dum tam male haberi. sed philocondum (satis scio) nõ poenitebit. La. enimuero credo: ab illa proditus foemina. Haz ad medelã fuisse vocatũ: abstruebat. VA. nil dubites: hunc quippe verbi dei buccinatorem nulla adhuc fama pestrinxerat. Sed viderit ipse: nos intro eamus: ne si dominus reuenerit nostro seruicio fraudetur. LA. censeo.

¶ Trilus optati cõpos mundana cetera nihili pendit. idcirco letabundus ingreditur cui parasitus: luxuriaz omnia vertentem miratus: in tempore se offert.

¶ Quartus actus.

Trilus. Parasitus.

REges regna reguant: duces exercitus ducent: presules presulatib⁹ presidiãt: diuites diuitijs diffluãt: dũ mihi modo nõ inuideant: tãtoqz bom: quo potior: hoc me nõ priuẽt. Quis mẽ foelicior? quis ditior? Valeant: discedant cõpitales istę. ac diobolares puellę: quas mei ordinis homines sauiank: discutiunt: eas nihil moror: quis femora hesterno lotio pallescunt: atqz tractatib⁹ callẽt. Himũ lepidã: nimiũqz nitidã hapagaui spõsaz: quã mihi iã preter mortẽ adimet nemo. cui⁹ occultiora q̃ sint emussitata: vix q̃ nõ viderit credet: qui viderit proculitestat⁹ interibit. Pa. cuz hominũ in appetẽdo coitũ rabiẽ animaduerto: omnipotẽtis rationẽ dei: diu vt perennaret mũdus: et laudo simul z demiror: qui tam pellacissimã venerẽtur pitudini voluptatẽ admiscuit: nõ iuuenũ modo lasciuiã sed etiã senũ ac sapiẽtũ grauitatem delinientẽ. Hã philocõdus chzistiolę capt⁹ amore: qua amentia: qua animi cecitate: qua temeritate presentanei discriminis aleã subit? Qui si in cõmẽto depidest dulciter osculantur. qs pro quib⁹.

Luxuria amata iuuenib⁹ et desyderata senibus.

Paroemia.

¶ Egressi trilus z parasitus domo sardalippę: quę egerãt in vicem commemorãt. de compilandoqz hero interse conueniũt. quẽ cũ fratre fernãdo loquẽte: pponũt auscultare.

Trilus. Parasitus.

HAimuero parasite bonę omnes inter se foelicitates velitari videnk: q̃ mihi veniat earuz obuiã prima: quę me prior salutet: ita optata: z optare quę mihi vix auderez: ad manũ succedũt. Pa. Iã scio q̃d gaudeas: id ego sardalippę meis verbis attẽtionẽ captabã: ne te psentisceret: nullo quippe modo: nulla vtiqz cautione tenera helionorę labella cõprimebas: morsiunculisqz impetebas: mamillas quoqz: et etiã (ni fallor) locos post illa lectisternia attrectabas: illõ qõ pleriqz omnes amãtes putãs: cunctos cęcutire. Tir. ain verũ: sorbillãtia te nostra sauia pspexisse? Pa. pspexi nẽ pe tibi: z sauia vidi. Tir. papę: cõtuita est sardalippa? Pa. id ego caui ne audiret: quãdo cõtui non poterat: lecto aulęoqz obstante. Tir. sim foelix tuo arbitratu? Pa. fari nõ audeo: ne te preoccupet zeloti pia. Tir. dic age: me te alterũ nil celles: Pa. nullaz vidisse suz memor: quę corpis orisqz habitudine tuę nunc helionorę antistet: quare me dirũpit inuidia: mellea te: succulẽtaqz ei⁹ oscula delibaturum ociose meditãtẽ. Tir. cupis mecũ in vuũ nidũ cõspirare? Pa. caue sic dixeris: iocabar. furor est pfecto: quã sororis loco sis habitur⁹: in eã animũ intẽdere. Herũ vnde tãta inter vos repẽte cõsuetudo? Tir. senectus illa cupidine capta simplicẽ inexpertãqz helionorã adeo mei fecerat sub maritãdi illecebra cupiẽtem: vt nihil mihi denegare: fore sibi cõducibile honorificũqz putarit. Pa. beatũ te: fortunatumqz ap-

Melitare. i. cõtendere.

Lectist. i. lecti stragula. Hispanis satz notuz adagiũ.

m. t. al. i. q suz alter tu qõ est amicorum.

Ab aucupib⁹ sumpta metaphora.

pello. Nam tãetsi sum alioqui neutiq̃ mulieros⁹: ad id genus formam inardesco: q̃ tua tamen: mihi mor. T. IR. mea quidem hercle: iugatis siquidem religiose manibus: cerimonialiq̃ interrogatione premissa: propriam mihi dicauit nutrix. P. A. elegãtem memoras anum haud auaram. T. IR. non recte accipis. P. A: quid ita? T. IR. mulcentibus meis astructa verbis helionore: quam sponsam nominabam: tribus noctes castellanis bona capularis pacta est: quibus necessario philocondus est emulgendus: aut vadimonium deserendũ. P. A. qua sutella? T. IR. in rem suam esse dicam: si christiole vult expeditum aliquando colloquium dari: pecunias vetule dilargiri. Sed interea tu cum christiola q̃d? P. A. nõ frustra fui: fecerã lucri: ni sardalippa mercimoniũ callens: suo me colloquio interdixisset. T. IR. q̃d igit cẽses: philocõdus causa caderet? P. A. neutiq̃ p deum. Alioquin nũc mecum stratagema cõminiscebar: q̃d si tãq̃ strenu⁹ cupidinis miles vellet philocõd⁹ appheder: nõ diuti⁹ suspiraret. Sed video ipsum. T. IR. ipe ẽ: q̃ cũ loq̃t cucullato? P. A. hẽ: frater fernãd⁹ ẽ: ad ppũ q̃ sacras otiões habz: philocõdi ciuis: ac vt ipe iactat ɔsanguine⁹. hoc mihi gen⁹ hoĩ min⁹ placet: quos hũilitatẽ sctitudinẽq̃ in publico pscferẽtes: nullus in occulto parcere cõtẽderim impudicicijs. T. IR. male tu quidẽ vt q̃ crassis: ab his q̃ vere phibeant: auribus obstinatoq̃ corde respuas. hi sũt: q̃ nos ad dei fuitiũ instruũt: vitęq̃ beatę normã nobis ꝓponũt. ppi⁹ ianuã accedam⁹ et inde eos mutuis pstrepentes simonib⁹ obtuauim⁹. P. A. memoria excidit adagiũ: quo meę sępissime aures tunduntur. iam memi

Bona. cap. id est caduca capularis eũ: qui primus est capulo. i. ferreo significat.

Adagium.

vis? Hoscis me iã mea festinitas pror⁹: appẽsaq̃ manu: oscularj voluit. De miseraz: papę q̃ te pater intẽperięs tenẽt: quid tibi vis? abstine manum. Ebi tua est illa grauitas: et cẽsoria ẏba: quib⁹ cuz mitiores in pulpito tẽtas affect⁹: omniũ lachrimas elicis? Nõ tu (ille ait) expetis tuo: quo possis cõcipere: ventriculo medicamẽtũ? vellẽ (retulit) parturire: Sed vir me⁹ et ego disparili quidem: sed integra ętate sumus: nõ desperãdũ de ꝑle. Applicuit manum frater ad mamillas: et risu subn̄ciẽs: ni te (inquit) me⁹ oculus mea vita virgo bellatura pgnãtẽ vir fecerit: parare qui potes? Stupes: aereãq̃ crucẽ plutoni obn̄ cis: audi audi: mel (aiũt) fundũ tenet. E A. miror: sed nihil te interpello: perge: C A. tũc illa: sanã ne mẽtẽ pater venerãde retines? an psonata in te fucataq̃ petulãtia venerabat ante hac? q̃d ni faciet? Quid? quia ni tecũ habeat rẽ: intumescere vterũ naturę repugnat. Propter quid non habeat pater? Sunt domina natura eneruati (experta es) qui cum mulieribus paruz coire valentes: veneficia sagarumq̃ prestigias causantur. ego de me hoc aulim polliceri: prima te punctione et mulierem facere: et pregnantem. Elix dixerat: cuz illa faciem auertit: aburecq̃ voluit. Sed vecors animi frater: speciq̃ pron⁹ insiluit: quo is anime mi (inquiens) tentassetq̃ scelus: ni maritũ ipa sentiẽs ianuę appropiquãtã: vim sibi patiẽdi dari suppetias pclamauisset. Quã vir audies irruit tribus cũ tabernarijs: q̃ qm̃ fest⁹ erat: domũ cũ reducebãt. et qõ erat: cognito: p tegulas ꝓphẽsuz ꝏpalmãt illi satellites altrisec⁹: atq̃ vnico telticlo mutilũ dimittũt. E A. stupeo quidẽ doctũ hoiez: ac reueren-

Omnia et fraternecit amor

Adagiõs due

Emasculatur frater.

4° H 6372

LIBROS
lege. Quod legeris,
memento.

Del Colleg.° de la Comp.ª de Jes.s de
Soria, y su Librería

LIBRO

de Agricultura, que tracta de la labrança y crianca, y de muchas otras particularidades y prouechos del cãpo. Copilado por Gabriel Alõso de Herrera. Dirigido al Illustriss. y Reuerendiss. S. dõ fray Francisco Ximenez, Arçobispo de Toledo, y Cardenal de España, su señor. Nueuamente corregido y añadido por el mesmo.

¶ Impresso con licencia de los Señores del consejo de su Magestad. En Medina del cãpo, por Francisco del Canto. 1569.

BIBLIOTECA PROVINCIAL
SORIA

DOn Phelipe por la gracia de Dios, Rey de Castilla, de Leõ, de Aragon, de las dos Secilias de Ierusalem, de Nauarra, de Granada, de Toledo, de Valencia, de Galizia, de Mallorcas, de Seuilla, de Cerdeña, de Cordoua, de Corcega, de Murcia, de Iaen, delos Algarues de Algecira, de Gibraltar, duque de Milan, Conde de Flandes, y de Tirol &c. Por quanto por parte de vos Francisco del Cãto impressor, vezino dela Villa de Medina del Campo, nos fue hecha relacion. Diziendo que vos queriades imprimir vn libro intitulado Agricultura recopilado por Gabriel Alonso de Herrara, que otra vez con licencia nuestra auia sido ympresso, y por ser vtil y prouechoso y auer falta del, nos pedistes y suplicastes, vos mãdassemos dar licencia para se tornar a imprimir, o como la nuestra merced fuesse, lo qual visto por los del nuestro consejo. Por quanto en el dicho libro se hizo la diligencia, que la pregmatica por nos agora nueuamente fecha dispone, fue acordado q̃ deuiamos mandar dar esta nuestra carta en la dicha razon. Y nos tuuimos lo por bien por la qual vos damos licencia y facultad, para que por esta vez podays imprimir el dicho libro, que de suso se haze mencion sinque porello caygays, ni en currays en pena alguna. Y mandamos q̃ la tal impresion se haga por el dicho libro original que van rubricaqas las hojas y firmado al fin del de Iuan Fernandez de Herrera nuestro escriuano de Camara: de los que residen enel nuestro consejo y que despues de impresso no se pueda vender nivenda: sin que primero setrayga alnuestro consejo juntamente con el dicho original para que se vea, si la dicha impresion esta conforme a el y se os de licencia para le poder vender y se tasse el precio porque se ha de vẽder cada volumen, so pena de caer & incurrir en las penas contenidas en las leyes y pregmaticas destos nuestros reynos que sobre ello hablã, y mas dela nuestra merced, y de diez mil marauedis para nuestra camara. Dada en Madrid, a veynte y cinco dias del mes de Iulio, de mil y quinientos y sesenta y ocho años.

D. Car.lis Sipnosa. El Doctor Diego Gasca. El Licenciado Atiença.

El Doctor Durango. El Licenciado Fuen Mayor. El Licenciado Francisco Fernandez de Licuana.

Yo Iuan Fernandez de Herrera Secretario de camara de su Magestad, la fize escreuir por su mandado, con acuerdo de los del su consejo.

YO Iuan Gallo de Andrada secretario del consejo de su Magestad doy fee que por los señores del consejo, fue tassado el libro intitulado Agricultura que su Magestad dio licencia para imprimirle a Francisco del Canto librero, vezino dela villa de Medina del Campo en nueue reales en papel, y a este precio y no mas dieron licencia que se venda el dicho libro cõ que antes que se venda se imprima al principio del esta tassa: delo qual di esta presente firmada de mi nombre, que es fecha en la villa de Madrid a veynte y quatro dias del mes de Octubre de mil y quinientos y sesenta y nueue años.

Iuan Gallo de Andrada.

Libro de Agricultura que es dela labran ça y crianza y de otras particularidades, y prouechos delas cosas del campo, copilado de diuersos auctores por Gabriel Alonso de Herrera, endereçado al muy illustre y reuerendiss. señor don fray Francisco Ximenez, Arçobispo de Toledo, y Cardenal de España. Nuevamente corregido, y añadido por el mismo auctor q̃ hizo la presente obra.

✠

SEntencia es muy notable y verdadera del Philosopho la qual confirma el Emperador Justiniano, muy illustre y Reuerendissimo señor, la dificultad de qualquier cosa estar principalmente en el principio della, y que el añadir, o passar adelante sobre lo començado como no sea tan difficil y trabajoso, que por esso no es digno de tanta fama, premio y honor. Y por esso vemos (y es mucha razon) que los inuentores de qualquier arte comunmente son llamados padres de los que despues se dan a ella. Porque como en la generacion natural los padres son principios de donde los hijos proceden, assi en lo artificial los primeros inuentores son principio de los que despues suceden en aquellos officios y artes. Y por esso merescieron aquel nombre de tanta veneracion de padres, como podemos por muy singulares exemplos bien prouar. Y recurriendo alas artes mechanicas, bien vemos que en el arte de plateria, y otros metales en nuestros tiempos y antes, auia vnos maestros muy ingeniosos y primos, y de duro hierro hechas pieças, obras tan delicadas y bellas, que de muy cendrada, y fina plata parescen ser labradas. Quien pues dubdara que agora en estos tiempos no se haga mas gentiles tiendas mas polidas que las que antiguamente hizo Jabel. Mas por ser este el primero que hizo tiendas, y Tubal cayn el primero que inuento fragua, llama los la sagrada escriptura, padres en aquellas artes, y officios no porque otros no auian sido mas perfectos en ellas, mas por causa que fueron ellos enellas los primeros. Quantos aura enla musica muy mas dulces que Tubal, y quantas diferencias de instrumentos musicales que el no supo. Mas porque fue este el primero en la musica es llamado padre delos que cantan en cytolas, y organos. Y por llegarme mas a nuestros tiempos vemos que los Impressores en su arte de imprimir tienen muchos primezes y sotilezas que miradas no parescen hechas por manos de hombres, sino que ellas mismas se nascieron assi las quales no supo el que hallo esta arte, y a ellos porque añadieron se les deue mucho. Mas mucho mas y mas sin comparacion le deuemos todos aquel singular varon cuyo nombre es de perpetua fama y gloria digno Joanes Faustus Cauallero dela ciudad de Maguncia. Pues por el y por su prouechosa industria se han mucho mas illustrado las sciencias y auiuado los ingenios, y multiplicado letrados. Pues assi deuen ser en mas tenidos y estimados los que alguna obra noble y prouechosa de principio comiençan y della son inuentores, que los que despues añaden porque de qualquier cosa el principio es lo principal y cabe-

ça, como dize el mismo Aristotel. Y si el que la tal obra comiença bien la cabeça, es digno de corona y honor, y si en algo herro el hito de su intencion y trabajo, no se lo han de tener amal, ni por ello deue ser reprehẽdido, pues fue su proposito de aprouechar, antes le deuen de agradescer su buena voluntad y desseo, y muy pocas obras (humanas digo) son perfectas en sus principios, que siẽpre los que
Plio. parte. ij. c. xxxvj. suceden añaden. Con todo esso no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primero inuentor de esta arte de agricultura que con razon podemos dezir ser nuestra madre, pues della se mantuuieron nuestros ante passados, y tambiẽ nosotros nos mantenemos, y se mantendran los que vinieren hasta la fin del mundo. Y de ella en Griego, y en latin y otros lenguajes ay, y vuo muy singulares li-
Se. li. vj naturali bros escriptos, mas puedo dezir con verdad ser yo el primero que aya procurado poner en nuestro castellano las reglas y arte della, aunque yo diga muy poco en respecto de lo que queda por dezir, lo qual quanto sea trabajoso concordando alas vezes discordes auctores ỏ sechar escoger y reprouar algunas costumbres y vsos antiguos y modernos, A, S, illustrissima lo vee. Poner lo ansi mismo en otro lenguaje que nunca estuuo es cosa nueua, y en algunos es causa de admiracion, y en otros de menos precio, porque cada cosa tanto es mas preciada y tenida, quanto es mas trabajosa y difficil de alcançar, Y por esso reprehende esta obra algunos que poco miran y calan las cosas. No carescen deste error algunos letrados, que dizen que las reglas preceptos y auisos delos agricultores que en Italia o Grecia escriuieron no pertenescen a nuestra region de España, o por la discordancia dela tierra, o por las differentes calidades y aspectos de climas, o de estrellas, que de vna manera influyen en vnas regiones, y de otra manera obran en otras. Quanto sea falsa la opiniõ destos tales, de mas de lo que se muestra por natural razon y esperiẽcia, se puede bien prouar con la auctoridad delos mismos maestros, aquien imitar propongo, porque siendo ellos Romanos y aun Columella Español, muchas vezes se aprouechan y dan reglas segun las doctrinas preceptos y opiniones de Griegos y Carthaginenses. Luego segun el dezir destos tales, mal hazẽ los medicos de España y de otras partes q̃ siendo Griegos Hypocrates y Galieno curan segun sus preceptos y reglas, mas los Italianos, Alemanes Franceses, y otras estrañas naciones que se aprouechan de nuestros medicos Españoles, Abencenif, Abenzoar, y Auicena de Damasco en la Syria fue el Abesue, y alla dizen que escriuio, mas que medico ni boticario ay que no se aprouecha del a cada passo. Pues si enlos cuerpos humanos (cuyas complexiones y virtud cada dia se enflaquecen, mudan y trastruecan) son por la mayor parte muy ciertas, y de mucho prouecho las reglas de medicina de otras regiones dissimilis y longinquas, porque no seran tales, y aun mejores y mas ciertas las reglas y auisos delos agricultores en la lauor de la tierra, cuyo ser y calidad nunca se muda. Mas segun dize Columella, y nosotros vemos, Dios la hizo perpetuamente fecunda, y le dio fuerça y vigor de perpetua juuentud, que ni por mucho fructificar ni continuo parir, apenas muestra cansarse, ni tãpoco por ser muy antigua pierde su fuerça, que no es la tierra dela condicion y qualidad delas gẽ-
Colum. in prolo. tes, ni de los otros animales que tienen edades distinctas de niñez juuentud y vejez tan limitada, Y los que son viejos no pueden tornar a tras, Y la tierra aun que enla edad es vieja, o que con huelga o con otros beneficios, y aun de ser ella en muchas partes de mucha vtilidad y substancia, tiene operaciones de juuẽtud Y no me espantã murmuraciones de otros que dizen, que mas sabe qualquier rustico labrador enlas cosas del campo, q̃ supieron Caton, Columella, Plinio, Da-

ladio, y otros antiguos y modernos escriptores, y mas q̃ aquel doctissimo Marco Terencio Varrõ, a quien en saber el glorioso doctor sancto Augustin, a sobre todos los Romanos da ventaja y corona. De creer es que los Romanos supierõ labrar el campo tambien y aun mejor q̃ nuestros españoles, porque mas se preciauan dello. Pues los victoriosos Reyes y Capitanes triũphadores, por sus mismas manos labrauã la tierra, y se teniã en ello por tan honrados como enser los primeros en las batallas, y vencer sus enemigos, y tanta diligencia poman en labrar con sus mismas manos los cãpos, como en ordenar las batallas y guarnescer los reales. Y assi paresçia que la tierra se holgaua con triumphante labrador y reja digna de laurel, y ansi daua mucho mas fructo. Claro es q̃ no ay quien tambien haga la cosa, como el que se precia y honra della. Mas como agora ande tratada la tierra de obreros alquiladizos q̃e no curan de mas de su jornal, o de criados sin cuydado, o de viles esclauos enemigos de su señor, lo vno en ser no biẽ obrada, y lo otro paresce q̃ en ver que siendo nuestra madre es tenida en poco, de corrida nos niega la mayor parte de nuestro mãtenimiento. No lo hazian ansi los antiguos Romanos y excelentissimos labradores. Pues para saber lo mejor hazer de consejo y mandado de aquel sapientissimo senado Romano, que al mũdo mandaua, fueron trasladados de lenguaje Affricano en latin los libros de agricultura, que Magon auia escripto, como vtiles y necessarios (segun que Columella dize,) y digo esto porque aun ay otros que dizen q̃ los preceptos y reglas de agricultura, no se pueden reduzir en arte, y q̃ no aprouecha cosa alguna quanto dello se escriue, dando por respuesta que pues los labradores a quien pertenece mas saber esto no saben leer. O ignorantes, no veen que echan la culpa agena al libro. Desta manera pueden tachar todas las otras sciencias, que aunque a todos nos tocan, pocos las saben, cuyas friuolas razones no me espantan, ni a ellas quiero respõder, mas de aquel dicho de Plinio que dize, que no ay libro tã malo que en alguna parte no fuesse prouechoso. Si quiera para ocupar los ociosos algun poco de tiempo para que no exerciten algunos vicios, de donde suelen resultar muchos escandalos y pecados. Esto entiendo yo con que no sean libros de doctrinas hereticas ni reprouadas, ni tanpoco de fabulas ni mentiras que ỹspiertan y abiuan a pecar, que los auian de quemar con sus auctores, y esto me puso cobdicia de escreuir este libro de mas de auermelo mandado, V. S. a quiẽ con toda mi possibilidad siempre desseo seruir y obedescer, mayormente en cosa de que con ayuda de Dios se siguira prouecho alas gentes. Pues ala verdad que no ay sciencia ni arte (hablo de las humanas) mas vtil y prouechosa para biuir y alcançar hazienda sin offensa de Dios, que esta. Que si de los mercaderes hablamos, que officio ni trato ay de que mas peligro se crezca alas 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, desseando siẽpre el reposo y quietud de que su officio es muy ageno. Pues ala vida militar excede en todo, por la quietud, por la seguridad, y por la innocencia, y ansi tiene vẽtaja a los mas de los otros officios. Labrar el campo es vida sancta, vida segura de si mesma llena de innocencia, y muy agena de peccado, y no se quiẽ pueda dezir ni contar las excelencias y prouechos que el campo acarrea. El campo quita la ociosidad dañosa, el campo ni consiente ociosos, ni holgazanes. En el campo no ay rencores ni enemistades. En el campo mas se conserua la salud, por donde la vida mas se alarga, y puede se dezir la vida del campo aquien bien gusta della, vida quita de peccados, y quita pesares. O vida del cãpo ordenada por Dios

y no era menester dezir mas en sus loores, que en esto se encierra toda su perfició Diran los que son amigos de holgar, que la vida del campo es muy trabajosa, y q̃ por esso huyen muchos della. Puede se les responder que esso es lo mejor que ella tiene, que trabajar para mantenerse es honra y seruicio de dios, mas q̃ holgar y morir de hambre, que en este mundo para trabajar nascimos, que holgar en el otro ha de ser. Y no se halla que dios nos mande holgazanear en esta vida, y trabajar si. Y el da su bendicion, y promete hartura, alos que se mãtienen del trabajo de sus manos, y no a los que comen los sudores agenos. Estãdo los hõbres ociosos deprenden mal hazer, y tienen mucho trabajo y peligro de perder se la republica donde se consienten holgazanes y jugadores. Los holgazanes, que castidad no combaten, que cerradura no faisan, que casa no escalan, que fama no lastiman, que caminos no saltean, y dellos se hinchen horcas y palos, y se puebla el infierno. Y del trabajar nascen muchas virtudes y bienes. O quanta mas honra en este mundo, y gloria con dios tiene el labrador que trabajando, y siruiendo a dios tiene abundante su casa y harta su familia, q̃ el ocioso y holgazan que en pago de su peccado perece de hambre. Y digo que por ser holgazana la gente castellana, ay tantas hambres en esta castilla, q̃ son muchos acomer y destruyr, y pocos a trabajar. Y pertenesce al buen gouierno de justicia, lo vno prohibir malditos tratos y officios, y lo otro desterrar y aun matar los holgazanes plazeros, como ha enemigos dela republica, o hazer los trabajar en el campo, q̃ es exercicio de nobles, o en otros officios, o negar les los alimentos. Y assi lo manda la ley diuina q̃ no coma quiẽ en su officio segũ dios no trabaja. Y era muy necessario resuscitar en nuestros tiempos aquella ley famosa de Almasis rey de Egypto, q̃ mandaua matar en su reyno alos q̃ no diessen cada año buena cuenta de q̃ biuien. Exemplo nos puso dios ante los ojos y entre las manos de otro tanto q̃ hazen las abejas que matan alos zanganos pues no trabajan y se comen lo que ellas allegã y por ser tan sancto el trabajar, nos embia el sabio a q̃ tomemos exemplo de las hormigas que trabajan continuo para su mantenimiẽto, y que no imitemos alas cigarras q̃ passan su tiempo en holgar y cantar, y despues perecen de hambre. Y assi es muy averiguado que los que passan en flores y holgando su juuentud, paran alas vezes en pobres hambrientos y mendigos, y las mas vezes en ladrones y con estos tales no viuen seguros los que se dan a virtud. Pues quanta recreacion trae el campo (de mas de sus prouechos) assi alos q̃ superficialmente, miran su hermosura, como los philosophantes y doctos que especulan los secretos de cada cosa, es tan claro y manifiesto que no era menester dezirlo yo pues assi a los vnos como alos otros prouocan y encienden a dar siempre gracias a dios, viẽdo sus marauillas y en todo para le bendezir, cõsiderando las mercedes infinitas q̃ de contino nos haze criando por su bondad tantas y tan diuersas cosas segun los tiẽpos para nuestro seruicio y prouecho. Y en lo q̃ toca ala salud corporal es muy notorio, q̃ quando los antiguos no auian poblado ciudades no auiendo tantas maneras de medicinas ni era menester traerlas delas indias ni de arabia, porque no auia tantas maneras de enfermedades, q̃ por la mayor parte enlos poblados tienen su dominio y abitacion que los campesires con yeruas delas que entremanos trayan quando algun mal sentian se curauan. Y los que exercitan el cãpo, comen de buena gana, todo les sabe bien y quasi nunca les haze mal. El campo en conclusiõ nos da todas las cosas necessarias, y no podemos biuir sin el, y esta manera de biuir contiene ensi perfectamente aquellas tres maneras de bienes que jũtas en pocos officios se hallã, prouecho, plazer, y hõra, y de tal manera las tie

ne q̃ aca aprouechã a esta presente vida y no desuian mas guiã ala vida eterna, q̃ el cãpo co mo haze buẽ cuerpo haze buena alma, al cõtrario õl holgarõ haze mal cuerpo y mala alma, y aũ mal aparato. Esta sancta manera de biuir es la mas antigua de quãtas artes ay, y a estas se dierõ muchos sanctos varones Reyes y patriarcas, y esta por su propria excelẽcia es alos sacerdotes de dios (q̃ hã de ser agenos de todos los otros tratos) por los sacros canones prmitida. Esta heredamos de Adã, y a el Dios se la mãdo, y esta propriamẽte nos pertenece, y a ella somos todos naturalmẽte inclinados, y digo q̃ no podemos biuir sin ella y segũ dize la sacra escriptura, a esta dios la crio, esta en los tiempos antiguos era muy tenida, y muy preciada, y muy hõrada y quãdo los Romanos sumamẽte alabã alguno dezia del por mucha loa, ser buẽ labrador, como Catõ dize y entre tãto q̃ ellos de labradores eligierõ soldados y Capitanes cõseruaron su innocẽcia, y segũ gẽtiles biuierõ virtuosamẽte, y aũ se enseñorearõ enla mayor parte del mũdo, y tãto estimauã alos labradores q̃ del arado los tomauã, y haziẽ capitanes como de Cincinato cuẽta Titolibio, y otro tãto dize el vulgo de nuestro emperador Trajano. O quãto deuemos y somos obligados alos labradores, de cuyo trabajo nos sustẽtamos. Y ellos son dignos y merecedores de mas fauores y libertades, q̃ muchos q̃ heredã la hidalguia y vsan mal della o q̃ estãdo mohosos por los juegos y tablajes, apocãdo sus personas y perdiẽdo sus hazieẽdas, y en todo infernando sus animas, o podridos, y cozidos en vino por las tabernas, y bodegones, o biuiẽdo por otros modos illicitos muy cõtrarios de nobleza y virtud, y aũ dignos de castigo y punicio, y alos tales como gafos y leprosos, y como alos q̃ estã tocados de pestilẽcia y males q̃ inficionã, los auiã de echar y desterrar de los pueblos, y dela cõuersacio delas gẽtes, como mãda la ley diuina dãdo nosa entender en la figura dela lepra corporal, la lepra delos q̃ tienẽ peccados publicos, q̃ es lepra q̃ daña los cuerpos y animas, y se pega mucho. Al si piensan q̃ por ser hidalgos, nobles y caualleros lo puedẽ hazer, por esso son mas obligados a biuir siẽpre virtuosamẽte. Miren q̃ no se puede cõseruarla nobleza sino como se gano q̃ denio ser cõ virtud, y quiero q̃ sepan q̃ la nobleza verdadera esta enel anima y no enlas carnes ni va por sucessiõ de carne, q̃ es cosa diuina, y assi nũca se hereda, q̃ es cõpañera indiuidua, y inseparable de la virtud, y la virtud la gana, y engẽdra y cõ la virtud se cõserua y no dura mas la nobleza q̃ la virtud, porq̃ son vna misma cosa. Y por tãto ninguno justamẽte se puede ni deue gloriar dela nobleza antigua desus progenitores, si el no la tuuiere en sus obras q̃ la nobleza verdadera en las obras maciças de virtud se muestra y funda y no enlas palabras vanas q̃ los q̃ se loã delas grãdezas y noblezas de sus ante passados, si en sus obras son viciosos, y viles, ellos mismos se dã la bofetada, y se hazẽ mas escuros, no teniẽdo en si por su culpa lo q̃ alabã en otros. Y si dizen q̃ la nobleza deste mũdo las mas vezes se gana por muy claros y hazañosos hechos en armas, claro y manifiesto es q̃ muy mas habiles serã para ellas los q̃ estã endurescidos cõ los trabajos del cãpo, criados en soles, aguas, nieues, y viẽtos, y otros trabajos, y exercicios de dia y de noche, y tienẽ cõ el trabajo hechos callos, y el hierro los ha miedo, y las espadas muy agudas ya no cortã en sus carnes, como si tuuiessẽ cõchas q̃ los q̃ estã guardados en casa y ala sombra, como damas en estrado cõpuestos como mugeres, y õ palabra son mas fieros en poblado q̃ leones y si los sacã al cãpo al trabajo, y exercicio militar luego de tiernos y no vsados los derrite el sol y no puedẽ sufrir vn poco õ sereno q̃ luego los mata el romadizo, y mas aparato hã õ lleuar ala guerra pa sostener su regalo q̃ pa cõbatir las ciudades ni pelear cõ sus enemigos. Y por esso en arte õ

Ge. dere militare

Ps. c. xj. vi.

Distincti j. i. Ge. c. iiij. Eccle. ca vit. in proio.

Leu. xiij.

ij. paralip. ca. li. vj.

guerreros son preferidos los q̃ vsan el cápo a los q̃ está holgados y tienẽ officios de mugeres q̃ los officios dan o quitá animo y fuerças. Tápoco no quiero q̃ pienſe ninguno q̃ tacho yo la hidalguia y nobleza pues es muestra dela virtud, mas digo q̃ para ser verdadera nobleza, ha de ser muy acõpañada cõ obras, y junta la nobleza alas cosas del cápo. Digo no ser cõtrario ser hidalgo y labrador pues antiguamẽte erá reyes y labradores q̃ el exercicio del cápo de mas de ser vida, esta es muy noble y no es seruil, y si en nfos tiẽpos anda abatida, no es por culpa de lla. Y bueluo al proposito q̃ lleuaua y digo, q̃ esta manera de biuir fue antiguamẽte de mucha estima, y valor y dellas escriuierõ nobles reyes y excelẽtes philoſofos y capitanes cada q̃l ensu lẽguaje vnos en griego, otros en africano, otros en latin. Quiſo. V. S. q̃ nuestra lẽgua castellana no careſciesſe de algo desto (y cõ razon). Porq̃ todo precepto q̃ no ſe exercita no aprouecha sino como difũcto q̃ esta enla sepultura ansi esta sepultado enel libro, q̃ es muy manifiesto q̃ no ſe podiá aprouechar dello las gẽtes labradores (q̃ como arriba dixe) apenas saben q̃ cosas son letras estádo en otro lẽguaje q̃ a ellos es del todo ageno seyẽdo pa ellos mas necessario q̃ para otras gẽtes. Porq̃ ellos son los q̃ estos preceptos, y auiſos han de traer al exercicio y por esso es biẽ q̃ ellos sepá lo q̃ tátos tiẽpos les a seydo por arte ignoto. Assi miſmo quiſo. V. S. darme ami el cargo dello yo de mas de ser de mi natural aficionado alas cosas del cápo, y desseádo (como obligado) darde mi algũ prouecho alas gẽtes no mire táto la dificultad y trabajo, quáto lo q̃ podria aprouechar, y tome cargo mayor q̃ mis fuerças. Otros aura q̃ cõ mas doctrina (por q̃ ſabran mas) y cõ mejor estilo, proſeguiran las reglas y preceptos desta arte mas pi enſo yo no auer tentado pequeña empreſa en ſer el primero q̃ eſcriua desta materia en nuestro castellano, y abrir la puerta a otros. Reſciba. V. S. Reuerendiſſima lo q̃ me mando. Quiera Dios q̃ ello sea tal, q̃ yo ſin verguença y temor oſe pareſcer por auerlo tomado acargo y. V. S. illuſtriſſima no no ſe arrepiẽta por auer melo ami encomendado. Cuya vida y estado nuestro señor por su clemẽcia infinita alargue y proſpere por muy largos tiempos. Amen.

¶ La primera regla dela presente obra es, q̃ enesta como en todas las otras obras pa ſer biẽ hechas ſe requierẽ tres cosas, q̃ſon, ſaber, poder, y q̃rer. Y ſi alguna destas falta, va errada toda la obra. Porq̃ toda la obra dõde estas tres cosas cõcurrẽ sera perfeta, y ſi acierta ſin alguna dellas sera acaſo. ¶ La legũda depende de la vna parte dela primera q̃ es del ſaber Digo q̃ el q̃ trata en el exercicio del cápo (y aũ en q̃lquier otro officio) ha de tener experiẽcia, y ſi cõ la experiẽcia pudiere jũtar ſciẽcia, y artes mucho mejor, mas ſi lo vno ha de faltar mas vale tener experiẽcia ſin arte, q̃ arte ſin experiẽcia. Porq̃ la experiẽcia biẽ aplicada, yerra pocas vezes, y poreſſo hã de creer al artifice en ſu arte mayormẽte ſi es biẽ experto eſilla ¶ La tercera regla es para q̃ en todos los officios y en eſte principalmẽte ſuceda biẽ al q̃ a ellos ſe diere. Es muy neceſſario q̃ la tal perſona sea aficionada al tal officio q̃ la aficion haze buen official. Y anſi los officios del cápo quieren q̃ el labrador les tenga aficion y ſe precie y honrre dellos. Porq̃ es bien q̃ cada vno ſe precie del officio q̃ le mantiene, y ſuccederle ha muy bien poniẽdo toda diligẽcia, mayormẽte enlas cosas del cápo q̃ no conſiẽten holgazanes ni perezoſos. ¶ No quiero q̃ quede por dezir otra regla y es q̃ todo hõbre deue huyr ó labrar ruynes tierras. Porq̃ es mucha la coſta y poco el prouecho, o las apliq̃ en aquellos vſos en que ſeran menos coſtoſas, y mas prouechoſas. Vale.

Cõtra ſa luſtrũs cathaſinario.

¶ Tabla delo que se contiene en la presente obra.

El prologo de toda la obra.
El repartimiẽto de todos los seys libros capitulo primero. fol.ix.
Del sitio y calidad delas tierras y preceptos para las conoscer,cap.ij. ix.
Delas señales para conoscer la malicia y bondad dela tierra,cap.iij. ix.
Algunos remedios para emendar algunos defectos de algunas tierras, capitulo.iiij x.
Del modo de arar y tiempos conuenientes y que prouechos trae el arar y cauar,capitulo.v. xj
Que tal ha de ser la simiente,ca.vj. xiij
Del tiẽpo y auiso del sembrar, c.vij.xiij.
Que manera de simiente perteneſce a cada suerte de tierra,cap.viij. xvij.
Dela manera y tiẽpo de escardar lo sembrado,cap.ix. xviij.
Del tiempo de segar y las eras,ca.x. xx.
Delas troxes y silos, cap.xj. xxij.
Delas propriedades ỗl trigo.ca.xii. xxiij
Dela ceuada,cap.xiij. xxiij
Del centeno,ca.xiiij. xxiiij
Dela paja,cap.xv. xxiiij.
Del auena,cap.xvj, xxiiij.
Delas legumbres y primero de los garuanços.capitulo.xvij. xxv.
Delas hauas.cap.xviij. xxvj.
De las lantejas,cap.xix, xxvij.
Delos altramuzes,cap.xx, xxviij
Delos yeros,capitu.xxj. xxviij.
Del mijo,cap.xxij. xxix.
Del panizo,cap.xxiij. xxix.
Dela cicercha y aruejas.ca.xxiiij. xxx.
Del anis,comino,alcarauea.ca. xxv.xxx.
Del lino.cap.xxvj. xxx.
Del cañamo.cap.xxvij. xxxij.

¶ Tabla del libro segundo.

La suma del seguudo libro,ca.j. xxxij.
Algunos linages de vides,ca.ij. xxxij.
Del torrontes, xxxiij.
Del moscatel xxxiij.
Del ciguente. xxxiij.
Del Jaen. xxxiij.
Del heben. xxxiij.
Del alarixe. xxxiij.
Del vinoso. xxxiij.
Del Castellano blanco. xxxiij.
Dela maluasia. xxxiiij
Delas vuas layzenes. xxxiiij
Delas vuas prietas castellanas. xxxiiij
Dela vua palomina. xxxiij.
Delo aragones. xxxiij.
Del torçon y berrial. xxxiiij.
Que tal ha de ser la tierra para las vides capitulo,iij. xxxiij.
Delos sitios para las viñas, capitulo, iiij. xxxv.
Que tal ha de ser el sarmiẽto o qualquier planta para poner,y como le han de escoger,cap.v. xxxv.
Delas maneras y tiẽpos de poner las viñas escoger los sarmiẽtos.ca.vj.xxxvj
Que tal ha ỗ ser el suelo pa hazer el almaciga o seminario,y delas maneras q̃ se hã de tener en plãtar,cap.vii. xxxvi
Delos parrales que estan armados sobre arboles.cap.viij. xxxviij.
Del enrrodrigonar las vides y atar las, capitu.ix. xxxix.
Que forma o hechura ha de lleuar cada manera de vid, desde chiquita, y del podar,capitulo.x. xxxix
Del tiẽpo y manera del escauar.c.xi. xl.
Del tiempo y arte del podar.ca. xii. xli.
Delos tiẽpos y reglas y marauillosos secretos pa enxerir las viñas,ca.xiii.xlii
De como se ayan de enxerir olores y medicinas enlas vides,y para hazer vuas sin granillos,cap.xiiii. xlvi.
De algunas enfermedades delas vides, y sus curas,cap.xv. xlvii.
Delos tiempos y maneras de arar y cauar las viñas,cap.xvi. xlviii.
De algunas calidades y differencias del estiercol,y delos tiempos y formas del estercolar las viñas,cap.xvii. xlix.
Dela manera y tiempo del deslechugar y quitar las hojas y cubrir.ca.xviii. l.
Como se hã de guardar las vuas assi ver

des como passadas,cap.xix, li.
De como se han de hazer las passas, capitulo.xx. lij
Del tiempo y manera del vendimiar,capitulo.xxi. liij.
De la bodega,capitulo.xxij. liiij
De la hechura y tamaño de las vasijas, y del tiempo y manera de empegarlas,y de la pez,capitulo.xxiij. lv.
De los auisos para conoscer si el vino, o mosto tiene agua,y para apartarlo del vino,capitulo.xxiiij. lvj.
Como se hara el vino blãco tinto,y de tinto blanco,y vino dulce,cap.xxv. lvij.
Como se ha de conseruar el vino que no se dañe,capitulo.xxvij. lvij.
De algunos auisos para saber que tal ha de ser el vino,capitulo.xxvij. lvij.
De algũnos remedios para los deffectos del vino,cap.xxviij. lviij.
De como se conserua el çumo de el agraz capitulo.xxix lix.
De algunas propriedades del vino, capitulo,xxx. lix.
De las propriedades de la vid,ca. xxxj.lx
De algunas propriedades delas vuas, capitulo.xxxij. lx.
Del vinagre y sus propriedades, y de muchas maneras para lo saber hazer,capitulo,xxxiij, lx.
De las propriedades del vinagre, capitulo.xxxiiij. lxj

¶ Tabla del libro Tercero.

De algunas generalidades de los arboles capitulo primero. lxij.
En que tierra y sitios se crian bien los arboles, capitulo.ij lxij.
De los sitios para arboleda,capi.iij.lxiij.
Maneras de poner arboles.ca.iiij. lxiij
El tiẽpo para poner arboles,cap.v. lxiij.
De como han de hazer los hoyos para poner y trasponer, y en que tiempos, capitulo.vj. lxviij.
De la manera que se han de plantar los arboles,capitulo.vij. lxviij,
La orden de los arboles. lxix.
Un capit.del Crecentino notable, lxx.
De los arboles caseros y mõteses, lxxj
De los arboles bezeros y cadañeros,lxxij
Auiso notable,de lo que se ha de quitar a los arboles y quando. lxxij.
Los tiempos y maneras de enxerir, capitulo.viij. lxxvij
De los almendros,capi.xj. lxxx.
De los auellanos,capit.x. lxxxij
De alucrchigos o aluarcoqs.ca.xj.lxxxiij
De los açufeyfos,capi.xij lxxxiiij
De los algarrouos.capi.xiij lxxxiiij.
De los arrayhanes,cap.xiiij. lxxxiiij.
De los alamos blancos,cap.xv. lxxxvj.
De los alamos y olmos.ca.xvj lxxxvj.
De los boxes,cap.xvij. lxxxvij.
De los cerezos,cap.xviij, lxxxvij
De los guindos, cap.xix, lxxxviij.
De los castaños,cap.xx. lxxxix.
De los ciruelos y endrinos,ca.xxj. xc.
De los ciprreses,cap.xxij. xcij.
De los durazños,prscos, y melocotones capilulo.xxiij. xciij.
De los enzinares,cap.xxiiij, xciiij.
De los freynos,capit.xxv xcv.
De los granados, cap.xxvj xcv.
De las higueras y cabrahigos, capitulo, xxvij. xcviij.
De los laureles.cap.xxviij. cj.
De los morales,cap.xxix, cij.
De los membrillos,cap.xxx, ciij.
De los mançanos,capitu.xxxj. cv.
De los naranjos,cidros,limas,limones, toronjas,y azamboas,ca.xxxij. cvj.
De los enebros,cap.xxxiij. cviij.
De los nogales,cap.xxxiiij. cix.
De las oliuas,azebuches,azeytunas,azeyte,y alpechin,cap.xxxv. cxj.
La manera de poner las oliuas. cxij.
La forma y tamaño de las oliuas. cxiij
Del estercolar las oliuas, y de sus enfermedades y curas, cxiiij.
Del enxerir las oliuas. cxiiij.
De los arboles de las azeytunas. cxv.
Del hazer el azeyte y sus virtudes, cxvj.
De los adobos para yos, ca.xxxvj.cxviij
De las palmas,cap. xxxvij. cviij.
De los perales,cap.xxxviij. cxx
De los pinos,capi.xxxix. cxxj.

De los ſeruales, cap. xl. cxxij.
De los ſauzes y mimbreras, cap. xlj. cxxij

¶ Tabla del Libro quarto.

De las huertas y ſus ſitios. cap. primero, cxxiiij.
Las maneras de las cerraduras, capitulo. ij. cxxiiij.
De agua y de los tiempos y maneras de ſacar o hallar agua, y la ſeñal de buen agua o mala. Capitulo. iij. cxxv.
Como ſe ha de regar la huerta, digo en q̃ tiempo, y como, y quales mejor agua, capitulo. iiij. cxxvij.
Las maneras de eſtercol, y tiẽpos y formas de eſtercolar, y como y donde ſe han de hazer los lugares para eſtercolar capitulo. v. cxxviij.
De la apartamiento de la huerta, capitulo. vj. cxxix.
De algunas enfermedades de hortalizas y otras particularidades, ca. vij. cxxix
De los ajos, cap. viij. cxxxj.
De l apio. capit. ix. cxxxj.
De los aſſenſios, cap. x. cxxxij.
De las acelgas, cap. xj. cxxxiij.
De las alcaparras, cap. xij. cxxxiij.
De las borrajas, cap. xiij. cxxxiij.
De los cardos. cap. xiiij. cxxxiiij.
De las coles. cap. xv. cxxxv.
De las calabaças, cap. xvj. cxxxvij.
De las cebollas. cap. xvij. cxxxviij.
De las cenorias y chirivias, capitu. xviij. cxxxix.
De cogombros y pepinos. ca. xix. cxxxix.
De l culantro, cap, xx. cxl.
De l hinojo, cap, xxj. cxlj.
De las lechugas, capi. xxii. cxli.
De la moſtaza, capitu. xxiij. cxliij.
De las mielgas y alfalfa. ca. xxiiij. cxliiij.
De los melones, cap. xxv. cxliiij
De l maſtuerço, cap. xxvj. cxlv.
De los nabos, capit. xxvij, cxlvj.
De l oregano, cap. xxviij. cxlvij.
De l perexil, cap. xxix. cxlvij.
De l poleo, cap. xxx. cxlviij.
De los puerros, cap. xxxj. cxlviij.
De los rauanos y del rauano vagiſco, capitulo. xxxij cxlix.
De los roſales, cap. xxxiij. cl.
De l romero, cap. xxxiiij. cliij.
De la ſaluia, cap. xxxv. cliij.
De las verengenas, cap. xxxvi. clv
De la yerua buena. capitu. xxxvij. clvij.

¶ Tabla del libro quinto,

El prologo de las abejas y otras animalias. clviij.
De l aſſiento para las colmenas, capitulo primero. clix.
De los paſtos de las ouejas, cap. ij. clx
Que tales han de ſer las colmenas, capitulo. iij. clx.
De como ſe han las auejas. cap. iiij. clxi.
De las ſeñales del enxambrar y de los auiſos que han de tener para coger las enxambres, y de las maeſtras. ca. v. clxii.
De las ſeñales y conoſcimiento de las buenas y malas abejas, y de la buena y mala colmena, y de que lugar han de ſer las colmenas que alguno comprare para ſu colmenar, cap. vi. clxiiii
De las enfermedades y curas de las abejas, cap. vii. clxiiii
De l oficio de l colmenero, y que tal ha de ſer, cap. viii. clxvi.
De l caſtrar y eſcarçar, y hazer la miel, capitulo. ix. clxvii.
De las anſares y anades, cap. x. clxix.
De los paſtores. cap. xi. clxxi.
De los canes, cap. xii. clxxi
De las cabras, cap. xiij. clxxiii.
De las enfermedades de las cabras, y algunas proprie dades de ellas. capitulo. xiiii. clxxv.
De las gallinas, cap. xv, clxxvii.
Que tal ha de ſer el lugar pa hazer la gallineria, y como ſe haze. ca. xvi. clxxvii.
Que tal ha de ſer el gallo. ca. xvi. clxxviii
Que tales han de ſer las gallinas, capitulo. xviii. clxxviii,
De los mantenimientos de las gallinas pa ſer muy ponederas, cap. xix. clxxix.
De los tiempos de ſacar los pollos, y como ſe ſacan. capitu. xx. clxxx.
Como capan los pollos, cap. xxi. clxxxi.

De algunas enfermedades de las gallinas y sus remedios, cap. xxij. clxxxij.
Del engordar delas gallinas, capitulo. xxiij. clxxxij.
De como se han de guardar los huevos, y de algunas propriedades dellos, capitu. xxiiij. clxxxiiij.
Delas ovejas, cap. xxv. clxxxiiij
Que tales han de ser los morvecos para que hagan muy buena casta, y ansi mesmo delas ovejas, cap. xxvj. clxxxv.
Del tiempo que han de juntar las ovejas y morvecos para que se empreñen, capitulo. xxvij. clxxxvj.
Delos pastos del ganado ovejuno, capitulo. xxviij. clxxxvj.
De los establos para el ganado ovejuno, capitulo. xxix. clxxxvij.
Del castrar, y tresquilar, capitulo. xxx. clxxxvuj.
De algunas enfermedades del ganado ovejuno. capitulo. xxxj clxxxviij.
Del queso ovejuno y de algunas propriedades dello, capit. xxxij. clxxxix.
Delas palomas, y palomares, capitulo, xxxiij. clxxxix.
Que tales han de ser las palomas para criar y de sus mantenimientos, y algunas otras particularidades, capitulo. xxxiiij. cxc.
Delos pavones, capit. xxxv. cxcij.
Delos puercos, cap. xxxvj. cxciij.
Que tales han de ser los berracos, y las hembras para hazer buena cria, capitulo. xxxvij. cxciij.
De algunas enfermedades de los puercos capitulo. xxxviij. cxvj.
Del castrar los puercos y puercas, capitulo. xxxix. cxcvij
Del secinar los puercos. cap. xl. cxcvij,
Del ganado vacuno, capit. xlj. cxcix.
Que tal ha de ser el toro para casta, capitulo. xlij. cxcix.
Delos pastos y mantenimientos del ganado vacuno, y otras particularidades del, capitulo. xliij. cc.
De los tiempos que las vacas se han de empreñar, y otras particularidades de llas capitulo, xliiij. ccj.
De como han de castrar los toros, y de que edades, capitulo. lxv. ccij.
Dela manera de domar los novillos. capitulo. xlvj. ccij.
De algunas enfermedades del ganado vacuno, y de sus curas y remedios, capitulo. xlvij. cciij.
De algunas propriedades de la carne de las vacas, y otras particularidades, capitulo. xlvj. ccvj.

¶ Tabla del libro sexto

El prologo en que se suma lo que se trata enel libro sexto. ccvij.
Mes de Enero enla cresciente de luna, ccviij.
Menguante de Enero. ccviij
Crescicnte de Hebrero. cciz.
Menguante de Hebrero. cciz.
Crescicnte de Março. ccz.
Menguante de Março. ccz.
Crescicnte de Abril. cczj.
Menguante de Abril. cczj.
Crescicnte de Mayo. cczij.
Menguante de Mayo. cczij.
Crescicnte de Junio. cczij.
Menguante de Junio. cczij.
Crescicnte y Menguante de Julio. cczij.
Agosto. cczij.
Crescicnte de Septiembre. cczij.
Menguante de Septiembre. cczij.
Octubre, cczij.
Nouiembre, cczij.
Deziembre. cczij.
De algunas señales de los temperos, y mudanças, y algunas señales de lluuia vientos, serenidades, y tempestades, capitulo primero, cczij.
Señales de lluuia. cczij
Señales de tempestades o turbiones, o granizos, o yelos, o nieues, cczij,
Señales de vientos, cczv.
Señales de tiempo sereno, cczv,
Señales del arco del cielo, cczv,

¶ Fin dela Tabla.

Capitulo primero en que parte toda la obra.

PArtese el arte de agricoltura y labor ôla tierra principalmente en seys libros generales.

¶ El primero tratara medianamente de las tierras buenas comunales, y malas, y dara los documentos y señales segũ las reglas delos agricultores para las conoscer: mostrando que manera de pan pertenesce y conuiene a cada suerte de tierra. Y de muchas maneras de pan y legumbres, y que tal ha de ser la simiente: y delos tiẽpos del arar, sembrar, arretacar, o escardar, coger, guardar, y algunas ppiedades dello.

¶ El segundo libro trata de las viñas, y de sus particularidades dellas: y de los parrales, diziendo qual qualidad de vides conuiene mejor a cada suerte de tierras, y en que sitios son mejores las viñas y delas formas y tiẽpos de plantar, arar, cauar, y enterirlas, y del podar y de como se ha de hazer el vino, y de la bodega: y de las propiedades del vino: y del vinagre, y otras particularidades.

¶ El tercero sera de muchas diuersidades de arboles: y algunas otras plãtas de cada vna por si mostrando en q̃ calidad de ayres, y tierras, la tal planta mejor se haze, y cria: pone el arte ô plantar, y tiempo conuiniente a cada vna y ôl enterir: y pone secretos muy subtiles y agradables.

¶ El quarto delas aguas, huertas y hortalizas, y algunas otras yeruas.

¶ El quinto, tratara de los ganados, y aues, de cada vna cosa por si diziendo como se han de criar, y de algunas enfermedades, y los remedios a ellas cõuenientes, segun los agricultores, y dire algunas propiedades de algunos dellos.

¶ El sexto sera recapitulacion de toda la obra, poniendo que cosa se ha de hazer cada mes, y algunas señales de tiẽpos y otras cosas necessarias a este exercicio.

¶ Capitulo.ij. De los sitios y calidades de las tierras, y preceptos para las conoscer.

ES la tierra (segun todos los naturales concuerdan) vno de los quatro elementos o principios de las cosas, a la qual por los grandes y continuos beneficios que della recibimos llamamos madre: esta de su qualidad o naturaleza es fria y seca, y si alguna vez no esta assi es por algun acidente q̃ la muda, es segun sus sitios y disposiciones de vna de tres maneras, de llanos, o valles, o montes. En los mõtes ay dos maneras de disposiciones que o son laderas, o collados. Ladera es por donde suben alo alto: collado es lo mas alto, que otros llaman cumbre. Los valles son mas gruessos que los llanos los llanos mas que las laderas porque delas laderas y alturas continuamente se derriba la sustancia y virtud a lo bayo, y por esso son mejores las heredades al pie ôla cuesta que no en laderas ni altos: porque son de mas sustancia. Iten son de otras tres calidades segũ su propiedad, que o son fertiles gruessas, muy buenas, o son del todo esteriles y muy malas, o tienen el medio, que ni son de todo malas, ni buenas, ni son muy frutiferas. Y en estas, vnas se allegan a buenas q̃ participan mas de bondad q̃ de esterilidad otras son mas pobres y participã mas de la esterilidad q̃ de bõdad ni grossura. Itẽ son muy calientes o muy frias, o son en su calor templadas, no digo las tierras por su qualidad sino por la participacion del ayre, caliente o frio o templado. Aqui no entiendo dezir de las estremas, digo delas que por estrema sequedad o humidad, o estremado frio, o calor, son inhabiles para llenar fruto, y porque ay enlastigrras

assi como en los cuerpos humanos enfermedades incurables, pone las señales para q̃ las conozcá y se guarden de entender en las labrar, y las que no son para panes, ni para otra lauor, algo aprouechará para yerua, q̃ q̃rer labrar las tales tierras seria cosa demasiada, y tiempo perdido.

¶ Capitulo. iij. De las señales para conoscer la malicia y bondad de las tierras.

TOdos los mas d̃ agricoltura escriuieron, dando auisos y señales para conocer la bondad, o esterilidad de la tierra, concuerdan en esto. Que generalmente la color no es testigo sufficiente para auer entero conoscimiẽto de la virtud, o malignidad della, por donde paresce ser falso lo que comunmente dizen, que la tierra prieta lleua el pan. Y verdad es, que aquella por la mayor parte es mejor q̃ las otras, por que suffre mejor el calor, y grandes aguas, y no se enbarca. Y porque el color no es todas vezes documento sufficiente, dan otros auisos para mejor la conoscer, Pedro, Crecentino, Columella, Paladio y Plinio dizen, buena tierra y propia para lleuar pan, es que sea pegajosa, blanda, no arenisca, lo q̃l se prueua desta manera. ¶ Tomar vn terron pequeño, y mojarlo con saliua, o con agua, y traerle entre los d̃dos, y si se pega como massa es buena y gruessa, mas si es aspera y arenosa, no es tal. Esto se entienda con que no sean barrizales de bolleros, ni barzillas, porque aunque aquellas sean tierras pegajosas son inhabiles para lleuar pan, por su estremada dureza y sequedad. ¶ Itẽ es buena señal de bondad de la tierra, quando esta bien cubierta de grama y yerua, d̃de naturalmente se crian yezgos, jũcos, çarçales, trebol viznagas, endrinos monteses, cigutas, y vnas cañabejas q̃ paresceen hinojo en las hojas, cañas, cardos de los grandes maluas, quixuos. Y algunas vezes las retamas se crian en buena tierra, y q̃ todas yeruas y plantas que en aquellas tierras nascieren sean crescidas, verdes, alegres, jugosas. Y vna de las señales que ay para el conoscimiento de la tierra, es que beua presto el agua, y conserue mucho tiempo el humor q̃ rescibe, y tanto es mejor quãto mas le retuuiere y conseruare que otra: como dize Pala. Item es buena señal de tierra, la q̃ si se riega o llueue se para hueca y fosa, y se torna prieta, q̃ la q̃ se para cõel agua dura empedernida, y blãquezina, no es buena. Ansi mesmo es buena experiẽcia hazer vn hoyo d̃ tal grãdeza q̃ baste para poner vn arbol, y dende a dos o tres dias tornẽ le a echar su misma tierra, y si sobra tierra es gruessa, y sino, es mediana, y si falta q̃ no se hinche, es flaca y muy liuiana. ¶ Item es buena tierra donde nascen aguas dulces de buẽ sabor, aunq̃ sean aguas gruessas y no delgadas y pesadas, y q̃ presto se corrõpen, q̃ las aguas gruessas cõtinuamẽte son naturales en tierras gruessas: porq̃ por la mayor parte cada cosa respõde a su principio y origen, q̃ las aguas delgadas, las mas vezes salẽ y vienẽ de tierras delgadas (y aun esteriles) como son arenales y tierras pedrizas. El agua q̃ cria cieno, es señal q̃ viene de tierra gruessa, porq̃ el cieno es como grasa q̃ sale dela tierra gruessa y substãciosa, como de gruesa carne, grueso caldo. Verdad es q̃ muchas vezes delas tierras q̃ son yesseda les sale el agua cenagosa, y no es argumẽto ni certidũbre q̃ aquellas tierras son buenas, digo q̃ las tales tierras no son gruessas ni auentajadas, y el cieno q̃ sale del yesso biede de si mesmo, por q̃ aq̃lla agua biede. Itẽ es buena tierra la q̃ es dulce, lo q̃l se prueua por el agua q̃ nasce d̃lla, q̃ qual sabor tuuiere la tierra tal le terna el agua q̃ sale d̃lla. Mas porq̃ muchas vezes no nascẽ aguas, es menester otro auiso o documẽto. Tomar vnos terrones, y d̃satarlos

Como se prueua qual sera la mejor tierra.

Señal de la buena tierra.

Señales para conoscer las tierras.

en buena parte ó agua dulce y de buẽ sabor, repose y cuelen la despues, y desq̃ este bien clara pueden la gustar, que qual fuere el sabor de aq̃lla agua tal es el de la tierra q̃ se desbizo en ella, esto pertenesce mas pa las viñas q̃ para otra labor. Xarales, cascajales, y rebollares, son muestra de tierra de mediana manera, los enzinales suelẽ por la mayor parte nacer en tierras areniscas y malas dõde nace el romero y brezo suelen ser por la mayor parte tierras liuianas y esteriles pa pá mas los terruños desnudos de substácia del todo sin prouecho, en especial pa pan son estos arenales flogos q̃ llamá arena muerta, tierras ósmudas y peladas ó yeruas: y si alguna tienẽ es mala, ósequida, arrugada, como roñosa sin zugo ni sustácia alguna, q̃ la tierra q̃ no tiene virtud pa criar la yerua, menos la terna pa criar el pá. Y tẽ por la mayor parte los espartizales o atochales, son malas tierras, y las tierras muy secas y salobres, ydõ de nacẽ aguas muy saladas y estas tales no tienẽ remedio pa las poder corregir y emẽdar, y si alguno tienẽ es tá difficil y costoso, q̃ antes seria cierta la perdida q̃ la ganácia, auñq̃ algunos atochales ay q̃ son tierras, auñq̃ no biẽ substácioſas ni buenas, son alomenos tierras medianas para pá, y sino fuere trigo, sera pa cẽteno, y otras maneras de semillas q̃ se hazen en tierras liuianas. Assi mesmo es señal sufficiente pa auer buẽ conoscimiẽto si es buena tierra, si enella se criá tales yeruas y plantas q̃ no puedẽ nascer ni criar se sino en buenas tierras como son viznagas, cardos grádes, y otras semejantes, digo porq̃ ay algunas plantas q̃ a las vezes nascẽ en buena tierra, alas vezes en mediana, alas vezes en mala, y ólas tales no se puede auer conoscimiẽto entero q̃ tal es la tierra. Y por esso es menester jũtar cõ estas las señales q̃ se há dicho algunas dellas enlo del color de la tierra, por la mayor parte la q̃ es pueta es la mejor, y la q̃ mas se jũta a aq̃lla color

¶Capitulo. iiij. En q̃ da algunos remedios para emendar algunos defectos de las tierras.

HY algunos remedios para remediar y emẽdar los deffectos delas tierras, auñq̃ no tátos quátos son los defectos. Si las tierras son algo magras o flacas el principal remedio es la huelga, y segun los agricultores, aq̃lla es buena tierra, que no ha menester mas de vn año de huelga, q̃ vn año lleue fructo y otro no, auñq̃ tales diligencias se puedẽ tener que continuamẽte frutifiq̃, y q̃ a vnos fructos succedá otros, mas esto no puede ser en todos sitios de tierras saluo en aquellas que se riegan, porq̃ estas tales con el beneficio y humidad del agua: y con el calor y fuerça del estiercol, pueden suffrir qualquier trabajo que les dẽ. Y por esso a mi parescer aq̃lla es la mejor suerte y bódad de tierra que de mas de ser buena, substanciosa, y gruessa, tiene jũtamẽte aparejo para regar se en tiẽpos de sequedades, y de qualquier necessidad de mas delo ordinario, como hazẽ en muchas partes, que viẽdo faltar la pluuia, recurren al remedio artificial, como en el reyno de Aragó y Valẽcia y en el reyno ó granada, los mas se mã tienẽ de regar las heredades de pá, y en todas las que lo há menester. De la manera de regar diraſe adelãte en su lugar cõueniente. Ay muchas suertes de tierra q̃ siendo buena naturalmẽte les auiene q̃ por tener algunos manantiales, o aguas ótenidas no son buenas para lleuar pá, si aq̃llas no se enxugan el remedio desto se puede hazer ó vna ó dos maneras. La principal es hazer tales cõductos o sangraderas por dónde el agua se escurra y escuele porq̃ como en los cuerpos humanos muchas vezes curan con euacuaciones que llamamos sangrar, o sajar, sacádo el humor malo y dañoso, assi en la tierra hazẽdo sus sangraderas podemos sacar y cõsu

mir la humidad dañosa, lo q̃l el labra-
dor discreto y diligẽte mire biẽ como
haga, y segũ la calidad ỹl humor tales
scã los cõdutos no desecádo mas la tier
ra delo q̃ ha menester, ni dexádo la co-
sa q̃ le dañe, y desta manera grãdes la-
gunas se puedẽ secar, como dizẽ los a
gricultores, y yo vi en ytalia, en tierra
de mãtua, q̃ dõde auia tales lagunas
q̃ apenas de parte aparte las alcáçaua
la vista, se hizierõ tales sangraderas y
acequias pa vaziallas, q̃ dẽtro de tres
años q̃ torne a passar por alli, vi muy sin
gulares tierras de pã y yerua, y en bre
ue tiẽpo se acabo, lo q̃ parescia ser im-
possible. Los cõdutos o sangraderas
son ỹ dos maneras, vnas son acequias
patẽtes, muchas pequeñas reduzidas
a vna grande, como madre, q̃ bote fue
ra toda el agua, y muchas vezes basta
vna grãde, esto es para q̃ndo fuere el a
gua mucha, otras se llamã ciegas, segũ
Paladio y Colum. estas se hazẽ hõdas
lo q̃ es menester, y por bajo hinchẽ las
de guijarro y piedra menuda, y tornã
lo a cubrir õ tierra, ygualádolo con o-
tro para q̃ puedá sembrar encima, q̃ en
tre aq̃llas piedras por lo bajo pueda
correr el agua, y esto es para quãdo el
humor no fuere demasiado, mas si el a
gua es poca y manantial, dize Pedro
crecẽ. q̃ es muy bueno si la tierra es fria
y humida, mezclarle algunas cargas
de arzilla, la q̃l el dize ser caliẽte. Pli.
(segun paresce) en su libro. xvij. no le a
grada tal manera de medicina, por las
causas q̃ el alli aduze, y pncipalmẽte di
ze q̃ alli es la costa mayor q̃ el pueblo
ni ami me paresce tãpoco cosa cõuenible
te, cõ cosa esteril, como es el barzilla, a
lomenos para lleuar pã, y oun para to
do fructo, q̃rer corregir la esterilidad,
mi parescer seria q̃ es mucho mejor e-
char mucho estiercol y buena tierra,
porq̃ el estiercol es de su naturaleza ca
liẽte, y cõ su calor facilmente emienda
el vicio õ la humidad de la tierra. Di-
go lo que dizẽ y mas mi parescer, cada
vno mire y vea lo q̃ mejor le pareciere
verdad es q̃ donde ay estiercol, assi pa
pã como alcaceres y frutas, y aũ pa vi
ñas, ni el pã, ni el vino, ni las frutas, ni
las yeruas, son de tan buen sabor, ni se
guardã tãto tiẽpo, porq̃ como el estier
col es cosa corrupta ayuda a corrõper
mayormente si es demasiado, excepto
en las hortalizas, donde abunda el hu
mor, y poresso ha menester el labrador
saber la calidad de las tierras y ayres
porq̃ sepa conformarse cõla necessidad
de las tierras q̃ tiene y labra, y assi erra
ra pocas vezes, o nunca. Y ansi mismo
como por ser las tierras muy flacas no
son buenas pa lleuar pan, assi algunas
vezes por ser muy gruessas se enloq̃scẽ
en años viciosos, y no lleuã grano, que
todo se va en paja, en esto es el remedio
mas facil, q̃ como la enfermedad no es
tá mala, es facil la medicina, y aprouecha (dizẽ algunos) q̃ las tales tierras
muy gruessas, q̃ es bien mezclar les al
guna arena, y atarlas pa encorporar lo
vno cõ lo otro, a mi parecer este reme-
dio es poco mejor q̃ el del arzilla por
mejor ternia yo sembrar algunos años
enlas tales tierras, hauas melonares
cogonbrales, y panizos, y mijos, si es
tera aparejada pa ello, o cosas q̃ se criẽ
y hagá biẽ en tierras gruessas y vicio-
sas, y vean q̃ siembrẽ cosas q̃ las pueda
lleuar el tal ayre y tierra, y assi la tierra
se cãsara algo y adobara pa trigo. Ver
dad sea q̃ el arena a puecha si es la tier
ra muy gruessa y pegajosa, porq̃ ayu-
da a despedir. Si el cãpo fuere muy pe
dregoso, y por esso trabajoso para la la
bor, bagá mõtones las piedras, o saquẽ
las alas lindes, y si tiene pocas piedras
no las quitẽ, porq̃ en el verano estã cu
biertas cõ lo sembrado, q̃ no les da sol
y tienẽ frescas las rayzes, si son jũcales
q̃ mandolos y cõ la labor continua pe-
rescen, tambien la grama, con tal q̃ ar
ranquen todo lo que sacare el arado. Y
tambien alas tierras muy viciosas es
bien cãsallas cõ sembrar las de cõtino

Como se
del aguã
las tier-
ras.

muchos años vnos tras otros. Dize paladio q̃ los helechos si pierdẽ si entre ellos siẽbran altramuzes o bauas, o si quádo está nascidos los cortã, o los que bratan ansi tiernos có vn palo. Y dize q̃ no ay cosa q̃ tato los eche a perder como su mismo çumo. Dize Plin. q̃ si dos años cõtinuos los cortã, q̃ no les dexẽ echar hoja, q̃ luego se secá de rayz, y si los vsan a cortar cõ cuchillo ò caña, lo qual ha de ser siempre quando está nouezitos. Y dizẽ q̃ dela mesma manera se pierden los yezgos, y pienso yo q̃ se perderan los carrizos. Si las tierras son muy flacas, el mejor remedio es la mucha huelga, y tras esto ẽgrassar las cõ estiercoles q̃ duerman ganados en ellas y remudar los postueros, porq̃ a toda parte alcancen, echar estiercoles podridos, quemar cosas q̃ hagan ceniza, q̃ de todo se há de ayudar paraq̃ la tierra lleue fruto. Mas la verdad es, q̃ no ay tal medicina ni remedio para emendar las faltas ò los terruños, como aprouechar se dellos segun requiere su naturaleza, porq̃ no es toda tierra abil ni sufficiẽte para fructificar en toda manera de fruto (como dize Virgilio) por esso es bueno apropiar a cada tierra lo q̃ biẽ y propiamente le pertenesce y puede lleuar. En tierras calientes, poner cosas q̃ con el calor crezcá, en las regiones frias, poner plantas q̃ con frialdad no se quemẽ, enlas secas, lo q̃ no ha menester mucha sustancia, o q̃ son con la sequedad mejores q̃ cõla humidad, enlas humedas lo q̃ requiere, y ha menester cõtino humor, enlas alturas y cerros, lo q̃ ha menester mucho ayre, enlos valles y hõduras, lo q̃ se ha de guardar de viẽtos, enlas sombrias, lo q̃ rescibe daño del sol o no lo ha mucho menester, enlas solanas, lo q̃ es enemigo de sombrias, y ansi las tierras q̃ no son para pá seá para yeruas o arboledas, y para mil cosas q̃ puedẽ seruir y aprouechar, y ansi ò todas las otras cosas. Quales sean estas cosas las diremos por si, cada vna en sus capitulos distintamente, dádo nos dios la gracia. ¶ A esto quiero que esten todos auisados, que por esso es pobre España, porque o no empleá cada tierra en aquello para que es propia, y porq̃ dexan muchos baldios sin prouecho, de muchas cosas de q̃ podrian aprouechar mas de lo q̃ se aprouechá. Y porq̃ en ella se mantienen muchos ociosos y holgazanes, naturales y forasteros. Bueluo a hablar de la tierra, y dire ò las maneras del arar y de sus tiẽpos, delas diuersidades y tiẽpos del estercolar las tierras para el pan, y para las otras cosas. Y delas maneras y tiempos de regar diremos, plaziẽdo a dios adelante, enel libro quarto desta obra. Y a mi parescer dõde la tierra no se riega, q̃ son las tierras templadas entre calor y frio, entre humidas y secas, entre gruessas y flacas, que son las medianas, son mas continuas en frutificar, porque ninguna demasia de mal tẽpero les haze tato daño como alas q̃ son estremas, q̃ alas gruessas sino llueue les haze mas daño la seca, y alas flacas la mucha agua.

Como se pierdẽ los helechos.

Buen auiso.

¶ Capitulo. v. Del arar, y delos tiempos a ello cõuenientes, y que pro uecho trae el arar, y cauar.

Una delas cosas que principalmẽte se requieren para que la tierra bien frutifique, es el biẽ arar, o cauar. Y assi lo dize Theofrasto, y lo vimos de contino por la experiẽcia, mas esto se ha de hazer segun la manera y tiempo requiere, de cada calidad de tierra y region, porq̃ vnas quieren ser labradas en vn tiẽpo, y otras en otro, vnas quieren ser muy labradas, y otras no tato. Aqui dire ò algunas, segun cada vna dellas requiere diziẽdo primero los grandes prouechos que el arar o cauar trae. Pedro Crecentino dize, q̃ el arar o cauar trae quatro prouechos. El primero es exercitar y obrar la tierra, y enel libro y capitulo. xj. dize cu-

bzir, y a mi mejor me paresce que diga abzir, porque abziendo la mejor la pue dẽ penetrar el sol y las aguas, que sino estuuiesse arada o cauada, y por esso la tierra recibe mas tẽpero. El segũdo p uecho es ygualar la tierra, porq̃ alas vezes vna esta mas alta q̃ otra, o mas hoyosa, lo qual daña muchas vezes a las plantas, y mas alas simiẽtes menu das, porq̃ en tiẽpo de muchas aguas enlo hoyoso, se aboga, y en tiẽpo de se quedades enlo alto se secan, y por esso el q̃ ara deue bien mirar q̃ todo lo de xe ygual en quanto pudiere, porq̃ el a gua ygualmẽte se reparta quãdo lo re garen o llouiere, y el sol y calor ygual mente escaliẽte. El tercero prouecho del arar la tierra, es mezclar, o incorpo rar vno cõ otro, o tierra gruessa cõ tier ra liuiana o estiercol y tierra, o la simiẽ te y tierra. Y por tãto el que ararc con uiene que mezcle bien lo vno con lo o tro, en especial las simiẽtes menudas, como son, trigo, ceuada, y las semejan tes, porq̃ todo aquello que queda des cubierto o se seca conel sol, o se quema cõel frio, o lo comen las aues, o resciben tal daño q̃ no nasce, donde se sigue q̃ el trabajo no es tã fructuoso, y la simiẽte peresce, y la tal tierra se inflama alas vezes. El quarto prouecho es, desme nuzar la tierra q̃ esta hecha terrones porque mejor guarda la tierra su tẽpe ro y humor estãdo desmenuzada, q̃ no la q̃ tiene terrones gruessos, q̃ el terrõ como esta en si jũto, no rescibe simiẽte alguna ni da substãcia ni puecho, sino como piedras estã inutiles. Y por esso auisan los agricultores, q̃ en todas ma neras quando el cãpo se ara, quebran ten y desmenuzen los terrones si algu nos se leuantarẽ. Paresceme a mi, q̃ a llende de q̃ estos quatro puechos quel arar o cauar trae (segun el Crecẽ.) que aũ ay otros dos q̃ son mas, o alomenos tã principales. El vno es matar la yer ua, la qual si mucho cresce quita la sub stancia alas otras plantas, dexugalas y abogalas y aũ matalas del todo. El otro es, q̃ se molefica la tierra y se para hueca, la qual si ha estado mucho tiẽ po sin labrar, estara muy tiesta, y por es so auise el labrador que en tal tiẽpo y con tal modo y sazon labre y are su he redad q̃ su trabajo aya todos efectos. Porque muchas vezes acontesce que muchos no sabiendo las maneras del arar, o cauar ni los tiẽpos proprios pa ra ello, lo vno trabajã en balde, y lo q̃ es peor, echan a perder sus tierras. Y porque para biẽ hazer, no basta repre hender sin enseñar (como Columella dize) ponre todos los auisos y reglas de los agricultores. El Crecẽtino, Co lumella, y Paladio dizẽ, que la tierra se daña mucho si la ará o cauá muy se ca, o muy mojada, porq̃ la q̃ esta muy mojada, si assi se trata hazese barro, y lodo, y en lugar de pararse fofa, hueca, y muelle, tornase dura y muy empe dernida, que queda rebatida por algu nos años. Y si entõces se sembrare pier dese la mas simiẽte, y la que sale, ni sa le tan presto, ni tambiẽ, y criase mal, y la tierra como dixe queda mal cogida por assaz tiẽpo, mas si esta la tierra muy estercolada no se rebate aũque se trate muy mojada, y la q̃ esta o muy seca, o ha llouido poco sobre ella, labrase con doblado trabajo y costa, y pierde mu cha parte d̃ su sazõ, entõces sea d̃ arar o cauar la tierra, paraq̃ biẽ fructifiq̃, quãdo el arado o açada no leuantã tã grandes terrones, porq̃ esto por la ma yor parte viene d̃ sequedad, ni tãpoco quando el açada o arado andan embo çados en barro, o çahõda el labrador, sino quando la tierra se leuanta menu da como arena, y se despide facilmẽte de la herramiẽta. Y porque en todo cã po para que enel año siguiente se aya de sembrar, es necessario se apareje se gũ se requiere su manera y calidad. Y si el año antes a llenado fructo en aprouechando se de el rastrojo, en todo lo que mas pudieren, deuen le quemar,

El buẽ tiẽpo ẽ arar

y esto se haga en tiẽpo que no ande viẽto rezio, porque no lleue aquella pauesa o ceniza, porq̃ aquella da mucho prouecho ala tierra, ni haga bolar el fuego dõde haga daño, mas quádo anduuiere vn ayre suaue, leue, q̃ ayudo a andar aquella flama, la qual se deue encẽder de aquella parte donde el ayre viene, lo qual se ha ô hazer ôla misma manera enlas roças. Itẽ deuẽ de mirar q̃ sea en tiẽpo que aya tales nubes, o humidades y nublados q̃ presto se crea ser la pluuia. Porque despues q̃ el tal rastrojo o roça se aya q̃mado, el agua que sobreuiniere mezcle muy bien la ceniza cõla tierra, y la adobe y de substancia. Y mucho querria si fuesse possible q̃ todas las tierras en que han de sembrar pan se q̃massen quádo las yeruas estan secas, por quemar las simiẽtes dellas que no nazcan despues, porque no aboguen los panes. Y a mi parescer de muchas causas que dio Virgilio en su Georgica, porque el q̃mar aprouechaua alas tierras, ôzo la principal y creo yo que es muy mejor, porque las rayzes de las yeruas y plãtas y todo lo demas se haze ceniza, con la qual (si bien se encorpora, muy bien se estercola la tierra) y por esso todas las roças y montes que son para pan, y aũ tambien para yerua, se deuen quemar como arriba dixe. Mas tornádo al modo del arar, es muy bueno despues de auer quemado el tal rastrojo o roça, arar lo si ha llouido, o si la tierra esta humida, porque en aquel tiempo es muy bien arar, mayormente enlas tierras gruessas, rezias, humidas como dizẽ Theophrasto y Varron, q̃ conel calor es muy mas fructuoso el arar y mas prouechoso, digo en tiẽpos q̃ haze calor, porque entõces en todas los tierras (y esto es mas necessario enlas gruessas) conel calor se cuezẽ todas las yeruas y sus rayzes. Y dize el Theophrasto que las tierras flacas sueltas, y ligeras, se han de arar enel inuierno, lo vno porque la poca substancia que tienẽ no les dessequel demasiado sol del verano, lo otro, porq̃ muy mejor puedá (por estar aradas) embeuer el agua el humor ôl inuierno. Mas si las tales tierras gruessas que auemos dicho, ôs pues de auer segado, no se pudierõ arar ante dela semẽtera, aũ es muy bueno despues q̃ la yerua este nascida arar la, porque nel arar y con los yelos q̃ sobreuienen, toda la yerua se seca de rayz y peresce. Y por esso toda tierra q̃ tiene yerua se ha de arar en inuierno, quando se esperan presto los yelos, y en verano con el sol y calor, y en el tiẽpo que las yeruas há echado simiẽte, digo antes q̃ la madure ni sazone, porque entõces mas seria sembrar las yeruas, que destruyrlas. Y es menester q̃ tantas vezes se arẽ y den bueltas, quãtas se tornaren a enuestir de yerua, en especial si son tierras rezias y fuertes, porque las tales mas vezes quierẽ ser remollidas que las sueltas y no heruosas. Y ansi dize el Crescentino y aprueua la experiencia, mas las tierras sueltas, muy arenosas y flacas, q̃ no tienẽ tanta substancia, basta q̃ se aren dos vezes, la vna ala primauera. Y dize Catõ q̃ esto sea quádo los perales florescen, y segũ Plinio han se de arar otra vez antes dela semẽtera. De forma que las tierras gruessas quieren tres rejas alo menos, y con el sembrar quatro, y esto es lo q̃ dize Vergilio. Quarto seriſulco, esto es en las tierras rezias, y no se marauille ninguno q̃ tantas vezes sea necesserio arar, q̃ aun segun Plinio dize, en Toscana ay tierras tan rezias y tan llenas de yerua, q̃ antes que las siẽbren las aran nueue vezes. Mas tornando al proposito, las tierras rezias, por la mayor parte quieren quatro rejas. La primera ha de ser vn poco antes o despues ôla semẽtera, y esta se llama alçar o baruechar. La segunda ala primauera, y esta se llama binar, que quiere dezir segũdar, q̃ viene ô bis en

De el q̃mar delos rastrojos.

Otro tiẽpo de arar.

latin, q̃ quiere ỏzir dos vezes, porque ya vá dos rejas, y quando las tierras rezias se viná, las que son ligeras sino há sido aradas, se puedẽ baruechar, y aun vn mes antes, porque recibá bien todo el humor q̃ le es necessario al terciar (q̃ ha de ser no muy lexos dela sementera) se ha de echar el estiercol, si la tierra, y ayre lo ha menester, porq̃ entonce lo cubra el arado (y dixe si ha menester) porq̃ alas tierras calientes y secas, no les es assi necessario como a las frias y humedas: y q̃ se riegá, y el estiercol ha ỏ ser viejo, podrido, y esparzido en mẽguáte, y dizẽ q̃ ansi no cria tãta yerua, y aun dizẽ q̃ ninguna, y de uẽlo cubrir luego, porq̃ el Sol no dese que la virtud, como adelante se dira mas por estenso. Digo q̃ esto de echar el estiercol, no sea si ser pudiere, mucho ante dela sementera, porq̃ el estiercol no pierda su fuerça, y en lugar de emplear la encriar pan, la aya echado en criar yeruas inutiles y dañosas, y no aprouecbe, sino que antes dañe al tiempo ỏla necessidad, y por que al tiẽpo ỏla semẽtera la tierra este muy mas hueca, fofa, y muy mollida, y el pan echara mas hondas rayzes, lo qual no haria si estuuiesse dura y empedernida es necessario q̃ al terciar imprimá, y hinquen muy mucho la reja porque el sulco salga muy hỏdo, y si el campo fuere muy lexos, y por el grande trabajo no pueden lleuar el estiercol, deuen ỏ procurar q̃ duerma alli algũ ganado como son cabras, vacas, ouejas. Mas tornádo al arar han de mirar q̃ en tal manera queden los sulcos espessos y yguales q̃ a penas se pueda conoscer hazia dõde a seydo arado, y mirẽ muy biẽ el sulco q̃ q̃de biẽ hỏdo porq̃ la tierra que esta en lo bazo salga arriba, y se mezcle biẽ lo vno conlo otro y assi frutificara muy mejor: y por esso deue el q̃ ara imprimir mucho la mano del esteua, y a esta causa Columella, dõde aplica las disposiciones de los cuerpos a los exercicios ỏl cãpo, dize q̃ para arar há de ser los hỏbres altos de cuerpo, porque mejor pueda enseñorear y estribar enel esteua, y esto es lo q̃ dize Uir. Arator incuruus. Deue el q̃ ara ỏ traer vn puñal cõsigo, porq̃ muchas vezes ará entre rayzes, para q̃ quãdo el arado leuãtare o se tuuiere enalguna rayz la corte, porq̃ los bueyes al tirar no resciban daño alguno. ¶ Itẽ dize Colum. q̃ el sulco no sea muy largo, ni muy corto, porque enel largo trabajá demasia damẽte y se cansan, y en el muy corto, en dar las buelras rebuellase mas la tierra, y pierdese mucho tiẽpo. Dize q̃ en las tierras gruessas y duras, sea el sulco de. cxx. pies, y enlas flacas, sueltas y liuianas puedẽ ser mas largos. Y tãbiẽ ha ỏ ser corto enlas tierras q̃ tienẽ matas y rayzes q̃ enlas q̃ está ỏsẽbaraçadas puedẽ hazer cõ menor trabajo ma yor carrera. Deue assi mesmo el labrador lleuar el sulco entero, y quãto mas pudiere le saq̃ ỏrecho, y no ỏuẽ parar vez alguna en medio ỏl sulco sin necessidad, porq̃ los bueyes no se abezẽ a parar porq̃ los animales irracionales piẽsan q̃ lo q̃ vna o dos vezes les hazẽ hazer, q̃ aquello há de hazer cõtinuamẽte, por esso lleuen el sulco entero hasta el cabo, sin parar, y alli ante que dẽ la buelta dexen tomar vn poco de huelgo alos bueyes, entretãto q̃ desembo ça el dẽtal cõ el arrejada, y ansi rehazẽ la fuerça y huelgo, y cõ esperãça de aquella huelga corren mas presto, y de mejor gana, y cõ mejor aliento el sulco siguiente, y trabajan mejor, y el trabajo no se les haze tá graue. Dize mas Colum. q̃ las tierras q̃ son fuertes y rezias no se aran tambiẽ cõ mulas como con bueyes, porque ellos van con mas tiẽto y cõ mas fuerça, y ansi es la verdad q̃ en todo es mejor labor la de los bueyes que de mulas, mas si la tierra es suelta, rasa desembaraçada, grande labor es la delas mulas, porque trabajan mucho. Tornemos al tiempo

La hechura delos sulcos

conuenible de arar. Deue de mirar el prudente labrador, q̃ en las regiones o tierras calientes los efectos, y obras del verano: y sus propiedades: comiençan antes que en las frias como en las tierras frias el inuierno comiẽça a hazer su operacion primero q̃ enlas caliẽtes por ende proueа y mire como con prudẽcia se rija y aperciba, digo lo por que enlas tierras calientes deue arar poco despues de Nauidad: o casi por aquel tiempo: y enlas frias por Março esto se entiende quanto al barruechar: porque en las vnas tierras es vn mes y aun dos antes que en las otras verano. q̃ Item dizen q̃ es bueno arar quãdo haze viento gallego, porque este (segũ los mas agricultores dizen) da grãde tẽpero a la tierra: q̃ entonce se abre y comiẽça a andar (segun que Varron afirma) en principio de Hebrero y dura hasta en fin de Março. Y aun que en otros tiempos del año corre este viento, no es tan contino, ni tan prouechoso como en este tiempo q̃ he dicho y sino es grande necessidad no deuen abrir la tierra quãdo anda viento cierço (como Plinio afirma) y con mucha razon mayormente si es entre vides, o arboledas, porque aqueste viento cõ su estremada frialdad y sequedad, es muy contrario a la labor de la tierra, saluo en tierras que quieren matar la yerua, que a esto solo aprouecha, que si con el arar, o cauar se descubren las rayzes de las plantas, vides, o arboles o qualesquier que sean, luego con este viento se queman, y se destruyen y secan y por esso es mejor hazer esto quando gallego o abrego buelan, porque aquestos vientos por ser calientes y humidos no solamẽte quitan, mas a vn segun afirman el Crecentino dan mucha substancia y sazon ala tierra. Y pues he dicho assi brevemente de los tiempos cõuenientes al arar tornare a hablar en la manera. Si son laderas hã de lleuar al traues, porq̃ si se arasen de alto abaxo lo vno seria grande trabajo alos bueyes y persona, y aun muy dañoso y q̃darian muy cãsados sin hazer tanta labor, y lo de mas seria dañosa a la labor y tierra, porque quãdo llueue mayormente si es agua rezia o turbiones, por hallar los sulcos derechos de alto a bayxo, no para el agua ni da tãto humor sino va se por el sulco abaxo y a vn lleua consigo la mas sustancia y virtud de la tierra, lo qual no haria tan facilmente si los sulcos estuuiessen atrauessados y aunque parezca ser aqui sin proposito entreyerire aqui vn auiso de Virgilio, y aun quasi de todos los agricultores. Y es lo q̃ en nuestro castellano dezimos, que quien mucho abarca poco aprieta. Digo y dizẽ que el labrador no se ponga a labrar mas de lo que muy biẽ pudiere labrar, y grangear, q̃ mas fructifica vna huebra biẽ labrada y sazonada, q̃ tres corridas, y aburragadas, mas fructifica vna alançada de viña bien y asus tiempos conuiniẽtes labrada, q̃ quatro no tambien hechas ni curadas, y no puede ser de otra manera (sino es acaso) si es que lo que es biẽ hecho luzga, y aprouecha muy mejor q̃ lo contrario, y poresso ninguno se deue (si es sabio) estender a mas delo q̃ muy bien hazer pudiere, y porq̃ (como arriba dixe) es la principal labor del campo digo en la grangeria del pã deuen mirar que los sulcos vayan siempre muy juntos, y no quede entre sulco por arar o como los labradores dizen pece o loba, puede y aun deuese examinar (de mas de lo que la vista declara y conosce) si queda mollido todo y no duro nada, y junto vn sulco con otro, metiendo por los sulcos vna vara al traues, que si passa todo esta mouido, y si para queda cubierto de tierra, y por mouer con el arado.

O quantas ruyndades destas saben y hazen los moços, van tarde a la labor andan floxos, cubren los entre sulcos de tierra, y assi queda por hazer.

tẽpo de labrar

Item siempre deuen arar en cruz digo que vna reja corte a otra, y que el viñar vaya al traues de como se baruecha, y el terciar al traues de como se vino y el sembrar al traues ó como se tercio que siempre la reja que dan, corte ala q̃ passo, y assi nunca queda tierra por mouer y en toda manera de arar ocauar se procure en quãto ser pudiere hazer en tal tiempo que la yerua muera, y la tierra quede hueca y fofa y no rebatida, esto baste quãto al arar y sus tiẽpos. ¶ Quãto a los bueyes, dize Columella, q̃ es mejor vñir a los pescueços, que no a la cabeça, o a cuernos, porque con mayor fuerça dize que rompen la tierra, por q̃ có todo el cuerpo tirã el arado. Marauillome yo del q̃ diga tal cosa, pues fue Español, y sabia q̃ los bueyes de españa, por ser muy grandes tienẽ gran de fuerça en las cabeças, y pueden traer muy bien los arados. Alla en Francia, o en Italia q̃ son los bueyes pequeños, y tienen los cuernos menudos, y flacos tiene esto mas lugar, no en Castilla, ni Andaluzia ni estremadura dõde son tan grandes q̃ qualquier cargo pueden muy biẽ traer, vñidos a las cabeças, y Plinio dize, que para arar há de ser los bueyes vñidos muy fuertemẽte y muy apretados que lleuẽ altas las cabeças, lo qual no podria ser si al cuello los vñiessen, porq̃ las colleras ande ser floxas, y los que traẽ colleras puedẽ traer las cabeças altas o baxas como quisieren, y por esso es menester que el que arare con colleras, o sea bueyes o sea mulas, les pongan boçales esto se entienda si ará en lugar que pueden hazer daño como son viñas arboledas, y entre otras plãtas, porque no hagan daño, lo qual no pueden hazer assi los bueyes andãdo vñidos acuerno, sino quando paran. Item el que collera vsare deue mirar que sea floxa no venga apretada con el cuello, no sea aspera, porque no dessuelle el pescueço. Dize mas Columlla, que quando los

Del arar con bueyes.

que aran con collera vinieren al cabo del sulco empuxen el arado cada vez hazia adeláte porque la collera se aparte de donde viene, y lo que poco a poco se escallenta desta manera se resfrie porque si por algun grande espacio de tiempo esto assi no se hiziesse rescibiria aquella parte grande calor, y despues haria el frio mas impression, y de alli viene que se hinche, y se dessuelle y otras enfermedades malas, y muy dificultosas de curar. Item conuiene que en desuñiendo los no los dexen apartar antes que les frieguen las cabeças rostros, pescueços, y principalmente los lugares por dõde han sido vñidos porque de mas de ser les esto alos bueyes muy agradable y hazer los mas domesticos, y mansos les es bueno y prouechoso. Y aun dize Columel. que quando los desuñeren les tiren a fuera el cuero que esta cõprimido con la carne, assi en la cabeça del yugo, como en el cuello de las colleras, porq̃ de otra manera se les hazen malas llagas mayormente en el pescueço a se de hazer a los bueyes quanta piedad pudieren porque aunque de otros animales mucho nos ayudamos y aprouechamos, ninguno ayuda a los hombres tanto, ni es participe de nuestro trabajo, ni alguno no es tan prouechoso como el buey. Y porque adelante hablando de los ganados, se ha de hablar dellos mas a la larga, dexare aqui de hablar dellos y dire primero del sembrar y ante todo que tal ha de ser la simiente.

¶ Capitulo sexto. Que tal ha de ser la simiente.

DIze Crecentino, Vergilio, Varron, Columella y Plinio que la simiente principalmente sea nueua, y tal q̃ desde la hera este escogida para sembrar, y para ello apartada, porque la que de mas de año a passado no es tal y la de dos es muy peor: la de tres muy mala, y la que de alli passa es vana y muy esteril, hablo del tri-

go

go y centeno, y ceuada a algunas legũbres, que otras simiẽtes ay que por ser viejas son mejores, de las quales trataremos adeláte de cada vna en su lugar ¶ Ytem sea la simiẽte de qualquier genero que sea muy granada, muy llena muy pesada, no arrugada, no humida, ni mojada, el grano lleno, duro, pesado seco, sea limpio de qualquier otra simiẽte y yerua, y si ser pudiere q̃ grano a grano fuesse escogido. En el trigo, el grano sea ruuio, si no es de casta de ser blanco o cádial, aunque en esto es bueno que tire a ruuio, y que partido tẽga tal color dentro como parece de fuera q̃ parezca ambar, no este harinoso, sea de buẽ olor ante de troxe alta, ayrosa que de soterraño, y si es de silo, sea enxuto y no mucho tiempo detenido en el, no sea gorgojoso ni carcomido. Dize mas Columela, q̃ es bueno q̃ quando el pan se limpia que entõce se escoja la simiente de lo que cayere mas al hõdo del monton, porque lo tal es mejor por ser mas pesada. Tambien se puede escoger en vn harnero trayẽdolo al derredor, porque lo vano y mas liuiano, q̃dase encima como la paja, y lo pesado va a lo bayo, y ansi lo pueden apartar y escoger. Es tambien prouechoso auiso q̃ miren quando de vn grano nascen muchas espigas, deuẽ escoger las aparte, y limpiar las por sí, y sembrar por si junto a la haza, y otro año hazer otro tanto, y desque aya tal cãtidad de tan buena simiente, sembrar mas en gruesso. Y no piẽse algũo q̃ esto tal sea poq̃dad de mirar en tal menudẽcia de simiẽte, q̃ auisos son de singulares varones, y quiẽ delas menudencias haze poco caso, y las estima en poco, no alcança las mayores y hallase burlado, mayormente en estas cosas, q̃ ni parã perjuyzio ni deshonra. Y como en los animales buscamos buena casta, como en caualos, perros, toros, y los demas porque no haremos otro tãto en las simientes? pues esto no daña antes aprouecha al anima y cuerpo. ¶ Ytem la simiẽte sea toda vna, no mezclada, digo q̃ sea la simiente q̃ sembrare en vna haza, toda vna. Esto digo porque ay algunos q̃ quando temẽ los años auiesos, mezclan muchas maneras de trigos candeales trecheles, derraspados, y otros que ay, y aun cẽteno a bueltas, haziendo de todo vna necia confusiõ, por q̃ lo vno o lo otro acierte, y aũ si el año fuere prospero que toda crescey grana biẽ a mi parece, no seaotros lo q̃ les parescera, remitome ala experiẽcia, mas digo y affirmo, q̃ no es buena tal mezcla de simientes, q̃ justamente la podre llamar el chaos, o cõfusiõ del Ouidio Yternia yo por mejor ya q̃ quierá para la seguridad, juntamente sembrar muchas maneras de trigos, porque sino acertare todo, acierte algo. Hazer girones en vna haza, q̃ otros llamá enmielgas, o q̃ vaya sembrado a girones, y desta manera mezclara y podra ser cada casta o linage por si, aunq̃ tãpoco esto no me agrada, porq̃ cada linaje de pã quiere differẽte tierra, q̃ lo trechel o rubiõn quiere bayos, llanos y tierras gruessas, lo arisprieto altos, lo cádeal o derraspado, tierras humidas y mas liuianas, y por esso deuẽ sembrar cada cosa por si enlas tierras q̃ les son apropriadas. ¶ Ytẽ sea la simiẽte toda vna, no mezclada, digo õ vna tierra nascida q̃ si son differentes, vna nace antes q̃ otra, y se seca la vna ãtes q̃ la otra, quiero õzir q̃ no nace, ni crece, ni se sazona ygualmente, mayormẽte si son differẽtes en linaje de panizos. Ytẽ ha de ser la simiẽte nascida en tierra semejãte a la en q̃ se ha de passar y sembrar, de caliẽte a caliẽte, õ fria a fria, õ seca a seca de tẽplada a tẽplada, de humida a humida, y assi de todas las otras calidades, o a mejor calidad de tierra, ẽ tal q̃ la differẽcia no sea ẽ õmasia, porq̃ la mucha diferẽcia suele hazer mucho daño digo si es õ muy fria a muy caliẽte de muy gruessa a muy flaca, õ muy humi

da

Mezclar maneras ỏtrigo es malo.

Qual ha de ser el trigo para sembrar.

da a muy seca, o por el cõtario haze mucho daño y no succede tambien. Mas deuẽ de procurar q̃ en quanto pudierẽ siempre passen las plantas o simientes a mejor suerte ô ayre y tierra, digo mejor de dõde se crio y estaua primero, y no a peor, no caliẽte a fria, no de tẽprana a tardia, antes a lo contrario, si es mejor. Y tem la simiẽte no sea de lugar humido, porq̃ en los tales mas presto se daña y corrõpe. Y aun en las tierras muy frias, flacas y de poca substãcia y virtud auq̃ siẽbren buen trigo, a dos años se torna cẽteno, q̃ la ruyn tierra cõuierte la simiente a iu natural, y lo mismo haze la buena, y poresso aprouecha buscar siẽpre buena simiente y de buenas tierras. Y tẽ la simiẽte no sea de retoño porque las mas vezes es vana, ni mezclada natural con forastera (como dize Theofra.) Y dize el mesmo, q̃ sino ay simiẽte nueua para sembrar, que es bueno examinarla primero, para ver si sera buena, lo qual harã desta manera Echar le primero en cima agua tibia, q̃ si fuesse muy caliẽte q̃maria la simiẽte. si no sea tibia, y si nasce (aunque no muy buena) sera mediana para sẽbrar y si no nasce, embiẽlo al molino y aprouechen se dello en lo q̃ mejor pudierẽ. Deue en todas maneras procurar el labrador, buscar la mejor simiente q̃ pudiere, lo qual ha de hazer en todas las cosas, ansi en semillas como en plãtas como en animalias porq̃ de muy buena simiente nasce muy buẽ fructo, y si alguna vez hierra alomenos no es por falta o culpa de la simiẽte, y dela mala simiente nunca sale buẽ fructo, sino es por sobra de muy buen tiẽpo. Porque qualquier mudãça de la simiente siempre cresce con la planta que della nasce (como dize el mesmo Theofrasto) y lo muestra la experiẽcia. Y dize el mesmo que tal sera la plãta que nasciere, qual fuere la simiẽte que se sembro, poresso han la de escoger con las condiciones dichas en este capitulo. Dize mas Paladio, que deuemos escoger la simiente que en aquella tierra q̃ la queremos sembrar es mas prouada, y responde y acude mejor. Y pues ya tenemos llegada y escogida la simiente, põgamonos al trabajo, y con la gracia de Dios, en comencemos a sembrar.

Para saber conoscer q̃ sea buena simiente.

¶Capitulo. vij. Del tiempo y auisos del sembrar.

MUchos, y aun los mas que en este arte de agricultura hablaron, ansi Griegos como Latinos, entre los quales fueron los principales. Hesiodo, Virgilio, dixeron que el labrador tenia necessidad de saber algo, y aũ mucho, del mouimiento del cielo y estrellas, assi de las fixas como de las que llaman erraticas, y saber las influencias y propriedades dellas, en especial para en el tiempo y manera de la semẽtera. Porque no ay dubda, sino que es muy aueriguado, que las influencias, dellas imprimen en la tierra, variando los años y temporales, vnos años de vna manera, y otros de otra, vnos muy humedos y mojados, otros muy secos, y otros muy templados, vnos muy tempranos, otros muy tardios, vnos muy esteriles, otros muy fructiferos, segun que contino por experiencia vemos. Y sin dubda es verdad, que si el labrador pudiesse alcancançar algo de aquella ciencia, le seria muy grãde ayuda y prouecho para saber las calidades del tiempo venidero, mas como la podra alcançar a saber vn ignorante y rustico labrador que ni aun muchos grandes letrados de nuestro tiempo, y muchos medicos que de ciencia presumen y se alaban, y a quien esto mas pertenesce saber y les toca, aun no conoscen este nombre de astrologia, ni aun hazia donde se mueue el cielo, y con todo esso dize mal della. Es vicio de los ruynes, dezir mal de lo bueno, y siempre vemos que no dize mal de las scienciaa sino el que no sabe nada de ellas, y bueluo al propo-

sito, es cierto muy dificil, y aun tengo lo por impossible mezclar (como dize Plinio) tan alta y diuina sciencia como es el conoscimiento delas estrellas, con la rusticidad y grosseria ô los labradores. Mas porq̃ no quede ô l todo este libro despojado ô algo desta facultad, porne adeláte enel sexto libro algunas señales delos tiẽpos venideros, digo delos ayrosos, serenos, lluuiosos, humidos, y secos, muy faciles de entẽder, segũ las enseñá estos doctos, y singulares varones, pomẽdo primero otros auisos cõuiniẽtes y necessarios ala semẽtera. ¶ Quanto alo primero, este auiso tenga cõtinuamẽte el labrador, q̃ en todas o enlas mas cosas de q̃ multiplicació se espera, assi como enel sembrar, plantar, enxerir, y otras semejátes, todas en quáto pudiere las haga en creciẽte de luna, y aũ en principio de cresciente, porq̃ la luna tiene dos quartos de augmento, o crecer, y otros dos de diminucion y enlos primeros ayuda a criar, y enlos otros dos segũdos a consumir (como dize Crec.) y el primer quarto abũda de callẽte y humido, como las personas jouenes, cõ lo qual las simiẽtes y plãtas mas cõprehendẽ y crecẽ, q̃ con lo caliẽte y seco qual es el otro segũdo quarto, y en los otros dos quartos de diminució es fria y humeda como son los viejos, y esto es mas necessario aun en las simientes q̃ no enlos arboles, q̃ si los arboles se arrancá en fin ô mẽguáte ô luna, y de dia q̃ es ala tarde, prẽdẽ muy bien, porq̃ gozá de toda la cresciẽte pa crescer y lleuar la perfection dela mẽguáte, pa ser mejores las posturas, mas no es assi enlas simiẽtes, que auiene q̃ por esta causa muchas simiẽtes q̃ en mẽguáte se siembran perecen y se pierden y si nascen, no son tan buenas ni tã medradas, ni tã ꝓuechosas como este doctor dize. En esto ô sembrar en cresciẽte de luna concuerdá Plinio, y Crec. y lo tornã a dezir como precepto muy

Al tiempo pa sembrar

principal, y Paladio lo dize en dos lugares, replicádolo como cosa digna ô notar, y aun Hesiodo dize, q̃ en nueue y treze de luna, son buenos dias para plãtar arboles, y no buenos para derramar simiente, como paresce por las razones naturales q̃ trae Juã pico Cõ de Mirandulano, varon en todas las sciencias eminentissimo. ¶ Dize el Crecentino, q̃ es bueno sembrar allende ô estar la tierra humida, quãdo haze vn tiẽpo blãdo caliente (porque segun dize Paladio y manifiesta la razon y experiencia) el calor abre y ô spierta la simiente para q̃ nazca, y en ninguna manera deuen sembrar quando haze grã de frio, ni yelo, si la necessidad no lo ô mandare, ni quãdo anda vn destẽplado cierço, porq̃ la naturaleza deste ayre es ser muy frio, porq̃ viene de regiones muy lexanas del Sol, cubiertas ô nieue, y enel frio muy destempladas, y (como dize Plinio) la naturaleza y propriedad del frio es cerrar y tapiar los poros dela simiente y tierra, y endereçarlas y empedernirla, por lo qual el calor no ha lugar ô assi prẽsto penetrar y mouer la virtud natural a q̃ obre en hazer nascer, y por esso acaece muchas vezes q̃ estãdo la simiẽte mucho espacio en semejante tiempo enla tierra, cõ el mucho humor y poco calor se pudre y aboga, y si nace es a mãchones, y no tan bueno, y por esso Colu. aconseja q̃ quinze dias antes ô la bruma, y quinze dias despues, ni arẽ ni siẽbrẽ, saluo si no fuere por grãdissima necessida, esto es por los grãdes frios y yelos q̃ entõce haze, verdad sea q̃ esto no a tãto lugar enlas tierras caliẽtes o tẽpladas, como enlas frias, cõ todo esso si ha biẽ llouido y yela luego bien encima, q̃ se para la tierra bueca, fosa, espõjosa, biẽ pueden sembrar, porq̃ no nasce entonce yerua, esto se entiẽde en las tierras calientes o templadas, o tempranas semẽteras. Y mire bien el labrador, que en las tierras humedas, flacas, frias,

som-

sombrias la semẽtera ha de ser mas tẽ
prana, y enel otoño, porq̃ ante q̃ vẽgá
las grandes lluuias y grandes frios,
la simiente prẽda y arraygue y nazca,
y aũ crezca algo, y enlas tierras q̃ son
mas secas, mas calientes y gruessas,
sufrese mejor la sementera mas tardia
y mas entrádo el inuierno, porq̃ estas
tales tierras muy mejor sufren la de-
stẽplança ỏl frio, y demasia de aguas.
Y si la tierra fuere prieta dela buena,
aũ se puede enella detener la semente
ra, porq̃ la tierra prieta tiene estas pro
priedades (segũ dize Theofrasto) que
sufre bien el calor y no se enbarca ni
aguarça cõ la mucha agua, lo qual no
tienen todas las tierras, con tal q̃ en
quanto ser pudiere no se dilate hasta
quando yele mucho, que la tierra se vi
dria y aprieta en estremo, como dize el
Crecentino, y lo dize en dos lugares,
y Columel. en otras partes, y Plinio,
y Marco caton donde escriuẽ q̃ enlos
lugares aguanosos, frios y humedos,
sea tempriana la sementera, y en los ca-
lientes y enxutos y secos se sufre algo
mas tardia, mas esto auiso q̃ en quãto
ser pudiere no se descuyden tanto, ni
sea tan prolongada la sementera q̃ lle-
gue al mes de Diziembre, q̃ a este mes
llaman bruma los agricultores, q̃ pro
piamente quiere dezir yelo. Y dizen q̃
la simiẽte q̃ antes deste mes se siẽbra,
quãdo mucho tarda sale a siete dias y
la q̃ entonces o ỏspues, a penas en qua
rẽta dias, como afirmá Plinio y Mar
co varrõ, y en muchas partes estos doc
tores ponẽ señales del cielo para quan
do han ỏ comẽçar la semẽtera, y Vir-
gilio dize, q̃ el trigo y ceuada y otras
semejãtes simiẽtes, se ayá de sembrar
despues ỏ puestas las virgilias (q̃ lla-
mamos cabrillas ẽ nũo castellano) y no
antes q̃ se pongã, y estas se ponẽ poco
mas de mediado Octubre (como escri
ue Colu. glossando este paso de Virgi-
lio) Mas esta señal para los labrado-
res es muy difficultosa de entẽder y co
noscer. Y aũ no creo yo que sera regla
cierta y cõueniente para en todas las
partidas y regiones, porq̃ es cosa na-
tural y es por fuerça, segũ el curso del
cielo y posicion y sitio dela tierra, que
a vnas partes nazcan y se pongã antes
q̃ a otras, y que quando a vnas se ponẽ
nazcan a otras, que ningun signo ni
planeta, ni estrella en vn tiẽpo nace ni
se pone a todo el mũdo, sino a vnos an
te y a otros mas tarde, y si aguardassen
a sembrar quãdo las vergilias se ponẽ
para vnas regiones y aun calidades ỏ
tierra, seria muy tardio, y pa otros tẽ-
prano, y aquella regla pudo ser buena
para Italia, ỏnde Virgilio escriuio, y
aun no para toda aq̃lla prouincia, por
q̃ no es toda de vna calidad, q̃ en ella
ay regiones tẽpranas y tardias, y frias
y calientes, y humedas, y secas. ¶ Pa
resce mejor ỏ conocer para qualquier
persona, y aũ mas conueniente a cada
suerte de tierra, y a qualquier region,
otra regla de Plinio do dize, q̃ enton
ces deuẽ de començar a sembrar, quã
do los arboles se comiençá a despojar
dela hojã, y q̃ ya el cielo da señal de se-
mentera, cõformẽ a cada region, segũ
y al tiẽpo q̃ le pertenesce, en vnos ca-
bos mas tẽprano, en otros mas tardio
y aun la tierra conel frio y ayre recoge
mas en si la virtud. Mas con todo de
ue procurar el labrador la semẽtera tẽ
prana, porq̃ por la mayor parte es me-
jor y mucho mas segura, y dize Plinio
q̃ la sementera tempriana engaña mu-
chas vezes, y la tardia siẽpre, y aun q̃
dize Colum. palabras cõtrarias sintio
lo mismo q̃ Plinio. Dize Columella, q̃
la sementera tẽprana, engaña muchas
vezes, y la tardia nunca, porque de si
mesma es mala, y por tal temida. Y di-
ze que no engaña, porq̃ si siẽbrá tarde,
es mas con necessidad q̃ de voluntad,
y la sementera tempriana, porque casi
todos los años sale buena, el año que
sale algo falta y aunesa, engaña, y si
el entendiera y endereçara aquello

El tiempo ỏl sembrar

q̃ dixo en fauor de la sementera tardia no mádara sembrar tẽprano, y aun en poluo sin llouer: do dize q̃ si la pluuia fuere en el otoño temprana, q̃ luego en cessádo ô llouer siẽbren: y q̃ si tardare la pluuia q̃ siembren en seco sin temor, porq̃ el agua es natural a venir presto. Y prosigue diziẽdo, q̃ la simiente q̃ ansi en seco se sembrare, estara no menos guardada so tierra, q̃ enel alholi o troxe, y q̃ sobreuiniẽdo agua q̃ luego sale lo sẽbrado tá gráde como si ô algunos dias antes huuiesse nascido. Y pa esto aprouecha estar la tierra muy labrada y muy hueca y mollida: porq̃ la q̃ ansi esta guardada cõserue mas el humor y tẽpero q̃ resciue, segũ dize el The. que para cõseruar el poco humor, es biẽ arar o cauar la tierra muchas vezes. Y la tierra q̃ anda biẽ metida en lauor, es facil de rõper al tiẽpo dela necessidad, casi tãto como si huuiesse llouido. Y ay otra vẽtaja y prouecho, q̃ la tierra q̃ es biẽ labrada siempre paresce q̃ paga y agradesce el biẽ rescebido, y respõde cõ mas fructo y mejor. Y pues q̃ breuemẽte he dicho del tiẽpo de la sementera, es menester ponerla manera ô l sembrar. Dize Pli. Cõuiene al q̃ ha de sembrar echar y esparzir la simiẽte ygual por toda parte no mas aũ cabo q̃ a otro lo q̃l bara biẽ si la mano q̃ esparze la simiẽte anda ygual cõ el passo, la mano derecha cõ el pie ôrecho. Es menester q̃ haga buẽ sulco hódo y q̃ cubra bien la simiente, porq̃ la q̃ descubierta q̃da, no solamente se pierde, mas aũ la q̃ diere de si, y pierde se el trabajo y la simiẽte el fructo. Y por esto dize Theof. que mas fructuoso es sembrar rala la simiẽte y cubrirla biẽ, q̃ echar mucha y espesa, y ôrarlo mal cubierto y miẽtra mas hódo va el sulco, mas hondas van las rayzes, y assi cogẽ y tienẽ mas humor a la primauera, y el q̃ sembrare laderas abôde quanto mas pudiere la reja, por q̃ la simiente q̃de muy cubierta. Porq̃ muchas vezes ay rezias pluuias y turbiones, y enlas laderas lleuẽse la sobre haz de la tierra, q̃ sino esta muy honda la simiente, o queda descubierta o se la lleua el agua cõsigo. Assi mismo es necessario saber q̃ medida de simiente le conuiene a cada suerte de tierra y enel numero y cãtidad ô la medida, ni estos doctores son cõcordes. Y aun como parese por Colũ. no se puede dar cierta medida, y por esso dan todos vn auiso conforme a razõ, y es segũ el Crecent. Proporcionar la medida de la simiẽte ala virtud y calidad dela tierra, que en el terruño flaco ha ô ser la simiẽte mas rala q̃ enla tierra q̃ tiene mediana substácia y virtud, y en la tierra mediana mẽte substáciosa ha ô ser la simiẽte mas espessa, y en la tierra q̃ es gruessa, pues tiene virtud sufficiente, simiẽte harta, cõ q̃ no vaya tan espessa q̃ vna ahogue a otra al nascer, ni por la espessa simiente se impida el ahijar de los hijos q̃ echá la mata despues, miren q̃ todas las cosas quierẽ el medio, y ansi no echará a ningũ genero de tierra mas carga, ni menos dela q̃ buenamẽte lleuar pudiere. Las tierras nueuas quierẽ la simiẽte mas rala, porq̃ en ellas echa mayor cepa, y enlas flacas dõde encepa poco y en las cansadas quiere mas simiente mayormẽte si es semẽtera tardia, y la sementera rala tiene lugar de encepar mas, digo de hazer mayor cepa y mas hijos. En los generos delos panes: lo cãdial y lo desraspado no se quiere sembrar tá espesso como lo trechel, porq̃ echa mas hijos y por esso hã de cõsiderar la virtud y fuerça ô l cãpo, y tãbien el genero de la simiente para no errar, y pa todo esto es necessario q̃ cada vno conozca biẽ de q̃ calidad y virtud son las tierras, q̃ posseen, allende de otras necessidades q̃ adelante vera. Y tẽ dize Plinio, q̃ quãdo la semẽtera es temprana, deuẽ echar la simiẽte mas espessa, y quãdo tardia mas rala, mas Columel. y Crecẽ. sientẽ al cõtrario y dizẽ, q̃ quando la sementera es tẽprana, sea

Dela manera del sembrar.

la simiente rala, y quando tardia mas espessa, yo pues veo q̃ ninguno dara zon cõ que conforte y fauorezca su opimõ, llegar me he a los mas creyendo ser mejor lo q̃ ellos dizen, acuerdo me cõtodo esso q̃ Teofrasto da vna buena razõ con q̃ ayuda estos y dize assi: q̃ en la sementera tẽprana han de echar la simiente no tan espessa porque entõces echa mayor rayz y muchos pimpollos y en cepa mas, y no se pierde tãta simiẽte y en la tardia derramen la simiente mas espessa, porque entonce no concibe tambien, y mucha della se ahoga y pierde cõ las muchas aguas y yelos y sobre todo vea el labrador, q̃ auiẽdo puesto su buena diligẽcia y trabajo, y costa en aparejar la tierra, y guardar tiẽpos conuenientes para todo el aparejo, q̃ enel sembrar este presente, digo al derramar la simiente, porq̃ la presencia en esto es necessaria, y tanto mas q̃ en qualquier otro exercicio del campo y esto es lo q̃ continuamẽte todos los agricultores auisan y predicã y mas q̃ ninguno Paladio, diziẽdo q̃ la presencia del señor es acrecentamiento de la uor, y el Crecẽtino con la presencia del señor todas las cosas crecen, y no anda en todo el cãpo tal peon ni aun tal yunta de bueyes como la presencia del señor o de quiẽ le duele. Y digo q̃ es mas menester enel sembrar, porq̃ ya los ingenios y vidas de las gentes q̃ siruen estã tã corruptas y tã puestas en hazer mal, q̃ no ay mal que no cometen. Y como dize paladio, si por temor ó la pena corporal no dexã de mal hazer, no lo ó xarã por temor del daño y pdida de sus animas, y dõde veen q̃ mas secretamẽte puedẽ dañar mas presto lo hazẽ, y si el señor no esta presente muchas vezes dõde hãde sembrar vna hanega no siẽbrã media, y aun alas vezes no vn entero celemin (como biẽ nota columella) hurtã para si y para sus vicios el restor y como lo arã todo, y no se puede verla burla q̃ queda encubierta, ha lugar su engaño, achacã despues o q̃ la simiẽte era vana, o de silos, humida y podrida o q̃ se ahogo con las muchas aguas, o q̃ la recogio el yelo, o q̃ vino algun buchorno q̃ la escaldo, o q̃ la comierõ palomas, y otros paxaros, de manera q̃ nunca les falta achaq̃ con q̃ encubran su hurto y traycion, y el dia q̃ mas han hurtado, o peor han trabajado, vienẽ mas renzillosos. Y porq̃ en esto de mas delo q̃ se por lo q̃ he leydo, podre ser testigo de vista que estando escriuiendo este passo acaecio que se vino a mi casa vn amigo mio, y porque le sembrauan cierta ceuada pa alcacer, en vn su cercado hizo me yr cõsigo, y yendo sin sospecha passeãdo ó vn cabo a otro hallamos hurtada y escõdida la mejor parte dela simiẽte, y por la mayor parte es ansi, q̃ aquiẽ fia en moços presto le hazẽ pobre. Y por esto aq̃l singular magõ dixo, q̃ el que cõprana heredad enel cãpo cõuenia q̃ vendiesse la casa q̃ tiene en la ciudad, dãdo a entender el continuo req̃rimiento q̃ la haziẽda del cãpo quiere. Y por esso cõuiene q̃ para biẽ la ver q̃ la heredad este cerca de la villa o lugar dõde el señor della biue, y si pudiesse ser dẽtro en casa. Porq̃ dela heredad q̃ esta lexos, o no es vista, o visitada muy cõtinuamente, antes resci be el señor vna vana hõra q̃ prouecho.

Nota este auiso q̃ es muy necessario.

¶ Y pues del tiẽpo y manera del sembrar generalmẽte he dicho, queda tratar de cada suerte de simiente por si, apropiando la ala tierra q̃ mas le pertenesce. Y es buena sementera quãdo es el tiẽpo enxuto, digo quando el inuierno no es cargado de aguas con tal que o aya llouido, o la tierra se pueda sembrar, y es señal de buen año quãdo los arroyos q̃ son de auenidas, no corren hasta por Enero, no lo digo por vn dia o dos ni tres, sino por mes o cerca o mas adeláte, y esto es lo que dize Vergilio, Humida solstitia, y hiemes optate serenas agricole, es grande cosa el inuierno templadamente humido y enxuto

Del tiempo del sembrar.

enxuto y el verano humido y mojado Dize Virgilio, que es señal de buē año quando los almendros cargan bien ō almendras. Deuen mirar los labradores si suelen ser lluuiosas y humidas o secas las tierras en que labrā, porque vnas regiones ay en q̄ llueue mucho otras en que llueue poco, otras donde nunca, como en Thebas de Egipto, donde es como marauilla si llueue (segun Herodoto dize.) Digo esto para q̄ si son regiones humidas y lluuiosas, siembren altos y laderas, y si enxutas, siembrē llanos y valles, y si son ñublosas, siembren altos, y si son comunes, siembren de vno y de otro, aunque comunmente vemos que en España antes son años aduersos por falta ō agua que por sobra, porq̄ por la mayor parte es mas seguro sembrar llanos y baxos, saluo si como dixe, las tierras son humidas, y quien quisiere estar seguro siēbre de todo, no solamente en diuersas maneras de sitios mas aū en lugares apartados por las auenidas y tēpestades que suelen venir muchas vezes.

¶ Capitulo. viij. De la manera de simiēte q̄ pertenece a cada suerte ō tierra.

YA todos saben que ay muchas maneras de trigo, y differentes suertes de ceuada, yo en el cēteno hasta agora no conozco mas de vna manera, mas todas estas suertes de pan no se crian ygualmente en vn linaje de tierras, y por esto es necessario apropiar a cada tierra la simiente que le cōuiene. Del trigo ay muchas diuersidades, y aun en muchas regiones ay vn trigo que no lo ay en otras, ni es conoscido. Ay trigo trechel, que llaman ruuion, esto es lo mejor de todo, assi en peso como en prouision. Ay otro que llaman arisprieto, y esto es muy vezino al trechel. Ay trigo blanco o candeal. Ay desraspado, y tremesino. Lo trechel o ruuion, cresce bien en tierras llanas, calientes, gruessas, no humidas ni hūbrias, porque ello es de su calidad algo humido, yo no digo que esta suerte de pan no se cria en otras tierras, mas digo que en estas tales tierras se haze mejor, porque si este linaje de trigo se sembrasse en tierras muy frias y liuianas, auiēdo ello menester mucha substācia y calor, ala primera vez q̄ se sembrasse saldria muy mal grano, y ala segunda puro centeno. Lo arisprieto quiere tierras gruessas, y si las tales fuessen cuestas y altos alli lo deuē sembrar, porq̄ de su calidad huye de lugares hūbrios y humidos. El trigo blāco o candeal, este suffre mejor tierras liuianas, frias, vmbrosas, humidas, mejor que el trigo trechel, y assi siembran esta suerte de pan en algunas serranias no digo yo que se haze aqui mejor que en tierras gruessas, mas hazese biē. Y desta suerte es el trigo derraspado, y estos panizos tienen la camisa del grano muy gruessa y aū de muchas coberturas, y por esso el yelo y frio no lo puede assi dañar como al trechel q̄ la tiene delgada. Los blancos quieren tierras mas frias y humidas, y mas sueltas. Toda manera ō trigo, si es muy gruessa la tierra nasce muy bien, y de muy buen grano y muy lleno y pesado, mas porque todos los terruños no son de vna calidad que vno es muy bueno, y otro no tal, deue el labrador apropiar q̄ sus tierras aquella simiente que mas le cōuiene, y en esto mire lo que mejor acude en aquellas tierras, segun q̄ los mostrare la experiencia. Y porque el candeal o derraspado tiene la caña mucho mas tiesta y dura, y no tanta hoja como el trechel, que la hoja haze peso, y caer, y podrir, por esso demas de las causas suso dichas es conuiemente para las tierras aguanosas, humidas y lluuiosas, y de esta especie es el trigo tremesino, y aunque segun dize Columella, el tremesino es manera ō simiēte apartada de todos los otros trigos blanco, o desraspado, porque si aquello que se siembra en principio ōl vera

Del trigo arisprieto.

Del trigo blanco o candeal.

Del trigo trechel, o ruuiō.

no se sembrasse por el otoño, dize que sin duda naceria mejor, y acudiria con mas fruto. Y dize que la simiente del tremesino sea candeal, o desraspado y no trechel, por las razones suso dichas, y mas q̃ el trechel se quiere sembrar por el otoño y principio ỏl inuierno. Demas desto las regiones competentes al pan tremesino, há de ser frias pluuiosas y de muchas nieues y nieblas, porque con todas estas maneras de frio y humor, puedan resistir al calor q̃ ay en el verano, y esto biẽ mirado no es sino inuierno, que mas tarda en regiones frias q̃ en calientes, y con este humor y el calor del verano, ayuda en breue tiempo a crecer táto como lo que se sembro entrando el inuierno, y allega ala cosecha dello o poco mas. Y dire delos tiempos de sembrar el trigo tremesino. Dize Col. que en las regiones que son algo calientes, seha de sembrar por Enero, y en las q̃ son frias por Hebrero. Dize Pala. Cõuiene sembrar el tremesino en lugares frios nuosos, dõde sea el estio humido, o pluuioso, porque en tierras calientes o secas, pocas vezes responde bien, sino se siembra por Enero, o Hebrero, al mas tardar, que sin duda esta es la mejor, y en esta son todos cõcordes, entiendase caliẽtes, con q̃ sea humida, porq̃ estos autores vsan deste vocablo, terpida, q̃ quiere dezir tibio y tiene en si humor como agua que sale en inuierno delos pozos o fuentes naturales, o como la q̃ ha estado en alguna vasija poco tiẽpo al fuego. Y porq̃ algunas tierras q̃ ni son calientes ni frias, sino que cõ ser humidas son algo templadas en el calor, llamanlas tibias como son lugares bõdos entre sierras y valles. En estas tierras que llaman tibias, deue ser la sementera del tremesino en el mes de Enero, y en muy frias, por Hebrero, y en principio de Março con tal que no passe ỏl equinocio, q̃ es mediado Março, y esto siente Col. y la simiente tremesina que tá tarde se sembrare ha de ser en tierras frias, q̃ tengan humor. Dize Pli. que las tierras para lo tremesino, demas de las calidades suso dichas, han de ser tierras sueltas, flacas y floxas, y con esto cõcuerda The. por que las tierras q̃ son gruesas en verano, luego se secan cõ soles mas que las flacas, sino tiene humidad porque las tierras gruessas tienen necessidad de humidad, paraq̃ en ellas se crie bien qualquier planta, y si esta les falta, luego perecerian aquellas plantas, y por esso vemos q̃ en los años q̃ ay sequedades, mejor se criã los panes en tierras liuianas y sueltas q̃ en rezias y gruessas porq̃ no há menester táto humor. Itẽ dize The. que porq̃ lo tremesino echa pocas rayzes y pequeñas, y pocos pimpollos, q̃ lo siẽbren espesso. Y cõtiẽda entre Pli. y Col. que colu. dize (como arriba alegue) q̃ la simiente tremesina no es simiẽte propia, ni differencia de otros trigos, y Pli. escriue q̃ se engaña Col. y ansi es verdad q̃ se engaña, porq̃ auer tremesino y ser simiente por si, lo vno consta entre los agricultores, y lo q̃ es mas principal nos lo muestra la experiencia. Esta es propia simiente de tierras frias y neuosas, y en esto podemos considerar la gran prouidẽcia de Dios, que a cada manera ỏ tierra le apropio aquello cõ que pudiesse mediamente suplir la necessidad, de cuyas fuessen, proueyẽdoles mãtenimiẽtos cõformes ala necessidad o possibilidad y naturaleza delos q̃ en ella naciessen, y esto assi breue basta para la semẽtera del trigo. q̃ Lacenada segũ el Crec. se quiere sembrar en tierras gruessas, por q̃ en las tales hara buẽ grano, y biẽ pesado, con tal que las tales tierras sean sueltas, y antes secas q̃ humidas, por que esta simiẽte por tener y sacaña hueca, tierna, y flaca, y mucha hoja, si cõel mucho vicio se echa no tiene fuerça para leuãtarse como el trigo, y porq̃ facilmẽte se podrece es le cõtrario el hu

Del trigo tremesino.

Dela cenada

mor demasiado ási mesmo rehuye tierras humbrias, y donde suele auer muchas nieues y rocio porque con esto se suele añublar y el ñublo es muy mas cõtrario ala ceuada que a qualquier otra suerte de pan por tener el grano (segun dize Teof. y manifiestamente perece) muy desnudo, y por esso es biẽ sembrar la en los cerros y lugares ayrosos, lo vno porq̃ alli no ay demasiado humor y no ay tanto rezio como en los llanos y valles y si ay alguno el ayre lo sacude luego del espiga, porq̃ si el rocio se escalẽtasse enel espiga con el sol, o cõ vn ayre caliente q̃ viene algunas vezes, luego la espiga se escalda y se seca, esto es lo q̃ los latinos llaman rubigo, y nosotros en castellano ñublo. Quiere la ceuada tierras sueltas ayrosas, y si fuerẽ gruessas, seá sueltas, y no humidas, si no enxutas, en esto todos los agricultores son contrarios al Crec. que ellos dizen q̃ la ceuada quiere tierras flacas sueltas, enxutas y ayrosas, y el dize q̃ ha menester tierras gruessas, mas entiẽdo yo esto, q̃ sean gruessas con tal q̃ sean sueltas y no humidas, sino enxutas, porq̃ la ceuada recibe mucho daño con el humor, si es demasiado. Y tẽ dize Crec. que es bueno sembrar la en valles, mas Theofrasto dize, q̃ se siembre en altos, por amor delos ñublados los quales son mas continuos en los valles y llanos q̃ enlos altos y cerros. Mas si los valles son ayrosos y ñublosos, como ay algunos, creo yo que seguramente se puede sembrar en ellos, esto se entienda de la ceuada q̃ se ha de sembrar para grano, que de la q̃ es para verde y alcacer otra regla se ha de tener como adelante se dira. Ha se de sembrar la ceuada en tierra q̃ no sea barrizal y enxuto, porq̃ peresce si la siembran en lodo (segũ Colum. dize) y esta ventaja le tiene el trigo que lo pueden sembrar con mas necessidad en tierra lodosa, como enseña Pala. porque en si tiene mas calor con q̃ pueda vencer al frio, y mas fuerça para salir. Ay dos suertes de ceuada, vna llaman ladilla, que es de dos ordenes, y paresce en el espiga al trigo, y tiene el grano mas lleno y pesado q̃ no la otra, llamala Colu. distica o galatica, mas no se crian tambien enlas tierras caliẽtes como en las tierras frias y humidas. Ay otra que es de quatro, y aun otra de seys ordenes q̃ Colu. llama canterina, esta quiere regiones mas calientes, y Cre. dize que toda manera de ceuada suffre toda suerte de ayre caliente, o frio, es manifiesto que con vno se crian mejor en vn cabo q̃ en otro. La ceuada segun dize Theof. echa abaxo muchas rayzes. Esta es la causa porque quando plãtan alguna postura para que arraygue mejor le ponen en lo baxo jũto al tronco algunos granos de ceuada, y por arraygar mucho la ceuada, echa muchos pimpollos, y assi no se quiere sembrar muy espesa, porq̃ aya lugar de mas brotar, esto es si la sementera es temprana, que la tardia quiere mas simiente, porque se pierde alguna. Y en la que se siembra para alcacer ha de ser la simiẽte mas espessa. Para la ceuada ha de estar la tierra muy bien arada, y hueca porque pueda echar algo bondas las rayzes, y si enel cãpo o tierras q̃ se han de sembrar huuiere differencias que vnas son tierras gruessas, otras floxas, otras medianas, y ay valles y llanos y cerros, en lo mejor y en los valles siembren el trigo, porque segun el Theofr. el trigo quiere tierras muy substanciosas, y en lo q̃ es media no terruño echen la ceuada, con q̃ tenga aquella tierra las cõdiciones ya dichas, en especial q̃ no sean tierras ñublosas, ni humidas, ni donde aya mucho rocio. Dize Plinio, que la mejor sazon dela ceuada es, que sea blanca, porque esto es señal que no esta mojada, y assi para sembrar buena simiente tal se ha de escoger, allẽde de ser pesada y tener el grano lleno, no arrugado y que

sea pesado, y no humido, y de buē olor porq̄ la ceuada q̄ esta humida, y huele mal, pocas vezes nace, porq̄ por la mayor parte esta vana y corruta, y poresso no es buena para sembrar. Ay otra suerte de ceuada q̄ llamā ordiate, la qual nasce desnuda y mondada, assi como el trigo, y hazese desta manera. Toman buena ceuada y remojan la vna o dos oras, y estreganla rezio en vna talega de angeo, hasta que se le cae aquella camisa y queda limpia como la que hazē para el ordiate, y siembran la en buena tierra, o en vn cantero de vna huerta porque se pueda regar sile faltare agua y ansi nascera siempre que la sembrarē de alli adelante es singular cosa para ordiates y para cozer agua, y otras cosas medicinales. El centeno se quiere sembrar en tierras tēpladas, y que antes sean algo calientes que frias, porq̄ suele brotarla espiga muy temprano, y por esto muchas vezes se yela. Y dize Theo. que porq̄ echa vnas cañas huecas y delgadas, que por esso lo han de sembrar en tierras ligeras y flacas, y esta es la causa porque lo vsan a sembrar enlas serranias, porque no tienen tierras mejores en q̄ puedā sembrar trigo que no porque el centeno se cria mejor cō el frio que conel calor, y ansi vemos que mejores centenales se hazen enlas tierras calientes o templadas, q̄ no en las frias. Y porque el centeno echa muchos hijos es menester sembrarlo ralo saluo si no fuesse para herrañales. Y tē quiere el cēteno la semētera temprana porq̄ esta simiēte es menuda y aun fria y si se sembrasse tarde sobreuiniēdo luego frios, aguas nieues, y yelos, antes se ahogaria y podriria, q̄ tuuiesse fuerça para resistir al frio, ni nacer, ni encepar, y ansi pereceria toda la simiente. Del cēteno hā de considerar lo mesmo q̄ enel trigo, y esto es lo q̄ pertenesce a la sementera del trigo, ceuada cēteno.

Nota como se haze el ordiate

Del centeno.

¶ Capitulo xv. Del tiempo y manera de escardar lo sembrado.

Escardar, o sallar, son segun tierras, differentes maneras de vocablos, la significacion toda es vna, porque esta no se puede variar, quiere dezir, limpiar lo sembrado de las malas yeruas, no solamente las dañosos mas las que son inutiles, es quitar la zizaña de entre el pan, como nuestro redemptor dize, porque cresciendo mas que ello no lo dexa crescer, come le toda la substancia, y aun ahoga lo de todo pūto. Y no solamente daña la yerua a los panes, mas a las hortalizas, y aun alos arboles mayores. Y por esso como en los pueblos bien regidos suelen desterrar los malos, los escandalosos, los viciosos y ladrones, porq̄ no dañen a los buenos y virtuosos, assi es necessario en toda manera de plantas, entresacar lo malo y dañoso. En los arboles los resecos, en los ganados lo roñoso y enfermo enel trigo y ceuada y otras simientes menudas, todas las yeruas que las impiden a crecer. Como se ayā de limpiar los arboles y ganados dire mos lo adelante en su propio lugar, agora dire del trigo, ceuada, y centeno aunque algunos de los antiguos agricultores dixeron, que esta diligencia no era necessaria, mas que aun era dañosa porque se descubren las rayzes, y aunque las cortauan con aquel instrumento que los hortolanos llamē almocase, que es vocablo morisco, y q̄ yo llamare aqui escardadera, la qual algunas vezes es menester, porque no todas vezes, ni en todos tiempos se puede arrancar a mano la yerua, mas los mas dizen que es muy necessario el escardar, pienso yo que en algunos lugares sera necessario entre sacar la yerua porque si esto no se hizielle, mayormente en años viciosos, lo sembrado se ahogaria, aunque no sea necessario en todos los tiempos y lugares, alomenos no puede ser sino prouechoso, porq̄ aunque en muchos lugares puedē passar sin escardar, y vemos que se hazen

buenos panes, mas es cierto q̃ quitandose la yerua, la tierra se remuelle y para hueca y fofa, encepá mas los panes arraygá mas, y echá mas pimpollos, mas espiga y mayores y mas llenas, el grano mayor mas pesado, mas limpio de otras sementillas y suziedades, haze se mejor pá, y aun lo q̃ parece q̃ es nada, es mucho, q̃ la paja sale mas suaue y sabrosa para las bestias. Assi que al labrador le es necessario entresacarla yerua, porq̃ sin duda le es prouechoso, biẽ es verdad q̃ en las tierras gruessas y buenas, es mas necessaria esta diligencia, porq̃ mas se suelen enuestir de yerua q̃ en las floxas ni areniscas, y en los años viciosos mas q̃ en los secos. Mas en ninguna parte ni tiempo, no pudo si no aprouechar lo bien hecho. ¶ Quãto

Del escardar el trigo

al escardar cõcuerdan los agricultores q̃ el trigo no se aya de limpiar antes q̃ tenga quatro porretas, y q̃ entonce es bueno, porq̃ ello tiene ya rayzes sufficiẽtes para q̃ este sin peligro dela escardadera, y tiene poca rama para que no impida el entresacar la yerua. La ceuada no se a de escardar ante q̃ tenga cinco porretas, y vno y otro se puede escardar despues de encepada la mata, con tal q̃ sea antes q̃ se encañute porq̃ si fuesse despues q̃ encomiẽça echar cogollo es por fuerça q̃ se pisaria y quebrãtaria y ansi se pudre y perderia, ha de ser como digo entre estas dos edades, y en dias serenos sesgos, no ayrosos, porq̃ si el viẽto halla se las rayzes rezien llagadas, o algo descubiertas, vẽtearlas ya, y las mas vezes se suelen quemar. Y assi el q̃ escardare deue dexar las rayzes biẽ cubiertas y no mire tanto a mucho atrauancar quanto a biẽ hazer. Y tem ha de ser en tiempo q̃ no yele, porque el yelo es muy contrario y dañoso alas rayzes q̃ quedan descubiertas. Y tem enlas regiones y tierras calientes dize Colum. que hande escardar antes que entren los rozios frios, q̃ son por Deziembre o poco antes, y enlas frias cerca la primauera, que es por Hebrero, en tal q̃ sea antes que echen cogollo como escriue el mesmo Columela. Y tẽ vea el labrador que sino tuuiere tiempo y espacio para quitar todas las yeruas, que alomenos quite aquellas que encepan mucho, y ocupã mucho campo, como son los cardos, maluas, lolio que llaman joyo y valico, magarças, chicorias, y estas señala principalmente Virgilio, porq̃ arraygan y encepan mucho, do dize. Et amaris intima fibris, y quite todas aquellas yeruas q̃ señorean mucho, y esparzen las ramas y sobre todo no dexe las amapolas, porque lo vno abarcan mucha tierra, y dexugan, queman, y desubstancian la tierra (como dize el mesmo Virgilio) vrunt leteo perfusa papauera somno. ¶ Y tem la ceuada se a de escardar, quando la tierra estuuiere enxuta, y ella no mojada o rociada, porq̃ si se trasta estando mojada o rociada, escardase toda la cepa, y haze se como roñosa, como affirma Colu. Lo mesmo siente Pli. y si ya el trigo o ceuada esta muy enrramado, que tiene mucha hoja, y huuiere necessidad de alimpiarlo, miren que ental manera cubran las rayzes, q̃ no quede cubierta la mata, porq̃ se podresce toda, mas si esta pequeño de cinco o seys hojas, no rescibe daño aunque la cubrã toda, y esto se entienda del escardar a mano, o con escardadera. ¶ Ay otra manera ô matar la yerua, que Plini. llama lirar, que en algunos lugares de Castilla, donde se vsan se hallan bien dello (llamá arrexacar) q̃ es quando el trigo o ceuada esta biẽ encepada, y tiene muchas rayzes. Si ay yerua menuda, q̃ las haruazas grãdes a mano se suelen sacar, dar le vna reja, y esta a de ser altraues de como se sembro. Y aun que parescе que el arado echa a perder el pã, por descubrir algunas rayzes, no es assi, mas antes les remueue la tierra y lo haze mas arraygar y encepar, y miẽtra mayor es la ce

Del escardar la ceuada.

Del arrancar el pã

pa, es cierto que echa mas pimpollos, y mas espigas y mayores, y si cõ esto vna mata se pierde cierto se adoban, y es mas el prouecho q̃ dan ciento mejoradas, q̃ el daño de algunas perdidas.

Mas esta manera ỏ matar la yerua no pertenece a todas maneras de tierras no es tãbueno para las tierras arenisscas, porq̃ estas tales presto descubren las rayzes, y se despide la tierra dellas sino sea en tierras gruessos y buenas, aunq̃ scã sueltas, y sea en tierras pegajolas, q̃ parezcan seuo. Ytẽ ha de ser el tiẽpo humido, ñubloso, y q̃ presto se espere que llueua, digo luego, y aun es bueno si entõce quando se reara haze vna mollina muy menuda, q̃ paresce vna niebla (como Plin. dize) y esto no se haga en tiẽpo seco ni con soles, ni en dias ventosos, mãyormente de vientos secos, ni frios, ni en tiempo q̃ yele, sino en tiẽpo humido, y no demasiado frio sino q̃ con ser humido sea tiẽpo amoroso como caliẽte, y esto baste para escardar trigo, y ceuada, que el centeno yo no lo he allado en alguno ỏ los agricultores, y por el tanto creo no lo a menester, lo vno porque ello a menester poca substancia, como arriba dixe, y por esso lo siembrã en tierras ligeras, y crece muy presto en alto y descuella, y presto sobrepuja sobre qualquier yerua, y facilmẽte la ahoga, y porque ello echa muchas rayzes, y dellas salen muchos pimpollos, y con esto no da lugar a q̃ crezca la yerua, y poresso lo siembran ralo. Assi que creo que no dexaron por oluido de hablar de la manera que se huuiesse de escardar el centeno, sino porque no lo auria menester como las otras simientes que he dicho arriba, y si alguna vez lo huuiere menester, haga se dello como dixe del trigo, cõ tal que se haga muy temprano, y esto baste al quitar la yerua de los panes.

¶ Muchas vezes del mucho llouer esta la tierra rebatida y empedernida en la sobre haz, y cõ los soles q̃da seca, aunq̃ lo inferior este humido, y como lo sembrado esta chico y tierno, no puede crecer, por la dureza dela tierra, para esto aprouecha tornarlo a arar otra vez al traues, cortãdo los sulcos primeros, porq̃ la tierra q̃ se leuãta cubre la otra tierra, y ãsi enternece la sobrehaz q̃ esta dura, pues q̃da debayo de otra tierra, y esto se haga como dixe del arrexacar en tiẽpo humido y quãdo esta lo sembrado pequeño, digo quando esto se hiziere no haga sol. Y otra diligẽcia para quando las sembradas crecen mucho en lechuga, y tienẽ mucho vicio sin tiẽpo ni sazon, por donde se echan y pudrẽ. Y para esto dize Virgilio, q̃ es bueno pacerlo. Algunos vsan segarlo, porq̃ dizen q̃ los ganados lo huellã mucho, y alas vezes lo arrancã de rayz, y vno pacen mucho, y otro poco, y tiene q̃ es mejor segarlo, porq̃ lo lleuã mas ygual y do es necessario lo siegã, y no llegan dõde no es menester Mas Pli. y Theofra. dizen que el grano q̃ nace del pan que ansi se siega en lechuga, aunq̃ sale gruesso y hermoso, empero q̃ es vano para sembrar, y q̃ no responden tãbien, no se porq̃, y por esso lo remito a la experiencia mas yo creo q̃ sera bien segar lo antes q̃ encañute. De modo q̃ todos concuerdan q̃ si fuere necessario por el mucho vicio q̃ lo ayan antes de pacer q̃ segar, y aun dize Pli. en el mesmo capitulo q̃ lo que ansi fuere pacido, no criara despues en el espiga gusanillo, ni otras semejantes suziedades, ni enfermedades q̃ suelẽ venir y nacer en las espigas. Como se aya de pacer, en q̃ edad, ni como, ni cõ que ganados, ninguno lo dize q̃ yo aya visto, mas yo llegãdo me quãto pudiere ala razon natural, porne y direlo q̃ mejor me pareciere, aparejado aqui (como en toda la correciõ delos q̃ mas supierẽ. Es biẽ pacer lo cõ ganados, mayores como son vacas, caualllos, y asnos porq̃ estos tales comẽ la hoja y no abaxan ni apurã hasta la rayz, y caminan

Delpacer del trigo.

algo mas, no sea con bestia trauada o a herrojada, porque esta tal en mouerse como anda ô salto hũde mucho la tierra, y con ella lo sembrado, y como el andarle es trabajoso estádo ansi ligada antes que se muda dexa muy roydo aq̃llo dõde a estado, y sin virtud para tornar a echar, porq̃ lo roen hasta la rayz y ansi en lugar de aprouechar daña.

Los peores ganados para pacer son las vacas, y bueyes, porque arrancan muchas matas y es bueno pacer lo con puercos, y metan los hambrientos, y hagan los caminar, porq̃ no estẽ mucho dentro, porq̃ si los dexan, despues de hartos, hoçá y dañan mucho Y si lo ouierẽ de pacer con ganado menudo, hagan lo andar, porq̃ no comá si no las pũtas, y mas vale q̃ lo pazcá en dos o tres vezes q̃ de vna, y al ganado les haze daño benchirse ansi de presto en especial si son ouejas, porque a estas muchas vezes les acontece morir de hartas, mas q̃ a otro ganado alguno.

Procurẽ siẽpre espantar las grullas y las ansares caseras y branas, porq̃ demas de ser el diẽte dellas muy dañoso alo sembrado, q̃ lo repacẽ demasiadamẽte, y aun quádo esta chiquito lo arrácan del todo. Las ansares echá vn estiercol en grá manera dañoso alo sembrado, q̃ todo quanto alcáça, assi lo q̃ma y abrasa, como si le echassen rescoldo o agua hirviẽdo. En fin todo el estiercol de las aues de agua es muy dañoso a todas las verduras de panes y hortalizas. Y aunq̃ dixe delas ansares caseras que les espantẽ de los sembrados, principalmẽte les cõuiene guardar de las cabras, porq̃ estas andá en grádes quadrillas, y ligeramente van donde quieren, q̃ las caseras pocas vezes se alexan de los poblados.

Delpacer los panes

Ha se de pacer qualquier pã, antes q̃ comence a encañutar ni echar cogollos, porque si despues se hiziesse, lo vno q̃ brarian los cogollos, y aun por estar los cogollos mas altos q̃ la mata, lo primero que se paciessen serian ellos, y lo que se pasce en tallo, las mas vezes se pudre por alli. Y mas necessidad tiene de pacerse la ceuada por ser muy tierna, y pudre presto, q̃ no el trigo que tiene la caña tiesta. Itẽ si el que siembra tierra o hiziere otra qualquier heredad la pudiere tener cercada, deue lo hazer, porq̃ al labrador es la costa menor y doblado el prouecho al coger, y escusarse ha muchos enojos. Para los panes seria buena cerca de vallado muy alto, con su çanja hõda y ancha por ô fuera, porq̃ si con çarçales los cercá, no son sino biuares de conejos, los quales hazen grande daño enlo q̃ esta sembrado, repaciẽdolo quando esta pequeño y tierno. En portugal, y aun en muchas partes de Castilla, si lo sembrado esta cerca de caminos, porq̃ las bestias que passan no lo pazcan, vsan sembrar vna vãda ancha de altramuzes entre lo sembrado y el camino, porque por ser amargos no los pacen las bestias, y despues son prouechosos para los bueyes, y otras muchas cosas, y es buena esta manera de cerradura dõde no se puede auer otra que mas impida. Las cãbroneras serian buenas, porque pocas vezes reparan en ellas los conejos, saluo que son continuas mamidas de gorriones, y en el mundo no ay tan mala aue para la espiga, en especial para la ceuada, que como tiene el grano desnudo, remecense en el espiga, y bieren con las alas, comen vno o dos granos, y derruecan todo lo otro, vazian el espiga y hinchen el suelo, y aconteze segar paja, sin grano alguno, y vn labrador viendo esto hizo segar la paja y arar el suelo que estaua lleno de grano, y al año siguiente cogio buena ceuada. Y deurian tener en castilla tanta diligencia para apocar tan mal auerio como tienen en muchas partes y principalmente Aragon, y por causa de tan malas aues es bien sembrar la ceuada algo lexos de poblado, y en raso y escam

pado, donde no esten arboledas o matas, donde ellos se esconden, aunque por miedo de los gauilanes no se alexá mucho de poblado. Hechas todas estas maneras de sembrar hasta el pacer, si fuere necessario, no ay mas que auer de entender hasta el tiẽpo conuenible al segar excepto si se riega, saluo guardallo de bestias y que no se huelle, porque ya de aqui adelante por estar en caña rescibe mucho daño si se rehuella, porque se quiebra. Puede entretáto el labrador entender en otras labores del campo, como son viñas arboledas, que no le faltara en que entẽder, si se quiere ocupar, y no estar ocioso holgazan, y ruegue siempre a Dios por buenos temporales y salud.

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

BIen me parece que sera necessario y es, aparejar la hera, antes que comencemos a segar, porque en segando traygan las miesses ala hera, y no se desperdicien en el rastrojo. La era es lugar donde las miesses se trillan, y donde las apartan dela paja, esta ha de ser llegada al poblado quanto mas pudiere, que mas vezes la vea el señor o mayordomo, y no ayá los siruientes lugar de hurtar, y tambiẽ porque si algun mal recaudo ay, o peligro de fuego, o de bestias, y de otros semejantes acidentes, mas ayna es visto y acorrido. ¶ Itẽ sea (si fuere algo lexos del lugar) tan cerca de otras eras, que si huuiere necessidad se puedá ayudar vnos a otros, porque alas vezes vnos tienen trillado, y otros no, y si anda algun ayre, se puedan ayudar alimpiar. Mas con todo esso no sea tan junto de otras paruas y montones que si ala vna se prendiere fuego (lo que muchas vezes acontesce por mal recaudo) aya peligro y se aprenda en las otras. Procuran con mucha cautela y vigilancia que si hizieren fuego, que sea quanto mas lexos pudieren, y en lugares hondos, y cercado, de donde el ayre no lo pueda arrebatar. ¶ Item ha de ser la era, en lugares ayrosos, y mas hazia gallego. Porque dize Columella que este ayre en el estio es mas continuo y igual, lo vno porque los que trabajan sienten grande refrigerio con el ayre, contra la calma y calor demasiado del estio el qual afflige tanto, que muchas vezes ahoga y mata alos que trabajan y por esso son mejores las eras en alto que embaxo, porque alli es mas natural el ayre. Demas que el ayre es muy necessario para apartar la paja del grano, dize Crecentino que en quanto fuere possible este la era apartada o cubierta del viẽto abrego, mas esto se entienda si es la region humida (como es la Ytalia) porq̃ este viẽto es muy humido y haze presto corromper qualquier cosa destas que son para guardar, y haze que el pan crie gorgojo. ¶ Allende desto, la hera ha de ser bien lexos de viñas y huertos, porque la paja buela, y ponese sobre las hojas, y horadalas, y secalas, y haze que el fructo crie gusanillo. Y es tan dañosa la paja puesta assi sobre las hojas, quanto es prouechosa hecha estiercol, y puesta a las rayzes. Ha de ser la era en lugar frio, no humido, porque no ay cosa que mas conserue mucho tiempo el trigo y ceuada que el frio sin humor. Sea apartada de lugares de mal olor. Dize Varron, que sea redonda, y en medio algo mas alta, que vaya poquito acostada a los lados porque si llouiere no quede el agua en la hera, sino que luego salga fuera. ¶ Item enderredor della, este limpio y desembaraçado 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 hera. En la hechura ay muchas formas segun el aparejo del lugar. La mas principal es, si ay lugar ô hazerse sobre algunas grãdes piedras

El sitio de las eras.

porq̃ alli se trilla mejor, y mas presto, por tener el suelo mas duro, y no pueden topos, ni ratones, ni hormigas, hazer agujeros, ni leuantar la era, ni terrones, y el pá sale mejor trillado, mas limpio, sin piedras ni tierra, ni otras suziedades que suelen pegar de la era que es suzia. Y aun dize Colum. que mientra mas limpio esta el trigo, que mas tiempo se guarda, demas que lo que es limpio, es muy mas saludable alas gentes. Ay otra manera ó hazer la era de vn ladrillado a caneo, o vn losado de piedra o otra manera. Deuen cerner muy bien la tierra, y mojarla muy bien, con agua y alpechin, q̃ es el aguaza q̃ corre delas azeytunas, y pisarlo muy bien, o con ganado, y muy mejor es con vn pison, como quiẽ haze tapia, y tornarlo a rociar bien con alpechin, porque esto cõ su vnctuosidad y amargor apriet a la tierra y no nace yerua. Y dize Varrõ que es põçoña para las hormigas y topos, y otras semejãtes sauandijas. Itẽ para la era deuẽ (si fuere possible) escoger tierra gruessa arzillosa, porque toma tez, y la q̃ es arenosa haze mas presta diuission de si, y leuantase y mezela arena con el pan, lo qual es dañoso, y esto quanto ala era. Junto a ella hagan sus tiendas o cadahalsos, donde se recojan los obreros. Y aun si la hazienda lo suffre, casa q̃ tẽga vn grande portal o portales, dõde si necessidad huuiere de aguas y turbiones, pueda amparar sus miesses. Porq̃ muchas vezes suelen venir turbiones de presto, y hazer grandes dañios, y tengan algunas mãtas, porque si de otra manera no lo pudieren defender del agua, lo cubrã cõ ellas, y no se moje tanto. Es bien hazer la parua, monton redondo o largo, que llaman pesce los labradores, porque se puede cubrir mas facilmente y con menos aparejos. Y tambien es bueno si no esta trillado, ora este en el rastrojo, o fuera, hazer delas gauillas vnas muelas redondas, ó hechura de vn torrejó, biẽ apretadas y justas, y han de poner las espigas hazia dentro, porque assi ni el agua los pueda calar, ni bestia alguna sacar el espiga, y por la parte ó arriba se pueda cubrir cõ algo que despida el agua a fuera, y assi se guarda algun tiẽpo estando cubierto por arriba. Mas yo por mejor auria que se trillasse quãdo haze grandes soles, porque entonce se desmenuza mejor la paja, y se ẽspide mejor el grano. Y si ay mucha priessa de trillar, han de cubrir lo trillado, y trillar lo que queda. Porq̃ si lo que esta por trillar se humedesce, no se puede bien trillar despues, ni apartarse el grano de la espiga, ni desmenuzarse la paja. Y el limpiar en qualquier tiẽpo se puede hazer ligeramẽte, lo qual no hara el trillar, saluo quando haze grãdes soles, y ello esta bien seco. ¶ Quãto al segar y poner el pã en cobro, este es vn exercicio en que se há de dar mucha priessa, porque aqui esta el gozar ẽl mas trabajo del año, y no menos peligro ay q̃ en la sementera, o de aguas, o turbiones o de otros muchos daños y peligros q̃ acaescẽ, y si se moja el grano (que aun este no es delos mayores peligros) pudrese, toma mal olor no es el pã sabroso, ni aun sano para la salud, y no se puede guardar tanto tiempo, y la paja biede, no la quieren comer las bestias, y aun causa los muermos y otras muchas enfermedades. Assi que conuiene darse priessa, y no dexar por holgar, el trabajo pa otra dia, q̃ muy bien espera lo hecho a lo por hazer, q̃ el dia que se pierde nũca mas se cobra, y es grande perdida la del tiempo mal gastado. La ceuada acorre mas presto ala necessidad, porque madura mas presto, y por tener el grano mas desnudo, si esta muy seco luego se cae del espiga si esta muy seca, porque luego salta. Por tanta es bien si ay este inconueniente y haze grandes soles segarlo alas mañanas, y aun si haze luna

Del segar del pan.

Del segar de la ceuada.

esbien segarlo ō noche, como hazē en muchas partes de el Andaluzia y ōla Affrica, y reposando algo ōl dia, y esto se haze bien de noche, porq̄ la noche da algo de tēpero y humidad. Esto es mas necessario para las regiones q̄ sō muy calidas. Mas dizē los agricultores, q̄ despues dela auer segado, dexē estar los manojos enel suelo tēdidos, tres o quatro dias, porq̄ dizque engorda el grano. Esto no es a mi ver, sino q̄ como esta seca toma algo ōl humor ōl suelo, y engorda conla humidad q̄ recibe, anssi delas noches como dela tierra y por esso hincha algo y enternesce. Si es para gastar luego, no le haze daño, mas si es para guardar mucho tiēpo, o para sembrar, no es tā prouechoso. Porque como arriba dixe, la simiēte ha de ser dura, y bien seca. ¶ Item quāto al trigo, tampoco se ha de esperar que este demasiadamēte seco, aun que ello es mas seguro, por tener la caña mas rezia, y el grano mas vestido, y en ello pueden hazer lo mesmo que en la ceuada. Mas porque haze mas rezios soles, y vienen los caniculares, dize Columella que acaesce con tāto sol y calor q̄ el trigo q̄ esta por segar se cae y mengua mucho dela medida. Y aun en estos tiēpos son los granizos y turbiones muy continuos, y estan los panes en mucha auēntura y peligro, y por tanto es bien darse priessa. Assi mismo dize Plinio, que el trigo quanto mas ayna se siega (entiendese despues de seco) q̄ el grano sale mas lleno, mas hermoso, y aun mas rezio para durar, por que el sol demasiado lo corrōpe y quita mucha virtud, y esto es lo que los latinos llamā Siderare, que es quemarse con la furia del sol, quando esta enel signo dela canicula, q̄ propiamente llaman sidus. Tambien lo dañan las aguas y lo hechan a perder anssi que todos concuerdā eneſto, que el segar sea algo antes, digo mas tempr̄ano que tardio, cō tal que este maduro y enxuto, porq̄ de otra suerte seria para criar gorgojos, tráças, y otras suziedades. Ha ō tener el labrador aparejados sataderos, antes q̄ comiēce a segar. Muchos vsan retamas, otros mimbres, otros siembran adrede cēteno entre el pan, porq̄ por ser las pajas largas y correosas son buenas para atar. Bueno es todo, mas si son las centenas viejas que otros llamā valago, son muy mejores, y han las de mojar primero, por que tomen correa, que sembrar otra simiente enel trigo para hazer ataderos no me paresce cosa conueniente, quando mucho, puedē lo sembrar ayna parte, porque se pueda arrancar por si para hazer ataderos, y sacudir el grano, porque no se mezcle el trigo o ceuada al tiempo del trillar, q̄ da mal sabor al pan, y lo haze ō menos valor y precio. Y aun los ataderos se han de apartar quādo se trillā conla otra paja, porq̄ la daña. Pero muy mejores ataderos son los de sogas donde los puedē auer, y para que mas duren, mojenlos primero que aten conellos. ¶ Enlo ōl segar, si del tiempo tuuiessemos seguridad, mejor es en menguante que no en creſciente, y aun en mēguante del dia, juntamente con la menguante dela luna, porque mas se guarda y menos suziedades engendra, digo delas que se engendran de humidades como son los gorgojos. ¶ Etc. ¶ Del trillar, ay dos maneras, vna es con vnos trillos empedrados, otra es muy mejor como vsan donde ay abundancia de bestias, mayormēte cauallares, porque estas en muy breue tiempo desmenuzan la paja, y deshazen las espigas. Han de ser para q̄ esto hagā mejor, atadas vnas a otras con sus ȝaquimas, y no alos pescueços porque no se aboguen, y sea la mas diestra capitana, porque guiē mejor tras ella, y en medio dela parua ha de estar alguna cosa alta, dōde este subido el q̄ las guiare al derredor. Otros vsan q̄ vno ande cauallero, y tras aql

El tiēpo del segar el trigo.

Del trillar del pā.

guiã, mas muy mejor es hincar vn madero redondo, q̃ este bien fixo, en medio de la parua, al q̃l este atada la guia con vna sortija que ande bien al derredor ôl madero, y ansi no se ocupara nadie en guiar, y entre tãto podra con el vieldo o horca menear la parua, y apartarlo muy trillado, y echarlo so los pies, lo que estuuiere mas entero. En las tierras llunioſas y donde cogẽ poco pan, como son serranias, en segãdo lo luego lo meten so techado, y ansi lo maccan para sacar el grano del espiga esto hazen donde se aprouecha poco ô la paja y vsan heno. Han de procurar, ora sea el trillar, con trillos, o con bestias, o de la manera que pudieren q̃ se trille seco, porq̃ el grano mejor se despida, y dize Plinio, q̃ mientra mas trillada es la paja, q̃ mejor la comen las bestias mayormente los bueyes. Y dizen todos estos autores que despues de auer trillado y limpiado el pan, lo dexen algun dia en la era, y se refrie, y no lo metan assi aberuorado en las troxes, ni dõde se ha de guardar, porque aquel calor causa corrupcion, y el frio aprouecha para que mas se conserue, segun dize Paladio. Y aun porq̃ mas se refrie es bien traspalarlo en la era quando haze algun frescor, o ô noche, y si es monton grande, es bien diuidir lo en dos o tres partes, porque mejor lo penetre el frescor, y esto baste quanto al trillar y limpiar.

¶ Capitulo. xj. De las troxes, y silos.

DE muchas suertes son las troxes y lugares para guardar el pã. La ceuada y el centeno no quierẽ estar en silos, sino son muy enxutos y muy sin humidad, porque muy ayna se corrõpen en los tales lugares si ay algo de humidad y toman muy mal olor, por esso les son mas pertenesciẽtes troxes altas, frias y ayrosas. Para el trigo ay mas maneras de troxes, que vnas ay altas, y estas han de ser en lugares ayrosos, enxutos secos, frios, lexos de establos y de lugares de mal olor, y lexos de humanidades, y que tengan vnas pequeñas finiestras hazia el Alquilon, digo a cierço. Porque segũ Columella dize, y lo vemos por experiencia aquella parte del cielo que esta a cierço, es muy fria, y no es humida antes es seca, y con estas dos cosas el trigo dura en la troxe mucho tiempo, no ha de tener respiradero alguno hazia abrego, porque este viento es caliente y humido, lo qual haze corromper muy presto el pan. Las troxes han de tener los suelos y paredes muy fuertes, los tejados sin goteras, ses ãtes edificio mas uo q̃ viejo, sus paredes lisas, fuertes sin agujeros ni bẽdeduras. Todos estos agricultores dizen, que para q̃ no aya gusanos, ni gorgojo, ni otras semejãtes suziedades, que es bueno hazer vn barro con alpechin, que no sea salado, segun Columella, y que al barro, en lugar de paja, le mezclen muchas hojas de Alzebuche, y no sean secas, porque son muy amargas las verdes, y si no pueden auer de Azebuche, sean hojas de Olmas y que bien amassado el barro con alpechin, con aquello embarren las paredes y echen suelo a las troxes, y aun que despues que este enxuto lo tornẽ a rociar cõ mas alpechin para que se empapen bien dello los suelos y paredes. Dizen Plinio y Theofrasto, que las troxes no sean encaladas, porque la cal por ser caliente, por esso haze algo corromper el trigo. Yo digo que querria mis troxes si las tuuiessen, bien soladas de buẽ ladrillo liso y biẽ jũto, que las paredes estuuiessen bien panderetadas dello, para q̃ los ratones no puedan hazer tanto daño. Dize mas Varron, q̃ es bueno rociar el trigo en el alboli cõ vn ysopo mojado en alpechin, mas yo temo q̃ le daria mal sabor para comer, y aun si es para sembrar dañara algo con su vnctuosidad. Dize Columella, que si nasce gorgojo, que no traspalen el trigo, lo qual

El sitio de las troxes.

hazen algunos pẽsando q̃ aprouecha porque el dize que el gorgojo se cria en la sobre haz del monton, y q̃ no cala en hondo mas de vn palmo, y si lo meneá mezclase lo malo con lo bueno y corró pese todo, y termia por mejor o vender lo o hazer lo harina. Dizen que es bueno para si ay gorgojo y tráças, q̃ echẽ entre el pan hojas de cornicabras, y q̃ luego huyen o mueren. Y para lo mismo es bueno y muy prouado hechar ramos y astillas de Henebros. Dize Pli. q̃ la ceuada no la cria, y da la razõ porq̃ tiene la camisa del grano mas ỏlgada que el trigo, y a esto ayuda tambien por ser ella de calidad fria, y por esta razon no lo cria el centeno ni el auena, y el trigo es caliẽte y ansi es mas aparejado a corromperse. Los alholis há de tener muchos apartados como senos, para donde por si se ponga cada genero de simiente, y aũ si huuiere lugar q̃ de cada genero aya apartamiento para las simiẽtes nueuas y para las anejas. Dize Pli. q̃ dõde no ay ayre no se cria gorgojo, y pienso que sera la razon, porque no podra biuir sin ayre dõde respire, y por esso hazen algunos las troxes tan cerradas para el trigo, que en ninguna manera puede entrar ayre enellas, y hinchẽ las por arriba por vn agujero, y para sacar el pan esta a bayo otro pequeño por donde salga, y porq̃ pueda salir todo ha de estar el suelo acostado al agujero, y para que el ayre no entre es biẽ hazer la troxe de boueda, y aun son las tales mas seguras cõtra el fuego, y assi donde no entra ayre no se cria gorgojo. Digo que seran buenos los silos con tal que sean muy enxutos, delos quales escriue Marco varron, que han de ser como he ya dicho en lugares enxutos, en tierra muy seca, muy sin humidad, tierras duras, arziliares, altos, dõde no parca agua, ni humidad, ni aun pueda penetrar. Antes de echar paja ỏbayo y enderredor que defienda el pan del olor dela tierra, y si esta fuere centenaza es mejor, por ser mas fria, y ño lo descubrá si no quando lo huuierẽ ỏ gastar. Y affirma el mesmo Varró, que el trigo que ansi se encerrare, puede guardarse biẽ, por tiẽpo de cinquẽta años, y el mijo mas de ciento. Esto tal es bueno para fortalezas y lugares que temẽ guerras, o cerco de enemigos. Y tengan siẽpre este auiso que ninguno se arroje de presto enel silo rezien abierto, porq̃ el baho que esta alli es tan malo, que en vn punto podria matar a quiẽ entrasse, y por esso es bien, que este primero que enel entren buen rato abierto, o metá dentro vna sauana, y la trayga mucho al derredor de manera que haga viento, paraq̃ desbraue aquel mal vapor q̃ esta dentro y no entre ninguno dẽtro hasta que desculguen dentro vna lumbre y no se apague. Para guardar es mejor el trigo trechel que lo candeal por ser mas rezio de grano. Y lo delos altos que delos bayos ni valles. Y lo delas tierras, que no han seydo estercoladas mejor q̃ delas que suelẽ estercolar. Lo de secad ales mejor que de tierras regadias. Lo cogido y encerrado en menguante, mejor q̃ lo q̃ se coje y encierra en creciente. Esto he dicho para los q̃ tienen mucho pan que guardar, q̃ para los que tenemos poco en vna tinaja lo guardá, tambiẽ como quátas troxes y silos ay enel mundo. Dize Paladio, q̃ se guarda mucho tiẽpo el trigo, si echan enla troxe vna yerua que el llama Lonisa, la qual yo no conozco, dizen que en castellano se llama ojo de buey, la qual este debayo ỏl trigo y muy rebuelta entre ello. Ẽn algũas partes no se puede guardar el trigo, y a esto me remito ala experiencia q̃ les mostrara en q̃ tierras o q̃ manera de trigo no se conserua táto, y para esto tal mi parecer seria que mas seguramente se guardara hecho harina en tiẽpo frio, y puesto en tinajas, y sal no molida a lechos, la qual sale ỏspues en

Contra el gorgojo.

El tiẽpo que se puede guardar el trigo.

el çedaço, esto digo para guardar q̃ no para hazer pã delicado y sabroso, lo q̃l se haze muy mejor de la harina fresca q̃ dela aneja. Dize que si las troxes estan bien embarradas con estiercol reziente de vacas, que ni ratones la horadan, ni hormigas.

¶ Capitulo.xij. Delas propiedades del trigo.

DE su natural es el trigo humido y caliente, y comido assi en grano crudo engendra en los cuerpos humanos, humores flematicos, malos y gruessos. El pan del trigo es mas conueniente al mantenimiento delas gentes que otro pan alguno, y por ser mas semejante y cercano a su complexion. El trigo de su naturaleza engẽdra humores viscosos, y por esso le deuẽ mezclar sal, la qual tiene propiedad de dessecar los humores superfluos y los viscosos y gruessos, y de cortar las viscosidades, porq̃ tiene proprie dad de secar, cortar, limpiar, y abrir, y de resoluer y expeler las grossezas y viscosidades, y ventosidades, segun el Auisce na, y por esso el pan sin sal mas aprouecha alos que trabajan de contino, q̃ alos que huelgan, porque estos tienen mas calor y virtud para digirir. ¶ Dize el Crecentino: que si lauan el trigo bien con agua caliente, y le quitã aquella corteza, y lo cuezen con leche de almendras, y le echan miel o açucar, q̃ esto tal alimpia los pulmones delos humores gruessos y viscosos, y es gentil mantenimiento. Si lo cuezen en vino, y agua y lo ponen sobre las tetas delas mugeres, que tienẽ dureza, por auerseles cuajado la leche en ellas, les es prouechoso. Dize sant Ysidro, que la harina del trigo, mezclada cõ miel, sana las postillas y los empeynes de la cara, y mezclada cõ miel y con manteca de puerco, puesta enlas tetas (como arriba dixe) quita y resuelue las hinchazones, o las trae presto a maduracion, y sana los neruios duros, y los ayuda a estender si estan encogidos. Escriue el Crecentino que si cuezen el trigo con leche, y es mejor de almendras, que cria buena sangre mas que si lo vsan mucho a comer, que engendra arena y piedras en la bexiga y riñones por causa de ser viscoso, y mientra mas açucar le echaren mas prouecho y menos daño hara, y de otra manera opila el higado, y enduresce el baço. Dize Plinio, que alos q̃ está muy apasionados de gota, no digo gota coral que es lo que llamamos mal caduco, sino a estotra que da enlos pies y manos que se llama podagra o chiragra, que es bien meter aquel miembro assi apasionado enel monton de trigo. Itẽ dize que si alguno tiene algo quemado del frio que este amortiguado q̃ le aprouecha azeyte de trigo, sacada con hierro caliente, y dize que luego sana, y lo mismo es bueno contra los empeynes y culebrillas. El trigo candeal es bueno para las personas q̃ son humidos y q̃ engordan, como son los flematicos porque ello es seco, y enxuga algo el humor demasiado. Es bueno para los que tienen vn romadizo q̃ corre mucho, que otros llaman corriza, o catarro, della se haze vn pan blanco, y hermoso, mas para que sea sano, y sabroso, quiere ser muy biẽ amasado y bien cozido. Assi mesmo se haze otra confacion que comunmente llaman almidon, la qual es singularmente prouechosa a los tisicos, porque tiene virtud de consolidar las llagas de el pecho, y es prouechosa para los que escupen sangre, hazese desta manera. Tomen el trigo que este muy limpio, y anlo de lauar muy biẽ en muchas aguas y tenganlo en remojo por ocho dias en agua muy limpia, la qual se ha de mudar quatro o cinco vezes cada dia, passado este tiempo, saquenlo del agua, y echenlo en vna talega de estopa muy rezia, y muy limpia, y ponganla en vna prensa donde se escurra aquella le-

Para gota.

Para q̃ mado ãl frio.

Para romadizo o catarro

Para mal de tetas.

Para postillas y empeynes.

Almidõ es bueno para los tisicos.

che en algũa vasija limpia, la qual pueden poner a secar en vnas artesuelas, con que este biẽ tẽdido para que se enxugue. Y dizen q̃ es bien que aquellas artesuelas esten vntadas primero con vn poco de leuadura fresca y buena, mas yo por mejor ternia q̃ no la tuuiesse, porq̃ sale mas bláco, y aun pienso q̃ dé mas tura, porq̃ no se azeda. Guisado con leche de amendras, y con açucar es como mãjar blanco, y es mãjar excelẽte para sanos y enfermos, q̃ es de buen nutrimẽto y de facil digestiõ.

El trigo trechel es bueno para los colericos

El trigo trechel es mas humido y mas frio que lo bláco o cãdeal, y es bueno para personas colericas, enxutas, porq̃ estos tales son algo secos. Y este pã por ser mas humido, ayuda a refrescar el calor dela colera, y es mejor pan para estio que para inuierno, y para tiẽpos humidos, que para tiempo seco y caluroso. Dizen que si mascan los granos del trigo, o los assan, y majan, y los ponen sobre la mordedura ỏl perro q̃ rauia, q̃ aprouecha mucho, y lo mesmo haze puesto sobre los flemones y diuiesos. Si cuezen el trigo en agua, y lo comen como hazen en muchas partes, es de mala digestion, y es muy pesado, hincha el vientre, cria humores gruesos, y vedriosos, y opilaciones, y lombrizes, y crudezas enlos intestinos, y colicas, y esto tal es mejor para personas que trabajan y hazẽ mucho exercicio, y a vn esto haze arenas enlos riñones y piedras, y aun es peor aquiẽ lo comiere crudo y assi cozido y guisado se emienda mucho echandole sal y miel, o açucar, y retiene las camaras, las puchadas de harina de trigo trechel si lleuan azeyte rosado o vnto, ablandan las postemas, y aun quitá el dolor y las maduran. Si cuezen los saluados de trigo en vinagre fuerte, y assi caliente los ponẽ sobre las lepras, enxugan. Si cuezẽ los saluados en çumo de ruda y los ponen encima de las tetas, que despues del parto está duras dela leche, las desopila y ablanda, y ỏ sincha, y este mesmo emplasto dizen q̃ es prouechoso cõtra las mordeduras delas biuoras y otras sauandijas ponçoñosas, y contra las camaras. Comido duro el trigo, es de muy rezia digestiõ, y humido, y es muy flematico, y da ruydo y dolor, y vẽtosidades enlas tripas, corrõpese presto, da mal nutrimẽto, y causa podriciones y enfermedades de malas maneras. El pã tostado da mejor nutrimento, mayormẽte alos humidos y flegmaticos, no es vẽtoso, enxuga y reposa el estomago, pero es malo para los melancolicos.

Para la mordedura del perro rauioso.

Para la lepra.

Para la dureza de las tetas.

¶ Capitulo. xiii. Dela ceuada.

Las calidades de la ceuada.

La ceuada es de calidad fria y seca enel primer grado, por esso la dan alos que tienen contino calor de calenturas, y a los que tienen calenturas de sangre es mundificatiua, y tiene virtud absterssiua que es alimpiar los miembros interiores. Y el agua dela ceuada alimpia, y templa la calor, y es buena contra las enfermedades agudas que vienen de calor, y de pujamento de sangre. Los que tienen paño, cuezan la ceuada, y ansi caliente emplasten con ello el lugar donde esta, y alimpiarlo ha mucho. Los que tuuieren apostemas o chichones, digo hinchazones calientes, hagá cozer ceuada y saluados en agua, hasta que torne muy espesso como puchas, y ansi lo ponga encima, y sino son apostemas calientes, mezclen le pez, que se haga como vn cerote y puesto es muy prouechoso. Paraque la gota no corra alos miembros, cuezã la ceuada en vinagre, y echen abuelta vnos membrillos, y emplastẽ con ello las partes do corre la gota. El agua de la ceuada es muy pectoral, y aprouecha para las enfermedades del pecho, y si cuezen grana de hinojo en agua de ceuada, es muy lechar, digo que da y acrecienta mucho la leche a las mugeres q̃ criã. El agua de ceuada si se vsa mucho

Para que no corra la gota

Para hazer venir leche a las mugeres.

daña el estomago, q̃ le humedesce mucho el agua de cenada beuida. Y la cenada cozida con cozonilla de rey (que llaman melliloto) y cõ cortezas de dozmideras, es muy gentil enplasto para el dolor del costado. Hazense ordiates de cenada o ô harina de cenada. Alimpiar mucho la cenada, y aporrearla, para que despida la cascara, y lauar la mucho, y cozer la, y exprimirla, y aquella taluyna se a de mezclar con açucar. Esto es excelente cosa para los que estan enfermos de enfermedades agudas, y para los eticos. De la cenada se haze vn pan que da al cuerpo muy gentil nutrimento, mayormente a los colericos, es de facil digestion, cria la sangre limpia, y muy buena. Todo esto nota Crecentino, y dize Plini. que los que vsaren comer pá de cenada, no sentiran mal de pies, donde se colige que ella tiene virtud de restreñir, y con ello refrescar.

El ordiate para enfermedades agudas.

¶ Capitulo. xiiij. Del centeno.

EL centeno es de su calidad frio, humido, y lleno de viscosidades, dello se haze muy mal pan, pesado, humido, viscoso, dañoso al estomago que se pega sino son muy vsados a ello, y quiere personas que hagan mucho mouimiento y exercicio, y que tengan calor en el estomago, y ansi no haze tanto daño. Quiere el pan de centeno mucha sal, y de mas de darle sabor, lo haze menos dañoso, es le prouechoso antes que lo muelan, o tenerlo bien al sol rezio, o meter lo en vn horno que este algo caliente porque se enxugue algo aquella viscosa humidad. Quiere como dixe arriba, sementera temprana. La harina del centeno engorda mucho los bueyes y puercos, y ello cozido es bueno para engordar los caballos y mulas, han les de dar poco, y porque es fresco es mejor para en tiempo caliente, que para tiempo frio. Dize Plinio, que si de la harina dello hazen vna taluyna espessa como engrudo, y ansi caliente la comẽ, que es cosa muy prouechosa para los que escupen sangre, que conglutina y consuelda aquellas llagas de donde mana la sangre. Creo yo que si engrudara y pegara dẽtro, como haze fuera. Si mezclan centeno terciado con harina candeal, o desrraspado (que llaman chamorro) se haze buen pan, y enmiendase mucho la malicia del centeno. Del harina del centeno se haze muy bien empanadas, porque por ser fria cõserua mucho de corrupciõ lo que en ellas se empana, y esto basta auer breuemente dicho de algunas propriedades de estos granos.

Para los que escupen sangre.

¶ Capitulo. xv. De la paja.

NEcessario es dezir algo de la paja pues es continuo mantenimiento delos mas de los animales de que nos aprouechamos y seruimos. Y pues nos ayudan y llevan la mayor parte de nuestro trabajo, es razon, y aun es necessario que se prouea con toda diligencia en su mantenimiento, porque si ellos nos faltassen seria nos forçoso q̃ para trabajar sucediessen los hombres en lugar dellos, y no solamẽte auemos de procurar de darles de comer, mas tambien se ha de mirar que la comida en quanto ser pudiere les sea sana y prouechosa. Pues la paja se ha de guardar antes que se moje, y si se mojare en yuguenta en la era, y traspalenla, porque el sol y el ayre la penetren mejor, y ansi perdera mucha parte del mal olor que se pega del agua, que la paja humida y mojada (demas q̃ no la comen bien los bueyes y bestias) causa muchos muermos y enfermedades, metála limpia en los pajares, sin tamo ni polvo, y guardẽ harta para el inuierno q̃ nunca daña la prouision que sobra, y muchas vezes es el inuierno tá largo, tan crudo y esteril, q̃ aprouecharia lo que dexan perder enlas eras, y por falta muchos ganados mueren de hambre, y pierdese cõ lo que se pudiera mã

tener y arrepientẽse, quando no ay lugar ni remedio, ni les aprouecha su arrepentir, y mas vale vaziar los pajares para echar lo nueuo, que andar a comprar ni buscar, lo que a las vezes no lo puede hallar ni auer por dineros. La paja de la cenada por ser mas blanda y suaue es mas agradable a las bestias y bueyes (como dize Plini.) mas por ser fria y fresca, es mejor para el verano, digo para el estio y tiempo seco y caluroso, que en el inuierno no comen tambien la del trigo por ser mas aspera, empero es mas rezia y mas substanciosa, los bueyes la comen mejor y quiere ser muy trillada, y es mejor la paja del trigo ruuion que llaman trechel, que es mas blanda que la del trigo candeal, ni desraspado, ni blanquillo, ni tremesino. Dize Plinio, que muchas vezes las bestias, ni bueyes no comen bien la paja, y que es muy bueno que en la era, despues de apartada del trigo, la rocien con salmuera, y la bueluã de vna parte a otra, porq̃ la salles da sabor y la comẽ mejor (como diremos adelãte) y enxuguen mucho la paja que ansi salaren, antes que la metan en el pajar porque la sal enternesce los animales que la vsan. Den menos della alos que andan al trabajo que solamente salen la paja como les de algo de apetito, y no mas, y a los ganados, que no trabajan den les algo mas. La paja del trigo es mejor para el inuierno que para el estio, por ser ella enxuta y caliente. La paja centenaza, es mala y fria, y de malas propriedades, y causa muchos torçones, y para esto no deuen beuer las bestias por vn grande rato, y es mejor q̃ beuan antes. Y basta lo dicho ỏla paja del trigo, y centeno.

¶Capitulo. xvj. De la auena.

MArauillase el Vicencio que en pocos libros autenticos de medicina, halla que se haga mencion del auena, pues ella es muy singular y prouechosa en las otras operaciones medicinales, y ansi me marauillo yo delos antiguos agricultores que no dizen en q̃ tierras, ni de que manera se ha de sembrar, excepto el Crescentino que dize. El tiempo de la sementera, y las tierras que ha menester, mas callo la manera del sembrar. Es pues el auena de dos maneras, vna es mõtes prieta, velloſa, muy peluda, que haze vnos cañutos muy grãdes largos y gordos y de aquesta no auemos de hablar al presente. Ay otra casera q̃ se siembra como el trigo y cenada, tiene el grano mas blãco, y mas liso. La auena segũ Virgilio, q̃ma la tierra, y desustancia la mucho, y esto dize Plini. y Theof. dizen, q̃ por que tiene muchas rayzes y muy hondas, y porque echa grande cepa, y muchos pimpollos, q̃ por esso dexuga mucho la tierra y la esquilma, y por esso deue la tierra en q̃ la han cogido holgar algun tiempo despues. Y porque como dixe echa grandes rayzes y cepa, quiere ser sembrar algo rala, quiere se sẽbrar en tierras gruessas y muy sustanciosas aunque tambien suffre tierras algo liuianas, como dize el Crecentino, no quiere altos, sino llanos o valles, quiere mas ayres y sitios frios que calientes. Siembrase quando el trigo, por octubre, o Nouiẽbre, y esto es si son tierras enxutas y algo caliẽtes, mas muy mejores mediado Febrero, y por algo de Março mayormente si son tierras frias y humedas. En ninguna manera se deue sembrar en el riñon del inuierno, porque ella es fria, y con los frios demasiados se ahoga y pierde antes que nazca. Ha se de escardar como dixe dela cenada, no tiene necessidad de pacerse, porque presto echa rezios cañutos, y no tiene peligro de echar se con el vicio, ni de podrirse. Deuen de guardar no la pazca ganado, porque ella es muy tierna y sabrosa, y en especial los pimpollos: y el ganado, o bestias que vna vez la pacen, regostan se mucho a ello. Verdad es que si tiene

El tiẽpo del sẽbrar auena.

mucho

mucho vicio pueden lo pascer antes que encañute, mas no porque tenga necessidad. Cresce presto, siegase al tiẽpo ỏla cevada, y assi se trilla y guarda. Es de su naturaleza fria y seca, y por ser fria la dan a los que tienẽ fiebre cõtinua como son los ethicos. Dize el Vincencio que se haze della muy suaue pan, mas a mi ver, mas sera sano para los que tienen calẽturas, porque es fria y refresca, que no suaue ni sabroso para comer. La harina del auena tiene propiedad de ablandar las hinchazones duras, siendo emplastada. El auena es muy singular mãtenimiẽto para las bestias, porque la verde da mucha sangre, y substancia, y la seca es mas prouechosa para tiempo seco y caliente, como es el estio, que no para el inuierno, porq̃ es algo fria, es de muy facil digestion, y nunca las bestias se abitan, ni acevadan con ella, como con el ordio. Verdad es que no es de tanta substancia, ni da tanta fuerça como la cevada. Toda Francia y la Germania vsan mucho deste mantenimiento para los cauallos, y aun para las otras bestias. Esta como dize echa muy hondas las rayzes, y por esso quiere la tierra muy mollida y que este cauada muy honda, y esto es lo que yo he hallado dela auena.

Propiedades ỏ el auena.

Capitulo. xvij. De las legũbres, y primero de los garuanços.

Bien conoscidos son en toda parte los garuanços, con los quales la tierra se esquilma, y daña mucho, por que lo vno son salados, y con la sal esterilizan mucho la tierra, y la desmedrã y dañan. Lo otro porque se arrancan, y en las rayzes lleuan pegado lo mejor dela tierra, (segũ Plinio y el Crecen.) y aun todos los agricultores concuerdan en esto, saluo Columela, que es de contraria opinion, que dize que en las legumbres, la que menos daña la tierra, son los garuanços, no se yo si la letra esta corrupta porque paresce cierto que habla cõtra la verdad muy manifiesta. Y no creo yo que en tan excelente autor cayesse tal ignorancia, y en esto tiene por contrario a Plinio, y Paladio, y a Theofrasto, y a Crecentino. Y quien no sabe que la sal haze sin fruto y sin virtud ala tierra, segun aquello del psalmo? Posuit terram eorum fructiferam in salsuginem, y quiẽ no vee que las tierras que son salobrales son sin virtud, y de yerua muy desmedradas, dado que sea sabrosa y prouechosa para los ganados, y de aqui viene que quando toman o derruecan vnos enemigos a otros algun pueblo o si dan a algun hombre por traydor despues de le auer derrocado y allanado el lugar o casas, lo aran y siembran de sal, en señal de esterelidad, para que en ello no pueda nascer cosa alguna, y lo vemos hazer muchas vezes en nuestros tiempos Assi que no es duda que los garuanços por tener aquel sabor de sal, no son alas tierras mas dañosos que otra qualquier legũbre. ¶ Para que en parte pierdã aquel sabor ay algunos remedios, que es echarlos primero a mojar en agua que este vn poquito tibia como no los escalde ni queme, lo qual sea vn dia antes q̃ los siembrẽ, como dize Paladio. Por que lo vno perderan aquella sal, y lo otro nasceran mas ayna y muy mejor, y nascen mas gordos y mas tiernos, y lo mesmo dize Plinio, y aun dize que no los deuen sembrar sin auerlos assi mojado primero. Virgilio dize, q̃ los echẽ a mojar en alpechin que no sea salado, y q̃ si les echan a bueltas del alpechin vnos terrones de salitre, y los tinẽ assi en remojo vna noche antes que los siẽbrẽ, que nasceran los garuanços mayores, mas tiernos, mas sabrosos, y q̃ no les nascera gusano ni otra roña alguna, y esto dize de todas las legumbres y Theofrasto dize otro tanto. Y sino pudieren auer alpechin sea agua y salitre q̃ esto basta en defecto ỏ alpechin.

Como se hã ỏ sembrar los garuanços.

Y mas dize el mesmo Theofrasto que los garuáços o legumbres que assi fueren mojados, se ayan ó sembrar en tierra enxuta, mas a mi parescer muy mejor y mas presto nascerá en tierras que esten algo humidas y mojadas. Y si estuuieren algo talludos no los echen ó golpe, que por estar tiernos salta el machuelo y se pierde simiente y fruto. Dize el mesmo en muchos lugares que quando los garuanços estan ya grandes, que les haze mucho daño si les llueue, porque el agua les laua aquella sal delas ramas y la lleua alas rayzes, y las daña, y toda mata se para amarilla y se seca, y assi vemos que se hazen muy mejores garuançales quando el Mayo, y Junio son algo secos, q̃ quando son mojados. Y para que no aya este inconueniente, es biẽ auerlos echado en mojo, en alguna delas maneras que he dicho porque alli dexan mucha parte dela sal. Quieren mas la tierra templada que la muy caliente, o muy fria, segun dize el Crecentino. Si se riegan es les muy mejor agua ó pie corriente que no a mano, porque no toque enlas ramas. Porque el agua que va de mano, laualas ramas, y lleua la sal a los troncos y rayzes, y por esso peresce la mata, Y aun las mas delas hortalizas se quieren regar de pie, aunq̃ por otras causas comunmente suffren los garuáços qualquiera manera de tierra, con tal q̃ no sean muy flacas, ni cansadas, como dize el Theofrasto, mas muy mejor y mas tiernos y sabrosos se hazẽ en las tierras gruessas, rezias, y enxutas, con tal q̃ sean tierras sueltas, digo q̃ no sean humidas, y en estas se quierẽ sembrar por el fin de otoño, y en las tierras humidas y xugosas por Março (como muestra Palad.) o desde mediado Hebrero en adelante. Han los de sembrar no muy espessos porq̃ puedan estender mas las ramas y hazer mayor mata, no han menester tierras estercoladas, saluo si las tales tierras no fuessen demasiadamẽte humidas, o muy flacas, con tal q̃ en tierras essi flacas y ligeras el estiercol este bien ancjo y podrido. La simiẽte dellos ha de ser gruessa, llana, no arrugada, ni carcomida, el grano enxuto, no reuiejo. Dize Colu. que estas plantas resciben gran daño, si les llueue quando estan en flor, y para esto no ay remedio en mano dela gẽte, por q̃ solo Dios puede impedir y embiar el agua quando es su voluntad, mas aun en algo pueden ayudar a q̃ no rescibã tanto daño, y es desta manera. Theof. dize, q̃ la naturaleza delos garuanços es de crescer presto, y q̃ en breue tiempo llegá a su perfeció. Y pues esto es assi, si los siẽbran tarde, por Março, antes auran passado las aguas de Abril, y aun las de Mayo q̃ ellos encomiẽcẽ a florescer, assi (no se si acierto) me paresce a mi q̃ podran a correr q̃ no se mojen tantas vezes en flor, segun el The. dize, no tienen necessidad de agua, saluo para nacer, porque para criarse despues ellos tienen virtud sufficiente. Tampoco los han de escardar q̃ no les es muy necessario, saluo quando ellos estan chiquitos, porque ellos casi ahogan toda la yerua, mas toda via les hara prouecho, porque la limpieza en todo tiempo y a toda cosa prouecha. Es bien mollir les la tierra que tiene jũto alas rayzes como no las dañen ni lastimen. Plin. dize q̃ solo tiene necessidad que les quiten vna yerua que el llama orabanche, que es segun yo creo la q̃ en nuestro castellano llamamos corre huela, porque esta tiene la propiedad dela yedra, que sube abraçandose y reboluiendose con muchas bueltas y nudos por la mata, y ansi la aprieta y ahoga. Han se de sembrar los garuanços lexos de camino, y de lugares passaderos, entre las haças de el pan, o en lugares cerrados, porque quando está tiernos no passa ninguno, aunque sea frayle y ayune que no lleua vn manojo, pastores y otros semejantes les ha

Delsembrar los garuãços

zen mucha guerra, pues si mugeres topan con ellos, no ay granizo que tanto daño les haga, por esto cõuiene que los siembren en lugar biẽ cerrados, o que esten tan escondidos que antes oygan que son cogidos que supiessen que estauan sembrados, y aun los conejos y liebres se regostã a ellos, y los destruyẽ mucho quando estã las matas tiernas por causa del sabor dela sal, y lo mesmo hazen otros animales. Hã se de coger quando estuuierẽ bien sazonados, y secos, y en fin de menguante segũ dize el Crecen. y quando los sacaren a la era, vayã embueltos en sauanas bastas porque muy ligeramente saltan delas vayllas, y se pierden y menguan mucho la medida. Si la cãtidad es mucha de uenlos trillar con bestias como diximos del trigo, porque los trillos quiebrã el grano, y si poca, basta, o pisarlos o aporcarlos con vnas varas. Dexen los enfriar antes que los guarden, q̃ no los metan a heruorados en las troxes porque resciburian mucho daño. Guardanse biẽ en troxes como el trigo, mas muy mejor en tinajas que ayan tenido azeyte, o que ayan sido mojadas con alpechin, esto es para los q̃ son para comer, que los que son para sembrar no les toque cosa de azeyte. ¶ Item la tierra q̃ ha lleuado garuanços, deue holgar alomenos vn año porq̃ queda muy dissipada, y si fuere necessidad sembrar la ha se de arar mucho, y estercolar cõ estiercol muy podrido. Toda paja es buena para estercolar las tierras, saluo la delos garuanços por ser muy salada, y esto baste quanto al sembrar y guardar. ¶ Las propriedades dellos son muchas y muy singulares, y apenas bastaria vn libro para las explicar, y por no ser prolixo pornẽ algunas las mas principales. Ellos son de tres maneras, que vnos ay blancos, otros ruuios, y otros prietos. Y quanto al sembrar, y lo que arriba auemos dicho, todo se entienda y gualmente de qualquier suerte dellos, porque en aquello ni differen. Son de naturaleza calientes, y humidos, y acrecientan sangre y colera, y son de grande substancia y mantenimiento. Y por ser assi calientes y humidos, y aun porque hinchan (que ellos son vẽtosos los dã en muchas partes alos garañones quã do tienen muchas hembras. El caldo dellos acrescienta la leche, despierta la orina, prouoca los menstruos o regla de las mugeres, quando estan detenidos, y esto porque tienẽ virtud de abrir. Limpia mucho los riñones de las arenas, y quebranta la piedra dela beziga, mas si estos miembros tienen alguna llaga haze les daño, por la mordicacion dela sal que en si tienen (segũ Plinio y el Crecent.) Si el cuerpo tiene sarna, o comezon o empeynes, y cõ el caldo dellos tibio lo lauan, todo lo quitan y alimpian. Todas estas propiedades tienẽ estas tres maneras de garuanços: empero mas perfectamente los ruuios y prietos, excepto que en acrecentar la leche, y la simiente de generacion, son de mas efficacia los blancos por ser mas humidos. ¶ Itẽ el caldo dellos aclara la boz, alimpia los pulmones, y por esso hazen taluynas, obre uajes dela harina dellos, y si vsan mucho el caldo dellos, desatan y resuelue las durezas opilaciones del baço y higado, y biel, y sana la gota coral (como dize Plinio) porque aquella enfermedad procede mucho de vn humor melãcolico, y los garuanços engendrã colera, y la generacion y augmento de lo vno es corrupcion y diminucion de lo otro (como dize Arist.) porq̃ las opilaciones del higado y baço, vienen por falta de calor, y por abundar vnos humores gruessos y viscosos, estos son caliẽtes, y por causa dela sal son assi mesmo abridores, y por esso tienen virtud de resoluer, y de cortar y expeler aquellas viscosidades, y son muy abridores que prouocã orina (como dize Galle.)

Para la comezõ y empeynes.

Para el pulmon

Propiedades de los garuãços.

y el caldo es mejor que el grano, porq̃ en el caldo se despoja todas sus buenas propiedades y virtudes medecinales (segũ testifica el Hypocras) y por esso mi parescer es, que si los cuezen para aprouecharse del caldo, que los laüen primero, y que despues los echen amojar en la mesma agua q̃ los han de cozer y no los cuezá en otra porque en el agua que se mojan queda la mayor parte dela virtud dellos. Y tem el caldo porque prouoca la orina es bueno para los que tienen tericia, porque los haze purgar por la orina, y aũ dize que bota fuera las lombrizes. Los garuanços hinchan, y no dan ellos buen nutrimento al cuerpo, que son de natura terrestres, y pesados, y lo bueno dellos es el caldo. Otras muchas virtudes tienẽ las quales dexo de dezir, porque no parezca que tome mas acargo la medicina que la agricultura, en muchas partes los vsan a hazer harina (como dize el Galleno) y cuezen aquella harina con leche, y son buenos para comer assi, y de mucha substácia, y quãdo estan verdes se hazen dellos buena cozina, y si los tuestan no hinchan tanto, mas son de dura digestion Dize Dioscorides que si cuezen en garuanços y ceuada q̃ vaya muy limpia del tamo y aristas, massado y mezclado con miel, que sana la sarna, y los empeynes y las llagas dela cabeça que manan, y cãceres, y solapas, puesto como emplasto.

Nota en esta regla.

Para la tericia.

¶ Capitulo. xviij. De las hauas.

DE muchas maneras son las hauas que vnas de su naturaleza son grãdes, otras pequeñas, otras prietas, otras blancas, mas aunquẽ ay entre ellas estas diferencias, todas quieren vna lauor, crianse a todos ayres calientes y frios, mas segun dize Theofrasto, que las que siembran en lugares frios, no son muy tiernas para cozer despues de secas, porende son mejores las hauas en lugares calientes o templados, quieren tierras greussas, substanciosas, y pegajosas, y en las tales se crian gordas de grano, delgadas ô corteza, y muy tiernas, assi para verdes como para secas son para ellas muy singulares las tierras nueuas, y se crian medianamente en las tierras q̃ no son muy gruessas. Y si las siembran en tierras flacas, floxas, y areniscas, salẽ muy menudas y muy ôsmedradas y duras y sino huuiere mejores tierras quierẽ las tales ser muy estercoladas y cõ estiercol muy podrido, porque el estiercol suple la falta natural de aquellas, y ellas reciben mucho biẽ del estiercol verdad es q̃ el estiercol haze muchas vezes criar piojos, y rosquillas que comen por bajo las ortalizas, principalmente hauas y ajares. Son muy mejores los hauares en valles que en otro lugar alguno por tener alli mas substãcia y virtud la tierra, o en llanos algo humidos ô tierra sustácioſa y no sequerosa, q̃ hierrá los q̃ los ponẽ en los altos y cerros, sino fuere mucha la bondad dela tierra, mas los valles sean ayrosos, porque si son muy abahados y cerrados, crian alli mucho piojo las hauas, con que se echan aperder y se añublan las mas vezes, no quieren lugares a do aya muchas nieblas, quieren mas sembrarse en tierras que esten antes algo mojadas y humidas, y no secas, no las deuen de sembrar en tierra helada porque se yela, y por esso no quieren lugares sombrios. Los tiempos de su sementera son dos, o antes que entre el inuierno, que es por Octubre, o Nouiembre, o despues desde mediado Enero, y por todo Hebrero. Dize Theofrasto que para ser muy buenas que a de ser la sementera muy temprana porque ayan bien nascido y arraygado antes que entre lo rezio de el inuierno, y quieren la sementera temprana, porque no ay legumbre que tarde tanto tiempo en nascer como esta, y si yela mucho

El tiempo de sẽbrar las hauas.

antes que nazcã, reciben mucho daño y si son tierras frias las puedẽ sembrar por en fin de Hebrero para q̃ sean tardias, aunque segun el Crecẽ. pocas vezes les succede bien a las que siembrã tan tarde, y el dize despues de Bziembre esto entenderia yo si son las tierras calientes y secas, y a toda ley las tẽpranas llevan la ventaja. La manera de sembrar las es esta. Ha de ser primero la tierra muy arada, en algunos cabos la siembran como trigo, arojando las mas no es bueno ni saben lo que hazẽ. Es mejor con vn sulco hazer vnos hoyos hondos, quanto cinco o seys dedos, y apartados el vno del otro, quãdo menos vn pie, y quando mas pie y medio, aya entre calle ancha de dos buenos pies por donde puedan andar a escardar, y remollir la tierra, o para coger las al tiempo que puedan andar sin hollarlas, ni quebrantarlas. Es biẽ q̃ los hoyos vayan por cuerda como liños, o calles de viñas, y en cada hoya echẽ quatro o cinco granos apartados el vn grano del otro quatro o cinco dedos porq̃ las havas echã muchos hijos y aya lugar que todos crezcã. Es bien (segũ dizẽ los agricultores) q̃ para q̃ salgã buenas grãdes tiernas, y cocheras q̃ antes que las siembren les hagan aquella diligencia del alpechin q̃ dixe q̃ hizziessen alos garuanços, y deuen la hazer porque les es muy prouechoso, a lo menos no las siembren sin tenerlas en remojo hasta que enternezcan y comiẽcen a echar el tallo, porque mas presto nasceran, principalmente si las siẽbran donde no las han de regar. ¶ Muchos las guardã en sus vaynas para sembrar y siembran cada vayna en su hoyo ansi entera, dize que parece que se concierten mejor los granos vnos de vna, y otros de otra como hermanos para brotar y nascer, mas no tengo esto por bueno porque toda simiente ha de ser escogida que sea la mejor y mas granada, y si siembran la vayna, vnos granos salẽ gordos otros no tales, sino que siempre despues de limpios escojã los mas gordos. Esto se entienda con q̃ los cojan delas que nascieron primero, q̃ como esta planta floresce muchas vezes, y da vnos fructos tempranos y otros tardios, mejor concordará los que en vn tiempo nascieron, y aun denẽ de escoger la simiente del fructo que echan primero, porque es muy mejor, digo el dela primera flor, porque es mejor que el segundo, y el segundo mejor q̃ el tercero, que las primeras son mas granadas, y las postreras son como rebrojo desmedradas, y valen poco para simiẽte, salvo para comer. Tenga la simiẽte delas havas las condiciones que dixe que auia de tener la delos garuanços. No tienen necessidad de regarse, sino las siembran en lugares muy secos, y para sembrarlas en lugar q̃ no se riega sea la simiente de sequero, y para donde se han de regar, puede ser la simiente, o de sequero o de regadio qual mas quisieren. Han las de sembrar en luna llena, o biẽ creciẽte (como dize el Crecen.) y quando estẽ de quatro dedos en alto, les han de remollir y escardar y no sea antes, y quanto mas las remullieren y escardaren, tanto daran fructo mas gordo, y las cascaras mas delgadas, y aun seran mas delgadas las cascaras de los mismos granos. El mollir se haga en dias enxutos y como no dañen las matas. Dizen Theofra. y Pli. que a todas las plantas les es dañosa la pluuia quando estan en flor, y q̃ alas havas solamẽte es prouechosa mas dizẽ q̃ les es dañosa si les llueue en saliẽdo de flor, porq̃ escalda el nasciemiẽto de la vayna. Deuen de guardar los havares quãdo estan con su fructo verde, q̃ entonces es el tiempo quãdo muchos no hallan moços, a causa q̃ se andan muchos baldios holgazanes y vagamũdos cõ su cañuto de sal de havar, en havar, comiendo y holgando Han las de coger quando esten bien se

cas, y en menguante, han las de limpiar y guardar como dixe de los garuanços, y conuiene que antes que las guarden vayan bien resfriadas, y ansi no se comeran de gorgojo ni de otros gusanillos. Si las siembran en las tierras que han de lleuar pan, y quando estuuieren en flor las derruecan y aran para que pudran dizen los agricultores que es muy gentil manera para engrossar las tierras, y lo mesmo haze la paja dellas, aunque no tan perfectamente. Las hauas verdes son frias y engendran humores gruessos, causan dolor de cabeça y ventosidades y hinchan mucho, y huele mal la boca con ellas. Las secas tienē las mesmas propriedades, y son de mala digestion, y engendran mala sangre, y a quien mucho las vsa comer le causan vn calor demasiado, y causan grandes fiebres putridas, y hazen soñar sueños espantables. El agua en que las han cozido si se lauan con ella, alimpia y ablanda el cuerpo, y quita los empeynes, y si la beuen alimpia los pulmones, y si al cozellas, mezclan yerua buena, o cominos, o oregano, pierden mucha parte dela ventosidad, engordan mucho, assi en pan como en harina, o quebrantadas. Tanto que enla lombardia donde vsan mucho el pan dellas, si dizen a algunos que esta gordo traen por refran que come pan de has, esto hazen las hauas secas q̄ no las verdes, y con la harina dellas engordāen quinze dias los bueyes para los matar, aunque esten muy flacos, o que dando les harina embuelta con heno, o paja, o dādo se las quebrantadas. Dize que si delas cayçaras dellas hazen emplasto, y le ponen en las partes bayas a las criaturas, que no les naseceran pelos, y que lo mismo haran aunque los aya, si pelan algunas vezes y lo ponen. Si las tuestan y las mayçan, y assi las ponen enlas sienes, impiden los humores que descienden a los ojos de la cabeça. Y si los parten por medio, y las ponen en alguna herida que corre sangre la restrañan. Y puesta partida sobre alguna mordedura de perro, o de otra cosa ponçoñosa, aprouecha mucho y es pectoral la harina dellas, que ablanda la tos guisada cō ajos, y aprouecha mucho a la boz, y para esto aprouecha si la vsan muchas vezes, porque alimpia mucho el organo ō la boz, y tiene otras muchas propriedades, las quales casi se pueden reduzir a estas que he dicho.

propiedades ō las hauas.

para los ojos.

para la boz

¶Capitulo.xix. De las lentejas.

LAs lentejas se han de sembrar en tierras flacas, y sueltas y enxutas, si las quieren sembrar en tierras gruessas, sean tierras enxutas donde no aya humor, porque si ay humor enuician mucho, y pudren demasiadamente, ni las siembren en lugares viciosos, que crian mucha yerua, en los lugares frios son mas granadas que enlos calientes. Ay dos tiempos de su sementera, o por Nouiembre, y esto para en tierras enxutas calientes o por Hebrero o Março, y esto en tierras humidas y frias, como se siēbra el pá tremesino. Siēbren las siēpre en luna creciente, y dizē algunos q̄ es muy mejor a doze de luna. Nascerá mucho mas ayna y muy mas gordas, si quatro o cinco dias antes que las ayan de sembrar, las tienen embueltas en estiercol enxuto y seco, y passados estos dias dichos las siembran. Há las de sembrar muy ralas, y aun sera mejor que vayan por sus liños, como otras dixe de las hauas, y aunq̄ no tienen mucha necessidad de remollirlas, ni escardar las, porq̄ ellas subē presto en alto, y abogā toda quanta yerua al derredor dellas nasce, pero sin esso les es prouechoso. Cogēse las lētejas por el mes de Junio suele hazerles muy grandissimo daño el gorgojo, y dizē muchos q̄ para que no se haga, es muy bueno este reme-

El tiempo de sebrar las lētejas.

El tiempo del cōger las lētejas

dio. Despues que las ayan limpiado echen las en vna caldera de agua, y las que nadarē son vanas para sementera y echen las a parte, y enxuguen las otras al sol, y tomen vnas rayzes de vna yerua que Colu. llama Filfio, dizen q̄ es assafetida, y majenlas en vn mortero y echen a buelta vinagre, y con aq̄sta rocien bien las lentejas con vn ysopo y enxuguen las al sol, y despues que esten bien enxutas y refriadas, metanlas en vasijas que ayā tenido azeyte, y embarrenlas bien con yesso, o cō barro, y al tiempo que las han de gastar estará sanas y enteras. Tābien se pueden guardar en troxes si es mucha la cantidad. Y ansi mismo dizē que se conseruá biē embueltas en ceniza. De las lētejas son las mejores las mayores, y las q̄ mas agua beuen al cozer, y las que son anchas y blancas, y echadas en agua no se paran prietas. Las lētejas son frias y secas, y dan gruesso mantenimiēto, y de mala digestion, engendrá sangre melācolica, y son muy malas para los que tienen malcaduco, que llaman gota coral, que es epilepsia, y para los q̄ tienen qualesquier apostemas, y males que proceden de colera negra, q̄ es melācolia, causan dolor de cabeça, y si las vsan mucho hazen soñar sueños muy desuariados y espantosos, hazen ventosidades, son muy terrestes, y el caldo es lo que aprouecha, que ellas son dañosas acortan la vista, hinchan el estomago, restriñen el vientre, mayormente si las cuezen en agua llouediza, y para este effeto an de ser muy cozidas, q̄ sino lo estan antes le ablandan. Guarden se dellas los que tienen varizes, q̄ son venas gordas en las piernas. Si las mejan, y las ponen sobre algunas hinchazones, las abaxan y resuelven, y quien mucho las vsare comer perdera mucha parte del impetu dela yra (y lleua mucha razon) porque estas amēguá mucho la sangre y colera, y acrecientan la melancolia, y los colericos y sanguinos de natura son muy arrebatados y supitos, y por ser estas contrarias mitigan mucho, y porque tienen esta propiedad contra la abundancia de esta sangre son buenas y mejores los caldos a los que enferman de sangre, y por esso lo dan a las que tienen dolor de costado, y otras enfermedades semejantes. Son dañosas a los cuartanarios, y la yerua dellas quando estan verdes majada y puesta sobre el lugar que corre sangre luego la restrañan.

Para guardar lētejas.

Propiedades de las lentejas.

¶ Capitulo. xx. De los altramuzes.

POr vna de dos causas se siembrā los altramuzes, o para estercolar las tierras de pan, y de viñas, o para coger su fructo, y cō ellos mejores que con otro estiercol y a menos costa, y trabajo se estercolan las viñas y tierras, y no dañan el sabor del vino como qualquiera de los otros estiercoles. Y quien con ellas quisiere estercolar sus viñas deue los sembrar encogendo la vua, y tornar los a arar quando quieren brotar las cepas, mas esto es mejor para las viñas que estan en arboles o armadas en alto, que para las baxas quando son sembrados para estiercol han de yr espessos. Si quieren estercolar con ellos las tierras de pan, siembren los mas tempranos y derruequen los quando estan en flor o por Mayo, y aun despues de cogido el fructo pueden bien tornar a arar la paja que tambien dara substancia a la tierra, mas no tanta como quando verdes. Si los siembran por causa del grano, mientra mas temprana es la tal sementera es mejor, y mas segun Theofrasto y Columella, y aun todos estos agricultores dizen, en acabando los de coger los han de sembrar y la tal sementera lleua grande ventaja ala tardia, porque el frio le es muy contrario, y esten algo crescidos antes que vengan los grandes frios y aguas de el inuierno, querē mas ayres caliētes

que frios son mejores en las tierras sueltas, floxas, arenisças, q̃ en las gruessas y pegajosas, no suffrẽ barrizales ni arzillas, quieren tierra enxuta, y quando son para grano vayan algo ralo por que encepen, no quierẽ tierras muy labradas. que (como el Theof. dize.) en las muy labradas no se hazen buenos, es q̃ deuen en las tales enuiciar mucho, y hazeles mucho daño el vicio. Al sembrar no los cubrá mucho de tierra, paresce q̃ a esta semilla el biẽ le haze mal tanto que desde el dia que los siẽbran hasta que los van a coger no tienen necessidad que los vean ni guarden, por q̃ por ser tan amargos no los come bestia ninguna, por esso es bueno sembrar los cerca de caminos, y aun hazer de ellos vna cinta alos otros sembrados que no los tocara caminante para comer, ni aun muchachos, ni mugeres, aunque esten preñadas, no han menester que los escarden, porque ellos ahogan la yerua, y aun no tienẽ mas de vna rayz, y si aquesta cortan o tocan con la escardadera, se secara toda la mata. La sementera dellos ha de ser muy tẽprana, y la cosecha muy tardia, no los deuen coger sino quando ha llouido o hecho algunas humidades, porque si los cogẽ secos, salta el grano delas vaynillas y pierdẽse muchos, auiendo los cogido enxuguen los bien enla era. Hã los de guardar en lugar muy enxuto, y es bueno si da humo donde los guardan, que conserua mucho que no se corrompan, porque si en lugar humido estan, crian dẽtro vnos gusanillos, y en royendo algo de lo de dentro, mayormente vna pua chiquita, que es el cogollo, no vale nada para sembrar. Estos majados o cozidos, son muy buẽ mantenimiento para los bueyes en inuierno, y aun en los años esteriles para la gente donde ay falta de otro pan. Estos florecẽ tres vezes, mas la simiẽte primera es la mejor. Son de tan rezia natura, que aunque los siembrẽ, y les pongan vna grãde piedra encima, saldran fuera, y nasceran muy bien, y tã biuos, que aunque caygan en lugar donde no lleguen al suelo, o entre cardos, o hojas, o qualquier otra cosa, tãto alarga la rayz hasta que la ponga en tierra. Para comer los han de ponerlos en remojo en agua caliente, y remudarse lo algunas vezes hasta que se paren dulces, y lo mesmo hazen en otras aguas, y es muy mejor en agua corriẽte. ¶ Son calientes y secos. Vnos ay monteses, y otros caseros, vnos muy amargos, estos son mas medicinales, que los que son mas dulces. La harina dellos amasada con miel, y puesta enel estomago es buena contra las lõbrizes, y tiene mas fuerça si la ponen en ayunas. El agua en que se han cozido (mayormẽte si es llouediza) lauandose con ella, o la massa dellos puesta, quita el paño, o mázilla dela cara, y lo mesmo haze el agua en que los endulçaron, mayormente si no se la mudarõ. Engendra humores gruessos, si los comẽ, mas aquien los vsa a comer da buen color ala cara. Hecho emplasto dellos, y puesto sobre el carbũco le abre. Cochos en vinagre dan buen color a las señales de las cuchilladas y heridas. Coziendo las rayzes en agua, y beuiẽdo la haze orinar y echar la piedra. Cozidos en alpechin, sana la sarna de todas las animalias, vntandose con ello. Si con el agua en que se endulçarõ mojando, ay chinches, moriran, y es bien echar esta agua en los hormigueros, y en los huecos de los arboles q̃ crian hormigas.

Para apro piedad ôlos al tramu zes.

Para las chi ches

¶ Capitulo. xxj. De los yeros.

LOs yeros se crian mejor en lugares algo frios, que muy calientes, quieren tierras secas enxutas, y no gruessas. La mejor sementera dellos es por Enero, y tras de ella la de Hebrero, mas no tal. Por Março acuden mal, y por esso no los deuen sembrar entonce. En las tierras muy en-

xutas pueden los sembrar antes del inuierno, mas muy mejores son los que se siembran en fin del inuierno, mas sabrosos y de mejor digestion y mantenimiento (segun el Theofra.) Han los de sembrar en tierras bien labradas, y algorales, porque toda legũbre se quiere sembrar rala. Los q̃ se siẽbran en Março hazen mucho mal al ganado (como dize Pala. y el Vicen.) Secos engordã mucho alas reses, mayormente alas vacunas. Es buen mãtenimiento para inuierno, en harina, en grano, y mojados, son buenos para los bueyes, y embueltos en harina de centeno. Dan mucha leche al ganado parido, mas a las preñadas no los dẽ, que les haze parir con mucho mayor trabajo y peligro (como escriue Aristot.) Son vẽtosos. Si los vsan comer enteros en ayunas deshaze el baço. La massa dellos, quita las manchas del cuerpo. La harina puesta sobre las llagas, no las dexa crecer. Amassada la harina dellos con vino abre los carbũcos, poniendo se la encima.

Para el bazo y manchas de el cuerpo.

¶ Capitulo. xxij. Del mijo.

EL mijo segun dize el Crecentino, es de dos maneras. Lo vno tremesino, lo otro q̃ tarda quarenta dias de como se siembra, hasta que se coge o 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 q̃ calor, y el mijo es desta calidad, y por ende quiere lugar frio, mayormente donde se ha de regar, que el agua suple por tierra fria, o la tierra fria por el agua. En todas maneras ô tierras se haze bueno o gruessas, flacas, sueltas, o arenisças, o humidas, excepto barrizales, o arzillas, que en las tales no seria bien. Es muy bueno en lugares ñubloso, como son riberas de rios, o valles. Bissipa y destruye mucho la tierra, y por esso la quiere mucho estercolada y labrada. Quiere tierras donde se pueda regar, que en tierras secas pocas vezes acude bien, mayormente si son gruessas, o arenisças. Donde quiera es mejor la sementera dello con tiempo humido que con sereno. La simiente dello ha de ser gorda, enxuta, de buena sazon, pessada, de color ruuio como oro, o algo blanquezino. Lo que tira a pardo o negro no es de buena sazon ni buena para sembrar. ¶ La buena sementera dello es por fin de Hebrero, y por Março, digo tremesino. Han de auer muy arado la tierra pa ello, como dixe para el trigo, y hazelle sus almatriches, o azequias para regarlo, quiere hartarse de agua, cada semana vna vez, y quando lo sembraren no echen mas de quãto pudieren cubrir aquel dia, no lo rieguen hasta que aya nascido, y si no lo han de regar siembren lo en lugares humidos y frios, y assi al tiempo del sembrar, como quando este granado guardenlo bien de palomas, y otros paxaros mayormente tordos y gorriones. Há lo de escardar muchas vezes porque cõ el mucho vicio, cria mucha yerua, y han lo de sembrar ralo, que estiende mucho la macolla, y aun toda la legũbre se quiere sembrar rala. No le han de quitar el agua hasta que se pare el espiga blanca que ya entonces comiença a madurar. Dize Crecentino que lo pueden bien sembrar entre los sulcos delas hauas, mas no me parece bien esta mezcla, porque las hauas quieren enxuto, digo que no tienẽ necessidad de regarse, y el mijo si. Alo menos aca en España, que es la tierra mas seca, que la Lombardia donde el escriuio. Mejor es lo que dize de sembrarlo entre los liños ôlas vides, que estan puestas en arboles, como arriba dixe. Lo otro, que en quarẽta dias madura, puede se sembrar por Mayo mas quiere ser en tierras mas humidas y frias, que lo primero, y dõde tenga cõ

El tiempo de sembrar el mijo.

tinua el agua. Delo otro primero ha de estar acabada la semẽtera a mediado Abril, desto segundo a mediado Mayo. La cosecha dello, assi ỏlo vno como de lo otro, sea antes que el espiga se seque del todo, que si esta muy seca tiene el grano muy liso, y caese mucho. Desque lo ayan cogido empinen enla era los manojos, la espiga hazia el sol porque se enxugue y se seque. No pongan los manojos en montones, q̃ se escalienta mucho el mijo y se daña. Otros cortan solamente las espigas, y aquellas traen ala era, y las cañas q̃ quedan cortan las por bayo, y dexan las quatro o cinco dias al sol para q̃e se enxuguen, y guardan las como paja para las bestias, que son de rezio mantenimiento y sustancia. Despues de auer trillado y limpiado el mijo, dexe enxugar el grano, y secarle bien al sol, porque si lo encierrá sin que este muy enxuto, dañase y dura poco, y estando bien seco dura mucho tiẽpo. Dize Varron, que si lo echan en silos (como dixe arriba) se guardara por cien años. Es ansi mesmo bueno guardar lo en tinajas, y embarrarlas muy bien, y poner las en lugar q̃ no sea humido. El mijo es frio y seco. El pan dello siendo reziente es de buen comer, y desque frio, es malo, y quando caliente con leche es sabroso, sin leche conforta el estomago, prouoca o despierta la orina y quando ay dolor enel vientre, caliẽta el grano y ponlo encima y aprouecha mucho. Tostado ello y molido y cozido en caldo ỏ buena carne, es muy singular manera de potaje, mayormẽte si le echan a çafran y cancla. Quien vsa comer el mijo engorda mucho, es muy singular mantenimiẽto para palomas y gallinas. Dello dize Magnino milanes, que es de dura digestion, que estriñe el vientre y engendra humor melancolico, por esso no lo comen los que estan tocados de gota coral. A quien duelen los neruios puesto muy caliente en vn saquillo, le sera muy caliente en vn saquillo, le sera muy prouechoso. Con ello se quitan las camaras.

Lo q̃ se puede guardar el mijo.

Propiedades de el mijo.

Capitulo. xxij. Del panizo.

DE todas las simientes que ala primauera se han de sembrar la postrera es el panizo, esta es como el mijo, assi enel tiempo de su sementera como enlas otras calidades de sitios y tierras y lauores, y por esso todo lo q̃ se dixo del mijo, esso mesmo se entienda del panizo quãto eneste. Es su principal sementera desde Hebrero hasta Março, y aun mediado Abril, y ni ello ni el mijo nunca lo siembran antes del inuierno, porque estas son propiamente simiẽtes dela primauera. Quieren la tierra muy arada y mollida, los terrones muy desechos, y assaz estercolada. Puedenlo sembrar tambien por Mayo, o por Junio, quando cogẽ la ceuada, y aun enlas mismas tierras que lleuaron ceuada, quemando primero el rastrojo, arandolas, y esterco landolas muy bien, porque pueda la tierra bien suffrir el trabajo y cargas de tantas simientes, y aun el panizo chupa y destruye mucho la tierra. Y aun porque tiene esta semilla harta necessidad de regarse mas eneste tiempo que en otro, y el regar daña y dissipa mucho la tierra, porque lleua consigo la flor lo mejor della, y dexa escuetas las arenas, y es bien que por dõde ha de passar el agua, põgan estiercol muy podrido, o cieno de fuentes, o de rio, y quando huuieren de regar mencen la mucho para que el agua lo lleue consigo que vaya turbia, y lo encorpore cõ la tierra que le hara grande prouecho. Han lo ỏ sembrar muy ralo y escardar lo muchas vezes. El coger y adereçarlo hagan dello como del mijo. Tãbien lo pueden sembrar dõde se ha cogido qualquier otro fruto que venga al tiempo dela ceuada, o mas tempra-

no, y entre arboles viñas como el mijo, digo donde se riegan las viñas. En sus obras es dela calidad del mijo, aũque no de tanto mãtenimiento. Estriñe mucho el vientre. El pan dello engorda alos que lo acostumbran, mas es de mal sabor y aspero si no se come reziente. Y aun el grano del hecho potaje con leche de almendras o cabras como arroz engorda, mejor es cõ grassa de carne, que lo ablanda mas y toma mejor sabor y no es tá seco, ni estriñe tanto, llamaua lo vn medico singular por nombre Diocles, miel delos panes, como el mas preciado dello. No creo yo que auia en su tierra pan candeal. El panizo molido y beuido en vino, y sea tinto, es bueno contra el fluxo del vientre, que llaman camaras, y aun cozido en leche de cabras y comido, dos vezes al dia antes delos otros manjares, haze la misma operacion.

El panizo es bueno para las camaras.

Otra semilla ay que enlas montañas hazia Vizcaya llaman borona, es dela propiedad del panizo. Lo que se dixo aqui del panizo se entienda della.

¶ Capitulo. xxiiij. De la cicercha y aruejas.

Otro linaje de legũbres ay en Yталia que llaman cicercula o cicherca, no las he visto en España, parescen mucho alos garuanços, assi enel color como en el tamaño, excepto que son como esquinadas, quieren tierras gruessas y humidas, siembrãse por Enero, Hebrero, y al principio de Março, y muy ralas, es buen mãtenimiento para bueyes, y aun para los otros ganados menores, y dellas se haze cozina como de garuanços, y aun para la gente del campo, mezclada con otro grano se haze buen pan. Las arucjas son ỏ dos o tres maneras mas todos quieren vna suerte de tierra y lauor, quieren tierra gruessa y humida y suelta y bien labrada, y donde llueua muchas vezes, cerca de humidades, como ribera de rio. Destas ay vnas que se estienden mucho por el suelo, y suelen podrir las ramas. Es bueno ala tales ponerles vnas ramas o palos hincados y subẽ por ellos como calabaças. Las aruejas verdes guardenlas de preñadas, que las comen mucho y les hazen daño. Verdes dañan los dientes y engendrá malos humores, y dañan el buelgo. Secas son buenas para cozina de quaresma, guardanse poco tiempo, que crian dentro de si ciertos gusanos. La mejor sementera dellas es por Octubre. Han las de coger en fin de menguante y dexarlas biẽ secar enla era, sino estauá bien secas quãdo las cogeron, guardenlas en lugares bien secos, y no criaran tanto gorgojo.

¶ Capitulo. xxv. Del anis, cominos, y alcaraueа.

El anis quiere ayres calientes o templados. Quiere tierras gruessas y substanciosas, o algo humidas, y sino son tales han menester que las estercolen y que las rieguen. Verdad es que mas singular y demas virtud y fuerça sera, lo que en sequera se coge re que lo regadio, que ninguna cosa ỏ regadio es de tanto vigor y fuerça como lo de lugares secos, y aun el estiercol lo corrompe mucho que aunque con ello fructifique, mas no sera tal q̃ le quita mucho de aquel buen olor, y por esso es mejor para ello ceniza que otro qualquier estiercol, o alomenos sea muy podrido porque aya perdido aquella fuerça del mal olor. Assi mesmo es bueno cieno del rio. Es le conueniente sembrar lo cabe riberas de rios o de semejantes lugares. Ha de ser la simiente dello muy granada y nueua que no passe de dos o tres años quando mas. Quiere las tierras muy labradas y mollidas, los terrones muy quebrãtados Siembrase por Hebrero y Março. Han lo de esparzir ralo, escardarlo a menudo

Guardenlo en todo tiempo de paxaros y hormigas. De los paxaros con espantajos, y aun de los topos que lo comen por las rayzes. Adelante dire con que se quiten los topos. Para quitar las hormigas vean en el libro tercero donde se tratara de las enfermedades de los arboles y alli hallaran.

Su cosecha es en fin de Mayo o por Junio, ello se muestra quando esta para coger, con todo esso sea antes que del todo se seque, porque se cae, y donde lo limpiaren dexen lo biẽ enxugar, y limpienlo en lugar limpio donde no aya terrones, que es grande tacha para el anis terrones o chinas, y vendese muy menos. El anis verde es muy dulce y sabroso, y singular para sobre mesa. En ytalia lo llaman hinojo romano (como dize el crecẽtino) y lo vẽden a manadas por las calles. Verde es muy bueno para las que crian, assi el grano como las ramas que les da mucha leche y muy singular. Verde y seco conforta el estomago, y comiẽdole de mañana quita el mal olor de la boca, o a quien le tiene bueno adobasele, y hazele mejor, ỹ sopila el higado ello y el agua en que se ha cozido, enxuga el estomago, da mucha gracia a qualquier conserua. Si lo echan en el pan dale gracioso sabor 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 cabeça llenas de la paja dello, o puesto a la cabecera de la cama vn manojo dello tiene la mesma virtud, estando tã cerca que se pueda oler, quita las frialdades y ventosidades. Comido vn rato antes de comer, da muy buen apetito, y despues assienta y reposa el estomago. Es bueno contra la flegma. Reposa el vomito y regueldos. Quita o amansa el dolor de la cabeça sahumandose con ello y tambien es buen sahumerio para el dolor de los oydos, y para dolor de la madriz, que llaman dolor de madre. Comido da sueño, provoca y despierta la orina. Haze lãçar la piedra de los riñones y bexiga. Es muy bueno para los hidropicos, que les enxugo mucho aquel humor. Y si los niños que tienen gota coral lo vsan a comer, ayudales mucho a sanar. Dezia Pithagoras, que era tanta la virtud del anis contra esta enfermedad, que entretãto que lo tuuiessen en la mano no les tomaria aquel sincopi, o mal. Molido o desecho en agua, y lauandose con ello, adelgaza el cuero y las ventanas de las narizes, mas esto se haga pocas vezes, que para el cuero amarillo. Es bueno hasta quatro años, de alli adelante no es tal, que se va corrompiendo. ¶ Los cominos y alcaraueas se siẽbran por el mesmo tiempo, y quieren las mismas lauores que el anis. La alcaraueа quita mucho las vẽtosidades y pozende la echan molida en las viãdas ventosas, como son nabos, y aun verças, y conforta la cabeça, y quita el alcaraueа el dolor de las tripas y estomago, que viene de frio. El comino prende muy poco en tierra, nasce en la sobre haz, quiere tierras muy gruessas y calientes. La mejor sementera dellos es, por Hebrero y Março. Comido ayuda mucho a digerir, tiene propriedad de abrir las vias de la orina. Adelgaza las humosidades que van a la cabeça. El vino en que han cozido los cominos y higos passados, y hinojo, beuiẽdolo quita mucho el dolor de tripas. ¶ Ay vna enfermedad que se llama estranguria, que es hazer orina con trabajo y dolor, y gota a gota, para esta aprouecha cozerlos en vino, y poner los ansi caliente por baxo. Otros ay que llaman cominos rusticos, molidos y beuidos en agua quita el dolor del estomago. Es lo mejor de todo, lo que nasce 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

Propiedades del anis.

Para los oydos y madre.

De los cominos y alcaraueа.

quiere regar, porque pierde harto calor y fuerça. Tiene esta propiedad que comido con pan quita el dolor del viētre, y las camaras, y quien lo vsare a beuer con agua se parara amarillo. (Y segun Plinio) esto vsan mucho los que quieren mudar el color dela cara como los hypocritas. Es muy bueno poner los con miel a las criaturas en el vientre, quando estan con algun embargo.

¶ Capitulo.xxvj. Del lino.

EL lino es vna semilla muy necessaria y prouechosa a las gentes, y en quanto alas personas vtil en diuersas maneras, que dello nos aprouechamos, tanto es dañoso al campo, por que con ello mas que con otra cosa la tierra donde lo siembran se daña y destruye, segun todos los agricultores dizen, y Virgilio mas que todos. En tanto grado es dañoso ala tierra, que dize Columella que no lo deuen sembrar si la tierra no es muy apareja da para ello, digo que no sea para otra semilla tan buena, como son las tierras de Buytrago y serrania, donde ni viñas ni panes se crian bien, si no linos y pastos de verano, y en tales tierras el lino se cria bien, y es lo tal de mas precio, que a cada cosa apropia la naturaleza su lugar conueniente. Ello como digo, daña mucho la tierra, mas el daño que del lino se recresce pueden bien remediar con dos cosas. La vna sera, cō que la tierra huelgue mucho tiempo. La otra con que la estercolen muy bien. De como se aya de estercolar luego dire, y bien creo que pocos son los que no saben que ay dos maneras de lino. Uno inuernizo, que siembran antes del inuierno, que en algunas tierras llaman vayal. Otro ay que se siembra la prima vera, que es por Hebrero y Março, que por que se riega llaman regantio. Lo vno y lo otro quiere las tierras muy mollidas y aradas muchas vezes, y gualados y quebrantados los terrones, porque con el mucho arar se destruyā y pierdan las rayzes delas yeruas. Y dize el Crecentino que la primera vez o reja ahonden quanto mas pudierē, la segunda no tanto, la tercera algo menos. El vayal, que es lo que se siembra antes del inuierno, no quiere mucho estiercol, quiere tierras algo humidas y no muy gruessas, y si fueren gruessas seā sueltas, acude mal en tierras pegajosas y barrizales, son buenas para ello donde ay vna arena gruessa como cenagosa, y vegas algo humidas. Esto quiere tierras calientes dōde ye le poco, porque se toma del yelo, y este vayal pueden tambien sembrar por Março, y en tierras que se riguen. Y de lo regadio nūca se bara bueno sembrandolo en sequera. Lo regadio quiere tierras gruessas 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 haze grande y gentil, hazese algo brozno y aspero para hylar. Para esto es tambiē buena la tierra algo humida. Y porque el lino trae mucha substancia, hā lo de sembrar en tierras substanciosas. ¶ Esto se ha de sembrar por Março, y en las tierras muy frias por Abril, q̄ los yelos sean passados, que si se toma del yelo antes que nazca, pierdese mucho y no sale ygual. Pueden sembrar este lino en las tierras que han cogido nabos para la quaresma, mas a de estar antes biē estercolado, y despues de cogidos los nabos aren la muy bien dos o tres vezes, y siembren el lino. Oluidaseme de dezir, q̄ mientra mas gruessa es la tierra, mayor se bara el lino, digo mas alto y mas gordo de hebra, y en las tierras sueltas y mas delgadas, sera la hebra mas delgada y gentil, y no tan caño cazo. La linaza sea nueua, q̄ esta semilla es humida y muy presto se corrōpe. Sea si ser pudiere ō no mas de año

El tiēpo de sēbrar el lino.

y en ninguna manera passe de dos. Tẽgan la muy bien guardada en lugar enxuto, y donde no lleguen ratones ni otras sauandijuelas que lo comen mucho. Es buen lugar para guardarlo en cantaros o en tinaja bien atapada. Han lo de sembrar muy ygual y espesso, que quanto mas espesso lo echaren, tanto saldra mas delgado de hebra, y vaya la linaza muy limpia. Han lo de guardar mucho de pajaros antes que nazca, y de palomas, y aũ quãdo esta chiquito, poniendo algunos espantajos o cosa q̃ con el ayre se meneen. Han lo de escardar a menudo y mas lo que se riega, que con el vicio cria mucha yerua, mayormente vna que llaman allico y correuela, que suele nascer mucho entre el lino, y si lo dexan ahogalo. Y quando estuuiere crecido no lo rehuellen mucho que se cae y se daña. Porende los que escardarẽ hagan camino con las manos por donde vayan, porque lo menos que ser pudiere lo pisen. Bastale harta que cada semana lo rieguen vna vez con agua fria, y sea por la mañana o tarde. Hartenlo bien de agua cada vez, sino tiene mucho vicio, y quando comiença a colorar quiten le el agua. Algunos lo cogen verde, mas no saben lo que hazen que ni el lino ni la simiente va de sazõ, y la tal simiente en poco tiempo se pierde, y della no sale tal como dela bien sazonada, saluo 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. Esta de buena sazon el lino quando esta bien amarillo, o quando la simiente engorda (como dize Plinio.) Quando lo arrancaren han de hazer pequeños manojos, y boluelles la grana a bajo, porque engorda mas el grano, y ponganlo donde no se moje, ni aun donde le toque el rocio, que el agua le haze muy gran daño, mayormente si se enxuga entre el mesmo manojo, que le pudre y haze mucha estopa, y poco lino y la hebra corta. Porende quando assi alguna vez se mojare, esparzanlo para que se enxugue, y despues de cogido lo mas ayna q̃ pudierẽ le saquen la linaza, porque ratones lo comen, y aun estando en el lino se escalienta y daña. Unos lo sacuden sobre sauanas, y esto me parece mejor que lo que vi hazer en Arroyo, molinos, que con vn peyne de madera tan estrecho de pua, que la cabeçuela donde esta la simiente no se pudiesse passar, apartauan la simiente dela hebra, y de aquella manera mucha simiẽte se pierde, mayormente si esta algo tierna y verde que se estruja. Despues de quitada la simiente enxuguenlo biẽ al sol, y guardenlo donde no se moje ni aya humidad hasta que passe la priessa, y luego lo lleuen al rio, y si es agua estãte cuezese mas presto q̃ en la corriente por ser mas caliente. Pongan le grandes pesos encima: porque ello es muy liuiano. En el agua estante, en quatro o cinco dias se cueze, y en la corriente cerca de dos dias mas. Al sacar hagã lo manojos chicos, y atenlos por las puntas, y pongan lo al sol, esparzido, en pie, para que el sol lo enxugue y cure. Han de mirar que quando lo pusierẽ a coger haga tiempo assentado, claro y de buen sol, porque los turbiones que suelen venir de presto lleuan se el lino, y porende esten en auiso paraque si llouiere antes que los arroyos crezcan lo puedan sacar. Es de notar que mientra el lino estuuiere en el agua no beuan dela tal agua, que es pestifera y haze mucho daño. Despues de biẽ enxuto el lino, y bien soleado, trayganlo so techado, y antes que lo majen pongan lo en lugar algo humido, que la hebra tome correa, que si assi seco lo majassen y espadassen cortarian la hebra y perder se ya mucho. Al tiempo que lo majaren quiten las rayzes que no valen nada. Esto todo hecho entreguenlo a las mugeres que hagã dello

como saben, y lo pongan en perfectiõ.
¶ La linaza es caliente y humida, es buena para los que tienen tosse, comida con miel, y aun el agua en que se ha cozido, ablanda la tosse, y cozida y puesta sobre las postemas y hinchazones las abre, daña el estomago a quien la come, y haze ventosidades. El lino demas de ser para atauiar y vestir, quando la ropa del es vieja, aprouecha hecha pedaços para limpiar y aun consolidar llagas viejas puesto encima, y ha de ser para esto limpio y deshilado Tiene mas, que hecho pedaços y en el muladar sirue para hazer papel, cosa tan blanca, y limpia, y necessaria para la policia humana.

Propiedades de la linaza.

¶ Capitulo.xxviij. Del cañamo.

EL cañamo es dela naturaleza del lino regantio, y por esso quiere semejantes tierras y ayres, quiere tierra gruessa y estercolada, y dõde se pueda regar o tierras humidas. Es mejor en tierras frias que calientes. Si lo siẽbrã en tierras muy gruessas, nasce gordo y largo, y de mucha hebra y rezia. Esto tal es bueno para sogas o maromas, y cabestros, y para telas gruessas de que se hazen costales, mas delo que se han de hazer telas para vestir o para sauanas haganlo sembrar en tierras no tan gruessas, y que secã mas suelta, y vaya muy espesso sembrado, y assi se hara alto y delgado, y la hebra õlgada, que lo que siembran ralo hazese lleno de ramas, y no es tan bueno. En las tierras frias siembren lo por Março, y en las mas calientes por Hebrero. Pocas vezes acude bien la sementera dello antes de Biziembre. En las tierras muy frias lo siembran por mediado Abril. Han lo de regar como el lino, y escardarlo quando pequeño, q̃ despues ello sube tan alto, que ahoga toda yerua. Esta de coger quando madura su simiente. Curẽ los cañamones al sol. Cuezese, y aderẽçase como el lino. Es el cañamo de mas dura para el agua q̃ el lino. Las telas que dello se hazen no quieren ni suffren colada tan bien como las de lino, q̃ luego se mueuen y cortan, que son delgadas. La simiente dello que son los cañamones, son calientes y secos, ya quien los come muchas vezes gastan la virtud de engendrar (segun escriue Auicena y Plinio) Acortan la vista, y dañan el estomago, y segun dizen comunmente, ablandan la tosse. Son buen mantenimiento para los papariços que se criã enlas jaulas.

¶ Fin del libro primero.

Libro segundo. En que trata las tierras, ayres, y sitios, que son buenos para las Viñas, y apropria cada manera de tierras a su suerte de viñas.

Capitulo primero en que en suma pone el autor quatro formas de viñas.

SOn las viñas de vna de quatro maneras. Las vnas son armadas en arboles, y estas no se crian bien si no en tierras humidas, y mucho gruessas, como es la Lombardia y muchas partes de Italia, y otras semejantes. Dellas dire adelante, dando nos Dios gracia. ¶ Otras ay armadas a manera de parrales, estas y las primeras son casi vnas, y por esto vna regla bastara para ellas, y lo que delas vnas se escriuiere, podra se bien aplicar a las otras. ¶ Otras ay tendidas por el suelo como en Castilla en tierras ó Campos y estas son las peores de todas, porque con poco humor se podrescen, y el vino dellas concibe en si sabor de la tierra, y por estar assi bajo dañase mucho. Estas tales no se quieren ni deuen plantar si no en tierras muy sueltas, que en lloviendo trascuele el agua, que no pare en la sobre haz, porque no podrezca la vua, como son tierras arenisças y cascajales. Suelen estas tales cargar mucho de fruto, excepto que tienen los defectos que he dicho. Quieren assi mesmo estas cerros y lugares altos, donde el agua corra presto, y sobre todo arenales. Otras ay que como pequeños arboles estan por si en pie, de la manera que comunmente vemos, y estas por ser ni muy altas como las que estan armadas en arboles, y como los parrales, ni muy bajas como las que estan tendidas por el suelo, tienen el medio, y quieren tierra templada, ni muy humida, qual conuiene a los parrales, ni seca qual conuiene a las tendidas por el suelo. Tienen mas facil toda manera de lauor, assi el podar como el cauar, y otras semejantes Las que estan en arboles, quierē mas llanos que altos. Las que estan tendidas por el suelo, mas altos que bajos, estas otras en altos y bajos, encerros y llanos se crian bien, y hazen buenos vinos.

¶ Capitulo. ij. En que pone algunos linajes de vides.

QVieren las viñas ayre templado, mas propinquo a caliente que a frio, rehuyen los estremos, y por esso no se pueden criar en lo muy frio, como Flandes y Inglaterra, ni donde nieua mucho, ni en lo demasiado caliēte. Con todo esso mas quieren y aū son mejores, digo de mejor vino en las tierras callientes que las frias. Ellas son en si de muchas maneras y differencias, y tantas que ninguno las puede alcāçar a saber, porque cada tierra tiena su manera de vuas que no ay en España las que en Italia, ni por el contrario. Y por ende ay nombres differentes, que por ellos no se conoscen en todas partes, ni saben quales son. ¶ Las vuas (quanto alo primero) son de tres maneras en sus colores como vemos, blancas, y prietas, y coloradas Ay en cada linaje destas, muchas differencias. En las blancas vnas son aluillas, y estas son las mejores ó todas son vnas vuas redondas pequeñas muy

muy apretadas en los razimos, tienen vnas pintas entre prietas y leonadas. Estas quierē mas lugares baxos que altos, porque es vua enxuta, tiesta, y las vides crescē en alto, y por esso nunca o por marauilla pudren, rehuyen lugares axrosos porque tienen la madera tiesta y brozna, y con poco axre se quebranta mucha rama, si lo ponen en sotos y lugares frescos, se guarda la vua en las parras mas tiempo q̄ otra ninguna. Ansi mesmo es bueno para lugares humidos y lluuiosos, porque aun q̄ mucho llueua ni se pudre ni se abre la vua, con que este alta y descubierta al sol, y aun porq̄ se despoja presto de la hoja y se tuesta bien cō poco sol en buenos maduraderos esta madura antes que otra ninguna, y en lugares tardios se guarda mas que otra alguna. Tiene esta ventaja el veduño aluillo a los otros linages, que se haze mejor en lugares enxutos cascajales y areniscos y cargan bien y son continuas, y suffrē varas, y son para parrales muy buenas, y si las despuntan echan muchos redrojos, que son buenos para agraz. El vino destas vides sale muy claro, de gentil color y sabor, es olorozo, y guardase mucho tiempo, mas aun para ser mejor se quiere mezclar cō otra manera de vua como es ciguente, o moscatel, o otro semejante.

¶Del torrontes.

EL torrontes es vua blanca, que tiene el grano pequeño, y se trasluze mas que otra ninguna. Haze los razimos pequeños y no muy apretados, estas vides son mejores en lugares algo altos y no humidos que en llanos o en lugares viciosos, porque tiene el hollejo muy delgado y tierno y pudre presto y tiene el peçon tanto tierno q̄ por la mayor parte se cae toda, y al tiēpo de la vendimia se a de coger toda del suelo y por esso quiere lugar enxuto, y no axroso, ni cerros muy altos. El vino destas es mejor que otro ninguno blanco, guarda se mucho tiempo, es muy claro, olorozo y suaue. La vua dello para comer es de poco precio.

¶Del moscatel.

MOscatel es vn linaje de vuas ansi dicho, porque tiene vn sabor y olor como de almizque o mosquete. Tienen estas vuas el razimo muy apretado, y el grano muy tierno. Es vua que si tiene mucho vicio suele podrirse, y por esto quiere tierras aremiscas, enxutas, sueltas, o altas, con tal que el altura no sea sino poco, porque ninguna viña fue jamas buena en lugares muy altos. Esta vua por ser humosa, da mas dolor de cabeça q̄ otra alguna, y aun calenturas. El vino moscatel hecho por si solo, es malo por ser muy humoso y dulce, mezclado con otro sale bueno y olorozo, y guardase mucho, y vendese bien, y mientra mas añejo, es mejor, y la vua por ser de buen sabor suelen la mucho hurtar, por tanto conuiene, que quien dello tiene mucho en su viña, que lo guarde bien que no bastā bardales ni paredes bien altas para deffender lo de manos de golosos y holgazanes. Todo veduño que se enxire en moscatel toma parte de su olor.

¶Del ciguente.

CIguente es vn genero de vuas muy semejante alas aluillas, assi enel parescer como en la propriedad, excepto que quiere tierras mas calientes y enxutas que no sean tan rezias y viciosas, porque son mas aparejadas para podrir por no tener el hollejo tan tiesto ni tā duro como lo aluillo. El vino destas es muy olorozo y claro, y de mucha dura. Esto en el podo carga mas en vara, y por esso se las deuen dexar.

¶Del Jaen.

JAen es vn veduño que haze los razimos grandes, muy apretados y el grano gordo, tiene el hollejo muy

tierno, y q̃ con poca agua suele hender se y podrir, porende quiere tierras enxutas, donde no aya mucho rocio, tierras arenisças, sueltas ayrosas, tierras calientes, donde ello enxugue y rose, donde no llueua mucho o si llouiere cuele el agua presto. El vino solo Jaen no es de mucha tura, digo no para mas de vn año y es de buē sabor, cōcibe presto solano, quieren se tener quantas diligencias pudieren para que esto madure presto y se vēdimie antes que carguen mucho las aguas. Y porende se a de plantar donde el sol biera mucho y aya buen maduradero. Es para el jaen buena tierra arenales y calcajales, y si enxiren jaen en moscatel carga biē de fruto y toma parte del olor del moscatel.

Del beben.

HEben es vn linage o vedusio de vuas blancas, que tiene el razimo largo ralo, y los granos gordos y mas velloso que otro linage de vuas, el sabor algo dulce y olorozo, casi como moscatel, y quando las comen parece q̃ sale vn olor alas narizes, y lo mesmo tiene el vino que dellas se haze. Esta vua suele bardalear que es quedar ralo en los razimos, y esto viene porque tarda mucho en flor, que comũmente llamá cucierne, y por tardar tāto en flor pocas escapā o de aguas, o de vientos, antes que salga della, digo dela cierne, y no ay cosa con que les razimos mas bardaleē y se pierda el fruto, y aun lo mesmo es en los otros arboles, y aun alos panes, como si llueue o haze viento rezio quanc̄o estan en flor. Porque este genero de vides tiene esta propriedad de tardar mucho en cerner, incurre en este peligro suso dicho. Y por esso es bien poner las tales vides en tierras calientes y donde llueue pocas vezes, con tal q̃ sean tierras gruessas y humidas, y son buenas para lugares abrigados y defendidos de vientos, y ansi no bardalcará tanto. Pocas vezes se pudrē, y por esso suffrē lugares bajos y aun tienē esta ventaja estas vuas alas otras, que aunque se hazen mejores en lugares humidos, aun se hazen buenas en lugares enxutos, y cargan medianamente, y son en todas partes continuas sino bardalease y suffren bien varas, y por esso son buenas para parrales, con q̃ tengā tierra gruessa. El vino destas vuas por si es muy dulce, y poresso hā de hazerde llas, como dixe delo moscatel q̃ es mezclarlo con otro, y aun ha de ser quādo esten algo passadas, porque da buen olor, es vino como dorado enel color y ō buena tura, mayormente si lo mezclan cō otros buenos veduños como son ciguēte, aluillo, torrontres y castellano.

¶ Del alarixe.

LAs alarixes son vuas que hazen las cepas altas a manera de aluillas, quieren la tierra de la calidad que las aluillas, son vnas vuas muy bermejas, y que las abejas las comen mucho y por esso algunos las plantā enlos colmenares para que desque a las abejas les faltan flores acorran a estas y cō ellas se mantengan. No hazē muy buen vino que es roxo, y aun de mucha tura Dizen que el vino destas vuas se azeda pocas vezes: mas toma otros vicios como es solano, y turbio, y rauano.

¶ Del vinoso.

VInoso es vn vedusio de vuas que enlos razimos parescē algo al beben en ser largos y ralos, tienen la vua muy tierna, quieren lugares enxutos, porq̃ pudre luego, dá mucho vino y de aqui tienē el nōbre vinoso, es muy claro y suaue, y ō mediana tura. Silo mezclan con aluillo, o torrontes, o ciguēte es marauilloso enel color olor y sabor, porq̃ por si es vino simple, y con estos cobra algo mas de fuerça y biueza.

¶ Delo castellano blanco.

LO castellano blanco es vn linage de vuas que haze los razimos pequeños, redōdos, apretados, la vua re

donda y tiesta, aunque tierna, quieren arenales gruessos y caſcajales, es vino de buena manera, que ni es delo muy precioso ni delo peor.

¶Dela maluasia.

OTras vuas ay que llaman maluasia, en otros cabos las llamã (mas vale) haze los razimos apretados, no grandes la vua redonda, apretada, y si tiene buena tierra no es muy menuda quiere tierra gruessa enxuta y no humida, que es vua tierna y pudrese, y assi en tierra enxuta haze mejor vino, y a todo veduño adoba tanto el suelo para la bondad del vino, digo tãto 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 perfection del vino y seguridad, procuren poner buenos veduños, y en buenos suelos, quanto mejor lo sufriria la comodidad dela tierra.

¶De las vuas layrenes.

AY otras vuas blancas que llamã layrenes, llamar las he yo mejor datileñas, porque estan arrazimadas como datiles, son muy humidas, y por esto, aunque en lugares humidos, y viciosos cargan mas que en lo enxuto y que enlo humido, luego pudren sino estan en parrales altos. Mejores se hazen en lugares gruessos, con que sean mediamente humidos, yo no he visto vino deste genero de vuas, mas pareseeme ami que sera vino de poca fuerça y aun de poca dura, y en esto no me determino, y remitome ala experiencia q̃ son mejores para hazer passas dellas, que tienen pocos granos, y se hazen muy hermosas y prouechosas, y si estan echas parrales han las de deshojar porque se enxuguen con el sol.

¶Delas vuas prietas, y primero delas castellanas.

LAs vuas tintas son assi mesmo ỏ muchas maneras, y las principales de todas son las castellanas. Estas son vuas mas prietas q̃ hazẽ el razimo antes pequeño q̃ grande. Sino fuesse grande la substancia, y bondad de la tierra que alli engrandesce el razimo, y por la mayor parte son razimos apretado, tienen el grano menudo, y el cuero del muy tierno, y las cepas son bajas, quieren tierras sueltas, y tambiẽ quierẽ areniscas, enxutas, o altos. En lo vicioso cargan mas, mas pudren se mucho, mas si a estas vides les dã suelo gruesso, substancioso, y no humido, seran buenas y de buen vino y no podriran, si el año no fuere muy humido y vicioso, el vino de estas vuas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y quiere algo de mezcla de lo muy bueno, como es aluillo y bebẽ y ciguẽte. Y con esto sera de subido y claro color, sueue claro, oloroso y de mucha tura. Este genero de vuas madura antes que otra vua tinta.

¶Dela vua palomina.

LA palomina es vua negra, muy semejante enlos razimos ala vua heben blanca, enser anssi largos y ralos, y aun en algunas partes lo llamã heben prieto. Quiere suelo semejante que lo heben, mas madura mas tarde El vino de aquestas vuas es muy claro, y es bueno para principio del verano, no suele ser de mucha tura, porque mas que otro ninguno se toma del solano. Y dizen algunos que es mucho mejor por si solo, que mezclado con otro. A las vuas palominas haze mucho daño el sol, que mejor madurã las que estan cubiertas de hoja, que las q̃ estan descubiertas y les da mucho sol paran se bermejonas y empedernidas, y no maduran, y está agrazeñas, y por esso quieren cepas altas, que no tengã necessidad de deshojarlas.

¶Delo aragones.

ARagones es vua prieta, tiene los razimos grãdes y muy apretados

y la vua gruessa, son cepas ô mucho lleuar, y si se ponen en llanos y lugares gruessos cargan sobre manera, y hazẽ vn vino muy retinto escuro, y si las ponẽ en altos, y arenales, y tierras enxutas, con q̃ sean tierras substanciosas, aunque no cargan tanto, hazen el vino mas claro y mas suaue, y cõ al mejoria se paga la abundãcia, y aun es de mas tura. Es vino de mucho lleuar, y de poca tura, y mejora mucho si lo mezclan cõ otras vuas blãcas. Este vino, por si solo es gruesso y suele criar arenas, y piedras, en los riñones y bexiga.

¶ Del torroçon, y herrial.

El torroçõ, y herriales, hazen los razimos muy grandes, y el grano muy gruesso, es de mucho lleuar, y su vino de poca tura, y para que el sea mejor es bien poner las viñas encetros, y arenales, y cascajales, y lugares enxutos, es quasi como lo aragones, y aunq̃ no tal, es vino de despensas y hã lo de gastar presto. Otras muchas maneras ay de veduños que seria facil de contar, las quales por vnos nombres no son en todas partes conoscidas, porque cada tierra vsa de sus nombres, y aun porque ellos con los tiempos, y gentes se mudan sera segun mi parescer mejor tratar de todas segun las calidades, y propriedad de cada vna, porque estas segun fueron en principio, son agora y seran hasta la fin, que los nombres infinitas vezes se mudan. Porne primero que tierras son buenas para plantar viñas señalando assi mesmo las malas para que (como arriba dixe) se guarden dellas.

¶ Capitulo. iij. que tal ha de ser la tierra delas vides.

Quanto a lo primero para viñas ha de ser la tierra, dulce y de buen sabor donde nazcan aguas dulces, que no sean amargas ni salobres. Lo qual se prueua (como arriba dixe en el capitulo tercero del primer libro) porque tal es el sabor del vino, qual es el de la tierra donde esta la viña. Item es buena tierra para viñas donde se crian arboles y otras plantas, sean caseras, o monteses, con tal que sean bien crescidas, verdes, frescas, los trõcos gruessos grandes, no arrugadas sino lisos y hermosos que sean fructiferas cada vno en su linaje y de buena fructa. Toda tierra donde nascen çarçales es buena para viñas, y donde comunmẽte se crian bien arboles. La tierra que en el verano con el calor, se hiende y haze grandes rehbrajos es mala para viñas y aun para todo arbol, porq̃ por aquellas resquebraduras, entra el sol y calor hasta las rayzes y los seca, y ãma, excepto sino fuere dõde sea ya ô regar q̃ para en tales lugares es buena por ser tierra rezia y substanciosa para mucho lleuar. Es buena la tierra que cõ ter gruessa, y substanciosa es suelta y no pesada, y aunq̃ en cima sea muy floxa si lo debaxo es gruessa y substancio sa es buena porque lo baxo mantiene la planta, y de encima la defiende del mucho frio, o demasiado calor. En el barro pocas vezes prenden bien las vides, y por esso no las curen de poner en ello, mas si la tierra tiene encima, arena, o tierra suelta, y debaxo barro es buena, mas si la tierra es somera, pongan baruados como entre dos tierras y no les cortẽ las puntas. Y al año siguiente formen los como crezcan en largo dos o tres cañutos, y tumbẽlos por el barro echandole otra tierra abuelta, y hazerse han buenos. Es bueno que dõde ay barro echẽ estiercol muy podrido en el hoyo, y mucha tierra. Donde ay guijarrales, y pedregales en la sobre haz, es mala, porque la naturaleza delas piedras es en el estio cõcebir demasiado calor, y en el inuierno frio muy grande, con que dañan mucho a las cepas. Y por esso conuiene q̃ si muchas piedras ay las hagan mõtones, o las botẽ fuera dela heredad mas si es cascajo menudo es bueno para

las piedras q̃ estan en lo hõdo ayudan mucho ala rayz dela vid, porque en el verano la mantienen fresca, y enel inuierno ayudan adespedir la demasiada agua. Y poresso los q̃ saben algo enel arte del plantar, sea qualqier manera de arboles o vides, les põẽ enderredor cabe las rayzes tres o quatro piedras y ansi 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 q̃ no sea mucho es propria. Las tierras arenisca dan poco fructo, mas el vino dellas es muy bueno. Para tales tierras pertenesce la vua q̃ cõ humor se suele podrir, como jaen, 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 sobre haz tienen arzilla o barro bermejo duro, son malas porq̃ en inuierno con poca agua se paran demasiadamẽte humidas, y en verano muy empedernidas y secas. Aquella ansi mesmo es buena tierra que quando llueue o lo riegan embeue presto el agua y conserua medianamente el humor. Todos los agricultores concuerdan que donde ha sido viña gruessa perdida (que aqui en Talauera llaman beriales) es muy mala, si primeramente de todo punto no se desarraygan y quitan las viejas rayzes, porque no impidan ni dañen a las nueuas plãtas. Y deue procurar siempre el que pone viñas elegir buen suelo y buscar buenos vedusios, y ansi terna buen vino, y sera burlado pocas vezes.

Capitulo. iiij. De los sitios.

Dicho he breuemente que tal ã de ser la tierra para las viñas, queda de dezir del sitio, y estos son de dos maneras, o altos, o llanos. En los llanos las viñas lleuan mas fructo que en los altos, mas es muy mejor el vino de los altos, mas olorosos y demas dura. En los montes las viñas que estan hazia el cierço, dan mas fructo que las que estan hazia medio dia, porque el cierço aunque de su naturaleza es seco por ser frio, las mantiene mas frescas, y por esso dan mas fructo, excepto en lugares donde el frio es muy demasiado. Las viñas que estan hazia medio dia dan mejor vino por tener mejor maduradero, y la vua se tuesta mas y no se pudre tanto. Los valles mayormente si son hondos, es el peor de quãtos sitios ay para viñas, porque pudrẽ mucho la vua, y la tienen muy verdiona, sin color y sin sabor, y aunque en semejantes lugares cargan mucho las cepas, vale mas poco y bueno en lo alto que lo mucho del valle, saluo si los valles son hazia el sol. Mas porque no en todo lugar ay lugar de escoger sitios para plantar las viñas, dire en qual manera de sitios es mejor cada suerte de viña. En los llanos y valles, y lugares humidos han de plantar tales generaciones de vuas que suelen tener cepas altas, y lleua la vua tiesta, no muy apretada en los razimos, que tienen el hollejo duro, rezio, enxuto, como dixe delo aluillo palomino, y otras desta calidad. En los altos, los que crian cepas baxas, que tienen el grano tierno, y que suelen podrir, y q̃ tienen los razimos grãdes, apretados como jaen, moscatel, torrontes. En lugares calientes han de ser plantadas las viñas hazia el cierço, que es ayre fresco, y en las frias y humidas hazia el medio dia, porque tengan mas contino el sol. Hazia oriente se han de plãtar las que resciben daño con el rozio y nieblas como la jaen, y hazia occidẽte, las que con nieblas y rocio rescibẽ prouecho como son las aluillas, y toda vua que de si es dura, tiesta, y enxuta. Toda vid que tiene la madera dura, brozna, y que se desgarra presto es mala para en lugares vẽtosos, como es lo aluillo, y todo lo q̃ se le pareciere. Pa

Que genero de vua pertenesce a cada sitio.

ra en semejantes lugares es mejor lo castellano, y toda la vid q̃ tiene la madera verguja porque no desgarra. Virgilio dize, que no es buen sitio el de hazia occidẽte, mas esto no es general para todas maneras de vides, que aunq̃ para vnas es dañoso, para otras se prueua ser prouechoso, y muchos agricultores hazia occidente mandan poner viñas, con tal que como arriba en este capitulo dixe, sean generos o veduños de vuas enxutas, tiestas, duras, aquiẽ el rocio y nieblas hagan pro, como son aluillas y palominas.

¶ Capitulo. v. Que tal ha de ser el sarmiento, o qualquier planta para poner, y como se escogen.

EL que quiere poner viña, o qualquier otra arboleda, ha de procurar de escoger para plantar la mejor planta y del mejor linage que pudiere porque no es ygual perdida la que se ha en la mala simiente de trigo, ceuada y otras semejantes, que no passan de año, cõ la perdida del que pone mala plãta, que es mayor trabajo y dura mas, que la vna ocupa (quando mucho) medio año la tierra y la otra quarenta y cinquenta, y aun ciento, y dozientos, y aunque ay algun remedio, que es enxerir, este no es toda via cierto, y aunque lo fuesse, mejor es el enxerto mientra mejor es la rayz sobre que se haze y poco mas cuesta, y alas vezes no tanto lo bueno como lo malo. Y por esso el q̃ pudiere poner jaen, no ponga tortoçon, y el que aluilla, no jaen, digo considerando los lugares, que a cada vno pertenesce, segun que he dicho, y en cada linage deue escoger lo mejor del, y vale mas trabajar vna vez en buscar buenas plantas q̃ trabajar en quitar, o adobar las q̃ no sabiamente busco. Ansi mesmo tengan este auiso, que la viña nunca la ponga de solo vn veduño de vuas, porque si como muchas vezes acaesce en algunos años no acierta aquel veduño, no se quede la viña sin fructo, y se vaya toda la costa y trabajo embalde. Es bueno para poner de tres maneras de veduños, o quando mucho quatro, porque si el vno acertare no se perderan los otros, y seã tales los veduños que parezcan vnos a otros en la bondad dela vua, porque quãdo no es ansi, la mezcla de muchos linages de vuas muy differentes no concierta, y haze que el vino no sea de muy buen sabor ni natura. Ansi mesmo al tiempo del plantar este sobre auiso de poner cada veduño o linage por si, y en vna viña hazer dos o tres o quatro suertes o rodillos, de cada linage el suyo, que no vaya rebuelto ni confuso lo vno con lo otro, porque esto al tiẽpo del coger es muy trabajoso, si quieren coger cada vno por si auiendo de vendimiar vna cepa aca otra acullá, y todos los vẽdimiadores no saben descernir ni apartar, y aunque lo sepan (segun son en lo ageno pesados y maliciosos) no hazen como deuen, pues si ha hecho lo quieren coger o porque el tiẽpo no da lugar, o porque el señor de la viña no puede o no quiere tanta dilacion, sino coger lo todo juntamẽte, sin escoger o apartar, es forçado que lo vno vaya muy maduro y aun passado, lo otro verde y aun agrazeño, porque no toda madura ygualmente en vn tiempo. Y aun allende de ser mas deleytable ala vista, por estar ordenado y tener los prouechos sobre dichos ay mas que al tiempo del podar estando cada veduño por si, le puedẽ dar el podo en su tiempo a cada vno, y podra conocer sin trabajo el podador de que generacion es cada cepa, y vera segun aquel tiempo y segun su propriedad si la ha de podar larga o corta, temprana o tardia, lo qual no se puede hazer si cada veduño no esta distinto por si y lo que mas principal es que si esta cada linage por si, podran a cada vno en la manera de tierra que le conuiene, lo qual es impossible si esta todo rebuelto.

Auiso para los q̃ ponen viña.

Auiso y ordẽ pa las viñas.

¶Capitulo. vj. De las maneras y tiempos de poner las viñas y escogerlos sarmientos.

AVido ya el suelo para la viña, qual el señor mejor pudiere, deue lo aparejar, roçando le y sacandole las rayzes de los arboles y matas y de toda grama, porq̃ no impidan a las nueuas y tiernas rayzes delas vides. De poner ay dos maneras y aun tres, mas la vna es de grano, y desta nunca salen vides fructiferas sino esteriles y locas y tardias (como Theofrasto dize) las quales para ser buenas tienen necessidad de enxerir se. Mas quien quisiere hauer linage de vuas sembrando granillos, para auer de aquellas, quier porq̃ lleuar los granillos lexos donde no pueden lleuar facilmente los sarmientos, o porq̃ qualquier otra causa. Siembren los granillos en vna hera, porque ellos son duros, que son pura madera, y dende a dos o tres años quádo tengan buenas puas, enxiran aquellas puas en otras vides, y assi se emẽdaran mucho de la falta que tienẽ por ser de grano. Ay otras dos maneras de plantones, destas, los vnos llaman cabeçudos, que son los sarmientos q̃ podan, otros ay baruados que tienen sus rayzicas. De los cabeçudos los que prenden salen muy mejores, mas no son tan ciertos como los baruados porque de los vnos muchos se pierden y de los baruados pocos yerran. Y por esso los antiguos agricultores procuraron de los cabeçudos, que ellos llaman malcolos, hazer baruados juntando en vno lo bueno de ser cabeçudos, y lo seguro haziendolos baruados, haziendo almanta (que ellos llaman seminario) que es como quien en vn lugar siembra porrino o colino para despues trasponer lo en eras, y haze se desta manera. En las viñas escogiẽdo primero los sarmientos (y a mi parescer es muy bueno que las cepas que lleuan baruados naturales, que de aquellos pongan quantos auer pudieren.) Al tiempo que las cepas estan cõ su fructo deue mirar y señalar quales son las cepas que suelen ser mas fructiferas, y estas no solamente las mire y note en vn año, porque podria ser que en buen tiempo las malas cargassen mucho, y en el malo las muy buenas estuuiessen vazias, sino mirallas en tres años, o sepa preguntando aquiẽ mejor las conosce y ha tratado, y aquellas señale con alguna ligadura, o con algun poco de bermellon o almagre desecho en vinagre, porque affierra tanto q̃ dura contra soles y aguas (segun Colu.) Y aun en la tal vid, mire quales sarmiẽtos o parte della suelen lleuar mas fructo, porque no suelen todos lleuar y gualmente, y aquellos señale de la manera que he dicho, y no tenga ninguno por muy fructifera la vid, que en cada sarmiento lleua su razimo, sino la que los tiene alomenos apareados, biẽ llenos, grádes de buena vua gruessa, y aunque cargue mucho que lo crie a todo bien, y lo llegue a perfecta maduracion. Prenden mejor los sarmientos delgados, y verguios q̃ los gruessos y tiestos. Assi mesmo vea que el ayre, o sitio que ha de plantar la viña, de tal ayre, o sitio tome la planta, de manera que si hazia medio dia pone la viña, de hazia medio dia tome la planta. Y si a oriente, de viñas que estan hazia oriente, y assi de poniente y cierço. Y si en alto de alto. Y si embaxo, de baxo. Si en humido, de humido. Si en seco de seco. Si en frio de tierras frias Si a tierras calientes, de lugar caliente, o sea mejor calidad de tierra, cõ tal que la diferencia no sea mucha. Y aun en la cepa se han de escoger las plãtas de tal parte della, como es la tierra dõde se han de poner. Si es oriental la viña del oriente dela cepa, y assi delas otras cepas. De manera q̃ en quãto fuere possible toda cepa o arbol se póga al ayre que estaua donde nacio q̃ la, plan

De q̃les cepas hã de tomar para poner baruados.

Uiso para los puestos.

ta que anſi ſe pone prẽde mejor, y lleua mas fruto. Mas ſino tuuiere facultad ò poder eſcoger, como he dicho, tomẽ las plãtas delos mas baxos, con tal q̃ no ſea de lo duro, porque alli tiene ella mas fuerça y virtud, y las plantas de alli ſon muy mejores. El ſarmiento q̃ eſcogierẽ, de qualquier generacion q̃ ſea, tenga las yemas gordas, eſpeſſas, los cañutos o nudos cortos, el ſea anſi meſmo redõdo, muy verde, liſo, no roñoſo, ni viejo, medianamente delgado, no grueſſo, q̃ ſon cañonacos y hueços y no prenden tambien, y los ò vn año prenden muy mejor. Y a dixe que fueſſe de lo alto dela cepa, no ỏlo bazo tenga conſigo algun poco, quãto dos dedos delo viejo del año paſſado, y no de mas tiempo, porque de alli ſalẽ biẽ las rayzes, mas no lleue nada de seco conſigo, porque echaria a perder las plantas, mas mucho mas vale lo q̃ es de vna delas pegadizas. Eſtos tales ſarmientos ſi los han de lleuar lexos, cubranlos bien las cortaduras cõ vn paño humido, porq̃ no ſe deſequen, y guardenlos del ſol y de el viento, eſpecialmente ſolano, porque eſte es del q̃ mas daño pueden reſcebir. Y anſi meſmo tengan grande auiſo, q̃ las yemas no ſe dañen, refregando ſe vnos cõ otros ſarmientos. Y ſi entre eſtas plantas ouiere alguna que ſea de mucha eſtima y precio, ſi la huuieren de lleuar lexos para que no ſe pierda, ſino q̃ vaya muy ſegura, es bueno que antes q̃ la corten dela madera, la pongan junto por donde la han de cortar, vna ceſtilla de mimbre, o de otra coſa, y paſſe la planta por medio por vn agujero, deſde el ſuelo ala boca, y hinchanla de tierra, y rieguenla algunos dias haſta que crie barbajas, y deſpues corten la por bazo, y aſſi la pueden cõ ſu ceſtilla lleuar y plantar donde quiſieren, ſin q̃ ſienta daño alguno, porque alli poco menos va que ſi eſtuuieſſe naſcida, y deſta manera no ſolamente vides, mas qualquier precioſa planta pueden lleuar bien ſegura, aunq̃ ſea bien lexos.

Para lleuar plantas preciadas lexos.

Los ſarmiẽtos para poner viñas ſe corten en creciente de luna y menguãte de dia.

Delos tiempos del poner en otras partes he dicho que ſiempre ſea en creſciẽte, porque ſin dubda prẽde mejor, biẽ creo que mas ſana ſera la planta cortada en menguante de dia, y en creſciente de luna, y anſi prendera mejor, y ſera mas ſegura, y no terna tantas enfermedades eſto para la planta que ſe pone de ramo cortado, como los ſarmientos. Y a lo que algunos dizen, que los ſarmientos podados en mẽguante no ſe carcomen como los podados en creſciente, y por eſſo no es bueno plantar en creſciente, no hazen buen argumento, pues ſon dos fines y obras, cortar para guardar o para plãtar, las quales ſe han de hazer en tiempos differẽtes. Y ſiempre la poſtura delos ſarmiẽtos ſea por deſde Enero en adelante, porque haſta alli no tienen perfecta ſazon, ni perfection los ſarmientos, ni eſtan bien curados. Eſſo ſe entienda de los ſarmientos cortados, no delos barbados que ſon viciosos y tienen perfectas rayzes, y aun eſtos ſe arrancã deſpues de medio dia ala tarde que es la menguante del dia, y ſea en principio dela creſciẽte de luna, y ſerá muy ciertos y buenos.

¶ Capitulo. xviij. Que tal ha de ſer el ſuelo para hazer el almanta, o ſeminario, y delas maneras que ſe hã de tener en plantar.

Y A dixe arriba que coſa era almanta o plantario, que es poner en algun cabo los cabeçudos para que barben, para que deſpues los traſpongan en la viña que han de eſtar. Y por eſſo mire el que quiere poner viña de nueuo, que qual fuere el ſuelo dela viña tal ſea el de donde haze almanta o ſeminario. Si la viña es en cerro, que en cerro le haga, y ſi en llano, en llano, y ſi en ſeco en ſeco, y ſi en humido en humido, porque la vid donde ella quita ſe abeze a ſuffrir otra ſeme-

jante ala en q̃ se ha de trasponer. Y aũ es bueno que la tierra ỏl seminario no sea tal como la dela viña, porque ỏ no tal trasponga en mejor, y sienta el beneficio dela mejoria enla ventaja dela tierra, porque esto le ayudara a mejor y a mas presto prender. Y si huuiere lugar, es mejor que esto se haga en vn cabo donde ha de ser la viña, porque sea la tierra conforme. Y aun porque al tiẽpo de trasponer, en arrancando la plãta tarden poco enla tornar a trasponer porque ni se ventee, ni se assolee, ni se le sequen las rayzes que está ternezicas.

La hechura del almanta

¶ La manera que se ha de tener en ponerlas sea esta. Hazer vn sulco hondo, a manera de vn accquia, y si la tierra fuere templada, ni humida ni muy seca, sea honda hasta la rodilla, y si fuere seca algo mas hondo, y si fuere humida no tanto, porque el mucho y demasiado humor ahoga la plãta por lo mas bayo, y de alli la pudre y seca del todo. Y alli en aquel sulco ponga los sarmiẽtos que ha notado y escogido segun el tiempo y manera que dixe que se auiã de escoger, y pongã los tan altos y hõdos que alomenos quedẽ cinco yemas so tierra, vn poco vergueados, que hagan assiento quanto vn palmo, porque de aquello salen muy bien las rayzes, y la podadura vaya en yema, porq̃ por alli echan rayzes mas presto. Muchos vsan retorcerles aquello, pensando q̃ es mejor, para mas presto prender, y engañanse mucho, que atormentan el sarmiento, y las yemas bayas donde mas presto suelẽ brotar. Y por esso que den tan sanas las yemas bayas para q̃ dellas broten las rayzes, como las altas para echar los pampanos. Otros vsan machacar vn poco las cabeças al poner, mas lo que siento de lo vno, me parece delo otro, que aquel majar yẽdo ya aquella parte muerta, mas ayuda a podrir que aprender. Assi que me parescе q̃ es mejor que vaya la planta la mas sana que ser pudiere. ¶ Assi mesmo enel almanta al poner q̃ de tanto espacio entre vn sarmiento y otro, quanto vn pie, y algo mas, porq̃ no se toque vno con otro, que los que se tocan luego se secan. Y deuen les echar vnas pocas de cascas podridas, embueltas en tierra, porque con aquellas prouocã a que mas ayna nazcan las rayzes. Y aũ si llenan a bueltas algunos granos de ecuada le hara gran prouecho al prender, porque ayudã mucho a echar barrajas. Quando pusieren estos sarmiẽtos queden tres yemas defuera, o alomenos dos, porq̃ si alguna faltare no quede ciego todo el sarmiento.

Como se pone el almãta o le hutiario.

¶ Ay otra manera de poner a menos trabajo, empero ni es tal ni tan segura. Y aũ que el sarmiento prenda no sale tan bueno, y es como quien põe estacas de olivas o mimbreras. Hincar primero vn estaca de madera recia, o de hierro, y meter el sarmiento por aquel agujero, y rebenchir despues el agujero con tierra y agua. Desto dize el Crecẽtino, que se hara mejor, si aquella estaca con que se haze el agujero es de hierro, hueco, no cerrado del todo, y sea agudo como açadon y con aquel podrã cauar y hazer el agujero, poniendole en vn palo como astil y sea el hierro gordo, como el braço, y con el mesmo sacaran la tierra, y no quedara apretada la tierra como la del agujero que es puesto con estaca maciça. Puesto el sarmiento puedenle tornar a rebẽchir con tierra, mas esta segunda manera no se puede bien hazer en tierras donde ay piedras. Estas tales posturas no son para mas de almanta buenas, porque despues de hauer prẽdido los pueden passar ala viña, que para poner las en viña assi de principio no es bueno. Porque estando en lo bayo la tierra por mollir, no puedẽ estender las rayzes, y las cepas son de poco fructo, y los sarmientos que assi se ponen que rẽ ser mollidos enla sobre haz muchas vezes, que no ay cosa que tanto haga

Desta manera põẽ en Andaluzia las viñas

prender a qualquier planta, ni cõ que tan fresca y verde este como es cauar la o mollirla muchas vezes (segun Lolu.) Este tal seminario ha de lleuar el podo de tal manera, que continamente le procuren formar en vn sarmiento principal, quitados todos los otros q̃ nacierẽ, porque al tiempo que este sarmiento fuere criado se ha de trasponer en el lugar que ha ô ser la viña, lo qual sea de esta manera que mas baxo se dira. ¶ Otros ay que solamente los ponen a que baruen, y luego ala primera postura los ponen, mas esto no es tal como lo primero que arriba dixe, y agora torno a proseguir. ¶ El lugar dõde ha de ser la viña miren si es alto o seco, y en tal lugar hagã las hoyas muy hondas, y no muy apartadas, porque la calidad y naturaleza de lugares semejantes requiere desta forma. ¶ Y si fuere en lugares baxos o humidos seã las hoyas mas apartadas, y no tanto hondas, porque el sol mejor podra penetrar entre las cepas, y enxugar el mucho vicio delo baxo y humido. Si es tierra humida, hasta que sean los hoyos hondos quatro buenos palmos, o vara de medir, y si fuere tierra enxuta vn tercio mas, porque no tiene tanto humor. Y si fueren cuestas, quanto hõdo pudieren, porq̃ continuamente los turbiones y aguas lleuan la tierra a lo mas baxo, y sino estan muy hondas q̃danse las rayzes descubiertas. En todo lugar sean las hoyas muy anchas, porque tan grandes seran las rayzes quanto fueren las hoyas, q̃ las vides (segun Theo.) tienen las rayzes delgadas y flacas, y pocas vezes creescen mas de quanto hallã mollido. Es bueno (segun los mas ô los agricultores) que los hoyos donde la viña se ha de poner esten hechos vn año antes para que beuã agua o se asoleen, porque sin dubda les haran gran prouecho. Esto assi hecho en poco tiempo porna la viña que no han de hazer si no assentar los baruados, y cobrir las hoyas, y no se les passara de manos el tiempo del plantar, refrescando primero los hoyos y remolliendolos. ¶ Pongan cada baruado por si en su hoya, y miren que vaya en quanto pudieren, ni mas ni menos de como antes estaua enel seminario dõde baruo, y vaya de tal manera que todo lo viejo vaya cubierto, y aun algo delo nueuo, y sepan que la cepa que ansi se pone muy presto sale buena, y es impossible perderse, porq̃ son tan seguros como las que se tumban de cabeça, que no ay otras que seã mas, ni aun tanto seguras ni que tan presto tomen madera ni hagan forma de cepa, si son biẽ tumbadas, y en buena edad, y esto baste quanto al criar ô los baruados. ¶ Ay otra manera que es poner los de principio donde han de estar para siempre, estos se han de escoger dela mesma forma que arriba dixe, y poner los con mas diligencia porque no yerren y en cada vn hoyo pongan dos dellos, y sean de vn linaje, porque si el vno errare el otro quede, porque como dixe, los que se tocã luego se secã, y si entrambos acertarẽ, pueden sacar el vno y ponerle en otro cabo, y no le saquen hasta que passen dos años, porque del q̃ quedare sean ciertos, y el que sacan sea bueno ya para trasponer en otro lugar, seacomo arriba dixe de tal hõdura la hoya como conuiene ala altura de la tierra y ponganle al poner las mismas cosas q̃ dixe. Si la tierra fuere fria, echen le vn poco de estiercol embuelto en tierra, y sea bien podrido porque conel mucho calor que tiene fresco no escalde el sarmiento. Y si la tierra es muy rezia mezclen cõ ella vnas espuertas de arena y tierra suelta, y echenla alpie ôl sarmiẽto. Y si la tierra fuere floxa o arena, echen le de vn barro blanco o bermejo dela misma forma, porq̃ ayuda mucho a prender y tiene tempero y cuerpo para en q̃ se funde y arraygue. Mas por

La manera de podar el seminario.

La manera de las hoyas.

mejor tengo que le echen buena tierra q̃ no barro. Assi mesmo al tiempo del plãtar pongãle enlo bayo enderredor quatro o cinco piedras q̃ pesen como a cinco libras, y no muy juntas, porq̃ no impidan las rayzes q̃ han de echar. Tãbien digo que se pongan piedras al trasponer delos baruados y algun cascajo menudo. Estas piedras tienẽ muy frescas las rayzes, porque estando en lo bayo conseruan el humor, y seã guijas. ¶ Despues de auer cozuado la cabeça del sarmiento al poner quãto vn palmo o poco mas (y la acozuadura es mejor enla yema que enel cañuto) y auerla bien assentado en medio õl hoyo porque eche yguales rayzes a todas partes salga desde lo cozuado õrecho hazia arriba, no echado ni combado, porque lo vno la vid estando derecha hazese muy mejor y mas rezia subiendo le la virtud, y al tiempo del arar o cauar, el arado o açadano la hieren como alas q̃ estan algo tendidas, y conuiene q̃ al hechar la tierra que la q̃ va enlo bayo la pisen mucho, y aprieten con la postura, assienten las vides como en todo arbol, porque la planta q̃ va muy apretada de tierra lo vno echa mas presto rayzes, y no la menea el ayre, y por esto y por otras causas prẽde mas presto y mejor, y es mas segura, como dize Seneca en la Epistola que comiẽça. In ipsa scipionis affricani villa. Si la tierra donde la vid ponen es seca y caliente, no acabẽ de cobrir el hoyo, porque quando llouiere pueda rescebir el agua, y tenerla hasta que se embeua. Y si fuere humida y fria cubranle todo el hoyo hasta que quede ygual dela otra tierra. Y no bagan lo q̃ algunos hazen y acostumbran, q̃ yerran en ello, que las apuercan dende chiquitas, que cierto es muy dañoso, sino q̃ se auezen a suffrir frio y calor, y aũ lo q̃ es peor, q̃ como las cubren mucho hazen las echar las rayzes enla sabre haz õla tierra, y no enlo bayo. Y la parra o vid que en lo alto tiene las rayzes, con poco calor se seca, y los yelos las queman mucho, y el arado las arranca entopando con ellas. Y por esso cõuiene q̃ qualquier vid nueua, y aũ qualquier arbol cada año le escauen y le cortẽ todas las barbajas y raygones q̃ echan enla sobre haz. Las que plantaren para no trasponer, dẽde a dos o tres años la deuen escardar y jarretar por algo bayo donde han echado aquellos sarmentillos, paraque echẽ õ nueuo buena madera sobre que la formẽ. Otros no las jarretan sino tumbanlas õ cabeça, sacando vna punta de sarmiẽto fuera, y esto es mas seguro. Otros las jarretan y entieren, y si aciertan estos son los mejores. Enlas tierras secas o calientes han de poner las vides enel otoño, esto es mejor para postura õ barbados y han de cortar los sarmientos que entonce quieren poner quando se acaban de despojar dela hoja, con tal que esten bien curados, porque entonces aun estan llenos de virtud. Enlas tierras frias y humidas sea la postura ala primauera, y no antes, y sea quando el sarmiento tiene algo hinchadas las yemas. Por la mesma razon que he dicho que estan ya substanciosas. Y si ser pudiere en cortando las plãtas, las pongan, y para esto aprouecha mucho tener los hoyos hechos, o las guardẽ mucho, que ni sol, ni frio, ni ayre las toque, porque las echaria mucho a perder, mayormente les guarden las cortaduras, mas la postura de la prima vera que es por Enero, y dende en adelante tiene ventaja a la de ante, por estar los sarmientos mas curados y de sazõ. Assi mesmo aguarden que el dia que vuieren de plantarlos, no haga viento, mayormente solano, o cierço ni haga grãde frio, ni sol demasiado, aunq̃ este es el q̃ menos puede dañar. Sea dia caliẽte, sossegado, si ser pudiere dia nublado, y q̃ no llueua, o no sea la pluuia tanta q̃ haga barro, sino vna

mollinita como rocio, como en la semẽ
tera del pan, sea en creciente de luna,
desde el primero basta diez, porq̃ ayu-
da mucho, y ayudales mucho a pren-
der si las embarran las cabeças con e-
stiercol de bueyes. Y quando las pusie
ren mullá debaxo algo porque puedá
mejor echar las rayzes hazia baxo, y la
primera tierra que les echaren sea ỏla
q̃ esta en los entreliños, sino esta muy
seca, y vaya la primera tierra jũto alas
rayzes, muy pisada. Si fuere tierra hu
mida ponganlas ralas, mayormente si
las cepas son tales q̃ an menester enxu
gar, porq̃ el sol las pueda passar y enxu
gar el demasiado humor. Mas si son
vides de las aluillas y semejantes, que
son enxutas, no va nada aunque vayá
espessas. En los lugares secos, es me-
jor que vayan puestas a almanta q̃ lla-
man, q̃ es no al liño, porq̃ mejor se de-
fiende del sol, y guardá mas el humor,
y en los humidos a liño, porque el sol
las puede mejor tomar por todos los
cabos. Y si han de ser aradas vayã los
liños anchos, porque no las toque ni
desgarre el arado, ni bestias. Y seá los
liños muy derechos y yguales. Al to-
do sarmiento que quieren que crezca
en largo le quiten vnos sarmentillos q̃
le nascen entre las hojas, y el sarmien-
to que algunos llaman nietos. Esto es
bien hazerse para los que han ỏ sacar
a otra parte mas que en otros ningu-
nos. Guardense de plantar las vides
nueuas cabe laureles, o auellanos, ni
berças, que hazẽ mucho daño ala vid
y en tanto grado, que si el sarmiẽto es
nueuo se pierde, y si es vid vieja, buel-
ue las ramas hazia la otra parte. Y de
aqui viene que por ser la vid tã enemi-
ga de las berças, que si alguno a beui-
do algo demasiado, y esta caliente del
vino, en comiendo vnas hojas de ver
ça crũdas, se le quitara toda aq̃lla em-
briaguez. Esto baste quanto a poner
las viñas. Agora digamos de los par
rales que estã armados sobre arboles.

Remedio para embriaguez.

¶ Capitulo. viij. De los parrales q̃ estã armados sobre arboles.

Todo parral o vid, que esta arma-
da sobre madera o arbol (que de
todas las desta manera es vna regla)
quieren tierras humidas, como valles
riberas, y tierras gruessas, y estas por
ser para en altos, es bueno que sean de
vuas gruessas, porque estan seguras ỏ
podrir, sino es tierra en ỏmasia lluuio
sa, que para tales tierras mejores son
las aluillas. Es bueno que seá jaenes
aragoneses, y ỏsta qualidad cargá mu
cho. Y han de mirar que no todos los
arboles son buenos para armar sobre
ellos vides, que deuen de huyr el ar-
bol cuya sombra es pesada, y son muy
espessos, de hoja, porque de los tales
las vides huyen, y se apartá y no se a-
braçan bien con ellos, y a vn por ser la
sombra dellos pesada, no se cria bien la
vua ni es sabrosa, y pudresse mas pre-
sto, y no haze buen vino. Y para armar
las vides, procuren arboles que ten-
gan la madera verguia, correosa, q̃ no
tronchen, porq̃ la q̃ se troncha y quie-
bra es peligrosa para los q̃ subẽ. Estos
parrales ponen en Y talia en vna ỏ dos
maneras, q̃ son en tierras de pá o no.
Si son para en tierras de pá ha ỏ auer
en ancho ỏ arbol a arbol quarẽta y aũ
cinquenta pies, porq̃ el sol pueda dar
en lo sembrado ỏ lleno en lleno. Y si no
han de ser tierras de pá bastẽ de espa-
cio de veynte pies. Y para los q̃ hã de
ser de pá del vn cabo hã de ser del an-
chor q̃ dixe el liño, y ỏl otro no mas ỏ
quinze, o veynte pies alos arboles, por
q̃ de vno a otro se abracẽ las cepas cõ
los arboles como quiẽva en dãça y el li
ño ancho vaya ordenado como vañe el
sol lo ỏ en medio dõde esta sẽbrado el
pá. Para vides assi armadas si la tierra
es muy humida son buenos alamos blã
cos, o sauzes porq̃ estos arboles se criã
mucho en humor, si sõ tierras enxutas
son mejores alamos negros, o freynos
y si son cerros (aunq̃ esta manera ỏ vi-

Del armar los parrales, sobre arboles.

des no se cria biẽ enlos cerros) son mejores los freynos que otros ningunos. En arboles de fructa no es mi consejo ponerlas, porq̃ los echa mucho a perder. Y las que pusieren en arboles de fruta, deuẽ las podar muy temprano, antes q̃ el arbol brote. Es biẽ en principio del inuierno y en creciente, porque mas presto pudren aquellas tenazuelas con que se abraçá al arbol, y no les quiten luego los sarmẽtos hasta que se ayan podrido las tiseruelas, y assi se quitaran facilmẽte. Ha de tener el arbol tanta altura enel tronco quanto en estatura de vn hombre, y alli en cabo del pie tenga dos o tres horcas sobre q̃ la vid acode y este reposada, porque no este colgada que rescibe gran perjuyzio conla atadura. Y procuren al arbol dexarle en las ramas muchas horcas, para que por ellas se asgan los sarmientos. Y las ramas altas desuariadas luengas han se las de desmochar, porque no suban muy alto, q̃ lo vno asombrá, y aun son peligrosas para subir a podar y a vẽdimiar que mas vale que los sarmientos cuelguen desde alto conel fruto, que no esten dõde sean penosos y aun peligrosos ò alcançar (como dize el Crecent.) Estas vides en ninguna manera se há ò poner sino de barbados delos q̃ arriba dixe, porque son mas seguros y mejores, y segun Colum. el arbol sobre q̃ se ha de armar la vid, han de ser de vna edad poco mayores el arbol, porq̃ si de mucho mas edad fuesse ahogaria la vid, o alomenos haria q̃ no fuesse tal mas en esto no va mucho que sea el arbol ò mas edad, que bien suelen prender y hazerse buenas, y aun muchas vezes se suele perder vna vid al pie de vn arbol grande, y poner otra en su lugar, y hazerse buena. Han se de poner desta manera. ¶ Hechas las hoyas de muchos dias antes (segun que dixe q̃ se requeriá hazer enlas tierras humidas) põgan alli el baruado del alamo, o de los otros arboles o estacas, segũ q̃ mejor pudieren, mirádo la naturaleza de los arboles, que no todos prenden de estaca (segun parescera adelante quando trataremos delos arboles) Puesto el arbol cubranle vn poco, y pongá el barbado dela cepa ò la manera siguiẽte. Si la tierra es muy caliente, y dõde el sol mucho señorea, pongála hazia el cierço, porque el arbol sobre que este armada la defiienda algo del sol, y no le de tan de cõtino. Y si fuere fria y dõ de cierço es muy cõtino, ponganla al medio dia porque tẽga de aquella parte el arbol por amparo. Y si fuere tierra templada ponganla, ò al occidente, o hazia dõde mas les agradare. ¶ Ha de ser la hoya para esta manera de vides la mas honda que la calidad dela tierra puede suffrir. Porque auiendo de subir tan alto ha de tener buen fundamẽto en lo hõdo para que sea firme y fructifique mejor. Y quando la pusieren miren que no toquen al arbol, ni junte conel pozo lo baxo quanto vn pie, o pie y medio porque no le impida las rayzes, y aun incurren de otra manera en peligro de perderse, entrambas como arriba dixe, o alomenos medrá poco. Si la tierra es buenida, pongan les dos o tres espuertas de estiercol anejo, 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 q̃ ha de subir en arbol, o toda parra alta (que todas son devna manera) que no la dexen tomar enel primer año toda el altura del trõco que ha de lleuar, q̃ ha ò ser vn estado o poco mas, porque las vides de su naturaleza crescen mucho, y si no les van ala mano echan lo todo en alto, y quedan delgadas y flacas, debiles, sin fuerça y virtud, y desuaydas. Porende para auer de crecer vn estado, han de lleuar tres nudos ò

tres podos, y ansi al respeto si mas altura les huieren de dar, saluo si por alguna necessidad o peligro la quierē subir presto que entonce le hā de quitar todas las yemas baxas, y dexar dos o tres altas, para que por alli echen y suban presto, y las que tumban puedan suffrir qualquier altura el primer año. Esto es quāto se me ha offrecido, y yo he hallado enla postura delas viñas. Queda ōzir q̄ todavid nueua tiene necessidad de cauarse vna vez cada mes, o alomenos mollirla en derredor desde Março en adelante, y esto sea ō mañana o sobre tarde.

¶ Capitulo.ix. Del enrrodrigonar las vides y atarlas.

Puesta la vid, luego ha menester vn ayo como los niños paraque la deffienda y encamine. Estos si ay cerca de castaño son meiores que de otra cosa, porque turan mucho tiempo sin podrir. Assi mesmo es bueno freyno, pino, enebro, o almendro, guardē que no sea de auellano, ni laurel, ni sea de cornicabra que allēde de tener mal olor juntanse a ella (aunque seca) mil gusanillos, y piojuelos. Todo rodrigon sea seco y derecho, porque la vid guiando se por el se arme derecha. Tēga algunos gajos para que la vid se asga a ellos con sus tijeretas, entre hondoso tierra, porque este firme y no se menee, q̄ haze mucho daño al sarmiēto, y vaya bien agudo por baxo, porq̄ cuele biē, no sea muy largo, porque no coja viento, baste que tēga quatro palmos sobre tierra, sea de el gordor de vna hasta de lança, y no menos. Y el rodrigon dizen los agricultores que si la tierra es fria, le pongan hazia el septentrion, que es hazia cierço, y si caliēte hazia el abrego, que es al medio dia porque la deffienda algo del frio y del calor. Y si fuere tierra templada hazia qualquiera de todos quatro lugares. Si es vid nueua, y la arrimā a algū arbol, no ha menester rodrigon excepto si el arbol no es gordo, que esto dixe, si en vn tiempo los ponen, que si gordo fuere que no lo pueda alcançar y abraçar con aquellas sus tiseruelas o tenazuelas atenla al arbol de tal manera q̄ en la atadura no resciba 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 cō cosa dura, porque no corte el sarmiento, y si fuere dura rebueluale alguna cosa muelle antes al derredor, porque el atadura no le entre, como son ouas de agua, o algun trapo viejo de lino, y no vaya por la yema. Si tuuiere necessidad de atarse mas de vn año mudenle cada año el atadura, y siempre se la pōgan por lo viejo, porq̄ es mas duro, y no se le haze tanto de mal como por lo nueuo. Y si fuere alta la vid, o sarmiento, sea atado por dos o tres lugares cō el arbol, porque este mas sin daño suyo y no este como colgada sino jūta al arbol. ¶ Del atar ay dos tiempos conuenientes en q̄ se puede hazer sin perjuyzio dela vid, o antes que comiençen a brotar las yemas, que es acabādo de podar, o quādo estan gordos los agrazes, y firmes enlos razimos. No digo aqui de alçar las varas, que para esto su tiempo se les assignara, segun cōuiene. Digo que enel vn tiempo se ataran sin perjuyzio ōlas yemas por no ser salidas, y enel otro sin daño delos nueuos pampanos y razimos, por estar ya duros y sin peligro. Y esto baste quāto al atar y enrrodrigonar.

¶ Capitulo.x. Que forma o hechura ha dē lleuar cada manera de vid desde chiquita, y del podar.

Ya emos dicho arriba de las yemas que auian de dexar a cada sarmiento, quier fuesse barbado, quier no lo sea, para que de alli nazcan los sarmiētos, y se forme la vid. Muchos vsan al primer año podarle lo que alli le na-

ce, mas muy mejor es dexar la con su rama hasta el segundo podo limpiandola solamẽte, porque tenga mas fuerça la vid, y pueda mejor suffrir la hoz, y aya echado mas rama en que el podador sepa escoger lo que ha de quitar y lo que ha de dexar. Otros vsan escauarlas vn poco, y jarretarles todo aquello que ha echado paraque torne a lançar mas nueua madera y mejores sarmientos. Mas antes que ỏl podar hable, tengan este auiso, que enlas tierras humidas, y rezias y lluuiosas, y en los llanos, las vides han de ser mas altas que enlos cerros y lugares arenisços, y tierras floxas, por causa del podrir. Y lleuando este intento no errarán enel altura que conuiene a cada cepa, segun la calidad de cada tierra. En las vnas conuiene que le den de altor al pie dos buenos palmos, y en las otras vn tercio, o la mitad menos, porq̃ no se podriria por ser la tierra enxuta, y lugares donde el agua cuela presto. ¶ Las otras maneras de parras que estan tendidas por el suelo, no las han de poner sino en tierras arenisças. Aquellas no puedẽ lleuar forma alguna sino sus varas enlos parrales, por estar del altura que dixe que les conuenia, no se pudren alomenos tanto como en las otras vides. ¶ Assi mesmo ỏspues de le auer dado el altura conueniente al pie, es menester que para ser buena vid, tẽga enlas ramas hechura ỏ cruz o de estrella, porque cỏ y gual peso cargue sobre el pie ỏ todas partes, alomenos tenga tres braços y no menos, q̃ la que tiene dos, o vno no tiene buena hechura, porque carga el peso todo a vn cabo, y quebrantase el pie, y por no tener tantos pulgares en vn braço como tuuiera en dỏs, ni en dos como en tres, pierdese que no da la mitad del fructo que dieran. Y porque en los primeros dos o tres podos va mucho, ganar o perder la cepa, procuren lleuar para las vides nueuas el mejor podador que pudiere auer, que aunque mas cueste la viña lo pagara biẽ. Y leã bien estos capitulos del podar, que aũ que mucho ellos sepan por vso, no perderan cosa del mundo por lo que aqui leyeren, que antes lleuaran vn auiso sobre lo que saben, que no pierdan algo de lo que por vso alcançaron. Item enlas tierras calientes o secas, sea las vides tanto anchas y camperas que con su rama puedan bien cubrir el pie y la vua, porque el demasiado sol no lo seque y enlas tierras frias o humidas sean mas recogidas en si y atropadas, no camperas, porque el sol y ayre puedan andar enderredor, y enxugar el humor que daña. Y si es viña que se ha de arar, es bien que vayan en si recogidas las cepas, porque los bueyes o mulas no desgarren algo quãdo aran. Mas porque para bien podar es necessario que este primero escauada la viña, entrepongo aqui vn pequeño capitulo del escauar.

Del altura ỏ hechura de cepa

La hechura delas vides.

Auiso para podadores.

¶ Capitulo. xj. Del tiempo y manera del escauar.

Escauar es apartar la tierra delas rayzes, o pie dela cepa o de qualquier arbol, y hazer alli hoyo paraque el agua mejor se pueda enel recoger, con que la cepa tome tempero, y se gouierne en el verano (si es tierra seca) y si es humida para que le de el ayre y el sol, lo qual no es menos prouechoso en los lugares humidos alas vides, que en los secos el agua. Esta diligẽcia es necessario hazerse cada año, en especial enlas vides nueuas, y que se haga antes que se pode, porque el podador de xe limpia la vid de todas las baruajas y sarmentillos que nacen en lo bajo, y otras suziedades, lo qual no se puede hazer si la vid primero no esta escauada, o alomenos alumbrada. Las quales baruajas se han de cortar todos los años, porque la naturaleza de las vides, y aũ casi de todos los arboles es echar baruajas enla sobre haz ỏ

la tierra, y si cada año no se cortan hazese grandes, y quitan la virtud alas rayzes que está enlo bayxo, y enflaquescen las, y aun suelen se perder de todo punto. Y las que estan enla sobre haz enel estio, y conel mucho sol y sequedad se secan y quemã, y enel inuierno se queman cõ los grandes yelos y frios y a vn torcijon las arrancan los niños y viejas que van por leña. Ansi mesmo acontesce que las plantas, mayormente vides q̃ no estan biẽ arraygadas en lo hondo no teniendo sufficiente nutrimento ni substancia dan poco fructo, desmedrado, menudo, aun no lo llegã a perfecta maduracion por faltarles el humor con q̃ se sostienen enel estio, y aun biuẽ poco tiẽpo. Han les de cortar aquellas baruajas quanto vn palmo hondo de escaua, con herramienta muy aguda, y no como algunos hazen tirando dellas, q̃ es muy dañoso, que atormentan la vid, y vnas vezes no las quitã todas, y otras vezes arrãcan mas delo q̃ es menester. Y esto es como si a vno le quisiessen quitar los cabellos, quitarselos arepelones, o cortarselos con vnas tijeras, que no ay mas differencia. Corten las tales baruajas en dias claros, sossegados, caliẽtes, en especial guardenle de viento cierço, q̃ esto es muy contrario a toda labor dl campo, y cortenlas junto ala vid. Y tã bien es bien, porq̃ si es ala primauera el escauar que no les corten luego las baruajas, porq̃ por alli llorã saluo dende a quinze o veynte dias que se aurã ya enxugado, y no echara la vid por alli agua, o echara poca, mas si las escauan por Octubre o Nouiembre, luego se las pueden quitar, porque entonce no llorã. ¶ Los tiempos del escauar son dos. En los lugares calientes y secos se escaue en passando la vendimia, y aunq̃ se queden todo el inuierno assi no les hara daño sino mucho bien, por que cojan agua harta, esto digo enlas tierra caliẽtes o tẽpladas. Enlas frias por Hebrero y dẽde en adelãte. Enlas tierras secas y duras sea q̃ aya passado vn agua primero, porq̃ este la tierra fosa, y mejor se pueda hazer enlas q̃ son sueltas que se pueden mejor labrar antes o despues q̃ ha llouido. El escaua ha de ser hõda, ancha, y cõ mucho tiẽto hecha, porque no lastimẽ las rayzes que está algo someras. El acogombrar que es cubrir, ha de ser en començado a escalentar el tiẽpo, porque no se enxugue el humor, esto enlas tierras secas o caliẽtes, y en todo ô mi parecer antes que brote la viña, por el grãde daño q̃ despues se siguiria. Y si fuere tierra caliente, seca, o fria la acogõbradura cubra de todo punto el pie ôla cepa, mas si fuere tierra humida sea baxa porque no pudra la vua. Y en esto del acogombrar quiero ôzir mi parescer ansi enlas vides como enlos arboles generalmẽte, saluo en algunos que tienen dello necessidad como los naranjos y sus cõsortes en el inuierno. Y digo que para las vides y para los mas delos arboles es labor dañosa, digo alos que formaren de principio, porque subiendo la tierra al pie de la vid o arbol, hazen subir las rayzes a lo alto, lo qual es dañoso. Y por mejor tengo que quede la tierra y gual con la otra, que no amõtonada al pie, y en verano estara mas humida estando llana, y no ayuda a podrir la vua, demas de otros daños q̃ el acogombrar trae a los arboles y ala bolsa, y por esso es biẽ que de principio vsen a dexarla llana al pie la tierra.

¶ Ay otra manera de escauar que conuiene mucho alas tierras que juntamẽte son frias y secas, porque en inuierno puedan beuer agua sin que el frio les haga daño alguno, que es despues de auer aporcado o acogombrado la vid, hazerle en derredor de lo amontonado otra escaua para que en inuierno puedan bien coger el agua en aquella corona, y aun en verano si la tierra es muy seca. Esta labor se llama atetillar,

El tiẽpo del escauar las vides.

llar y es excelente, porque enteramente tiene en si dos labores juntas, q̃ son el escaua y acogombradura, cõ que la acogombradura quede baxa al pie de la vid. Esto breuemẽte ansi dicho, tornemos a proseguir enel podo.

¶ Capitulo. xij. Del tiempo y arte del podar.

Auiendo ya mostrado como era necessario que para bien podar estuuiesse la viña escauada, tornemos a proseguir enla manera y tiempos del podar. Quanto alo primero ay dos tiẽpos conuenientes, mas estos no conuienen para todas las maneras de tierras ni viñas, sino a cada vna le pertenesce, o lo vno o lo otro, y aun algunos vno y otro, segun q̃ quisieren escoger. El vn tiempo destos es, en acabando de vendimiar, y el otro ala primauera por Hebrero y Março. La propriedad destos dos tiempos quanto en esto es esta. Toda vid que se poda antes ỗl inuierno no llora, ni echa gota de agua por las cortaduras, y por esso toda vid vieja, flaca, y las que estan en tierras floxas, ligeras, areniscas, y las q̃ estan en cerros donde pueden concebir poco humor, es bueno que las poden antes del inuierno, porque no llozen ni se desubstancien por las cortaduras, esto digo si lo consiente la tierra, porque en las tierras frias no es seguro podar antes del inuierno, porque por las cortaduras no se quemen. Ansi mesmo quãdo se poda antes del inuierno nunca o muy pocas vezes se hiende el sarmiento, porque aun estan tiernos. Item es auiso muy singular de todos los agricultores, que quando la vid se poda tẽ prano, digo antes del inuierno, carga mas de madera, y quando despues ỗl inuierno, o tarde, carga mas de fructo. Por esso vea el señor dela heredad, o el podador, que si la vid esta tal y tan rezia que pueda biẽ suffrir la carga, podela despues del inuierno, y si esta flaca o si es vieja, y tal, que ha menester rebazerse sea el podo tempra-
no, porque se bastezcan de madera.

¶ Las viñas que estan en tierras muy calientes se han de podar antes del inuierno, y las que estan en tierras muy frias despues de Hebrero y por Março, y no mas tarde. Y las que estan en tierras donde los inuiernos no son muy fuertes, sino que son tierras templadas pueden las podar antes del inuierno, o despues, como mejor vieren lo que les cumple. Si las viñas estan en solana y lugares abrigados de cierço, aunque estẽ en tierras frias, se pueden podar antes del inuierno, y si son tierras muy calientes y las vistas está hazia cierço, hanles de dar el podo como si estuuiessen en tierras frias, porq̃ si alas tales podan antes del inuierno estan muy aparejadas al primer cierço que venga para elarse. ¶ En todo tiempo que yela, no se han de tocar las vides, ni con hierro, ni con otra cosa, porque estan muy tiernas, y quiebran como vidro, y por esso en todo el mes de Diziembre es vedado el andar entre vides, por el peligro que se les sigue. Y aun quando en Enero y Hebrero podan, ha de ser bien entrado el dia, porq̃ esten las cepas desceladas, y sea dia claro, caliente, ni haga frio ni viento cierço, ni otro que yele, q̃ está vidriosas. ¶ Todo podar ha ỗ ser en menguãte, porque las vides no llozen tanto, excepto si fuere en luzares muy viciosos o vides muy viciosas que echá su fuerça en rama sin fructo, porque conel trabajo se castiguen, y si la tierra es fria es bueno en menguante de Março, si caliẽte, de Hebrero. ¶ Dixe que todo podar auia de ser en menguante, entiendase si es enla primauera, que si es antes del inuierno, no va nada, pues entonces las vides no llozan ni en menguãte ni en cresciente, las viciosas podan enla primauera. ¶ Los que podan antes del inuierno, han de comẽçar a podar en acabandose las vides de des-

Buen auiso para viñas frias.

pojar dela hoja, y denſe priesſa, porque antes que encomience a clar eſten ya duras las cortaduras, y no las haga por allí daño alguno el frío o yelos. Y en eſte tiempo del primer podo, es biẽ cortar las varas a todas las cepas q̃ las tienen, porque lo vno les quitá algo dela carga, y lo principal es que en tonce no deſgarran nada por alli. Que ſi les cortan enla primauera, mas llorá por la cortadura ỏ la vara, que de otro ſarmiento alguno, eſto ſe entienda ſi a la vid no le fuere contrario ſegun la calidad delos ayres y tierras. q̃ Los que podan deſpues del inuierno ala primauera, han de podar deſde q̃ haze algo de calor, y ya han ceſſado los dias deſabridos, y los grandes yelos, o deſde que comiẽça a hazer ſeñal de abrotar. Todo podo para ſer muy bueno ſe ha de acabar muy preſto antes del inuierno, porque ſea antes delos yelos, y en verano antes que brote. Dize Plinio, que antiguamẽte era tenido por negligente podador, el q̃ no acabaua de podar ſus viñas antes que el cuclillo viniesſe. Y eſto quanto a los tiempos ỏ podar baſte. Y el podador ha de tener mucho conoſcimiento del ſuelo y tierra dela viña, y de que linaje o veduño es cada cepa. Y ſi pudiere ſer q̃ el ſeñor dela heredad ſea el podador, ſera muy mejor, ſino vſe la a podar vno cõtinuamente, porque ſepa mejor lo q̃ conuiene a cada cepa, q̃ mudar cada año podadores aunque vayan bien podadas, ſiempre dizen que va mal, porq̃ como dizen, eſſe es tu enemigo que es de tu officio, Y aun es tambien muy gentil auiſo y muy neceſſario, de nũca lleuar ala viña podador yzquierdo, porq̃ hazen las cortaduras al traues, y arman las vides al contrario que los otros, lo qual allẽde de ſer feo es dañoſo, porque lo que vnos hazẽ los otros quitá y anſi nũca la vid medra, y ſi tal le vuieren de lleuar, aquel pode la viña conti no, y ſi faltare buſq̃ẽ otro de ſu manera, mas yo mucho me eſcuſaria de lleuar tales podadores. Ha de ſer el podador de buena fuerça, porque de vn golpe corte el ſarmiento, porq̃ los q̃ dan dos golpes las mas vezes los biendẽ. Anſi miſmo trayga conſigo vn buẽ puñal para cortar los reſecos y braços deſuariados, porque no ſon ſufficiẽtes las podaderas para cortarlos. Traygá la podadera muy aguda que hará dobla da obra y mejor. De las podaderas vſan muchas maneras, ſegun las maneras de las vides y vſos de gentes. Dize Col. que toda podadera tiene neceſſidad para ſer buena de tener vn cozuillo para cortar las rayzes o baruajas, y principalmente algunos ſarmientos que eſtan en tales lugares que no los pueden cortar, ſino tirando haziaſi, y no de otra manera, o a mucho daño ỏ la vid. Y vea el podador que deſde chiquita de tal hechura enla cepa qual cõuiene ala naturaleza dela tierra. Enlo humido alta, recogida, enlo ſeco, baxa campera, y lo meſmo en lo caliẽte, por que cõ ſus braços pueda bien cubrir ỏ ſol ſu fructo que nolo deſeque. Y dõde ſe han de arar ſeá recogidas por amor del ỏſgarrar. Anſi meſmo acaeſce muchas vezes que por querer el podador dar ala vid preſto el altura q̃ ha de lleuar, la haze q̃dar muy delgada de pie, lo qual es muy malo, por eſſo cõuiene q̃ poco a poco crezca, porque las q̃ ſon de otra manera tienen las ramas mas gordas que el pie, y ſon como contrahechas, y como perſonas mõſtruoſas, o como grande edificio ſobre pequeño cimiento, las quales ſon de poca fuerça y tura y poco fructo, y muy preſto ſe quiebrã, y las arranca el viento. Y por q̃ de chiquita lleue buena hechura de ueſe procurar que ſea muy buen podador el q̃ la podare los primeros quatro o cinco años, porque mas que otra plãta es obediente y reſcibe qualquier forma y hechura que ſu maeſtro le quiſiere dar, con toda obediencia.

Auiſo para podar

La hechura dela cepa.

Assi mesmo procure el podador dar le tal hechura q̃ los braços se partan en cinco o en quatro a manera de cruz, y nunca en menos de tres, porq̃ ygualmente cargue la vid, y con ygual peso de toda parte este sobre el pie, porque lo vno son mas hermosas, mas firmes, y mas fructiferas, que las que cargan de vn cabo son muy malas, y por la mayor parte suelẽ ser cocosas flacas y no se pueden bien cobrir ni del frio ni del sol. Y porque las tales se han de jarretar por bayo para que de nueuo echen algun pimpollo de donde se torne a reformar la cepa, o si en lo bayo le nasciere en lo duro algun buen sarmiento q̃ algun llaman tornillo, porque cõ aquella tornen a rebazer de nueuo, cortando todo lo de arriba, y esto mesmo hã de bazer en las vides viejas flacas o õsuariadas, paraque retornen y hagã la fuerça en lo bayo, y de alli tornẽ õ nueuo a echar o tumbar las de cabeças. Y primero que el podador comiençe la vid, dele vna buelta al derredor, porq̃ de vn cabo le paresçera vn podo y õ otro se le representara otro, y auiẽdo los visto biẽ de cada parte sabra qual mas le pertenesce. Assi mesmo para biẽ podar aprouecha que ayan puesto la viña (como arriba dixe) distinta cada veduño por si, porque al tiẽpo del podar sepan conocer que veduño es, que de otra manera pocas personas conosceran de que linaje es la cepa, y estando cada vno por si, y sabiendo qual es, sabra que podo le ha õ dar, y aũ no quieren ser todos los veduños en vn tiempo podados, que vnos quieren mas tẽprano que otros, segun el tiempo del brotar de cada vno dellos, que los que brotan temprano como son las vuas delicadas, como aluillas, castellanas, y otras semejantes, quieren el podo mas temprano que los que abrotonã tarde, como son vuas mas gruessas, jaenes, palominas, y si estan rebueltas todas las han de podar por fuerça en vn tiẽpo, lo qual es muy dañoso, porq̃ sera tarde para vnas y tẽprano para otras. Y porque acaece q̃ auiendo vnas cepas desfrutado vn año quedã flacas y sin substancia, q̃ si el año siguiẽte no las aprietã mucho en el podo o ẽfermã o se secã, es bueno q̃ sepa el podador q̃ veduños cargaron biẽ en aquel año, y quales no, porq̃ los vnos aprietan y los otros alargue. ¶ Allende desso el podador a de tener dos fines en el podar. El vno del fructo, otro dela madera q̃ ha de nascer, y ay otra dela madera q̃ ha de quitar. Y para esto sea el podo lo mas que pudiere en lo nueuo, porque õ alli produze mejor madera y fructo, quitando todo lo seco, viejo, carcomido, bormigoso, gusaniento, y lo desuariado, digo los braços muy largos y los retuertos y los sarmientos q̃ nascen en lo viejo q̃ fueren tales q̃ dellos se espere rebazer aquella vid (como arriba dixe) a sacar alguna punta a otro cabo que algunos llaman mugron, y quiten los sarmiẽtos caualleros, y los sarmientos que nacen juntos, y las yemas caualleras. Ha de tener este auiso el podador q̃ las vides q̃ fueren nueuas y las viejas quieren vn podo, digo q̃ las estrechen o aprieten las vnas porque crien y las otras porq̃ no perezcan, pues entrambas tienẽ poca fuerças, y las que está en buena edad de juuẽtud mejor puedẽ sufrir la carga. Deue mirar que si la tierra fuere gruessa y substanciosa o muy viciosa, en la tal deue mas alargar el podo que no en las q̃ estan en tierras flacas ligeras y no de tanta substancia, y mas q̃ en los cerros en los llanos, y mas en valles q̃ en llanos. Y si alguna viña vieja hecha berial podẽla muy estrecha, y si esta tal no tiene forma õ cepa jarretẽle por bayo y en lo mas verde le dẽ dos cuchilladas para q̃ nazca de alli algun sarmiẽto de q̃ se rebaga la cepa. Y si en lo bayo tuuiere algun sarmiento, saquen la punta a otro cabo, aunque sea cerca, q̃

de alli criara presto la vid, o hũdala toda sacando algunas puntas como adelante dire. ¶ Trayga el podador como dixe, la podadera muy delgada, y aguda, porq̃ sea la cortadura mas lisa, y al tiempo del cortar apriete mucho el sarmiento con los dedos porque no hienda, que si assi no lo haze pocas cortara sin que hiẽda, y dañan se mucho porq̃ nũca sueldã, y por alli les entra el frio y calor y viento. Y tenga consideracio q̃ si la viña estuuiere en tierra fria, haga la cortadura hazia medio dia, porq̃ por alli no se yele, y si en muy caliẽtes, hazia el cierço, porque el õmasiado sol no les haga por alli daño, y si en tierras templadas entre caliente y frio, puedẽ hazer la tal cortadura hazia dõ de quisieren, aunque mejor es que en las tales vaya hazia el sol. Aunque en esto de yr la cortadura hazia medio dia, o a qualquier otra parte no me affirmo mucho, porque no lo tengo por possible, todas vezes es bien q̃ vaya la cortadura quãto mas pudiere redõda. ¶ Assi mesmo porque aquella agua que corre podandose ala primauera si va a dar en alguna yema la q̃ma y daña mucho, de dõde auiene que por alli no puede echar rezia madera. Deue el que poda boluer la cortadura hazia otro cabo õ dõde esta la yema mas cercana, y deue cortar el sarmiento, o por el nudo, o alomenos nũca' por mas cerca de por la mitad õl cañuto. El corte por el nudo es mas facil, por ser como por coyuntara, y aun por ser lexos dela yema es mejor, y no sea la cortadura hazia arriba, porque se reuoca el agua por el sarmiento abaxo, y escalda las yemas. Es bueno que la cortadura vaya hazia abaxo. Las vides q̃ tienen espessas las yemas se quierẽ alargar enel podo, por tener mas fuerça q̃ aquellas que las tienen ralas, y las q̃ tienen grande distancia de yema a yema, por ser mas desequidas tiene mas necessidad del podo mas estrecho. Ha ras se han de dexar pocas vezes enlas vides flacas, ni nueuas ni viejas y quã do las dexaren sean enlo desuariado õ la vid, porque al año siguiente se corte la vara conel braco desuariado en que estaua, y quanto pudiere cargue la vara sobre la vid porque no pudra y se sostenga mejor. Y si la vid esta rezia y en buena tierra pueden le dexar varas y siempre quando las dexaren las despũten vn poco que es mejor que dexarla entera, porque aũque no da tantos racimos la que es despuntada, son mas medrados y õ mejor vua. Todo podador antes q̃ se parta dela vid la dexe muy limpia de toda suziedad, que mas valen y mas dan fructa diez cepas biẽ podadas y bien atauiadas, que veynte corridas y aburragadas. Bien se que diran algunos que nada o poco desto aprouecha, porque no se vsa, a estos respondo que ninguno mire para biẽ hazer lo que se vsa sino alo que vsar se deue, que tan singulares auisos no los escriuieron en balde los que por muy necessarios nos los dexaron escriptos, y pues ellos van fundados sobre verdad y naturaleza, es cierto grande error dexarlos de exercitar por dezir q̃ no se vsan, y si algunos no quisierẽ vsar destos preceptos y singulares reglas, cierto soy que lo hallarã en falta de su hazienda.

Auiso para podar.

¶ Capitulo. xiij. Delos tiempos y reglas y marauillosos secretos para enxerir viñas.

AL tiempo del podar es muy buẽ enxerir, digo ala primauera, que antes no es tal por muchas razones. Assi porque antes õl inuierno las vides no lloran como porque del agua se haze vna goma que pega mucho y por esto se haze en Março porque es el mejor tiempo para enxerir. Assi mesmo no es buẽ enxerir en inuierno, por los grãdes yelos y aguas, q̃ luego suceden, y dañan mucho, assi la pua como al tronco, porq̃ haze traer la virtud a

las rayzes, y lo alto q̃da desierto y sin substancia. Pozende los que quisieren enxerir antes del inuierno, que es poco despues de acabada la vendimia hasta en vn mes despues siguiente, enxiran en lugares calientes y abrigados, mayormẽte de cierço. Aunq̃ no estoy bien con los enxertos de entonce, lo vno porque las vides no dan agua, y lo segundo y principal porq̃ aun no estan curados los sarmientos, y a caso prenden los exertos de entonce, y por tãto es muy mejor al verano. Verano llamo desde en fin de Março, no para la cuenta del tiempo, sino para enxerir las viñas, y este es el mejor ỏ todos los tiẽpos para enxerir y plantar. Y en las tierras frias aun puedẽ 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 esso en este tiẽpo todas las plãtas resuscitan y se hinchen de nueua alegria, los arboles de flor y hoja, y fructo, los campos de flores y yeruas, las aues empollan, los ganados abijan y por estas causas los enxertos de agora son mas ciertos y crescen mejor que en otro tiempo alguno. Y aunque algunas vezes prenden los enxertos inuiernizos, no son tales y el labrador deue de escoger lo mas seguro, y en este tiempo con el agua está las vides tiernas y de buena sazon para enxerirse. Todo enxerirha de ser en principio de creciente, porque prende mejor, en dias claros serenos, reposados, que ni haga viento ni agua, y es bien que sea despues de medio dia y hazia la tarde, mas si son vides viciosas, es mejor en menguãte q̃ en creciẽte del dia, q̃ es hasta medio dia. Empero no va nada cõ tal q̃ sea en creciente de luna, y en principio della, con q̃ las corten en menguãte de dia q̃ es ala tarde. ¶ El enxerir las vides es de cinco maneras, y aun seys, q̃ las quatro son las principales, y las otras son como partes, y se pueden reduzir alas primeras, y estas quatro son las mejores y mas prouechosas y ciertas. La primera es de messa. La segunda es de barreno. La tercera es empalmar. La quarta es passar. Las otras dos son, la vna de yema, y la otra de juntar. Estas mas son para prouar y gẽtileza, que para prouecho. Cada dia prueuá las gentes y la naturaleza muchas vezes ayuda alos que algo experimentan, y aun ella se combida muchas vezes, y aunq̃ alguna vez yerren los que comiẽçan, no por esso deuen de cessar de prouar, y esto es generalmẽte en todos los officios y sciẽcias. Y para menos errar es bien ver y deprender de los q̃ saben experiẽcia, q̃ no todas vezes basta el leer solo ni saber la theorica y arte sin la vista y experiencia. ¶ El enxerir que llamamos de messa, es desta manera. To mẽ la vid, y si fueren tierras humidas o vides viciosas, las que há de enxerir contenlas quanto vn palmo por mas arriba de dõde las há de enxerir, porq̃ por alli lancen algo del agua y humor demasiado, porque no vaya al tiempo del enxerir todo a la pua, que si es demasiado la aboga, o den le dos o tres cuchilladas sino la quieren cortar, porque por alli desague algo o cortenle vnos sarmiẽtos, y las cuchilladas sean bien por encima de donde se ha de hazer el enxerto esto es si a de hazer el enxerto por el tronco o pie, mas si ha de hazerse en algũ braço alto no tiene necessidad de nada desto, porque no abũda tanto de humor en vn braço como en todo el cuerpo, mas esto de cortar no lo tengo yo por bueno aunque es doctrina de algunos agricultores, y desto remitome a la experiẽcia, y si lo cortan o no primero al tiempo del enxerir hanla de jarretar por do a de ser el enxerto. Y porque no biẽda ate el tronco por bayo junto ala cortadura fuertemẽte, y ansi estara seguro q̃ no biẽda que es gran cosa, y sea el enxerir siẽpre por

El buẽ tiẽpo ỏ enjerir las vides.

I

Del enxerir ỏ messa

so tierra, q̃ esta por allí la vid mas tierna y prẽde mejor. Las herramiẽtas q̃ a menester el enxerir son de necessidad

Las herramiẽtas para enxerir.

Una pequeña sierra bien delgada, por que con ella con mas seguridad de no bender, y mas ligeramẽte se corta. Un cuchillo delgado, con que alisen biẽ la cortadura de la sierra, o vn pujauante porq̃ con el se alisa y yguala la cortadura como haze el herrador la mano del caualle. Un cuchillo como traẽ los labradores para bender el tronco. Una cuña del gordor y hechura del dedo pulgar, q̃ sea larga lisa. Unos las hazẽ de guesso, porque es liso, y no deja briz na dentro, o de algun leño rezio, duro liso, como es enzina, o boxe, o de otro semejãte. Otros vsan vn escoplo de hierro, mas no lo tengo por bueno, porque deja herrũbre, y causa muchas vezes 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, fructiferos, lisos, sanos, las yemas gordas y espessas. Sean de mas adelãte de la mitad del sarmiẽto o poco adelante del segũdo tercio. Sea de sarmiẽto delgado, que son mas maciços que los gordos. Y siempre deuen procurar porque los sarmiẽtos son huecos, que para enxerir de messa sean los mas maciços que ser pudiere. Y para esto es bien tomar de los sarmientos que nasçen de otros (que algunos llaman ñetos) porque estos son mas tiestos y maciços, y es mejor el ñieto de dos años que casi no tiene tuetano. Y pueden se guardar las puas cortadas algunos dias, metidas las cortaduras en vn tiesto de agua, o como diremos en lo guarda de las puas de los arboles. Dizen qne la pua no sea de la punta del sarmiento, porque por no ser buena es defendida entre los que algo saben en este exercicio, y assi se ha de escoger la pua para enxerir como el sarmiento para plantar. Y querria que la pua de la vid para enxerir vaya calçada en lo viejo de vn año, y que la corten en menguante de luna, y en mẽguante de dia. que es biẽ tarde despues de medio dia Y guardádo todas estas cosas que he dicho, vayan a enxerir en nombre de Dios. Corte la vid si ser pudiere por so tierra, porque todo enxerto que va so tierra tiene gran ventaja, y tãto es mejor y mas seguro quanto mas bajo fuere, con que no sea demasia, y sea la cortadura por lugar sano verde liso, no reuegido ni roñoso, ni carcomido, ni cocoso. Tenga gran tiento que al cortar no hienda vaya la cortadura por mitad y hienda tres o quatro dedos en hondo, de parte a parte, y hienda por donde la vid lleua la veta de los nerüios derecha que no van retuertos, porque hienda derecha de alto a bajo y al yguala alisen la cortadura como quede algo alta de en medio, porque el agua q̃ corre vaya a dar en las puas enxertas porque el agua ayuda mucho a prender, saluo si la vid es demasiado viciosa. Mas es primero de mirar que (segun dize Seneca en vna carta suya) no toda vid es buena para enxerir, por que si esta carcomida, no ase por allí el enxerto, y si es demasiado vieja, por ser dura no prenden las puas por su dureza, y si prenden ni medran ni creseẽ. Para esto es bien hundir las cepas, porque echen nueua rama en que hagan los enxertos, y yendo sobre buen fundamento prẽdera mejor y sera mas fructifera. Y tenga aparejado cabe si barro blãco o bermejo, de vno que pega mucho, y boñigas cõ ello, este muy amassado y algunas correas de tomiscos o orillos, y trapos viejos, auiendo hendido el tronco metan la cuña o escoplo por alto y por la mitad que este como nacida. Esto hecho tomẽ la pua qual dire que auia de ser, la qual tẽga no mas de quatro yemas, y no menos de tres, las quales está sanas y adelgacen la pua todo quãto ha de entrar en

el tronco, y no mas, y de tal manera q̃ no llegue al tuetano, y dexẽ vna yema en el enxerto a la parte de fuera, y las otras dos o tres quedẽ de fuera, y de tal manera adelgazen la pua, q̃ no toquen en la yema que va en el enxerto, sino q̃ quede sana, y metã la sin premia. Y por la parte de fuera vayan tan juntas y justas las cortezas de la pua y del tronco que casi no se parezca. Y auiendo puesto de cada parte vna pua que el trõco es tan grueso q̃ suffre mas de vña pua saquen la cuña porque apriete. ¶ Otro modo ay de adelgazar la pua, q̃ es quitarle õ vn cabo toda la madera y el tuetano, o la mas parte del, y del otro cabo adelgazarla vn poquito, y siẽpre la pua assiẽte llana sobre la messa de la vid este vna yema jũto al assiẽto. Y si la vid en que se haze el enxerto tiene buẽ trõco, pueden poner dos otres, y aun quatro puas. Algunos no bienden la vid de parte a parte, saluo aquello poco en que ha de entrar la pua. Y es bueno si pueden meter la pua sin perjuyzio della, en lo que queda vazio en las hẽdeduras metan de las cortaduras de las vides que hinchan lo vazio, y torna a soldar con el trõco. Han luego de atar bien el tronco si es vid delgada porque apriete, si es gorda ella aprieta bien las puas sin otra atadura. Han luego de poner encima alguna cosa que deffienda que ni el humor de dentro, ni agua entre dentro si llouiere. Algunos ponen hojas de parras secas bien quebrantadas en la mano, y ponen las enderredor de las puas porque ayudan mucho a hazer goma, y las tienẽ guardadas para este effecto. Pongan encima vnas cortezas de arbol, que tapen justamẽte la cortadura y encima y por el derredor de las cortaduras y llagas su barro y sus trapos atados, como no se menеen las puas, y atetillen la tierra enderredor de las puas porque si llouiere no pare el agua alli, que las escalda, y pongan les dos o tres rodrigones enderredor que los guarden, y vayan los rodrigones tiestos no los menee el ayre. Y si la tierra fuere viciosa, o la vid substanciosa, rezia, y no huuiere hecho la diligencia de cortar la primero, den le vna cuchillada pequeña por algo bazo del enxerto, porque por alli llore algo, y no vaya toda el agua a la pua. Mas si fuere tierra floxa y seca o arenisca, o vid flaca no ha menester esta diligencia. Y si fuere tierra seca rieguenla algunas vezes como el agua, no toque en el enxerto, y sino esta el enxerto en lugar bazo, alleguenle la tierra, porque ayuda mucho a prender, q̃ deffiende de yelos, y ayres, y frios, y soles, y acompaña y si no puedẽ llegar tierra abriguenlos cõ su barro y estiercol de vaca, y sus trapos encima. Esto se llama enxerir de messa. Desta manera se pueden enxerir en otras plantas que tengan granillo como la vid, y biẽ se suele enxerir en otras plantas y acertar, todo es prouar como de primero. Y de qualquiera manera que sean los enxertos, es bien que el año siguente los hunden porque se hazen mejores y mas seguros y frutiferos, saluo sino va por bazo la juntura. ¶ Y otra manera de enxerir que es de barreno, y es dar vn barreno a la vid, y esto es mejor por el lugar donde la vid haze codillo y ha de yr el barreno en soslayo hazia bazo, y que llegue al medio del tronco que solia ser tuetano y es ya maciço, q̃ a dos o tres años ya la vid no tiene tuetano. Y porque para esta manera de enxerir de barreno es mala la barrena porq̃ quema y haze escobina dentro y por esto el enxerto se pierde. Y pa esto dize Coll. que es bueno vn instrumẽto q̃ el llama Terebra gallica, q̃ algunos llaman taladro, mas tambien dexa dẽtro algunas reliquias de aq̃lla escobina, q̃ parescen asserraduras. Creo yo que es mejor vn hierro q̃ tiene medio circulo q̃ parece vña biẽ encañutada, y llamá la algunos gubia, o membriqui.

2 Enxerir de barreno las vides.

Este tal estando bien agudo y traydo al derredor como barreno, corta bien, saca entero todo lo que corta, sin q̃ que de cosa dẽtro. Hecho pues el agujero con qualquier cosa que sea alimpien le bien, y dexẽle primero resfriar que me tan la pua, porque queda ardiẽdo, y to men con vn palillo la medida, q̃ tan hõ do es el agujero, y otro tanto adelgazẽ la pua y no mas, y la manera del adel gazar sea, rayendola ygualmẽte al der redor, hasta que la quiten la corteza, y mas algo, y metanla como quede justa ansi en hondo como en ancho, y no tie ne mas de adelgazar se quanto llegue a lo blanco, y vn poquito mas, porque mejor prenda, y siempre quede justa.

Esta es singular manera de enxerir, por ser muy ligera, y a menester pocos aparejos, y es muy firme, y en poco tiẽ po hincha en tal manera que aunque llueua no le pueda calar el agua. Con todo esso es bien que le pongan su bar ro y trapo que la cubra, y su ayo o ro drigon como dixe arriba. Y tambien pueden para esta manera de enxertos jarretar la vid y dar le el barreno por medio del tronco. Desta manera de en xerir prende la vid en alamos negros y en morales y mançanos, y perales, y podran la prouar en otros muchos. O tra manera de enxerir ay q̃ llamamos passar, esta es algo trabajosa, y tardia mas si la saben hazer 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 vno en tre mil, porque se mãtiene la pua de su madre hasta que esta biẽ pressa en el en xerto, lo qual es desta manera (digo e sto en todo lo q̃ suffre enxerirse.) Jũto ala vid o arbol en q̃ se ha õ hazer el en xerto, plantẽ la vid, o la planta q̃ quie ren enxerir, y requieran la bien hasta que este bien pressa aquella plãta, y des que esten bien ciertos que esta ya bien pressa aquella planta, y biẽ arraygada den vn barreno por la vid, o por vn ra mo del arbol, en que ha de ser el enxer to y sea el barreno tal q̃ por el quepa la pua sin lision õ las yemas. Y yo por me jor terria que el tal ramo por do ha de entrar el ramo que se passa, sea hendi do porq̃ mejor entrara y mejor saldra, y metá por el agujero la pua sin cortar la, porque la madre le de mantenimiẽ to hasta q̃ este pressa en el enxerto. Y la parte que ha de estar en el barreno o hẽ dedura, es bien que le raygan la corte za vn poco, porq̃ encorporẽ mejor vno con otro, y lo que entrare para juntar sea de dos años, porque tiene mas fuer ça y virtud para soldar, y no tiene el trõco fuerça para apretar la tanto que la ahogue, y no sea mas viejo de dos a ños, y la rama por do ha de entrar el en xerto sea nueua, sana, fresca, lisa, que tẽ ga sustancia y virtud, porq̃ suelde pres to, y no sea muy delgada. Haya el bar reno o lo hendido por medio del tueta no, y atenlo muy bien, y hagan le baro y las otras cosas que defienden como en los otros enxertos. Es bien que el ramo o sarmiento que passare por o tro, no cruze derecho, sino que vaya a soslayo hazia arriba quanto mas pu dieren, hasta salir al otro cabo esto por dos cosas, lo vno porque quedara mas parte dentro del tronco q̃ si fuesse atra uessado, lo otro darle a mas nutrimen to yẽdo hazia arriba que si fuesse al tra ues, y siempre la parte q̃ quedare den tro en el tronco enxerto sea el no viejo de dos años. Lo qual sea regla gene ral para todo enxerto passado, porque mejor suffre el apretar que lo nueuo.

Como se bastardã las frutas al enxerir.

Esta manera de enxerir es tan excelente, que aunque las plantas sean muy enemigas prenden vnas en otras como higuera en Oliua. Y a desque a ya passado tanto tiempo que esten biẽ hermanadas, corten el enxerto por la parte baxa, muy junto al tronco del ar bol para que suelde y se embeua por bajo en el arbol, y cubran lo bien,

Desta manera se bastardá las frutas, y se hazen de diuersas suertes y tiempos. Desta manera si se enxirē vides en cerezos, o guindos, lleuaran vuas al tiēpo q̄ lleuaren su fructo, que es mucho antes del tiēpo natural delas vuas, y desta manera se puedē biē enxerir en morales. Y aū si cabe vna cepa o loca o no muy buena esta otra buena, puedē dar ala loca vn barreno, y meter por allí vn sarmiento dela buena, y aderecenlo ō manera q̄ ninguno que passe tropiece enellas y lo desbarate. ¶ Ay otra manera de enxerir que se paresce algo a esta, y es bien segura. Si dos vides estan cerca vna ō otra, dar ala vna vn barreno, y meter el sarmiēto, digo la punta del por el agujero, que vaya bien justa con que primero aya raydo del sarmiē to todo lo q̄ ha ō entrar, o darle el barreno hasta el coraçon, y por alli metan el sarmiento que vaya raydo y justo, y ansi prendera al reues, y despues que este bien preso cortenle de la madre.

¶ Ay otra manera de enxerir, que llamamos empalmar, esta es singular y tiene algo de paresçer al enxerto de messa. Esta es para quādo de vna vid quieren sacar vna punta a otro cabo, y no alcança, o para mejor el veduño, y hazese desta manera. El sarmiento q̄ quieren alçar o sacar no le corten de la madre, y traygan el sarmiento que ha de ser pua y ante que otra cosa hagan, cauen bien vn buen hoyo al pie dela mesma cepa, y vaya ala larga como para tumbar mugron. Esto hecho cortē el sarmiento por mitad, o por donde estuuiere mas fresco, y mas verde, y para esto es bien que sea sarmiento ō mas de año, q̄ sea de dos, porque sera mas maciço, y hiendanle quāto dos o tres dedos, y tomen el sarmiento que ha ō ser de pua de buen veduño, y cortenle quanto vn palmo de la punta, y otro tanto dela cabeça, y adelgazē aquella parte, sin tocar al tuetano, tanto quanto ha de entrar enlo hendido, y vayan soflayadas las junturas como junte justamente vno con otro. Y querria yo que tambien esta juntura del sarmiento que es pua, fuesse en lo viejo de dos años, por tener menos medulla o tuetano, y ser mas maciço. Y desque los ayan bien juntado atenlos y pongan les vna cañia hendida encima, que los tenga justos, y este biē atada. Y primero y despues les pongan su barro y trapos, y atados bien por encima assientē las cortaduras, digo los sarmientos en el suelo, con grande tiento, porque no se desconcierten las junturas, y echen la tierra poco a poco, apretādolo con la mano, auiendo ya sacado la pūta a donde ha de estar, y dexen fuera ō la tierra en la punta tres o quatro yemas, y la enxeridura vaya bien cubierta, con mucha tierra, de manera q̄ no resciba perjuyzio, y dende a vno o dos años la puedē cortar ōla madre. Esta regla de enxerir es singular, porq̄ tiene las propriedades del mugrō en crescer presto, y la del enxerto en ser mejor mas no pertenece sino entre vides. De esta ay otra manera de enxerir. ¶ Tomē el sarmiēto que quieren que sea para sacar, y quando le cortarē lleue quatro dedos de viejo del año passado, y cauenle el tuetano que tuuiere, y algo mas, porque quepa por alli vn sarmiēto algo ōlgado, y esto hecho al sarmiē to que esta enla vid adelgazenle la pūta, rayēdosela hasta que este tal q̄ pueda hermanar conel otro y entre justa por el agujero cauado, tāto como esta de hueco, y embarrēla y sotierrēla como dixe arriba, dexando fuera la punta. Y si quieren de vna cepa hazer muchos enxertos, tumbē la vid en vn hoyo, y en cada sarmiento podrā hazer vna empalmadura, y sacarlos como mugrones a cada parte su punta. Y para esto es mejor q̄ la vid no se aya podado vn año, porque los sarmientos serā mas maciços. Y es bien que las puas le corten en menguante. Y las guardē

Otra manera de enxerir.

como no se vasien ni venteen, y las enxeran en principio ó creſciente, esto digo para en todas maneras ó puas. Las otras maneras de enxerir son, la vna ó yema, y esto se haze ósta manera. Quá do estan las yemas bien gordas, q̃ tienen buenos caparrones, antes q̃ echẽ hoja, sacar la yema muy entera cõ vna punta de cuchillo muy agudo, y en el mejor lugar del sarmiento que se ha ó enxerir, sacar otra dela mesma manera, y en su lugar pongá la primera que venga muy justa. Algunos vsan poner alli primero vna gota dé miel, porque pegue mejor, mas sea tá poca que apenas se sienta, porque la miel quema mucho. Por mejor auria yo que tuuiessen desecha en agua vna goma que llamá draganti, que comunmẽte llamamos alquitira, y de aquella pongamos vna gota, digo del agua en que la ayá desecho, esta es mas humida y pega mucho y por mejor tengo que no le pongá nada, pues las vides entonces dan mucha agua y vaya el agua gomosa, con ella pegara mejor. Esta manera de enxerir no se puede hazer sino ala primauera, porque entonce las yemas estan gordas y los sarmientos sudan rezia mente. Esta se haze de otra manera, q̃ es quádo ya esta la yema abierta, que tiene hojas, sacarla bien honda con vna punta de vn cuchillo, y quedan las hojas enel sarmiento, y pongan en su lugar otra yema entera, que aun no este abierta, y pongan encima por las junturas vn poco de estiercol de vacas o de cabras bien massado. ¶ Otra suerte ay de enxerir, que llaman juntar, y esta mas es de lindeza que de prouecho, y entre muchas prendẽ pocas, es mas para jardines y vergeles que para otros lugares, es para q̃ en vn razimo aya vuas de diuersas colores y linajes, y hazese desta manera, y dello ay dos formas. La primera es, si estan vides juntas de diuersas colores, o vedaños de tal manera que se puedá biẽ juntar los sarmientos por junto donde nascen, y ygualarlos que esten bien juntos y apareados. Hiendan los por medio con tal que las yemas que quedaren queden bien sanas y sin lision, y juntenlos bien por las cortaduras, de guisa que parezcen ser vno, 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 desque bien juntos que parescẽ vno y ya que estan bien soldados cortenlos delas madres, y sotierren bien aquello delos troncos que estaua por soterrar, para que por alli echen barnajas, y despues escarnen y corten las puntas junto alas junturas, y los sarmientos que nascieren en lo juntado lleuaran las razimos varios segun dizẽ. q̃ Otra regla ay deste enxerir, q̃ puede lleuar mas differencias de vuas que la primera, que aquella no puede rescebir mas de dos linajes, y esta segunda quatro y cinco y mas. q̃ Han de tomar vn caño de barro largo, quanto dos palmos del gordor de vn astil de açadon, y antes que le cuezan hiendá le por medio de alto abaxo, y cuezanle muy bien, y alli pongan quatro o cinco sarmientos delgados, que esten ya presos en otras parte, y para esto es bien auer puesto quatro o cinco barnados juntos, y metanlos enel caño, por el segũdo tercio delos sarmiẽtos, y atẽlos fuertemẽte que no se puedan apartar, porque ansi los sarmientos quádo binchará se hermanan. Otros los passan por vna caña de vaca, mas esto no se puede hazer sin lision delas yemas y sarmientos, y ansi los entierren todos saluo las pũtas, y si entonce ponen los barnados, aparten cada vno vn poco por si, porque prenden mejor, y dende algun tiempo que estará ya biẽ cõsolidados vnos con otros, desaten el caño, y corten los sarmientos por donde vierẽ q̃ estan mas juntos, como quien jarreta

Otra manera de enxerir.

Otra manera de enxerir.

Otra manera de enxerir.

cepa y tornēlo a cabrir casi todo ō tierra. Dize Colu. que por aquello juntado echara algunos pámpanos, y que le dexen algunos delos mejores, y q̄ en aquellos lleuara razimos de diuersos colores y veduños. Dizen algunos q̄ para que broten por alli, les den dos o tres piquetes, mas yo no aprueuo estos piquetes, ni enla rama ni enla rayz para effecto de brotar por ellos. De otra manera lo enseña Albumaran. Abēcenif, sin cortarlos dela vid, por esso enxiri aqui su capitulo. Tomen al tiēpo ōl podar donde huuiere vid bláca cerca de vid prieta o de otro color o veduño y tomen el mejor sarmiento, mas delgado y verguio que huuiere en cada vna dellas, y enxeranlos en vno jūtos y cortenlos cabos ygualmente, y vayan las yemas vnas juntas con otra, y tambien los sarmientos, y ponganles su barro encima, y cada tres dias los rocien cō agua del rio, y dende en dos años corten los delas madres, y plantenlos en otra parte, dizen que lleuara en vn razimo vuas blancas y prietas. Y si tomaren tres sarmientos de tres veduños y colores, y los hendieren sotilmente que no se dañe ni fallezca el meollo, y los juntarē vno a otro, y seá tales que vengan las yemas yguales, de guisa que quādo los juntaren vengan las yemas juntas, y se junten ō forma que parezca todo vn sarmiento, y atenlos con vnas jūcias o cuerdas, o mimbres, con tal q̄ las yemas queden fuera del atadura, y embarren los biē con estiercol de vacas, y encima con buen barro, y pongálos acostados en vn hoyo que tenga de hōdo dos palmos o poco mas, y de aq̄llas yemas atadas dexen dos o tres sobre tierra, y no mas, y rieguenlos lo que huuieren menester, hasta que prendan, y se jūtē bien vnos con otros. Estos tales por aquel las yemas dizen que echará sarmientos que lleuen en vn razimo ō todos aquellos veduños que van enxertos. Y si los huuieren de trasponer, sea dende en dos años que estaran bien seguros. Los que tuuieren voluntad ō enxerir estos veduños en vno, para en vn razimo como he dicho, y estē los sarmientos enla vid, deuenlos enxerir todos antes en vna mesma cepa, y en vna mesma messa, y despues los podran juntar mejor, q̄ mas facilmēte juntara los sarmiētos q̄ estuuieren en vna vid y en vna messa, q̄ los que estuuieren en vides apartadas. Albencenif dize ansi, si las vides se enxeren en myrto (que es arrayhan) lleuaran entre cada dos granos ō vuas, vna hoja. Estos se pueden enxerir ō barreno, o passado, y aū de messa, y porque mejor prenda desmochen las ramas del arrayhan y dē de en dos años le pueden trasponer. Estas maneras de enxerir he alcançado a saber, cada dia saben mas las gentes, porque con el tiempo se hallá mas cosas, quien supiere mas formas de enxerir destas que aqui he dicho, añada las aqui, y ponga su nombre, que yo le doy licencia para ello, o haga otro tratado porque sepan las gentes, que muchas vezes lo que no queda escripto juntamēte peresce con su autor. Queda dezir delas maneras que ay de enxerir, algunas medicinas y olores.

¶ Capitulo. xiiij. Como se ayan de enxerir algunas medicinas y olores enlas vides, y para que nazcā vuas sin granillos.

Enseña primeramente Pala. enxerir triaca enlas viñas y dize q̄ las vuas y passas vino y vinagre, y ceniza ōlas vides assi enxertas tienē la misma virtud dela triaca, assi para mordeduras ponçoñas, como para otros semejātes males, y bacados, lo qual dize que se haga desta manera. Tomē el sarmiēto quādo le han de plantar, y hiendan le quanto tres o quatro dedos por medio del tuetano, y saquenle todo aquel

meollo muy sotilmente, y en su lugar hinchanlo ỏla mejor triaca q̃ pudierẽ auer, y tornẽlo bien a atar con vnas tũcias. Algunos vsan a hincar la cabeça ỏl sarmiẽto en vna cebolla albarrana porque le cõseruara mucho tiẽpo verde hasta que prenda. ¶ Dize Abenceçif, que es bueno q̃ cada ocho dias hasta que este preso lo rieguen cõ agua en que ayan desecho vn poco de triaca, y dizen que si el sarmiento desta vid trasponẽ a otro cabo, que no terna la virtud dela madre. Si ỏsta manera pusieren peso de algunos granos de escamonea, ternan el vino y las vuas y passas virtud de lauar el vientre, y si granos de opio, para dormir. Cõ esta tal arte pueden bien enxerir medecinas y olores para que las vides tengan sus propriedades, y por vna destas maneras de enxerir, assi puede quien biuo ingenio tuuiere inuentar otras muchas.

Mas yo no enxeriria estos olores y medicinas desta manera que Pala. enseña, porq̃ creo yo que antes que prendã las vides assi puestas, se perderan del todo, o mucha parte estãdo ansi so tierra con la humidad, y por esso me parece mejor y que mas seguramẽte se enxeriran como luego aqui dire ỏl enxerir del almizcle y otros olores. ¶ Quiẽ quisiere que la vid lleue vuas de olor almizclado, o otro semejante, puedelo hazer dela manera sobredicha o de otra forma a mi parecer mejor y mas ligera y mas presta. ¶ Quando la vid es nueua ỏ cinco o seys años, podenla antes del inuierno, porque entonces no llora, ni al tiempo del verano quando se ha de hazer el enxerto no se desagua ra, y por bayo delos pulgares en algũ codillo, dẽle vn barreno a soflayo que llegue al coraçon de la vid, y alimpiẽlo muy bien, y metan alli lo que quisieren, alimizque o ambar para que huela bien, o açafran paraque alegre el coraçon, aunque el vino de si mesmo haze artos alegres, o lo que mas le agrada re, ponerse ha buena cantidad porque cunda bien enla vid, y pongan le encima vna cuña muy justa y fuerte, porq̃ no desague por alli, y pongan su barro encima. Esto se ha de hazer ala primauera y en principio de creciente, y en vid nueua, y antes que comiẽce a brotar, y ansi puede enxerir qualquier olor o sabor o medicina. ¶ Item Palladio enseña y da otra regla ỏ enxerir estos olores y medicinas. Tomẽ vna bolla nueua, y desatẽ poca tierra en media açũbre de agua rosada, o de qualquier otro olor y virtud, y sea tierra nueua q̃ nunca se aya labrado ni estercolado, q̃ algunos llaman virgẽ, y este bien mas espessa que lexia, y metá alli las cabeças delos sarmientos, y entierren la bolla, bien cubierta al sol, como no cayga nada dentro, y los sarmientos queden defuera y esten alli hasta q̃ las yemas engorden vn poquito, y luego los deuen plantar enel lugar q̃ han de estar, en aquella agua puedẽ desha zer qualquier olor, o cosas cordiales q̃ quisieren, y hasta que esten bien presos los puedẽ regar la rayz con alguna cãña con esta tal agua, porque mejorse ayuden. Yo termia por mejor y mas facil y cierto, que fuessen puas para enxerir las que ansi estuuiessen en aquel agua, que no sarmientos para poner. Queda dezir como se ha ỏ hazer para que nazcan vuas sin granillos. Tomẽ ala primauera quando podan vn sarmiento q̃ sea nueuo, delgado verguio, y muy gentil, y aun si fuere barbado sera mas seguro, y biendanle ygualmente por el tuetano, todo quanto ha ỏ entrar so tierra, y saquen le todo aquel meollo o tuetano, todo muy sotilmente, sin mas llegar al sarmiento, y desque lo ayan sacado tornenlo a juntar como estaua primero, y aten todo lo hendido bien con sus juncias, excepto las yemas, y embarrẽlo cõ estiercol ỏ bezerros, y entierrẽ todo aquello que ansi esta llagado y algo mas (y como di

Delenxerir olores.

Para hazer vuas sin grano.

se arriba) algunos ponē la cabeça del sarmiento metida en vna cebolla albarrana, porque los mantiene frescos mucho tiempo, y prēde mejor. Esto ha de ser en lugares viciosos, y q̄ tengan humor sufficiente, o que les passe cerca el agua, porque lo que les falta de la virtud sacado el meollo, se supla con el humor artificial del regar, y algunos ay q̄ sotierran jūto ala postura vn cuerno lleno de agua bien atapado, que de tēpero al sarmiento, o vna botija de barro q̄ sea nueua, no vedriada, porque se trasagua mejor, y buscanles otros regalos ō sombras. Y puede se esto a mi ver hazer mas seguramente para prēder, y mas facil, y para lleuar fructo mas presto y el sarmiento no perescera. No corten el sarmiento de la vid sino en ella le biendan, dexādo alguno sano junto al nascimiento. Y saquen todo el meollo en lo que huuieren bēdido, y tornen le a atar y embarrar como arriba dixe, y en las yemas que estan en lo desmeollado saldran sarmientos que lleuē vuas sin granos, y aura en vna vid de vnos y de otros. Las vuas sin granos son muy excelētes para passar. Y quiē quisiere prouar algunas destas experiencias deue de vna manera, hazer muchas posturas, porq̄ si vnos se perdierē otros quedaran, q̄ aun no prenden todas las plantas que muy sanas se ponen, quanto mas las que van ansi llagadas y lastimadas. Mas siendo cierta la manera del enxerir los durazños en sauzes o membrillos, para no lleuar cuescos, por mejor auria enxerir ansi las vides para que no lleuen granillos. Luego succede tractar de algunas enfermedades de las vides, y poner los remedios que tienen.

¶ Capit. xv. De algunas enfermedades de las vides y sus curas.

Este tiempo de la primauera, es el mas oportuno y aparejado que otro ninguno, para que si alguna vid esta enferma la puedan remediar y curar los deffectos que tuuierē, porque en este tiempo todas las cosas se renuouan, y principalmēte las plantas. Las enfermedades de las vides son de dos maneras, que vnas son interiores (como las enfermedades en los hōbres) 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 dētro, vno es lleuar vua, y no llegar a perfecta maduracion, sino que antes o se cae, o se le seca, o se esta hecho agraz. A esta enfermedad deuen curar tomando buena cantidad de ceniza y orina de personas que este bien podrido, y todo mezclado y cō la mitad de agua, hecha vna escaua bien honda echar a las rayzes, o vinagre o ceniza puesto a las rayzes, mas a ō ser poco vinagre y biē aguado y la ceniza sea de vides, o sarmientos. Tambiē aprouecha hazer cernada cō el vinagre, y embarrarlas todas por el cuerpo. Estas medicinas se hagā buenos dias antes que las vides broten, y antes que escaliente el tiempo. ¶ Si tiene resecos o esta hormigosa o cocosa, rayanle todo aquello reseco y malo hasta lo biuo que no dexe nada de aq̄llo que estuuiere ansi afistolado, hasta que alleguen alo verde, para que desde alli torne a criar como carne nueua, y tomen alpechin que no sea salado, y con ello amassen barro y embarren todo aquello y echen alpechin porque es muy contrario a las hormigas y otras sauandijuelas, y si alpechin no pudieren auer cuezan en vna caldera muchas hojas de azebuches, o de oliuas sino ay azebuches y con aquella agua y hojas amassen el barro, y despues de las auer ansi embarrado cubranlas bien de tierra. ¶ Si lloran mucho al tiempo del podar, descubranlas rayzes, y en la mas gorda rayz

dē le vna cuchillada, esto es como las fuentes q̄ hazē los cirurgianos. A mi verno ay otra tal medicina ni remedio como la vid vieja o enferma, o cocosa, tumbarla de cabeça que de vieja se haze nueua, y de enferma sana, y de esteril fructuosa, o jarretarla para q̄ eche nueua madera para q̄ se haga nueua vid o enxerida. ¶ Dize Albēc. que quādo assi llorare mucho la vid q̄ le descubrā bien las rayzes, y busquenlas biē que en vna dellas hallaran vna vena gorda, y aquella cortēla, y dende en algunos dias embarrenla biē y cubranla de tierra. Si se le paran las hojas amarillas antes de tiēpo, o coloradas, es señal de indigestiō y flaqueza, hagā enla rayz vn agujero con vn escoplo o barrena o taladro, y metā por alli vna cuña de qualquier palo que sea, porq̄ no le dexe cerrar, y no sea muy justa la cuña y cubrāla. Es bueno q̄ de pocos a pocos dias la rieguen, y sea si ser pudiere con agua salobre. ¶ Quando se caen las hojas o el fructo, tomē ceniza de enzina, y de sarmiētos, y amassenla co vinagre, y embarrē bien las rayzes de la vid y cubrā la de tierra. ¶ Las vides q̄ lleuan muchos sarmientos y pocō fruto, hazer les ha prouecho podar las tarde y largo, deslechugarlas y escaruarlas y poner les arena del rio y ceniza al pie, y hazer les ha prouecho, y aun serles ha prouecho q̄ esten escauadas todo el inuierno para que aprietē algo, y no lleuen tanta rama. ¶ El pulgō y otras semejantes sauandijas que dañan mucho alas vides, por la mayor parte no se cria sino en valles y en lugares viciosos donde el viento no puede bien coger, que enlos altos o nunca, o muy pocas vezes se cria. Dizen que para que las viñas no las crien que al tiēpo del podar vnten la podadera cō vnto de osso, o cō ajos majados desechos con azeyte, y quando la podadera perdiere aquel olor tornen la a vntar mas vezes, mas no lo tengo yo por cierto. Y si sahumaren la viña con cera y piedra çufre, perescera todo el pulgon y y gusanos y hormigas, segun dizē los agricultores, mas para cōtra el pulgō es bien que la viña este muy limpia de yerua, porque entre la yerua se cria, y es necessario coger lo delas cepas con vnas talegas que tenga la boca ancha y lo bayo angosto, poniendo las so las cepas sacudir que cayan dentro, y esto se haga antes que ello simiente, que aqui en Talauera llaman carrochar, que es como las queresas de las moxcas, las quales dexan enel enues delas hojas, y quiten todas las hojas que las tuuieren, porque las que puedan roen y abrasan la cepa. Y para que la simiente del pulgon se desarraygue, es bien que en las viñas donde ha estado que descortezē la cepa, porque alli queda y se conserua y torna a renascer. Y si donde ay hormigas echaren alpechin todas pereſceran, y agua de tornisco. Y si en medio de la viña, o en algunos lugares della, soterraren vn vientre de carnero con su cargo, demanera q̄ quede algo de fuera, juntar se han a el todas las sauandijas de la viña, pulgon, langostas, y vnos escarauajuelos que comen los pampanos y otras semejantes, y alli las podran matar, y en dos otres vezes que esto haga destruyran todas aquellas sauandijas, esto se a de hazer en el tiempo que comiença el pulgon. ¶ El arbol o cepa que tuuiere o pulgon o hormigas, sea sahumado cō piedra açufre y todo aquello pereſcera. Lo mesmo dizen que hazen la rayz de la higuera, mayormente si es loca puesta sobre la vid o arbol. Yten es muy buena cosa que donde ay hormigas pongan vn cuerno de algun carnero muy viejo, que tenga muchas bueltas, y todas se acogen a el, y alli las podran bien matar. Ansi mesmo quando el pulgon o el oruga estan en capullo, es cosa muy ligera coger lo a mano, que es quando estan los pampa

nos tiernos, y quemenlo, En ninguna manera lo sotierrē porque alli cóel calor de la tierra empolla mas ayna, y nasce y multiplica mas. Para las hormigas si vienen defuera es bien q̄ hagan vn buen circuyto de ceniza al pie de la cepa o arbol, mas no ay tal para matar las como agua ô tozuisco. Ay otra manera de vnos gusanillos, y tienen muchos pies, q̄ Plinio llama couoluulos que quiere dezir que se rebuelluen a la hoja o pampano, y lo roē todo. Dize q̄ estos perescen si les hazen esta diligencia, y estos son dela simiente del pulgon. Tomen dos cántaros de alpechin y cuezan los hasta q̄ espesse como miel y desto y del alcreuite tomen partes yguales, y tornenlos a recozer, y con esto sahumen la viña quando haga vn poco de ayre, poniendose de aquel cabo de donde viene el ayre paraq̄ llene el olor por toda la viña. Esto hagā dos o tres dias y pereсceran de todo pūto, y esto mas pertenesce alos parrales y vides que estan armados en arboles, q̄ a las baxas, porque el humo mejor va de lo baxo a lo alto. Otros vntā cō esto el pie dela vid, paraque ni ellos ni otras sauandijas puedan subir, mas esto es para vides que estan armadas en arboles que se puede hazer mas presto que para otras seria muy trabajoso. Si las vides son viejas o flacas o mal hechas, es bueno hazer vn hoyo y tumbenlas de cabeça, sacādo fuera vna pūta, y desta manera puede biuir in eternū, mas muy mejor es jarretarlas por lo baxo y enterirlas. El arte para tumbarlas o hundir las es esta. Hagan vn grande hoyo enderredor dela vid, y sea bien hondo, y no corten ni arranquen ninguna delas trenças o rayzes principales, y hecho el hoyo, miren hazia donde se acuesta la vid, y hazia aq̄l cabo la assienten muy bien, sacando vna o dos o tres, o quantas puntas quisieren o conuinieren, y no acaben de benchir los hoyos, porque se hagā las rayzes a baxo, y pudrira lo viejo todo, y hazense las rayzes nueuas. Digo q̄ la tumben hazia donde ella se inclina, saluo sino estorua liño o va junta con otra cepa, que si esto haze guienla a otra parte. ¶ Otro mal ay q̄ suele echar mucho a perder las viñas, que son los yelos, para esto ay dos maneras de remedios. El vno es que las poden como arriba dixe, o tā temprano, que ante que venga el yelo y tiempo apretado esten sanas y duras las cortaduras, o tan tarde q̄ ayan bien salido los frios con todo digo que sea antes que abrotonen. El otro remedio es, que tenga continuamente la viña muy cauada. Porque segun dize Theofrasto, la viña que no esta cauada mas se quema del yelo que la que lo esta, y la mal labrada mas que la bien labrada. Por esso quien quiera procure tener su viña bien cauada, q̄ allende de ser mas fructifera terna este seguro, q̄ no le haran tanto daño los yelos como al q̄ la tiene llena de yerua, cardos, espinas, los quales no se crian sino enlas viñas de los necios y para poco, segun testifica la sagrada escriptura, aunque mejor y mas prouechosamente se deue este dicho aplicar y entender por la viña del alma, la qual auemos de procurar que no crie espinas ni çarzas, ni cardos de peccados, sino que este bien labrada y llena destas obras que son spiritualmē te arboles frutiferos y al proposito. Porē de toda persona procure antes tener diez alançadas bien tratadas, que veynte echadas traslas espaldas. Que enel mūdo no ay cosa a quiē tanto daño haga el oluido y escaseza como la viña, que el oluido de vn año, en quatro no le oluida, en especial si es enel podo o caua. Y muchas vezes se yela las vides tanto y de tal manera, que no solamente se queman los pāpanos nueuos, mas aū la cepa, lo qual se conosce quādo no torna bien a echar, sino poco y malo y desmedrado, a estas tales es

mejor y tornã mejor, jarretãdo las por so tierra, y tornan mas presto que no delo alto. Si son vides que suelen tornar despues de jarretadas. Otros males suelen tener que son como las heridas y descalabraduras, estas son, destorpaduras hechas o con arado o açada o roydas. Si esta en tal manera destorpado que sea mas lo dañado que lo sano, corten todo aquel braço, y si estuviere quebrado limpie biẽ la llaga quitando todo lo malo hasta que llegue a lo sano, o tomen alpechin que no sea salado y cuezanlo hasta que este espesso como miel, y desque estuviere frio vnten con ello muy bien todo aquello llagado, y embarrenlo encima con estiercol de ouejas o de nouillos, y echẽ le tierra encima, de manera q̃ quede biẽ cubierto. Deuen guardar qualquier planta en especial quando pequeña q̃ no la royan ganados, porque no ay cosa que tan pestifera les sea, ni que tanto daño les haga. Mas si por ventura la vid estuviere ya royda, miren si en lo baxo ay alguna yema sana, y corten el sarmiento junto ala yema, porque por ella torne a brotar. Porque es la verdad que della crescera mas en vn año que delo que esta roydo en quatro, y si no ay yema, o la jarreten o la enxiran. Item acaesce que de yelos, o de grandes calores algunas vides estan tomadas, que estan como adormidas, y no echan rama alguna, vean si estas tales estan verdes enlo baxo, y jarretenlas y enxiranlas, porque enlo alto no tiene por donde brote, que esta como ciego, y enxiriendo las luego echara biẽ, o denles dos o tres cuchilladas por baxo despues delas auer jarretado porq̃ por alli alance algun renuevo, que toda vid por do ha sido llagada echa, y cubranla toda de tierra. Ansi mesmo quando nieua (mayormente enlas tierras que yela mucho) si la nieue queda encima dela vid, quemale todos los braços, por esso quando aya neuado sacudan todas las cepas y los arboles ó qualquier natura que sean, porq̃ quando el yelo sobreuiniere no halle en que prender y hazer fundamento, y no hara tanto daño, porque dõde ay mas humor el yelo haze mas impression, y por esto no se yelan tanto las viñas q̃ estan enlos arenales como las que estan en tierras gruessas y humidas, ni los de las de los altos como las delos llanos y valles.

¶ Capitulo. xvj. Delos tiempos y maneras de arar y cauar las viñas.

EL cauar o arar las viñas tiene casi todas las propriedades que arriba dixe que tenia el arar los campos y tierras, hablando enel primer libro ó las sementeras, y por esso vean que dẽ esta lauor de manera que aprouecha bien ala viña, guardando los tiempos conuenientes a ella, que si ansi no lo hizessen mas seria dañar q̃ aprouechar. Esta es vna lauor con que mucho rejoueneſce la viña y qualquiera otra heredad, yendo dada como conuiene. Han de cauar la viña, cauar digo, porque si ser pudiesse no querria ver arado ni bestias dentro della, mayormẽte enlas baxas, que las que estan en arboles no resciben tanto daño. Digo q̃ la han de labrar si es tierra rezia quando este hueca del agua, y no este mojada porque no se haga barro, ni se pare empedernida. En los arenales y tierras floxas sin trabajo, las pueden biẽ labrar antes que llueua, y aun es mas prouechoso para que mejor beuan el agua que sobre viniere estando mollidas y abiertas. ¶ Quiere donde son tierras rezias tres cauas, o vna reja y dos cauas. La primera ha de ser en acabando de podar, y aun si se poda antes del inuierno querria que alomenos mullesen las cepas al derredor, y les quitassen toda la yerua porq̃ no se quemen, que arriba dixe quãto apare-

jo daua

jo de la yerua para que la viña se quemasse cõ los yelos, esto digo que se haga si la viña no se escauo. Digo ansi que la primera caua o reja en acabando de podar, y si entonces no fuere sea en todas maneras antes que abotone, porque no reciba daño. Esta lauor ha de ser honda porque mate la yerua, y mulla desde lo hondo, y si ay grama quitensela, alomenos no la dexen al pie ó las cepas, que las esquilma y desustancia y daña mucho. ¶ Paladio dize q̃ perece la grama si cauan la viña con vn açadon de cobre, templado cõ sangre de cabron. Es muy singular cosa traer puercos en las viñas desde acabando la vẽdimia hasta la primauera, porque comen la yerua, y arrincan la grama, deshazen las topineras, los escondrijos de las hormigas hazen hoyos muy grandes, y es la verdad q̃ cauan toda la viña, y sacan de rayz toda la grama, anden cõ todo esso en tiẽpo que no hagan barro, que tábien han ó mirar tiempo conueniente para ellos como para los cauadores, y en todas maneras procure el señor ó la heredad de traerlos alguna tẽporada en su viña, y vera el gran prouecho que dello aura con tal q̃ sea desde hecha la vẽdimia hasta el comiẽço ó la primauera. Vn inconueniente ay en esto, q̃ no son buenos dõde ay oliuas, porque desde acabada la vendimia hasta salido el inuierno, siempre ay azeytuna, y puedẽ se la comer. La segũda lauor se llama vinar, esta se ha de dar antes q̃ cierna la viña, o luego despues de auer cernido, y sea antes que maduren las simiẽtes de las yeruas, que si guardan q̃ la yerua cure su simiẽte arando encima, seria sembrarla y no ó̃struyrla. En esta lauor anden con gran tiento los cauadores, porque no lo haziendo derrocarian mucha parte del fructo, y mácarian hartas cepas quitandoles la madera para el año siguiẽte. En esta lauor no ay necessidad de abõdar tanto el açada como en la caua primera. La tercera es terciar, y esta en las tierras que son sueltas no es necessaria, digo si no son viciosas y que crian yerua. En esta lauor ha ó̃ yr açada liuiana como arrastrada no mas, porque leuante el poluo que segun dizẽ los agricultores en lugar es humidos con el poluo crece mas la vua, haze se mas sabrosa, y madura mas ayna, y no se pudre tanto, porque aquel poluo enxuga mas el humor. Esta tercera caua es mejor en lo humido que en lo seco, porq̃ en las tierras que son secas siendo el poluo seco, secaria mucho el razimo, esta lauor se ha de dar por las mañanas y tardes, porque ya entonce refresca el tiẽpo, y si diesse en medio del dia con el calor es caldarseyan las cepas y el fructo. Este sea auiso principal que quando lleuan cauadores a la primera elada, q̃ los lleuen en todas maneras antes q̃ abotonen las yemas, porque lo vno no hará daño alguno, que no derrocará aquellos pampanillos que salen, lo otro podrá mas sin peligro mouer toda la tierra enderredor de la cepa que es lo principal del cauar, y aun porque andaran sin temor ni cuydado ó̃ derrocar algo y haran doblada obra lleuãdo los peones demañana, porque van descansados y no sienten tanto el trabajo cõ el frescor de la mañana, y despues entre dia pueden reposar vn poco, y aũ el cauar por medio dia si haze grande sol es calda la cepa, que no es menos dañosa la tierra con gran sol, que con grande lluuia. Los peones para cauar sean en el cuerpo antes doblados y pequeños que no altos, porque mejor se amañan a andar baxos que no quebrantan tanto los lomos. Y si el señor ó̃ la heredad tiene esclauos que anden con hierros, este es officio del campo en que mejor le pueden seruir, porque no han de yr corriendo en este officio tras el lobo q̃ lleua el cordero, ni há de dar las buel tas que dan los que haran. No digo

Cõ q̃ perece la grama.

Cõ el poluo de la çada crece la vua y madura.

Vinar sea antes q̃ madurẽ las simientes.

que hazen mejor este officio los aberrojados que otros, mas que auiendo estos en casa este es officio del campo que ellos mejor pueden hazer y a que menos estoruen los hierros q̃ traen, Torno al proposito. Si las cepas no han sido escauadas quitenles la tierra toda q̃ han tenido junta, y ponganles de aquella que esta holgada enlos entreliños. Y si estan en tierras calientes cubranlas bien con tal que seã tierras secas, y si son tierras humidas no las cubran tanto de tierra como dixe arriba, donde trate del escauar y acogombrar. Las viñas que son nueuas y las viejas quieren ser cauadas muchas vezes, porque cobren fuerça, en especial las q̃ son nueuas, quieren enel estio ser mollidas vna vez cada mes, porque si la tierra esta empedernida ellas estan ternezicas y luego se secá, que no ay cosa que tanto cõserue el humor enla tierra como cauarla muchas vezes. Parece q̃ estas edades enlas vides correspõden delos niños y los viejos, que quieren mas regalo que los que son robustos mãcebos y mas suffridos ô trabajos. Quien lleuare muchos cauadores deuelos partir en dos o tres partes, porq̃ vnos a porfia de otros darse han priessa por salir con su honrra. Si es la tierra llena de yerua deuenla cauar en menguante, porq̃ mas ayna se seca la yerua. Si son viñas puestas en arboles puedenlas arar en todo tiempo sin peligro, y arenla quanto mas hondo pudieren, y quando juntaren cabe ellas vayan con gran tiento no desgarren alguna rayz. Toda vid que es arada tiene necessidad que porque el arado no puede llegar a las cepas, que las cauẽ bien enderredor cõ açada, y las apuerquen como he dicho que cõuiene, mas yo soy muy enemigo de acogombrar ni aporcar las cepas ni otro arbol alguno, porque les haze mucho daño, saluo si no estan vsados a ello, sino dexalles llana la tierra a la rayz como he dicho arriba. Y como enel primer libro dixe que las tierras rezias se auian de arar mas vezes que las que son sueltas, lo mesmo digo enlas viñas, y si en lugares viciosos estas vides que tienen el hollejo tierno, y pues que se suelen podrir no las cauen muchas vezes alomenos no muy hondo sino amata yerua, mas si son vuas tiestas y enxutas como las almillas, no le hara daño ahondar la lauor, mas antes mucho prouecho porque son vuas a quien haze mucho bien el vicio, digo para crescer, que para vino, mientra mas enxuto es el suelo mejor vino se haze, sea en qualquier linage de vuas, y aun mejor vino es el de la viña no muy labrada, que de la que es muy labrada porq̃ no es tan viciosa la vua. Quando yela no deuen arar ni cauar la viña, porque recibe mucho daño, ni aun quando cieren, hasta q̃ esten ya los razimos muy bien tiestos, porque enel vn tiẽpo reciben mucho daño las vides en su madera, y en el otro escaldanse los razimos, y amenguanse mucho el fructo. En aquestas dos lauores del cauar y del podar, conuiene principalmẽte tener grã diligencia que se hagan enlos tiempos y maneras que deuen, porque en esto la viña no consiente señor oluidadizo ni perezoso, ni escaso, que miẽtra mas vezes es cauada la viña mas fructo da y mejor, mas si la tierra es muy viciosa es mejor el vino mientra menos labrada, digo estando cauada o arada la viña, mas desque este a mata yerua, no es ansi, porque la mucha lauor en tierras gruessas da mucho vicio, y es peor el vino como dixe arriba Luego se sigue de las maneras de los estiercoles, y quales tiempos son buenos para el estercolar.

La viña q̃ tiene yerua se caue en menguãte.

Capitulo. xvij. De algunas calidades y differencias del estiercol, y ô los tiempos y maneras de estercolar las viñas.

Aviso es muy principal de todos los agricultores, que todo estiercol de animalias es prouechoso a las viñas (digo alas que estan en tierras frias o humidas, porque a las calientes quema las mucho) y que ayuda mucho alas cepas que con ello cobrá mas fuerça y lleua mas fructo. Mas quanto aprouecha por vn cabo tanto casi daña por otro, que el vino de viñas estercoladas es de poca fuerça, enturbiase mucho, sabe a verde, y presto toma qualquier mal sabor, y en quantas vasijas le echarē por claro que este, en todas haze suelo, y es de poca tura, y por esso buscaron otras maneras de estiercol, con que las cepas se adoben y el vino no se corrompa. Quanto alo primero, no todas tierras han menester ser estercoladas, y las que quieren estiercol no todas lo há necessario por vgual medida, ni para todas conuiene qualquier manera de estiercol. ¶ Las tierras que son de su naturaleza gruessas y substanciosas, mayormente si son calientes, no tienen necessidad de estiercol, ni enlas tierras que son calientes, y secas. Porq̄ el estiercol en las vnas auicia mucho, haze podrir la vua y mal vino, enlas otras cōel calor secase mucho. Es necessario el estiercol en las tierras frias, en las ligeras flacas y floxas, como arenales y otras semejantes y ansi mismo enlas viñas viejas cō que no sean tierras secas. Con todo esso porque enlas tierras calientes ay algunas que han menester ayuda de estiercol, y lo delos ganados o bestias caseras, o no lo ay, o es lexos para lleuarlo, o es nueuo (que para viñas ha de ser muy añejo y podrido que ya no queme) Dire algunas maneras de estercolar, segun que las ponen estos maestros, apropiando a cada tierra lo que mas le conuiene. Todo estiercol ō animalias sino ha passado sobre el año en podridero, es malo para las viñas que crian mucha yerua y conel grande ardor dello quema las cepas, y lo viejo es bueno por la razon contraria ¶ El estiercol de los puercos por ser en demasia calientes, es malo sino esta primero quatro o cinco años en podridero, excepto sino fuesse para en tierras frias y que se rieguen. Todo estiercol de animalias, quanto es bueno para tierras frias y floxas, tanto es de malo para las calientes y rezias, excepto sino fuesse echado enlo muy hōdo del escaua, y que vaya mezclado cō otra tanta tierra, y despues tornen lo a cubrir bien encima, y vaya podrido que para viñas y arboles ha ō ser muy podrido, que aya perdido el calor, y echado antes del inuierno. Para enlas tales tierras que son calientes conuiene mas esta manera de estercolar que agora diremos que ninguna manera. ¶ En acabando de caerse la hoja, siembren por toda la viña, o escauen las vides, y enlas escauas siembren altramuzes, y despues tornen los a cubrir con muy poca tierra, y bastara que a cada pie de vid, echen dos puños dellos, y despues que esten grandes derrueq̄ los y cubranlos de tierra, y si es donde se puedan arar, arenlos para que se pudran. A questa manera es tan singular para el estercolar que es cosa marauillosa, ayuda mucho alas cepas, y es sin ningun perjuyzio del vino, porque los altramuzes engordá mucho la tierra, y la dan muy grande substancia, segun dizen aquellos que en aqueste arte de agricultura escriuieron, y esto se puede muy bien hazer en todas las maneras y differencias de tierras, o flacas, o rezias, o secas, o humidas, calientes o frias, lexos o cerca, lo qual no se puede hazer con ninguno de todos los otros estiercoles tan facilmente como con esta suerte de estercolar. Ay otra manera de estiercol, la qual manera conuiene demasiadamente mucho a las viñas que son viejas, y es tal, que casi toda la substancia dello se conuier

Nueua manera de estercolar viñas.

te en sustácia y fuerça ỏla vid, y es. Tomar vrina de persona, q̃ este biẽ podrida y ỏlla y de agua partes yguales, vn buẽ cátaro y escauẽ la vid, y echẽ se lo al pie y aguarden a que se embeua, y echen le algun poco de tierra encima. Esto han de echar sobre tarde, porque no se escaliente luego con el sol. Esto es muy bueno para las viñas que está armadas, o para los parrales, porque por ser pocas puedese muy bien hazer q̃ para essotras viñas, por ser muchas las cepas, seria casi ímpossible. Esta manera de estercolar con vrina vsan mucho en Ytalia, y cogen lo desta suerte. Hazen sotierra vnas pilas grandes de boueda, cõ muy rezias paredes de ladrillo, o de argamassa, y hazen en vn cabo de la casa vn caño donde todos van a orinar, el qual va a dar a la pila, y alli se guarda mucho la vrina. Ansi mesmo hazen esto en hartos lugares publicos donde anda mucha gente como plaças y otros semejantes lugares que tienen sus apartados conuenientes para ello, y aun pagan se dello buenas rentas al señor que lo haze y cuyo es. Todas las plantas que con esto an si se estercolan, lleuan mas fruto y mejor, y aun con la vrina se curan bien las vides enfermas echandose las como dixe. Otra arte ay de estercolar, para quien otra no puede y es, que en vẽdimiando escaue la viña para que toda la hoja pare y cayga enlas escauas, y alli pudra. ¶ Todo estercolar ha de ser antes del inuierno, alomenos nũca mas tarde de por todo el mes ỏ Enero y hebrero, en especial este ỏ la vrina sea por Enero o hebrero, y no antes ni despues Si es tierra muy liuiana y flaca es bueno (si es tierra caliente) que escauen las vides, y les echen a cada vna dos espuertas de tierra gruessa, que es tan prouechosa como estiercol, y sea tierra holgada. Si la tierra es en tierras flacas o ligeras, es bueno de los sarmientos que estan podridos en los vallados soterrar los con el arado por las viñas, hechos primero pedaços. La ceniza de sarmientos es mejor que otra ninguna para estercolar, escauen las viñas y echẽ se la en las escauas en el mes de Nouiembre, o Deziembre, para que el agua que viene encorpore biẽ la ceniza cõla 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 mientra mas añejo, y echenlo de mucho a mucho tiẽpo, no se hagan las vides a ello, porque quãdo les faltare no se les haga de mal. ¶ Todo estiercol de ganados dura cinco o seys años, q̃ no ha menester estercolarlo otra vez, de estotras maneras de estercolar, cada dos años, porque no dura tanto.

Otra manera de estercolar las parras.

¶ Capitulo. xviij. De la manera y tiempos del deslechugar y quitar las hojas, y cobrir

EL deslechugar es vna diligencia que pocos hazen, porque pocos saben quanto es ala cepa prouechoso, y es verdad que casi tanto grado es necessario como el podo, porque en ello se haze mucho bien a la vid y a la vua, y no haziendo se aunque no se paresce assi el daño, es cierto de mucho perjuyzio. Y quien quisiere deslechugar su viña lleue para ello maestros buenos en el podar, porque casi no es menos saber bien deslechugar que el podar.

¶ El deslechugar haze los prouechos siguientes. Toda la fuerça que se reparte en aquellos pampanitos y rama desuariada, todo lo echara en mejoria de la misma cepa, engordara la rama y la vua sera mas medrada y madura y mejor, y no se podrira tanto, y el año siguiente, estando la cepa mas limpia, mas escombrada y desembaraçada de todas aquellas suziedades y de los sarmentillos, sera el podo mejor hecho, y mas ayna, y quitando lo quando esta

Zamanera de deslechugarlas vides.

tierno y verde quitase mas ayna no haze llaga enla vid, y si algo haze presto cõ suelda, y no llora la vid entõce, y lleuara mas vua y mejor. Han de quitar todo lo que ha nascido en lo viejo y duro todo lo que nasce entre los braços, lo que nasce al pie y sotierra, excepto si no fuesse algun gentil sarmiento tornillo, o alguno que quede para baruado o para sacar alguna punta a otro cabo, q̃ llaman mugron. Han de quitar ansi mesmo las puntas delos sarmientos, porque antes rebagan y embarnezcan en gordo, que no sean delgados y sin cuerpo, y lo q̃ en largo auian de echar lo conuiertan en hazer cuerpo, y aun tambien si los pampanos son luengos enrredanse vnos con otros, y tropeçã do los q̃ passan desgarran los sarmientos de las madres, y ansi 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 huuieren de escoger sarmientos para poner el año siguiẽte. En todo tiẽpo desque la vid encomiença a brotar hasta la perfectiõ delos sarmiẽtos, pueden deslechugar y muy mejor, porque entonces pueden quitar en las yemas dobladas las que nascen en peor cabo o las mas flacas, y las yemas q̃ nascen por el cuerpo, y las sobarbas, y esto deue hazer cada dia, porque lo que queda mejor es mucho, y para los sarmiẽtos que quieren que crezcan en largo, quiten les vnos ñetos q̃ nascen so las ojas. Muchas vezes acaesce q̃ las vides muestrã mucho fructo, tanto q̃ es demasiado, y lo vno es ala vid carga demasiada si lo dexan todo, q̃ ni le puede criar ni madurar, y aun cõ tanta carga pierdense muchas vides. Bene el q̃ deslechuga como hazen los pastores quãdo alguna puerca o mastina o qualquier otra animalia pare mas de los q̃ buenamẽte puede criar, escogen los q̃ mejores les parescen, y los otros, o los dan o los matan, porq̃ aquella animalia se le hazia de mal chupando la muchos, y los q̃ quedã, por tener mas mãtenimiento crianse mas gordos, mas grandes y rezios, pues no es menos enlas plantas q̃ enlas animalias. Ninguna cosa puede bien suffrir mas de lo conuenible. Pues si alguna vid cargare tanto q̃ parezca no poderlo biẽ mantener miren que entresaquen los razimos, quitando los mas menudos, los mas desmedrados de los mas espessos los que estan alas pũtas de los sarmiẽtos, porque aquellos nunca maduran bien, y no los quiten hasta q̃ esten hechos agrazes, porque hasta alli por auer humidad enlas viñas puedẽ lo suffrir medianamente las cepas, y aquellos razimos aprouecharan entonce algo, y por no auer se hecho esta diligẽcia acontece q̃ quando estas vides cargan demasiadamẽte perecen, como dixe arriba, do hable del podar. Y porq̃ eneste exercicio hago fin en toda la labor delas viñas, dire mi parecer que es lo q̃ deuen hazer los señores para que sus viñas sean bien tratadas, y es esto.

¶ Toda persona que tiene alguna viña de buena grandeza, procure tener en su casa vn hombre, que sea (si fuere possible) antiguo criado de casa, porque este tal cõ mayor diligẽcia y fidelidad mirara por la haziẽda de su señor, o tẽga algun buen esclauo, o moço fiel (pero es verdad que destos se hallã muy pocos) y aun las mas vezes es por culpa de los señores, que no saben mejor tratar al bueno que al malo, sino todos los lleuan por vn rasero, que el buen señor de mal siruo haze buen criado, siẽdo le benigno y humano, y tratãdo lo bien y mansamente, y el señor aspero y duro, de bueno le hara malo.

Mota este buen consejo.

Pues auiendo tal moço, continuamẽte ay en las viñas que hazer, vn tiempo hara hoyos, poma sarmientos, o en otro tumbara vides de cabeça, y echara mugrones, en otro tiempo ado bara vallados, ahondara las acequias

cerrara portillos, limpiara los arboles y las parras cauara, escauara, roçara çarçales, cortara rodrigones y horquillas, y alçara varas, y quando se boluiere a casa si ay bestia, traera prouisió de leña, y podara y enxerira si supiere. Haziẽdo pues esto guardara la viña en inuierno, que no la rebuelle ni royan ganados, q̃ es casi tanto necessario como guardalla quádo tiene fructo, y aun el estio terna continuamẽte que hazer en la viña, y lo principal guardalla. Para passeras de higos o prisos o durazno s y otras fructas, y guardela de todo ganado, mayormente delas ouejas, q̃ con la lana rebuelven las yemas, y nunca por alli brota, o muy mal. Ansi mesmo guarde dela cabras que su roer es fuego y ponçoña do llegan, que esto delos viñaderos que guardan las viñas, es la mayor burla del mundo, q̃ no es al que poner ladrones, y dar les licencia que puedá hurtar, y aun pagarselo en cima, hazer los señores, y que gozẽ de quanto el señor ha trabajado todo el año y si entre mil ay vno bueno, claro es que no puede dar cobro a tantas viñas como toma a sus cuestas. Verdad es q̃ esto es mas costa para la bolsa, mas la viña que ansi fuere tratada ella lo pagara con doblado logro, que es la verdad que paga bien el bien que en ella se haze. En este tiempo si haze grandes soles y la vua se seca, podrala cobrir cõ la rama o con hoja, y si son años viciosos y lugares que pudrẽ, quitarles ha la hoja para que el sol tueste y enxugue de lo qual no hazen nada los viñaderos sino emborracharse por las tauernas y huertas, y comer lo mejor, y dexar perder lo otro y venir cada dia por dinero.

¶ Capitulo. xix. Como se ha de guardar las vuas verdes o passadas.

En este tiempo ante que venga la vendimia, ni carguen las aguas se pueden hazer las passeras de los higos y durazno s y prisco s, y coger las vuas para guardar verdes, o para passas. Han las de coger sanas, no demasiadamente maduras, ni tampoco por madurar agrazeñas, sino que estẽ dulces y tiestas y si a buelta s ay alguna dañada quitẽ le el peçon, y todo cõ vnas tijeretas, que vna vua q̃ se pudre daña todo vn razimo y por vn razimo podrido se suelen dañar con el mal ayre que del sale corrupto todas quantas estan en la camara, y assi mesmo quiten los agrazes, han las de coger en menguante, antes q̃ llueua es mejor, o si ouiere llouido que se ayan bien enxugado, en dias claros y serenos, y a tal hora del dia que el sol aya bien enxugado el rocio y humidad dela noche. Para guardar han de ser las vuas ni muy gordas ni menudas, sean de lugar enxutas, y ellas bien enxutas y que tengan el bollejo duro, el razimo largo y ralo, para esto son buenas jaenes, con tal que sean de lugar enxuto son mejores de tierras areniscas que de tierras gruessas y viciosas y de pocas vuas en el razimo, beuenes o palominas son buenas por ser ralas y enxutas y aun son tiestas. Y si ser pudiere õla viña a casa no las trayga n en bestia que las rebaten y magullan, q̃ mas lindas y enteras y mas con su flor las traẽ moças en la cabeça. El guardarlas verdes es de muchas maneras. La vna es, hazer sus colgajos, q̃ vn razimo no toque a otro, y colgarlas donde les de cõtino ayre que passe de vn cabo a otro, como hazian los mozos en Granada en vnas açuteas pequeñas sobre los tejados, con sus verjas al derredor, y vna red por los paxaros, y en lugar cerrado dõde no entre ayre, porque el ayre que entra si no passa delante corrompe, y ansi para aquesto es mejor bajo q̃ no alto y lugar frio, y no humido. Por mejor tengo que sea lugar ayroso. Al buelta s de vuas no cuelguen manças nas, ni peros, ni membrillos, ni peras, ni menos

otra fructa, que vno con otro se dañia, sino cada cosa por si, y porq̃ todas las vuas verdes son flemosas las que han estado assi colgadas está mas enxutas y son mas sanas y mejores. Guardáse tambiẽ colgadas en troxes de trigo, y soterradas entre la ceuada o entre paja despoluorada y limpia. Otra manera ponẽ los agricultores. Hagan lũbre en la viña, y tengan a derretir pez, y en acabando de cortar el razimo metan el peçon en la pez, y traygan las a casa como no se dañen, y tengá vn par de barreños muy anchos y yguales, y paja aguarádada y limpia, y pongá bazo vn lecho de paja y luego otro de los razimos como no se toquen, y anssi vayan a lecho hasta que se hincha el barreñon bien, y pongá el otro encima, y embarren los bien, o con barro y paja, o con yesso, y assi los pongan en las troxes o sobrados donde no los toque nadie, y anssi se guardaran bien, o metan las en vnas tinajuelas y a lechos saluados ó ceuada y embarrenlas bien, y han de yr anssi mesmo los peçones con pez como en las otras, y las tinajas o vasijas en que estuuiere tengan las en lugar frio y enxuto. Otros en lugar destos saluados ponen asserraduras de alamo donde vsan mucho esta madera, y pueden sacar hartas asserraduras, mas vayan bien secas. Otras maneras pone el mesmo Columella, que no me agradan mucho, mas pues he puesto las vnas quiero que vayan todas, porque estas mas son para gẽtileza q̃ prouecho Con todo esso harto prouecho es conseruar la fructa en tal manera q̃ fuera desu tiempo natural este tal que parezca que entõces se cogio. Tomẽ vn barreñon bien ancho, y llano, y peguenle bien de dentro y fuera con pez, y metá en el los razimos con sus peçones pegados como dixe, y no toque vn razimo a otra, y cubranle con vna cobertura de barro tan grande q̃ venga justa a la boca del barreñon o cõ otro tal barreñon y estas coberturas esten pegadas por dentro y fuera, y peguen las junturas de tal suerte, que no pueda entrar gota de agua, y metanlas anssi en algun pozo o fuente, o algibe, so el agua que no se parezca nada, y sus pesas encima, al tiempo que las sacaren estaran frescas, como si entonces se cortaran dela vid, Estas tales son buenas para bazer presentes, mas las que anssi se guardan, el dia que las sacarẽ se han de gastar que se paran azedas. ¶ Otra manera ay para guardar las en sus vides frescas y gentiles, y para esto creo que seran mejores las aluillas que otras porque en la vid mas que otras ningunas se conseruan. Hagá vn jarro o vaso de barro largo a manera de razimo, cõ dos asas yguales, y sea de toda parte cerrado, y antes que le cuezá abran le por medio de alto a bazo en dos partes, y cuezále desque cocho peguẽle bien con pez de dentro y de fuera, y quando las vuas comiençá a madurar metan el razimo por arriba sin cortarle ó la vid, y tornẽ a juntar el vaso y atarle, y embarrarlas junturas bien, y atenle yguálmẽte de las asas ala vid que este colgado como razimo, y porque el peçon no este apretado tenga vn agujero pequeño entre las junturas, y sea el vaso de tal grandeza que el razimo no toque en el por de dentro en parte ninguna, al tiempo que quisieren abran el vaso y sacaran el razimo bien verde, mas creo yo que no de mucho sabor, y si quieren que esten en la vid hasta el mes de Abril o mas, miren algun sarmiento que tenga hartos razimos, y sea largo que se pueda bien cozuar, para esto son buenas las varas, bagan vn hoyo al pie de la vid bien hondo, y echen abazo arena fresca, y cozuen los sarmientos dentro en el hoyo como las vuas, no toquen ni en el suelo ni en las paredes cubran el hoyo con dos o tres palos y encima pongan muchas hojas de lirios o espadañas, y mucha tierra en

Para guardar vuas aluillas.

cima, que ni el sol ni el agua penetre, y no las descubrá hasta el Abril y hallar las han frescas. ¶ Ay otra diligencia quando las vuas han cernido, tomen vna redoma de vidrio grande, y q̃ tenga el cuello corto y gordo, y metan alli el razimo, y atenla biẽ a la parra q̃ este colgadas al tiempo que las otras vuas esten bien maduras corten aq̃l sarmiẽto, y vayan las vuas enla redoma en su razimo bien crescido y el sarmiento de fuera, y sera cosa de ver. Otra manera ay para las guardar cubriendo las en sus parras con hojas, si estan en lugar que no pudre, o si estan en casa. Tẽder los sarmientos debayo de algun portal, que alli se guardan las vuas, donde no les de agua ni sereno, sino algo del sol. Hazese ansi mesmo que aya vuas tardias mayormente en las aluillas. Si despuntan los sarmientos al tiempo del cernerlas vuas, porque tornan a echar y esto madura mas tarde, y a las vezes no madura y queda para agraz, que entonces tan precioso como las vuas.

¶ Capitulo. xx. De como se han de hazer las passas.

HAs vuas se han de coger en el tiẽpo que dixe que se cogessen las q̃ eran para colgar, y de aquella suerte, y hagan dellas sus colgajos, y tenga vna caldera grãde de lexia limpia y clara, y es mejor de ceniza de sarmientos y cueza sobre el fuego, y quando hirviere echen le vn poco de azeyte, y desque aquello se gastare echen mas, con tal que sea poco, y con esto seran mejores las passas, y guardar se han mas tiempo, y si en aquella lexia deshazen açafran molido, tanto que tome color hazense las passas ruuias y mas cordiales, y quando coziere la lexia metan el colgajo, y en esse punto le saquen y bueluanle a la lexia hasta que las vuas muden vn poquito el color, y cuelguenlas a donde les de el sol y el ayre, y no el rocio, ni el agua si llouiere desq̃ biẽ enxutas o desgranadas, o en sus razimos, pongan las en sus ollas o cantaros biẽ apretadas, y cubiertas, y en lugar enxuto. Otros echan en aquella lexia vn terron de cal biua, y hazẽlo porque con esto se enxugan mas presto las vuas, mas no lo tẽgo yo por saludable al cuerpo, y si la lexia en que meten las passas es fuerte basta q̃ este bien tibia.

Como se hazẽ buenas passas.

¶ De otra manera quando las vuas estan bien maduras, y para toda suerte de passas de escoger las vuas gordas largas como las layrenes y otras grãdes, y si fueren de las que dixe que se harian sin granillos son mejores, como las vi en Roma, gordas y toda pulpa, y aquellas son de grande prouecho y precio. Pues desque esten biẽ maduras deshojen la vid porque les de sol, retuerçan los peçones de cada gajo porque enxuguen, y hazer se han buenas passas, y desque bien enxutas pongan las enla passera, y guarden las como las otras, y por mejor tẽgo que desde principio las corten de la vid y ansi las cuelguen al sol, para que alli se passen, y aun esto es bueno para algunos linajes de vuas que son tan delgadas y tiernas de hollejo, que no sufren lexia y se deshazen y tornan hechas liga maza, y aun las que cuelgan para comer, si las tienen al sol colgadas ocho o diez dias, y ỏspues las mudá ala sombra no se podrirá, porq̃ alli se enxugá.

¶ Aun ay otro auiso para las hazer mas presto, quando han sacado pan del horno y queda caliente la noche, metá los razimos sobre vna corcha o tabla que no sea resinosa, y ala mañana mojen biẽ los razimos en buẽ mosto y es mejor de vuas hebenes blancas y pongá las al sol, y desque bien passadas guardenlas como las otras, y si quisierẽ mejorar las tornẽ las a mojar cõ el mismo mosto, y desque enxutas guardenlas y estas tales saldran como açucaradas. Qualesquier passas se hinchen de açucar si las rociã con buẽ mosto, y las de

ranalgũ tiempo que se enxugue y embeua. Otros las meten en mosto q̃ este hiruiẽdo al huego antes que torne arrope, y desque esten enxutas meterlas y cargarlas y paraque se hagan buenas passas pueden tener colgadas las vuas al sol. x. o. xij. dias, y despues enlexiarlas como ỏ principio, en lexia q̃ tenga mucho color de açafran, y harã se lindas, y desta manera se pueden enlexiar por tiernas que sean de hollejo, por que ya le tienen endurescido. Aldo banse mucho las passas si despues que estan perfectamente curadas, tomá cada razimo, y le rocian con buen vino blanco aromatico, y encima le hechan vnos poluos de canela, açucar, y algo de clauos y meterlas assi en vna tinajuela en lugar enxuto, y emboluer cada razimo en sus hojas de vid y dẽtro algunas hojas de cidros, y laureles, y a vn entre qualesquier passas, deuẽ enterponer a lechos estas hojas porque ayudan a conseruar, y dan gentil olor. Estas tales passas assi adobadas confortan el estomago, ablandan el vientre, y si las cuezen en vino, aquel vino es bueno contra la tosse q̃ se causa de frio, en qualquier manera que sean hechas las passas, estaran bien apretadas, y entre ellas mezcladas hojas de laureles naranjos, limas, cidros, y qualesquier otras hojas bien olientes, cõ tal que no sean rosas. Delas passas se puede hazer vino dulce majádolas vn poco quãto se quebranten y meterlas en vna vasija y echando agua cozeran y en assentandose lo puedẽ sacar por su canilla o cõ vna vedija de lana limpia que destile afuera. Las passas conforLas propiedades dela passa.
tan el celebro y ayudã ala memoria ayudan a dormir confortan el estomago, ayudan a la digestion, y hazẽ excelententes y muy grandes operaciones y grandes prouechos en los cuerpos humanos.

¶ Capitulo. xxj. Delos tiempos del vendimiar.

VIene ya el tiempo dela vendimia segun las variedades de las riziones en vnas tierras tempriana, en otra tardia y cada tiẽpo como vemos viene se sin sentir que no ay cosa q̃ mas buele, y de que menos cuydado tengamos y despues da mucha priessa, y entre todas las cosas de lauor del campo la vendimia mucho mas que todas, q̃ mucho va en la cosecha de la vua para la bondad, y perfection del vino, por esso es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas quando se pueden auer y valẽ mas barato y aun sean auentajadas, mayormente las que no se dañan. Aldereçar cestos para traer la vua, o seras, o toneles, segun el vso de cada tierra o cestas, o couanillos para vendimiar y los cuchillos que para otra cosa valen poco para vendimiar seran buenos. En las tierras que vsan cubas es bueno q̃ en el verano les echen los arcos porq̃ entonces la madera encoge, y reuiene y despues conla humidad hincha. Sõ para ellas mejores los arcos viejos que los nueuos. Pegar assi mismo las cubas y alas tinajas, quando ay barato de officiales, que despues con la priessa no los pueden auer y si los han hazen lo mal, y tarde, y caro, que mucho va de rogar a ser rogado. En este arte de agricultura y aun en todas las cosas, quien vna cosa haze tarde, todas las otras cosas que della dependen hara tarde y fuera de tiempo, lauar assi mismo las vasijas con tiempo, que despues las tales que está limpias con vna agua olorosa que las enxaguen bastara, y de las vasijas, mas abaxo diremos la vendimia se ha ỏ ha zer quando la vua este bien madura, q̃ los que vendimiã antes que la vua este perfectamente madura hazen el vino de poca fuerça, y tura, y los que tardan en vendimiar mas de lo que deuen hazẽ el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llueue malo y hazedasse, y co

mumm̃ete lo tal se buelue, por esso han de vendimiar quádo esta de sazon. Lo que se vendimia llouiendo deuenlo a partar delo otro porq̃ es de menos tura y bondad. Las señales que ay para saber quádo la vua esta de vendimiar son estas. Quádo la vua esta clara y tostada, ruuia, y enel gusto dulce, q̃ no tenga nada de azedo, o quádo el granillo de dentro a mudado el color. Si es la vua blanca se para pardillo, y si prieta se para prieto. O enlos razimos espessos sacar vna vua, y si en vn dia se ensangosta aquel lugar, que no cabe la vua, no esta madura, q̃ aũ cresce, mas si el lugar esta tan grande como antes, es señal de perfecta maduracion. O si estrujando vn grano o dos, el grano sale limpio, es señal q̃ esta madura, mas si sale cubierto con parte dela vua, aũ no esta bien madura. Y quando los razimos acoruan mucho los sarmiẽtos. Quando la vua esta bien enxuta y rosada, y la han bien enxugado al sol, el vino sera de mas furça y tura, y si esta verdiona o mojada, hazese mal vino y tura poco. Y por esso es bueno que quando la vua se moja la enxuguen al sol, o despues de vendimiado, quando comiença a cozer echandolo en otra tinaja y quedara el agua abaxo, q̃ como es pesada vase a lo hondo, y el vino por ser liuiano estase enlo alto. No cojan la vua rociada hasta que la enxugue el sol, ni tampoco muy caliente. Enxuta es bien que vaya, que la que va caliente y ardiendo haze el vino cõsolano, y por esso los que ponen vua al sol, si esta muy caliente antes la dexen resfriar que la pisen. Si vendimian en crescíente, da la vua mas vino, mas es de mas tura lo que en mẽguante se vẽdimia. Los que vendimian siempre traygan cuchillo con que si fuere necessario corten los razimos, que los q̃ no lo traen muchas vezes hazen estas dos cosas, o desgranan o estrujan el razimo, o alas vezes el peçon es mas duro y corroso que el sarmiento en que esta, y por tirar del peçõ quiebra el sarmiento, y mácan la vid. Los vẽdimiadores siempre tengan este auiso de quitar delos razimos las hojas, los agrazes, lo podrido, lo seco, las vuas apedreadas y añubladas, y lo q̃ ellos a caso no vieren mirenlo los q̃ pisan y desgranan, y limpiá el gamellon o tarabiz, y esto les auise siempre el señor, que estas cosas si las dexá dañan mucho el vino ansi en sabor y bõdad como en tura. Ansi mesmo los vendimiadores sepã bien conoscer cada linaje ò vuas, porq̃ de aquellas que mandaren coger cojã y no de otras. Y aun porque cada cepa lleua vnos razimos buenos otra no tales, deuẽ ỏlo bueno hazer para vna vasija, y delo no tal para otra. Lo de los pulgares vaya para lo q̃ fuere escogido, y lo delas varas en otra vasija, y si ay mucha cãtidad delos rebuscos o cẽcerrones, haga otra para beuer enel inuierno, y si son pocos guardẽlos para comer, ansi mesmo no mezclẽ muchos linajes de vuas, que pocas vezes el vino de muchas mezclas dura mucho, mayormẽte si son differẽtes. El vendimiar es ò tres maneras. La vna es como hazen en Cordoua que enlas viñas tienen sus casas que llaman lagares cõ sus bodegas y tarabizes y alli hazen su vino y lo cuezen y lo assientan, y al tiempo del trassegar traen lo limpio a casa, y si alli ay buen recaudo que se haga limpio y bien, esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordoua ay ruynes vinos, y desto no es la causa el vendimiar sino los malos veduños de las vuas que quieren tener mas mucho vino que bueno, no ponen viñas quales conuienen aquella tierra, que pues las tierras son gruessas auian de poner vuas delicadas y gentiles como aluillo, ciguente, castellano, moscatel, y otras semejantes. Mas si en tierras gruessas ponẽ vuas gruessas, hazen vn vino mas grues-

Las señales que ha de tener la vua pa vẽdimiar.

esso y espesso q̃ vrina de rocin, y no suaue ni ō tura, y por esso es mejor en otros lugares dela mesma sierra, no lexos ō alli, porque pusierō mejores generaciones de viñas. Digo que es mejor tener casa enla viña tan cumplida, q̃ aya para vendimiar y cozer el vino. Porque mas presto se haze la vendimia, y si ay muchas lluuias presto la traē so techado, duerme alla la gēte, y a la mañana estan mas temprano enla obra, y dexā de trabajar mas tarde, no es menester tanta costa de bestias, ni se ōsperdicia tanto por el camino, no dando a vnos y a otros, ni se desmosta la vua, mayormente si con ella caen las bestias y la estrujā. Esto tal es bueno para las viñas que estā lexos, q̃ delas que estan cerca de casa, a casa lo puedē traer, y enlas viñas que ay este adereço quedase la casca para estiercol para las viñas desque bien podrido, y para las palomas si ay alli palomar. En Roma ay otro vso, q̃ tienen enlas viñas albercas hechas ō ladrillo o piedra, y bien betunadas, y el suelo o de argamassa o bien ladrillado, y algo acostado hazia el vn lado, y de aquel cabo otra alberca pequeña, a la qual por vn agujero pequeño corre el mosto y aquello traen a casa en sus toneletes o cantaros de cobre pegados por de dētro, y atapados en sus aguaderas, y lo echan en sus tinajas a cozer sin casca, y delas cascas que quedan en las viñas, tienen alli su casa, y enella su bodega pequeña y vasijas, y hazē alla aguas para la gente que labrare las viñas. Aqui en Talauera y en otras partes vsan traer la vua a casa, y alli en sus gamellones, o pilas la echan y pisan, y esto es bueno dōde no esta la viña mas lexos de a legua, que donde esta la viña mas lexana ō casa no es bueno, que se desperdicia mucho mosto, y aun es mas costa. Destas maneras que tengo dicho, aquella vse el señor de la heredad que mejor le paresciere y pudiere hazer. Y agora sea que se haga el vino enla viña, o la pisen y traygan el mosto a casa, o traygan la vua entera. Tengan aparejado en que echen la vua allende del gamellon en que la pisan y limpian, que muchas vezes los que descobajan no puedē tanto hazer, quāto traen los acarreadores, y assi pierdese mucho si ay priessa. El que pisare sea hombre y no muger, mancebo de buena fuerça, que estruge bien la vua, limpio, traygа muy biē lauadas las piernas, y salga las menos vezes q̃ pudiere del garayz, y traygа ropa limpia tenga alguna vara o soga atrauessada arriba en q̃ se tenga q̃ no caya. Los que descobajaren sea assi mesmo personas limpias, que la limpieza es vna delas cosas mas principales que se requiere enel vino. Estos quiten bien los escobajos, y lo que dixe que quitassen los vendimiadores. ¶ Del cozer ay dos maneras, la vna que echan el mosto sin casca a cozer y desto se haze el vino claro como agua y demas tura, y no suele tener tātos vicios. Y porq̃ assiente biē y salga mas purificado y claro, echē le tanta casca quanto cubra el agujero ōl canillero, por donde lo han de trassegar, y sea la tal casca ō muy buena vua o sacen el canillero algo alto para que el assiento no llegue al tiempo del trasegar, y a esto no le echen cascas ningunas. Lo que se cueze con casca sale mas ruuio de color de oro, y de mas fuerça y no de tanta dura y esto en estando assentado lo trasieguen porq̃ no tome el sabor dela casca, que quanto mas el vino despues de assentado esta sobre la madre tanto es de menos tura, excepto sino es algun vino de malas vuas. Y si lo passan por alguna casca de otra mejor vua, dexenlo estar algunos dias porque se haga mejor. Dize el Crecentino, q̃ en algunas tierras vsan a pisar las vuas y con sus escobajos las echan a cozer en sus tinas, lo qual el mucho reprehende y con razon. No es menos lo q̃ yo vi en vn lugar que llaman

De el trasegar del vino.

sancta Maria del campo, que tiene en casa sus lugares, en que caben quarenta o cinquenta carretadas de vua, y hasta que se hinche aquel lagar o tarayz echauan enel quanta vua tenia ō dos o tres viñas no lo pisauā, y estaua alli la vua entera con sus escobajos, hojas y agrazes, y estando anssi tanto tiempo cubriase toda de mohо q̄ no auia quiē suffriesse el hedor al tiempo que lo pisauan, y de aquella manera sale el vino mohoso y del mucho verde, por los escobajos y hojas, azedo delos agrazes, y hedihondo de toda aq̄lla mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la calle q̄ para beuer. El vino que es ō malas vuas o verdes, comiēça mas presto a cozer, y assientase presto, y lo q̄ es de buenas vuas comiēça mas tarde y mas tarde se asiēta porque tiene mas fuerça. Muchos ay que al tiempo del cozer el vino ponē las tinajas o vasijas en q̄ lo cuezen, o enlos portales de casa donde quiera, q̄ ni se curan que les de el sol o sereno, mi parescer es que tā guardado ha de estar el vino quando cueze de calor o frio, o sol, o malos ayres, y hedor, como quādo esta assentado, y aun mas, porque quando cueze esta caliente, y entōce esta ello muy poroso y aparejado a corrupcion, y facilmente cōcibe y rescibe enssi qualquier mal olor, y por poco que rescibа y se siēta entonce toda via cresce conel tiēpo. Y por ende anssi para cozer como para guardar, sea el lugar frio, no humido ni de mal olor, ni donde aya ayres hedihondos y ni cerca ō establos. Y por que viene a proposito dire que tal ha ō ser la bodega para guardar el vino. En algunas partes al pisar echan yesso molido en el vino, y lo tal sale mas blāquezino de color, y no se azeda tan presto, mas el tal vino tiene muchas tachas, abiua y enciende la salud, quema el higado, daña el buelgo, quema el estomago, y cria piedra y arena en los riñones y bexiga, y es matador de todo aquel que lo vsa beuer.

¶ Capitulo. xxij. De la bodega.

Una de las cosas principales para la conseruacion del buen vino, es el lugar en que se ha de guardar, y si este no es tal como deue, poco aprouecha qualquier buena diligencia que al vendimiar se aya echo, anssi enel escoger la vua, como en cogerla a su tiempo. No digo que por ser mala la bodega no se cure de hazer buena vendimia, q̄ menos daña vna falta que dos esto es como los casados que son aliñosos, que si el marido gana la muger guarda y despensa bien, y hazense ricos, y si el trabaja y la muger desperdicia, poco colmo hara la hazienda si entrambos son floxos, glotones, desperdiciados, no les arriendo la ganancia. Pues si a buena vendimia sucede buena bodega, muy pocas vezes se hara mal vino, y si mala bodega, las mas vezes se dañara, mas si tras mala vendimia esta peor bodega, no aura gota buena o sera marauilla, y aun antes ō mala vendimia se hara buen vino en buena bodega, que de buena vendimia en mala bodega. Y pues enla bodega va tanto, digamos que tal deue ser ¶ Las bodegas son de vna de dos maneras, vna soterraña, y otra sobre tierra. La soterraña es de tres maneras, o cauada en peña biua, y esta es mejor como las ay en Sutria, cerca ō Roma, y en Piamonte, en vn lugar que se llama las ferreras cerca de Susa, y en otras muchas partes, y digo que estas tales son las mejores, porque en vera no tiene el vino muy frio, y enel inuierno estan calientes. Otras son sotierra cauadas, donde ay vna arzilla o barro rezio, y estas son anssi mesmo muy frias quales las ay en Campos y en Alcaria, mas suelen ser humidas algunas dellas, y esto es malo para dōde ay vino. Otras son de boueda sotierra, o de maderas, y las de boueda son mejores. La otra hechura de bodega, lla-

Las differēcias de bodegas.

ma soterraño, y esta tal es ô grãde trabajo por el enterrar y desenterrar las vasijas, y para estas tales quiere ser la tierra en que las sotierrã arenisca, por ser fria, y si fuere otra manera ô tierra, mezclenle arena enel hondo, y a los lados dela tinaja, y siempre enlas tinajas que estan soterradas tengan mucha vela que quando estan abiertas, esten siẽpre muy tapadas, porq̃ no caygan enel vino algunas sauandijas que andan por el suelo, principalmente cucurachas, que son abominables y suzias, y de grande hedor, y aun suelen caer personas y peligrar, y perros y gatos. Es la otra suerte ô bodega, tener las vasijas sobre la tierra, y para esto ha ô ser la bodega muy fria, y mas cerrada, y donde no entre viẽto, sino fuere cierço. ¶ Toda bodega para ser buena, sea de qualquier hechura que sea, ha de ser desta manera. Que sea honda, fria, enxuta, escura, de gruessas paredes, muy sano el tejado y si es doblado es mejor, lexos de baños ô establos y de muladares, de albañares, ô pozo de humo, de troxe, de arboles, mayormente de higuera o cabrahigos, q̃ son arboles que crian mosquitos. Ha de ser limpia ô toda suziedad bueltas las ventanas hazia cierço, apartada de solano, y de manera que se pueda cerrar muy bien. En verano esten regadas y refrescadas, en inuierno muy enxutas. En verano de dia cerradas, mayormẽte si anda solano, o algun viento caliẽte, y ô noche abiertas. No aya enla bodega vinagre, ni al tiempo del cozer, ni en otro tiempo alguno, y si alguno huuiere saquen lo fuera, y pongan lo biẽ lexos de alli, que es mal vezino para el vino, y aũ de qualquier mal vezino deue huyr qualquier persona, y hablo con experiencia, y por esso soy mas de creer, que el mal vezino de mas de dar enojo, daña en muchas cosas.

Las condiciones dela buena bodega.

Pues desque ayan quitado el vinagre dela bodega sahumenla con buenos olores muchas vezes que el vino como es caliente y poroso, presto concibe en si qualquier olor bueno o malo, mayormente quando cueze. Ansi mesmo tengala prouey da de vasijas, y limpia de toda suziedad. En la bodega es bien que aya sus apartamientos, vno para cozer, otro para lo claro, otro para lo reposado y que ha ô permanecer. El suelo dela bodega sea de vna argamassa, o ladrillado a canto, y hazia el medio della sea vn poco acostado, y en medio vna pileta, o de piedra o de barro, para dõde se recoja el agua de la bodega, y aun si alguna vasija se saliere se puede coger alli el vino, y poresso, la bodega este siempre limpia, digo que sea el suelo ladrillado o de cal, si no es bodega para soterrar.

La hechura de la bodega.

¶ Capitulo. xxiij. Dela hechura y tamaño delas vasijas, y del tiempo y manera del pegarlas y ansi mismo dela pez.

DE dos maneras son las vasijas para cozer o tener el vino las vnas son de madera que llamã cubas, otras son de barro. Delas cubas sale mas olorosso el vino que las tinajas, mas en las tinajas no se enmohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en si tanta costa ni peligro como las cubas, que las cubas cada año se quieren requerir de arcos y pez alas q̃ lo echan, allende desto donde ay cubas, porque muchas vezes rebientan los arcos o se reçuman. Han de tener aparejadas sogas gordas de cañamo muy fuertes, para que si el arco quebrare, se las echen con sus garrotes, porque aprieten, y tengan cerros de cañamo para rebenchir las junturas si se reçuman, y sebo de cabrones, para que con ello vnten las junturas, porq̃ lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Deue dormir el bodeguero donde cubas huuiere, o requerirlas muy contino, por

que si alguna ôstas cosas acaesciere acorra presto. Las tinajas son mas seguras, porque muy pocas vezes rebiẽtan y son de poca costa, que vna vez q̃ las peguen dura la pez diez y quinze y aun veynte años. Quierẽ ser hechas de vn barro areniſco, digo barro fuerte, mezclado con arena menuda, y seã muy cozidas, que seran mas ligeras ô traer de vn cabo a otro, y no se beuẽ 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 cozer han de ser anchas de boca, grãdes y vẽtrudas, y las que son para guardar el vino angostas de boca, altas de cuello, y bien redondas, antes sean de mediano tamaño y gradeza q̃ grandes, q̃ mejores tener muchas vasijas de mediana medida, que pocas y grandes, que las que son de mediana marca, mas presto se gastan quãdo las abren, que vendiendo que beuiẽdo el vino, y en las grandes primero se daña que se acabe de gastar. Y vemos muchas vezes que si de vna tinaja grãde, hinchen dos o tres pequeñas, q̃ lo de vna se daña y lo de la otra esta muy sano y singular, y por esso es mejor auenturar lo poco que la mucho, lo vno de vna vasija que lo de todas estando en vna, que mas ayna se daña vna q̃ dos, ni tres. Y para conseruar bien el vino, toda vasija ha de estar muy pegada, mas es muy bien, porq̃ la pez da mal sabor al vino, que primeramente echẽ en ella lo que quita el amargor, y q̃ ante que echen vino la lauẽ con muy buẽ vinagre algo caliente, que le quitara todo aquel sabor, o al tiempo que derriten la pez echaren enla olla vn açumbre 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 dela pega. Y aun el vinagre quita el moho alas vasijas, y tiene con ello mayor sabor el vino.

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

Si es cuba vieja, han la de raspar muy bien por dentro, y quiten biẽ todas las orruras y pez vieja, mas si es nueua no ha menester esta diligẽcia, y tenganla al sol algun dia antes que la enarquen, y despues de biẽ requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos vnos manojos largos y delgados o ô çaras o de gaminotos bien secos, y añalos vntados con pez, y de sarmientos son mejores, y enciendan el vno y trayganle en la mano, y otros dos hõbres trayganla cuba al derredor tumbãdola de vn cabo a otro, hasta tanto que el calor se sienta enla madera por parte de fuera, entõce echen la pez muy derritida, y tanto la traygan al derredor 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 puede alcançar la pez derritida. Y desque este casi elada, echenle dentro vna caldera de agua tibia, que aya bien perdido la frialdad al fuego, y assi la traygan hasta que este de todo pũto bien elada, y saquen aquella agua y echen luego dẽtro agua fria y clara, y limpia, y cõ ella tomara tez, y para entonce es bueno el vinagre que lauẽ cõ ella la vasija, y vaya caliente. Y si al tiẽpo que derriten la pez, le echan el vinagre como dixe, es muy mejor, mayormente si han echado enel vinagre buena cantia de sal que aya bien desecho en ello, y al tiempo de derretir la pez puedẽ echar en ella cominos muy molidos y algo de clauos, y gengibre, lo qual todo da gentil sabor al vino, y lo ayuda a conseruar, y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar. Las tinajas se caldeã ô otra manera, tenganlas primero al sol algunos dias, y ponganlas boca abaxo sobre algunas piedras para que las puedan dar fuego, y esto sea en dias claros que no haga viento, porque respendã

El adobo para la pez.

con el viẽto, y pongãles tanta lumbre de llama, hasta que no pueda suffrir la mano puesta encima del suelo, y que se derrita bien vn poco de pez puesta en el hondo de la tinaja y echen la pez cociendo dentro como dixe en las cubas. Otros vsan echar pez molida a puños, mas mejores lo primero, y cõ pez molida, peguenla boca y el cuello por dentro. La pez para pegar, no sea abumada, ni sarrosa, ni terrosa, es señal de buena pez la que si la quiebrã se trasluze, y esta ruuia como oro. Item traygã la entre los dientes, y vean si es dulce y la tal sera buena, que la q̃ esta amarga es de mala sazon, y abumada, y daña el vino, mas mucho se adoba con el vinagre, y muchos vsan secar las rayzes de los lirios cardenos, y molidas las echan en la pez, porque toma el vino buen olor con los polvos dellos, otros echan a buelta de la pez cera, y no salta, mas dize Plin. que con la cera se haze el vino malo. ¶ El lauar de las vasijas ha de ser muchas vezes hasta tãto que salga el agua clara, y es bien q̃ siempre en acabando de vaziar las vasijas las lauen, y enxuguen porque no quede en ellas aquel assiento del vino y orruras, que toman con ello malos resabios, y sabor, y estonce quitar sea por estar tierno, y estara hecho para quando otra vez sean menester, que no tengã que hazer sino enxugarlas. Y no las dexen en parte que puedan coger mal olor, dentro ni en las calles, q̃ muchachos se mean, y ensuzian dentro, y echan otras vellaquerias que de mas de ser mucha suziedad y costa, hazẽ el vino de malos sabores, y pocas vezes pierden las vasijas aquellos malos resabios, aunque mucho las lauen, y la vasija para tener vino ha de ser tã limpia y tan lauada como la copa para beuerlo. ¶ Quanto al lauar de las vasijas dizen los agricultores, que si esta cerca el mar que sea con agua marina, y no de la ribera, sino de bien dentro por ser mas limpia, y esto del agua salada, creo yo, que lo dizen porque la sal tiene virtud de conseruar y quitar el moho, y en aquella agua pueden auer cozido hinojo, o poleo, o qualquier otro buen olor, y es bueno el anis, y alimpien las bien con vn esponga, y assientenla en su lugar, y pueden colgar dentro vn perfumadero con braſa, y encienso, o qualquier buen olor, y cubran la vasija para que resciba dentro aquel humo y esto hecho hechen dentro el vino o mosto. ¶ De las maneras de assentar las vasijas para cozer el vino esta es la mejor. Hagã en la bodega enderredor della junto a las paredes vn poyo de ladrillo o piedra, tan ancho que quepan en el las tinajas o cubas, y assienten las alli ô tal manera que entre vna y otra pueda andar vna persona, y sea el poyo alto dos palmos no mas, y en todo el tiẽpo (dize Plinio) que esten apartadas vnas vasijas de otras, porque si vna se dañare no toque a la que esta cerca ni la dañe, tengan el canillero bien bayo, porq̃ no tenga necessidad de tumbarlas, y las que son de vino blanco, esten a parte assentadas por si, apartadas de lo tinto, que no esten mezcladas vnas cõ otras, y las que son de lo escogido, aparte de las otras que no son de tal vua, y las vnas tengan vn mecedor, y las otras otro, o alomenos siẽpre encomiẽcen a mecer por lo blanco y siempre encomiencen a mecer por lo mejor, y no al cõtrario, y luego lauen el mecedor, y tornen a la primera, y antes q̃ tornen a mecer miren si a caydo dentro alguna sauandija, o cosa suzia, o venenosa q̃ muchas vezes caen, y con aq̃l tufo no puedẽ salir y abogase y por esto es biẽ que esten cubiertas con algun paño o cosa delgada, o con algun harnero de esparto, porque puedan vapozar. Assi mismo quãdo meciere quitẽ todas las cascas q̃ estan secas encima en los bozcellares de las vasijas, porque está a-

zedas, y ellas azedan el vino, y nunca para cozerlas hinchā hasta arriba, por que se suelē salir, tēgan para cada linaje de vino vna vasija pequeña apareja da en que desmenguen si fuere necessario porque muchas vezes se salen y peresce aquello. Del trassegar, qualquiera sabe el tiempo conueniente, en este tiempo del cozer, se puede dar al vino qualquier olor gentil, y suaue, artificialmente, vnos quebrantan clauos de especia, y en vn pañezito limpio ō lino los cuelgan de vn hijo dentro en la vasija quando cueze el vino, y otros ponē gengibre y canela, otros echan musco mas esto si lo echā es mejor al vino claro quando lo guardan, y con estos preciosos olores se ayuda mucho a cōseruar de otros malos sabores y olores, q̄ no ay cosa que tan presto conciba en si qualquier olor, o sabor bueno o malo, como el vino, y si primero lo tiene bueno impide mucho a lo malo. Puedē assi mismo cozer cascaras de peros de nelo, y camuesas en mosto o vino muy claro, y frio, y assentado echar lo dentro enel vino quando esta trassegado, y lo quieren embarrar, y pueden traer la flor de las cascaras delas naranjas quando estan maduras, y tenerlas en buen vino vn buen rato, digo la superficie delas cascaras, y despues colarlo y echar aquel vino con lo otro que se guarda, y no cuezan las cascaras ō las naranjas por que toma aquel vino algo de amargor del cozimiēto, y lo que cozieren sea en vasija de barra nueuo. Para guardar el mosto todo vn año, y que este tal como si entonce lo sacaran dize Columella, que tomen del primer mostro que corriere de las vuas q̄ este muy colado, y claro y lo metan en vn cantaro, o botija que este muy pegada por de dentro y fuera, y tapen la boca de suerte que no pueda entrar agua, y metanlo en vn pozo, o algibe de agua dulce, y passados quarenta dias saquelo del pozo, y estara mostro perfecto y guardarase por vn año, esto dize q̄ es bueno para muchas cosas, y bendo quita el embargo, o abito a los niños y si hazen cō ello mostaza, se haze dulce y sabrosa.

¶ Capitulo. xiiij. en que da auisos para conoscer si el vino, o mosto tiene agua, y para apartarla del vino.

EN vna delas cosas que el vino se suele dañar es si tiene agua, y para saber si la tiene ay muchas maneras, assi para el mosto como para el vino, segun Crecentino pone. La vna es hechando en ello peras crudas partidas y mondadas o mozas y si nadan es puro, y si van al hondo tiene agua. Otro auiso, tomen vnas cañas delas que llaman corrizos que nascen en las riberas de rios, o sea de caña de auena, o ō junco, y este biē liso, y vntenle cō azeyte, o seuo, y metanlo en la vasija del vino, o mosto, y si ay agua pegar seā vnas gotas della a la caña y mientra mas agua ay mas grandes seran las gotas. Otra regla deuen tomar vna olla nueua y echar en ella el mosto, o vino, y tē gā la colgada dos dias y si tiene agua sudarla a por ō fuera y sino la tiene no la sudara. Es otra experiencia. Ayan vn terron de cal biua y mojenle con aquel vino, si tiene agua esparzir se ha, y si esta puro estara apretado. ¶ Item en la sarten que suelen freyr echen azeyte y ponganla al fuego, y quando este callente echen el vino enella, y si tiene agua saltara, y si no no. ¶ Otros tomā el vino en la palma, y friegan lo, y si esta meloso, esta puro, y si no se pega esta aguado. Otra prueua. Anten vna esponja nueua con azeyte, y con ella atapen la vasija muy biē, y despues buelnan la boca hazia bazo, de suerte q̄ no sepueda salir nada, y lo que colare por la esponja sera el agua. Apartar el vino del agua es cosa muy marauillosa y es muy verdadera, y hazese en dos maneras, y la primera es desta manera.

Buē auiso para saber si el mosto tiene agua

Apartar el vino del agua.

Echen

Echē vn poco de alumbre desecho en el vino, y tomen vn esponja nueua como dixe empapada en azeyte, y tapen con ella la vasija, bueluan la boca abaxo, y saldra el agua pura y quedara el vino. ¶ Las otras (Caton dize) que hagan vn vaso de yedra y lo mismo escriue Plinio, creo que ha de ser de yedra seca, y echen en ella el vino, y si tiene agua salir se ha el vino y q̄dara el agua y si no tiene agua salir se ha el vino y quedara el vaso vazio.

¶ Capitulo. xxv. Como se hara de vino blanco tinto, y tinto blanco, y vino dulce.

HAzese de vino blanco tinto, o aloque, passandolo por la casca de tinto, esto es muy mejor por ser mas claro. Vino dulce se haze segun. Aristo. Si al cozer le echan oregano, y si han secado muchas vuas al sol, o si echan abueltas muchas passas, y aun con estas se haze oloroso y de tura, y que no se azede assi presto.

¶ Capitulo. xxvj. De conseruar el vino que no se dañe.

COnsernase principalmente el vino en buena bodega, y en buenas vasijas (despues que estan llenas) han de echar vna tela gruessa de pez bien molida, y aun sera bien que abueltas vayan molidos algunos clauos y cominos, si no los tiene la pega, o qualquier otra especie de buen olor y sabor Esto digo por la guarda del vino, que no porque alos que lo amā mucho les falta sabor para beuer lo, y para los tales mas valdria mezclar hiel porque huyessen dello. Y a las vasijas que tienen vino y estan por enterrar ponganles enderredor del bozcellar vna guirnalda de poleo y de oregano, porq̄ defiende mucho de malos olores. La bodega en inuierno ha de ser abrigada y caliente, y enel estio friā. El trassegar o passar de vna vasija a otra, ha de ser en tiempo frio, o quando haze cierço, o dias claros y reposados, que quādo llueue o haze tiempo nubloso no se despide bien el vino delas cascas. Crecē tino dize, que quando las viñas estan en cierne, y quando los rosales florescen se mueue la hez y assiento del vino mas que en otro tiempo, y que por esso en estos tiēpos se cōturba y no esta tal. Quando trassegaren el vino primero lo echen en otra vasija, y desque este alli bien assentado y reposado, echenlo en otra vasija en que se ha de guardar claro y purificado sin que llegue al suelo las hezes, lo qual es muy necessario hazer, y aun mas de vna vez en el vino que es de viñas estercoladas lo qual haze mucho assiento y muchas vezes. Y como arriba dixe las cascaras de las naranjas o peros de nelo echados en vino, lo ayudan a conseruar y le da gētil olor, y para esto hā de cozer las cascaras de los peros en vino, y raerlas de las naranjas y echar aquella flor en vino, y despues echar con otro aquel vino con que vaya colado, y no echen las cascaras. ¶ Los que quieren guardar su vino algū tiempo, aparten la cabeça y suelo de la vasija y lo que esta en el medio de la vasija que es de mas fuerça y virtud, esto tal deue guardar como dize Hesiodo y aun Macrobio escriue, que del azeyte lo mejor es lo mas alto, q̄ es la cabeça delas vasijas, y del vino el medio, y de la miel lo mas baxo, con q̄ no sea el assiento, que algunas vezes suele hazer, y muchas vezes vemos q̄ en las vasijas que estan tocadas de solano esta dañada solamēte la cabeça, y lo de enmedio esta singular, y por esso algunos quando su vino esta ansi algo asolanado lo guardan hasta que refrie el tiēpo, y si no se para azedo con el frio, pierde el solano. Muchas vezes de solano salta en rauano y azedo, y aunque algunos dizen que de azedo se puede tornar a su primer sabor, y de vinagre a vino es falso, q̄ impossible es tornar a priuatione ad

habitum, que es de muerte a vida, y el vino ha perdido la propiedad y substáncia de vino y sus calidades, y ha tomado la substáncia de vinagre y sus calidades. Y Galen. en la glossa de los amphorismos de Hipocras dize, que del vinagre es cosa impossible hazer vino, por que ha perdido el calor y fuerça del alma y espiritu, que llaman los medicos quinta essencia. Pueden se hazer algunas pruevas para defender lo que no se azede, mas pone vna recepta que he leydo para tornar del vinagre vino, lo qual yo no creo sino lo viesse, y si es verdad es cosa ō marauilla y de prouecho y gentileza y poca costa. ¶ Tomen vn celemin de nuezes, y metan las en vn horno, y desque esten calientes saquenlas, y tengan aparejadas vnas cortaduras de sauzes verdes sin cortezas, y assi como estan calientes las nuezes las echen en la vasija, y con las cortaduras la cubran que no salga el vapor, y este assi tres o quatro dias, y saldra no azedo. ¶ Passas sin granillos majadas y embueltas cō arena limpia y echarlas y mecerlas en la vasija del vino, dan al vino gracioso sabor y olor y lo guardá de corrupcion mayormente si son de vuas olorosas, y de buena casta y vedusio. Otros cuezen el mosto en alguna vasija de barro nueuo, hasta que se gaste la tercia parte, y muy espumado, y aun alli echan algunas especias olorosas molidas o quebrantadas, y desque esta frio echanlo en el vino y hazese algo dulce, y guardase mucho tiempo. Es assi mesmo bueno, que la vasija este llena hasta el cuello y no mas, y muy atapada, que no tenga respiradero alguno, y mas presto se azedan y dañan las menguadas que las que estan llenas como dixe. Assi mesmo se guarda mucho de azedar desta manera. Tomē vn grande pedaço de muy buē tocino gordo, lardo, sin magro, y muy lauado, q̄ pierda la sal, y limpio, y cuelguenlo cō vna cuerda dentro en la vasija, de manera q̄ este en medio del vino, y este alli, y quando el vino se fuere gastando vaya abaxando la cuerda, y este la vasija bien cerrada, y saquen el vino por el canillero, que mas presto se daña lo q̄ se saca jarreandolo por la boca y baçucādolo, 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 cō 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 esten biē lauadas y enxutas. Otros para que no se azede echan en la vasija sobre el vino en lugar de pez azeyte, tanto que cubra el vino, mas para esto no ha de ser pegada la vasija, y sacan el vino por el canillero, y el azeyte vase abaxando hasta que no ay vino, y ello sale ala postre, y pueden lo coger. Y los que hazen aguas de las cascas despues de sacado lo puro, sepan que mientra el agua fuere mas gruessa mas rezio sale el vino, y por esso suffre que echen mas agua de la gruessa que de la delgada.

Para hazer el vinagre vino.

¶ Capitulo. xxvij. En que pone algunos auisos para saber que tal ha de ser el vino.

Es señal de bueno quando la pez que le han echado encima molida, se va a lo hondo, que la hallan derretida en lo baxo de la tinaja, esto se entiende si el vino llega al estio, que lo q̄ llega al inuierno entera se esta la pez, y si esta en el estio o cerca de aquel tiempo entero, no es muy bueno, y deuen lo despachar, porque es señal que el vino tiene poco calor y menor fuerça, y es muy buena señal sino huele amoho, sino tienen napa que otros llaman flor, y si la tiene es bien que sea del color de el vino, que si el vino fuere blanco, la napa o flor sea tambien blanca, y si fuere tinto, que tambien sea la napa tinta, mas quando el vino blanco tiene la napa algo bermeja, y lo tinto

blanquezina, no es vino para que tengan credito que sera bueno. Ansi mesmo por la mayor parte el assiento de el vino o daña o conserua el vino, porque qual fuere el assiento o hezes tal sera ello y podemos pronar que tal sera el assiento del vino desta manera. Hagan en la cobertura vn pequeño agujero q̃ quepa vna caña delgada, tá larga que llegue al cabo dela vasija, que vaya toda horadada, y tapen la por encima cõ el dedo pulgar, y chupen hazia arriba la primera vez saldra el vino, y tornan atapar la caña como no entre ayre, y tornen a chupar, y saldran las hezes, y vean si estan de buen olor y sabor, que de tal vino podran tener seguridad q̃ se conseruara, y por el contrario si las hezes huelen mal, y tienen mal sabor. Algunos ay que dan vn heruor al vino en vna vasija de barro nueua, y dexanlo enfriar y otro dia lo gustã, y qual ello estuuiere tal se cree que sera lo de la vasija, o dexarlo vna noche en vn jarro, que tal sera qual ala mañana paresciere, bueno o azedo.

¶ Capitulo. xxviij. En que pone algunos remedios para los defectos del vino.

Dize que no era señal de mucha tura la napa en el vino, aunque comunmente aquella le da olor, mas no es aquel olor perfecto, y si la napa es bermeja en vino blanco gastenlo luego, mas si es del color del vino guardarse ha algo mas de tiempo, mayormente con esta diligencia. Quitense la en el inuierno cada mes vna vez, con vn cedaço pequeño, y mientra mas, mas vezes se la quiten, porque si tardaren en quitarla, ella embeue vino, y cõ el peso vase alo hondo, y dañalo todo. Dize Colume, que cada vez que quitaren la napa, refrieguen la boca dela vasija con vnos piñones y la cubrã. Ay algunos vinos que o por ser de mala cosecha, o de mal terruño estã asperos, tomen hezes de buen vino, y hagan dellas vnos panezillos y sequenlos al sol y molidos echenlos en la vasija y cubranla, auiendola primero bien mezclado con ellos y adobarase mucho, o tomẽ harina de ceuada, y hagan della vna taluyna con buẽ vino bien batida y echenlo dentro, meneando mucho el vino, y dende a dos o tres dias que este bien assentado passen lo a otra vasija, y aprouecharle ha mucho passar lo por buenas cascas. Quando ay rauano o qualquier otra mal sabor, o si esta turbio, lo mejor es passarlo por otras cascas de buen vino. Todos los vinos de tierras arenisas son mejores caminando con ellos que enla bodega, y al contrario es enlos vinos de barriales, o tierras gruessas. Y si acaso los vinos ó las tales tierras arenisas está asolanadas, carguenlos en buenos odres, y caminen con ellos en dias de grande sol y calor, y tenganlos despues en lugar frio, y perdera el solano y mal sabor, q̃ como dizẽ vn sol saca y bota fuera otro y ansi mesmo pierde muchas vezes el solano con guardar el vino en soterraños muy frios, apartados del sol y del viento solano, que este lo daña mucho Y si es vino que no se tema de azedar, dexenlo enel inuierno que viene, que el frio y ayre fresco lo cura mucho.

Otros dizen que contra el solano que el vino tiene es bueno tomar vna botija de barro nueuo, y tapenla bien, y vazia colgada de vna cuerda la metan en la vasija del vino, y dexen la estar vn dia, y saquenla despues, dizen que sale de mal olor, porq̃ rescibe en si todo el mal ôla vasija, y ô todo el vino, y la botija sea de barro en q̃ no hieda el agua sino de barro dulce, y con ser de buẽ sabor se trasuiene. Han de procurar de quitar este vicio de solano al vino porq̃ demas de ser de mal sabor, haze doler la cabeça, y aun esta es grande señal para conocer el vino asolanado. ¶ Dizen comunmente que quando vn alacrã pica

a vna persona, que la mejor medicina es majar el mesmo ajo crá y ponerle en cima dela picadura, y aun para la mordedura dela biuora, la triaca es el mejor remedio que ay porq̃ enla triaca entra parte de biuora, paresce que el mesmo veneno y ponçoña pelea contra sí mesmo. Digolo porlo del vino, q̃ estando asolanado, lo saca otro mas rezio sol. El vino dulce no tiene olor huele poco, y de dulce, digo naturalmente a desaltar en olor en azedo, y para asegurar lo algũ tiempo, passenlo por algunas buenas cascas olorosas, porque lo cõbide a saltar antes en olor que en azedo. Si el vino tiene moho, tomen pã caliente como sale del horno, y tapen con ello la boca dela vasija, o metan lo en el vino, y esto se haga tantas vezes hasta q̃ lo pierda, y es bien mudarlo a otras vasijas mejores, mas lo mejor pienso q̃ es passarlo por buenas cascas.

¶ Otros dizen q̃ tomen buena cãtia de mijo muy caliente, y lo metan en el vino tantas vezes hasta q̃ pierda aquel sabor, y aprouecha poner saluia ala boca dela vasija, lo qual se haga muchas vezes, y esto se haga a la tarde y ala mañana y ala noche, y dizen q̃ no toque la saluia enel vino, y de tal manera ha de estar que la vasija este bien cubierta.

¶ Ansi mesmo es cosa prouada colgar vn saquillo dẽtro enel vino con vn poco de sal, y yesso, y hinojo seco, o hanis El mohо es grãde tacha, y muchas vezes se pega alas vasijas, y pa quitarsele es biẽ, o repegallas de nueuo, o echarles dentro buen vinagre, lo qual tenga algunos dias. Otros muchos ádobos ay, mas porque no son buenos para la salud del cuerpo no los põgo, y poresso no quiero escreuir sino vno solo, el q̃l es para aclarar el vino turbio, porq̃ los otros no son a mi paresçer sin pecado, y este es gentil y sin daño. Si el vino esta turbio, cõ tal q̃ no este mas corrompido de estar turbio, tomẽ segun el tamaño dela vasija, tal numero de huevos, que para veynte arrobas de vino, aya quinze o veynte huevos, y ansi al respeto, y tomẽ vna barreña grãde vedriada, la qual este llena de arena del rio, q̃ sea bláca y lauada, q̃ salga clara el agua della, y si el vino es tinto pueden q̃brantar los huevos con sus yemas, aunque mejor es q̃ vayan las claras con el arena juntamente. Y si es vino blanco apartẽ las yemas porq̃ con ellas roxea el vino y no sale tã claro, y aun cõ las yemas hiede el vino si se detiene mucho, porq̃ ellas se corrompen presto, y sean huevos frescos, todo esto batá, y mezclẽ mucho el arena q̃ vaya encorporada, y entre tanto cõ vn mecedor meneẽ mucho el vino al derredor y quitẽ la espuma, y echẽ dentro aquella mezcla, y trayganla vn poco al derredor, y cubran la tinaja, y este ansi vn dia y vna noche, y hallaranlo mas claro q̃ antes estaua. Otros en lugar de arena echan en ello pez molida y aun es mejor, mas enlas mas destas maneras de remedios digo q̃ el vino q̃ de su naturaleza es bueno, esto es lo mejor que todo estotro, como es artificial no es õ tanta bondad ni tura, y por esso quãdo lo pudieren vẽder a razonable precio, mi paresçer es q̃ lo despachen, q̃ pocas vezes a cierta, y poresso cõ mucha razõ dize vn antiguo prouerbio. De vino ni de mozo, no bagã thesoro. Y por la mayor parte los vinos nueuos antes q̃ estẽ curados son dañosos, y para emendar q̃ pierdan aq̃llos herores y fumosidades, q̃ lo vno tengan sabor de añejos y no sea dañosos, ay algunos remedios aqui porne dos o tres. Es bien tomar vn açũbre dello, y darle dos o tres heruores en vna olla de barro nueuo q̃ este primero bien mojada, y echẽ aquello assi caliente en media arroba de vino nueuo, y repose vna noche, y es bueno q̃ este al sereno, y ala mañana estara de buẽ sabor. Es bien derretir buena cantidad de pez y assi cozicndo la echẽ enel vino. Otros lo aguan cõ agua hir

uiendo,y lodexar enfriar y reposar. Otras medicinas tienẽ para sus adobos las quales no quiero dezir pues estas bastan y aun sobran.

¶Capitulo.xxix.De conseruar el çumo del agraz.

DEl agraz el azedo q̃ tiene es muy mas gracioso para comer que no lo del vinagre,y aun mas sano,y enlas tierras dõde no ay naranjos ni los pueden facilmente auer,guardanlo por todo el año. Tomen los agrazes quando estan bien gordos y azedos,antes que apunten a madurar,y majenlos en vn mortero de piedra,y al majar echẽles vn poco de sal,y pongálo al sol assi dos o tres dias,y tomen el çumo en alguna vasija vedriada,o pegada,y guardenla bien cubierta. Otros no echan sal,mas la sal la ayuda mucho a conseruar,mayormente si es de tales vuas cuyo vino es de poca tura. Algunos lo echan en alguna vasija de vidrio,o vidriada,y encima le echan vn poco de azeyte para que(como dixe del vino) mejor lo conserue.

¶Capitulo.xxx. De algunas propriedades del vino.

EL vino como dize Plinio,es sangre de la tierra. Beuido demasiadamente es dañoso,quema la sangre,y por el consiguiente la simiente de generacion. Amengua la fuerça,acrescienta la yra,enflaquesce los neruios, mata el calor natural,y poresso manda una Pla.en sus leyes que no lo beuiessen los guerreros,mayormente demasiado,porque enflaquesce las fuerças, y enfuscay entorpece el ingenio,da muchosueño,lo qual no quiere la guerra sino vigilantes,como dize de Anibal el Titoliuio,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 fuerça y aun de ingenio y saber,porq̃ por la mayor parte cada vno da dsi el fruto qual el es. El sabio engendra templados,el deuoto contemplatiuos,el incontinẽte luxuriosos,y el vinoso borrachos, que de mas que lo sacan dela simiente los mesmos padres los emponen enello,y cada vno abeza a su hijo lo que es enel. Y porque el vino es muy dañoso y contrario ala fuerça y sanctidad fue mãdado por el angel ala madre de Sãson ante que empreñasse que no beuiesse vino,y la madre del sacerdote Samuel claramente dixo a Hely que la increpaua q̃ ni vino ni otra cosa que la embriagasse auia beuido. El vino luego es calienta mas presto se enfria el cuerpo y de aqui es q̃ los borrachos son friolientos. O si bien supiessen que veneno es el vino,como se guardarian dello,digo lo demasiado,q̃ lo templado sano y honesto es,causa muchas enfermedades como gota,perlesia,sarna, lepra,y otras muchas,quita la memoria,añubla el entendimiento entorpece la lẽgua,abreuia los dias,siembra muchas discordias,descubre muchos secretos,gasta la hazienda,desonrra las personas,y por esso Salomõ y Baniel se quitaron el vino por ser mas alũbrados enla sabiduria de Dios,y aun el glorioso doctor santo Domingo por poder mejor penetrar las letras diuinas y humanas,se abstuuo del vino por diez años y aun enlos gentiles muchos para ser mas claros en sus letras o no beuieron vino o poco,q̃ Demostenes el mas claro orador que huuo en la Grecia,preguntando le como auia salido tan eloquente,respondio,porque auia gastado mas azeyte en velar,que vino para beuer. Pues lo q̃ toque dela gente de guerra,quanto mal le haze el vino,pregunten lo a Sant Ambrosio q̃ lodira mejor que yo. Que el borracho va vencido de si mesmo,como el vino sube y ocupa el celebro,luego ata y debilita los otros miembros,aunque el vino aprouecha algo a los otros miembros daña la cabeça,q̃ ma los higados

y daña el huelgo y corrompese, y pudrẽ se las entrañas. Si a la gente comũ es tan dañoso quanto mas sera a los q̃ tienen cargo de gouernaciõ y justicia, y por esso lo deffiende Dios a los principes y gouernadores, que el vino demasiado torna de hombres bestias, y encesta de tal suerte que a si no saben regir los que mucho beuen, quanto mas a otros y por esso dize el sabio, que tiene harto trabajo la tierra donde los que la gouiernan son glotones y beuedores. En el vso del vino cada vno se auia de poner la rienda y medida, o vsar lo por medicina, como aconseja el apostol sant Pablo a Timotheo, porque vsando templadamẽte ayuda mucho a la salud, y escusa muchas enfermedades. La otra manera es vsar dello como mantenimiento, y tambien es en ello necessaria la templança. Reniego yo de quiẽ lo beue, y rebeue por deleyte, cuyo estudio contino y officio es la gula y vino, y lo q̃ me pesa es que aun aya medicos que aconsejen en su medicina que es sano que vna o dos vezes se embriaguen cada mes, poco le falto de dezir que seria bien que siempre estuuiessen hechos odrinas, y otro que para que no se emborrachen es bien q̃ al principio de la mesa coman liuianos de ouejas assados, y que aunque alarguen la mano no se tomaran del vino. Engañose Plinio en esto que escriuio, que segun se beue en nuestros tiempos tengo por cierto que no bastaria liuianos de vn buey quanto mas de vna oueja. Es vicio el del vino que mientra mas beuen mas sedientos quedã, y assi mas se dã a ello, y ansi biuẽ vidas cortas y llenas de muchas enfermedades que nũca se vido hombre borracho biuir sano ni morir muy viejo. O quan agenos son nuestros tiempos dela templãça de los antiguos, y mucho son de culpar los que beuen sin tener sed, como se vsa oy en dia que ninguna animalia ay que beua sin sed, saluo los hombres. Y para no tomarse de el vino en algunos combites es bien entreponer algunas vezes de agua, mas quien hara esto? q̃ mas huyẽ della q̃ los perros que rabian, que aun cõ vino no la quieren beuer quãto mas sola por si? Y por que segũ se beue y gasta el vino es por fuerça que ha de auer borrachos, porne dos o tres remedios, o con que no se tomen o con que aborrezcã el vino. ¶ Es bien para que no se tomen del vino, comer antes, y despues verças crudas con vinagre, o los liuianos que dixe de oueja, mas la mejor medicina es o apartarse del todo o vsar dello muy templadamente. ¶ Y para que aborrezcan el vino, dize Plinio que es bien echar dos o tres anguillas delas grandes en vn cantaro de vino puro, y que se aboguen alli, y den les aquel vino a beuer a los que se embriagan que lo aborresceran, y coman de las anguillas y beuan de aquel vino, y tomaran grã de aborrescimiento al vino de alli adelante. Tambien dize que es bueno cozer pescado cecial 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 medicos son muchos segũ el Plinio son quatro, tinto, blanco, roxo, baloque que es claro, entre tinto y blanco de color de sangre. El tinto es bueno para las personas enxutas, como son los colericos, y aun algo sanguinos, y si los gotosos han de beuer alguno esto es lo mas seguro por que es mas restrictiuo, y no dexa correr los humores alos miembros. Lo blanco es bueno para las personas humidas, como son los flegmaticos, y para los que son apassionados de piedra y esto y lo roxo es para los melãcolicos. Loan lo q̃ en Francia llaman clarete, que como tiene el medico es bueno para todas complexiones. El vino oloroso hiere la cabeça y embriaga mas ayna que la binchen de humor. En el sa-

vno es dulce, otro suaue, otro embrusq̃ te, ansi lo llamá los Ytalianos, lo qual es mejor para el estio porque refresca, lo dulce para inuierno, otro es suaue lo qual es mas agradable a todos, y es vino de todo tiẽpo. Unos vinos ay gruessos, otros delgados, los tintos son por la mayor parte gruessos, especial lo de vuas aragonesas. Y quien vsa a beuer vinos gruessos, mayormente si hazen exercicio por lo qual se escalientan los riñones se congelan arenas y piedras y difficultad de orinar, con que biuen vida penada y corta.

¶Capitulo. xxxj. De las propriedades dela vid.

QOzidas en agua las hojas de la vid y puestas en los pulsos reffrian el calor delas fiebres, verdes y majadas puestas sobre las llagas, las chupan, limpian y sanan, y puestas en la cabeça dan sueño y confortan el celebro. El agua que dellas corre beuida quebranta la piedra, y si se lauan con ella los ojos, los aclara, adelgaza el cuero dela cara y quita las lagañas. Quitan el dolor de cabeça las hojas mojadas y puestas en la cabeça. Ceniza de las parras es muy buena para hazer emplasto con çumo de ruda y azeyte para las mordeduras ponçoñosas. Lumbre delos sarmientos es mas sana que otra ninguna, y la madera delas vides dura mucho tiempo con tal que se corte en menguante de luna y de dia.

¶Capitulo. xxxij. De algunas propriedades de las vuas.

QUanto mas frescas son las vuas, tanto mas participan de flegma, y por esso traen hinchazones, y causan esquinencia y dolor de muelas, mientra mas humidas son mas dañosas, y por ende las aluillas son mejores. Las moscateles dã dolor de cabeça, y quiẽ quisiere que no sean tan dañosas, tengan las primero en agua fria vn rato, y perderan gran parte de aquella fumosidad, o esten cogidas con la fria de la mañana. Todas las vuas para comer han de ser cogidas con la frescura de la mañana, o tenidas en agua fria vn rato. Las que han sido colgadas son mejores por no ser tan humidas. Han se de comer en principio de toda vianda por ser de ligera digestiõ. En tiempo de vendimias y quando ay las vuas frescas, es bueno que los que muchas vuas comen, coman algunas granadas agras, porque les corten la flegma. Los medicos dan vn consejo para que las vuas frescas o higos verdes no hagan tanto daño. Si las comẽ con nueces, o almendras, o auellanas y por esso alas mesas delos grandes se vsan poner blanqueadas, y en agua rosada o de azahar, y con estos contraoperantes son menos dañosas las vuas y higos. Las passas confortan el estomago, y son de gẽtil nutrimento, y son mejores las negras, que son de vuas prietas castellanas y de viña, aclaran la boz, y alimpian los pulmones y son de gentil nutrimento, y las que no tienen granillo son buenas para empeçar a comer, y las que lo tienen para sobre comida y assentar la vianda y reposar el estomago. Alegran mucho a quien las vsa a comer (como dize Maguino milanes) comidas en ayunas desopilan el higado y adoban la mala complixion, y ayudan ala memoria. Las cascas que estan azedas puestas sobre alguna quemadura fresca, antes que leuante ampolla, no la dexan leuantar, y lo mesmo haze vn paño mojado en vinagre. Y tambien las vuas fregadas en la quemadura, y para las quemaduras es bueno poner luego arrope y refrescarlo muchas vezes.

¶Capitulo. xxxiij. Del vinagre y muchas maneras para lo hazer.

HAze se el vinagre de dos maneras. vna de si mesmo que el vino se corrompe y se haze vinagre. Otro hazẽ y

desto hemos de dezir como se ha de ha
zer, porq̃ en algunas partes es de tãto
precio y aun mas que el vino y por esso
quieren hazer de vino vinagre, y aun
si vino no ay, aun se puede hazer de o-
tros materiales, y hazese delas mane
ras siguientes. Una es, Poner el vino
al sol en alguna vasija q̃ aya tenido vi-
nagre, y sino lo ponẽ al sol en algun lu
gar caliente o cerca del fuego. ¶ Otra
manera ay, q̃ es passarlo por cascas aze
das, o echar vn poco de vinagre o vino
o agua enlas cascas, y este algunos dias
enlas cascas. ¶ Hazese tambien y pre-
sto de vino vinagre, callentando bien
al fuego vnas vergas de azero, y me-
ter las enel vino, y esto se haga muchas
vezes y cubran la vasija que no salga a
quel calor, mas esto es mal vinagre y
aun no sano, que es de mal sabor, y no
bueno para salud. Y por mejor tẽgo yo
que pongan tejas o ladrillos nuevos
limpios muy blãqueados, digo muy
abrasados al fuego, y ansi los metan en
el vino que quierẽ hazer vinagre, y cu
bran q̃ no salga el vapor, y son buenos
guijarros calientes. ¶ Yten tomen vn
cantaro de buen vino y bien cubierto,
metanle en vna caldera de agua, y pon
gan la caldera sobre la lumbre, y cueza
bien, y hazedarse ha presto. ¶ Echãdo
en cascas viejas vino o agua, sacaran
vinagre continuamente, mas siempre
esten cubiertas del vino o agua, porq̃
no se sequen por encima que se dañan.
Allende desto pueden hazer vinagre
muy fuerte desta manera. Tomẽ guin
das y moras, quando estan coloradas
y agrazes gordos bien azedos, y endri
nas monteses antes qne maduren, y
majenlo todo junto y despues tomen
del mejor vinagre que ser pudiere, y
con ello amassen aquellas cosas y ha-
gan vnos panezillos y pongan los al
sol, y quando quisieren hazer vinagre
mezclẽ de aquellos panezillos con vn
poquito de vino en tanta quantidad
quãta bastare para azedarlo. Esta ma-
nera de vinagre, y la siguiente es muy
buena para caminantes y mareantes,
que se pueden llenar el vinagre en la
bolsa, y aun es gentileza que a la mesa
que esten sino ay vinagre lo haran biẽ
presto, y si no ay vinagre para mezclar
con aquellas cosas azedas basta cõ en
mo de naranas bien azedas, o limas.
¶ Ay otra manera, Tomen azederas, Para hazer vinagre artificial
de vnas muy azedas, y majenlas bien,
y hagan panezillos dellas y pongãlas
donde se enxuguen, y al hazer los pa-
nezillos, mezclen buen vinagre fuerte
y de aquellos panezillos echẽ los que
fueren menester en vna escudilla de vi
no, y supitamente se boluera vinagre.
¶ Hazen vinagre rosado o de grana, y
esto es muy cordial y singular en olor
y hazen lo ansi. Toman buen vinagre
blanco, y acada arroba echá vna libra
de rosas verdes, y aun de las secas se
haze muy bueno, y son mejores rosas
coloradas que blancas, porque de las
rosas blancas se torna el vinagre prie-
to, y tienen lo al sol bien cubierto en v-
na vasija vedriada quarenta dias, y
despues apartanlo dela rosa, y ponen-
lo en otra botija de barro vedriado, y
guardanlo en lugar frio. ¶ Si lo quie-
ren hazer de grana, a media açumbre
de vinagre echen vna onça de polvos
de grana con q̃ tiñen los paños finos,
y tengan lo al sol algunos dias bien cu
bierto, como lo de rosas, y guardenlo
todo junto que no aparten la hez o sue
lo de la grana del vinagre, y si esto se
haze enel vinagre rosado, es muy sin-
gular. La mezcla dela grana con el vi-
nagre, es la mejor de todas, porque la
grana es muy aromatica y olorosa y
cordial y caliẽte, y aun templa algo de
la frialdad del vinagre, esto tal es muy
bueno para oler en tiempo de pestilen
cia, y quando ay ayres corruptos. O-
tros hazen vinagre de flor de sauco, co
mo yo vi en Roma, y es gentil, y olo-
roso, y hazen lo como dixe de lo rosado o
grana, y desta manera puedẽ hazer de

Para hazer vinagre rosado y de grana.

qualquier otra cosa olorosa o cordial. Hazen vinagre esquilitico que es ô cebollas albarranas, o de higos, quando dixere de las cebollas albarranas o de las higueras dire como se haze y de su propiedad.

¶ Capitulo. xxxiiij. De las propiedades del vinagre.

EL vinagre es frio y seco, lo blanco es muy mejor y de mejor excelencia que lo tinto, tiene propiedad de penetrar cortar y pungitiva, aprieta y puesto sobre las hinchazones repercute, o aprieta a dentro las materias y resuelue y deshincha puesto alas narizes impide el vomito, y por esso es bueno para los que nauegan, y para los q̃ no pueden retener la vianda en el estomago, da apetito. Si con ello lauan la carne q̃ esta algo sentida la torna quasi en su perfeciõ, y si el estomago esta lleno y lo beuen, ayuda ala digestion, y si le halla vazio le impide. Las salsas q̃ lleuan vinagre, como son perexil y otras semejantes, dan apetito y refresca el higado, fregando con ello los pulsos quita mucho el calor, y mitiga los ardores delas fiebres tercianas. Beuido caliente es bueno luego que alguna persona a comido alguna viãda põçonosa. Y si lauã con ello la boca aprieta los dientes que se andan. Es bueno hazer dello gargarismo para las enfermedades dela garganta que proceden de flegma, y aun enlas de sangre, como son las esquinancias y sequillas que suelen nascer enla garganta. Beuido matalas lombrizes, o comiendo sopas mojadas en ello. Beuido quita el abito, mas no lo den alas criaturas chiquitas, que maman, y comẽ leche. Quita assi mismo el çollipo. Teniẽdo lo en la boca, quita las angustias del calor, alos que estan enlos baños. Es bueno contra el calor del sol lauandose cõ ello, beuido o comido quita la sed y enlas viandas saladas quita el demasiado sabor de la sal, y suple el defecto delas que tienen poca sal. Es bueno lauarse con ello la cabeça para que no se caygan los cabellos y contra la caspa aprouecha. Item es medicinal puesto enlas mordeduras delos canes, y ôlos alacranes, y arañas, y ciento pies, y ô otras muchas animalias ponçoñosas lauandose a menudo con ello quita la comezon. Contra los empeynes beuido y puesto es saludable, y no dexa cuajar la sangre, y por esso es bueno para en tiẽpo de landres, que aun la que es junta y aponçoñada desata y derrama. Es bueno contra la mordedura ô vna serpiente muy ponçoñosa, que llaman aspide, como cuenta Plinio de vn moço que lleuaua vn cuero de vinagre y le mordio vn aspide, y cada vez que para descansar ponia el cuero enel suelo, sentia mas el dolor que quando lo lleuaua y que viendo aquello sintieron q̃ era el vinagre bueno para contra aq̃lla ponçoña. y selo dieron a beuer y le lauauan con ello la llaga muchas vezes. Y aun dizen que para el dolor de los pies (pienso que de gota) metiẽdo los pies en ello estando caliente se curan bien (como el cuenta de Agripa.) Puestos paños mojados en ello sobre el albõbra, es muy singular remedio, mas para emplastar es bien mezclarlo con otros çumos o aguas, porque ello solo enfria muy reziamẽte y podria dañar. Pierde mucho la fuerça con pan tostado, o con vino, o con sal, con agua quien quiera se lo sabe, abiuase mas cõ sal, con agua quien quiera se lo sabe, abiuase mas con pimienta o qualquiera otra especia. Solamente puede tener vn mal, que es assoianarse mas esto cõ el tiempo se pierde. Es de tanta fuerça el vinagre q̃ con ello quebranta las peñas, como hizo Hanibal, yendo a hazer guerra alos romanos por donde passasse su fardaje, y para esto hã de hazer primero grande fuego encima ôla peña, y desque bien caliente echen vinagre encima, y toda se abrira, y des-

Nota quã excelẽtes propiedades tiene el vinagre.

morona como tierra, ha de ser el vinagre muy fuerte para esto porque mas fuertemente cauara en las peñas, y luego con açadones y picos las cauē que estaran tiernas. El vinagre daña mucho ala bexiga, y nernios guardēse dello los perlaticos y gotosos y los que tienen dolor de costado. El vinagre es muerte dela colera, vida de la melancolia, quiero dezir que el colerico lo ō ue de vsar, el melancolico guardese dello, y por esso el que esta tocado delos granos huya dello, y deuen de guardarse delo comer todos los que tienē males melancolicos. El vinagre al q̄ lo vsa, haze le emuejecer tempra no. A las mugeres es muy dañoso vsarlo por la dolencia de la madre. Es prouechoso oler vinagre muy fino quando les aboga la madre que la haze huyr hazia dētro. La piedra preciosa quier sea margarita, balax, esmeralda, si la meten en vinagre fuerte, pierde sus virtudes y muere alli como se nota del combite q̄ Cleopatra reyna de Egypto hizo a Marco antonio capitan romano, que alcabo de toda la cena muy sumptuosa por hazer mayor fiesta a Marco antonio, quitose de los pechos vn balax que le apodauā en vna cibdad y lo metio en vn vaso de vinagre muy rezio que auia mandado traer y alli despojo ala piedra de toda su virtud, ō su espiritu, de su alma (que llaman algunos medicos quinta essencia) y hecha esta magnificencia (que yo llamaria locura de gentilidad) echo mano ō otra mas virtuosa piedra para hazer otro tāto en seruicio de Marco antonio para hazer mas preciada cena, y el Marco antonio selo estoruo. Tābien tiene virtud el vinagre de cōseruar carne o pescado que no se dañe, como paresce por los escaueches con q̄ se conseruan los peces, y por el adobo que se haze de ajos, oregano, sal, agua y vinagre para detener y manir la carne, y lleua mucha razon. Ca lo que basta alimpiarlo dañado (como ō suso es dicho) mucho mas bastara para conseruar lo sano que no venga en corrupcion. Assi mismo dize Plinio que si contra vna manera de tormenta muy peligrosa dela mar (que comunmente los marineros llaman refriega) echan contra ella de presto en la mar vinagre, muy fuerte quando viene cerca que la deshaze.

Fin del libro segundo.

Comiença el libro tercero que tracta de los arboles, en q̄ primero dira algunas generalidades dellos que son comunes a todos, o ala mayor parte de los arboles, y despues dira mas particularmente de algunos dellos.

Capitulo primero de algunas generalidades delos arboles.



Venimos (gracias a dios) al tercero tractado que es delos arboles y en este tardaremos mas que en ninguno de los otros dos q̄ es por fuerça, q̄ siendo tanta la variedad ōlos arboles, por poco q̄ ō cada vno se dixese seria nūca acabar, mas no entiēdo ō dezir sino de algunos arboles ōlos q̄ aca en estas tierras conocemos, y por lo q̄ dixeremos saquē los q̄ leyerē ō otras q̄ no es possible, alomenos seria muy penoso y largo poner de todas, y por q̄ quiero hazer principio en reglas generales q̄ cōuengan, o a todos o alos mas de los arboles. La primera es q̄ en los arboles no ay tāto trabajo como en las viñas y ay mas prouecho y ōleyte, y en

las fructas plazer, y la frescura de las hojas los colores y olores de diuersas maneras de flores la variedad de los sabores en la multitud de las fructas sombras del verano musicas suauissimas de paxaritos q̃ gozjean en los arboles, mil maneras de frutas q̃ sucedẽ vnas a otras vnas para verdes, otras para verdes y secas. No me quiro poner a relatar por entero las lindezas, los prouechos delas arboledas y frutales. El q̃ quisiere gozar dellas en la vejez (si Dios alla llegare) y no ay ninguno q̃ no ay esperança de llegar a viejo, procure trabajar, y poner en la mocedad y plantar, q̃ vna de las cosas en q̃ mucho los viejos se huelgá (como dize Tulio) es cõ los arboles q̃ pusieron quando moços. No deuen aguardar a plantar arboles quando viejos, q̃ les acaescera como alos q̃ se casan ala vejez q̃ dexan los hijos, chicos y huerfanos no digo q̃ por ser viejos dexen de plantar, que aunque no lo huuiessen de gozar mas vale dexar a los enemigos en la muerte, q̃ demandar a los amigos en la vida, quanto mas q̃ no ay ninguno por viejo rrioto que sea q̃ no tenga esperança de biuir su parte de años y aq̃llos nunca asoman pues necedad es tener esperança de biuir, y no trabajar cõtino para sostener la vida quãto mas seyendo el exercicio de las arboledas tã sancto, tan agradable y deportoso y de tan poco trabajo q̃ quasi menos no puede ser, y tã prouechoso, q̃ vna buena obra de poner vn arbol aprouecha apresentes y venideros, y quãto biue el arbol tanto ayuda aq̃lla buena obra q̃ sembrar los cãpos de pan, solamẽte aprouecha alos q̃ siembrã, a pocos despues dellos y a esse aprouecha q̃ lo trabaja, y pocas gracias a los tales q̃ para si solos trabajarõ, o quando mucho para sus hijos, mas poner arboles para hijos y nietos y muchas generaciones, y como otros plãtaron para nos y gozamos de su trabajo, cosa justa es q̃ nosotros trabajemos y plantemos para nos y para los q̃ despues de nos vinieren q̃ biẽ mirado ninguno no nacio para si mesmo solamente q̃ a los semejantes poco se les deue agradecer. Pues es bien q̃ cada vno procure poner y plãtar arboles. La hedad mas conuenible segun los agricultores es de veynte atreynta y cinco años, mas mi parecer es q̃ lo que en todo tiẽpo se puede hazer, y aprouecha q̃ en todo tiẽpo se haga, y desde q̃ vn hombre sabe hazer algo hasta q̃ es viejo, que no se puede tener es bien q̃ ponga y plante arboles, sin esperar hedad determinada, Quãtos en su vejez han puesto arboles de q̃ no esperauã ver fruto, y hã gozado dellos muchos años, y quantos alos veynte años han gozado de los arboles q̃ pusieron quãdo niños, dizen assi mesmo q̃ antes planten arboles q̃ edifiquẽ casa porq̃ las arboledas le ayudaran a hazer casas, y no la casa alas arboledas Abas bien me parece q̃ quien quiera procure tener casa en q̃ se meta, y quando las arboledas le hizierẽ rico podra la edificar mejor, aun ami entender esso es lo que ellos dizen. ¶ Pues quien plantare arboles conuiene (para no errar) se acuerde de aquel verso de Ver. Quid queqz ferat regio t quid queqz recusset. Quiere dezir, q̃ mire que plantas se pueden criar o se hazen mejores en cada tierra o region, y quales son q̃ no pueden biuir o no se hazẽ tales que poco aprouecharia poner naranjos ni olivos, en Ingalaterra o Flandes ni cerezos o castaños en los secadales de beruería en vnas tierras se crian vnas cosas en otras, otras: mas pocos son los arboles (fructiferos digo) q̃ se criẽ en los estremos de mucho calor o de masiado frio, las mas cosas se huelgan cõ el medio y lo mismo es en las tierras humidas o secas, que en tierras dõde nũca o pocas vezes se quita la nieue, q̃ arbol puede nascer o si nasciere como podra criarse como dize Marco varrõ

Pues donde ay estremo calor claro es si no ay abundancia de agua no se criara planta alguna porque la misma razon basta para contra estos dos estremos, que enel vno falta el calor por el demasiado frio, y enel otro el humor por el grandissimo calor, y sin estas dos cosas juntas mal puede crecer planta alguna, queda que medio es el q̃ alos mas arboles cõuiene lo tẽplado. Y para que cada planta se ponga donde mejor le conuiene, es necessario saber primero su naturaleza, o dar le dõde estuuiere lo que naturalmente quiere en quanto por arte pudieremos, y hazien do esto imitaremos a la natura que comunmente produzelas plantas en los lugares a ellas cõuenientes (como dize el Theophra.) que alas que daña el frio puso las en tierras calientes y alas q̃ empece el calor produxo las en tierras frias. Pues quien bien supiere cõformarse con la natura (digo en esto ỏ las plantas) y aquien o la imita o ayuda, bien que mucho ayuda el arte a la natura y la natura al arte. Enlas tierras templadas son mejores los arboles, y mejores frutas que enlas demasiadamente calientes o frias, excepto algunos arboles cuya naturaleza es ỏ criarse en los tales como, dizen dela salamandra biuir enel fuego.

¶ Capitulo. ij. En que tierras y sitios se crian bien los arboles.

Es lo principal saber escoger la tierra para cada manera de arboles y esta es regla comun q̃ la tierra que con los calores se resquiebra en el estio es mala, porque por aquellos resquiebrajos entra y penetra el calor alas rayzes y las seca. Item es mala toda tierra salobre o amarga y donde nascen aguas salobres y de otro mal sabor, por que toda planta tiene ensi, y en su fruto algo de la qualidad de la tierra en q̃ se cria, que si es salobre o amarga la tierra, por fuerça ha de tener el fructo parte dello, allende que en las tales los arboles por la maldad del mantenimiento que toman de tan malas tierras siempre son desmedrados dessequidos, roñosos, de poca virtud y sustancia. Tierras duras y rezias, fuertes y arenales floxos son assi mismo malas, que enlas vnas no puede calar el agua alas rayzes por su grande dureza, y en las otras por ser floxas trascuela se muy ayna, y en las tales tierras cõ poco oluido del dueño se pierden los arboles. Las tierras muy humidas son para pocos arboles buenas si no son delos q̃ llaman aquaticos, como sauzes o mimbreras, empero en las tales es bueno que corra el humor, que sies estante es muy dañoso, los mas delos arboles quieren tierra suelta y enxuta en la sobrebaz, y q̃ debaxo tenga cuerpo y humor. Comunmente las tierras muy gruessas y buenas para pã, y las q̃ son pegajosas no son buenas para arboles porque los arboles por la mayor parte quierẽ tierras sueltas y gruessas, assimismo quierẽ ayres frescos que conellos estan mas sanos, la hoja mas verde y la fruta mas sana y sobrosa. Aq̃llas tierras son las mejores para arboles, que demas de ser de su natural buenas tienẽ tanto frescor y humedad, que sin regarse crecen bien los arboles y lleuan su fruto y son de menos trabajo y costa y la fruta mas sana y mas sabrosa. Las segundas tierras son donde ay 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 arboles, mas este auiso doy generalmente que no se entiende que sea la tierra buena para arboles, si se criaran los arboles bien en ella en regiones contrarias a tal arbol, pongo exemplo. La palma quiere tierra arenisca y muy suelta aũque en tal tierra se pongan, en Flandes no nasceria, o ya que por ventura nasciesse a lomenos no se criaria, q̃ es menester q̃

ayre y tierra cõcuerden para la produccion y cõseruacion delas plantas, y si vn cuesco de datil se cae por ay, en tierras muy calientes aunque no lo curẽ se criara y hara grande. ¶ Ansi mesmo los arboles, o quierẽ mucha substãcia o no, si quieren mucha substancia pongan los en tierras substãciosas, y si poca en tierras flacas, porque el arbol q̃ quiere mucho humor y substancia, plãtarle en tierras flacas, es no darle mãtenimiẽto, y los flacos en tierras gruesas, es ponerlos do se aboguẽ, o no fructifiquen. Ansi mismo donde quiera que se cria copia de arboles mõteses, es señal que sera aquella buena tierra para los caseros de su linaje, como dõde ay azebuches es buena para oliuas donde piructanos para perales dõde allozos para almendrales, y assi de todos los otros. Quien quisiere poner algun arbol, mire bien si por alli cerca ay alguno del linaje que le quiere poner, sea casero o montes, si esta verde, fresco, de gentil rama, si lleua fruta, o mire si esta desequido, roñoso, de ruyn cuerpo, o rama, si es esteril, y mire si es por ser mal tratado, que tal esperança deue tener del que pone. Assi mesmo es buena tierra para arboledas dõde se crian arboles monteses, que son grãdes, hermosos, y en su genero fructifero. Y porque muchas vezes ponne cõparacion o differencia de vnos arboles a otros, entiendanse siempre ser vn linaje, o caseros o mõteses. Barriales o arzillas si son en bondo, para las rayzes son malas y pocos arboles se criã, ni son buenos en ellas. Ansi mesmo no planten arboles ni otras plantas junto donde dan goteras de canales, por que las goteras destruyẽ mucho a todas las plantas, mayormente quando nouezitas. Assi mesmo no pongan arboles arrimados a pared mas de quãto ella le pueda defender del frio, o sol segun la naturaleza del arbol, ni cabe çarçales, porque las paredes y çarçales comen y dissipan mucho los tales arboles, saluo si son de su natura tales plantas que lo pidan, y tengan necessidad, como yedras o jazmines.

Aviso para poner arboles.

¶ Capitulo. iij. Delos sitios para arboleda.

TRatando delas viñas dixe, q̃ las que estauan enlos llanos cargauã mas de fructo q̃ las que estauan en los cerros, y esto digo de los arboles que estan en valles lleuan mas fructa que los de los llanos, y lo delos llanos mas que los altos. Los arboles que estan en cerros y lugares esentos y frescos, dan la fructa mejor, y cõ mejoria pagan la multitud. Es la fruta mas sana en si, y aun para quien la come mas sabrosa, de mejor olor, guardase mas tiempo, y no es menos enlos arboles que enlas gentes, que los que biuen en lugares essentos desabahados biuen mas sanos, con mejor color y doblada fuerça, y aun los que biuen bazia el cierço mas que los que bazia otros ayres, lo mesmo es enlos arboles, que alos tales no se le cae tan presto la hoja, biuen mas tiempo, no criã tantos cocos enlas fructas por amor del frio y ayre que lo sacude y limpia, tienen la madera mas linda y mas fuerte, y aũ por estar habituados alos frios no se yelan tanto porque estan hechos a los ayres y endurescidos delos frios. Ay en arboles algunos que hechan la rayz en bondo a manera de nabo, como son los naranjos y pinos, y estos tales arboles y los que son como ellos quieren la tierra bonda. Ay otros que hechan la rayz en manera de cabellos hecha greña, y estos tales sufren mejor tierra somera, y lo mesmo en las yeruas. En esto de los sitios aquel que quisiere bazer alguna gentil arboleda o buerta, procure las cosas siguientes. Lo primero la tierra qual cõuenga ala naturaleza delos arboles q̃ ha de ser por la mayor parte suelta, y dulce de sabor y labor, y que tenga a-

bundancia ó agua, porque cõ ella a vn en lugares muy esteriles se criá biẽ las arboledas, y si ay fuẽte es muy mejor, porq̃ sera menos costa, y sino la ay sera de rio aunq̃ esta es costosa es de muy mas virtud y sustácia, la postrera agua es de pozo, q̃ los que vsan agua de balsas es amas no poder, que son muy malas, y estan muy corrõpidas, y no pueden dar buen mantenimiẽto al arbol. Procure assi, mismo tener buenas cerraduras paraque ni bestias lo royá, q̃ no ay enel mundo cosa tan ponçoñosa para qualquier cosa y arbol como es el diente ó animal, y porque no lo rebuelle ni entre nadie contra voluntad del señor y no en balde dize la sapiencia (aunque a otro proposito) Ortus conclusos. De las maneras de las cerraduras dire adelante. Sea cerca de casa, porq̃ la visitara el señor mas vezes sera mejor tratada, y sea lexos ó muladar, por que el humo que sale del estiercol hecha mucho a perder los arboles quando estan floridos y quanto pro haze el estiercol alas rayzes puesto enel tiẽpo y manera que ó̃ue, tanto daño haze el humo del arbol ababando la flor. Sea tambien lexos de donde hazen eras y trillan pan, porq̃ buela la paja y assientase en las hojas ó arboles y ortalizas y horadandolo, haze lo secar o podrir, y haze les grádissimo daño, assi mismo para poner procure de las mejores plãtas que pudiere auer q̃ dẽ mucho fruto, bueno contino, que no ocupa mas tierra la buena que mala ni quiere mas lauor, y la que es mala o la han de quitar para poner otra buena, o enxerirla y assi pierdese mucho tiempo y los enxertos no responden todas vezes, y aunque responda, tanto son mejores quanto es la mejoria del trõco. Los arboles cuya fructa daña el rocio (como son los cerezos) plantẽ los al oriente, y aquien aprouechare plantẽlos al occidẽte, o cierço, es assi mismo necessario q̃ nadie dexe perder los sitios q̃ son propios para cada cosa, como donde ay agua poner alamos sauzes, y aquellos q̃ con el humor biuẽ y crescẽ que gráde floxura es dexar perder aquello ó̃ que se pueden aprouechar cõ buena conscience. Es de guardar q̃ en los arboles frutiferos no duerman gallinas, porq̃ hinchẽ de sus piojos alos arboles y dañan la fruta, y a vn desmedran el arbol

¶ Capitulo. iiij. De las maneras de poner los arboles.

Muchas formas escriue theophrasto de nascer o poner los arboles, mas destas las tres escojo para los labradores, que las otras ó̃ nascer de suyo gana por los montes y como nascẽ las yeruas enlos campos de vna oculta simiente dela tierra o conmixtion ó̃los elementos, o nascer de vna assilla o raja como ha acontescido en azebuches, y oliuas, y otros arboles, que tienen muy biua la fuerça ó̃ prender y nascer mas las dexo para contemplacion de philosophos que escodriñan los secretos y fuerça dela natura, que para exercicio de labradores, que continamente han de escoger y obrar lo mas seguro. Digo que todo arbol se puede plantar, o de simiente (y desta son los barua dos que nascẽ lexos del arbol dõde no alcançá las rayzes) o de barnado ó̃ los que nascen dela rayz arrincãdole, o de ramo. Plãtar de ramo es ó̃ tres maneras o estaca cortada, o rama ó̃ sgarada, o pua para enxerir. Desto dirmos por si adeláte. Sepa todo labrador (labrador llamo a qualquier persona q̃ entiende en labrar el cãpo) q̃ toda plãta segũ testifica la sagrada escriptura tiene fuerça para nascer de si misma, vnas solamẽte de la simiẽte otras ó̃ ramo, otras de ramo y simiente, y toda planta q̃ tiene simiẽte tiene fuerça en ella para nacer, mas muchas ay q̃ le tienen tá flaca y de tan poca fuerça y virtud q̃ los arboles q̃ della nascen son tardios lleuã tarde, y mal fructo y avn los mas ó̃llos

salen esteriles y que para ser buenos tienen necessidad ō enxerirse, y la que no lleua simiente nasce ō sus ramos o rayzes que la natura en cosa alguna ordinaria es defectuosa, y cada planta tiene en si misma su simiente de que se multiplica. Muchos de los arboles q̄ lleuan simiente, y a vn los mas tienen fuerça en las ramas, para nascer dellas y hazerse buenos arboles, otros no tienen virtud, en las ramas, que muy falso es aquello q̄ dixo el Crecen. que todo arbol prēderia de ramo, lo qual es imposible enel pino, y en el cipres, nebros, y otros muchos arboles que a vnos dio dios virtud enla rama para criarse, a otros solamente enla simiente, a otros en vno y en otro. Todo arbol q̄ no tiene simiente, es por fuerça q̄ nazca o de algun ramo o estaca como los sauzes. Otros tienen mas fuerça enlas ramas, y mas virtud para nascer, mas tambiē nascen de simiēte, verdad es (como dicho tengo) los mas que son de simiente no respondē ni salen tales como los padres, y aun assi mismo no me paresce q̄ acerto el The. en dezir que ningū arbol de simiēte era bueno, no se halla en la grecia como seá mas aca en España muchos vemos buenos de la simiēte, como nogales, duraznos, almendros, y otros muchos. Dize que para ser buenos tienen necessidad de enxerirlos (si dixera mejores cōcediera se lo) que todo arbol enxerto da muy mejor fruta mas no por esso dexan de ser buenos a vn que no sean enxertos, quanto mas que arboles ay frutiferos q̄ no se pueden enxerir y son de buena fruta, y aun los tales no puedē nascer ō rama sino de simiēte. En los arboles que tienē la simiēte, menuda, esta mas biua la virtud y fuerça para nascer en las ramas q̄ no en la simiēte, como en las higueras olivas, vides, verdad es q̄ toda planta que nasce de simiēte es de mas luenga vida q̄ las q̄ se crian de barnado o de ramo, como vemos en los cabrahigos azebuches, y peruētanos, y en todas las mōteses, las quales se crian dela simiēte q̄ las aues comē y echan enel cāpo. Todo arbol que nasce ō simiēte (y aun los que ō si mismo nascē) son somberos y para ser buenos traspongāse. Todo arbol q̄ o de ramo, o barnado o pua se cria cresce mas ayna, y es ō muy mejor fructa, y muchas vezes sembrādo simiente de buenos arboles nascen esteriles y monteses, y poniendo ramas ō monteses salen arboles frutiferos, tanta es la differencia de la rama a simientes. Los q̄ mejor prenden de rama son los que tienen los ramos verdes, hermosos, lisa la corteza, llena de çumo y substancia, no digo las ramas verdes, en el ser que esso es, por fuerça, sino en el aspecto o vista como la oliua, nogal, higuera alamo blanco, q̄ (como dixe) tienen la corteza fresca y lisa, no roñosa mas los tales mejor prenden de rama vieja q̄ tenga muchos ñudos, porq̄ por alli echa, y sea sana y verde. Destos prenden bien los flexibles que otros, llaman vinces, y nosotros verguias y estos se quieren acodar y pisar mucho. Los q̄ de ramo no prendē son los que tienen la corteza muy brozna y que paresce los ramos secos como el pino, nebro, cipres, que aun al paresser estan secos y sin virtud es que aun enlos tales prēdē algunos de ramo como el moral, arrayban mas las ramas delos tales han de ser nuevas de cinco o seys años, lo qual enlos q̄ dicho tengo no haran nuevas ni viejas. Todo arbol q̄ no se puede enxerir de pua o de escudete no prēdera de ramo, y porq̄ para poner los arboles ocurre primero la simiēte, dire primero delos que se han de poner de simiēte, en que manera y tiēpos mas esto auiso primero q̄ a donde han de poner arboles, o otra qualquier manera q̄ sea (si no es estaca muy alta) no entren gallinas, q̄ enel mundo ay cosa tan dañosa ala planta pequeña. Las simiētes son de dos maneras, vnas cues

cos otras no, y cõ los cuescos põgo las nuezes y toda simiẽte q̃ tiene casco duro. Otras no lo son, o que o son pepitas o ò otra manera como ò cipreses, o laureles. Las q̃ son duras como las primeras es bueno q̃ las pongan en fin de otubre o hasta mediado nouiẽbre, por que la dureza dela corteza o casco se q̃brante y abra, y cõ el humor del inuierno. Y quando assoman los calores de la primauera há ya echado algo ò rayz y crescen biẽ excepto sino son tierras ò masiadamente frias, y humidas q̃ en las tales se puede bien sembrar las tales simientes desde passado el mes de deziembre hasta por todo enero, y parte de hebrero, mas toda via lleua grãdissima ventaja lo que es algo tempra no, con tal q̃ no salga de tiempo. ¶ Mas si son simiẽtes menudas como son las pepitas de mẽbrillos o de perales, mãçanos laureles, cipreses, y toda simiẽte flaca o de poca fuerza, deuenla sembrar por la primauera q̃ haga ya calor q̃ ayuda mucho a ò̃spertar y abiuar las simientes, q̃ si las sembrassen antes ò̃l inuierno, la multitud de aguas y grandes frios las ahogarian, y destruyriã del todo. Cõ todo esso si es, tierra muy caliente o enxuta podran las poner antes del inuierno, mas ha he ser tempra no porque estẽ (si ser pudiere) nascidas antes delos yelos alomenos que esten arraygadas. ¶ Delas primeras pueden hazer almaciga, mas las tales que no quieren tãto regalo, mejor es q̃ las põgan apartadas cada vna por si y si las pusieren juntas, aya alomenos vn palmo de vna a otra, y vna mano en hõdo mas las que son menudas y flacas como las segundas para bien hazer han de yr en almaciga digo en era como el colino o porrino, o las otras hortalizas con que vayan sembradas muy ralas. ¶ Qualquier manera de simiente sean cuescos o pepitas, o nuezes, ò arbol sano ni nueuo ni remejo, sino que este en buena edad, assi mismo sea de mucha fruta y muy buena, y escojan la simiẽte entre buena la mejor, sana, lisa, ni ò̃fructa cocosa ni azeda sino bien madura y cogida en buena sazõ. ¶ Muchos vsan sembrar por si el fructo entero con su simiente, digo la mançana o pera o mẽbrillo y no creo q̃ yerran en ello, mas esto es siendo el fruto de buen sabor olorosso dulce, como los peros, membrillos, que la simiente, aũ toma alli dela bondad del fructo mas perfecion, que enlas q̃ son simientes, azedas como naranjas o limas para q̃ nazcan naranjos o limones, saldrá muy azedos los frutos q̃ si fuera por si la simiẽte, pero claro es q̃ mas se cõseruara en su ser qualquier cosa estando con quien la conserua, pues como la cascara ala nuez, assi conserua aquella pulpa delos membrillos su simiente. Esto de sembrar assi, no lo digo para enlas frutas q̃ tienẽ pulpa, y cuesco ò̃baxo como los duraznos, guindos, cerezos aunq̃ tãbien los duraznos y melcotones y aluerchigos y otros sus semejantes, pienso que ganaran bondad sembrado el cuesco, con su pulpa. Del sembrar los arboles de simiẽte.

Pues auida la simiente (si han de sembrar por si tal qual he dicho) allanen bien vna era o dos segun fuere la quantidad mullendo biẽ la tierra, limpiando la de todas piedras, yeruas, y suziedades es mejor que sea en tierra que no se aya labrado jamas, porque este mas substancio sa, que enla tal qualquier simiente prẽde mejor y cresce mas ayna y si tal no se puede auer, sea tierra muy holgada sea assi mismo suelta, y muy estercolada con estiercol viejo y podrido y quãdo pudiere ser mezclado y encorporado con la tierra, sea la era larga, y angosta por que desde fuera sin hollar la puedan poner la simiente, cubrirla, escardarla, y limpiarla los arbolezicos, Otros põẽ estas simientes en tiestos lo que digo enlo vno entiendan enlo otro, que no ay otra differencia sino ser grandes o pequeñas eras, verdad es q̃

los

los q̃ se ponen en el suelo de mas de la mejoria de tener mas tierra nascen y crescen mejor porq̃ ay mas calor en el suelo en el inuierno, que en los testos. Pues adereçada y mollida bien la tierra pongan la simiente muy por orden, y con vn harnero ciernálela tierra en cima muy delicadamente quanto dos otres dedos en alto. Es mejor poner estas simientes en creciente que en mẽguáte (como dicho tengo en otras partes y dire adelante) que por ser precepto tan prouechoso le repito muchas vezes, sea en dia callente que no haga frio, y si fuere tiempo que este aparejado a llouer, no lo rieguen antes q̃ llueua, q̃ mucho mas ayuda a abrir la pluuia que el agua de fuentes o pozos, y si tal no la ay de rio es mejor, y si vuiere de ser de pozo sea reziẽ sacada, porque esta caliẽte. Rieguen la era cõ mucho tiento, no vaya el agua de furia que amontona la tierra y descubre la simiente, echenle vna red encima por los paxaros que lo pican y escaruan. Si los tales arbolezicos nacieren espessos en tresaquen los porque mejor crezcan y si haze grádes soles, cubran los las siestas cõ algun sombrajo, y ala noche y mañana esten descubiertos, y enel inuierno cubrá los ỏ noche, y estẽ ỏsẽbaraçados de dia, si no fuere muy ỏsabrido de yelos y frios. Muchos ay q̃ ponẽ las tales simientes alla por el estio, diziendo q̃ el regar mucho y grandes calores las hazẽ mas ayna brotar. Verdad es q̃ no niego que entonces puedẽ tambien nascer, mas grande ventaja tienen las que enla primauera se sembraron, que allende de ayudarles mas el tiempo por ser mas biuo estará mas crecidas y hechas para sufrir los frios del inuierno, quanto mas aq̃l grande sol de estio mas ayuda a recozer escaldar y quemar las tales simientes q̃ abrotar, lo vno es acertamiento, lo otro natural. Y quiẽ no vera ser muy mejor sembrar el arbol de su simiẽte quando el quiere brotar, q̃ quando se le quiere caer la hoja? que lo mesmo que obra el tiempo enel arbol, obra enla simiente. Repartio dios los tiempos, vnos para poner, otros para coger, otros para labrar, y todos para bien hazer. La primauera (como dize Theophrasto) es vn tiempo bueno, no esteril, muy aparejado para produzir qualesquier plãtas, porque es caliente y humido, y el suelo ha de estar hueco y fofo, y tal ha de estar para sembrar toda simiẽte. El estio es caliente y seco, y el otoño frio y seco, y el inuierno frio y humido, y por esso estas tres temporadas no son tales como la primauera para produzir las plantas sino las ayudan con algo delo que tiene la primauera, que es calor y humor, que enel inuierno las abriguẽ y en el estio les den harta agua, mas toda via lleua lo natural grande ventaja, y con razõ, que lo vno haze lo dios, y lo otro va por industria delos hombres. Pues desque esten ya crescidos algun poco estos arbolitos que nascieron de simiente, ponganles sus rodrigones pequeños, porq̃ vayá derechos y quitẽ les lo que naciere por bajo por que crezcan en alto. Porque toda plãta que es nueua tiene necessidad ỏ crescer en alto, hasta que este tal q̃ no la alcancen bestias a roer el cogollo. Y los que quieren que crezca en alto, hálesde quitar las ramas bajas, con tal q̃ siempre le queden no menos de dos o tres cogollos, porque si vno se clare o lo royeren no se pierda del todo, y aun alas vezes le quitan aquel por donde mejor brotara. Assi mesmo las que há de parrar y embarnecer despuntenlas de lo alto, y ansi rebaran en ramas y cuerpo. Tambien se crian los arboles muy altos, si son puestos bien juntos, y hazen se mas parrados y estienden mas las ramas por los lados estando apartados. Por esso vea el señor de qual mas se agrada, o q̃ es lo que mas conuiene a sus arboles y heredad.

TAnsi mesmo toda planta nueua, agora este en almaciga, o no, tiene necessidad q̃ le mullan muchas vezes la tierra, que este fofa y hueca y bláda. Y por que arriba dixe que la era para poner las simiẽtes delos arboles auia de ser bien estercolada, y algunos ay aquien el estiercol es dañoso. Tratando de cada vna por si, dire aqual es prouechoso y aqual cõtrario. Mas torno a dezir en el poner destas semillas, q̃ las grandes se ponen mejor, antes de los grandes frios del inuierno excepto sino fuessen tierras en demasia humidas y frias. Mas enlo delas menudas mi parecer es q̃ sean puestas despues delos grandes frios del inuierno, que es ya por Hebrero y março, sino fuessen lugares muy calientes, y aunque enlos contrarios algunas vezes suceda bien, enlas mas cosas se ha de poner por obra lo mas seguro sino queremos arepentirnos muchas vezes. Y esto quanto al poner de los arboles en general de su simiente. Del trasponer dellos adelante se dira. Los arboles que nascen de simiente para que lleuen mas ayna, o los enxeran en otros, o otros enellos. Y porque muchas vezes acõtesce que se crian arboles en tiestos, como son naranjos, y otros de muchas maneras, y algunos dellos son de naturaleza, q̃ por no poder estender las rayzes se les rebueluen enderredor del tiesto, y andando el tiempo enferman y se pierdẽ y por tanto a los tales les yazien la tierra y les corten las rayzes retuertas, y aun si los trasponen en el suelo quebrãdo el tiesto les cortẽ las rayzes retuertas y medraran, que de otra suerte no medraran, y aun se pierden.

¶Capitulo.v. Del tiempo para poner arboles.

EN el año ay dos o tres temporadas para poner qualquier planta agora sea barnado o rama, o estaca. En fin del otoño, que es por Octubre o Nouiembre, o por Hebrero y Março, y en los lugares muy frios por parte de Abril entiende se en los arboles que entonces no huuieren brotado. Que ninguna plãta se deue poner despues que ha brotado, que en el riñon del inuierno que es Diziembre y Enero, pocos dizen ser buen poner ni trasponer arboles, ni aun otra qualquier planta, por la muy estremada frialdad. Y quando haze grandes frios o yelos toda persona se guarde de plantar, por que como es malo plantar por el estio, por causa de las grandes sequedades y calor, assi mesmo 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 deuian, salieran muy singulares y en esto bien son cõcordes, que en tal tiempo (si no son tierras en demasia calientes) no se deua poner planta ninguna, mas enlos otros dos ay alguna differencia. Unos alaban para posturas el mes de Octubre y Nouiembre, que dizen que las plantas que entonce se ponen, solamente se ocupan en echar rayzes, porque segun dize Theofrasto, todo arbol en el inuierno echa, o le crescen las rayzes, y en el verano la rama, y por esta causa estando presas y arraygadas echan muy singulares pimpollos ala primauera, y nũca (o por marauilla) se pierden, lo qual no es assi alas que se ponẽ ala primauera, porque no pueden bien echar rayzes y ramas juntamente en vn tiẽpo, y vemos que muchas delas que en la primauera se ponen o trasponẽ echan flor hoja y alguna rama o pimpollo, mas despues quãdo viene el calor rezio como no tienen fundamento de rayzes, peresçen las mas dellas. ¶Los otros dizen que el inuierno es vn tiempo como muerto, y quando yela ni siẽbren ni planten, y que la primauera es muy biuo, porque en el resuscitan y crescen todas las plãtas, florescen todos los arboles,

paranse verdes y floridos los campos todas las cosas se pará lindas, alegres hermosas, vfanas. Bien concedē que las plantas que en inuierno se ponen, o antes (si llegá ala primauera) son mejores y mas seguras, mas dizen que pocas son las que puedē passar los demasiados frios y humidades del inuierno, que como a las de la primauera es enemigo el grande sol y calor del estio assi alas q̄ se ponen en fin del otoño es muy dañoso y contrario el inuierno cō sus muy desatentados frios y aguas, quemando las yemas por donde auia de echar nueua rama, o ahogando cō muchas aguas aquellos pozos o lugares por donde auia de echar las rayzes Y que tanto es mejor el plantar ala primauera que antes del inuierno, porq̄ se pueden poner y multiplicar los arboles en ella mas que en otro tiempo.

pueden los poner de toda simiente, o de ramo, o de barvado, poner trasponer, enxerir de pua o de escudete, o de simiente o delas otras formas. Y cierto es que de todas estas maneras no se criá los arboles tambien, antes del inuierno como despues. Y aunque en algunas se puede bien hazer, no en todas como en la primauera. Estas dos opiniones tienen verdad, y porēde deue bien mirar el q̄ quisiere poner arboles la calidad dela tierra en que los ha de poner que si es muy fria o humida, o si se pueden bien regar en el estio, en tales tierras deue poner las plantas a la primauera. Mas si es tierra caliente o seca, pōganlos antes del inuierno. Y dize el Crecentino que si es tierra caliente y quieren plantar antes del inuierno, que sea la postura tardia y muy cercana a Beziēbre, y si fuere despues del inuierno, sea tempriana, por en fin de Enero, yalgo de hebrero, esto digo enlas tierras calientes. Y si son tierras frias, y quieren plātar antes del inuierno, sea tempriano, porque antes que entren los grandes frios este reforçada la planta. Y si fuere despues del inuierno sea algo tarde que sean ya passados los grādes frios de Enero y Hebrero ¶ Las plantas que se cortan de ramo, si son por la primauera cortenlas quando comiençan a hincharse vn poquito las yemas, o muy poco antes, y si se há de poner antes del inuierno cortenlas en acabādose de despojar dela hoja, o poco tiempo despues, con tal que estē curadas las ramas, porque enel vn tiēpo ha recobrado algo de virtud y substācia, y enel otro no la ha perdido del todo. En inuierno cō los grādes frios lo mas de la virtud del arbol se recoje alas rayzes. Este auiso doy general, q̄ toda pua 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 trasponga, planten y enxiran en creciente. ¶ Corten los ramos de arbol q̄ este sano, q̄ no sea enfermo, ni de mala fruta, desmedrada ni cocosa. Sea de arbol ni muy viejo ni muy nueuo, q̄ sea biē hecho crecido, y sea arbol afamado ō buena fructa mucha y cōtinua. Sea el ramo gētil de buē gordor, no roñoso, tenga yemas hartas, por donde lance buenos pimpollos. Del gordor no se puede dar regla cierta, porq̄ de vnos arboles quiere mas gordo q̄ de otros mas el medio es como de hastil de açadon, poco mas o menos, sea dela mejor parte del arbol. Vnos alaban la mitad digo del medio ōl arbol, no del medio entre las ramas, sino del medio altor. Theophrasto dize, que son muy mejores (digo para prender mas seguros) los que son del pie del arbol, por tener como vna propinquidad de parentesco o semejança de rayzes, y que prenderan mas ayna. Sean dela parte oriētal de el 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 a los de menguante (como la lu

Auiso para plātar arboles.

na, segun paresce por Ptholomeo) sea muy humida, quando cresce crecen todas las humidades, y quando es menguãte reuiene y descrece todo humor. Assi la sangre lluuia de las mugeres, como las vñas y cabellos, y la mar segun el curso de la luna cresce y mẽgua y las niñetas de los ojos de algunos gatos. Bien prouado lo tienen los que cortan madera, que esperan a la menguante mayormẽte del dia, y por el cõsiguiente en nuestro caso. Mas aunq̃ es bien plantar en cresciente, guarden se de plantar en plenilunio, que es quãdo la luna es llena, porque los arboles que entonce se plantan, crian muchos gusanos y hormigas y carcoma entre el tronco y la corteza, y esto es general enlos arboles que entonce se plantan, como enlos que se cortan para madera (como dize el libro llamado Ortus sanitatis, capitulo tercero.) ¶ Entre el cortar y poner, aya el menos tiempo q̃ 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 vna señal de bermellõ, o de almagre, porque sepa el ayre en que estaua, digo que lo que estaua antes de cortado hazia el cierço, hazia el cierço lo ponga, y lo que hazia medio dia, vaya como estaua. Esto se guarde en toda planta que se pusiere o traspusiere, porque de otra manera hazese le muy de mal poniendo lo que estaua vsado al sol hazia el frio, y lo que estaua vsado al frio, poniẽdolo hazia el sol. Esto es enlas plantas que quedan sobre tierra, que las que de todo quedan cubiertas, no le haze daño. ℂ Si fuere planta muy delicada a quien son contrarios mucho los yelos, hasta que este algo crescida, ponganle en las yemas vnos cañutos de caña largos, sanos de vn cabo, a manera de dedal de muger, y ansi le podran deffender de los yelos que casi los mas delos arboles porlas yemas o cogollos se queman. Y estãdo dela manera que he dicho cubiertas todo el tronco esta seguro del yelo.

¶ El poner delos baruados es de muy poca sciencia, porque ellos van ya presos de si mesmos y por esso no digo si no que los saquen en menguãte de dia y creciente de luna, y con las mas rayzes que ser pudiere, y que vayan sanas y no retorcidas ni quebradas, y las q̃ tales estuuieren corten se las que mas daño hazen que no es bien que vayan las lisiadas. Lleuen consigo alguna tierra a buelta de las baruajas. Aya entre el arrancar y poner el menos tiempo y espacio que ser pudiere, y si muy lexos huuiere de yr embuelua las rayzes en algun paño algo humido, y ansi no se les caera la tierra, ni se ventearan. Al tiempo de el poner assientenlos ni mas ni menos de como estauan antes, y vayan quanto mas hondos pudieren, y han de aduertir que al tiempo del poner no quede ninguna baruaja tuerta ni rebuelta con otras, ni retorcida, sino que quede derecha, porque de las tales se crian las rayzes derechas, que son mas prouechosas al arbol, y assientenlas vna a vna con la mano, y pisen y aprieten mucho la tierra junto al tronco y rayzes, y lo que queda acodado por bayo, y lo de encima quede hueco y mollido.

¶ Si ay algun arbol que es muy preciado, y del no pueden hauer baruado, pueden hazer que en qualquier ramo nazcan baruajas y rayzes por muy alto que este, y hazese desta manera. Tomen vn canastillo y quiten le el suelo, y despues metan por el aquel ramo que quieren que barue, y aten le muy bien en aquel lugar que ha de nascer las rayzes con vna soga, y ponga se de manera que el ramo vaya biẽ por medio del canastillo, y hinchan le de tierra, y rieguenle de tal manera q̃ contino tenga humor, y dende a vno o dos años que tenga buenas rayzes

cortenle cõ grande tiento con vna sierra jũto por aquel canastillo por la parte baxa, y lleuenle cõ su tierra jũtamente, y ponganle donde ha de estar q̃ ciertamente prendera sino es por mal recaudo. Otros ponẽ tiesto de barro mas no es tal como el canastillo, porq̃ aquel pueden le enterrar juntamente con el baruado y podrira. El tiesto han le de quitar al poner, y esto no es tá bueno, pues si cõ el le pusiessen no dexaria entrar humor al pie, o salir lo demasiado ni crecer las rayzes. ¶ El tiempo de poner los baruados es el mejor antes del inuierno, que es por Octubre o Nouiẽbre, excepto sino fuessen tierras demasiadamente frias o humidas, y en esto siga la condició de las otras posturas. ¶ Los que de ramo prendẽ son de tres maneras, los ramos digo, porq̃ aqui no hablo de la pua para enxerir, que assi mesmo se puede dezir esta ser ramo, aunque sea chico, mas adelante se dira mas digo de las ramas para poner. ¶ Unas que cortan y las aguzan para meterlas con maço, y las tales quieren tener buen gordor, y ser derechas para que no se les haga tanto de mal el golpear, y entrẽ derechas. Estas tales para que vayan bien deuen les hazer primero el agujero con vna estaca para q̃ 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 assentado, y sea mas seguro, y no resciba tãto daño maceandole, sera muy mejor hazer le su hoyo, y ponerle muy bien, y aprieten le mucho la tierra por la parte baxa. Theofra. dize, que los sarmientos prenden, como arriba dixe con vna estaca, y los meten con vn maço, mas aunque prendan las tales posturas son de poco valor y fructo pues assi es aca, no se ha de mirar como prẽde solamente, sino como sea mejor, biẽ prende el puesto cõ maço y estaca, mas grandissima differencia ay de los tales a los que van bien assentados en sus hoyos, no atormentados del maço. No digo yo aqui de algunos arboles que son de tan poco precio, o son tan biuos de natió, que cómo quiera que los pongan prenden muy biẽ, y si los tales pusiessen en hoyas, bien que serian mejores, mas seria mayor la costa o gasto que la renta, y en todas las cosas han de mirar que la renta que se saca y fructo, sea mas q̃ la costa, que la heredad que esto no haze, deuela cõtiempo de samparar el señor, que seria trabajar y no medrar, esto digo para los que quieren prouecho del campo, que los que solamente andan por el deleyte gasten quanto quisieren, que ellos no andan tanto por el prouecho quãto por el plazer, pues al proposito. Los arboles q̃ son de poco precio, si prenden muy biẽ de maço y estaca, como sauzes, alamos, ó mastiado, seria poner los de hoyo sino fuessen baruados. ¶ Pues los arboles que assi se han de poner en hoyo, es muy bueno q̃ en lo baxo tengan algun sodo en que assiente, porque de el tal salen mucho mejores las rayzes, y si fuere madera verguja dobleu la vn poco, de manera que la hagan hazer pie, y si fuere madera recia, o estaca gorda porq̃ el doblar le podria hazer mucho perjuyzio dize Crescentino, que le biẽ dan vn poco por lo baxo, y por alli echa para y estraera harta substancia a si, lo qual no haria tambien quedando entera, pero aqueste manera no la tengo yo por buena, que por mucho mejor tendria que fuesse la estaca aguzada a tres esquinas, que no que fuesse bendida, ni meter assi la piedra dentro. Ay algunos que presumen de agricultores y remachan aquello de donde han de salir las rayzes, y a todo mi parescer se engañan (porque como dixe arriba de los sarmientos) va corrompido y lisiado y mas propinquo a podrir se que no a echar nueuas rayzes. Otros hazen algo mejor que le pican con vn

cuchillo la corteza diez o doze veces que no passen dela corteza, porque como en las vides sale y brota algun sarmiento por donde ha sido algo herida desta manera hecha el arbol algunas baruajas, mas esto digo que sea en lo que a de estar so tierra y enlo mas hondo. Y aun dize el Crec. que aunque no se aya de hincar, sino poner a mano en hoyo vaya algo aguda sin que llegue al coraçon o tuetano. ¶La otra manera de poner de ramo se parte en dos, la vna es, desgarrada del arbol, tirando, que saque consigo vn pedaço del mesmo tronco con su corteza, como pie, cõ que assiente enel hoyo, y estas son mejores que estacas de rasgar, las llaman rasgalios. Las otras llaman de vña, lo qual es como enlas oliuas, que junto con el pie, o en el mesmo pie le nascen vnos pimpollitos que hazen vnos pezicos redondos como nudos, o propiamente como pie o basa de pilar, y si a estos tales en qualquier arbol que fuere se les puede llegar la tierra para que en aquel assiento echen baruas, es excellentissima cosa para poner, mas sino se puede hazer aderescen los toda via hasta que tengan buẽ gordor. ¶El tiempo del poner, cortenlos con todo su pie y algo mas, y ponganlos donde han de estar, que sino es por negligencia prenderan bien y se haran muy buenos.

¶El altor destas estacas o posturas es que si es en lugares donde rden vaya tan alto que ganado ninguno no pueda alcançar los cogollos, mas si es en lugar seguro lo mejor es que no salga de palmo arriba del suelo, porque toda planta quanto mas nasce junta con el suelo, mas gẽtil se haze y mejor, lo q̃ ha de lleuar so tierra es lo mas que ser pudiere, excepto sino fuesse en tierra muy humida. Qualquiera destas posturas lleue vna o dos horquillas, y si tienẽ cogollos o yemas vayan muy sanos y sin lision. ¶Aun ay otra manera de poner, que se llama de pierna, y esta no conuiene a todos los arboles, es quãdo ay en vn arbol dos o tres o mas pies, y quierẽ entresacarlos, y en estos tales deuẽ desmochar las ramas, y desgarrarle las mas horquillas que ser pudiere, y arrincarlos con las mas rayzes q̃ fuere possible, y al poner guarden todas las reglas que se han dicho y dirã segun que vnas a cada vno cõpete, y desta manera se pueden trasponer grandes arboles, mas como he dicho no en toda nacion, excepto en aquellos q̃ son de naturaleza humidos, como oliuas, naranjos, que todo arbol que es seco no quiere ponerse sino de planta pequeña o rama vieja q̃ sea estaca. Estos tales quieren las hoyas muy grandes y ser muy mas hondos so tierra que antes estauan. ¶En estos se ha de guardar assi mesmo el tiempo para plãtar, como enlos otros que sea algo caliente, mas no seco, y si fuere fresco no sea frio, ni muy humido, es bueno el abrego para poner arboles y guardense mucho del tierço (como dize Theof.) De quatro vientos principales que ay, el solano es caliẽte y seco, de propriedad del fuego. El abrego caliẽte y humido, como es el elemẽto del ayre. El gallego, frio y humido, y responde al agua. El tierço frio y seco de propriedad de la tierra. Toda planta que de simiente de si mesma nasce, sea en qualquier manera, es cierto q̃ no puede echar las rayzes muy hondo, y por esso vemos que las mas de las montesas porque son de simiẽte y no traspuestas, no llegan a perfecta maduracion su fructo, por tener las rayzes muy someras, y no tener humor con que al estio puedã sostener y gouernar su fructo, excepto algunas cuya naturaleza es tener sus rayzes sobre la haz de la tierra, como las enzinas y por esso vemos que en estas vn peq̃ño ayre derrueca mas que en otros arboles grandissimo viento. Verdad es que mucho ayuda acoger viento tener estos arboles siempre hoja. Pues

tornando al proposito, todo arbol q̃ nace de simiente, y aun los que por si nacen por ser someros tienen necessidad de trasponerse, y aun a los mas de los que son puestos a manos les haze grã de pro, y paresce que se huelgã con tal mudança (y con razon) que dexã la tierra esquilmada y van a otra fresca nueua, o holgada, dexan lo no tal, y van a mejor que en qualquier poner o trasponer, siempre han de llevar alguna mejoria de mala tierra a buena, de buena a mejor, y nunca por el contrario, mas el arbol que muchas vezes se trasponе medra poco y bastale ser vna vez bien trasplesto, mas mientra mas vezes se trasponе mas mejora la fruta. El tiempo que señale para poner, esse mesmo es para trasponer y primero dire de los hoyos para los arboles.

¶ Capitulo. vj. De como han de hazer los hoyos para poner y trasponer, y en que tiempos.

SOn concordes y discordes todos los agricultores en esto de los hoyos en q̃ tiempo se deuen hazer, vnos con otros concuerdã en dezir que si es tierra, gruessa, fuerte, seca, o humida, se hagan los hoyos hartos dias antes y Columel. dize, que sea antes vn año. Só discordes en las tierras que son floxas y flacas, en quanto tiempo antes se ayan de hazer, vnos dizen que se hagan dias antes, otros que no, sino en el tiempo del plantar, mas la verdad es (segun ya es visto por experiencia) es mejor que estẽ de dias hechos, porque en las mas de las tierras la sobre haz es la mejor, tiene mas tez y esta assoleada cortida del sol y del ayre, y aun los que bien saben en poner qualquier planta que sea, al cubrir, junto con las rayzes no le echan de la tierra del hoyo, sino de la que esta fuera. Pues si esta vẽtaja tiene la sobre haz, lo mesmo terna el hoyo que estuuiere de dias antes hecho. Si es tierra humida assolearse ha, si se seca beuera agua, si flaca assi mesmo hara tez (como dicho tengo) y en las tierras q̃ son ansi flacas, mayormẽte si es tierra fria, sera bueno echarle vn poco de estiercol para que pudra alli, y de substãcia a la tierra, o hinchãlas de paja o serojas, y denle fuego para que el agua encorpore la ceniza o estiercol con la tierra. Sino han podido hazer los hoyos vn año antes sea alomẽnos dos meses ãntes que ponga el arbol, y quemen en los hoyos lo que dicho tẽgo. Y si estuuiere seca la tierra cinco o seys dias antes que ayan de poner el arbol, hinchan la hoya de agua, y en auiendola bien embeuido tornen la bien a mollir, porque mejor assiento haga el arbol, y dize Colu. (y a mi parescer con razon) que la planta que assi se pusiere en tales hoyos prendera mejor y crescera mas ayna, verdad es que aunque los hoyos esten rezien hechos no dexaran de prender, mas quien no vera las ventajas que los vnos tienen a los otros en la bõdad? y aun mas que en vn dia pornan mas plantas que en veynte otros no ocupandose mas de poner y cobrir solamente, y ansi no se passara la sazon buena para las plantas. ¶ Yten sean los hoyos muy hondos, muy anchos. Columella dize, que son buenos angostos de boca y muy anchos de suelo, a hechura de mazmorra o silo, mas yo digo que sean las bocas anchas, y si fuere tierra seca o cerros sean los hoyos mas hondos, q̃ en los llanos o tierras humidas. Todo lo q̃ se dixo en el hazer los hoyos de las viñas, podra aprouechar para los hoyos de los arboles, y lo que aqui he dicho ansi mesmo para las viñas, excepto para los arboles porque son mucho mayores, es menester que tambien sea el hoyo muy mas ancho y mas hondo, y tenga aduertido primero cada vno y mire q̃ arboles tiene de poner, y segun que cada vno fuere tal le haga su hoyo y assiento. Si fuere tierra muy floxa o

arenisca echenle abueltas vnas espuertas de tierra gruessa, o cieno de rio, es bueno para que se encorpore, todo aquel tiempo q̃ los hoyos estan hechos vno cõ otro, y para mucha substancia ala tierra, y si es barro arzilla echar le vnas espuertas de arena, y de otra buena tierra, y siempre refresquen los hoyos al tiempo de poner las plantas, digo tornar los a cauar y mollir.

Capitulo. vij. De la manera que se han de plantar los arboles.

Antes que començasse a dezir de los hoyos, auia començado a dezir como se auian de trasponer los arboles grandes. Y pues estan ya los hoyos hechos, vengo los a plantar, estos por auer menester mucho humor, quieren ser puestos en fin del otoño, desmochen los en menguante, y dexen los estar assi algunos dias porque suelde y fortifiquen algo las cortaduras y dexen les quãtas mas horquillas pudieren, porque entre ellas brotan mejor, aunque algunos dellos (aunque no lleuen horquillas) brotan bien como los cidros, o alamos blancos, y olivas, mas con las horquillas brotan mejor, y son mas seguros lleuen las mas rayzes que ser pudiere, y põgan los en los hoyos bien hondos, y para que sean mas seguros, y mas perfectos han los de arrincar en la menguante del dia, que es a la tarde, y trasponganlos en la creciente del dia, que es a la mañana, y creciente de luna, y echenles estiercol muy podrido y muy mezclado con tierra a las rayzes, y rieguenlos lo que bastare, y quando pusieren algun arbol desta manera, grande, digo pie, o grande estaca o pierna, sotierren las dos partes y quede vna encima, y nunca cubra menos de la mitad, que sea a lomenos tanto lo que esta de bajo de tierra como lo que esta encima porque toda planta mientra mas fuerça lleua debajo lança mejor rama, biue mas, da mas fruto y mejor, y conserua se mas tiempo, y lo que auia de dezir primero, prende mucho mejor, y ya dixe que sino es en lugar donde aya peligro de roer, que todo arbol quanto menos queda sobre el suelo (al poner) tanto prende mejor y cresce mas presto y se haze mas perfecto. Si es plãta pequeña la que trasponen de nueuo, quiten le todo lo seco o roñoso, lo demasiado, y dexen la entres o quatro cogollos, porque si alguno se clare no se pierda del todo quedando le mas por debrote, y aun de lo que nasciere en los dos años primeros no les deuen quitar nada, porque muchas vezes los malos pimpollos arremeten y crescẽ mas que los que son buenos, y engañanse quitando los mejores y dexando los que no son tales: por esso no les quiten nada de lo que nasciere en los primeros dos años: excepto sino nasciesse en tal lugar, o tan desmedrado que claramente se viesse ser malo, y antes dañar que aprouechar. Dixe en el libro primero hablando en la sementera de los panes que siempre (si fuesse possible) auia de ser en creciente lo mismo digo en sembrar de simiente los arboles, y aun en poner los de qualquier manera y aun en principio de creciente mayormente en los que se ponen o de simiẽte o de ramo, con q̃ el ramo o estaca se corte en menguante de dia que aunque en los barruados es tambien esto muy prouechoso, no es tan necessario, y digo de la creciente, porq̃ la luna quando cresce ayuda a henchir de substancia y virtud a todas las plantas, y quando mẽgua las vazia, y enxuga, y por esso los q̃ son expertos, en cortar madera aguardan las menguãtes de luna, y dia, porque entonce los arboles, no tienen tanto humor como en las crescientes, y por esso han de plantar en creciente mayormente de dia, auiendo cortado los ramos en menguãte de dia, son mas sanas las que son cortadas en menguante de dia, todo arbol pequeño q̃ ponen

agora sea baruado o no, le ponẽ entiẽ
po enxuto y dias de sol y calientes, sea
sobre tarde, porque el fresco de la no-
che le ayudara mucho, y aun téngá le
cubierto algunos dias hasta que pren
da y sea arraygue, lo qual le ayudara
no solamẽte cõtra soles y calor, mas aũ
contra los hielos si los hiziere, mas si
es tiẽpo humido o ñublado, en qual-
quier hora del dia los puedẽ poner sin
defensiuo de sombra, y quando corta-
ren los ramos para poner, o arrinca-
rẽ los baruados, no esten elados ni ro
ciados. Al poner qualquier planta va
ya muy bien assentada cõ la mano, las
rayzes bien esparzidas y cada vna en
su lugar, que no vayan retorcidas, ni jũ
tas vnas con otras, y junto con el pie
de la mata pongán quatro o cinco pie-
dras de a tres, y quatro, o cinco ladri-
llos y algunas guijas menudas, porq en el
estio tienen con su frialdad frescas las
rayzes, y aun hazen q los arboles no
broten tan presto, y assi mismo no se ye
lan tanto como dize Paladio hablan-
do de los almendros, y el dize pongã
guijas q son mejores y tienẽ por su fri
aldad mas humidas y frescas las ray
zes, porq dize que las pusiessen junto,
no sea tanto q no deye espacio luengo
para que echen rayzes, vayan puestas
no mas cerca de vna mano, y no mas
lexos de palmo. Los mas de los arbo
les tienen esta naturaleza q procurá e-
char las rayzes, en la sobrehaz de la tier
ra, y esto es muy dañoso, mayormente
en los tiempos secos, y calientes, y aũ
en los muy frios, q lo vno como estan
en la haz de la tierra seca faltales el hu
mor, y assi se seca la fructa, y aun los ar
boles hartas vezes, y el otro en inuier
no tambien se yelan las rayzes si estan
descubiertas, y aun es verdad que to-
do arbol mientra menos humor tiene
mas presto brota y mas presto le que-
man los yelos, digo seyẽdo de vna ca
sta todos. Esto se puede remediar, si
quãdo los ponẽ no les hinchierẽ de to
do las hoyas de tierra, sino q queden
en la mitad, porq echan las rayzes en
lo bayo, y poco a poco los cubrirá, digo
q en dos o tres años acabẽ de hinchir
la hoya, y cada vn año los esqueẽ y los
corten las baruajas sayneras que echa
en la sobrehaz de la tierra, y esto sea en
tiẽpo no frio, y en esto miren lo que di
ze de desenterrar y descubrir las vides. Y
torno a dezir que a ninguna plãta nue-
ua le amontonen la tierra al pie que le
hazen mucho daño, que llaman cõ esto
las rayzes arriba, sino dexen llana la
tierra, que yerran los que sus vides y
arboles acogumbran tan altos que ha
zen vn monton de tierra al pie muy al
to, con que provocan que en el tronco
q esta sobre tierra se hagá rayzes, y cõ
esto suben se las rayzes vn alto, y pier
dense las que estan hondas so tierra q
son las que mantienen la planta, esto
vsan mucho en vides, y olivas, y con
esto las echan a perder, y passe en las q
lo tienen ya por vso, y guardẽse de ha
zer tal cosa en las que pusieren de nue-
uo. Escauar es bien para que beuan a
gua, y se enxuguen las baruajuelas so
meras, acogombrar no mas de quan-
to se yguale la tierra y quede llana ex-
cepto en algunos arboles que se suelẽ
elar por el pie y es bien que los defien
dan, como son los naranjos y todos
los arboles de aquella casta. ¶ Y dize
que todo arbol, mientra menos hu-
mor tiene brota mas presto, y diran al
gunos que lo contrario se vee, que los
arboles y parras de casa mas presto bro
tan q los de fuera que estan en el cam-
po, y estos son mas regalados y mas
vezes regados que los del campo, allẽ
de desto muy mas presto brotan los
arboles que estan en los valles, que
los que estan en llanos, o cerros, pues
claro es que los valles abundan mas
de humor que los altos, y por esso a-
uien de brotar mas tarde, y quanto en
aquello diran la verdad, mas creo yo
que si los de casa o los de los valles

brotan mas tẽprano, no es por abundancia de humor fino por estar amparados y defendidos de los ayres y viẽtos, mayormẽte del cierço, que este es el que aprieta las yemas de los arboles y no les deya tan presto brotar. Otras razones pudiera ỏzir mas por no detenerme las callo al presente. En quanto pudieren, ỏsde chiquito, guiẽ el arbol que vaya, derecho de pie, por que sera mas sano, mas hermoso, no menos frutifero, y no ocupara tanto campo, y al poner ỏ cada planta pisen y aprieten mucho la tierra con las rayzes, y tronco por lo bayo, y lo alto del hoyo que quede mollido porque pueda beuer agua.

¶ Orden de los arboles.

EN toda manera de arboles, deue yr puesto cada linaje por si, y por orden porque allende de ser mas gentiles (porque toda cosa ordenada agrada mas que lo que esta confuso) seran mas prouechosos, que si vn linaje esta distinto por si, labrar le han mejor en sus tiempos, regarle han quando tuuiere necessidad, sin regar otros aquiẽ el agua baze entõce daño o no tiene en aquel tiempo necessidad della, y estando juntos guardar los hã mejor al tiẽpo de su fruta que si estuuiessen repartidos vno aca otro aculla. ¶ Item a pocos arboles es prouechoso estar jũtos con otros de diuersos linajes, mayormente si son contrarios, o de mal olor. A la vid es enemiga el laurel, y el auellano, a todos los arboles y plãtas es dañoso el nogal, mayormẽte alos que les alcança su sombra. Por esso cõuiene que como en los pueblos bien regidos, estan repartidos los officios, que en vn cabo estan los mercaderes, en otros los plateros, en otra calle los herreros, en otro lugar estan los çapateros y aun enlõ mejor, y mas principal del pueblo estan los officios limpios, gentiles y graciosos, que los officios viles, y de mal olor han de estar muy apartados. Como son pelambreros, y cortidores, y otros semejantes. Y aun los que no son de vna ley, no han de estar juntos, que lo bueno no se dañe, con lo malo, que en vn cabo y en lo mejor biuen los christianos, en otro los moros, en otro los judios. Bendito sea Dios nuestro señor y redemptor q̃ quito ya en España esta diuision por mano de vuesa Señoria, que procuro la vniuersal conuersion de los moros en estos reynos de Castilla, y con este mesmo zelo de traer todas las ouejas al corral de christo, se dispuso con grã de peligro a passar la mar y tomar milagrosamente la cibdad de Oran, por donde se ha abierto la puerta a q̃ los catholicos Reyes de España passen a conquistar todas las tierras de moros o ỏ otros infieles, plega a Dios por su misericordia (que como se quito en Castilla) de quitar esta diuision en todo el mundo, y sea hecho vn ganado y ouil como el dixo, y ya el diablo no goze de tanta presa como lleua dela mayor parte del mundo, lleuando tanta multitud de animas sin cuẽto ni numero ỏ moros y judios. Pues tornando al proposito, quanta excelencia, paresçer y ventaja tẽga vna cibdad biẽ concertada mas que otra que no lo este, vn ciego lo vera? Ansi es pues en las arboledas, q̃ mucha semejança tiene vna huerta biẽ repartida a la cibdad bien concertada, que mucho mas fructifica y mejor (segũ dize Varrõ.) Pues apartẽ los arboles chiquitos ỏ los grandes que los asombran ahogã y desmedran mucho, y si son tierras q̃ se suelen elar pongan los arboles mayores hazia aquellos vientos cõ que se suelen elar en aquellas tierras, porque les haga amparo y deffensa, mayormente contra el cierço, que aqueste es el que mas continuamente que ma los arboles, y assi estaran abriga-

El laurel y el auellano y nogal es dañoso a la vid su sombra.

dos, y para esto son buenos arboles q̃ no sean de fruta como alamos blácos y negros, laureles, cipreses, que crecẽ en alto, y hazen buena pared y defienden del viento, y los tales arboles vayan espessos, o pongan otros arboles de los que no se suelen mucho helar segun los ouiere y llevarela qualidad ô la tierra desta manera haran amparo a los frutales, o arboles delicados, estando ellos en la solana, para esto son buenos nogales o morales que el moral, no se yela tãto por ser tardio, y mejor q̃ todos pared hecha de cipreses. Todo arbol se yela mas en los llanos, q̃ en los cerros, segun dize el Theo. y la principal causa am ver es, porq̃ no ay cosa que tanto daño haga alas rayzes como el agua en tiempo, que yela mucho y en los cerros, no ay agua o no tanta como en los llanos. Toda arboleda o viña labrada no se yela tanto como la mal labrada porq̃ en la yerua para el rocio, el qual ayuda mucho a helar los, como agora dixe del agua. Assi mismo en los lugares que se quemã ôl yelo vayan los arboles mas espessos, porq̃ el viẽto no los penetre tãto y por q̃ me parece q̃ vn capitulo ôl Crecentes general para las arboledas y breue y prouechoso le quiero enxerir aqui, y concl poner, otras generalidades que conuienen alos mas de los arboles.

¶ Pedro Crescentino en el libro vndecimo capitulo. xvj.

EN los arboles y en todas las otras plantas ay tres maneras de nascer, que vnas nascen de simiẽte, otras de vna mezcla de los elementos y virtud o influencia celestial, y desta no se ha de hablar al presente, y otras de ramos o baruados. Los ramos q̃ se ponen sin rayz, si son de vna madera fuerte, dura, tiesta, brozna, seq̃iona, que no tiene venas como el moral, oliua, arrayhan, boxi, biendales vn poco por aquel cabo q̃ ha de estar sotierra y sea por medio, y por aquello bendido mete tanle, vna piedra para que nô le dexe cerrar, y por alli atraera mas virtud, y substãcia que por otra parte. Mas esto del Crescentino se entendera siendo la tal estaca o ramo algo duro y viejo, mas yo por mejor auria q̃ fuesse entera y no hẽdida y desto remito mẽ ala experiẽcia. ¶ Qualquier arbol q̃ lleua la simiẽte muy menuda y flaca se planta mejor de ramo q̃ de simiẽte, cresce mas presto da mejor fruto, y lo mismo haze de baruado, excepto algunos q̃ aun q̃ lleuan simiente menuda no pueden nascer ô ramos como los cipreses, y otros algunos. ¶ Todas las plãtas humidas verguças y las que llaman aquaticas (porque se crian bien en las aguas y riberas, y arroyos) se qualquier manera q̃ las pongan o hinquẽ en tierra prẽden muy bien y echan buenas rayzes, y se hazẽ grandes, ôsta manera son los mẽbrillos, auellanos, sauzes, alamos blancos, y las mimbreras. Todos los arboles q̃ son de su naturaleza calientes como son los morales, aunq̃ sean puestos de ramos duros prendẽ muy bien, porq̃ con su calor atraen mucho mantenimiento y humor, y produzen presto rayzes. Los ramos ôlos arboles rezios, q̃ tienẽ la madera muy tiesta, es bueno q̃ por donde há de echar rayzes les den algunas pequeñas cuchilladas, digo piquetes q̃ corten no mas dela corteza, y por alli atraẽ mãtenimiẽto y botã rayzes, y esto tẽgo por mejor y mas prouechoso, q̃ lo bendido que dixe arriba en este mismo capitulo. Toda planta q̃ da el fruto ôloroso, caliente, enxuto, seco, es mejor q̃ la plãtẽ en lugares altos no humidos, ôsta manera son las camuessas, peros, peras y cermeños con tal q̃ sean lugares sustancioso, porq̃ estas frutas mayormẽte las q̃ llegan a inuernizos, mejoran mucho con el ayre, mas las q̃ dã el fruto muy humido, como sô las guindas, cerezas, moras, mẽbrillos muy mejores sô en llanos o valles (como dize el Cres

cētino. Todo arbol y aũ todas las plá tas son mas tẽpranas enlos lugares, abrigados ô frio y puestos al sol, y mas tardias en lo cõtrario, y por esso cada vno deue mirarlo q̃ mas quiere, o ponerlo en todo por tener fruta de todo tiẽpo. Los arboles q̃ lleuan simiente, muy pequeña, y flaca, deuẽ los poner de ramo o de barnado, y aunque de simiẽte prenden bien, no los deuen po ner porq̃ en los tales ay estos incõue nientes. Lo vno de muchas simiẽtes nascen pocos, porq̃ se pierde mucha si miente, y dan muy tarde el fruto, y ha zense esteriles o montesinos. Los q̃ ô ramo se ponen criáse mas presto, y ha zese el arbol casero muchas vezes aũ que sea el ramo de arbol no casero. Y miren q̃ no ay tal postura como la de ramo silo saben biẽ hazer, esto digo si el arbol es de la naturaleza delos q̃ prẽ den de ramo, q̃ algunos ay como los cipresses que aunque tienen la simiẽte muy menuda no prendẽ ô ramo. Los que lleuan grande la simiẽte como los duraznos, y almendros, de simiente prendẽ mejor, q̃ de ramo los que no lle uan simiente nascẽ solamente de bar uados de ramos, o ô algũ tronco o en xertos. Si donde han de hazer arbole da no es lugar cerrado ni seguro ô ani malias ni ganados há los de criar en otro cabo biẽ cerrado dos o tres años y desque esten tan altos q̃ no los pue da alcáçar al cogollo bestia alguna en tonce los traspongá, y donde los cria rẽ sea tierra dulce, suelta y estercolada có estiercol muy podrido. Todo arbo lezico nueuo sea continuamẽte mollí do, y si haze grádes sequedades hán los de biẽ regar algunas vezes. Táto espacio há ô dexar entre arbol y arbol entre vid y vid quãto cõuẽga ala grá deza dellos, cõ la virtud, fuerça, sitio ayre y qualidad ôla tierra, y con la ex pertẽcia de aq̃lla regiõ. Si la tierra es seca o cerros y cuestas, há ô ser los ho yos mas hôdos para los arboles q̃ en los valles o llanos, o tierras humidas si es arzilla o barro es biẽ hazer el ho yo ancho y muy hondo y mezclar alli muy buena tierra y arena, porq̃ en el barro puro pocas plantas prendẽ biẽ y en esto vean lo q̃ dixe arriba enel ca pitulo q̃ trate de los hoyos de las vi ñas. ¶ Quãdo ponen o trasponẽ algu na plãta sino es muy pequeña, pongá la alos mismos ayres q̃ antes estaua q̃ lo q̃ estaua hazia el oriẽte o medio dia pongan al mismo ayre, y no al contra rio. Quando ponen algũ barnado quí ten le todo lo que enlas rayzes esta lla gado q̃ brado o dañado, y cortẽlo con vn cuchillo. ¶ En toda planta q̃ vuie ren de poner mirẽ q̃ la tierra ni este se ca ni muy mojada, y mas vale enxuta, que hecha agua porque se rebate y ha ze barro, y ala q̃ esta enxuta despues ô puesta la planta puedẽ le hechar algu nos cantaros de agua. ¶ En los luga res secos, cuestas y cerros es bueno plãtar antes del inuierno, y enlos va lles y tierras humidas, y q̃ se riegá ôs pues, y los q̃ tienẽ el medio antes y ôs pues. ¶ En qualquier manera ô poner los arboles há de tener muy grá dili gẽcia, en escoger lo mejor para poner, y si es simiente q̃ no sea muy cocosa ni arrugada ni reuieja, ni ô fruta ni de ar bol enfermo, esta põgá enel mes ô Ie nero, o Hebrero, no mas de quatro de dos sotierra, esto es enlas tierras frias y humidas q̃ si fuere en tierras calien tes y enxutas puedẽ le poner por Otu bre y Nouiẽbre. Las posturas q̃ son ô ramo sin rayz se há de poner, si es tier ra fria por Março q̃ estan las ramas llenas ô virtud vital, y está preñadas, y si es tierra templada por Hebrero y aun por Henero, y si tierras calientes por Octubre y Nouiembre, que aũ en tonce no han recogido la virtud a las rayzes, mas siẽpre la corten en mẽguã te de dia, y creciẽte ô luna si fuere pos sible, porq̃ sera mas sana y ponerla en creciẽte de luna, lo q̃l se puede hazer

Nota ble auiso para trasponer los arboles.

El tiẽpo de las posturas

todo enel mesmo dia, q̃ en la crescięte de la luna puedẽ cortar o arrincar las plantas ala tarde q̃ es menguante, de dia. El ramo que vuieren de poner no le há de retorcer, ni hazer otro semejá te perjuyzio, saluo si es verguio acodarle, y si es ô madera dura o vieja ya dixe lo que le auien de hazer. Todo ramo, q̃ se ha de poner si fuere muy largo, tengan tal auiso enel q̃ si fuere posible salga muy poco de tierra, o haziędo le el hoyo muy hondo, o acodádole. Y si ay yemas por lugar bayo, cortẽ le lo alto porque toda plánta, quátomas bayo brota tanto es mejor, y assi los q̃ son expertos cortan los sauzes, oliuas vides, alamos blácos narájos, cidros, limas, laureles, y otros semejátes, y hallanse bien dello, y si es en lugar seco la postura delos arboles no les corten nada, sino pógan los tan hondos q̃ alcancen adonde tẽgan las rayzes humor y substácia bastante, y ôsque estẽ biẽ presos q̃ passen dos o tres años los pueden cortar jũto al suelo. Esto es el capitulo del Crescentino, y aun añadidas algunas cosas para la declaracio del, tras el continuare algunas otras reglas generales dela manera q̃ van estas aunque vayan sin orden. En muchos linajes de arboles ay machos y hẽbras, conosce se el macho en tener las hojas menores, mas angostas mas duras y aguadas, el fruto menor, el cuesco o pepitas mayores, menos carne o pulpa enel fruto y brotan o florescẽ mas ayna por tener mas calor, y son siudosos en los ramos y tróco, menos çumo y la fruta de los machos no es tá sabrosa ni tá prouechosa como la delas hẽbras. Destos tales ay vn prouecho allende del fruto, q̃ aun que sea ygual en otras plátas, es mas euidẽte, mas claro, conosce se mejor en las palmas y alfocigos, q̃ sino ay entre muchas hẽbras vn macho, o encima dela hẽbra no ponẽ vna o dos varas ôl macho no brotá, ni dá su fruto tambiẽ, y pues esto es en las palmas, de creer es q̃ no sera menos en los otros arboles, que la natura en estas cosas q̃ son ordinarias no crio cosa superflua. Pues sera biẽ q̃ entre muchos arboles, delos q̃ ay en vn linaje machos y hembras pongan entre muchas hẽbras vn macho, porque pienso q̃ con el olor y ayre del brotaran las hembras mejor, o enxerir hẽbras en machos, porque ellos son de su natura mas calientes y secos q̃ las hembras, y con esto atrae mas nutrimento alas rayzes y aura substancia ô que puedan los troncos y ramos frutificar mejor, mas queria que fuesse el enxerto sotierra, y siempre procurẽ en quanto pudieren poner arboles hembras antes que machos porque dan mas fruto y mejor, y son en lleuar mas continas.

Como se conoce en los arboles el macho y la hẽbra.

Nota las plátas q̃ no brotan sin tener macho.

¶ Delos arboles caseros y monteses.

ASsi mismo en los mas de los arboles ay caseros y montesinos, mayormente en aq̃llos cuya fruta pueden las aues comer entera cõ su simiẽte, como las cerezas guindas, ciruelas, vuas, azeytunas, que de la simiente q̃ se cae se crian. Todos los mõteses cargen mucho de fruto mas que los caseros. Mas como al tiempo ô madurar (que es al estio) les falta el humor, nũca o muy pocas vezes lo maduran perfectamẽte, y es desmedrado, dessequido, roñoso, empedernido ẽcogido sin çumo sin sabor, sin gracia, porq̃ toda planta que nasce assi de simiẽte cayda, y aun las q̃ nascen de si (como de rayzes) por tener las rayzes someras no madura su fruto como los peruetanos y otros semejátes. Mas las que maduran antes que entren los calores y sequedades como los cerezos mõteses, o las q̃ en fin del otoño, como los azebuches, por tener ya sufficiẽte matenimiẽto, puedẽ madurar perfetamẽte su fruto por esso toda plánta o casera o mõtes que nasce de si de su simiẽte, y las que

nasce̅ de si mismas por tener las rayzes en la sobre haz tiene̅ necessidad de trasponerse. Como las montesinas se haze̅ caseras, es desta manera. Lo primero cortandole todo lo reuiejo, lo desuaria do lo roñoso las espinas, los rescecos, y dexar le dos o tres brotones, pimpollos nueuos. Lo segundo cauando y estercolando la muy bien, y regarla si lo uuiere menester, si es vieja cauela muy hondo, y si nouezita, lo mejor es trasponer la. A la que es vieja de mas de cauarla muy hondo, hanle de hender dos o tres rayzes delas mas principales, y meter por aquello hendido vna piedra guija o pedernal, q̃ passe de vn cabo a otro, q̃ por aquello hendido a traya nueuo y sufficiente mantenimiento por las rayzes al tronco y aun esto se haze en los arboles caseros quando son viejos que tienen duras las rayzes, y por su dureza no puede̅ chupar o traer tanta substancia quanta há de menester mas lo mejor para hazer buenos los esteriles montesses, es el enxerir y trasponer los despues tá hondos que el ñudo del enxerto quede cubierto de tierra. Assi mismo se emiendá mucho haziendoles vn agujero en el tronco que llegue hasta el coraçõ y meterles por alli vna cuña de madera, mas esto es mejor quando pecá de mucho humor. Lo mismo hazen alos caseros que de mucho humor estan perdidos, y lleuan el fructo ruyn y cocoso, mas el agujero vaya a soslayo hazia arriba, para q̃ el humor cuele mejor. Esto es como las sangrias enlas personas, y en otros animales. Todo arbol frutifero es de menos vida que el esteril en su genero porque el fruto quita mucha parte, de la substancia y fuerça. Esto es assi, enlos arboles como enlos animales, q̃ las mugeres, yeguas vacas, cabras, ouejas y todo animal machorro q̃ no cõcibe biue mas y mas frescos que las que paren y las que poco parẽ mas rezias y mas sanas que las que mucho paren, aunque desto no se puede dar regla general, porque algunas vezes vemos lo cõtrario assi es enlos arboles muy frutiferos q̃ biuen menos tiempo que los que poco fructo lleuan, y aun aconteſce que quá do vn arbol envn año lleua mucho fruto, y luego enferma y se seca, mayorme̅te si es viejo, y como los arboles montesinos si los labran y adereçan se hazen caseros y frutiferos se hazen montesinos y se pierden, si los oluidan de labrar, que vna regla es de los contrarios, y toda cosa se conserua en su estado teniendo aquello con q̃ se crio, y faltádole aquello es por fuerça que se pierda o haga alguna grande mudança.

Para hazer los arboles, mõteses caseros.

Modo de regla cierta

Toda planta (y por la mayor parte todas las plantas) q̃ estan cerca de agua corriente, y las q̃ abundantemente se riegá está mas frescas, lleuá mas fruto y durales mas la hoja, y está mas sanas

De los arboles vezeros y cadañegos.

SOn muchos arboles vezeros mas no por su naturaleza, sino o porq̃ no les basta la virtud y substácia de la tierra en q̃ estan a dar les tanto mantenimiento a q̃ juntamente en vn año echen rama, q̃ llamá nudrir, y lleue̅ fruto desto ay experiencia, q̃ trasponiẽdo los tales a mejor tierra, lleua cada año mas fruto q̃ antes a vezes, o son vezeros aunq̃ este̅ en buena tierra. Si son muy altos de cuerpo, y muy grádes, aunq̃ sea mucha la bõdad dela tierra, no puede bastar ajuntame̅te nudrir y desfrutar. Experiẽcia dello, q̃ desmochando los tales quitándoles lo superfluo y desuariado, mayorme̅te los ramos q̃ sube̅ muy altos y desuariados, alos quales con mas trabajo sube el nutrimento y virtud, sea visto el arbol q̃ hera vezero ser muy mejor cadañero, que vezero. Falsissima es la opinion de algunos q̃ dizen que la oliua es vezera de su qualidad y natura, q̃ si tal fuesse en todo cabo lo seria y en toda echura, vemos los en vna regiones vezeras, y en otras ca

da año lleuar fruto y mucho. Mas a esto dirá q̃ lo haze la diferencia ó la tierra, luego no es naturaleza del arbol. Que digo ẽ vna misma tierra en la misma heredad vnas son vezeras otras cadeñegas es la causa la hechura dellas, y tamaño dellas. Las muy grandes, altas, desuariadas, son las q̃ a años lleuan, mas las enanas, parradas, redõdas, cada año desfrutan, vno biẽ, otro mejor, si es por culpa del tiempo q̃ les llueue quando estan en flor, o les haze viento, q̃ no ay en el mũdo cosa q̃ tãto daño haga a los arboles quando florescen, a las oliuas y vides quando ciernẽ, y aun a los panes como esto que he dicho, que es agua, o viento rezio que sacude mucho. Pues tornando al proposito. Todo arbol en qualquier linaje que sea, es mas frutifero siendo cano recogido q̃ los que son altos, y aun tratãse mejor, cogese mejor la fruta sin peligro del que coge ni daño ó l arbol, q̃ ni le aporrean ni le desgarrã, lo qual es en grandissima manera dañoso a la vida del arbol q̃ no durara tãto a la vista, a la copia del fruto, y aun a la mejoria, q̃ mientra mejor tratado es qualquier arbol, no solamente da mas fruto, mas aun mejor. Pues q̃ dire de los que de tal suerte aporrean, o consientẽ aporrear sus oliuas, q̃ dexan mas rama en el suelo q̃ en el arbol quitãdo les todo lo nueuo en que lleuan el fruto, y atormentando lo viejo, sino q̃ los tales son enemigos de sus haziendas y lo q̃ me parece ó los arboles assi tratados que aun vezeros me marauillo q̃ sean, porque les quitan en lo q̃ há de lleuar la fruta y no en vn año, mas en quatro tienen q̃ hazer en nudrir y criar nueua rama. Y no lo callare al proposito q̃ pocas vezes se vio vno que mucho quisiesse holgar estar rico ni medrado, labro yo mis oliuas y posseolas vn año, y trabajo le todo en ellas, y por no trabajar en el coger, arriendolas a quien por no dexar vna sola azeytuna (que de el arbol no tiene cuydado) busca quiẽ mejor los quebrante y aporree, y haze biẽ en sacudir le q̃ buen dinero le cuesta, viera lo su dueño. Otros arriendá sus viñas por estarse ociosos ẽ la plaça murmurando de vnos, mintiẽdo de otros a ninguno dexá estar en su estado diffamando mugeres, jugando, renegãdo. Digo q̃ arriendan sus viñas y dan la ganancia a otros y ellos vienen muertos de hambre a casa a reñir cõ sus mugeres, pues el q̃ arriẽda la heredad no esta de balde que por sacar della o lo q̃ le custa, o buena ganancia, al podar de tan hartas varas los podadores, que aunque echẽ a perder la viña, el no cura sino que le de harto fruto, desta manera desmedra el señor, pierdese la heredad, y aq̃l gana en ella cuya no es, todo por no trabajar, y desta manera alcançá las heredades al señor y no el señor a las heredades, y los arboles que assi se tratan en muchos años no tornan, pues quiero tornar al proposito q̃ lleua. Aquel arbol se conoscera ser vezero q̃ estando en tal tierra que segun su natura y qualidad le conuenga y siendo bien labrado, bien limpio, y biẽ tratado, no lleua sino a años, mas esto digo que de los tales pocos seran vezeros. En poner los en las tierras q̃ les conuienen adelante se dira tratando ó cada vno.

¶ Vengo agora a dezir que es lo que se les ha de quitar, como y quando.

QVãto a lo primero en todo arbol es mejor el podar en mẽguãte por que han retirado mucha virtud a las rayzes y assi no pierdẽ tãta fuerça han les ó quitar todo lo reseco, viejo, roño so, retuerto, porq̃ alli se hazẽ nidos de gusanos y hormigas, y aun estos defectos q̃ he dicho no ó dexá medrar ni crescer el arbol, no ó dexádo biẽ passar el mãtenimiẽto por si cõ su dureza alo superior ni dexá dar tãta fruta ni tã buena, q̃ los arboles q̃ andan renouados demas ó ser mas hermosos son mas fruti

El daño q̃ se haze en arrẽdar sus viñas.

feros y de mejor fruta, mas madura, mas sana, y mas sabrosa, quitē assi mismo las ramas muy ōsuariadas, entres saquen las espessas que cierrā el arbol y las que le abren mucho y procurē formar el arbol derecho, redondo, copado, que dara mas fruto y mejor y el arbol es mas hermoso y ocupa menos tierra. Y porque todo arbol por la mayor parte da su fruto, en lo nueuo dexen le en las ramas nueuas y buenas quitē las muy altas, y en quanto pudieren dexē le copado, y redondo y muy limpio de reuiejos, de resecos, y retuertos, y de ramos juntos y caualleros. En los arboles no es tanto saber el podar como en las vides, porque cada arbol muestra muy ala clara el buē ramo, y qual es el malo, y qual es que le haze biē y qual mal, y conformen la grandeza ōl arbol con la fuerça y bōdad dela tierra, que mayores son en las buenas q̄ en las floxas y flacas, y mayores en las tierras humedas, y que se riegan, que en las secas, y desmochādo lo ōmasiado biuira mas tiēpo, y dara mas fruto y mejor, han les de podar para biē conoscer lo seco, y aun porque es menos daño ōl arbol desque ayā cogido la fruta hasta q̄ encomiēce a brotar, y si entonce no lo han hecho sea quando la fruta esta algo crescida, y tiesta q̄ no se cayga, mas mucha vētaja tiene el primer podo que dixe del primer tiempo

No se pode ni cauē el arbol estando con flor.

¶ En ninguna manera toquen enel arbol quando tiene flor, porq̄ recibe grādissimo daño, ni entōce le corten nada ni aū le cauen, y quādo cortaren algū ramo aguardē, a q̄ ni yele ni llueua, ni viento ni aun grande sol, sino vn tiēpo amoroso, gentil y biē tēplado, y cortē bien todo lo reseco y afistoladoq̄ entre tanto q̄ esta alli no puede medrar el arbol, y embarrē las cortaduras cō barro mezclado cō estiercol de vacas o cabras. Y si es ramo delgado q̄ de vn golpe le puedē cortar, bien es q̄ le corten cō vn cuchillo, mas si es ramo viejo, o gordo, mayormente en tiēpo de fruto corten le con vna sierra delgada, y que de la cortadura lisa, y gual y bien redōda, o algo soslayo, y soldara mas presto y cubrira mejor la corteza, y no llana hazia arriba, q̄ elagua no pare, ni la pudra. En todo arbol, si cōsientē hijuelos o pimpollos bayos como en las higueras oliuas y granados, perderse ha lo alto porq̄ no ay virtud, para mātener vno y otro, y quien quisiere q̄ los pimpollos crezcan bien, corten el tronco, y quiē quisiere conseruar el arbol enel ser que tiene alimpiele bien delos pimpollos porq̄ la virtud, estando diuidida, o repartida terna poca fuerça para entrābas partes, y estando entera y vnida ayudara bien ala vna dellas. Y si el arbol fuere viejo y le quisierē restaurar, dexenle vno o dos pimpollos, de los que nacē en mejor lugar y mas bayo, y assi mismo si fuere malo, o esteril porque en lo nueuo se hagan algunos enxertos, mas si es bueno y de buena hedad, mi parecer es q̄ le quiten todo lo que le haze daño, y aun los arboles q̄ tienen estos pimpollos quando chicos tardan mucho en crescer y no son tan frutiferos, ni salen bien medrados. Alos arbolezitos que se ponen ō nueuo no les deuē quitar ni ōsmochar cosa alguna al primero ni segūdo año por q̄ muchas vezes acōtece echar por los lados mejores yemas q̄ por el cogollo principal y quitan por yerro lo mejor, dexē los arraygar, y passado algun tiēpo los limpien y guien porq̄ entonce por tener mas fuerça, echara mejor por las yemas que le guiaren, y aun en aq̄llos q̄ tienen la corteza gorda y verde y biua como naranjos, laureles, oliuas, higueras, alamos blācos, y otros semejātes, es biē q̄ alos otros tres o quatro años los dejarretē por bayo, digo despues ō traspuestos, y sea la cortadura por sotierra, porq̄ mas crecen en vn año assi dejarretados q̄ en quatro. Acōtesce muchas vezes que en algunos arboles

boles, mayormẽte en las oliuas ya viejas nace algun pimpollo mas verde, alto, liso, lindo, y estos muchas vezes (como los hijos tragones y viciosos) nascen por mal de sus padres, gastando lo que tienen y dexandolos a puertas, y despues ni ellos son para si mismos ni para otros prouechosos, pues assi es muchas vezes en las plantas que nascen aquellos pimpollones q̃ chupan la virtud de todo arbol y desecãle, y ellos estan verdones no son para lleuar fructo, pues vea el señor del arbol que si aquel pimpollo es tal que en el quede la virtud y fuerça del arbol, q̃ tenga las ramas bien hechas, muchas yemas buenas y buenos cogollos, y si el arbol fuere o tan viejo o tan mal hecho q̃ aya menester reparo, dexe el ramo por q̃ se corte el arbol, mas si es ramo desuariado largo, sin yemas, de mala hechura, sin muestra ô ser bueno, mayormente en arbol q̃ ha menester conseruarle en el estado en q̃ esta, cortẽ el pimpollo como a enemigo ô todo el arbol. ¶En los mas de los arboles si son viejos o enfermos, y los cortan por el pie brotan de nueuo y remoceanse, no tan solamente en las ramas mas aun peresçen las rayzes viejas, y nascen otras nueuas, y queda el arbol del todo nueuo, que lo seco no dexa crecer biẽ el arbol con su dureza, ni passar el mantenimiẽto adelãte a la rama (como dixe arriba) mas aqueste remedio de cortarles es bueno para si el arbol no es en tanto grado viejo q̃ este en lo vltimo y postrimero de su vida, que ya no tiene calor ni humor, o tan seco y podrido que carezca de toda virtud, q̃ a los tales mejores arrãcarlos de rayz y poner otros en su lugar. ¶Los mas de los arboles viejos echan al pie algun pimpollito, si alguno destos es bueno es señal de biuir, que ay virtud, corten el arbol para que se haga el pimpollo, y si los pimpollos que echan son menudos y desmedrados, arrinquenle del todo, y mire bien lo que el Euangelio dize. Que le corten y echen en el fuego, y dexe el lugar para otro bueno. ¶ Ay algunos arboles que por ser muy llanos, o por ser muy hondos en las horcaduras, q̃ quãdo llueue recojẽ en si toda el agua y retienen la alli, y despues por estar an si ôtenida se pudre aquello y haze hueco el arbol donde esta el agua. Para esto vean si lo hueco es por parte de arriba, y despues de visto abran lo dẽde arriba hasta abaxa, hasta que lleguen alo sano quitando todo aquello que an si estuuiere reuiejo hasta que lleguen a lo biuo, y embarren las llagas cõ barro y con estiercol de cabras todo mezclado, y anssi no parara alli el agua, ni se hara mas hueco, antes cerrara lo q̃ estaua hueco. ¶Mas si se haze el hueco, porque toma mas substancia con las rayzes della que puede digirir el arbol y repartir alas ramas, den le vn barreno por baxo en el tronco junto con las rayzes, y vaya el barreno a soslayo hazia arriba, y llegue al medio del tronco, y por alli botara mucha parte del humor que fuere demasiado. Esta manera es, como quien purga o sangra algun hombre gloton, que despues de muy harto se opila y enferma, y no puede digirir nada de lo que come. ¶Otros ay que por ser ya muy viejos, y tener muy endurescidas las rayzes, no pueden atraer assi el sufficiente nutrimento que el arbol requiere, y anssi dan poca fruta y essa que dan muy desmedrada y sin sazon. A estos tales arboles escauenlos bien hondos, y bien dan las mejores dos o tres rayzes, y por aquello hendido atrauiessenles vnos pedernales o piedras guijas de parte aparte, y por aquellas aberturas atraeran mantenimiento al arbol, y tornen le luego despues de hecho esto a cubrir el hoyo de muy buena tierra, y dexenla estar anssi. ¶Por experiencia he hallado, y es cierto, que por la mayor parte los arboles y plantas que

floreſcen o brotan fuera de ſu tiempo natural, deſpues al tiempo devido no brotan ni floreſcen, digo no tambien, ſino es por demaſia de buen tiempo cõforme ala planta, porque parte de lo q̃ auia de hazer aquella planta al tiempo natural lo hizo en el extraordinario y no natural. Todos los arboles q̃ crian goma enlas cortezas es que traen mas nutrimento del que pueden digerir, y botanlo como ſudor y yelaſe, y hazeſe aquella goma que vemos, los tales no ſe han de plantar ni enxerir quando lo botan, ſino antes o deſpues. Quando los arboles atraen mas humor de lo q̃ pueden digerir ſino lo botan y alançã por goma crian la fructa cocoſa mala porque tanto daña lo que ſobra como lo que falta. Ay otra ſeñal de mucho humor que lançã muchos pimpollos por lo duro, y muy deſmedrados. El remedio que dixe, es el del barreno y ſea no menos grande de quanto quepa el dedo pulgar, y aũ deſta manera machos arboles que lleuan la fruta amarga por mengua de lauor ſe hazen dulces, como los almendros. Si algun arbol de fruta ſale muy alto de pie, tanto q̃ parezca ſer demaſiado, cortenlo por donde pareſce que puede echar mejores pimpollos o los tiene, porque ningun arbol muy alto es bueno ſino para madera, y aun ſi por los lados echa algunas ramas largas deſuariadas cortenlas y parẽle redondo y dara mas fruto y mejor, y ſera mas hermoſo. Ya dixe en q̃ tiempo los auian de podar o entreſacar. Los arboles q̃ no há de ſer muy altos es bien q̃ deſque ayan crecido lo q̃ pareſciere q̃ les baſta, les quitẽ el cogollo alto, y anſi eſtenderan enlas ramas, y los q̃ quiſieren formar altos, mondẽlos delas ramas baxas. Por la mayor parte los arboles que muchas vezes ſe traſponen no medran mucho porque en echar rayzes tienen harto q̃ hazer (como dize Senec.) Todo arbol que eſta diuidido en tres horquillas es mas hermoſo y mejor que ſi mas tuuieſſe o menos, porque ſale ygual ſu copa y cubre mejor ſu pie. ¶ Los mas delos arboles cargan mas de fructo a la vejez, q̃ quando nuevos como los almẽdros y morales, creo que ſon como los viejos que dizen que todos ſon hijos, ſino ſon preſtados, mas la fruta de los arboles nuevos es muy mejor mas ſana, mayor, mas ſabroſa, demas ſubſtãcia y virtud, y enel arbol que ay reſecos no es tal la fructa, porque el reſeco impide y no dexa paſſar la virtud ala fruta, y anſi al tiempo q̃ tiene mas neceſſidad del humor faltãdole, queda deſmedrada, y caeſele, y aun el arbol no puede bien medrar y por eſſo es bien q̃ todo arbol ande en lo nuevo. Muchas vezes engorda la corteza enel arbol y endurece tanto q̃ no dexa engordar el trõco, y eſto ſe vee muy claro, porq̃ ſi las hiendẽ de alto abaxo ſin tocar enla madera ỹ tronco, ſino ſolamẽte la cortaza, luego ſe abre por la cortadura y hazen grãde abertura, eſto ſe pareſce muy manifieſtamẽte enlos alamos blãcos, nogales higueras, oliuas, naranjos y en todo arbol que tiene la corteza gorda y rugoſa y lo meſmo pareſcen enlos alcornoques. Han de hender la corteza ala larga de alto a baxo, que ſi la cortaſſen al traues dañarian y no aprouecharia coſa alguna, y ſean pocas las hẽdeduras que como lo moderado aprouecha dañia lodemaſido. Siempre entodo arbol que han de podar miren que las ramas que cortaren las corten junto al tronco donde aquella rama naſce, porque la corteza que crece cubra preſto la cortadura, lo qual es mejor q̃ no dexar algo del ramo q̃ cortã por muchos reſpectos q̃ no digo al preſente, pues ſon faciles para ſaber. ¶ Al todo arbol que quitan la corteza pereſce, porque conella ſe cubre y defiende, como los animales cõ el cuero, y poco que ſe la quiten queda el arbol por alli deſcubierto alos frios y ſol y ſuelda tarde y haze ſe por alli

Este hẽder de corteza, a deſer por la parteq̃ eſta tuerto q̃ es por la coda dura.

roñoso y hormigoso, y peresce si se la quitan toda al derredor. ¶ Aunque en otro cabo se dixera mas al proposito, mas no se podra dezir ser fuera de proposito lo que donde quiera que se diga aprouecha. Es que el que haze alguna experiencia, mayormente si nunca lo vido hazer, o sea en plantar o enxerir, digo que la haga mas de en vno porque aun enlo muy seguro muchas vezes se pierde la planta, quanto mas en aquello en que la planta va o muy delicada, o muy llagada. Las sanas se pierden quanto mas las atormentadas, y muchas vezes no prenden aquellas, de que dan reglas y preceptos, y piensan ser por culpa del arte o precepto, y es, o porque no lo saben entender, y aun bien que lo entiendan no lo saben poner por obra, y quien en muchos haze la experiencia, aunque en algunos yerre, acertara en otros, y en esto como enlos otros officios errando saldran maestros. ¶ Todos los arboles crescen en rama enel verano y por esso entonce se han de regar o tener humidad para que con ella crezcan mayormente los nouezitos. Todo arbol seyendo cauado bien hondo dara mas fructo y mas medrado, y alos mas haze prouecho estar escauados todo el inuierno sino son arboles muy delicados como los naranjos y sus semejantes a quien es el frio muy enemigo, o arboles que tengan abūdancia de agua en el estio, que aunque a estos tales sea prouechoso, no les es tan necessario como alos que no se riegan, mas guardē que al tiempo q̄ yela no tengan aguas enlas escauas, que ayuda aque el arbol se queme del yelo, y por tanto es bien atetillar los arboles para que estē seguros del yelo, y puedan beuer agua con que la atetilladura sea llana al pie del arbol. El acogombrar dize Plinio q̄ es mejor en crescīente que no en mēguante, y quando le cubrieren sea con la tierra q̄ esta holgada apartada del arbol, y si el arbol esta enfermo escauē le bien hondo y echenle de otra tierra nueua, virgen, holgada, de otra naciō o calidad q̄ era la que antes tenia. En esto vean el capitulo de escauar y acogombrar las viñas, y lo mesmo hagan alos arboles quitādo les las baruajuelas someras. ¶ Tambien se deue mirar que muchos arboles y plantas, aunq̄ segun su postura y sazon van bien puestos y prenden, por ser mal mirados y mal tratados se pierden y destruyen, y por esso toda postura se mire y trate y guarde bien, porq̄ muchas vezes aunque no vayan bien puestas ni con buena sazon por ser bien tratadas, se ganā y biuen y son buenas, q̄ la misma razō y regla es de lo contrario. ¶ Para los mas delos arboles y viñas no es tan prouechoso el inuierno caliente como el frio y lluuioso, que haga yelos y ciērços, q̄ con las aguas tomā fuerça, y cō los yelos retraen la virtud a dentro y esfuerçanse mucho, q̄ si el inuierno es seco y caliente abren y despiertā y brotan muy tēprano, o muy fuera de su tiēpo, y vn pequeño yelo q̄ sobreuiene los quema y destruye, y no solamente quitā la fructa mas aun la rama nueua y cogollos, y por no auer tenido sufficiētemente agua en el inuierno, no tienen virtud ni fuerça para el estio. Y acaecele la fruta, mayormente alos q̄ madurā enel estio y otoño, y lleuā la fruta ōs medrada y poca y mala, y por esso para los arboles son mejores los inuiernos frios y lluuiosos, excepto alos q̄ de su natura daña el frio. Que aquello q̄ dixo Verg. Humida solsticia ⁊ hyemis optate serenas agricolas, q̄ quiere dezir. El labrador ruegue a dios por el inuierno sereno y enxuto, y por el verano pluuioso. Para el pā lo dixo y no para los arboles, y por lo q̄ he dicho les es mas prouechoso quādo el inuierno les llueue cō ciērço q̄ es ayre frio, q̄ quando cō abrego q̄ es ayre caliente, porq̄ el frio aprieta y haze tomar fuerça, y el calor

La manera ōl atetillar los arboles.

abre, y aunque en otras cosas aproue-
che en esto daña el tal tiempo, porq̃ to-
do arbol en inuierno retira la virtud a
las rayzes, y ala primauera las esparze
por las ramas, y por tãto si alguno qui-
siere enxerir enel inuierno, sea o en las
rayzes o sotierra, y ala primauera sea so-
bre tierra, aunq̃ en todo tiẽpo tiene vẽ-
taja el enxerto sotierra. Dize el Trec. q̃
todo arbol dará la fruta mas sabrosa y
mejor si hiendẽ el ramo por medio y le
tornã a jũtar, y atar para que pegue v-
no cõ otro, como si fuesse enxerto, mas
esto se ha de hazer siendo nueuo el ar-
bol o en ramo nueuo, y desde Hebrero
hasta mediado Março, porque enton-
ces soldara mejor. ¶ Quando enfermã
los arboles por humor demasiado, ya
dixe lo que auian de hazer, o de los re-
secos, mas quando ay hormigas vean
si vienen de fuera a comer los cogollos
de los arbolezitos nueuos, y para esto
ay remedios. Si el arbolito es nueuo
hagan vna rosca de barro que ciña to-
do el pie, hueca, y abierta por arriba y
llena de agua, y ponganla al pie del ar-
bol, y ansi no podrá llegar. Otros po-
nẽ enderredor del pie del arbol vn cir-
culo de cal biua, como no llegue al ar-
bol o de ceniza, y ansi no entraran. O-
tros hazen vn betum o liga con que to-
man paxaros, y embarran bien vna cu-
erda gruessa y la atã al trõco del arbol
y se quedã todas alli. Dize mas que es
bueno mojar biẽ vna cuerda gorda de
lana en azeyte y atarla al tronco como
dixe, y no subirã, mas no llegue el azey-
te alas rayzes, que es põçoña de todas
las plãtas, mayormẽte si son nueuas y
entretãto q̃ aya humidad ỏl azeyte no
subirã las hormigas, mas el azeyte es
contrario a todas las plantas, y por tã-
to no lo tengo por bueno. Si el nido de
llas es en el suelo es bien echar enla bo-
ca del piedra açufre y oregano moli-
do, y por mejor tẽgo si esta el triadero
apartado del arbol echarle agua cozi
endo que las escalde y cueza, y si son
dentro de el hueco del arbol, y aq̃llo
se puede cortar y quemar, mas sino se
puede cortar, es bien golpear el arbol
y saldran fuera, y ansi las mataran to-
das. Y porque siempre dentro del hue
co quedan ouezicos y simiente dellas:
es bien tomar çumo de verdolagas cõ
otra tanto de vinagre y echenselo den
tro con vn aguatocho, por aquellos a-
gujeros por donde salen y pereceran
todas, o alpechin q̃ no sea salado, o põ
ganles vnos cuernos de carneros que
sean rezientes y les ayan sacado el ma-
cho que tienen dentro, y alli se meten
y pueden las alli matar con agua co-
ziendo, con esto hagan la diligencia pa
ra matarla simiente que auia quedado
en los huecos ỏ los arboles. Y es mu
cho de procurar como en qualquier
manera se desarraygen las hormigas
porque destruyẽ mucho los arboles y
fructa, y estos remedios se hagan enel
inuierno antes que encomiẽce a derra
marse por los arboles, lo qual hazen e-
llas ala primauera, y las que crian en el
suelo se destruyen mucho labrãdo mu
cho la tierra, y ansi les deshazen los ni
dos dellas. Es bueno contra las hor-
migas y cõtra otras sauandijas q̃ roen
los arboles, aunq̃ esten enlos resecos:
cozer torujsco, y cõ aquel agua (q̃ es ma
tadora) desq̃ este fria, mojar los hueco:
ỏ los arboles y echarloenlos agujeros:
cõ vna xiringa, y enlos nidos q̃ estan le
xos en tierra la echen caliente coziẽdo
que lo vno el calor las matara y lo otro
el veneno, y aun esta agua mata las pul
gas y chinches mojando cõ ella la ma
dera delas camas, y regando dõde ay
pulgas y es bueno cõtra liẽdres y pio
jos. Otras sauandijas ay que comun-
mente llaman los labradores tajamo-
cos, otros los llaman muerde y huye,
crianse enlas cortezas de la madera, y
encañados, roen los cogollos de los
arboles quando estan ternezitos, pro-
curen los matar todos que no quede
ninguno, o impidir que no suban a los

Como se mejora el arbol, y da mejor fructo.

Para q̃ remedien los arbo-les que co-men hor-migas.

Cõtra chin-ches, y pul gas y pieços y lien-dres.

arboles, estos se acogen a los encañados y alli los pueden matar. ¶ Crian se ansi mesmo vnos gusanillos en las hojas, y rebueluenlas, y daña se todo el arbol. Pues donde quiera que estuuieren quiten las hojas y quemen las, y aun si fuere ramo el que assi estuuiere dañado, cortenle del todo, sino fuere ramo principal, que mas prouecho es quitarle que no que por dexar le dañe todo el arbol, que vna sola hoja basta para dañarle y perderle. ¶ La oruga se engendra y conserua en tiempos q̃ haze humidad y calor como buchorno, y mas en valles o llanos que no en cerros ni lugares essentos y ayrosos, ban la de coger quando en el inuierno esta en capullos como en vna telaraña y tambien esta rebuelta en vnas hojas quitẽla a mano antes que abiue, y quemenla, que si la dexan es buego para los arboles. Tambien se guarda la oruga entre los resq̃brajos de las cortezas de los arboles, y esta es peor de ver y de tomar. Bizẽ que peresce con humo de cosas bediondas, mayormente de alcreuite quando abiua y se comiença derramar por los arboles. ¶ Ay otra manera de oruga que se guarda en las escobas y otras matas baxas, hazese la simiente como vnos 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. ¶ Ansi mesmo se hazen vnas telarañas que se rebuelluen por los arboles y los destruyen en grande manera, deuenlas quitar a mano como orugas. ¶ Contra los siublos y otras enfermedades vean lo que dixe en las enfermedades de las viñas. Ansi mesmo viene mucho mal a los arboles por causa dela nieue, en esto veã lo que dixe enlas enfermedades delas vides, y tomen aquello y baganlo, y lo mejor es sacudir el arbol que no quede nieue encima. Ansi mesmo si los arboles estan enfermos (y aunque no lo esten) es muy singular cosa echar les a las rayzes vrinas muy podridas, mezcladas con otra tanta agua, y con ellas los arboles se refrescan y dan mas fructa y mejor, esto se haga por Enero y Hebrero, y basta mediado Março. Esto es bueno para las frutas de pepita como membrillos, peras, peros, y sus semejantes. Muchas vezes por mucho humor crian los arboles gusanos en el tronco, y luego (a los que son expertos auisados en esto) se les muestra a donde estan, que leuantan la corteza del arbol, y hazen la como vna bexiguita o ampolla. Para esto tomen vn clauo de cobre, y con el maten el gusano sino le pueden sacar. ¶ La yedra es muy dañosa a los arboles, mayormente a los de fructa, porque no los dexa crecer ni engordar, antes los aprieta y aboga. Toda planta que desde chiquita o desde que la ponen se riega, quitandole aquello con que crescio peresce, o se empeora mucho, y muchas se ponen en lugares tan secos o tan calientes, que si quando son pequeñas no las ayudan con alguna agua, si quiera basta que ayan dos o tres años que tengã buenas rayzes, es muy cierto que se secaran o alomenos se criarã muy desmedradas. Pues ay manera de regar los arboles quando pequeños o rezien puestos, que aunque despues les quiten el agua no se les haga tanto de mal. Y para esto es bien que quando ponen los arboles, o sean chicos o grandes, hazer vn caño de barro y meterle enel hoyo, que vaya cerca delas rayzes, y quede vn cabo fuera y por alli le podran regar. Otros ponẽ en lugar de caño vn cuerno despuntado, otros dos tejas, o mas, juntas, los huecos hazia dentro, otros hincã vna estaca gorda q̃ llegue acerca delas rayzes, y quando quieren regar sacanla, y echar por alli el agua, y despues de embeuida toman a poner el palo porque no se ciegue. Otros por ser lexos de dõ

Como se han de regar los arboles.

de ay agua, o porque no quierē tomar tanto trabajo (pues por la mayor parte quien no trabaja no goza) quando ponen algū arbol sotierra junto cō el quāto vna mano, vna botija o cantaro lleno de agua, para que enel estio mantēga muy fresco aquello bajo, mas la tal vasija sea nueua porque sude. Los que ponen caños o cuernos o tejas, cubran lo con algo, porque ni el sol ni elviento ni el frio cale por alli a las rayzes, q̄ les haria daño. Los que nada desto hazē si quierē regar aguardē ala noche puesto el sol, y tenga hecha escaua alderredor del arbol, y echēle agua de noche, y ala mañana tornēlo a cubrir, y la vez que lo regaren bartenlo de agua, porq̄ dela poca mas daño resciben q̄ de ninguna, porque cō la poca se escalda sino es en lugar que se riega de cōtino, que para los tales no damos ninguna destas reglas, que delas maneras y tiempos del regar mas adeláte hablare plaziendo a Dios, quādo llegaremos alas hortalizas. Mas es de notar que todo arbol que se riega no da la fruta tan sabrosa ni de tāto olor como los de sequera, y esto es por la mayor parte, y el arbol q̄ se riega lleua mejor rama, y el de sequera la fruta sino peca por estremo digo por mucha humidad o demasiada sequedad. Muchas vezes se desgarrá los arboles o algunos ramos dellos con su fruto, o por vientos, o por estar muy cargados, mas la fructa destos tales aunque parece madura es sin sabor y sin gracia, que como aquel ramo no tuuo entera substancia ni virtud, ansi no la pudo dar a la fructa.

Capitulo. viij. De los tiempos y maneras de enxerir arboles.

Esta arte y exercicio de enxerir es vna obra tan singular y necessaria quanto es subtil y graciosa. Y en toda el agricultura a mi ver no ay exercicio en quemas qualquier noble persona pueda recrearse y emplear su tiēpo (para no auer de estar ocioso) porque con esta los arboles monteses se hazen caseros, los esteriles frutiferos, los buenos mucho mejores, y esto causa auer cada dia nueua manera de frutos, que ni los huuo antiguamēte ni fuerō criados en principio del mundo, en tanto que casi pocos menos arboles ay inuētados que naturales, digo de los frutiferos. Que como de dos maneras o especies de animales se engendra otra tercera muy differente de los padres, assi como son las mulas assi los arboles se pueden enxerir en otros que hagan lo mismo, y esto es contino enlos arboles que son muy desemejantes y los enxeren, mayormente passando los vnos por otros. Y desta manera se hazē los melocotones passando los duraznos por los membrillos. Y si enxeren en almēdra dulce, o en auellano, qualquier otro arbol que tenga cuesco, lo de fuera sera lo que era, o durazno o prisco, o ciruela, o aluerchigo, o aluarcoque, y la pepita sera almēdra o auellana, y esta es la mas singular manera de enxertos dōde en vna fruta estan enteramēte dos frutas. Es cosa marauillosa el enxerir q̄ parece que con ello contēdemos en ygualarnos cō la natura, y aun enmēdamos la muchas vezes, que lo q̄ ella haze malo, cō el enxerir se enmiēda, y lo bueno mejora, y es tanta mudāça la q̄l enxerto haze, q̄ las puas de vn arbol enxertas en el mismo, mejoran (Como Plinio dize del castaño q̄ el llamo Coreano) porq̄ vn caualliero llamado Coreio le enxerio, y miētra mas vezes le enxeren mejora la fruta. Dize Cre. q̄ el tal arbol lleuara la fruta differēte de la que lleuaua primero, no solo en la mejoria del sabor y grandeza, mas a uvenla hechura, y dize q̄ de aqui vinieron tantas diferencias como ay en cada linage de frutas, y miētra mas bajo fuere el enxerto mayor sera la mudāça y si fuere so tierra mucho mayor, y mejor durable. Hazer de frutas tēpranas tardias, y de tardias tēpranas es ya no

torio a todos, q̃ todo enxerto da el fruto al tiempo q̃ le daua el tronco en que esta enxerto, o es poca la distancia de antes o despues, cõ tal que no sean los tiempos muy estremados, vnos muy tempranos dela primauera, o tardios de el otoño y del inuierno, sino q̃ la distancia sea razonable, mediana, no mucha, tal q̃ se pueda suffrir. ¶ De todas las maneras de enxerir es lo mas seguro, prende mejor, crece mas presto, biue mas tiempo, lleua mas fruto, siẽdo de semejante en semejante, como de peral en toda manera de perales y cermeños, y de mançanos en toda manera de mançanos, peros y camuessos, durazno en almendros, prisco, alueruchigos. Bien q̃ todo arbol de pepita prẽde biẽ en todo arbol q̃ lleua pepita en su fructa, como perales en membrillos y en mançanos, y por el contrario y el de cuesco en cuesco, como el durazno en almendro el ciruelo en almẽdro y durazno en ciruelo, y ansi de todos los otros. Mas es de notar que como no se ha de enxerir arbol de grande cuerpo en arbol de chico cuerpo sino fuere so tierra (como adelante dire) ansi tampoco no se ha de enxerir arbol de larga vida en otro arbol que sea de corta vida, como almendro en durazno, si no por el contrario, porque siempre el cimiento y fundamento sea fixo. Dize Columella, que todo arbol cuya corteza es gorda, rugosa, correosa, como los que han de ser para escudete o cañutillos, prenden vnos en otros, aunque sean de contrarias naturas y aun los que brotan en vn tiempo, sea de escudete o no. Mas antes q̃ hable delas maneras de enxerir, es menester dezir los tiempos conuenientes a este exercicio, y para mas los atraer a que se aficionen, vean que cosa es alterar frutas mudar tiẽpos, multiplicar especies, y que vn mismo tronco se marauille de si mismo, viendo en sus ramos diuersas maneras de fructos contra la naturaleza de sus rayzes, y que vn arbol lleue tantas generaciones de frutos quãtos ramos tuuiere. Assi mismo toda fruta enxerta tiene mejor sabor y olor, y si tiene cuesco le despide mejor ỗla pulpa, y el cuesco o pepita es mejor, y esto dicho prosigamos adelante. ¶ Quãto alo primero el enxerir pa ser mejor, ha de ser en creciente de luna, y los que enxerẽ en principio de creciente prenden mejor, y los que al fin dela creciẽte, digo en quarto vltimo (con que no sea en el plenilunio) lleuan mas presto fructa, y aun en esse año. ¶ Es bien enxerir por la primauera, quãdo los arboles encomiençan a botonar, y antes que abran las yemas, y entonces es lo mas cierto y mejor, porque en aquel tiempo los arboles sudan y hinchan, que el enxerir por estio o brotar, no es tan seguro ni tan bueno, y prender los enxertos entonces es acertamiento, y de lo tal no se deue dar regla, excepto en los enxertos de escudete y cañutillo, y los que se hazen en la corteza, que como dize Columella, aquel es proprio tiẽpo (como adelante se dira) assi mesmo no deuen enxerir en fin del otoño, que es poco ante del inuierno porque en aquel tiẽpo pocos enxertos prenden, y aunque prendan, los frios del inuierno que sobreuienen los destruyen, y aun los echan a perder, y si en el estio quierẽ enxerir, sea en tierras frias y frescas donde haga el tiempo algo semejante a la primauera, y si en fin del otoño, o por el inuierno enxeren, sea en lugares calientes y abrigados de vientos y en solanas. Y porque como dixe arriba, todo arbol tira la virtud alas rayzes y en verano la estiende por el tronco y ramas. Quien en inuierno enxiriere sea enlas rayzes o so tierra, o en lugar donde le pueda bien allegar la tierra, porq̃ los abrigara mucho y defẽdera del frio y vientos y yelos, y a la primauera sea enlas ramas y tronco (aunque segũ razon) en todo tiẽpo es mejor el enxerto

El mejor enxerto es ỗ vn semejãte a otro

Auiso al enxerir.

Enxerir sea encreciente de luna.

El buen enxerir, sea en la primauera.

mientra mas bayo fuere, y mejor enxerir es sobre tarde que de mañana, y que quando enxeren no haga frio ni yelos ni viento, sino fuere gallego, cõ que no sea muy sobrado. Con abrego y cierço es mal enxerir, y tãpoco haga mucho sol, y si grande sol hiziere cubran el enxerto cõ alguna sombra ni tãpoco llueua porque el agua es enemiga ô los enxertos (digo a la pua y ala llaga) y por esso para enxerir ha de ser vn tiempo amoroso templado gẽtil y templadamẽte caliẽte, y en este exercicio se requiere auer mucha experiencia para q̃ vaya bien hecho y acierte, y veá que el arbol o tronco en que han de hazer el enxerto sea nueuo fresco y que tenga buena sazon, porque en los tales de mas ô prender los enxertos, hazẽse muy medrados, y fructiferos. Y porque ay muchas maneras de ẽxerir, primero dire delas que llevan pua, y q̃ tales han de ser las puas. ¶ Lo primero han de ser de arbol muy singular, muy fructifero ô muy buena fructa, y muy cõtina nueuo, o de ramos nueuas dela parte del oriente dõde nasce el sol al mes ô Junio y antes que corten la pua bagan le vna señal con vn poco de almagre, o con otra cosa, con tal que no reciba la pua daño alguno, y de aquella manera la assienten haz ia los ayres que estaua en el arbol, cortẽla quatro o cinco dedos mas larga delo que ha de ser, porque al tiempo del enxerir este fresca la cortadura. Sea la pua algo gorda, substãciosa, no quede en el enxerto muy luenga, tenga muchas yemas gordas y espessas, tenga dos o tres horquillas, no sea roñosa ni desequida, ni tuerta, ni ñudosa, y si ha de poner en arbol o ramo viejo o duro, vaya calçada en lo viejo de otro año, porque concierte mejor vno con otro, mas mucha ventaja tienen las puas nouezitas y el trõco fresco. Y si ramos nueuos no ay, desmochen el arbol para que de nueuo alance nueuos pimpollos, y el año siguiente hagan los enxertos en aquellos nueuos pimpollos. Y si han de llevar las puas lexos, pueden las llevar metidas las cortaduras en vn nabo gordo, o en barro, o en paño mojado, de manera q̃ vayan frescas y sin lision, y anssi se guardaran algunos dias. Y porque dizẽ estos doctores que la pua sea conforme ala edad del arbol, no me parece bien dize lo que ellos dixeron, y mas põgo mi parescer, y hablo con experiencia que siempre a todo poder sea la pua nueua, de no mas de año (esto digo para los arboles, no para las vides) porque estas son mas ciertas para prender, y pocas dellas se pierden, y las que en viejo van calçadas no prẽden todas vezes, ni salen tan buenas, aunque prendan, y para que aya aparejo para puas nueuas procuren siempre rama nueua. ¶ Y muchas vezes acaesce querer enxerir algunas puas tẽpranas en arboles tardios, y porq̃ vengan en vn tiempo que ellas no ayá brotado demasiadamente, antes que el arbol en que las han de enxerir. Corten las en menguãte de dia y de luna, porque se conseruan mas, y sea quando hazen señal de engordar las yemas, o q̃ han echado poco, y sotierrenlas en lugar que este cerca de agua corriente, o en lugar humido, con tal q̃ no les entre el humor. Y al tiempo quel arbol en q̃ las han de enxerir brotare, estará tan frescas como si entonces las cortaran y anssi se guardan mucho mejor, q̃ metidas en barro mojado ni en nabo. Y sepan q̃ muy mejor se conciertan y juntan puas tẽpranas y arbol tardio que por el cõtrario, no digo tẽprana en madurar la fructa, sino cuel florecer o brotar. Mas para que la pua tempraña espere al arbol tardio, ha se guardar como he dicho, q̃ sino se guarda por mas seguro tengo pua tardia enxerta en arbol tempraño, porque el arbol cõtinuamente cresce, lo qual no haze la pua, y como la pua ha de ser muy escogida an

si sea el tronco si ser pudiere, porq̃ miẽtra mejores el tronco en que enxeren mejor sale el enxerto y la fructa, y por esso mejores enxerir en arboles caseros que monteses, y mejor en fructiferos que en esteriles, que miẽtra mejor es el fundamẽto, mejor sale el edificio que sobre el se fũda. Y porq̃ muchas veces los que enxeren por no lo saber hazer yerran, o por no les suceder los tiẽpos quales eran menester se pierdẽ los enxertos, por esso no dexen de prouar q̃ errando acierta, mayormẽte en este exercicio del enxerir, y deuen primero mostrarse en arboles mõteses de poco precio, aunque sean tales y tan grãdes que no se puedẽ trasponer, que lo vno deprenderan como quien se ensaya en esgrima, para que siendo bien diestro enlas armas, venga biẽ diestro al verdadero combate, pues enxeriendo en tales arboles aunq̃ se ayan de quedar alli bara bien a pastores y caminantes allende de prender. ¶ Y auiẽdo se exercitado y deprendido enlos monteses, vengan en nombre de Dios a enxerir ensus jardines y arboles preciados, y siempre prueuen, que mucho ayuda la natura alos que prueuan y hazen experiencias en cosas nueuas, y mucho aprouecha para acabar vna cosa tener esperança de acabarla y salir con ella. ¶ Una de las maneras de enxerir llamamos de coronilla, y esta no se puede hazer sino en arboles que tengã la corteza gorda, rugosa, corcosa, como son la higuera, la oliua, el narãjo, el nogal el alamo blanco, peral, mançano, auellano los semejantes que los que tienen o delgada o resquebrajada la corteza, no se pueden enxerir ni de coronilla, ni de cañutillo ni de escudete. Este enxerir de coronilla se haze desta manera, dizese coronilla, porque se haze enla corona del arbol. Corten el arbol muy sotilmente con vna sierra o con herramienta aguda, de tal suerte que ni el arbol bienda, ni la corteza reciba daño, y esto ha de ser por donde el ramo o tronco este sano, nueuo verde, fresco, liso, sin nudo ni carcoma, ni por lugar retuerto ni duro, y despues alisen la cortadura con vn cuchillo, que queden yguales corteza y madera, y y vaya algo acostada hazia donde se han de poner las puas. Y porque ni la madera ni la corteza biendan, atenla primero con vna correa ancha cernuna, y tengan adereçada vna cuña delgada y aguda, con que aparten la corteza del trõco, esta es buena de hueso Dezen Vincencio y Paladio, que es muy mejor de hueso de Leon que de otro ninguno, no se porque si no es por ser muy rezio, y metanla sotilmente entre el tronco y la corteza, honda quanto dos dedos y vaya con mucho tiento no rompa la corteza, y tome la pua y aguzela tanto quanto ha de entrar, y vaya de entrambas partes aguda, y de las otras dos sana con su corteza, que vaya llana como vna paletica, y metala sin premia por donde estaua la cuña, porque no arrugue la corteza de la pua. Otros no la adelgazan por ambas partes, saluo por la parte que toca al tronco, y por la parte que toca a la corteza raen la corteza dela pua vn poco, porq̃ encorpore mejor, no rayá mas de quãto entra dentro. Y para enxerir desta manera no ha de ser calçada la pua en viejo, y no va mucho, aunq̃ no rayá la pua, mas yo por mejor tengo q̃ si, y auiendo entrado tanto quãto esta adelgazado, y algo mas, ha se de embarrar por encima, y poner sus paños y ligaduras por amor delas aguas soles, y vientos, y si fuere so tierra es muy mejor, y alleguẽle la tierra atetillada. Y si el tronco fuere tá gordo que pueda lleuar mas de vna pua, pongan mas con tal q̃ aya no menos de quatro dedos devna a otra, y puede ser cada pua o espiga desu linage para q̃ aya en vn tronco differentes maneras de frutas. Esta es muy gentil manera de enxerir, mas

no se puede hazer sino quãdo el arbol suda, porq̃ entonce se aparta muy bien la corteza del tronco, y aq̃l sudor ayuda a prender y soldar. Esta se haze biẽ si son tierras muy frias, por Março, y parte de Abril, y enlas tierras muy calientes por Hebrero y Março, y siempre antes q̃ las puas o espigas echen. En esto mire el que enxere la calidad delas tierras y delos sitios, y tiẽpos, q̃ enlas tierras o tiẽpos frios ha ỏ ser mas tardio, si es por la primauera, que enlas tierras o tiempos calientes, por que es cierto que lo caliente es mas tẽprano q̃ lo frio, porq̃ el calor abre, prouoca y despierta, el frio cierra aprieta y adormesce, y por esto no es bien plantar ni enxerir antes del inuierno, sino es en tierras y sitios calientes, mas en lugares frios o en arboles que de su natural son frios o se suelen quemar, y en lugares humidos nunca planten ni enxerá por el inuierno, y si fuere sea tẽprano, porque este presso antes q̃ yele, y cubran bien el enxerto, y esto se guarde en todas maneras de enxerir y plãtar. Esta manera de enxerir y la de cañutillo y escudete, son muy buenas para enlos arboles que tienen la madera bronca, descquida, y q̃ de si mesma hiẽde, o hueca como las oliuas, higueras y nogales, esto digo, si tuuierẽ tal la corteza qual dixe arriba que auia ỏ ser. ¶ Ay otra manera de enxerir, que llamamos cañutillo, y esta es para los arboles que tienen la corteza como los que enxeren de escudete o coronilla, y ansi mesmo han de ser en tiempo q̃ suda el arbol y que despida la corteza, q̃ es casi por mediado junio y por sant Juan, y enlas tierras que son muy calientes algo antes. Hazese de esta manera. Corten la pua que tenga dos o tres yemas, y corten el cogollo, y muy delicadamente le retuerçan la corteza de tal manera que sin lisiõ se saquẽ ỏl macho como quien descalça vna calça o borzegui, y si el cañutillo no se despide bien dela madera, metã entre corteza y madera vn cañon muy delgado y trayganle al derredor sotilmẽte. Si quieren tengan esparcjada vna escudilla de agua que no este muy fria sino algo quebrantada al sol, y echen alli aq̃lla corteza entretanto que quitan otra tanta corteza a vn ramito, tan gordo como ella enel arbol que ha ỏ ser el enxerto, y sean de vn gordor, porq̃ venga justa y ygual, y metanle sin premia, y pongan le barro encima, como las yemas no queden cubiertas, y es biẽ cubrir primero el cañutillo o escudete por de dentro, si es de higuera con leche de higuera, para que pegue mejor y si es de otro arbol con vn poco de agua en que aya estado a mojar alquitira (q̃ los boticarios llaman goma dra gagãti) y al poner del cañutillo es biẽ que tiren la corteza de la pua en que le enxeren, digo que la tirẽ hazia abaxo, como quien desuella el ramito, y tanto de ssuellẽ del hasta que el cañutillo que metẽ este justo, y desta manera no sera menester cerar el cañutillo cõ goma. Esta manera de enxerir para ser muy buena es quando los arboles sudan mucho, y despiden bien la corteza del trõco, lo qual se haze biẽ por Abril y Mayo, y Junio, segun la calidad de cada tierra, y a se ỏ hazer antes que abran las yemas y sude el arbol. ¶ Ay otra manera de enxerir que llamamos escudete, y esta no se puede hazer sino en arboles que sean dela calidad que dixe que auian de ser para enxerto de coronilla, o cañutillo, que tenga la corteza grande, rugosa y correosa. Esta manera de enxerir se haze de dos maneras, digo el assentar la yema. La vna es desque los arboles sudan y las yemas engordescen, han de arrancar la yema que paresce que quiere brotar y sacarla con vn poco de corteza al derredor, y enel arbol que se ha de hazer el enxerto han de escoger vn ramo verde de buena disposicion y sub-

Enxerir de cañutillo.

Enxerir de escudete.

stancioso, y en aquel quiten otra tanta corteza, de manera que ajuste, y esto es mejor dõde apunta otra yema en el ramo, q̃ aunque se pueda hazer en qualquier parte del ramo, es mejor donde apunta yema, en lo bayo a la soba quera de el ramo, por q̃ alli acude mas substãcia que lo haze prender. Y por q̃ las yemas que se han de enxerir no se conseruan tanto como las puas mayormẽte si las ha de traer de otro cabo algo lexos, y no todas vezes se sacan justas tãto que yguales a donde las han de poner, es bien que lleuen consigo el ramo de donde las han de sacar, y si vnas no vinieren podran sacar otras, y assi estaran frescas quando las quisieren enxerir. ¶ La otra manera de assentar las yemas es mucho mejor y mas cierta, y aun mas fixa, que es abrir la corteza dando le vna cuchillada atrauessada que corte toda la corteza y no mas, y del medio de aquella cuchillada dar otra hazia abaxo y apartar vn poco las dos junturas baxas, y por alli meter la yema con su pedaço de corteza cortada a manera de vn escudo hasta que ajuste por lo alto vn rostro con otro, y la corteza del arbol tome y abrace debaxo de si todo el escudete, y quede fuera la yema solamente, esto hecho atenlos y apretenlos bien con su cuerda o correa de higuera o torzuisco, o espartos mojados, y majados, porque junte y hermane y quede justo el escudete con el trõco, que no quede bolsa ni bexiga y embarrenlo bien sin cubrir la yema, y es bueno barro amassado con estiercol de cabras. Siempre tengan este auiso al sacar los escudetes, que vn macho que tienen por dẽtro de la yema q̃ es anima dela yema, q̃ siempre vaya en el y no quede enel palo de donde le sacan, que toda yema que va sin el no vale nada ni pueden prender. Este enxerir de escudete ha de ser en ramas nuebas o muy verdes, y en tierras calientes enel mes de Março, Abril, o 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 conueniente a todas las regiones. En todos los arboles que ouierẽ de enxerir de escudete o cañutillo, procuren que sea en ramo nueuo y que las yemas sea de ramo nueuo o de esta primauera, o del año passado, y en los arboles q̃ tienẽ delgada la corteza como almendros, ciruelos, durazños, aluerchigos y sus semejantes, ha de ser la yema del pimpollo q̃ broto essa primauera, y en semejãte nueuo, en los otros q̃ tienen la corteza gruessa y sabstãciosa, como la higuera, naranjos, cidros, olinas, sauzes, alamos blancos, nogales y otras semejantes, &c. ha de ser yema de año y en ramo de año, y si los tales arboles no tienen nueuos, corten los por bayo, porque por alli echã nueuos pimpollos en que hagan los enxertos y cortenlos en principio de la primauera, y para los que vuierẽ de enxerir en esse año estargn de sazon para el mayo y junio, y los otros al año siguiente. Y delque los enxertos huuierẽ algo crescido que se vea que estan pressos, les corten las ligaduras y crescerã 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 ay de escudetes, q̃ son de yemas que echan los arboles por el cuerpo enel tronco, digo enlo viejo de mas de dos o tres años, y estas son buenas para enxerir enlo viejo de otra tãta edad de la manera que dixe que fuesse echo el escudete. Muchas vezes no ay destas yemas, y para esso es bien desmochar vn ramo semejante al que se ha de enxerir, y en aquel que se desmochare echara yemas: y desmochenle quinze o veynte dias antes del enxerir, porque para entonces ayra brotado, mas si el ramo que se ha de enxerir

La hechura del escudetes mejor de todas.

si es almendro, o ciruelo, o durazno, o qualquier otro semejante, brotare vnos cogollitos junto con la hoja quitẽselos quando nacen, y el ramo estara liso para rescebir mejor lo enxerto. Ay otra manera de enxerir q̃ llamamos ô mesa, que es en el tronco como dixe en las vides, que assi se ha de hazer en los arboles, excepto q̃ no es menester cortar el arbol algunos dias antes, como es en algunas vides que son muy viciosas, y de mas desto si el trôco fuere tan delgado en q̃ han de enxerir como la pua, y gualen los muy biẽ de tal manera que las cortezas de entrambas partes del tronco y pua vengan ygua les vnas con otras, y assi saldran mejor y si fuere el trôco tan gordo q̃ sufra mas puas, pongan se las como dixe en las vides y si fuere muy gordo puedẽ le hender en cruz, y de cada parte poner la suya, mas mejor es en trôco nueuo, fresco, que en tronco gordo y viejo y es biẽ apretar las y atar las, y poner su barro y defensiuos, y cubrirlas por cima por amor ô las aguas soles, y viẽtos, y es bien q̃ si van dos puas en el tronco que vayan adelgazadas, y gualmente, digo que cada pua de cada parte lleue corteza lo que ha de entrar en el enxerto o quasi tanto en la parte de dentro como de fuera, y assi las apreta ra mejor el tronco, mas sino lleua mas de vna pua vaya mas gorda la parte ô fuera que de dentro del tronco, y atẽ los como he dicho. ¶ La manera ô enxerir ô barreno, assi como he dicho en las vides, assi se haze en los arboles, por esso no la repito aqui pues basta auer lo dicho en otro cabo, mas siẽpre el barreno vaya muy soslayo hazia bajo hasta parar en el tuetano, o coraçõ, digo en el medio del tronco en que se haze el enxerto. ¶ Estas maneras ô enxerir que dixe de coronilla, de mesa, y de barreno, son de pua, y si el que enxire quisiere q̃ el arbol, que enxere salga y se forme enano y parrado, puede enxerir la pua de cabeça, adelgazádo lo que ha de entrar, como si la ouiesse de enxerir de otra manera, y embarre la cortadura de la pua q̃ queda ô fuera y ate la con algo porq̃ no la penetre alli el sol, ni los vientos, lo qual haga sin lision de las yemas, o ponerle vn cañuto, y assin las puas se puedẽ enxerir en verças de vnas que tienen el tronco gordo y humido, como son vnas q̃ llaman castellanas y sea desta manera. Deshojẽ la verça, y cõ vn palo tã gordo como ha de ser la pua, hagã vn agujero por el troncho abaxo, y basta quá to tres dedos, y por alli metá la pua auiẽdo la aguzado primero quasi todo lo q̃ ha de entrar, y embarrẽ la encima como a qualquiera de los otros enxertos, y rieguen la verça muchas vezes por el pie, y porq̃ el trôcho pereesce presto y se pudre cubrá le todo ô tierra, o arrinquẽ le ô alli, y traspongã le dõde este cubierto quasi todo ô tierra q̃ no se parezca sino parte de la pua, y assi la pua ôsque cõualezca echara rayzes en la tierra como si fuesse baruado ôspues de podrido el trôcho. Esta manera de enxerir mas es para prouar q̃ para prouecho. ¶ Ay otra manera de enxerir q̃ es ô pepita o simiẽte, y esta se haze mejor en arboles q̃ tengan la corteza gorda como los que son para enxertos de coronilla, y escudete, y puede se hazer entre corteza, y tambien en todos los arboles de barreno, esta fue a caso, q̃ aues comierõ frutas con pepitas o cuexcos y se assentarõ en arboles y echarõ la simiẽte en algunos resquebrajos de los arboles y nascierõ y crescierõ alli, y desta manera (segũ dize Plinio) nascieron cerezos en sauzes, laurel en cerezo, platano en laurel, y como estos a caso nascieron, nascerá todos los que mas con arte enxirieren, mas deuẽ de dar aquellas simientes o pepitas a las palomas y dende a dos horas las maten y sacar la simiẽte ô l buche, y enxerir la luego, o tener en mojo la simiẽte

Del enxerir de mesa.

Del enxerir de barreno.

Enxerir ô pepita o simiẽte.

y hazese desta manera. Tomẽ pepitas de mẽbrillos, o peras, o peros, mançanas, o delo q̃ quisieren, y el arbol en q̃ las han de enxerir, abrá la corteza con vna pũta de vn cuchillo y metá alli la pepita, y vaya la pũta della hazia arriba, y aten la sotilmente, y pongan vn poco de barro ô tal manera q̃ no estoruе al brotar o salir dela pepita. Puedẽ las poner tambien como dixe enel enxerto de coronilla, cortado muy bien el tronco y poniendo las en derredor entre la corteza y la madera como pua y despues embarren las en derredor, y esta manera de enxerir ha de ir algo honda. Este enxerir de pepitas se puede hazer ô pepita o grano qualquiera q̃ sea en qualquier arbol q̃ tenga la corteza, qual dixe, y a de ser en tiẽpo q̃ el arbol sude, y por esto digo que tẽga la corteza, gorda, y rugosa, y correosa, y aun puede se hazer por parte del estio, y tãbien se puede enxerir enel tronco, haziendo vn agujero en el y metiendo por alli la pepita, o grano de naranjo y de sus semejãtes y estas pepitas puedẽ enxerir en tronchos de vergas. Otra manera ay q̃ dizẽ de cuescos, mas han les de quitar primero la madera, como alos de ciruelas, duraznos, alverchigos, y los de su arte, y los naranjos y sus cõsortes se enxeren biẽ assi, y todos estos suelẽ prender naciendo en las hendiduras y resquebrajos y hucos delos arboles, y dõde ayan dado vn barreno. Otra manera de enxerir ay q̃ llaman juntar, y hazese desta manera. Quãdo está dos arboles juntos tan cerca el vno del otro q̃ puedan juntar dos ramos ô llos como jũtan dos dedos de vna mano tomẽ aq̃llos dos ramos q̃ sean verdes, frescos, nuevos y substãciosos, y lisos, y a cada vno le ray gã basta en medio del coraçõ o tuetano, de manera q̃ junten muy bien, y parezca como vn ramo hendido y despues jũtado, esten muy justos, y yguales, y atẽlos y embarrẽ los encima biẽ y desque aya passado tãto tiẽpo q̃ estẽ bien juntos y consolidados, cortẽ las ligaduras, y otro año siguiẽte cortẽ el vn ramo por bajo jũto ala juntura, y deuẽ cortar el q̃ mas flaco pareściere, y embarrar las cortaduras. La fruta ôsi te tal enxerto terna ensi algo ô la fruta de entrambos arboles en olor y sabor y esto es bueno para arboles semejantes, y es para bastardar peras, y cermeños mas que otra fruta. ¶ Tãbien se pueden enxerir vnos arboles en otros ô pũta (como dixe ô las vides) y es manera para q̃ no se pierda ningũ enxerto. De que manera prẽden todas las plantas vnas en otras sin perderse ninguna, ya lo dixe enel enxerir de las viñas que es passar vno por otro, empero por q̃ desta manera (dizen Pala. y Pedro Crescentino) q̃ si enxerẽ los duraznos en sauzes q̃ el fruto no lleuara cuesco, quiero repetir algo dello (quãto al passar vno por otro ya esta dicho) y de aquella manera se bastardan mucho las hechuras ô las frutas, mezclãse los sabores y olores, mudãse los tiẽpos del madurar q̃ en aquel tiẽpo madura la fruta enxerta en q̃ maduraua la del tronco en que se enxirio o es poca la distancia con que no sean tiẽpos muy estremados ni muy lexos el vno del otro (como arriba dixe) y assi enxiriẽdo arboles tardios en tempranos se haran tẽpranas las frutas, y por el cõtrario. Esta es la fruta q̃ mas prouecho da a su dueño, y q̃ mas gracia tiene, o q̃ sea tã tempriana que anticipe a todas las otras frutas de su linaje, o tan tardia, q̃ quando aquella madurare no aya memoria de otra de aquella suerte, y assi auiendo poco o nada de aquella suerte ô fruta sera mas preciosa y mucho mas tenida, y para mudar mas los tiempos del madurar, es bien tornar a enxerir las puas que ha echado el arbol assi enxerto, agora sean tẽpranas, o tardias segun las quisieren hazer. ¶ Paraq̃ los duraznos no lleuen cuesco

Pala. manera ô enxerir pepitas.

Otra manera ô enxerir.

co tomē vn ramo de sauze tā gordo ca si como vn bastil de açadon, sea bien verde, y tā largo como seys o siete palmos, y plantēlo en arco que hinque en trambas puntas enel suelo, y rieguēle hasta q̄ prenda, y planten debaxo del vn durazno, y desque esten entrābos biē pressos dē al sauze vn barreno por medio, y por alli metā el ramo del durazno (y paresceme a mi que suelda mejor hendido q̄ no barrenado) y lo que ō l durazno q̄dare metido enel sauze, sea ō lo viejo de vn año, y vaya raydo vn poco, aprietēlo y atenlo y embarrē lo por encima con su barro, y cortenle todos los ramos baxos porq̄ eche la virtud enel enxerto, mas no le toquen en el pie ni trōco, y rieguēlos muchas vezes, desde a vn año los desatē, y despues q̄ vean q̄ está justos y tan hermanados que el durazno se puede mantener del sauze, cortē el durazno muy sotilmente por baxo jūto cōel sauze, y arrinquē el sauze y tornenle a cubrir mucho ō tierra, q̄ q̄de cubierto el enxerto, y nudo, y rieguēlos muchas vezes, porque el sauze aū sin fructificar quiere mucha agua, quāto mas lleuādo tā grande fruto como el durazno. Mas yo por mejor ternia q̄ cubriessen el sauze cō tierra despues de auer jarretado el pie del durazno q̄ no q̄ le arranquē y le corten a trasponer. Y porq̄ los durazno, prisco, alverchigo y sus semejantes tienen flaca la madera nouezita lo passado dōde es la jūtura sea por lo mas de año que esta mas rezio, q̄ otra mente aprieta mucho alo nueuo ō vn año, y por aquello se suele perder, y lo nouezito no sufrira que lo raygan por donde ha de encorporar, como lo otro q̄ es mas rezio. Otros en lugar ō sauzes ponen mimbres, no he prouado lo vno ni lo otro qual sea mejor, creo que lleuara ventaja el que fuere mas hueco y menos amargo, desta manera los durazno o prisco no lleuará cuexco, segū dizē los autores suso dichos, y piē so yo que como fuere en aquello assi sera en todas las frutas que lleuā cuexco o pepita. Porq̄ si es verdad q̄ se consume vn cuexco tan grāde y tan duro como el durazno o prisco, ō creer es q̄ mas ligeramēte se consumirā los cuexcos delas azeytunas, los granillos de las vuas, las pepitas delos mēbrillos y peras, y māçanas, los cuexcos ō las guindas y cerezas, y ō todas las otras frutas, y siēpre la pua que passaren vaya quāto mas pudieren a soslayo hazia arriba q̄ no atrauiesse derecha como dixe el passar delas viñas. ¶ El crecentino pone otras dos maneras a mi ver no tan seguras. Corten vn palo de sauze muy verde, largo de tres palmos y del gordo que arriba dixe, y dēle vn barreno hasta lo hueco, y sera muy mejor cō mēbriqui, porque no haze escobina como la barrena, y la que hiziere saquenla toda, y tomen la pua y adelgazenla al derredor todo lo que ha de entrar enel barreno, o poco menos, y metanla alli justa, y pōganle su barro y rieguen le muchas vezes. Por mejor ternia q̄ sin cortar el ramo se hiziesse el enxerto enel, y desque estos enxertos esten pressos cortenlos o arrinquēlos de donde estan, y trasponganlos a otra parte, o dexenlos enel mesmo arbol.

¶ La otra manera es muy segura, q̄ es passando la pua por el sauze, estādo el arbol junto al sauze, y desque biē pressos cortar el sauze y trasponerle a otra parte, o dexarle alli, como mejor le pareciere, y si enxerē parras en sauzes vayan calçadas enlo viejo del año antes. Otros dizē q̄ es mejor hazer esta manera de enxertos paraque no aya cuexco o pepita, en vna çarça gorda en lugar de sauze o mimbre. Aqui se siguen algunas reglas generales que son propias para los enxertos. ¶ Todo arbol que puesto de ramo prende, aunq̄ sea pocas vezes, prendera enxerto, y el q̄ no prēde de ramo no se curen de enxerirle, q̄ el trabajo es por demas, saluo

Para enxerir en sauze durazno.

Otra manera de passado.

Reglas generales para el poder.

sino fuesse enxerto, o de pũta o passado En todo arbol es mas duradero y mas cierto lo natural que lo artificial, digo q̃ dura mas y es ãmenos trabajo, y lo mismo en los enxertos, y por esso vemos q̃ los enxertos los mas se pierden por tiempo, y tornan los arboles a su natural, salvo en aquellos que vã sotierra. ¶ Todo enxerto sea por lugar y cabo liso, o dõde no aya ñudo, porque en el ñudo pocos enxertos prenden, y aunq̃ prendã no son tan buenos, y tambien torno a dezir que sea en arbol o tronco nuevo. ¶ En toda obra ỏ arboles o podar, o desmochar, o enxerir es muy necessario traer las herramiẽtas muy agudas. Las herramientas que el q̃ enxere ha menester, son diuersas maneras, como ay diuersas maneras de enxerir, y si es en lugar donde pueda vsar ỏ sierra para cortar es buena, por que con ella cortaran mas sin pena el tróco, y hara y gual la llaga o cortadura, mas que con otra herramienta. Un puñal para hender el tronco vn cuchillo, o puxauante muy agudo para alisar y formar la messa. Una cuña y si se hallare de algũ guesso rezio, o de enzina, o boxo. Un escoplo largo de hierro aunq̃ el hierro muchas vezes ỏxa herrumbre, y es causa q̃ no prẽda el enxerto. Si enxeren de barreno es bueno vn taladro q̃ barrena, y mejor la gubia como dixe en los enxertos de las viñas. Los enxertos de escudete y cañutillo no han menester mucha herramienta En toda manera ỏ enxertos hã de quitar todas las ramas q̃ estan cerca porq̃ se lleuan la substãcia, y el enxerto q̃da enflaquescido, y si no se las quitan es grande aparejo para perder se los enxertos, aunq̃ se ayan hecho en buen tiẽpo y sazon y esten bien prẽsos, y ya q̃ no se pierdan quedã desmedrados por ende digo q̃ los limpien en todas maneras, y aũ les hã de quitar los ramos q̃ les hazen sombra demasiada, que echã a perder los enxertos nouezitos, y todos los pimpollos q̃ nascen de nueuo en el ramo enxerto y tengã auiso ỏ no quitar a buẽltas las hyemas ỏ los enxertos. Los arboles q̃ lleuan goma como son ciruelos se hã ỏ enxerir o antes q̃ comiencen lançar la goma, o despues q̃ la han acabado de sudar, esto se entiende si es entre corteza, y los arboles en q̃ estã enxertos muchas maneras de frutas, bien q̃ ellos son muy gẽtiles mas son de poca vida, y si donde enxerẽ ay peligro de ser roydo los enxertos, vayã altos como no los puedã alcançar encapuchen los ỏ manera cõ çarças, o cosas q̃ espinen q̃ las bestias y ganados se aparten dellos, y si es lugar cerrado vayan bajos, y no ay tales enxertos como los q̃ van sotierra. Si el tronco es viejo y gordo y quierẽ enxerir en el y es arbol de corteza gorda enxeran le de cõronilla, porq̃ es mas seguro q̃ hender el tronco, y por mejor tengo q̃ hagã q̃ echen nueuos pimpollos para enxerir en ellos. Para embarrar los enxertos, es bueno barro de vno rezio, mas vaya bien amassado y mezclado con arena porq̃ no hieda, y cõ estiercol de vacas y mejor es de cabras, bien amassado, y incorporado, y si lo amassan con agua en q̃ ayã cozido tomisca no criara gusanos, q̃ muchas vezes roen los enxertos, los quales se crian muchas vezes en el estiercol assi amassado. ¶ Para atar los enxertos son buenas vnas mimbres delgadas hẽdidas por medio q̃ duran mucho tiẽpo sin dañarse, o cuerdas de cañamo, o correas ỏ higuera, o de tomisca, mas si es arbol grueso, o vid de buẽ cuerpo dõde se hazen los enxertos, y el enxerto, es de hendido no ay necessidad de ligaduras, porq̃ el mismo arbol aprieta harto ỏ si mismo (esto digo si es ỏ mesa) y los trapos q̃ pusierẽ sobre el barro vayã mojados, y el agua bien espremida, y si alcãçare la tierra cubran los cõ ella, como no pare alli el agua, y guardẽ los de viẽtos, y grãdes soles

El barro para embarrar los enxertos.

y de aguas q̃ esta les dañia mas que cosa ninguna. ¶ En el plantar y enxerir se hazen buenas aunq̃ las planten y enxeran fuera de sus tiẽpos naturales, y esto es por grande acertamiẽto, o porq̃ accidẽtalmẽte les sobre vino vn tiẽpo muy semejante a aquel en q̃ propiamẽte auia de hazer, que si se planto o enxirio en el estio, le acudio vn tiẽpo semejante al dela primauera, humido y fresco algo lluuioso, o algunos ñublados por donde el sol no los q̃masse o secasse. ¶ Si plãto o enxirio en tiempo muy frio y por los yelos del inuierno, q̃ entonce sobreuino vn tiempo amoroso, gentil, y caliente. Pues quien en tiẽpos assi extraordinarios quisiere plantar o enxerir, procure tales remedios, y busque tales lugares q̃ suplan la falta del tiẽpo, mas segun razõ y verdad aquello tiene sazõ y ventaja, lo qual se haze quãdo el tiẽpo lo demãda ¶ Y siẽpre enel enxerir tẽgan auiso q̃ nũca enxeran arbol de mayor cuerpo en otro õ menor cuerpo, cerezo en guindo, peral en cermeño porq̃ desque el enxerto va cresciendo pesa mucho, y el tronco en q̃ esta no tiene fuerça para suffrirle, y por esso se õue hazer por el cõtrario. Arbol de pequeño cuerpo en otro de mayor (el menor en el mayor) y si quisierẽ enxerir grãde en chico, sea so tierra, porque en la pua enxerta nazcã desspues rayzes, y de alli tome fuerça y cimiẽto para lleuar la carga del cuerpo ¶ Assi mismo no enxeran arbol de grã de fruta en arbol q̃ lleua menuda fruta, como de peras gordas en arbol q̃ las lleua menudas, porq̃ de aq̃lla suerte la fruta no se auẽtaja en la grãdeza, saluo siẽpre enxerã menor en mayor, y crescera la fruta mas q̃ antes era. Y si como dicho tengo quieren enxerir mayor en menor sea sotierra, esto es para hazer la fruta mas medrada y gorda, mas si es por no mas dela mejoria õ arbol, aquel mejoria por do quiera q̃ sea hecho el enxerto, mas toda via lleua ventaja sotierra (podiẽdose hazer) cerca del enxerir olores no es menester repetir lo aqui pues ya lo dixe enel enxerir de las viñas.

Nota este auiso del enxerir.

¶ Capitulo. ix. delos almendros.

¶ Viene ya el lugar en que se ha de tratar de cada arbol por si, y porque hã de yr por el. a. b. c. que los q̃ comiençan en vna letra vayã juntos, y por ser la primera la. a. y por encomençar en cosa dulce de buen sabor, en comiẽço en el almendro.

LOs almendros son de vna õ dos maneras, o dulces, o amargos, quieren todas tierras enxutas secas, guijarrales, y tierras o suelos duros, y aun en arzillas se crian, quierẽ estos arboles tales tierras, que quasi para otro linaje de arboles son sin prouecho, que en tierras gruessas y humidas y sueltas, o no lleuan fruto o muy poco, y pocas vezes que toda su virtud echan en vicio sin prouecho y enloquecen. Quieren sitios hazia medio dia, assi mismo quierẽ lugares altos y tierras calientes, porque en lo frio quemãse con el hielo, para los almendros son muy buenas las laderas hazia el sol que el cierço les es muy contrario. En lo caliente se crian muy bien y de mucho fruto. En lo templado no tanto, en lo frio se crian muy mal, y dã poco fruto, y si alguna vez los quisieren poner en tierras frias no sea la simiẽte de las almendras de aquella tierra q̃ para poner son vanas, o alomenos no son muy buenas, si no trayã las de tierras calientes porque de alli son mejores, y toda simiente se ha de traer de donde es mejor y tiene mas fuerça, crianse bien donde ay almendrales montesses. Este arbol es mas tempran o que ninguno tãto q̃ por março tiene fruto, y por esso toda obra que enel se ha de hazer de plãtar, o labrar, o podar, o enxerir ha de ser muy tẽpran o antes que brote saluo el enxerir õ cañuto, o escudete

dete, del en otro, o de otro enel lo qual se ha de hazer por Mayo o Junio quá do el arbol suda, y despide bien la corteza. Las maneras de plantar los almẽ dros son tres (no hablo agora del enxer to) prendẽ de ramo segun dize el The. y esto acierta pocas vezes, y quádo prẽ den es buena enlas posturas de ramo. Vean lo que dixe enel capitulo tercero deste libro, y assi se haga desto. Otra es delos barvados que nacẽ al pie del ar bol y delas rayzes, esta es la mas segu ra y de ramo o de barvado, sea en fin de Diziembre o en principio de Enero y lo mesmo digo del enxerir, y coneste arbol han de estar sobre auiso, q̃ si vn poco se olvidan ya aura brotado quan do acuerden. Mas porque este arbol tiene la simiente muy granada, es me jor ponerle de simiente que es de su al mendra, este se haze dela forma siguiẽ te. Sean las almendras de arbol nue uo, y ellas nuevas, pesadas en sazon co gidas, de tierra caliente, porq̃ son mas naturales, sean anchas luengas, no tẽ gan la corteza dura, porque aura pre sto que las q̃ son duras pudrẽ se antes que salgan fuera. Ponense en los tiem pos siguiẽtes. En los lugares caliẽtes se siẽbran por Octubre y noviẽbre. En los frios por Enero y Hebrero. En los templados antes y despues del invier no, estas se há de poner en era como ar riba dixe, q̃ otros llaman almaciga: por q̃ mejor se criẽ hagá la era en lugar no humido, en tierra suelta sin piedras, e ste algo estercolada, para este arbol es mejor estiercol de puercos q̃ otro nin guno tanto q̃ tiene ello tanta fuerça q̃ de almendros amargos haze dulces e stercolãdo les cõ ello (como dire mas a bajo (y por esso desq̃ ayan hecho la era rieguenla algunos dias con agua en q̃ ayã desecho este estiercol, y desq̃ enxu ta tornen la a mollir, porq̃ encorpore vno cõ otro. Quierẽ la tierra muy mo llida y antes q̃ las pongan, tengan las tres o quatro dias en estiercol de puer cos, o cabras desecho en agua, y otros tantos en aguamiel, con tal q̃ aya poca miel, porq̃ la miel quema mucho, o en leche de ganados. En la era aya algo ô arena mezclada, porq̃ tiene algo ô pro priedad dela guija, y enlos guijarrales el almẽdro se halla muy bien. Han las de poner desta manera. Estando la era biẽ mollida, sotierranlas en hõdo qua tro o cinco dedos, la punta hazia aba xo, y dize Magon (segun refiere Pli.) que la juntura de las cascaras vaya ha zia el cierço que es contra medio dia, no se porque (pues van so tierra pue stas) y porque quierẽ escardarse y lim piar a menudo. Pongan a cada vna v na señal donde esta, que sea vn pequeño rodrigon, porque no yerrẽ arrincã do el cogollo del almendra, pensando que es yerua. Pongan las vn palmo a partadas, quieren se regar de diez en diez dias, hasta q̃ se hagan grãdezitos. Hazen se q̃ tengã la cascara delgada y tierna, q̃ entre los dedos la quiebren, q̃ los agricultores llaman Tarentulo dõ de tratare ô los auellanos, y allise dira tambien para las almendras, y enel ca pitulo delos nogales. Guardẽ no royã los almẽdros quando chicos, q̃ se ha zen amargos y no crecen. El trasponer no ha de ser antes q̃ ayan dos años, y a vn hazeles mucho prouecho trasponer los dos o tres vezes (segun dizẽ) mas a mi me parece obra demasiada, y aun dañosa, y quando los pusieren no aya mas de veynte pies de vn almendro a otro, y no menos de quinze, y porq̃ el yelo les haze mucho daño quierẽ estar espessos, y hagáles el hoyo muy hõdo porque echa muy hõda y grande la ra yz. El tiempo que dixe para poner esso mesmo digo pa trasponer, y si los quie ren plantar para q̃ quede alli y no tras ponerlas hagan el hoyo algo mas hon do que basta la rodilla, y muy mollido y alli enlo hondo pongan el almẽdra, y cubran la no mas de vna mano, y des pues que aya nascido y ygualado con

El tiẽ po de sẽ brar los al men dros.

la tierra pueden henchir todo el hoyo y ansi no terna necessidad de trasponerse porquedar bien honda, y aun estas vienen y crescen mas presto. Dize Paladio, que si quádo las siembran les abren la cascara muy sotilmente, y en el almẽdra escriuen alguna letra, o hazẽ alguna señal cõ bermellon (y esto sera bueno vna cruz) y despues tornã a juntar la cascara, y la embarran con estiercol de puercos muy bien y la ponen como las otras, que el almendro que de alli saliere lleuara las almendras cõ aquella mesma señal esto se puede hazer tambien, quando despues de auer estado el almendra algunos dias so tierra abre la cascara sacando el almendra, y despues tornarla a juntar y embarrarla como dixe, y ponerla como de primero. ¶ Los almendros dulces se hazen amargos de rẽdádolos de labrar mucho tiempo, o royendolos, mayormente quando chicos, y los amargos se hazen dulces en qualquier de las maneras siguientes que cõ la lauor se hazẽ buenos ¶ La primera es de enxerto, y el almendro se puede enxerir de las maneras que dixe que auian de enxerir, mas las mejores para el son, coronilla o cañutillo, o escudete, y aun bien prẽde de mesa, mas para mesa requiere ramo muy nueuo. Otra manera es escauandole el pie, y en el tronco hazer vn agujero que vaya algoual soslayo hazia arriba, y llegue hasta el coraçon, porq̃ por alli purgue vn agujza, y limpiense la muchas vezes, o hinchanle aquel agujerõ de miel, y atiesten le vna cuña encima muy justa, y esta hagan en creciente, porque la substancia que sube lleue consigo de aquella dulçura, y sea poco antes q̃ quiera abrotar el arbol. ¶ Otra manera, escauen le bien y echẽ le en la escaua estiercol de cochino junto cõ las rayzes, mas esto sea en inuierno, porque este estiercol quema mucho, y esto se haga tantas vezes hasta que endulce, que dize el Theophrasto que en tres años endulçaran, y vaya el estiercol desecho en agua. Si dan poco fruto escauenlos, y en las rayzes hagãles vn agujero o dos, y metan en cada vno de aquellos agujeros, vn pedernal de tal suerte, que quando sobre sanare le cubran la corteza, alomenos q̃ se quede dentro, o en aquel agujero meteran vna cuña de madera. Theofrasto dize que ha de ser de alcornoque. El Crec. dize que sea de tea, mas no va que sea mas de vna madera que de otra, cõ tal que sea madera que no pudra presto, y por esso es muy bueno que la cuña sea verde, porq̃ mas se conseruara so tierra que siendo seca. Este arbol es tan temprano en florescer, que las mas vezes se halla burlado, porq̃ sobreuienen los yelos y le quemã, y para que no se quemen ay estos remedios siguientes. Uno que todo el inuierno tenga escauadas las rayzes y beueran agua, y mientra mas humor tuuiere mas tarde brotara, y assi mesmo apretaran las rayzes con los frios, y no brotaran los almendros tan presto. Otro que les escauen muy hondo y en las rayzes les echen vnas espuertas de guija menuda, y si es blanca es muy mejor, que es mas fria, y con aquesto tardara en brotar. Otro remedio. Poner el almẽdra tarde, q̃ es por hebrero, que al tiempo que ella naciere brotara el arbol q̃ della nasce, que como las bestias que tarde nascen, tarde pelechan, y no comiẽçan a mudar el pelo antes que venga aquel tiempo en que nascieron, ansi sera en las plantas, que no brotaran antes que venga aquel tiẽpo en que nascierõ de simiente, q̃ si fuere tardio nasceran tarde. Este arbol es mejor de vn pie q̃ õ muchos, y quiere ser cauado muchas vezes, mas sea en inuierno, q̃ en ninguna manera le deuã cauar ni escauar q̃ndo esta en flor que pierde la flor, ni tãpoco le rieguen ni estercolen entonce, q̃ se le cae toda o la mayor parte de flor. Tiene aqueste arbol tan tierno el pe-

Para q̃ los almendros de fructo.

Remedio para q̃ no se q̃mentos almendros.

Para q̃ tornẽlos almendros amargos dulces.

çon dela flor, que aunque no haga viẽtos ni llueua, con solo nublado se le cae la mayor parte dela flor, mayormẽte si es con vn abrego o buchorno. Este arbol da mas fruto quando viejo, que quando nueuo, mas es mejor el fruto del nueuo. Dize Alberto magno (segũ refiere el Crescentino) que si en el tronco del almendro hazá vnos agujeritos con vna barrena muy delgada, y enellos les lançan vnas puas de oro q̃ daran mas fruto y mejor, mas quien aquesto bziere o sea secreto, o ponganles buena guarda, que no se las hurten, y le amarguen las almendras. Hazen se muy tiernas y sabrosas, si antes que encomiencen abrotar les echan enlas escauas agua tibia. Han de podar este arbol, y entresacarle todo el renuejo y lo verde que le haze daño segun que arriba he dicho y esto le aprouechara mucho (mayormente si está enfermos) son muy mejores los enxertos que otros ningunos. Ya dixe que dauan y rescebian en si toda manera de enxertos, y de quales se hazia mejor. ¶ Resciben en si toda manera de ciruelas o aluarcoques, aluerchigos, durazños, prisços, endrinos, guindos, cerezos, y otras muchas frutas, y aun hazense en ellos mas tempranas. Tiene el almendro esta excelẽcia, que en el se dobla la fruta. Que en vn cuerpo aya dos frutas enteras se haze desta manera. Toda fructa que tiene el cuexco como ciruela, durazno, prisco, aluerchigo enxerta en almendro lleuara dos frutas enteras, que la pepita sera almendra, y lo de fuera lo que era antes, o ciruela o durazno, o qualquier de las otras, mas esta manera de enxertar para doblar la fruta se requiere que sea de mesa o passado (como dixe enel capitu. de los enxertos, y dire enlos durazños) y ha de ser en almendro dulce. Las puas del almendro por ser tõpranas se guardan biẽ para enxerir enotro arbol mas tardio, y miren como dixe q̃ se hauian de guardar las puas en el capitulo de los enxertos. Dize el Pala. q̃ se enxerẽ bien en castaño, mas aunq̃ prendan no piẽso q̃ se hara bueno, porq̃ quiere tierras y ayres frios, y el medio calientes excepto sino estuuiesse el castaño en solana y donde no le cogiesse cierço. El enxerir dellos sea en fin de Beziembre, y cubranlos mucho, y si es tierra fria sea mediado. Enero, excepto el escudete y cañutillo que ha de ser en la calient e por Mayo, y en templadas por Junio (y a mi ver toda via en creciente.) Los almendros son de poca substãcia y si no les quitan los pimpollos bayos luego se seca el arbol, porque tiene menor virtud este q̃ ningũ otro, para que pueda mãtener a si y otro. No está de coger las almẽdras hasta q̃ se despidẽ dela cascara, q̃ es por Julio y Agosto, y sino la sueltan echẽla entre paja y apartarse han. Guardáse mucho tiẽpo con su cascara, mayormẽte si las lauá pozen cima cõ agua salada o marina, y las tornan a enxugar al sol, y parar se há blancas. Miẽtra son mas nueuas son mejores pa comer y mas sabrosas, y aũ mas sanas, y miẽtra mas viejas son peores por ser muy azeytosas, mas recobrá mucho de aq̃lla bõdad si dos dias antes q̃ las ayan de comer las echan en agua, q̃ tornã como leche, y tienẽ poco tamo, y assi quãdo estan verdes (digo quajada la pepita) dã singular mãtenimiẽto al cuerpo mas q̃ quando secas, y q̃ndo estan anssi frescas amãsau el calor de el estomago, y engordá mucho aquiẽ las vsa comer, y si las comẽ antes de beuer impiden el embriagar del vino, mayormẽte las amargas. Sõ mejores las almendras que las nuezes, porq̃ no son tan azeytosas, confortá mucho la vista alimpian el pecho, resuelue y desatá las viscosidades de los miembros interiores, aprietan las enzias, mayormẽte mascadas con su cascara de dentro. Sõ buenas comidas en principio de toda viáda, si las comẽ verdes cõ sus cas

Las propiedades dela almẽdra.

caras traen vn dolor y pesadumbre de cabeça. La leche dellas mayormente la ôlas amargas puesta enlos riñones les quita el dolor. El azeyte de las almendras desarruga el cuero, y abláda le y dale gentil lustre. Bevido quebrãta la piedra, y mezclado cõ miel quita los barros dela cara. Echado en las orejas, quita la sordedad, mata los gusanos enlas orejas, y quita el zũbido dellas, y mas lo delas amargas. Si comẽ las amargas dã sueño y gana de comer prouacan y despiertan la vrina y flor, o la camisa delas mugeres, puesta por bayo, mayormente el azeyte delas amargas es bueno para el dolor dela madre. Bajadas y puestas enla cabeça quitã el dolor, y el azeyte dellas sanã los empeynes. Dela madera delos almẽdros se hazen muy buenos bastiles para hachas de armas y açadones, y del tronco buenos maços y biẽ rezios para carpinteros. Son muy buenos los almendrales para do ay colmenares, porque florescen presto y con ser tempranos acorren la hambre de las auejas, y labrã muy mucho en ellos, y la miel de aquesta flor es muy singular. Las amargas o su azeyte puesto sobre las señales de las heridas, y sobre los cardenales los sana y da buen color como dize el mesmo Auicena. Ay vna enfermedad que se llama hormiga, que cunde mucho, para esta y para los empeynes son buenas las almendras amargas majadas con miel y vinagre, puestas encima, o el azeyte dellas. Lauãdo la cabeça con ellas y vino, quita la caspa.

El Capitulo. x. De los auellanos.

Dos auellanos son de dos maneras. Unos montesinos, y estos dã las auellanas menudas y muy duras de cascara y de buẽ sabor, dulces. Los caseros son de dos hechuras, q̃ vnas ay luengas, y estas son de mejor sabor, y aun maduran mas ayna que las redondas, tienen mas blanco el fruto de dentro, y todos ellos suffren ayre algo caliente, mas mejor nascen enlo tẽplado, y muy mejor en lo frio, y (segun dize el Theophrasto) suffren los auellanos el inuierno por aspero que sea, sin daño alguno de yelos, y por esso los deuen plantar para reparo delos arboles que se suelen elar de aq̃lla parte de dõde suele hazerles daño el yelo, digo lo si los han de plãtar enla heredad, mas ellos son arboles pequeños, y no pueden amparar a los que son mayores. Son mejores enlos altos que enlos llanos, y dan mas fructo, y aunque se criã en tierras grueſſas, llevan grande vẽtaja enlas sueltas y arenisças, quieren estar cerca de agua, o donde se rieguẽ. Es buena tierra para los auellanos caseros, donde nascen los montescs, por que naturalmente cada cosa produze la natura enlas tierras o ayres que mas le conuienen, y aun donde nascen alisos y otros arboles que se crian cerca de agua. Los auellanos nascen de vna de tres maneras, o de las mismas auellanas, o delos baruados que echã al pie o de ramo, y aquesta tercera pocas vezes prende, y quando acierta sale muy buena, porque toda postura de ramo (como arriba dixe) da muy mejor fructo que de otra qualquier manera. Es muy bueno echar mugrones de los pimpollos de los auellanos, desque baruados cortẽ los de las madres y desque ayan crescido algo, trasponganlos a otra parte. El poner de ramo sea anssi. Sean los hoyos bien hondos y mollidos enlo bayo, porque todo arbol que lleua nuezes (y llaman nuezes los agricultores alas auellanas, almẽdras, piñones, nuezes, castañas, y a todas las de mas fructas de aquesta suerte) echan la rayz muy honda, y para que puedan ahondar es bien que este el hoyo bien hõdo y mollido. Puesto el hoyo tomen el ramo q̃ no sea muy nueuo ni viejo (y si tiene algo ôduro por bayo, echara de alli mas presto

Como se hãde poner los auellanos.

baruajas con tal que no sea seco) y acodenle enel hoyo quanto dos palmos, y antes que le pongan den le vnos piquetes con vn cuchillo en lo q̃ ha de estar acodado, que no corten mas de la cascara, porque de alli echara mas ayna las rayzes, y esto hecho assienten lo muy bien y cubran la mitad del hoyo, si es en tierra enxuta. Los baruados hã de yr assentados y las rayzes muy assentadas, y ygualmẽte como nascen, q̃ no vayan retorcidas ni abuzujadas, y prieten mucho la tierra. No les hara daño que al poner les echẽ vnos granos de cenada, y lo mismo hagan a los que de ramo pusieren. En toda postura q̃den las yemas sin lision alguna, y no los põgan cabe vides, que lo vno y lo otro recibe mucho daño. Las auellanas se hã de poner en eras para q̃ dende en dos o tres años las traspongã, y este la era muy mollida, y cubran las dos dedos no mas de tierra, y sino llouiere rieguẽ las a las vezes sobre tarde. Para que las auellanas nazcan tales, que tengã la cascara tan tierna y delgada que cõ los dedos la quiebren, pueden las poner de qualquier manera destas. La vna quiebren la cascara muy sotilmente como no se atormente el auellana, y ansi sin ella la pongan, y si ay temor de hormigas embueluanla en vn poco de lana, Como dize Columella para las nuezes, mas si hormigas no temen no la pongan, que mejor nascera sin ella, y si ay humidad no vernan hormigas, y por esso en quanto pudieren no lleuen lana. La otra manera es. Sembrar en la era simiente de cañahejas, y desque ayan nascido y estẽ algo crescidas hiẽdan el tronco y metan enel el auellana sin cascara, y desque bien metida cubran bien de tierra, y esto se puede tambien hazer donde nascen las cañahejas, y desque ayan bien nascido trasspongan las en otra parte. Qualquier destas maneras de plantar se pueden hazer por los meses de Octubre, Noviembre, si es lugar caliente, mas si es frio sea por Hebrero las auellanas y por Março los ramos o baruados, mas las auellanas que plantan sin cascara siempre sean o por Hebrero, o hasta mediado Março, y nũca antes del inuierno. Aya de vn auellano a otro, o doze o veynte pies. Enxerense bien de escudete, coronilla, o cañutillo, mas lo mejor es de messa, y vaya el enxerto muy bazo so tierra, porque los pimpollios que nascen al pie del auellano seã de arriba del enxerto y seran mejores. Enxerense en pocos arboles, y aun pocos arboles en ellos. Y si enxeren en auellanos duraznos, o alueruchigos, o ciruelos, o otros semejantes, se doblã en ellos la fruta (como dixe en los almendros) han se de enxerir la primera vez de mesa en auellano, o almendro y despues se pueden tomar de alli puas o escudetes y enxerir los en otros arboles de los otros, como ellos, y los primeros y postreros lleuaran doblado la fructa. Dize Theophrasto, que los auellanos daran mas fructa y mejor, si los dexan todos sus pimpollos, que echen a la rayz, mas esto es falso, que todo arbol miẽtra mas limpio esta, y desembaraçado, mas fructa da y mejor, que todo lo que auia de echar en aquellos pimpollos y rama demasiada, todo lo conuierte en fructo, y aun el mesmo se contradize en el libro tercero de hystoria delas plantas. Desta manera el auellano se haze mayor, y mas frutifero, y mejor podandole amenudo aq̃llos ramos y pimpollos. Assi que siempre le tengan limpio, y en dos o tres pies no mas, y todo lo de mas le cortẽ.

Auellanas como se siembran

¶ Los monteses se pueden hazer caseros, trasponiendolos o enxeriendolos y los caseros y fructiferos se pierden, oluidandolos. Son arboles que biuen mucho tiempo, y que retornan sobre si si los tornẽ a labrar. Las auellanas son caliẽtes y secas, mas no son tanto ni tã azeytosas como las nuezes, y son ỏ mas

Propriedades de las auellanas.

tardia digestion, y dan mejor mantenimiento, que las nuezes hinchan el vientre y son de rezia digestiõ, mayormente si las comen con aquella camiseta que tienen dentro, mas si van mõdadas son mejores y mucho mas si son tostadas. Son mejores las nueuas q̃ las añejas, por no ser tan azeytosas. Estan buenas de coger quando se comiençã a apartar las auellanas de sus camisas o capillejos, y pongan las a que se enxuguẽ al sol, y guardar se han bien, y tengan las en lugar que no sea humido. Si comen muchas dellas engendran colera, dan sueño, y aun dolor y pesadũbre de cabeça. Son buenas tostadas contra vnas distilaciones que caen en el pecho, y desciende dela cabeça majadas y beuidas con agua miel son buenas contra la tosse antigua. ¶ Para las mordeduras ponçoñosas, y para otras muchas põçoñas, y peladuras de escorpiones aprouecha mucho comerlas en ayunas, mayormente comiendo juntamente vnas hojas de ruda y higos passados, y esto es muy bueno para en tiẽpo de pestilencia, y quando andan ayres corruptos. Dize Crescentino, que de las ramas de los auellanos por ser muy verguias y correosas se hazen buenos arcos para cubas, y arcos para tirar, aunque yo pienso que son floxos y de poca fuerça.

¶ Capitulo. xj. De los aluerchigos o aluarcoques.

LOs aluerchigos o aluarcoques, son vnos arboles que en algo tienen la rama y hoja semejante a los ciruelos y duraznos, mas no son tan ñudosos, y la fructa dellos parece en algo duraznos. Destos ay vnos que son lampiños, lisos, sin vello, que algunos llaman duraznos pelados, y estos sufren tierras o ayres algo mas frios que los otros que tienen vello. Mas estos arboles cargan mas de fructa en las tierras calientes, quieren tierras sueltas y algo arenisças, y abundancia de aguas. Algunas vezes prenden de rama, mas porq̃ estas pocas vezes acertan, y tambien echan barnados a las rayzes es la mejor postura de su simiẽte, y deuenla sembrar en las tierras calientes por Octubre o Nouiembre, y en las que fueren mas frias por Enero y Hebrero, y ica en era, como dixe de los almendros, excepto que no les echen estiercol de puerco, si no de otro muy podrido y muy mezclado, y ayatãto de vn cuezco a otro, como dixe de las mismas almẽdras, y reguẽlos muchas vezes, y desque esten algo crescidos trasponganlos antes q̃ echen flor que estos arboles florescen luego tras los almendros (como dize Plinio) y por esso quieren toda lauor temprana. Como se enxeren los aluarcoques y aluerchigos. Enxerense de coronilla, escudete, canutillo muy mejor que de otra suerte, por q̃ tiene la corteza gorda y rugosa, y la madera algo seca. Si los enxeren en almendros o en auellanos de mesa, doblan la fructa, no los planten en lugares ayrosos que con el viento quiebrã, que tienen la madera algo brozna. Quieren se regar muchas vezes, son arboles que presto dan fructo, y presto peresçen. Há les de mondar y alimpiar los resecos y ramos desuariados. ¶ Para que hagan el cuezco delgado miren lo que dixe en este capitulo de arriba, delas auellanas. Y para que no tẽgan cuezcos dentro, lo que dixe delos duraznos en el capitulo de los enxertos deste tercero libro. Su natural enxerir es en priscos, o duraznos, o ciruelos, o almendros, mas son muy mejores en ciruelos, y mucho mas en rimẽdro que en otro arbol (como dize Paladio, y en auellana, y de passar en todos como dicho tẽgo, y como dize Columella libro sexto, capitulo. viij. Enxerense en todo arbol que tenga la corteza como ellos, o enlos que llevan fruta semejãte, y en aquel mesmo tiempo que ellos. Suelẽ criar enellos muchas hormigas, y para ellas y las otras

Las propiedades de los aluarcoqs y aluerchigas

enfermedades, vean donde trate de algunas enfermedades ô los arboles en general. La fructa destos arboles no ès tan humida como los duraznos ni priscos, y son mas calientes y olorosos y por esso confortan mas la cabeça y el estomago, y por vna azedia que tienen son mas agradables que los priscos, mas a mi ver no tienen comparacion con los duraznos. Quien dellos mucho huuiere comido si siente embaraço como sobre ellos sus pepitas, q̃ ansi hazen en Ytalia, que despues que han comido aluerchigos priscos, o duraznos se comen ala postre las pepitas. La madera deste arboles casi como la delos almendros. Enxertos de passado o mesa en almẽdro dulce, terna dulce la pepita.

¶ Capitulo. xij. De los açufeyfos.

Conuiene alos açufeyfos ayres calientes, y lugares abrigados, y en los semejantes dan fructo y harto, quieren tierras sueltas y floxas, y aun casi esteriles, que en las tierras gruessas y muy fertiles no se hazen muy buenos. Sus posturas son de quatro maneras, o de barnados, o estaca, o ramo, y estas tres han de ser por Março antes que broten, (como tengo dicho arriba enlas posturas delos arboles) y si son tierras frias aun se pueden poner por Abril. La otra manera de sembrar es de simiente, que son vnos cuexcos que tienẽ dentro en su fructo, o sembrar la fructa entera. Han los de poner en almaciga o era, hondos quanto vn palmo. Dize Paladio, que los pongan de tres en tres (no se porque, pues al tiempo del trasponer ha de yr cada vno por si) y quando pusieren los cuexcos vayan las puntas hazia bayo. Ha de estar la era mollida y estercolada con estiercol y ceniza, y quando nacieren limpiẽ los mucho de yerua. ¶ Su postura de los cuexcos es por el mes de Abril (como dize Plinio, y aun por Março, y Seuerino) No la han de trasponer hasta que esten tan gordos como el dedo pulgar, y sea el hoyo bien ancho, y no muy hondo. Echan estos arboles muchos barnados al derredor, y dellos son buenas posturas. Enxerense de escudete o coronilla, o cañutillo, y tambien de mesa, y pueden se enxerir por Abril o Mayo, y porque tienen la rama delgada y flaca sean los enxertos ramos gordos y delos mejores. Si estan enfermos y algo tristes, dize Paladio que les hara gran bien rascarles vn poco las rayzes con vn almohaça para q̃ les descostre lo duro dela costra, y refresque, y que assi se tornan frescos y alegres, o echandoles en las rayzes bo ñigas de bueyes y que estas sean en poca cantidad, y muchas vezes. Assimesmo es bueno que en inuierno les hagã vnos montones de piedra al derredor del tronco, y quitense las quãdo hiziere grandes calores, que es desde Mayo en adelante. Las açufayfas no estã bien de coger hasta que estan coloradas, y si en cogiendolas las roziaren con buen vino añejo (dize Paladio) q̃ no se arrugará. Guardanse bien en cãtaros pegados, y embarradas las bocas, y puestas en lugar enxuto, o colgadas en sus ramos y embueltas en su boja, mas esto es cosa larga. Son calientes y algo humidas son buenas contra la tosse, y el agua en que se han cozido es buena para los que tienen dolor de costado o tosse, porque son muy blandas y pectorales, y ablandan mucho el pecho, y hazen digerir aquellas materias, y alançan las fuera, y lo mismo haze el xarauc que se haze de la decocion dellas.

Del sembrar los açufeyfos.

Propiedades de las açufeyfas.

¶ Capitulo. xiij. De los algarrouos.

Son los algarrouos vnos arboles q̃ lleuã por fructo vnas vaynillas, de hechura de hauas con vnos granillos dẽtro, y destas las cascaras son de comer, q̃ los granos son muy duros: y

que yo sepa, no son para mas de para tembrar. Estos arboles se crian en tierras calientes, y riberas de mar, con tal q̃ sean calientes y hazia medio dia, como es la costa de Malaga y Almeria, y tierra de Valencia y la Affrica. Son ansi mesmo buenas para estos arboles las tierras donde se hazen palmares, quieren ansi mesmo tierras secas, crian se bien en cerros y llanos, y quieren sitios hazia medio dia, y aun si se puede regar se hazen buenos. En las tierras que son templadas aunque se hazen grandes, y echan mucha flor, no la traen ni llegan a la fructifera, y en las frias no pueden biuir ponen se de ramo desgarrado, o estaca, o baruados y simiente, pueden se bien poner de qualquiera manera de las tres primeras, por Nouiembre y por Hebrero, y los de simiente por Hebrero, en eras (como ya he dicho) y quando esten algo gordos trasponerlos. Quieren los hoyos bien hondos y anchos. Estos arboles echan flor muy hermosa, y deuen los guardar quando estan floridos, que entonces les cortan muchos ramos, esto se entiende donde ay pocos, que los dissipan presto. Tienen la corteza gorda, entierense bien de coronilla, cañutillo, y escudete en almendros ciruelos, duraznos. Y porque los algarrobos quieren los ayres que los almendros: aunque no suffren tanto frio entierense bien almendros en algarrobos, o algarrobos en almendros. De las enfermedades deste arbol vean arriba, mayormente para las hormigas, no los deuen estercolar que no tienẽ necessidad de estiercol, y aun no lo suffren salvo si no se regaren. Han de coger su fructa quando estuuiere bien dulce, y leonada, y guardenlo en los çarços, o lugares enxutos y estendido. Quien come las algarrobas verdes antes que se sequen, hazen hazer camara, y daña mucho el estomago, y si despues de secas se comen estriñen el vientre. Estas se guardan mucho tiempo, y aun acorrẽ a la hambre y falta del pan, y quãdo ay abundancia dellas es muy buen mantenimiento para los bueyes y bestias.

Capitulo. xiiij. De los arrayhanes.

Son los arrayhanes vnas plantas que tienen el medio entre arboles y matas, aunque no se pueden llamar arboles porque no crecen en alto, y no va nada que los llamen como quisieren. Son de dos maneras, o blancos o negros, aunque segun Plinio, ay muchas differencias dellos, empero principalmente se parten en estas dos. Todos quieren ayre caliente, y aunque en lo templado, o frio nasçen y se crian son para vista, que ni llevan en tales ayres flor ni fructo. Quieren tierras sueltas arenisças, aunque tambien se crian en gruessas. Pueden se plantar de quantas maneras dixe que se podia plãtar qualquier arbol, o de los baruados q̃ nasçen al pie, o de ramo desgarrado, y este sea de cinco o seys años, o de estaca, o de simiente, y aun se pueden tumbar algunos ramos so tierra, y desque ayan baruado corten los de la madre, y desde a vn año o entonces los traspõgan, o allegarles la tierra al pie para q̃ alli barben, o hazer los que nazcan en alto, poniendoles vna cesta con tierra. Ponense de ramitos de los que son de tres o quatro años y han les de quitar primero las hojas con vnas tijeras y ponerlos en el suelo o en tiestos, y apretarles bien la tierra. La postura destos es la mejor por Nouiembre o Enero, mas por mejor tengo que sean de ramito de seys años, y no le quiten el cogollo. De las maneras de poner miren como dixe arriba, de como nasce de simiente de las maneras siguientes, o en era como he dicho de los otros o tomar de aquellas vuillas buena cantidad, y que sea de las mas gordas, y estrujenlas bien entre las manos, y frie

El tiempo de poner los arrayhanes.

guenlas en vna soga gorda de esparto y viejo de manera que en la soga quedē pegados los granillos q̄ son la simiente, y entierren la a la larga en vn sulco hondo casi vn palmo, y en tierra bien labrada y mollida y estercolada con estiercol bien podrido, y desta manera nacen muy espessos, a manera de vna pared, y rieguen los muchas vezes, q̄ el arrayan quiere mucha agua; y mayormente que le rieguen entre dia, y si quando son grandes los riegan con agua caliente no criaran granillos en las vuillas (segun dize Theophrasto.) Han los assi mesmo de escardar muchas vezes. El poner de plantas pueden ser antes del inuierno, y a la prima uera, y el de simiente, desde mediado Hebrero hasta en fin de março, y si es la tierra fria por todo el mes de abril. Si salen muy espessos entresaquen los mas no antes que ayā dos o tres años aunque estos arboles por tener pocas rayzes se quieren sembrar muy espessos. Reciben mucho prouecho ellos con las olivas y las olivas con ellos, y por esso en las huertas donde ay olivares plātan y deuē plātar algunos arrayhanes a buelras. Ay dellos blancos y prietos, los que son prietos, tienen la hoja muy menuda, a manera de boy, y son muy mejores que los que son blancos, y de mucha mas virtud en sus propiedades de medicina. Assi mesmo ay monteses y caseros y los monteses son tambien mejores, y de mas fuerça y los monteses se hazen tambien caseros, o trasponiendo los a mejor tierra, o labrandolos, y los caseros se pierden dexando los de labrar, y mayormente tienē necessidad que amenudo les limpien y monden lo viejo y seco, que como las olivas tienen necessidad que las poden, y aunque naturalmente nascen en las tierras que dize, bien se hallan en buena tierra, con tal que no sea pegajosa sino suelta y gruessa, y bien estercolada. Quierense regar mucho.

Los arrayhanes tienen continuamente hoja y vn verdor muy alegre y por esso son buenos para claustros de monasterios y jardines de deleyte, y pueden los tundir que se hagan acopados y llanos encima como mesa, y vergan se los ramos dellos, que assi nascidos como estan pueden hazer dellos sillas y otras cosas gentiles, como las auia en el palacio real de Granada, y en la casa de Generalife, que son las que los Griegos y latinos llaman Topiaria o Pera. Solamente pueden recebir enxerto de mesa o de barreno, o passado. Enxerense en naranjo de coronilla o mesa, mas el tal enxerto sea sotierra, porque no se quieme en el inuierno con los yelos. Son arboles que biuen mediano tiempo que no son de tan larga vida como las olivas ni espreses. Su sombra dellos es muy sana, cozidas las hojas del arrayhan en vino blanco, y lauandose cō ello la cabeça aprieta los cabellos, y no los dexa caer, y conforta la cabeça y aun quita la caspa, y puesto emplasto dellas sobre el estomago impide el vomito y sobre el vientre y riñones restriñe las camaras, y el fluxo de la sangre en las mugeres quādo viene de flaqueza. Cociendo las hojas en agua y lauando se con ella las piernas y el cuerpo, enxuga mucho las carnes y pone las tiestas, y dales buen olor. Si secan las hojas y las muelen y echan el poluo sobre algunas llagas q̄ tengan carne demasiada o mala, la comen. Si cuezen las hojas con agua llouediza, y reciben aquel bapo caliente por bayo que no se pueda salir aprouecha mucho contra el fluxo de sangre, y contra vnos que se les sale el siesso. Assi mesmo lauandose con esta agua caliente las sienes y frente, o tomando a aquel vapor da sueño, y cozidos vnos manojos dello o en vinagre, o en agua llouediza, retiene el vomito, puesto sobre el estomago. Vnos ay q̄ tienen flor bláca, otros amarilla, la mejor es bláca

Las propriedades del arrayhā.

Aprieta los cabellos.

Para el fluxo de la sangre de las mugeres.

L v

La flor comida cofforta mucho el cora
çon, quita el hedor de la boca, y lo mis
mo hazen sus vuillas, quitan el tẽblor
vsando las a comer en ayunas. El azey
te delas vuillas se seca desta manera.
Han las de coger quádo estan biẽ prie
tas, que es por Septiembre, y Octubre
y Nouiembre, y cuezan las en vna cal-
Como se seca el azeyte de arrayhã dera de agua, y el azeyte saldra arriba
y puedenlo coger con vna cuchar o cõ
vnas lanas, otros las sacan majando
primero las murtas y en vna caldera
las tienen sobre la lumbre vn poco me
neandolas con vna cuchar, y despues
echan agua callente encima y cueze, y
lo que sale encima cogẽlo como dicho
tengo. Otros lo hazen desta manera,
tomen dos libras dela grana y majen-
lo y tres libras de buen vino añejo, o-
loroso, y es mejor tinto y dos libras de
olio de oliuas, y es mejor de oliuas ver
des, y cueza todo junto hasta que se ga
ste el vino, y tornen a echar mas grana
y vino con aquel mesmo azeyte q̃ esta-
ua primero y cueza y de que se gaste el
vino, haganlo otra vez que son tres ve
zes, y cuelenlo despues, y guarden aq̃l
azeyte al sol. xl. dias, y guardenlo, y co
mo dixe de dos libras, puedẽ hazer de
mas quantidad o menos. Tiene este a
zeyte estas virtudes, si con ello se vntá
la cabeça aprieta las rayzes ỏlos cabe
llos y no se caẽ, haze los mas largos y
Para el alhỏbza. negros y retiene la sangre de las nari-
zes, si vntá cõ ello las apostemas q̃ vie
nẽ de calor, y otro mal q̃ llaman alhỏ-
bza, y hormiga, y otros males q̃ de ca-
lor procedẽ, y lo q̃ mado sana, y retiene
el fluxo de sangre q̃ sale de las narizes,
es bueno para las llagas viejas q̃ ma-
nã quajãdo lo con cera, vntandose con
ello quita el mal olor del cuerpo, y aun
majadas las hojas y puestas por bayo
aprouechá mucho contra las almorra
nas. El azeyte aprouecha mucho cõtra
las mordeduras de animales pỏçoño
sos, y beuiendolo y vntádose con ello,
mayormẽte delos alacranes. Las ho-
jas dellos dan muy lindo sabor y olor
aqualquier carne que há de assar rebol
uiendo la con ellas dize Plinio que si
ay vino turbio para que lo aclaren q̃
empapẽ bien vn coladero en azeyte de
arrayhan y cuelen por ello el vino y q̃
colara claro, y la hez y assiento queda-
ra en el coladero, y el vino no cobrara
mal sabor. Las vuas dellos quitan
la tosse por ser blandas comiendo las
demañana y de noche quando se van a
dormir, y por ser frias y secas restriñen
las camaras y aprouechá mucho alos
q̃ escupen sangre. Y si estas vuas echã
en el mosto es muy bueno para los que
tienen camaras y hazẽ se desta manera
Deuen coger las vuas de arrayhá quá
do estan maduras, con tal que no estẽ
rociadas, ni mojadas, y pongan las a
enxugar al sol y es mejor si sõ sin grani
llos, y tomen del mosto, q̃ sea de vuas
hebences, y cogidas con el sol bien ca-
llẽtes, y a cada arroba echen vna libra
de aquellas vuillas, y desque ya bien
cozido naturalmẽte apartenlo vno de
lo otro, y guarden el vino en vna vasi-
ja bien pegada y cubierta, y beuan de-
llo quando fuere necessario. El arrope
dela grana de arrayhan es estrictiuo,
y para restriñir las camaras es muy o
peratiuo. Tambien se guarda el çumo
dellas exprimiendo lo por si, y colarlo
y cozerlo hasta q̃ se gaste la tercia par-
te como arrope, y guardenlo de la mis
ma manera, y aunq̃ no lo cuezã se guar
da, empero no tãto tiempo, ni es de tã
ta virtud ni restriñe tãto. La principal
virtud ỏste arbol y desu fruto es restri
ñir y quitar el mal olor y darle bueno y
confortar. El azeyte dello impide el su
dor vntádose cõ ello, y los polvos ỏla
murta (q̃ es su fruto) cõsuelda mucho
las descalabraduras y rupturas, y ỏllo
se haze muy lindo cortido para en vera
no. Y si cõ azeyte de arrayhan vntá los
carrillos y quixadas hazẽ sossegar el do
lor de muelas. Otras muchas buenas
propriedades tiene el arrayhan q̃ seriã

largas de contar, mas todos ayudan apretar y cõfortar, la grana dellos comen mucho los zorzales y otros pajaros, y en gordan bien con ella.

¶ Capitulo. xxv. de los alamos blãcos.

LOs alamos son de dos maneras: o blancos o negros, y primero dire de los blancos, estos se crian bien en qualquier ayre o frio templando, o caliente, aunque muy mejores se hazen enlo frio quierẽ tierras gruessas aunq̃ medianamẽte se criã en arenisças o tierras flacas, rehuyen barrizales y arzillas, y aunque en las tales tierras nazcã salen dessecquidos, roñosos, y de mala vista, desmedrados, y aun biuen poco tiempo, assi mismo no se hazen buenos entre piedras, porque quieren mucho huelgo de tierra, son mas naturales en valles y llanos que en cerros, ni en lugares altos, quieren estar cabe agua como en riberas de rios, y alli se crian mucho mejor que en otro cabo, y aun allende desto fortalescen la ribera que el agua no caue ni coma las heredades, y mas enlas riberas de arroyos y lugares humidos se hazen buenos. Mayormente donde entran entejo, que tal barrago, y otros muchos arroyos, y aguas assi en heredades priuadas como en tierras publicas, que estan perdidas que no dan prouecho alguno, y por esto esta pobre por la mayor parte esta Castilla que teniendo aparejo para ser muy rica por holgarno quieren gozar, de mas de aquello que de su voluntad se nasce, y aun de aq̃llo dexan perder la mayor parte. Pues digo que los alamos quieren lugares humidos y subst̃acioſos, que enlo seco no valẽ nada, hazẽse assi mesmo muy buenos donde ay cieno, y porque echa hõda rayz quierẽ tierra honda. Sõ muy buenos en vallados o acequias de viñas y aun para q̃ suban las parras por ellos como hazen en Italia, plantanse de quãtas maneras se pueden plantar qualquier otro arbol, y tienẽ tan biua la virtud que aun de vn astilla que lleue vn poco de corteza prenden, nascen de simiente, y desta manera son mas tardios, aunque estos arboles en poco tiempo creſcen y llegan a muy grãdes De simiente se plantan desta manera, quando los alamos floreſcen (aunque segun verdad aquello no es floreſcer) otros lo llaman mas propriamente en caldelar, cojan aquellas candelillas, o espiguillas quando estan sazonadas q̃ se paran amarillas, antes q̃ echen hojas los arboles, siembran las en lugar algo humido, cenagoso, y hagan lo de la manera que dire abaxo de como hã de sembrar de simiente, los alamos negros, y quando esten ya algo crescidos trasponganlos. Plantanse assi mesmo estaca y si se hã de plãtar en riberas de rios, esta es la mejor postura, porq̃ en breue tiempo vienẽ a perfecion, y tambien de ramo y para esto sea de ramo q̃ aya de año adeláte, y aun los cogollos dellos puestos prenden, y sean las estacas baxas sino ay temor de bestias que las royan, y donde quiera q̃ los pusieren vayan espessos, porq̃ se hagan mas altos y mas õrechos. Los alamos blãcos son de dos maneras, vnos sõ de naturaleza de subir en alto y muy derechos otros vã mas baxos y echã mas ramas por los lados, a estos llama el Lre. albares, estos segundos son mas biuos en prender q̃ los otros y de mas hermosa madera y mas lisa. El tiempo del plãtar dellos es ala primauera, antes q̃ brotẽ, y sino son las posturas de baruados todas las otras se puedẽ plãtar en agujero hecho con vna estaca, y maço mayormente para los que ponẽ de estacas gruessas aunq̃ todos estos echará muy mejor en hoyos, y aun hincados palos, de alamo blanco en tierra como rodrigones prẽden. Y si estos arboles cortã o chapodã por el estio, o se secã o resciben grãde perjuyzio, y por esso el podar, y desmochar dellos sea o por la primauera, o antes q̃ entren los

El plãtar de los alamos blancos.

grandes soles y rezios calores aunque estos arboles se pueden enxerir es cosa superflua, pues el enxerir es para mejorar la fructa, y este arbol no la lleua y aunque segun creo yo bien se podrian enxerir en ellos nogales pues entrambas estas generaciones ó arboles quieren los mismos ayres y sitios de tierras, y son semejantes en la corteza, y como ellos se enxeren otros de su manera, y aun cerezos se enxeren bien en alamos blancos. Estos arboles hazen su sombra muy sana, liuiana, y fresca, y atrae sueño y aunque en verano no aya ayre en otra parte siempre debaxo dellos bulle ayre alguno, y bueluen la hoja el dia mayor del año, que es por sant Bernabe que lo que han tenido hazia vn cabo bueluen hazia otro, y por esso paresceen de otro color, y con esta señal pueden los labradores y gente del cãpo bien conoscer quando comiençan a mẽguar los dias. Las hojas dellos sõ tambien buẽ mantenimiento para las vacas y ouejas en el inuierno, mayormẽte en las tierras q̃ mucho nieua dõde no hallan q̃ pascer, cortẽ las ramas menudas quando esta la hoja verde, y quasi madura, antes que comiẽce aparse amarilla y enxuguẽla ala sombra y guardẽla en lugar enxuto, y al tiẽpo de la necessidad cõella podran sostener algũ tanto el ganado que no perezca, y esto ayudara al heno y paja si lo ay sino suplira en algo su falta. Há las de coger en menguãte porque mejor se guarden y no se pudran (como dize Plin) y esto sea pa en toda manera de hoja. La madera delos alamos blãcos es muy dulce de cortar y labrar, y por esso es muy buena para los entalladores, y es muy buena para hazer paueses, y escudos q̃ por ser fofa cierra presto la herida, o cuchillada o saetada como el corcho, y sacado el çumo delas hojas dellos es, muy prouechoso para el dolor de las orejas echandolo en ellas, y los q̃ tienẽ calãbre enlas manos no les verna trayendo vn bordon de alamo blãco enla mano, y aun segun dize Pli. tienen vn rocio en las hojas en q̃ labran las abejas, y hazẽ muy singular miel, hazẽ de la madera õllos muy buenas armaduras de camas muy lises y hermosas y no se criã ellas chinches como en pino

Nota, q̃ bueluẽ la hoja los alamos, el mayor dia õl año

Las propiedades del alamo blanco.

Capitulo. xvj. de los alamos negros

Son los alamos negros de dos maneras, vnos que subẽ altos y derechos, y otros q̃ se estienden en ramas quales los sucle auer en plaças de yglesias y otros lugares, mayormente en las aldeas, y aun alli se juntã los labradores, a mentir los dias delas fiestas. Todos los alamos negros de qualquier suerte que sean se hazen en qualquier manera de ayre, o callẽte, o frio, verdad es que enlo templado o fresco se hazen mucho mejores, y aunque en lugares humidos crescen y se hazẽ buenos, tãbien suffrẽ tierrras secas, y tierras rezias y flacas, y aun barrizales, y cerros y llanos y valles, mas enlos lugares altos quieren humidad. Estos no nascen bien sino de dos maneras, o de simiente los que la lleuan, o de barnados delos que nascen de las rayzes mejor que de otra manera, que de ramo o estaca pocas vezes acierta a prender, y por esso no deuen de curar dello de simiente se plantan desta manera.

Como se plãtã bien los alamos negros

Al tiempo que los alamos comiençan a brotar echan vnos cogollos muy espessos y llenos de vnas como lantejas y aquellas tienen dentro la simiente, Plinio las llama samara. Han las de coger quando se paran amarillas y enxugarlas dos o tres dias al sol como no se sequen Plinio dize, que tãbien lo puedẽ enxugar ala sombra, tengan hecha vna era larga y angosta para q̃ desde fuera puedã quitar las yeruas sin hollar los arbolezitos q̃ nascieren, y este muy biẽ cauada y mollida y algo regada de antes para que este humido, y cubran la era de aq̃lla simiente y ciernan

le con vn harnero buena tiera y estercolada encima, no mas alto, ô dos dedos, y ôsde a dos dias sino llouiere, rieguenlo muy sotilmente q̃ no se arroye la tierra y escardenlo con la mano muchas vezes, porque paxaros se comen los cogollos que nasçen han los de cubrir con paja de encañadura, o cõ vna red que este alta o cõ otros espantajos y desque esten algo crecidos quiten la paja si se la pusieren y rieguen los con vna escoba rociando muy bien antes que el sol salga, o despues de puesto, y desque esten altos tres palmos traspõgan los a otra parte, y si son para armar vides sobre ellos (como dixe en el libro segundo) donde los trasplusieren no vayan hondas, porque al tornar arrincar los para poner cada vno con su vid, no sean penosos de arrincar, y entonces a ya seys pies no mas de vno a otro y para que alli no echen muy largas rayzes (Dize Columme.) que las rebueluan en derredor, del hoyo, y les echen estiercol de bueyes encima y luego tierra, y la pisen muy biẽ, esto es para los q̃ han de tornar a trasponer despues para las vides. Que los que trasponen la primera vez dõde han de estar, põgan los como dixe en este libro tercero en las reglas generales. Los q̃ lleuã poca simiẽte, o ninguna hã los de poner de baruados, por Octubre, y Nouiẽbre, y no los poden, ni monden hasta q̃ ayan dos o tres años, y entõces los mõden cõ herramientas muy agudas, q̃ no les dexẽ mas de los cogollos altos, y assi mesmo los monden quãdo crescierẽ hasta quãto pudiere alcãçar vn hombre, por q̃ echẽ la fuerça en lo alto, y Adõdanse mucho bien subiendose en el y viniẽdo mondando hazia abaxo, y todo quãto nasciere en el mesmo pie, cortenselo cõ vn cuchillo, y si esta en lechuga quitẽlo con la mano, y todo lo q̃ cortaren vaya junto al tronco quãto mas pudierẽ. Han de yr las rengleras muy espessas porq̃ salgan derechos los alamos aun que bien se pueden plãtar ralos o espessos. El poner de baruados es de los q̃ echan de las rayzes. Estos son ligeros de poner quando son viejos mayormẽte en los q̃ estan vides armadas, por estar llanos en las horcaduras cogen agua y paranse huecos Pues para esto dize Columella, que debaxo del braço en que haze la horcadura le dẽ vn barreno que llegue hasta la mitad, para q̃ por alli le salga aquel agua que por arriba cogio, o por el pie, sea el agujero sosslayo hazia arriba (Como dize plinio.) Estos arboles multiplican mucho en baruados, y es bien que porque salen espessos, escojã los que mas derechos salen y aquellos monden para que crezcan en alto, y quiten los otros q̃ salen muy espessos y no son tales. Estos por ser assi espessos se hazen muy buenas cerraduras para huertas que se hazen quasi como cãbroneras y son muy lindos y por ellos arriba puedẽ armar vides. La hoja de los alamos negros, es muy mejor para los ganados que la de los blãcos, y mas sabrosa y da mas hoja, y destos los q̃ lleuan mucha simiente no lleuan baruados al pie, o lleuan pocos, y aun la hoja dellos dizẽ que es buena cozida en vrinas y majada con vnto de puercos o manteca de vacas y puesto sobre el estomago y vientre a las criaturas que tienen embargo y majadas por si, y puestas en los pulsos refrescan mucho el ardor de las callenturas. La madera dellos es muy fuerte de labrar y de mucha dura engeren se en ellos vides de barreno como dixe en el libro.ij. Y ôla madera dellos se hazẽ muy singulares sillas para caballos, y mulas y de assiento, y maços muy rezios que no biendẽ. Delos azebuches adelante diremos quãdo se tratare de las olivas pues son de su linaje dellas.

Para el embargo ôlas criaturas.

¶ Capitulo. xvij. De los boxes.

DOme acuerdo auer visto ni leydo ô otro arbol q̃ comiẽce en .b. sino el box, y porq̃ esta letra no q̃de dire del

boxy, mas que no porq̃ el haga mucho al proposito del agricultura. Son dela natura del arrayhan, y aun pareſcenſe mucho en la hoja alos arrayhanes negros mas quierē ayre frio. Hazenſe de la madera dellos muy gentiles obras de torno y caxas chicas, buxetas peynes, cucharas, y magines pequeñas, y tablas para eſcreuir muy liſas. Es la madera deſte arbol de mucha tura, q̃ es muy duro y nunca hiende, muy hermoſo de vn color açafranado, y aun tā poco le viene carcoma como alas otras maderas, y tiene enſi tanto peſo que aunque eſte ſeco ſe hunde enel agua. Eſtos arboles por tener continuamente hoja, y aū muy hermoſa, ſon muy buenos y agradables para clauſtas de monesterios y jardines. Naſcen como digo en tierras muy frias como ſon los montes perineos y quieren lugares altos mas que llanos o valles. No ſe hazen bien en las tierras caliētes, y ſi los traſponen ſe hazen caſeros. Pueden ſe plātar de ſu ſimiēte como dixe de los arrayhanes, mas mucho mejor ſe hazen poniendo los de baruados o de ramos, quitandoles las hojas, o de eſtacas, o de pedaços de ſus rayzes, que la naturaleza deſte arbol es muy biua de qualquier manera que le pongan prende, y aunque ellos de ſu naturaleza naſcen en tierras duras y aſperas, ſuffren buenas tierras. La madera dellos, segū Plinio es creſpa, y aſpera en la rayz, y muy liſa en los ramos. Es muy mala leña para quemar, que haze vn fuego mortezino. Las aſſerraduras del box cozidas en agua de pozo, o de fuentes, y lauandoſe con ella la cabeça aprieta la cabeça, y retiene el fluxo de los cabellos, y los torna prietos. Pueden dellos hazer paredes o meſas como dixe delos arrayhanes. Y ſi alguna enfermedad tuuieren curenlos como a ellos mayormente ſe quierē mucho limpiar y entreſacar. Podrá ſe enxerir en otros arboles mayormente en arrayhanes, o de barreno o meſa, y aun de coronilla y eſcudete.

¶ Capitulo. xviij. De los cerezos y guindos.

LOs cerezos ſon de muchas maneras, y de todos ſon mejores vnos que llaman ſoldares, en otros cabos los llaman garrouales, porque lleuan las cerezas mas gordas, mas coloradas y ſabroſas, y aun por ſer mas tieſtas y duras ſon mejores para caminar cō ellas lexos. Todos los cerezos quieren ayres frios, y tierras humidas y ſueltas. En las tierras templadas ſe crian medianamente, y en las caliētes muy mal, y ſi en las tales no ay abuncia de agua cōtina ſon los arboles deſmedrados, y la fruta muy menuda y mala, y en las tales es bien plantarlos en ribera de rio, o 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 humidos q̃ en otro qualquier ſitio, aunque enlos llanos y valles ſe crian muy buenos, con las condiciones ſobredichas. Pueden ſe plātar de ſus baruados de ramos deſgarrados, y aun dize el Pala. que puſtos ramos dellos por rodrigones en las viñas ſe hazen buenos arboles, donde da a entēder que de ramos o eſtacas ſe pueden plantar. Aſi meſmo ſe puedē plātar de ſus miſmos cuexcos y dellos naſcen muy ligeramente. Mas para q̃ los tales ſeā buenos tienen neceſſidad de enxerirſe, porque como tēgo dicho de pocas plantas grandes ſale buena ſimiēte. Todo poner o traſponer de ellos ſera por medio ỏl inuierno, y ſi fueren tierras muy frias puedē differirlo haſta que demedie. Enero. A queſto es enlas plantas, que enlos cuexcos en toda manera los han de poner por Dizieēbre, o Nouiembre, y aun antes. Ya he dicho como ſe bā de poner y de que ſuerte, en era como los q̃ arriba he dicho

q̃ se planten de simiente, mas la tal era no tenga estiercol. El trasponer dellos ha de ser desde mediado Octubre hasta todo el mes de Diziembre, y si son tierras frias como dicho tengo por Enero. Quieren los hoyos muy hõdos y apartados vnos de otros a. xxx. o. xl. pies, trasponen se bien los cerezos, o baruados monteses por Octubre, o Nouiembre, y por Enero las han de enxerir desque esten bien presos. Enxerẽ se bien ellos en todo arbol que tenga gorda corteza, como alamos, sauzes, ciruelos, plantanos, castaños y laureles estos se enxeren de cozonilla mejor que de otra suerte, y de escudete, y los q̃ se enxerẽ en laurel tienẽ vn sabor gracioso y gẽtil aunq̃ algo amargoso. Puedẽ se assi mesmo enxerir ô escudete, y si (como he dicho) passan por los cerezos sarmientos lleuará vuas muy tẽpranas y lo mismo se podra hazer en qualquier otra fruta mas tardia, mayormente en guindas por ser les semejantes. Enxerẽ se assi mesmo de mesa y há les de quitar todo el vello o corteza q̃ tienen en derredor del enxerto, y porq̃ estos arboles sudá goma, o los enxerá antes q̃ comiencẽ a sudar, o despues que há sudado del todo porq̃ de otra manera la goma a hogalos enxertos. Enxerense assi mesmo de cuexco, en qualquier otro arbol (como dize, Pli.) del q̃ acaso se enxirio en sauze. Há se de enxerir por el inuierno (como dizẽ estos auctores) y es bueno por diziẽbre. Podráse criar muy biẽ estos en tierras callẽtes auiẽdo mucha agua al pie, porque los cerezos en esto son cõtrario de los guindos q̃ el guindo quiere agua del cielo, el cerezo que le rieguẽ y barten de agua cõtino, o sea tierra humida y substãciosa y q̃ si a las cerezas, desque maduran les llueue todas se abrẽ y pudren. Y si a las guindas riegá se hazen azedas, y es les mas prouechosa el agua del cielo q̃ lo del suelo. Enxeren se assi mesmo desta manera para q̃ nazcan sin cuexcos. To

Nota en q̃ arboles se enxeren los cerezos.

Para q̃ las cerezas no tẽgan cuexco.

men los cerezos quãdo son nouezitos, y cortenles quãto vn palmo encima de tierra, y hiendá los por medio hasta el suelo y gualmente, y saquen les el tueta no muy biẽ cõ vn cuchillo hasta el suelo, esto hecho tornenle a juntar muy y gualmẽte, y atarle y embarrarle la jũtura y cortadura y desde aun año que este sano y soldado cortenle algo mas yo de dõde fue la primera cortadura y enxeran aquellas puas o espigas q̃ nunca ayá lleuado fruto, assi naceran cerezas sin cuexco (segun dize Paladio, y Crescentino) pienso yo que para q̃ nazcan sin cuexcos sera bueno lo que se dixo de los duraznos en sauze, y para q̃ tengan el cuexco del cuero delgado, lo que dixe en las auellanas. Pueden enxerir medicinas en ellos que si hiendẽ vn ramõ de cerezo y le sacã el tuetano, y en su lugar ponen escamonea, ternan las tales cerezas virtud de relaxar o a blandar el vientre, digo hazer camara, y si alli ponẽ azul, o qualquier otro color, saldran del color que pusieren (como dize el Crescen) y como se hizieren estos arboles, y su fruta creo que se podra hazer en otros arboles y frutas y lo mismo se hara poniendo q̃lesquier buenos olores o sabores, como dixe en el libro segũdo del enxerir de las viñas en lo de enxerir, colores yo no lo tengo por cierto. Y aun el Cresc. dize q̃ se puedẽ enxerir por março, esto ha de ser en las tierras muy frias, y en toda manera de enxerir sea quanto mas bazo pudiere. Enxerense bien escudete, cozonilla, al tiẽpo y como los otros arboles. Quirẽ ser muy cauados y muchas vezes, si tienẽ renuejos o resecos, o ramos espessos todos los entresaquẽ y limpiẽ muy biẽ, y si tienẽ ensi humor demasiado, dẽles vn barreno cabe el suelo sosla yo hazia arriba hasta el corazõ. Si tienẽ hormigas saquẽ çumo ô verdolagas y cõ otro tãto vinagre echẽ se lo cõ vn aguatocho o yeringa dõde ellas estan o tomen hezes de vino añejo, y cõ ellas

moje bien dõde estan las hormigas, y esto no se haga estando el arbol en flor o echẽles agua de tomisca, si les haze daño el grãde sol rieguẽlos de noche muy biẽ con agua de pozos y fuentes. Para las otras enfermedades, q̃ tienẽ vean enlas generalidades de arriba lo que se dixo. Estos arboles no quierẽ estiercol, antes con ello resciben mucho daño, assi ellos como su fruto. Dize Plinio, q̃ si les echá cal al pie maduran tẽprano, mas no sea biua porque no los q̃me. Dize assi mesmo Abẽcenif, que para que maduren temprano, hagá en la rayz vn agujero no mas ancho de quãto quepa enel vn cuexco de cereza, y q̃ le metan alli dentro, y q̃ es prouado, assi mesmo si riegan los arboles cõ agua tibia madura mas presto su fruta, mas los arboles biuen poco tiẽpo. Han los de hazer tan altos de pie quanto vn estado porque son arboles peligrosos al coger dela fruta no los deuẽ subir muy altos, y han la de coger la fruta, con vna escalera alta de tres pies para que ni el arbol desgaje ni aya peligro enla persona que coge la fruta, tienen estos arboles mayormente quando son viejos la corteza del troneo tan gorda que de lla se puede hazer vna cuna para criaturas (como dize Theofra.) y aun vasos para colmenas. Las cerezas verdes ablandan el vientre, digo verdes quando estan maduras y no secas, y si con sus cuexcos las comẽ hazen hazer camara demañana, secas restriñen el vientre. La sombra del cerezo es muy mala. Dize Pli. q̃ en su tiempo se hazia muy mal los cerezos en Roma, y estando yo en aquella ciudad vi cõtinuamẽte q̃ las cerezas Romanescas (que assi llaman alas que alli se crian) valian vn tercio mas por libra q̃ las forasteras de donde podemos entender que con los tiempos se mudan las naturalezas de las tierras, y aun los arboles que lo q̃ en otro tiempo no se criaua en vna tierra, si porfian con ellos se hazen, con tal q̃ la tierra, o ayres no les sean muy cõtrarios ni passen arboles de estremo a estremo sin primero passarle por el medio porque mejor se vaya conformando, digo que de tal tierra le traspongá a otra quasi como ella y assi poco apoco y en los cerezos traspongan los tábien en tierras callentes y aunque ellos no sean buenos planten de sus mismos ramos y estará a hechos a suffrir calor y enxeran los de si mismos y adobarse han, y assi podrá passar muchos arboles a tierras contrarias de su naturaleza. La goma delos cerezos desecha en vino bláco y agua ablanda la tosse antigua, da buen olor al rostro, aclara la vista, da apetito, y con solo el vino bláco aprouecha contra la piedra. Las cerezas engendran malos humores en el estomago y lombrizes en el vientre.

Capitulo. xix. de los guindos.

SOn los guindos vna manera de cerezos, y aun los latinos assi los llaman cerezos azedos y por esso auiẽdo dicho delos vnos breuemente dire delos guindos. Los guindos suffren qualquier ayre, o callente, o frio, o templado, y en las tierras enxutas son mejores que en las humidas, y en las arenisas, y sueltas son muy buenas aun que tambien se hazẽ muy buenos enlas tierras gruessas, con tal que sean sueltas, de manera que en todo ayre y tierra se crian bien saluo en lo muy humido, porque se hazen muy azedas. Estos arboles son muy biuos de su naturaleza y prenden, y multiplican como çarças. Ponense de cuexcos y de ramos, mucho mejor de barvados, que de otra suerte, mas dizen los que tienen experiencia, que son mejores guindos los que nascen de cuexco que los que se crian de los barvados q̃ no salen de su pie, mas no se hazen tã presto, son los mejores guindos los pequeños enanos, copados, y q̃ lleuẽ las guindas gordas y tãto coloradas q̃ tornan en prietas, y el peçó corto y vna ca-

nal

nal en medio. Y de estas tales han de escogerla simiente para poner, o posturas o guindos. Ay vnos q̃ llaman garrouales, y los llaman otros griegos, lleuan las guindas muy gordas y parescense mucho estos tales arboles a los cerezos en todo, y estos quierē tierras como dixe de los cerezos, que aun que se hazen buenos en qualquie tierra que se riega muy mejores son en tierras frescas, no faltandoles agua, y enxeren se bien en ellos, y assi mesmo todos los otros guindos, y aun madura la fructa mas tempriano, assi enxertos segun he dicho arriba. Son biuos los guindos, que aun las puntas dellos soterradas barran y prenden, rehuyen estos arboles de tierras duras enxerē se de todas las maneras de enxerir q̃ tengo dichas. En estos arboles caen pocas enfermedades, porque ellos no son delicados, y si algunas tuuierē miren para ellas los remedios que he dicho. Las guindas mientra mas maduras son mejores, lo qual no es assi en las cereças, que si passan de maduras luego se pudren. Las guindas son mas saludables que las cerezas, son muy cõtrarias a la fiema y colera, que luego la corrũpen y deshazen. Han las de comer de mañana, y primero que toda vianda, y assi dá apetito. Dellas son mejores las menos azedas. Son buenas refrescadas en agua fria, porque demas de ser muy limpias, aun refrescan assi mas, y matan mas la sed y calor. Guardanse bien passadas al sol, y assi son muy buenas para los que tienē tercianas, porq̃ quitan mucho la sed, y contra la colera son muy buenas como he dicho. Estos arboles se hazē buenos en las viñas, y quieren ser cauados y labrados, y limpios, y que les quiten todos aquellos hijos o pimpollos que echá por bajo, y enderredor. Quierēse sembrar o plãtar espessos. El agua dlas guindas estilada por alquitara es cosa muy saludable para los ojos, lauandolos cõ aque

Propiedades de las guindas.

lla agua que aclara la vista, deshazen vnas telas que se hazen, quitan la tercia y verdor delos ojos, es mejor delas guindas que aun no estan bien maduras. Son las guindas vna fructa tan sana (dexola gracia desu sabor) que me paresce a mi que mil guindos no bastarian para vna casa, y que vn cerezo es mucho, y sobra para vna ciudad segũ son malas.

Capitulo. xx. De los castaños.

LOs castaños son de muchas maneras en la hechura y mejoria de los fructos, mas todos ellos en esto se paresçen, que quieren tierras frias, y a vn en lo caliẽte se crian, con tal q̃ sean tierras humidas. En los valles o cerros se hazen buenos y lugares ayrosos mas que en llanos, mayormente si los tales cerros o altos estan hazia el cierço, porque estos arboles mas quieren sombrias que solanas, saluo sino son como digo tierras frescas, quieren tierras floxas, muy sueltas, casi que parezcan arena, mas no quieren arena, y tãbien se crian en vn legamo humido, o en vnas piçarras humidas y que se desmenuzan entre manos. No pueden çufrir barrizales, ni arzillas, ni gredas, ni ninguna tierra gruessa, dura ni pegajosa, ni seca demasiadamente, q̃ aun que se hazẽ en tierras duras y barrizales, no medran sino fuere el suelo humido. Estos arboles se pueden plãtar de ramo, y delos baruados que nascen al pie del arbol, mas estos no salen tan buenos ni tan fructiferos como los q̃ ponen de simiente y por esto es lo mejor poner las castañas porque lo vno salen mejores arboles, y aun mas ligeramente se binchira vn monte de los que de simiente se plantarẽ, que delos baruados, y aun los que delos tales ramos o baruados se ponen para hazerse buenos, tienen necessidad de enxerirse, lo qual no tienen los que de las castañas pusieren, no digo yo que estos tãbien enxertos no sean mejores pues

Para los ojos.

Para sẽbrar castañares.

que todo arbol enxerto mejora mucho la fructa como arriba he dicho, y pueden se trasponer las plantas por Nouẽbre. Pues para plãtar las castañas há de hazer lo siguiente. Han de escoger las castañas delas mejores, mas gordas, y mas sabrosas, y de vnas q̃ de su natural se mondan y q̃dan limpias de la cascara interior, seã bien gordas, por que delas menudas o no nascen o se hazen las plãtas muy desmedradas, y mejores son de vnas redondas q̃ delas llanas y porque muchas se pierden q̃ no nascen es bien que aparten buena cantidad dellas, y sean como he dicho de arbol que mucho cargue de fruto, aunque en cada herizo lleue muchas castañas y buenas, y estas tales ponganlas a enxugar ala sombra en algun cabo enxuto, y desque esten enxutas amontonenlas en algun cabo apartado y enxuto, y cubranlas bien cõ arena de rio, y dende en treynta dias quitenles el arena, y echen las en vna caldera de agua fria y las que nadaren son vanas, y há las de quitar, y las buenas y sanas que estan maciças van se al hondo. Pues luego las saquen y tornen se a enxugar y cubrir de arena como antes, y dende a otro tanto tiempo prueuen las como dicho he quitandolas malas y guardãdo las buenas. Dize el Ere. que esto se aga dos otras vezes hasta q̃ venga el tiempo en que se han de poner. Otros las guardan en cantaros con su arena sin mojar tengolo por mejor cõ tal que las pongan entre el arena algo enxutas. El tiempo de poner las es por todo el mes de Nouiembre, y de Diziembre, y aun por Enero, y si son tierras muy frias, es bueno desde mediado hebrero hasta mediado março, y para esto ha de estar la tierra muy mollida y cauada bien hondo, y hecha como sulcos bien hondos, que es mejor que no crae (como los arboles q̃ he dicho arriba) y sea en tierra alta acostada, porque no pare el agua alli, que los pudre mayormente antes que nazcan, y anssi los pongan. Dize Plinio que las han de poner de quatro o cinco juntas, y la punta vaya hazia arriba, y cubran las algo de tierra, y pongãles vnas cañas alderredor, y si põẽ cada castaña por si junto con cada castaña pongan vna vara o caña para que sepan donde esta porque se quiere mucho limpiar delas yeruas. La tierra donde se han de hazer los tales sulcos para poner las castañas, sea muy semejante aquella enq̃ se han de trasponer las nueuas posturas, y sea algo humida y enxuta, y no le echen estiercol que este arbol no lo tiene necessidad, y si alguno echaren sea muy podrido y viejo, y muy mezclado con tierra que no se conozca casi quer estiercol, y sea de vacas. Han se de cauar quando nueuos mucho, y el trasponer no sea hasta que ayan dos años, y vayan bien hondos los hoyos porq̃ echan muy honda rayz, acaesce (como dize el Ere.) querer los poner en tierras que siembrã pan aunque mal se hazen en tales tierras sino son lunianas y floxas, en tales lugares trasponganlos ralos y mondeles las ramas bayas q̃ suban altos y no assombren la tierra, y vaya por sus liños como dixe delos arboles en que arman las vides en el segundo libro q̃ trate de las viñas. Han se de trasponer ala primauera, mas si son para poner en monte para que de solo castañar aprouecbe, vayã mucho mas espessos, porque tambien allende de auer mas arboleda por estar anssi, hazense mas derechos y muy mas altos y de mejor madera, mas no a menos de quarenta pies el vno apartado del otro. Y despues dende aun año que estã trasplantados los monden muy bien, y quitẽles todos los ramos bayos para q̃ mejores se hagã y mas altos. ¶ Echã aquestos arboles muy muchos pimpollos enel pie y a las rayzes, y en algunas partes los que los ponen los tumban a manera de mugrones de vides

El tiẽpo de sembrar las castañas.

para que bien baruen y trasponenlos a otro cabo. El podar y limpiar delos arbolezicos y aun de los grandes es bien que sea ala primauera. Estos arboles se pueden enxerir de cozonilla o escudete o cañutillo, mejor que de otra manera Dize Pala. que se puede enxerir almendros en castaños, esto sera de qualquiera manera destas tres q̃ he dicho mejor que de otra alguna, mas seria necessario q̃ el tal castaño este en solana, por que el almendro quiere el sol y tierras calientes. De mejor gana enxeriria cerezos en castaños: porque entrambos son arboles que quieren tierra fria. Y para que qualquier enxerto dure mucho y lleue mucha fruta han de ser los arboles en algunas cosas muy semejãtes. Estos dos alamos eneste se parescen en nascer, y criarse mejor en tierras frias que en calientes, y aun las tales cerezas seran algo mas tardias enxertas en castaños que en sus arboles, o sera bueno enxerir fructas tardias enellos como peras inuernizas, y perazas y camuessas que tambien quieren tierras frias y frescas, y el enxerir dellos sea tardio quando sudan las cortezas que se despide bien la cascara. Si tomã las puas del mismo arbol y las enxerẽ enel mesmo castaño seran mejores las castañas. Y mientra mas vezes las enxirieren, tanto seran muy mejores. Enxerense bien en sauzeentre la corteza y los q̃ enel se enxerẽ vienẽ algo tarde, y ỏsta manera se enxerirã en alamos blãcos y en otros arboles, desu manera, y ansi mesmo en nogales. Si algunas enfermedades tuuieren miren lo que dixe arriba enlas reglas generales. Quãdo son grãdes no tienen necessidad de cauarse, aunque no les hara daño, mas quãdo chicos quierense cauar muchas vezes, y mollirles la tierra. Si los cortan o chapodan brotan mucho y rejoueneſcen, y aun en muchas partes donde suelen armar las viñas en alto mas se aprouechan delos castaños para de sus pimpollos hazer rodrigones y madera para armar las vides q̃ para fruta, porq̃ la madera dellos dura mucho so tierra y en agua, y esto hazen donde vale cara la otra madera o no la puedẽ auer. No está de coger las castañas antes que ellas comiençẽ a caer de sus erizos, y entõces las varean, y las q̃ caen con sus herizos es bueno amontonar las assi, y estẽ algunos dias ansi q̃ ellos se abren. Y aun dize el Arc. q̃ estas tales se guardan mas tiempo verdes, mas si fuesse lugar cercado donde puercos ni jaualies pudiessen entrar mejor seria para el arbol, y aun las castañas serian mas sazonadas, que ningun arbol madura juntamente su fructa, y aun seriã sin costa y sin peligro delos que vareã dexarlas caer, y entonces estan de sazõ quãdo el herizo se abre de su gana. Las castañas son de grande mantenimiento y substancia, y dan grande fuerça, y aun en muchas partes (como enel Delphinado) hazen pan dellas secandolas y moliendolas como trigo, y su harina es muy sabrosa, y aun comida demañana restriñe el fluxo del vientre, guardãse muy bien al humo en zarzos, y si comen muchas dellas engendran gruessos humores y melancolicos en el estomago, y opilan las venas. Assadas se ablandan mucho y pierden aquella malicia que tienẽ, y son buenas sobre mesa que assientã el vomito, reposan el estomago, y ayudã a dixerir y orinar y confortan el vientre. Ellas son rezias de digerir, y mas a los que son de complexion flematica, saluo comidas con miel o açucar antes de toda vianda, quando crudas son dañosas a los que tienen tosse. Sõ prouechosas apiladas y bien cozidas, y ansi calientes comidas demañana cõ miel y assadas son de buena digestion. Quien come muchas mayormente cochas le azedã el estomago Si ponẽ la harina dellas cõ vino o vinagre, sobre la hinchazon de tetas haze gran pro. Son tales y de tã grãde mãte

Propriedades de los castaños.

Para las tetas.

nimiento las castañas, q̃ dize Gallens que despues del trigo dá mas substancia al cuerpo q̃ otro ningũ pan y los puercos q̃ con ellas ceuan son de muy sabrosa carne, y mas que los de vellota.

Para q̃ nazca el cabello alas criaturas.

Si quemá las cortezas delas castañas y las hazen poluos y las ponen con arrope alas criaturas enla cabeça, multiplicá el cabello, y lo mesmo hazen sus hojas y los herizos. Guardanse bien las castañas verdes cubiertas de arena, y en lugar enxuto. Las cascaras de dentro que estan junto con la castaña cozidas en agua llouediza, o de fuente y que gaste la tercia parte, y bevida restriñe el fluxo del vientre. La sombra delos castaños es tan mala y pesada, que aun destruye las otras plãtas que estan debaxo del. La madera del castaño es de grande tura ansi para sotierra como encima, y nũca se carcome ni tiene otros gusanillos (con q̃ se corte con sazon) y es muy singular para maderamientos de casas, y aun para agua es buena quedura mucho, y por esso de castaños se hazen buenas canales de molinos, y buenas cubas para vino. Dize Pala, que no tiene otra tacha sino ser pesada madera. De los castaños se hazen buenos varales para varear otros arboles como son nogales, olivas y enzinas. El agua que passa por las rayzes delos castaños es muy mala, y crudia haze papos, y aun los castaños a quiẽ no toca el agua lleuá mas sanas las castañas, mas sabrosas, y guardanse mas tiempo verdes y sin gusanos. Estos arboles se queman pocas vezes del yelo por esso son buenos para amparos de los que se suelen elar, poniendolos de aquella parte donde elar se suelen.

¶ Capitulo. xxj. De los ciruelos y endrinos.

HAy ciruelos son arboles bien conoscidos, dellos ay caseros y mõteses, y delos caseros ay muchas differencias y maneras, mas todos ellos en ayres frescos y templados se crian mejor que en las tierras o muy frias o muy calientes, y si en las tierras calientes, ay abundancia de agua aun se hazen buenos, y aunque en los cerros se hazen buenos son muy mejores en los valles o llanos. Quieren tierras gruessas algo humidas, y en las tales llevá su fructa mucho mejorada y gruessa, mas que en las tierras fiacas y ligeras con que sean tierras sueltas. Quieren guija en lo bayo, y en lo alto tierra limpia de piedras. Plantanse estos arboles bien de barbados, delos que nasce al pie del arbol, mas mucho mejor de sus cuescos. Estos arboles no se plantan bien de ramo, que de muchos prẽden pocos, y no se hazen buenos, ni ansi mesmo de estaca. Los barbados dellos sea bien escogidos y gentiles y derechos, y si es tierra caliente dõde los han de poner sea la postura por Octubre, Nouiembre, y Biziembre y si tierra fria, sea poco antes que broten y sea delos barbados q̃ nacieren mas lexos del arbol, y estos son mejores q̃ otra postura. Dize Alben cenif q̃ es su plantar propio en las tales tierras por Hebrero y Março. Hagãles las hoyas, (si es en tierra humida) hondas no mas de tres palmos, mas si es tierra seca, vaya algo honda a quatro, aunq̃ (segun Crescentino dize,) no echan muy honda la rayz ni há menester hõda la hoya, y lo mesmo dize Plinio, y aun esto se vee por experiencia porque con vientos se suelen arrancar, aunq̃ Theofr. dize, q̃ los pongá bien apartados el vno del otro, no me parece bien porq̃ estos arboles se suelen elar, y mientra mas jũtos estuuieren menos daño les hara el yelo. Y aun Cres. dize q̃ no vayan muy apartados. De los cuescos se ponẽ de la manera siguiente. Si ponẽ los cuescos para trasponer sotierrẽ los no mas hõdo õvn palmo en tierra mollida, y pueden poner por el inuierno, si es tierra caliente y enxuta, o ala primavera si es fria y humida, q̃ es por hebrero y algo

Del sembrar los ciruelos.

de Março, y los que ansi ponen ala primauera tengan los tres dias en remojo en lexia, que no sea rezia ni fuerte, y ansi naſceran mas presto y dende a dos años las trasponga. Y dize el Crescē. que al trasponer o sean baruados de raýz o de cuexcos, que los vnten las rayzes con estiercol de vacas, y si plantan cuexcos para no los auer de trasponer vayan hondos puestos quanto ala rodilla, y cubran los poco, y al año siguiente que ellos auran crecido y gualen la tierra, y en estos como dixe de los almendros, mas estos tales cuexcos se han de poner ala primauera, o q̄ haga tiempo enxuto, porque si fuesse tiempo muy mojado o como en el medio del inuierno cogeria agua el hoyo y ahogarse yan los cuexcos con la mucha agua, o podreceseyan. Sembrando vnas ciruelas gordas prietas, q̄ llamā porcales, naſcen muy bien, y enxerense enellos muy bien las de frayle y çaragocis, y aun todas las otras. Y dize el Cre. q̄ de ciruelos se puedē hazer buena cerca o cerraduras pa heredades casi como de çarçales que aunque no son pungētes, si ponen muchos cuexcos hazē espessa la mata y no dexan passar, y para esto sō mejores los ciruelos que hazē muchos pimpollos. Y ō mas dela cerradura aura fructa pa comer y aun para ceuar los puercos, y estos tales se han de plātar desta manera. Dōde ha de ser la cerradura hagan vna acequia honda, quāto a la rodilla y alli echen muchos cuexcos ala larga y cubranlos poco de tierra como he dicho, y si abueltas ponē algunas çarças son muy fuerte cerradura, y al año siguiente ygualen de tierra al acequia o sulco y para esto assi hazer dōde quiera q̄ vendē esta fructa aura abundācia de cuexcos, aunq̄ ayan de cerrar grande parte de tierra, o trasponga los ciruelos espessos, y no les quiten los hijos q̄ echan que son machos. Mas como tēgo dicho en otra parte, presto peresce el arbol aquiē no quitan y limpiā los pimpollos baxos. Los ciruelos quieren ser de vn pie y no alto y acopado de rama para q̄ con su sombra cubra el pie y le tenga fresco, y estos arboles aunque mas presto maduran la fruta q̄ esta hazia al sol, es muy mejor la q̄ madura a su sombra y de mejo sabor y de mas tura, ni cria gusanos como la que esta hazia el sol, ni se añubla, y por esso es bien que esten espessos porque menos sol de ala fructa, no digo que quieren estos arboles sombra, mas si es tierra caſcajosa y fria donde estan, y les echan estiercol ni se les caera la fructa, ni criaran cocos enella, con tal q̄ esto sea en tierras frias que enlas calientes no suffren estiercol, ni les haze pro, antes en las tierras caliētes con ello criā fructa de mal sabor y gusanienta y enferma. Esto digo del estiercol de ganados que ceniza o qualquier otro cieno les haze grāde prouecho, mas si es tierra que se riega quieren estiercol con q̄ sea bien podrido. Enxerense bien estos arboles de todas maneras, y quieren se enxerir o antes q̄ suden goma, y esto es por Enero, o quando hā dexado de sudar que es aun por Mayo o Junio, y enxerense muy mejor ellos de mesa y escudete que de otra manera. Enxerē se bien en prisecos o ouraznos, y aun ellos seran mayores y mas sabrosas las ciruelas, y tābien en almendros, mas en ellos no crescen mucho, y resciben en si tambien almendros y ouraznos y aluerchigos, o aluarcoques y mançanos y peras. Enxertos en almēdros lleuaran las pepitas almendras, mas sean enxertos de mesa o passados, y lo mesmo es enlos auellanos. Enxerense en robles o castaños. Los q̄ se enxeren en aluar coques o aluerchigos lleuāla fructa semejāte alos aluarcoques. Enxertos en naranjos maduran su fruta tēprano. Los endrinos quieren tierra mas fria q̄ los otros ciruelos, y aun mas humida, y estos se hazē mejores en

ſeruales q̃ otros ningunos. En todo ar
bol ſe pueden enxerir los ciruelos y to
dos los otros en ellos como arriba he
dicho en el capitulo general de los en-
xertos, y muy mejor en ciruelos mon-
teſes, q̃ en otro arbol y traſponer deſ-
pues los ciruelos. Eſtos arboles ſon
mejores pueſtos ſi la tierra tiene tal a-
parejo hazia gallego mas q̃ hazia otro
ayre (como dize Abence. por donde po
dremos bien ver ſer les en algo contra
rio el ſol, como arriba he dicho. Si es
tierra caliente donde eſta, y tienen caſ
cajo alas rayzes, y les haze daño digo
en la ſobre haz quiten ſe lo todo, y en ſu
lugar echenles tierra limpia de piedra
Si les echá a las rayzes hezes de vino
o de vinagre, lleuaran mas dulce la fru
cta, y mas ſabroſa. Los ciruelos tiene
algunas enfermedades, ſi eſtan como
triſtes y marchitos, echenles al pie al
pechin q̃ no ſea ſalado, cõ otra tanta a-
gua o ceniza, y eſta es mejor de ſarmiẽ
tos, y eſto ſea en tiempo frio, porque ſi
fueſſe en tiempo caliente y ſeco cõ eſto
recebiria daño, o orina de hõbres bien
podrida, con otra tanta agua y ſi la fru
cta ſe le cae, en vna de las principales
rayzes hagan vn agujero y metan en el
vna cuña o tarugo de vn madero ver-
de de azebuche. Eſtos arboles ſuelen
tener muchas vezes gulanos o hormi
gas, para eſto es bueno hazer vna mez
cla de almagre y vinagre, y cõ ello em
barren dõde eſtuuieren, mas deſto no
les echen mucho, porq̃ como mata los
guſanos dañaria el arbol, y lo que por
remedio ſe pone, ſeyendo demaſiado,
ſeria dañoſo. Para las otras enferme-
dades vea lo que dixe arriba. Aſſi meſ
mo en los ciruelos ſe ſuele arrugar las
hojas en algunos ramos, y alli donde
ſe crian guſanillos y arañas, y de vn co
gollo ſe daña vn ramo, y de vn ramo to
do vn arbol, y aun los vezinos de cer-
ca, porende donde huuiere eſtas hojas
aſſi arrugadas corten las antes q̃ mas
dañen quemenlas luego, que aunq̃ de
xen los ramos en que eſtan quedan en
fermos, y en harto tiempo no tornã en
ſi, ni dan prouecho y enconan el arbol.
Los ciruelos ſon arboles q̃ no biuen
muchos años, mas en el tiempo q̃ durã
ſon de mas ganãcia q̃ otros porque vie
nen preſto y lleuan mucha fructa, y ſi
tienen tierra ſegũ quieren de naturale
za, ſon porfiados en el biuir, q̃ por ma-
les q̃ les hagã no pereçen. Aprouecha
la naturaleza de la tierra ſi es conforme
al arbol, mucho mas q̃ la lauor, aſſi pa
ra mucho biuir como para bien de fru
ta. Eſtos arboles o han de eſtar en tier
ras algo humidas o regarſe muchas
vezes y cauarſe bien contino. De todos
las ciruelas ſon las mejores vnas q̃ lla
man damaſcenas, porque vinieron pri
meramente de Damaſco, y bien ro el q̃
traſlado de latin en caſtellano el libro
q̃ Bartholome de Inglaterra cõpuſo
de las propiedades, donde dize, q̃ las
ciruelas damaſcenas, ſon aquellas que
noſotros aca llamamos endrinas, pues
es muy cierto las ciruelas damaſce-
nas ſer muy luengas, y de la hechura
de las q̃ aca llamamos çaragocis, del-
gadas de entrambas partes y gordas
en medio, y aun ſon del meſmo ſabor y
dulces vn poco. En muchas partes a
las çaragocis llaman damaſcenas blã
cas, y las endrinas ſon muy prietas y
redondas, gordas y algo azedas. Las
verdejas q̃ llaman ſon gordas y como
verdes, y anſi toman aquel nombre.
Suffren mas tierras calientes, q̃ otras
ſon ſabroſas, tiene vna azedia mas ſon
de rezia digeſtiõ y quien ſe come po
cas dellas. Las q̃ llaman mongis o de
frayle, ſon de hechura de las çaragocis
ſaluo q̃ ſon mas largas, y quieren tier-
ras mas freſcas q̃ otras, como ſotos y
riberas, y ſon ſanas, y de la miſma ma-
nera ſon que las çaragocis. Ay prietas
gordas, q̃ por ſer de poco precio llamã
porcales, ſon õla manera q̃ las otras q̃
llamã verdejas, en q̃rer ſemejante tier
ra y ayre, mas no ſon tales ni õ tal ſabor

mas casi todos los ciruelos en esto se parecen, en q̃ la tierra q̃ para vno es cõueniente, se podran criar en ella los otros. Todas quantas maneras ay de ciruelas y endrinas se quieren coger y comer con su flor para tener gracia, lo qual no se requiere enlas otras fructas y lo mismo es enlas vuas. Para guardarse son buenas las çaragocies y damascenas, y las de frayles, y estas se passan de esta manera. Hinchẽ vna cesta dellas estando bien maduras, y tengan vna caldera llena de lexia de ceniza de sarmientos hirviendo, y si quisieren echenle vn poquito de azeyte y metanlas alli, y luego las saquen y tiendá las al sol en sus corchas o zarzos. Otros las passan en lugar de lexia, por agua marina, o vn poco salada cozidõ. Otros las echá enxutas al sol, y todas estas son buenas para los q̃ tienen sed en algunas calenturas, echadas en agua y comidas, ablãdan el vientre, cozidas en agua ablandan la tosse y hazẽ digerir las materias della, aquella agua bevida, y son buenas para los que tienen dolor de costado. Tambien son buenas las endrinas pa passadas, mas muchos las passan cõ cuexcos, mas toda fructa que despide el cuexco es mejor passada sin el. No las han de passar por agua cozida, sino echarlas al sol sõ despues algo azedillas, y quitan la sed y verdes y secas son muy buenas y saludables contra la colera. Otros las enbilá y ansi las enxugan al sol, y otros las enxugan en hornos, y otros cortan los ramos que estan llenos de las endrinas, y los cuelgan donde les de ayre, y alli se passan, los mesmo se hara en las ciruelas çaragocis. En esto haga cada vno segun mejor parescer tuviere. Las ciruelas comidas ante de otra viãda ablandan el vientre, o secas o verdes (no entiendá verdes por madurar) y para esto son mejores las damascenas y sus semejantes, y si antes que las coman, las tienen vn rato en agua fria, hazẽ purgar la colera por baxo, refrescan el estomago, mas si muchas comẽ aunque sean delas mejores haran daño. Las endrinas passadas restriñen el vientre y dan apetito, y las monteses le restriñen mucho mas, y por esto las dan alos que tienen camaras, y aun si cuezen mucha cantidad de endrinas mõteses en vino dulce, hasta que se gaste la mitad, beviendo vn vaso dello restriñe mucho las camaras, y aun lo mismo haze la corteza de su rayz assi cozizida y bevida. La goma delos ciruelos tiene muchas virtudes, y mas de los damascenos, y comida en ayunas quebranta la piedra dela bexiga, y adelgaza las materias gruessas y las corta, ablanda el pecho y restriñe el vientre, por ende la deven comer los que tienẽ fluxos de vientre, y consuelda las llagas, y si la deshazen con vinagre deshazen los empeynes, y mas enlas criaturas chicas, tiene mas fuerte operació si abuelta le echá vn poco õ miel o açucar, y cõforta la vista estomago alcoholandose conella, y si del çumo delas hojas hazá gargarismos, aprieta la boca y no dexa correr materias flegmosas a las agallas, ni al gallillo. Si destos arboles quieren aver posturas de barua dos, dexen a cada vno vn par dellos y no mas, y estos será los mas derechos y dende a dos años los trasponga como he dicho. De los cidros diremos adelante enel capitulo delos naranjos.

Como se passã las ciruelas passas.

Las propiedades ẽ las ciruelas passas.

Capitulo. xxij. De los cipreses.

Los cipreses son vnos arboles que enla hoja se paresce mucho a la sauina, y tienen el pie alto y derecho, naturalmẽte son mejores eplas tierras calientes y enlas templadas se crian medianamente, mas enlas frias no se criá o salen muy desmedrados, y ellos tardan mucho mas tiẽpo en crecer enlas tales que en las calientes y no se hazẽ tan grandes ni de tal madera, son mejores en altos y laderas, mayormente hazia el sol q̃ enlos valles y hũbrias y

de mejor madera. Este arbol solamente nasce de simiente, que ni echa barudos al pie ni otros pimpollos de que se puede plantar, ni tampoco se puede poner de ramo. De simiente se pone desta manera, en vn lugar bien enxuto, y q este estercolado de muchos dias antes, y el estiercol tornado ya tierra y muy mezclado cõ tierra hagan vna era, cauada bien honda con vn açadon, y muy mollida, y igualada y limpia d todas las piedras y sea luenga y angosta, porq desde fuera pueda hazer lo q sera necessario, sin entrar dentro, ni hollarla, y han de coger las agallas del cipres o por Enero, o Mayo, o Setiembre porq entõces tienen sazon, q este arbol tres vezes echa agallas, y estos tres tiempos estan de coger, y sequenlas al sol y quebrantenlas y sacaran dellas vna simiente muy menuda, y pueden poner por si cada partezita de las que haze el agalla, o dela simiente. Saquen buena cantidad porque se quieren sembrar espessos, y enxuguen assi mismo 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, q aun si el dia que lo siembran rocia recibe mucho daño, y con vn harnero espesso le ciernan la tierra por encima muy delicadamẽte y muy igual, y no mas alta de vn dedo, o dos quando mucho, porque si muy alta le echan la tierra, por ser la simiente menuda y flaca, no tiene fuerça para salir y pierdese. Y en este tiempo hasta q aya nacido guarde lo mucho de hormigas q lo comen mucho, y si algunas veen procurenlas matar, y vean lo que dixe contra ellas en las reglas generales deste tercero libro, y hasta q nazca lo han de rociar muy lunanamẽte cada tres dias, antes q el sol salga, o en anocheciendo y esto es mejor, y es bien rociarlo con vna escoba porq vaya igual el agua. Despues q ha nascido no quiere agua sino pocas vezes, porq si mucho la ria gan peresce, o no se hazen tales, y aunq quando grande resciben mejor el agua la demasiada no les es prouechosa. Han los mucho descardar sin tocar les alas rayzes, ni entrar en la era, por q el que pisaren luego peresce, y en naciendo la yerua luego la quiten antes que tenga fuerça, porq despues de grã de lleuarian consigo el cipres. Y porq quãdo nascen y son chiquitos los q̃ma el sol, pongan fuera de la era vnas horcas para poner vnos sonbrajos encima y sean tã altas que pueda andar por baxo vna persona quãdo fuere necessidad de escardar los y mollirlos, y dela sombra no tiene necessidad mas del primer año, y segundo, para q los guarde del sol, y del frio y yelos de noche. Quando son chicos se quieren ceuar y mullir mucho, y quãdo grandes nõ tienen necessidad de cauarse ni de otra cosa, antes segun dize Plin. todo lauor les es dañosa, mas creo yo q no les hara daño labrar los y tratar los bien. Trasponẽse quando han cinco o seys años y miẽtra mas nueuos se trasponen se hazen mejores. No prenden si los trasponen grandes. Dize Theo. q echan las rayzes en la haz d la tierra y pequeñas por esso deuende hazer el hoyo ancho, por que mas anchas las echen y fuertes. Y si es tierra humida no muy hõdo, mas si es tierra seca sea hondo quanto quatro palmos. En estos arboles ay macho y hẽbra, y el macho cresce mas alto, y vã sus ramas mas cogidas y apretadas y por esto son mas hermosos para jardines o claustras. Puedẽ se plãtar vnos cõ otros, y tresquilarlos y hazer los llanos de copa, como mesas mas es muy mejor su altura, q lo que tiene el cipres bueno es la altura tã recogida, como se nota en muchas partes de la santa escritura. Su trasponer dellos es por Março y Abril, y no tardã mucho en crecer. En muchas partes hazen ricas seluas y arboledas dellos, pa despues vẽder la madera por ser dela mas pre

El cipres no se puede sembrar sino de simiente.

Quando sean de trasponer los cipreses.

ciosa madera que se halla, y el lugar pa hazer tal arboleda sea de tierra dura, no humida, y si ay en lugar algo costero y hazia el sol, aunq̃ bien se hazen en llanos q̃ no sea demasiado humidos. No quieren estiercol antes les haze daño. La madera del cipres es de muy singular olor y es preciosa para arcas nunca se carcome ni cria gusanos, ni se hiende sino huuiere fuerça, y aun donde estan sus agallas o hojas no aura polilla ni gusano, en las ropas, y por esso es muy singular para guardar ropa, q̃ le da olor, y la guarda de polilla, y parece siempre q̃ esta nueua esta madera. Dura mucho tiẽpo, tanto q̃ casi parece ser eterna, mas trae su olor algun dolor de cabeça, si es mucha cantidad, y suda muchas vezes esta madera segũ dize Theo. Bize el de proprietatibus, que si le cortan torna a echar rama nueuã, mas no es ansi, que antes se seca. Y Pli. dize, que cortado o desmochado el cipres nunca torna abrotar, y por esso los gentiles los apropiauã a los muertos. En la ysla de Creta, q̃ agora llaman Candia, donde ay montañas dellos, que alli nascen naturalmẽte, aun que los cortan tornan a echar. Este arbol no se puede enxerir ni ensi ni en otro, sino fuesse passado, y aun ansi no creo q̃ prenderan. Enfermedades no tienen estos arboles, solamente les hã de forçar q̃ vayan derechos desde chicos. El azeyte del cipres endurece y aprieta las enzias, quita el dolor delos diẽtes, restriñe las camaras, y sana las llagas dela matriz, y aprieta las llagas que manã, y las sana, y es bueno pa las q̃ maduras. Todas las cosas del cipres restriñen, sus hojas majadas y puestas en las mordeduras ponçoñosas aprouechã, y si alguno escupiere sangre beba poluos delas agallas dellos y beuã los, que consuelda mucho, y beuidos estos poluos con vino de mañana, que alargan el huelgo a quien lo tiene corto (segun dizẽ) y las hojas verdes majadas consueldan las llagas. Las agallas majadas y con harina de cenada bueltas cõ massa sanan el albõbra, puestas encima, y aprietan la caspa, y fortifican los cabellos, y aun restriñen el romadizo. Majadas bien estas nuezes y mezcladas con higos passados comen y gastan la carne demasiada q̃ nace en las narizes. Cozidas con vinagre, quitan el dolor delos diẽtes, y los poluos dellos beuidos en vino sanan el fluxo del cuerpo, y ayudan a retenerla vrina a los que tienen vna enfermedad que llaman estrangurria, y majadas sus hojas y puestas en el vientre restriñen las camaras. El humo de esta madera es muy sano contra todos los malos olores, y ponçoñosos, mayormente en tiempo que ay ayres corruptos y pestilenciales.

Mas virtud de los cipreses

Mots blazeyte del cipres.

Capit. xxiiij. Delos duraznos, y prisco, y melocotones.

Los duraznos y prisco son arboles que quieren tierras calientes con tal q̃ tenga humor, y tambien quieren tierras arenisca y sueltas, y humidas, y si tales ayres y tierras alcançan como he dicho biuen mas tiempo y dan mejor fructo que enlo frio ni vẽtoso y con los vientos reciben mucho daño que lo vno les derrueca mucho la flor, y lo otro desgarra mucho, mayormente quando tienen fructo, y por esso los han de poner para ser mejores en valles o solanas, o lugares guardados de vientos. Son arboles que presto vienen y presto se hazen viejos, y aunque se pueden plantar de ramo o de algunos pimpollos de los que suelen echar al pie pocas vezes aciertan, ni aun salen buenos, y por aqueste es muy mejor, pues que tienen muy gorda simiente en los cuescos, poner los dellos, y si los ponen para que se ayan de quedar donde los sembraren, vayan puestos hondos, quanto basta la rodilla en vn hoyo, y echenlos poca tierra encima, y desq̃ nascido vayan le be-

chādo tierra como fuere creſciendo al
año ſiguiente y gualē el hoyo, aſſi echa
ra las rayzes enlo bayo, y no terna ne-
ceſſidad de traſponer ſe, mas ſi los po-
nen para que nazcan, y auerlos de traſ
poner hagan vna era grande y biē lar
ga y cauada bien honda, y ſi le echarē
eſtiercol ſea muy poco, porque con el
eſtiercol crian la fructa algo cocoſa, ſi
es tierra templada o callente y ſeca ſiē
bre los por el mes de Octubre o nouiē
bre, y ſi es tierra fria por Enero o hebre
ro, y algunos los ſiembran enlas callē
tes por ſeptiembre y aunque ellos naz
can donde quiera que caen puestos a
mano y en tiempos conuenientes ſon
muy mejores. Todo el inuierno antes
de Nauidad es buen tiēpo para poner
los cueyços en qualquier tierra q̄ ſea.
Vaya vn cueyço apartado de otro quā
to vn pie y medio o dos pies, y vayan
hondos quāto vn palmo, y puestas las
puntas bazia bayo y mientra mas ame
nudo los regaren mas preſto naſceran
mas el tal regarſea aprima noche. Quā
do chicos los han de eſcardar y cauar
muchas vezes, y los q̄ quieren poner
dōde no ſe han de regar pongan los en
hoyo, como dixe arriba. Eſtotros traſ
pongan los deſque ouierē dos años, y
hagā el hoyo hōdo y angoſto. Pōgan
los aſſi meſmo eſpeſſos porq̄ ſe guardā
mas del viento vnos con otros, y del
ſol demaſiado. Si quādo los ſiembran
los tienen algunos dias antes en agua
açafranado en mojo, y los riegan deſ-
pues de ſembrados cō agua de açafrā
baſta q̄ nazcā, ſaldra la fruta amarilla
y muy linda. Y aſi creo q̄ ſera de qual-
quier otra color, y para eſto es biē que
pongē pepitas ſin el cueyço. Otros pa
q̄ nazcan colorados toman vnas çana
horias muy grandes, y en vna dellas
metē la pepita, y aſſi entierrā, y sacā çu
mo de otras mas y cō ellos riegā la pe
pita baſta q̄ naza, y dēſta manera ſale el
fruto q̄ pareſce ſangre en ſu color, y de
ſtos colores, he viſto eſta fruta en Ita
lia. Para q̄ nazcan eſcriptos (ſegū dize
Pala.) ſiembren los cueyços, y deſque
comiencē a abrir saquēla pepita y eſcri
uan enella lo q̄ quiſieren con bermellō
y tornen a jūtar bien ſu cueyço, y enter
rar como antes eſtaua, eſta es coſa ma
rauilloſa ſi aſſi es, y ſi los enyerē en plā
tanos, ſe hazen colorados (como dize
el miſmo Pala. enel capitu. de arriba.)
Sabores y olores reſcibē enſi, como di
ze delas vides y otros arboles. Enye-
ren ſe los durazños y priſcos de eſcude
te, o coronlla, o cañutillo muy mejor q̄
de otra ſuerte porque tienen la corteza
gorda y buena, y ſu madera es brozna
y ſeca por eſſo no es tal para enyerir en
el tronco. Y dize el Grec. que enlas tier
ras frias ſe enyeren por Enero, y enlas
callentes por Nouiēbre, mas muy me
jor y mas ſeguro es por Mayo o junio
ſi es tierra fria y ſi es callente en princi
pio de Abril que haze calor y ſudan los
arboles, ſaluo ſi no fuere de pua en me
ſa, que deſta ſuerte ha de ſer antes que
brote, y lo miſmo enel barreno, o paſſa
do. Si los enyeren en membrillos, y e-
ſtos ſea paſſando los por el membrillo
(como dixe arriba en el capitulo de los
enyertos) dan otra manera de fructa q̄
llaman melocotones, de mas excelen-
te ſabor que el durazno, y ſon tieſtos y
buenos para caminar. Hā ſe de ſēbrar
enteros como ſon con ſu pulpa porque
naſcen mejor q̄ de los cueyços ſolos q̄
tienen el cueyço no perfecto. ¶ Los priſ
cos ſe enyeren bien en ciruelo y alli prē
den mejor, y los durazños en almen-
dros, y deſta manera enyertos, la pepi
ta ſera almendra, y lo miſmo hazen en
yertos en auellanos. Mas para que la
pepita ſe haga almēdra ha de ſer enyer
to de meſſa o paſſado, y afirman los q̄
tienen experiēcia, q̄ ſi el cueyço del tal
durazno tornā a ſembrar q̄ del nacera
almēdro y no durazno, y a mi pareſcer
lleua razō y lo meſmo ſera delos otros
arboles que deſta manera fuerē enyer
tos digo ciruelos, aluerchigos, aluar

De los priſcos

Para q̄ nazcan muy colorados los durazños

coques y otros q̃ tengã cuexco. Enxertos en laureles biuẽ mas tiempo, y en ellos se pueden enxerir de toda suerte empero mejor enla corteza q̃ enel tron Para q̃ no lleuẽ cuexcos, enxerense en sauzes, y desto vean como dixe que se a uiá de enxerir en las reglas ỏ los enxertos. Y tambien dize Albencenif, que si enla rayz hazen vn agujero, y metẽ en el vn palo de mimbre que lleuaran la fructa con vn cuexco muy pequeño. Si quando estan en flor los riegan tres o quatro dias arreo sobre tarde cada vez con vn buen tarro de leche de ganado y es mejor de cabras lleuaran la fruta mayor y mas sabrosa, muy singular para hazer presentes a grandes señores. Estos arboles han de ser de pie, y copado para q̃ se cubran del sol y son mas seguros de vientos, si esta en tierra seca tienen necessidad de regar se mas si es humida no. Mas en las secas quieren mucha agua y rieguẽlos de noche. Tienen assi mesmo mucha necessidad de mõdarse y limpiarlos rescos por no uiẽbre, y dize Pala, que si les cortan algun ramo verde q̃ les haze mucho daño, esto es si es algũ ramo gordo, y en tierras callentes, mas si es en tierras frias o tẽpladas antes le sera prouechoso siendo ramo desuariado o no bueno Si estos arboles estan enfermos tomẽ hezes o assiento de buen vino añejo cõ otra tanta agua, y echense lo enlas rayzes. Si tienen hormigas o otros gusanos tomẽ ceniza y alpechin no salado, y embarren cõ ello, o dõde estan vrina de bueyes cõ vn poco de vinagre y cõ ello mojẽ, bien dõde esta el agua de torrisca. Para q̃ no les hagã daño las eladas, dizen q̃ les echen estiercol al pie. Si la fruta se les suele caer echẽ le vna cuña de lentisco en la rayz antes q̃ florezca, o denle vn barreno en el tronco y metanle en el vn palo verde de sauze Si dá la tal fruta arrugada, o mala, en el medio hiendá la corteza ala larga vn poco ỏ alto abaxo por dos otres partes y desque ayan algo sudado por alli embarren lo con barro y con paja, o cõ arzilla. Es les muy prouechoso cõtra muchas enfermedades que les cuelguen delos ramos esparto, porque alli se llegan los gusanillos y los pueden matar Estos arboles, por la mayor parte por que el yelo les haze daño, y tãbien los vientos, quieren lugares enxutos por el yelo y abrigados del viento y mas del cierço que de otro. Y suelẽ assi mesmo cargar mucho y por esso peresceen mas ayna, y no dá tal fruta hãle de entresacar della lo mas desmedrado, y dõde estan, mas espessos, los duraznos y prisco por q̃ lo vno los que quedaren no se cocran y seran mas medrados y gruessos y mucho mas sabrosos y substanciosos. Hã de escaua quãdo la hoja se les quiere caer para q̃ caya, y se recoja en el escaua q̃ le haze mucho prouecho, es de mas excelẽcia para ellos q̃ otro ningun estiercol, y por q̃ quãdo cargan de fructa desgarran y quiebrã muchas ramas, hã les de poner sus sustinentes, o horquillas. Passados prẽden en todos arboles, y desta manera se puedẽ hazer tẽpranos o tardios. Enxeriendolos en arboles q̃ sean mas tẽprianos q̃ ellos, o mas tardios. Los duraznos y prisco se pueden guardar abiertos y secos al sol como higos, y por q̃ el durazno no se abre de aq̃lla manera q̃ no despide el cuexco tomen los y cõ vn cuchillo hiendã los enderredor por donde va vna canal o atranessados y retuerçan le y despedira el cuexco como los prisco y puedẽ los passar al sol y desque esten algo al sol passenlos a la sombra por q̃ no se dessequen mucho, y si los mondan para passar son mas tiernos y de mejor degistion. Otros los echã en miel como cõserua o en açucar. Para q̃ se guarden algunos dias verdes, tomẽ los quando estan algo duros y echenles enel hoyo del peçõ pez callente, y ponganlos en alguna vasija bien cubierta. Otros les dá vna cami

Para hazer orejones.

Para guardar duraznos.

sa de cera, y los ponē en lugar guardado de ayre, o embueltos en yesso, y esto tengo por mejor que todo. Son demas excelēte sabor los duraznos q̄ los prīscos, y aun mas sanos y de mejor digestion y sabor. Han se de comer en ayunas o antes de toda vianda, y beuer sobre ellos vn poco de vino, porque el vino les quita aquella malicia que de si tienen, y muchos los echan en vino a mojar, y no beuen aquel vino, porque enello dexan el mal que tienen. Otros los ponen mondados a serenar en vino blanco, y ala mañana los comen y beuen otro vino, y desta manera mueuē el vientre. Sobre la viāda son dañosos comidos verdes, digo no secos, antes de comer dan a pepito, hazen vrinar, ayudan la digestion y quitan el olor de la boca y estomago. Despues de comer son buenos los passados que ansi mesmo hazen digerir, su olor conforta mucho el coraçon, y son buenos contra el dolor del coraçon, mas si muchos comen engendran flegma, y son pesados Guardanse verdes (segū Plati.) echādolos en sal desecha en agua que llamā salmuera, y otro dia saquenlos y limpienlos bien, y echenlos en vn cantaro con sal y vinagre, y vna yerua que llaman axedrea. El çumo delas hojas de los prīscos beuido mata los gusanos, y la conserua que se haze dela flor haze purgar, q̄ es purgatiua, majadas las hojas y puestas enel vientre, y estomago matā las lombrizes, el azeyte desus pepitas aprouecha contra el axaqueca y contra el dolor de las orejas, y majadas las pepitas con vn poco de vinagre y azeyte, quita el dolor y ardor dela cabeça. Estādo seca esta fructa da mucho mātenimiento al cuerpo, empero engendra malos humores auiendo comido muchos dellos si comen tras ellos sus pepitas no hazen tāto daño, y esto vsan en Italia. El çumo delas hojas beuido cō vino o vinagre es bueno cōtra las ponçoñas y matā assi mesmo las lōbrizes. Las flores dl prīsco comidas o el çumo dellas beuido haze purgar el vientre, y si es mucha cantidad le corrompe. Estos arboles son malos donde ay abejas que a ellas hazen mucho daño, digo los prīscos. Biuen los prīscos y duraznos mucho tiempo si son enxertos en almendro, digo mas tiempo que los que son puestos por si, que ellos por si son de corta vida.

Nota q̄ los duraznos se hā de comer antes d otra cosa.

Para las lōbrizes.

Las propiedades delos prīscos.

¶ Capitulo. xxiiij. De los enzinares.

Brevemente quiero dezir delas enzinas, porque ni son arboles regalados que ayan menester mucho cuydado ni lauor, y tambien porque ellos por la mayor parte se nascē por si. Mas en españa es la gente de poco cuydado que por la mayor parte no se sabē aprouechar sino de lo que naturalmente se nasce, y si encomiençan acortar vn enzinal para leña no saben entrecriar vnos arboles nueuos entretanto que gastā lo viejo, y quando ouieren gastado lo vno estara lo otro de sazon. No se si lo haze alguna mala constelacion que tenemos los españoles, o poco cuydado ō lo venidero. ¶ Pues las enzinas quieren mas ayres calientes que otros, y en los templados se hazen bien, aunque no tan grandes. En lo muy frio no se crian o se hazen muy desmedrados assi ellas como la fructa Quieren qualquier tierra, aunque mejores son y mejor nascen en tierras sueltas o arenisças que enlas gruessas pessadas y barriles. En qualquier sitio se crian bien o altos, o baxos, y tierras enxutas. Puedense poner de dos maneras, o de baruado o de su fruto, que de ramo muy pocas vezes acierta. Los baruados se han de poner quando huuieren dos o tres años, y el hoyo no sea muy hondo, y sea ancho, y han se de poner por Enero y Hebrero, y para esto sean de los baruados que nascieren algo lexos de las enzinas que son mejores y saquenlos con las mas rayzes que ser

pudiere. Las vellotas para poner han de ser cogidos con sazon bien curadas y gordas de buen sabor, dulces, y tengan las a que se enxuguen ala sombra, y desque se paren algo enxutas las pueden sembrar en vna de dos maneras, o en almaciga para trasponer y desta suerte vayan a palmo, o en la la tierra que han de estar, y desta manera no vayan tan espessos. Pongan las no mas hondas de a palmo, y digo que vayan espessos por quanto chicas son muy flacas, y estando juntas mejor se defiendē vnas con otras, las q̄ siembran en tierra bien arada como quien siembra trigo y las tornan a arar encima en qualquier manera que sea guarden las mucho que no sean roydas, porque tardā mucho en crescer, y mōden las de bayo porq̄ hagan en alto y salgan presto deste pligro, y si muy espessas salen desq̄ grandes algo pueden se entresacar, aū que estos arboles biē suffren estar algo espessos, verdad es q̄ no salen tan grandes. Quieren se desmochar y renuevā mas, y si por el pie le cortan peresce. No le suelē venir enfermedades salvo si les llueue quādo esta la fruta en capullo q̄ entonces crian vna enfermedad q̄ llaman melosilla q̄ daña toda la vellota, y la derueca, mas a esta no ay remedios en mano de hombres si no de solo dios tambien les viene oruga, y es muy mala enfermedad q̄ queda para muchos años. La vellota es muy rezio mantenimiento, y de mucha substācia, y engorda mucho, y en algunas partes antes q̄ supiessen sembrar, ni coger pā, passauā con ellas (como dize Vergilio) y el ganado conellas engorda mucho y haze carne tiesta sabrosa, y de buen peso, y acorren mucho alos años esteriles ō pā, y guardāse biē en lugares enxutos y desq̄ seca las muelē, y hazen pan dellas en muchas partes, y son buenas sobre mesa son mas dulces assadas en ceniza callente q̄ de otra manera. Sacan agua por alquitara de vellotas verdes algo machadas cō sus cascaras, y abuelta vnos cogollos tiernos de enzina si de aquella agua beuieren los que tuuieren camaras y dellas les echaren ayuda las restriñe marauillosamente, y para esto es bien cozer los cogollos, en vino tinto, y hazer emplasto dello, y rescebir el vapor por bayo y para los q̄ no pueden retener la vrina es bien poner les este emplasto en las verijas las goteras que caen del enzina son muy pesadas y dañosas, a qualquier planta que este de bayo dellas. La madera dellas es muy rezia para hazer arcos de carretas, y pa hazer cuñas, y tarugos o clauos desque son viejas (que estos arboles biuen mucho tiempo) tiene la madera muy hermosa que paresce pintada de gusanillos, y no tiene otra tacha sino ser pesada. Hazen se dellas gētiles obras, mayormente curuciñas de vallestas. La brasa, o carbon dellas 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 les pertenescen, como son arboles, y alcornoques.

Para poner enzinares.

Capitulo. xxv. de los freynos.

LOs freynos son arboles que en qualquier ayre se crian bien que en lo callente, o frio se hazen buenos mas muy mejores enlo templado. Assi mesmo se crian en qualquier tierra, aunque sea seca y dura como guijarrales, arzillas, mas mejores se hazen en las tierras gruessas, y algo humidas, y aunque enlos mōtes son buenos mayores se hazē y mas altos enlos valles y llanos. Verdad es q̄ la madera delos que se criā en lugares enxutos, y altos es mas rezia que la de los q̄ se crian en los valles y lugares humidos. De manera que en todo ayre, y tierra se crian bien, y se hazen buenos, aunque en vnos algo mejores q̄ en otros como dicho tengo. El plātar, o poner dellos es ō tres maneras, vna delos barnados q̄

echan al pie, o de ramo como hecho delos otros arboles. Y los tales ramos lleuen consigo algo de viejo como raja desgarrada o cabeça, porq̃ de aquel viejo salen mejor las baruillas. Y destas dos maneras se pongan antes que comiencen a brotar, que sera por Febrero, y en esto sigan la condicion de aquella tierra o region, o en mas tarde o temprano. De simiente se pone desta manera. Han de coger la simiente dellos, que son vnas vaynillas dela suerte que dixe que cogiessen la de los alamos negros, y de aq̃lla manera se pongan en sus eras, y las cubran como alla dixe, y sea en lugar bien cerrado, dõde ni los buell̃, ni los ganados los puedan roer, y desque ayá dos o tres años trasponganlos, y si son para hazer lanças dela madera dellos, vayan algo espessos, y procurenlos de mondar enlo bazo para que crien enlo alto, y corten los ramitos muy justos y juntos al trõco principal, y ansi no hazen nudo, y tã bien les hagan que vayan derechos, y las lanças que dellos se hazen son muy mejores que de otra manera. Y para esto pongan los en lugar donde tengan algo de humor, y vayan tã altos de pie q̃ en el pie aya mas altura q̃ de vna lança bien larga. Y lo mismo ha de ser para qualquier otra madera, mas si son para armar sobre ellos, no vayan mas alto que vn estado. Si los trasponen en lugar alto o seco, vaya el hoyo mas ancho y hondo que en lo humido y llano. Lo principal para que estos arboles aprouechan es para madera, y para esto han se de cortar en la menguante de Enero. Las lanças se han de hazer de donde no tengan nudo, porque por el nudo se tronchã, para qualquier otro enmaderamiẽto es buena, con tal que no toque en tierra, porque con el humor se corrõpe presto y pudre. Enxerẽ se biẽ enlos frexnos todo genero de peras y mançanas, y esto de escudete mejor q̃ de otra suerte, y cañutillos, y como nilla. Las varas dellos se pueden chapodar cada tres años, y son buenas para enrrodrigonar las viñas, y dizen q̃ dellos se hazen arcos bien verguios para cubas. El çumo de las hojas de los frexnos beuido, es bueno contra la ponçoña de las culebras, y en tanto grado es contrario el frexno dellas, q̃ no llegan debaxo de su sõbra, como dize Plinio, y el Crescentino, y Bartholome de Inglaterra en su libro de proprietatibus rerum. Puestas sus hojas majadas sobre el estomago retiene el vomito, mayormente cozidas en vinagre, y puestas sobre el viẽtre, restriñen las camaras que vienen de falta de virtud, digo por flaqueza. Tienen cierta simiẽte, la qual beuida en vino ayuda mucho cõtra el dolor del higado y baço. Haze sudar el agua que esta entre cuero y carne, y vsandolo esto muchas vezes adelgaza y consume la gordura de personas gordas y las haze tornar delgadas. Los frexnos son de dos maneras, vnos cortos, y tienen la madera nudosa, otros son altos y lisos y õ muy buena madera.

Las virtudes del freino.

Capitulo. xxvj. De los granados.

Granados son arboles que quieren ayres calientes o tẽplados, q̃ enlos lugares frios no se pueden criar, y aun que se criassen no lleuarian fructo. Su fructo es de tres differencias o maneras en su sabor, dulces, o agros, o enel medio que llaman agrodulces, mas aunque en el fructo ay esta differencia, no la ay enel arbol para en las maneras de sus lauores, que todos quieren vna manera de ayre y tierras, suffren qualquier manera de tierras, o gruessas o rezias, o gredales, o arzillas, y aun en arenales se crian bien con tal que sea vna arena gruessa substanciosa, y si es tierra tal qual les conuenga suffren qualquier sitio, o altos o valles, o llanos, y son de tal calidad que en los lugares que son asperos y pedregosos con muy poca substancia que la tierra

tenga, basta para bien fructificar, y no quieren lugares muy humidos, porq̃ aunque con el humor los granados se hazẽ lindos y muy crescidos, y verdes llevan las granadas muy azedas, y de poca tura, aunque ventaja tienen los granados q̃ estan en buena tierra suelta, y substanciosa para mejor genero, mas para guardar las granadas son mejores las de tierra enxuta, y arenisca los tiempos desus posturas son dos que enlos callentes, y secos se ponen por Noviembre, en los templados y frios por Março y algo de abril. Las maneras de plantar son tres, la vna de ramo y esta es la peor. Y la segunda de baruado, y esta es algo mejor, la tercera de estaca, y esta es la principal, q̃ poner los de grano, no es cosa q̃ valga ni aproveche, porq̃ lo vno muy pocos prẽden, y tarda mucho en nascer, y crecer y nunca llevan fruto q̃ salen locos, y q̃ tienẽ por fuerça necessidad de enxerirse para valer algo. ¶ Pues el estaca para poner sea de buẽ arbol fructifero, y de buena fruta y mucha, cõtinosea del gordo de vn astil de vn açadõ, y larga quãto dos palmos y medio, y aun tres

La postura ó los granados.

Esta se puede poner de dos maneras. La vna metiẽdo la cõ vn maço y vaya ella primero biẽ aguada por dõde ha ó entrar y es bien q̃ con otra estaca, o de hierro o de palo y aũ primero muy biẽ hecho el agujero porq̃ entre mas sin pena, y no resciba tãto daño en macear, y la cabeça q̃ quedafuera q̃ de bien lisa, y redõda, y en ñudo porq̃ por alli echan mejor, y esto se mire en todas las estacas, y vaya embarrado cõ estiercol de puercos todo lo q̃ hade entrar sotierra y aun la cortadura de arriba, y no q̃de encima de tierra mas de vna mano.

Mas muy mejor es hazer el hoyo y asentarla alli, y auiẽdo se ó poner en hoyo vaya desta suerte. Tẽga el estaca (si ser pudiere) algũ codo q̃ assientenel hoyo, porq̃ de aq̃l mas presto salen las rayzes, y vaya algo picada y aguda y vean q̃ la estaca no vaya al reues puesta, q̃ la que va al reues no da tanta fruta. Mas segũ dize Aben. tiene esta propiedad la estaca q̃ assi pusieren q̃ no se abriran las granadas della, y seran los arboles baxos y copados. Mas aunq̃ los agricultores dizen q̃ las estacas de los granados y de otros arboles vayã hendidas y puestas vna piedra enlo hẽdido por lo baxo por mejor tengo q̃ vayan no hendidas, sino agudas naturalmente. Dizẽ assi mesmo los agricultores, que quando pusieren el estaca pongan jũto con ellatres o quatro piedras y que no se abriran las granadas, esto es quando chicas antes que lleguen a maduracion. Es muy buena la postura de la primanera, y que sea quãdo el granado quiere brotar, q̃ apunta, ya algo. Quieren se poner espessos, con tal q̃ aya de vno a otro no menos ó diez pies q̃ tienen cortas rayzes y no se impiden Entre olivas se hazen buenos y entre arrayhanes, y aun ellos hazen mucho provecho alas olivas, que el olor delas balaustias (q̃ assi llaman ala flor de los granados) haze bien desfructar alas olivas, porque todos florescen juntamẽte, deue hazer lo que haze la palma mucho ala hembra q̃ con su olor la empreña. La hondura para poner la estaca, o baruado sea enla tierra humida, y llana dos palmos y medio, y en las secas y cerros tres palmos crescẽ presto los granados. Tiene este arbol las rayzes enla sobre haz ó la tierra, y poresso quãdo los ponẽ quede algo de hoyo, porq̃ echen las rayzes baxo, y quando fuere creciendo vayan le hinchiendo y sean copados no altos porque con la rama cubran el pie y el trõco, assi mesmo sea de vno, o dos, y nunca de mas de tres pies. Todos los pimpollos, y baruados q̃ echan al pie, y al tronco se hã de quitar, de manera q̃ siempre los granados estẽ muy limpios, y aun tãbien los entresaquen porque mientra menos ramales dexã mas fruto dã y mejor. Aui

Granados para q̃ no se abran.

tẽ les todo lo que esta desuariado, y lo demasiado entresaquẽlos ramos muy espessos. Los que estan en lugares humidos, o q̃ se riegã muchas vezes que tiene grande abundancia de agua, dã las granadas muy azedas, y no de buẽ sabor: (digo los azedos) son mejores en lugares enxutos, y q̃ las rieguen quãdo aya necessidad de agua. Si llevan malas granadas desmedradas, y de mal sabor, y pequeños granos, y mucho tamo, o muy azedas, tomen estiercol de puercos y de personas, y vrinas de hombres bien podridas, y echen se lo en la escava por el invierno, y hazer se han de malos granados buenos mucho mejores y que tengan los granos gordos, y quasi que no tengan tavera dentro y sabrosos. Si son muy azedas las granadas, escaven los granados, y echen les en la escava estiercol de puercos, y dende en dos años las llevaran mas dulces, y es de tanta virtud el estiercol de los puercos (segun dizen agricultores para adobar los granados y su fruto que no ay otro tal como ello, y aun si los vsan estercolar muchas vezes con ello (mas sea en invierno, porq̃ todo estercolar quiere ser en invierno) no llevaran ciuera en los granos. Y tã bien les es muy prouechosa cosa estercolar los con vrina. Si sacan çumo, de verdolagas, y le echen trezeña, y antes q̃ brotan les vntan mucho con ello el trõco. Dize Pala. y Cresce. que llevaran muchas granadas. Dizen assi mesmo que si son muy azedas que les hinquen a los granados en la rayz vna cuña de tea, o en las escavas. Tambien el estiercol de puerco mezclado con estiercol de asnos echados en la mesma escava. Si se les suele caer la flor tomen vrina podrida, y otra tãta agua y echen se lo en la cavã tres vezes al año, y haga se en tiẽpo frio, y hasta cada vez vn cãtaro, o por vrina pueden echar al pechino salado (y dizen Paladio y Crescentino y Abẽcenif) que si se les cae la flor q̃ les hagan vn cerco de plomo al trõco y que reterna la flor. Si se abren las granadas, escaven las rayzes y abran vna la principal, y metan en ella vn pedernal, o pongan en el escava so tierra guija menuda, o siembren junto al granado vnas cebollas albarranas, que dizen todos que tienen esta propriedad de no dexar abrir las granadas, esto creo quando son pequeñas antes que maduren. Y aun dize el The. que ellas ayudan a los granados abrotar y madurar mas presto. ¶ No llevaran los granados, orugas dentro si quãdo ponen la estaca hienden quanto quatro dedos, o cinco y le sacan el meollo, y les tornan bien ajũtar, y atar y embarrar con poco de estiercol de puercos y todos los pimpollos que nasciere en lo bayo han se los de quitar, y solamente dexen los que nascieren en quãto es llo hueco, si los escavã bien hõdo y les echã ceniza en el escava, y los riegã tryuta o quarẽta dias cõtinos se hazẽ muy marauillosas granadas. Si les echan, lexia flora al pie, los arboles se haran muy frescos, y llevaran muchas granadas, y muy singulares. Muchas vezes quãdo los granados estan en flor llueue y las flores q̃ tiene hazia arriba las bocas hinchẽ se de agua y si sobreviene ayre frio q̃ enxugue aquella agua, no haze daño mas si luego tras el agua viene el sol, o calor, calienta aq̃lla agua, y escaldã se las flores, y caense para esto es bueno quando llueue acozar los ramos hazia bayo, y q̃ no pare el agua en los vasillos. Y dize el The. que para q̃ naturalmẽte se acozuẽ los ramos hazia abayo, q̃ es bien plantar las estacas al reues y no se anublaran ni escaldaran las flores. Si cabe el granado entierrã vna olla nueua, y acozuan en ella vn ramo del granado quando esta en flor, o quãdo estan las granadas chicas, y va ya de tal suerte q̃ metan la granada, cõ su ramo dẽtro en la olla no mas de o q̃ãto la granada entre, y ate el ramo como no

Granadas para q̃ sean sabrosas y de poca ciuera.

no pueda rehuyr, y tapen la olla de manera que no le entre agua al tiempo q̃ las otras granadas está de coger, esta ra aquella dela grandeza de la olla (segun dizen los agricultores) mas The. dize, que la casca ra es la que cresce y engorda. Enxerense (segun dize Plinio) de quátas maneras ay de enxerir, mas dize Paladio, que no se pueden enxerir en otros arboles, porque este arbol tiene la madera muy seca, han le de enxerir en ramos nuevos y muy frescos, y las puas sean rezientes y nuevamente cortadas, porque ellas tienen poco verdor y humor, y despues delas auer cortado tardan algo en enxerirlas pierden se. Su proprio tiẽpo de enxerir es quando brotan, digo en el enxerto de mesa, y por março y en principio de Abril que es de escudete quádo el arbol mas sudare ha de ser. ¶ Estos arboles quieren ser mondados alomenos cada dos años vna vez. Quierense escauar en cogiendo el fructo, porque la hoja caya en el escaua, y entonces le echen el estiercol delos puercos, porque con el agua dl inuierno se deshaga y encorpore bien con la tierra, y entonces le han de cortar los pimpollos baxos, y conosceran bien quales son las ramas que han de quitar antes que se les caya la hoja, y por el mes de Mayo los acogombren, que es tornarles la tierra al pie, no amontonada, sino lo tiene de vso, sino llana. Si tienen hormigas o gusanos, vntenles las rayzes cõ hiel de bueyes y luego morirá, y miren los remedios contra las hormigas en las reglas generales, y para los gusanos si los sacan con vn clauo de cobre moriran aquellos y no nasceran otros tan presto, y si estan al pie las hormigas o los gusanos echen les alli estiercol de puercos mezclado con vrina de asnos y luego peresceran. Para q̃ no se hiendan despues de maduras es bien quá do ya está maduras, retorcerles los pe çones como no se quiebrẽ, yaun en mu chas partes las dexan assi en enlos gra nados y se guarda todo el año, mas los granados reseiben mucho perjuyzio, y porque no se cayga del granado ni acabe de q̃brantarse el peçon que esta re torcido, atá las granadas alos ramos con algunos espartos, o otra cosa seme jante, y porque no las coman los paxa ros ni cuervos, echẽles encima de los granados vnas redes de esparto, esto es dõde ay pocas y son muy preciadas Mas mejor se guardan en casa y estan mas seguras. Con todo esso para que esten todo el año muy frescas guarden se en el arbol desta manera. No las quiten del arbol, y embueluanlas bien en paja de centeno y aten la paja como este que no se cayga, y encima embarrẽ las bien con barro delos olleros buelto con paja, y dexenlas estar assi hasta que sean menester, mas esto se haga en tiempo sereno y sin rocio, y cigidas y embarradas muy bien, y desque enxuto el barro tornen las a embarrar otra vez porq̃ no hienda y desque bien enxuto cuelguẽlas en lugar frio, y quá do fuere menester tengan las en agua porque puedan quitar el barro, y assi estaran tãbien frescas. Guardanse mu cho tiempo si toman agua marina y si no la pueden auer sea vna salmuera y tengan la en vna caldera sobre el fuego hierua muy bien, y metá alli los colga jos delas granadas, y no las tengan mas dentro de quáto la casca ra mude el color, y tengálas tres dias colgadas alsol, dõde no les de agua si llouiere ni rocio, y passados estos tres dias cuelguenlas en lugar frio, y quando las vuieren de gastar tenganlas vna noche antes en agua dulce a mojar, y dize Apicio q̃ se guardan si las metẽ en agua hirviendo, y luego las saquẽ y las cuelguen, tambien se guardan metiẽdo los peçones en pez hirviendo y colgarlas al humo o entre paja o entre ceuada en vna tinaja como no se toquen vnas cõ otras, y la tinaja este embarrada, en are

na, ó la misma manera se guardá q̃ entre laceuada y guardarse han muy mejor cogidas en menguante q̃ en crescente y cogidas có sus peçones o ramos muy mejor q̃ sin ellos. Los granados dulces biuen menos tiempo q̃ los azedos, y aũ las granadas dulces no se guardan tanto tiẽpo como las agras. Hazense de agros que tengan el medio entre el sabor agro y dulze, q̃ llamá agra dulzes, enxeriẽdolos agros en los dulces. Tambien dize Colu. que se guardan en vna vasija puestas a lechos como no se toquen, entre asserraduras ó alamos o enzinas, y que la vasija este bien embarrada. De los grandos se hazen buenas cerraduras para las heredades, porque se haze dellos la mata muy espessa, y con sus espinas no dá lugar a que passen, y allende de guardarse con ellos la heredad son gentiles en su verdor, tambien prouechosos en su fructo. ¶ La flor delos granados q̃ los medicos llaman balaustrias, tienen estas propriedades siguientes, y aun otras mas. Lo primero aprietan y porẽ de cozidas en vino hazẽ lauatorios para los dientes que los aprieta y adelgaza las enzias carnudas y hinchadas, y retienen el vomito cozidas en vinagre, y ellas majadas con aquel vinagre empapen vna espongia y pongan la en el estomago. ¶ Cõtra el fluxo dela sangre del as mugeres, o contra las camaras cuezan las en agua llouediza y reciba aquel vapor por bayo. Si las muelen y beuen en vino restriñen la sangre que sale del pecho, y matan los gusanos del vientre, tienẽ virtud de soldar las llagas antiguas viejas. Secas y hechas poluos y echadas encima. Guardanse secas en vna vasija de vidro por espacio de dos años. Las cascaras de las granadas tienen la misma propriedad que las flores aunque no en tanta perfection. Las granadas mas pertenescen para medicina que para vianda y aun que para comer sean de buena sustancia dan poca. Las azedas son buenas contra las enfermedades colericas, como son tercianas. Y ten para algunas enfermedades que vienẽ de flema como las esquinancias, aunque vẽgan de sangre, comiendolas y haziendo gargarismos con el çumo dellas, y son buenas para las criaturas que tienen sarampion o viruelas comiendolo o haziendo gargarismos como he dicho reposan el vomito y dan apetito, son buenas para en tiempo de pestilencias, o quando hieren las esquinancias. Amansan y amatá el calor del higado y confortá los miembros. Son buenas para los que tienen y tercia que les quita aquel calor verde, comidas y echádo el çumo dellas en los ojos, y si sacã el çumo de las azedas y lo cuezen con miel, hasta que se haga como vnguento, aclara mucho los ojos vntandolos con ello. Todas las granadas despiertan la vrina, y mas las azedas. Las dulces son buenas para los q̃ tienen quartanas porq̃ engendrá colera. Y los granos delas granadas con miel son buenos para quitar el dolor delos panarizos. Las dulces son mejores para comer. Las otras dañan el estomago si dellas comẽ muchas. Los granos de la granada con miel puestos en el oydo quitan el dolor del, y si los cuezen con vino y los majan y hazen emplasto en el oydo aprouechara contra las apostemas q̃ alli nascẽ, comidos quitá mucho la embriaguez. De las granadas azedas majadas se hazen buenos emplastos para sobre los carbuncos y antraces y otras nacidas pestilenciales. Las dulces hinchan mas q̃ las agras y ablandan y reposan la tosse. Otras muchas propriedades tienen las granadas que por no ser prolixo calio, y aun porque casi se pueden reduzir a estas que he dicho. La madera delos granados es de muy linda color y de tura. Duran los ganados muchos años porque aunque se pierde el tonco

propiedades ó los granados.

siempre torna de rayz. Las caſcaras de las granadas tienen virtud y propriedad de reſtriñir, y por eſſo ſi tocan los ojos con las manos que han tratado las caſcaras hazen ceguera.

Capitulo. xxvij. De las higueras y cabrahigos.

SOn las higueras arboles q̃ quieren ayres calientes o templados, que enlos frios o no ſe crian bien, o no lleuan fructo, mayormente para quiẽ quiere hazer higuerales para caudal y haziẽda, y aun enlo muy caliente ſi ſon tierras muy ſecas, no valen coſa alguna, porque con el calor mucho, y grande ſequedad, ſecanſe los higos y caen ſe antes que lleguen ala perfecta maduracion. Y portanto enlas tierras muy caliẽtes ſea el ſuelo algo humido, y en las tierras o templadas o frias ſea ſeco, digo enxuto, porque enlas tierras frias ſi la higuera tiene mucha humidad hazeſe muy viciosa y tiene los ramos y cogollos muy tiernos, y luego el inuierno los quema el yelo. Por eſſo en las tierras frias eſten enxutas las higueras, y ſi en las tierras frias las quieren poner, plantenlas hazia el oriente, o hazia medio dia, porque las deffiendan del cierço, quãto ſer pudiere, o del ayre que las ſuele quemar. En qualeſquier tierras ſe criá y hazen buenas, verdad es que en las tierras medianas pedrizas y caſcajales y enxutas los higos ſe hazen muy dulces y ſabroſos, y enlas gruеſſas y humidas aguanoſos y no de tan buen ſabor. Mas miren que las higueras que lleuan el fructo enxuto como vnos que llaman doñigales que tienen los higos muy colorados por dẽtro quieren algo de humor, y las que lleuan breuas tambien de la meſma manera, mas las que tienen el fructo muy meloſo y humido, ponganſe en tierras enxutas. Las tierras calizas ſon muy buenas para las tales. Las higueras que lleuan los higos chicos han ſe de plantar en lugares enxutos, gredales o barrizales, mas las que los lleuan gordos y pecluengos quieren tierras gruеſſas y ſuſtancioſas, y aun eſtercolarſe. Las higueras que ante ſe deſpojan dela hoja que acaben de madurar todo ſu fructo tambien ſe han de poner o en tierras gruеſſas o humidas, porque por falta de humor o ſubſtancia ſe les cae la hoja, eſto digo delas higueras que de ſu naturaleza ſon tales, que no alas que por enfermedades ſe les cae. Y los doñigales quieren tierras calientes para que maduren bien ſus higos, que ſi las ponen en tierras o ſitios frios dexan muchas por madurar. Aſſi miſmo há de plántar enlas tierras frias las higueras que maduran tempriano, como ſon las ſayuelas y las que lleuan muy meloſo ſu fructo, eſto es para los que ſon para hazer paſſeras. En las tierras calientes ſe pueden bien poner tempranas o tardias. Guardenſe de ponerlas en tiẽpos frios. Los tiẽpos del poner ſon enla primauera y en el inuierno.

Higueras el tiẽpo de ponellas.

En las tierras frias ſe há de poner por la primauera, y eſta ſea quádo el cogollito de la higuera quiere començar a brotar, que eſta algo hinchado, antes que abran. Y ſi es tierra muy fria ſera deſde mediado Março haſta algo de Abril. Si tẽplado, deſde Hebrero, haſta mediado Março. Las poſturas en inuierno donde es tierra caliente han de ſer por Octubre, o Nouiembre. Las maneras de el poner ſon dos, de barruado, y aqueſta es mejor en inuierno que no alà primauera. La otra ſe parte en mas maneras, porq̃ la higuera puede plantarſe de todas las maneras q̃ dixe q̃ ſe podia plantar vn arbol, mas vnas ay mejores q̃ otras. Las de ſu ſimiẽte no es coſa q̃ cumple porq̃ lo vno tardá mucho en nacer, y nũca ſalẽ buenos arboles della, ſaluo higueras locas q̃ llamá cabrahigos, y para ſer fructiferos tienen neceſſidad de ſer enxertos, mas quiẽ de grano quiſiere plántar haga de

sta suerte. Tome vna soga vieja de esparto, y tomen los higos quando está bien maduros y frieguen bien la soga cõ ellos, y desq̃ este llena de granillos sotierren la ala larga tres dedos en hõdo, y desde aun año que nascieren trasponganlos, y desque grandezicos enxeranlos. Ponense de estaca, la estaca sea gorda quanto vn bastil de açadon, de edad de tres o quatro años, biẽ verde, tenga muchas yemas porq̃ las higueras q̃ tienen la corteza muy lisa no prenden bien, ni son fructiferas, y tengan cortos trechos. Esta estaca hãde cortar quãdo la higuera quiere comẽçar abrotar, y si pudierẽ llevar enlo baxo vn codo en q̃ assiente enel hoyo sera muy bien, porque de aquel nascen mas presto las rayzes, y sino le tienen la estaca vaya aguda por baxo con tal q̃ lo agudo no toque enel tuetano. Y si la parte baxa fuere hẽdida y metida vna piedra enlo hẽdido, aprouechara mucho para ayudar aprender y lo mismo hagan ala que tiene pie (segũ dizen los agricultores) mas a mi parescer mejor es sana q̃ hendida. No se ha de poner ninguna estaca de higuera con maço, que tiene flaca madera, y luego hiẽde o quiebra, sino en hoyo, y aun asienten le vnas piedras enlo baxo, q̃de el estaca poco sobre tierra y toda cubierta d̃ arena y embarrada la cortadura de encima, mas la postura de estaca no es cierta las mas vezes. Si la plantá de ramo es mejor desgarrado q̃ cortado y lleue consigo todo aquello q̃ con el degarró, y sea de tres años el ramo, y aũ mas viejo de cinco y seys años, y fuerte, y assientẽle bien, y sea de lo mas alto del arbol, y dela parte del oriẽte, o medio dia, y lleue tres horquillas partidas y igualmẽte, las quales vayan cubiertas de tierra, excepto todos los cogollitos y ansi saldra la higuera muybiẽ hecha o de vn pie solo sea ansi partida. Y algunos las cubren todas de tierra, mayormente si es lugar frio para que no se yelen enel inuierno, y las descubrẽ por el mes de Abril, y aun esta manera de postura es muy buena, porque de muy bajo sale lo nueuo. Toda postura de higuera vaya hõda, y quede poco sobre la tierra, si los ramos q̃ ponen los ponẽ dõde baruen, y desque ayan passados dos o tres años, los trasponen a otra parte seran muy mejores y mas rezios y fructiferos, y si es tierra muy caliẽte donde las ponen quãdo chiquitas: porque el sol no las seque ponganles algunas sombras, y si es muy fria, porq̃ el yelo no les queme los cogollitos en inuierno quando son chiquitos en cada cogollo pongan vn cañuto de caña como dixe enlas reglas generales de este tercero tratado. Y quando quisieren brotar quiten se los, porq̃ impiden mucho los soles y yelos, para q̃ por alli no se quemen del frio ni del calor los arbolezitos, y esto es muy prouechoso y aun necessario dõde ay cortaduras, por q̃ por alli resciben mucho daño las plãtas nueuas. No se plãten higueras dõde ay aguas detenidas, ni albañares, porq̃ luego se podrecen las rayzes. Tã bien nascen de pedaçuelos de sus rayzes sembrados, no hondos, y quando han nascido q̃ ayan vn año o dos, traspongãlos a otra parte. Quieren las higueras los hoyos altos y anchos, y buen rato de vna a otra, mayormente seã hondos para los q̃ se han de poner en las cuestas. Prendenlas higueras puestas de punta, y para q̃ sea mas segura no corten la rama del arbol sino acorruenla y metanla quanto mas pudiere en vn hoyo, y desq̃ aya bien arraygado aquello cortenla a la primauera q̃ brote, y embarrenla cortadura, y desde en vn año trasponganla en otra parte. Esta tal higuera sera enana, y estendera los ramos por los lados, y tornar los ha hazia abaxo, y aun lleuara mucho fruto. Tãbien la pueden poner en principio de pũta cortãdola del arbol, mas no sera tã segura ni fructificara tan pre

sto como la otra. Si quando son ya grã dezitas al tiempo que comiençan abrotar les cortan los cogollos principales poblar se han mas de rama y será mas rezias, y aun lleuaran mas fructo de qualquier manera q̃ pongan la higuera, no la monden al primero ni al segũdo año, y al tercero jarretẽla por bayo y echara mas rama en vn año q̃ en tres Lo mesmo es enlos laureles, narájos: cidros, y en todos los arboles q̃ cortados tornã a brotar. Esta fruta tiene gracia como todas otras en ser temprana o tardia. Sera tẽprana enxerta en moral, tardia sera si quando los higos están chicos del gordor de vna baua se los quitã todos muy sotilmẽte, tornara la higuera a echar otros ô nueuo, los quales vernã a madurar tarde quãdo no ay a otros. Esto sera para enlos q̃ son para comer, q̃ para los q̃ han de passar q̃ en aquellos toda manera se ha de tener para q̃ maduren antes q̃ vengan las aguas. Si quando brotan las higueras las escauan y les echan en el escaua almagre y es mejor tierra bermeja o alpechin, o estiercol de personas en lugar de vrinas podridas, daran mas fruto y mas sabroso, y la higuera sera mas verde y linda. Las higueras q̃ estan en mõtes y lugares frios, no tienẽ mucha leche, y por esso biuẽ poco tiẽpo, y las q̃ está en valles o llanos, y tierras grueſsas tienẽ mas sustãcia y biuen mas tiẽpo. Las higueras q̃ se riegan mucho está verdes, mas los higos no son sabrosos ni buenos para passar, si tienẽ buelgo de tierra estienden mucho las rayzes, y si estan entre grãdes piedras rebueluen alderredor y tienen las muy hõdas, son muy mejores de vn pie mayormẽte enlas tierras frias, y salga de recho y no seran tan aparejado a criar hormigas. Despues aquel pie salga copado en tres o quatro horquillas y si es tierra caliente puede tener mas pies. Continuamente poden las higueras, y echaran nueua rama, que en lo nueuo echã mas fructo y mejor, sean copadas, redondas, bayas y no altas de rama, antes sea ancha por los lados q̃ por lo alto, hãle de quitar todo lo seco, hormigoso, gusaniẽto, y todos los pimpollos bayos, saluo si la higuera fuera vieja, y el pimpollo q̃ echare tuuiere muestra de muy bueno, y entonces deuen de cortar la higuera para q̃ aquel pimpollo crezca presto, y haziendo estas diligencias de limpiallas, aunque las higueras son arboles que biuen poco tiẽpo, biuira mucho y lleuará mucho fructo y bueno. Quierense ansi mesmo cauar muchas vezes y escauar, y en el escaua echar le estiercol, y si es de aues es mucho mejor, y el estiercol se ha de echar en inuierno y muy podrido. La mayor enfermedad que las higueras tienen es criar hormigas, a esto les aprouechan si es pequeño lugar dõde esta. Tomar azeyte o mãteca de vacas y con almagre biẽ encorporado poner lo donde está, y mueren todas, esto sea en inuierno, mas miren como cosa de azeyte ni manteca no entre enel hueco del arbol q̃ haze mucho daño, y es bueno cõtra ellas el agua de tozuisca echada enlos huecos dõde está, y enlos nidos cõ biel de buey, y mojẽ los agujeros hasta q̃ entre en las concauidades dõde estan y morirá. Si por mucho humor o vicio q̃ alas vezes no lo pueden digerir, se les suelen añublar y caer los higos quãdo quierẽ brotar hiendanle la corteza del trõco de alto a bayo por dos o tres partes, hasta q̃ lo hendido llegue al trõco, y aun si es nueua desta manera engordara el pie (cõ tanto q̃ no sean muchas las cuchilladas, ni enlos ramos) q̃ lo q̃ se haze por medicina, si passa dela razõ, tornanse le daño. Mas pienso yo q̃ los higos se añublan por sequdad y falta de virtud, y para esto es bien q̃ las higueras vayã puestas hondas, y si está someras echẽles tierra al pie q̃ tengan biẽ cubierias las rayzes o se rieguẽ, verdad es q̃ ay naturaleza de

higueras que se afiublan mas q̃ otras y las q̃ se suelen regar si les quitan el agua se afiublan los higos y aun se secã Si de enfermos se les caẽ los higos tomen almagre, o tierra bermeja y alpechin no salado, y sino lo ay en su lugar echen agua y echenlo encl escaua, y les echen dos cantaros 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 caeran, y dara mas y mejores, y las higueras seran muy frescas, y a la primauera junten la tierra al pie del arbol.

Cal muerta puesta en inuierno al pie ô la higuera en la escaua, la rejouencesce mucho. Colgando della ramas de ruda, o altramuzes, dizen que no sele caeran los higos. Dize Theo. que sino lleua higos, que la escauen, y le corten algunas delas rayzes menores, y le echẽ ceniza y la tornen a cubrir, y q̃ lleuara fructo, esto sea en inuierno (y aun cõ la ceniza estan muy frescas, y no crian gusanos ni hormigas puesta en el escaua cubierta con tierra) y sino quieren cortar la rayz abranla cõ algo, y metan en lo hendido vna cuña o piedra, y tornẽ la a cubrir, y aun desta manera de esteriles se hazen fructiferas mas ayna, y aun madurã mas presto si junto con ellas siembran cebollas albarranas. Si las hormigas vienen de fuera majẽ cebollas albarranas con vnto de puerco y vnten con ello el pie del arbol quãto vn palmo y no subiran, esto se haga en el mes de Março. Dize Abenc. que si cuelgã flores de lirios delas higueras que no se les caeran los higos. ¶ Enxerense las higueras de escudete corona y cañutillo, y aun en mesa de escudete. El mejor enxerir es por Junio y las tardias en madurar mas tarde, porque entonces sudan, aunque siempre se pueden enxerir quãdo brotaren, y las que lleuan brevas han se de enxerir antes que ellas comiencen a madurar, porq̃ se les enxuga despues la leche, y no prẽden los escudetes. Y si el escudete fuere de algun braço de vno o dos años y aun de tres, es muy mejor que el nueuo, porq̃ tiene mas fuerça para conservarse que no se seque, esto es delos que echan por el cuerpo, que muy mejores son los que son yemas nueuas de ramo nueuo, y rayanle vn poco dela corteza dela parte q̃ ha de entrar sola otra corteza, porque mejor encorpore y prenda con la leche, y ceuen le cõ mucha leche quando le quisieren assentar, 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 quãdo quiere brotar. De mesa se ha de enxerir antes que brote, y ha de ser en ramo nueuo, y la pua para enxerir en coronilla o mesa sea de año y no mas nueua ni vieja, y sea de la parte mas alta del arbol, porque de alli son mas verdes y dela parte orietal. El poner de las puas sea como dixe en los capitulos generales del enxerir, y el enxerir sea siempre en lo nueuo y rugoso como dicho tengo. Pueden se bien enxerir en cabzahigos, y lo mejores de escudete, mas han los de cenar mucho de leche, porque tiene el cabzahigo o poca leche, o ninguna, y corten le todas las otras ramas altas y bajas porque toda la substancia vaya al enxerto. Enxerense bien assi mesmo en morales, y los morales en ellos, mejor de pua entre corteza que de otra suerte, y bien de escudete. Dizen 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 della, porque alli es lo mas verde, o en lo bajo si huuiere pimpollo verde en ella. En lo demas vean lo q̃ se requiere para cada manera ô enxerir como arriba dixe en la manera ô los enxertos. Enxerẽse en Abril, en mimbreras, mãçanos

El tiẽpo ô enxerir las higueras.

mẽbrillos o perales. Enxerta la ruda enla higuera se haze muy linda (como dize Aristot. en sus problemas, y mas medicinal q̃ otra ninguna. Y aun colgados ramos della enlas higueras no crian gusanientos los higos. ¶ Ay otra diligencia que es para q̃ los higos no se caygan antes q̃ vengan a perfeta maduracion, y aun para q̃ maduren mas presto q̃ las encabrahiguen, y esta diligencia dize Theo. que no es necessaria enlas tierras flacas ni en las regiones que son subjetas al cierço, saluo en las tierras gruessas y calientes. Las maneras de adobar las higueras o encabrahigarlas, assi con cabrahigos como sin ellos, son muchas, mas la principal y donde este nombre se tomo, es con los cabrahigos o higueras locas, y esta es de dos maneras. La vna es coger los higos locos a diez o doze dias de Junio, y si las higueras o el tiempo es tardio por Julio, y ensartarlos por los pe çones y colgar de cada higuera quatro o cinco sartas dellos, q̃ de los granos de los cabrahigos se engendran vnos mosquitos q̃ entran en los higos y los hazen biẽ madurar y presto, y no caerse, y aunque la naturaleza delos cabrahigos es nunca madurar tienen esta propriedad q̃ hazen madurar los higos. Empero porq̃ seria alguna vez trabajo, mayormente si las higueras son muchas encabrahigarlas desta manera, y no ay tantos cabrahigos quantos serian necessarios, es bueno entre las higueras plantar otras higueras locas, que lo mesmo se hara de esta manera que dela otra, con tal que sean de las que lleuan fructo, y los cabrahigos son mejores los de las higueras prietas q̃ blancas, y mejores los delos lugares pedrosos y asperos q̃ los de llanos o tierras gruessas, y es de ver que las higueras locas que llamamos cabrahigos no maduran su fructo perfectamente, o pocas dellas lo maduran, aunque muestran en el alguna señal de maduracion, y esta señal vnos la tienẽ temprana y otras tardio, otros tienen el medio. Pues alas higueras tempranas ponganles los cabrahigos tempranos, y assi alas otras segũ sus tiempos porque no todo cabrahigo haze a toda higuera, que el tardio no aprouecharia ala temprana ni por el contrario, y si cabrahigos no ay es bueno quando quiere hazer señal de madurar la higuera, cerner poluo, o mouerlo de manera q̃ los higos tomen algun poco dello, que los haze mejor madurar, y aun ser mas sabrosos. Si sotierran cuernos de carnero al pie de la higuera que sea frescos, tienẽ la misma propiedad que los cabrahigos, y las higueras que estan cerca de caminos dõde ay poluo no tienen necessidad de encabrahigarse, ni las q̃ desu naturaleza son enxutas como son los doñigales. Y sino ay cabrahigos para colgar de las higueras es bueno colgar vnos palos de vna madera que llamã abrotano. Pueden se guardar algunas generaciones de higos enlas higueras para que a la primauera esten buenos de comer, lo qual es assi. Muchas vezes al otoño q̃dan muchos higos enlas higueras por madurar mayormẽte enlas q̃ llaman doñigales embueluanlos que assi quedan en sus hojas, o en heno, o en vnos cascarones de huevos y embarrenlos por cima, y assi se conseruaran los q̃ no puedẽ madurar a su tiẽpo natural. Dize Pli. que en Misia q̃ es vna prouincia fria, los guardá para la primauera en sus arboles, dize que son chicos y los cubrẽ de tierra quando las higueras brotan, y que entonce maduran. Por mejor ternia cubrir las de rama y despues tierra que quede la higuera hueca por bajo, y no tomaran los higos el sabor dela tierra. Para passar son mejores los higos blancos que no los prietos, porque son mucho mas melosos, o los que tienen el medio entre entrambos colores, que ni son bien blancos ni prie

tos, y mejor son de sequera q̃ los de regadio crian gusanillos. Quando ellos estan verdes antes q̃ comiencen a madurar, si los cuezẽ en agua miel, o açucar como limones o nuezes es muy gẽtil conserua, y guardanse mucho tiempo, y aun despues de maduros, cõ tal q̃ esten algo duros se guardá bien echados con miel como no se toquen vnos con otros. Maduran presto si por el ojo les meten vn palillo de oregano mojado en azeyte, o si antes que esten hinchones rociá bien de noche las higueras cõ agua, y sea muchas vezes, y assi madurá mas presto. Los primeros higos de mas de ser mas preciados por ser primeros, son mejores y mas gordos y hermosos. Las maneras de passar los son muchas, la vna sino ay sol, estiendan ceniza en vn corredor y encima della pongã hojas de higuera y sobre ellas los higos, y el calor dela ceniza los enxugara, y bueluanlos de vna parte a otra porq̃ se passen de toda parte, y desque bien passados echenlos en sus toneles o seras. Si ay priessa de passar muchos, estiendanlos en algo al sol, y esten alli hasta medio dia, y despues este vn horno caliente como para cozer pan, y metan los alli sobre vnas tablas, y no sean de pino por la resina que sudan (son buenas corchas) y desque los secan anssi se guardan biẽ, mas no los dexẽ alli secar mucho, o en auiẽdo los cogido, meter los vna noche en vn horno que aya cozido pan aquel dia, y cubran el horno, y otro dia sasaquenlos y echenlos al sol a que se acabẽ de passar, y desta manera a unq̃ aya muchos les puedẽ dar cobro, y son mejores desta manera que destotra primera, mas los higos que se passan en horno son secos y no muy sabrosos. La otra manera es muy mejor, que es quãdo ellos estan tan maduros que se cuelgan hazia bayo, coger los y echar los al sol en algunos zarzos, y desque estẽ biẽ passados dexar los resfriar, y echar los en sus toneles a guardar, o en vasijas que ayan tenido azeyte, y en los tales no criaran gusanos, mas en todas maneras de passar los, deuen guardar que no les de agua ni aun rocio. Y donde los guardaren tenganlos muy apretados y guardarse han mas tiempo. Si entre los higos ponen hojas de laurel, o de prisco no criará gusanos, y aun las de laurel les dá gãtil olor o las hojas delos naranjos o cidros, assi entre puestas les ayudaran a guardarse mas tiẽpo. Las breuas tienen muy mal humor, y son tan humidas q̃ antes se podresçen q̃ se passan, o tardan mucho. Y aun dizen q̃ es tanta su malicia que los puercos las conoscen y no las quieren comer, mas esto remitolo a la experiẽcia q̃ yo no lo affirmo, y aun son las breuas vna superfluydad delas higueras por esso los que las comen no comá muchas, y echenles abueltas vn poco de sal molida, y canela, y no seran tan dañosas. Quanto son mejores las breuas tanto en el tal arbol son peores los higos, q̃ lo que sobra en la mejoria de lo vno falta enla de lo otro, y aun los higos de las higueras q̃ lleuan breuas causan bexigas enla boca mas que los delas que no las lleuan y mucho mas. Los que dizen de pie de pollino, q̃ en otros cabos llaman godenes, y para q̃ no haga tanto daño, es bien echar les vn poco de agua fresca encima, q̃ laue la leche, o comellas tan maduras que no tengan leche. Los higos verdes dã mucha substancia al cuerpo y mantenimiento mas q̃ las otras fructas, son õ ligera digestiõ, mas engendrã gruesos humores, despiertan la vrina, y el vientre, y hazen sudar. Los higos verdes majados con salitre y algo de harina quita las berrugas. La leche de las higueras beuida con suero, alimpia los riñones de las arenillas que se crian en ellos, y la leche de las higueras puesta sobre la picadura de los alacranes aprouecha mucho, y si majan

Cõserua de higos

Como se passã los higos.

Las propiedades õ los higos.

higos por madurar con sus hojas, y vinagre y los ponen sobre la mordedura del cá rauioso aprouecha mucho, y hecho emplasto dellas con yeros sobre la mordedura de la mustela(q̃ es vn animal como burõ, que llamos comadreja)es bueno. Es assi mesmo muy buena la leche dellas para las picaduras põçoñosas de las abispas vntando se con ella. Tiene assi mesmo propriedad la leche delas higueras de quajar la leche delos ganados, y aun con ella se solian quajar antiguamente para hazer quesos, y era el queso de muy buen sabor. Para esto han de tomar vno o dos ramos de higuera bien verdes, y picarlos cõ vn cuchillo por muchas partes que salga la leche, y echarlos enella.

Abajadas las hojas delas higueras cõ las hojas delas amapolas, y puesta sobre la herida, sacan los huessos quebrados. Las hojas alimpian mucho los dientes fregandolos cõ ellas y sea por la parte mas blanca porque no dañen ni descarnen las enzias, y limpian mucho el vidrio. Si dela leche dellas y ô vna yema de hueuo hazen emplasto, y le ponẽ por baxo purga y limpia la madre, y despierta la flor enlas mugeres. Los higos passados dan mucho mãtenimiento al cuerpo, y suplen mucho la falta del pã, tanto q̃ pueden bastar por pan(como dize Seneca en vna Epistola suya)dã sed dañan el estomago, mas aclaran la boz y el pecho, y son buenos para quien no puede resolgar, y alimpian los pulmones, y las mismas propriedades tiene el agua en que se hã cozido, y ablandan la tosse, y es buena el agua dellos para quien tiene dolor de costado, si hallan buena disposicion en el cuerpo crian buena sangre, y si mala hinchan, y crian ventosidades, y quiẽ mucho los vsa comer criara muchos piojos, dan buen color ala cara, y el agua ôllos adelgaza el cuero y quita las arrugas. Si tomã vn par de higos passados, y vna nuez, y veynte hojas de ruda, y vn poco de sal, y todo junto lo comen por la mañana, es cosa muy prouada contra toda ponçoña que ninguna ponçoña q̃ despues comiere o beuiere no le podra empecer, y aun es muy gentil preseruatiuo para en tiempo de pestilencia, y esto fue hallado escripto entre los libros de Mithridates Rey de Ponto, quando lo vencio Pompeyo, y despues ha sido prouado y salido muy verdadero(como los medicos dizen)y enla experiencia se muestra. Si muchos dellos vsan comer engendrã opilaciones en el higado, majados y puestos encima delas hinchazones las hazen venir en maduracio, o resoluer se presto, y hazen sanar las llagas afistoladas. La madera dela higuera es muy humosa y de mal humo mas su ceniza puesta enlas quemaduras siendo amassada cõ cera y azeyte rosado dexa muy poca señal. Dize Auicena que si cuezen carne cõ la leña dela higuera la deshaze. Las higueras si no tienen suelo humido, no tienẽ pesada sombra y portã to se pueden bien plantar entre las viñas. Los cabrahigos no tienẽ enfermedad y tienẽ las propriedades de las higueras, y aun con mas fuerça, y quajã la leche dela misma manera, echando vnos ramos dentro. Y dize Plinio, q̃ si hazen vna guirnalda de vn ramo de cabrahigo, y la ponen al derredor del pescueço a vn toro, que le hara que no se mueua por brauo que sea. Hazese vinagre delos higos de aquesta manera.

Han de coger los higos que sean muy maduros, y echenlos dẽtro en vna tinaja, y dexẽlos alli estar algunos dias y todo el çumo que saliere dellos, cuelenlo muy biẽ, y despues echẽlo en vasijas que estẽ muy bien empegadas, y q̃ tengan buen olor, y nunca criara moho, y ôsta manera sale muy fuerte vinagre, pero al guardallo no este en lugar humido. Otros pa hazer mas echan agua abueltas ôlos higos y cuelálo, y dã le vn beruor y espumálo, y echále abu

Cõtra la pestilencia y ponçoña.

elta vn poco de la sal para que no crie gusanos y guardan lo como lo otro, tienenlos higos verdes esta propriedad que aunque los coman sobre toda viáda, si ay vomitos los echaran al cabo (como dize Aristotiles) y por esso cuelan abaxo antes q̃ toda la viáda. Estos arboles sino estan donde ocupen por baxo son mejores baxos que tengá baldas porque en aquellas dá mas fruto.

¶Capitulo.xxviij. De los laureles.

SOn los laureles de muchas maneras en sus propriedades mas en la manera dela lauor todos son vnos. Só arboles muy hermosos que continuamente estan verdes son sus hojas muy olorosas, adornã mucho los jardines las clausstras de religiosos, y los patios delas casas, y aun enlas tierras, o lugares donde suelen plantar los porque dõde ellos estan no cae rayo, y poresso el emperador Tiberio, quando tronaua se ponia vna guirnalda de laurel en la cabeça por estar seguro de rayos. Lo munmente quieren ayres callentes, o templados, que en los frios pocas vezes y mal se criã, mas si enlas tales los quisieren plantar tengan sol, que aunq̃ estos arboles quierẽ sombras, no quieren sitios ni tierras muy frias, y los ramos dellos despues de cortados semã tienen frescos, y gentiles y muy graciosos, mas que otros ramos de otro arbol, y por esso son muy buenos para enrramar y adornar las casas en tiẽpo de plazeres y regozijos. En las tierras callentes se hazen muy buenos con tal q̃ si ser pudiere tenga el pie a la sombra, mayormente si esta donde no se riega muy cõtino porque estos arboles quieren el agua muy cõtinua o suelo humido, y substancioso y crian se con la sombra. ¶ Plantanse de muchas maneras y de todas sale bueno q̃ assi se haze de simiente como de estaca, como de rama, empero las principales son tres. La vna es de baruados que el laurel echa de pie, y esta es la mejor de todas y su postura sea por el fin de otoño mayormente si es tierra seca, o q̃ no se riega, y sea puesto bien hondo porq̃ quanto mas ser pudiere alcance agua, o humidad con las rayzes, mas si es lugar humido, o donde mucho se riegue, biẽ los pueden poner por Enero, o Hebrero, y aun por Março, y dela misma manera se puede poner de estaca, y en los mismos tiẽpos, mas sea el estaca biẽ gorda, y bien verde, y aun lleue algunas horquillas, y entren bien so tierra, y en cima de tierra no quede mucho della y por la parte baxa vaya biẽ aguda, lleue algun codillo en que assiente, y que de quando pusieren la estaca algo de hoyo alderredor para que coja agua y rieguen las muchas vezes porq̃ el laurel es de su naturaleza callente, y sino lo riegá mucho pierdese. Quando chiquitos quieren sombras para defendellos del sol y aun si es tierra fria esten algo cubiertos porq̃ no se yelen, aunq̃ estos arboles pocas vezes se suelen helar, sino es grãde lademasia y frialdad delos yelos. Tãbien se ponen de ramo desgarrado como he dicho arriba en las reglas generales y aun de ramo no prendẽ todas vezes, y si el tal ramo lleua algo del tronco, o rayz aquello desgarrado prende mejor. La otra manera de plantar los es de su simiente que llamá vuillas o vayas del laurel. Háse de coger quãdo está bien prietas de bien maduras, y poner las dõde se enxuguen, mas no amontonadas porq̃ no se escalden vnas cõ otras, pues hagá vna era muy biẽ cabada y muy biẽ estercolada, q̃ este arbol quiere estiercol, mas sea bien podrido el estiercol. Pli. dize que sea vn sulco hondo quanto vn palmo donde las han de sembrar, mas no va nada que sea sulco, o era, cõ tal que todo sea biẽ mollido y biẽ cabado, y estercolado, y dize mas q̃ por quanto aquella pulpa q̃ las vuillas tienen suele criar mobo, y no dexa nascer los granillos que estan dentro q̃ las frieguẽ ha-

Estra rayos es el laurel.

Laureles como se plãtan

Laureles como se siẽbrã

ta que se quebrãte el hollejo dela vaya que aquella vntuosidad que esta en el hollejo aboga la simiente, y por esso le quitã de todo punto q̃ quede bien mõdada si esta era o sulco, puedẽ bazer debazo ỗ el mismo laurel y muy mejor nasceran q̃ en otra parte, q̃ aunque la sombra del laurel es dañosa a todas las plãtas q̃ estan debazo, alas suyas propias ayuda alli nascen mas ayna, cubrã las vuillas quasi vn palmo, rieguen las muy bien y desde a tres años, que ayã nascido las traspongan. Mas porq̃ los laureles tienen muy seca de su natura la rayz, procuren al tiempo del trasponer, de trasponer los muy presto, o sembrar los de principio donde han de estar, o sembrar cada grano en vna cesta y desque este bonito enterrar la con su tierra han de estar espessos, mas no a menos de diez pies vno de otro, y no a mas de quinze. Esto es para si han de bazer arboleda por si dellos q̃ es muy linda la espesura, o selua dellos y desus pimpollos, o simiente se puede bazer. Qualquier tierra sufren, con tal q̃ tenga humor, mas mejores son en tierras gruessas, con que sean sueltas han de ser los hoyos no muy anchos, mas biẽ hondos. Enxerẽse en ellos cerezos entre corteza, y aunde cuexco, y el tãbien de su simiente pueden enxerir, mayormente si ay algun hueco en el arbol, cõ tierra dõde pongã la simiente. No plãten cabe ellos vides, que las echã aperder. Han los de bazer altos de pie, quãto vn estado, y poco han menester mõdarse porque poco enuejeseen, ni tienẽ enfermedades, saluo los pimpollos q̃ echan al pie les quiten, y puedẽ los biẽ plantar en otra parte y si son para trasponer no los traspongan mayores de dos o tres años, saluo sino ouiere mucha agua porq̃ se pierden de otra manera ni menores de año, porq̃ se hazen desmedrados, aunque prenden. Mas quando alguna vez se secaren por el trõco, cortenle junto al suelo, y rieguenle y delas rayzes torna abrotar. ¶ Este arbol era antiguamente en tãto tenido q̃ quãdo los capitanes auian vencido algunos en señal de victoria trayã ramos y guirnaldas de laurel en la cabeça, sus propriedades en medicina son muchas y buenas. ¶ El azeyte del laurel se haze desta manera, quãdo las vayas estã bien maduras cuezan buena cantidad dellas, y de las bojas en vna caldera biẽ limpia llena de agua, y toda la grãsa q̃ nada por encima, es el azeyte. Hãlo de coger y apartar del agua sotilmẽte con lana o pluma, mientra mas verde, y mas reziente es mejor. Otra manera enseñan los boticarios (segun trata en el libro llamado Thesoro de boticarios) que es tomar la grana del laurel desque muy madura, y quitar todo lo de encima, y aquello majẽlo mucho en vna almirez, y ponerlo despues en vna caldera sobre la lũbre meneãdolo mucho hasta que muestra tener azeyte, y luego esprimirlo en vna prensa, y siempre es bien majar primero las vayas porq̃ sale mas azeyte. Esto aprouecha para el dolor, o encogimiẽto delos miembros q̃ viene de frio, assi mismo es muy singular cosa para cõtra el pasmo que viene de frio, empapando cõ ello lanas y poniendo las en el celebro, y cuello, y en el miembro q̃ esta malo y se teme q̃ pasmara, cõtra el axaqueca q̃ viene de frio. Este azeyte es muy callẽte y penetratiuo, es assi mesmo muy bueno para vntar los paralaticos, y aun contra el baço, vntando con ello los empeynes los sana, y quita la começon del cuero y haze q̃ no crien piojos. Si de sus granos, o corteza beuẽ peso de vn castellano, quebranta la piedra quando chica y lo mismo haze la rayz beuida, mas no lo beuã las preñadas que las haze mal parir. El azeyte es bueno contra la modorra que viene de frio, y aprouecha mucho al dolor de las orejas que viene de frio, y al zumbido delos oydos. Los granos del aprouechã mucho cõ

Las propriedades del laurel y como se haze su azeyte.

Para el pasmo y axaqca.

Para el zũbido, y los oydos

tra vna passion que es tener corto huelgo mayormente con miel, y alargan el huelgo, y son buenos para las llagas delos pulmones. Si el huelgo esta dañado vsen a tomar dos o tres vayas de laurel ala mañana, y otro tanto ala noche quādo van a dormir, y no beuan sobre ellas, y esto se haga muchas vezes dizen q̄ mejor es tomar las enteras, y miren para esto si el estomago las puede digerir. Si comen las vuillas entre diez, o doze dias, quitā la tosse, mas las preñadas se guarden dello que les haze daño, y es peligroso. Las vuillas majadas, y puestas por bayo atraen la camisa delas mugeres y si cuezen sus hojas, y rescibē el baho por bayo aprouecha mucho ala vrina, y flor, y aun para algunas enfermedades, dela bexiga, y dela madre. Untarse cō su azeyte donde han mordido abispas, o alacranes, o cosas ponçoñosas es bueno Contra las ponçoñas comidas, o beuidas es muy bueno beuido. Las hojas del laurel dan muy gentil olor y sabor enlos escaueches y adobos delos pescados, y carnes, y quādo assan alguna carne si la arrebueluen algunas hojas la haze sabrosa y olorosa. La madera del laurel es callēte, y si friegā vn palo del con otro ō yedra enciēde lūbre, y esto hazia las espias enlos lugares q̄ yuā a espiar para auer lūbre, y no lleuauā pedernal por encēder mas secretamētela lūbre. La madera del laurel es liuiana, y tiene varas largas y derechas, y buenas para bordones de viejos por tener poco peso. Si entre las ropas, o libros ponen hojas de laurel no se apolillarā, ni aura otros gusanillos que lo roen. Estos arboles siēdo desmochados echā muchos renuenos, y pimpollos. Ay vnos arboles monteses que llaman loros que enla hoja paresce mucho al laurel algunos dizen que son laureles mōteses. Las abejas no labran en su flor. Son muy hermosos ala vista, creo que enellos se enxeriran bien los laureles caseros. En los laureles ay machos y hēbras los machos aunq̄ cargan mucho de flor, no lleuan las vuas quellaman vayas, las hembras si, por esso en ellas se hagan los enxertos.

Para los que tiene corto el huelgo.

¶ Capitulo. xxix. De los morales.

Los morales quieren ayres callētes o templados, y en lo muy frio no se hazen, y si enlos lugares frios los quieren plantar sea al oriente, o ha medio dia, quieren tierras gruessa y substanciosa, con tal q̄ sea enxuta, porque aunque con el humor el arbol cresce, las moras no son tales, ni de tan buen sabor como las ōl de sequera, y por esso quien pone moral para su fructo pongāle en lugar enxuto, mas si ponen morales, para coger la hoja para gusanos de seda, ponganlos donde bien se puedan regar, o tengan humor, porque echaran mas hoja, y la guardaran mas tiēpo verde, hazē se muy mejores y de mas grandes moras, en casa por tener mas substācia que enel campo, saluo si la tierra no es muy gruessa. No se hazē buenos en arzillas, o barrizales, y aun apenas prenden, y si la tierra donde estan no es gruessa echenle estiercol al pie enel escaua por el inuierno, y lleuara grandes moras. Este arbol no se deue plantar en viñas porque todo el verano se acogē alli muchos tordos aunque no aya moras quedan rebezados y acostumbrados, y acausa del moral, destruyen las viñas. ¶ Ponense en dos o tres tiempos segun la tierra en que se han de poner, que enlas tierras callentes se han de poner por Octubre y Nouiembre, y enlas templadas por Enero, y Hebrero, y Março y en las frias por parte de Abril, con tal que si la plāta q̄ se pone, o traspone, agora sea barnado, o no lo sea si es grande se pongā por Octubre, y Nouiembre mas si es pequeña y flaca, sea por la primauera, que sera segun el aparejo, dela tierra o por Hebrero, o Março, o antes o despues segun paresciere. ¶ Los mora-

Del tiēpo de ponerlos morales.

les son de dos suertes, vnos lleuan moras blancas, y estos quieran mucha agua son los que llamá sicomoros, y en castellano moreras. La vna postura de los morales es de simiente que son los granillos que tienen las moras, y aun q̃ destos salen los morales monteses, es para si lexos quisierẽ lleuar la simiẽte, que las plantas no se pueden lleuar muy lexos, digo como si a las Indias o a otra parte, ó a ystas para donde sea yan de plantar para hazer seda. Para esto embarren vna soga con las moras quando estan bien maduras, y aquella se puede guardar hasta el principio del otoño, y han la de poner en lugar bien enxuto, y de tierra biẽ mollida y estercolada, y de la manera que dixe que se auian de plantar las higueras de granillos, y rieguenlo pocas vezes, y den de a tres años q̃ ayan nacido los traspõgan, y si ay para enxerir los seran buenos, y sino la mucha lauor los hara suplir la falta q̃ tienen por ser de flaca simiente. ¶ La otra manera de poner es de barnado, y sea en lo mas nueuo que ser pudiere y pequeño, porq̃ mejor prẽden los q̃ son grandes. La otra es de estaca del gordor de vn astil de açadon y luenga quãto es tres palmos, y vaya bien aguda. Esta puedẽ poner cõ mazo, auiendo primero hecho el agujero cõ otra algo mas delgada. Lo bayo õl estaca vaya embarrado cõ estiercol de vacas, y aun si les echan ceniza abayo con tierra, prenden mas ayna, y se hazen mejores. Prenden tambien de ramo cortado o desgarrado. Si la ponen ala primauera, dize Pala. que es mejor postura a. xxiiij. dias del mes de Março, y por aquel tiempo q̃ falte poco sera buena. Quierẽ los hoyos hondos, y que no se acaben de cubrir, quieren tener buen trecho de vnos a otros, porque estienden bien los ramos quieren ser de vn pie, que son mejores. Quierẽ para ser muy buenos cauarse mucho quando chicos, y estar escauados todo el inuierno, y si entonces y en la primauera les echan hezes de vino en el escaua haze les mucho bien, y maduran mas presto. Los morales quando grãdes no tienẽ necessidad de ser cauados verdad es q̃ les hara mucho prouecho y aun quitarles las baruillas q̃ echan en la sobre haz, porq̃ sino se las quitan quando son chiquitos pierdẽse las baras y ellos creseen mucho, y muchos desta manera derrueca el viẽto, rieguẽ los pocas vezes, porque con el agua se hazen aguanosas las moras y dañanse mas preste. Estos arboles quierẽ mas lugares bayos y llanos que altos. Hãle de mõdar cada tres años. Son muy amigos de vides, y en ellos se pueden bien armar parras sin perjuyzio del arbol, mayormente de aquellos que son para hazer seda. Los morales son mas tardios en el brotar q̃ otro arbol alguno y poresso nunca se yelan (digo pocas vezes) que hasta que cessa el frio no brotan, y quando ellos se yehan con mal q̃ dan los otros arboles. Y por brotar estos arboles tan tarde y sin peligro los llaman antiguamente los mas prudẽtes de todos los arboles, y aunque tarde brotan deshojan se mas presto de la hoja que los otros arboles, y mas presto los viejos q̃ los nueuos, y mas presto los q̃ estan en tierra seca o que no se riegan, que los de la tierra humida, y poresso los q̃ los ponen para seda, o los rieguẽ mucho, o sea en tierra humida, que lo vno brotaran mas ayna, y lo otro durarles ha mas la hoja, y sera mas tierna, y ansi la comeran mejor los gusanos. Verdad es que vna 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 ellas, segun he dicho arriba. ¶ Enxeren se de algunas maneras, aunque segun Plinio dize no ay arbol en que menos maneras de enxe-

rir quepan empero enxerense bien de escudete o de coronilla, que en el tronco por ser madera brozna y dura no prẽde tábien. Enxerense (como he dicho) de escudete, y coronilla morales, en higueras, en freznos, en bayas y castaños y durazno, y aun en olmos mas en estos mejor de barreno mas hazense enlos olmos muy grandes y peligrosos, tambien se enxeren en alisos. Resciben bien ensi higueras de la misma suerte, y vides, y la mejor manera de enxerir se las vides en ellos es de barreno, o passado. Sõ los morales de muy larga vida, q̃ si les tratan sin deshojarlos, y los labran duran muchos años, y tambiẽ su madera es muy rezia y dura mucho que nunca se carcome, y della se hazen muy gentiles obras, como mesas, y sillas, y cayas, y desq̃ es muy vieja esta madera pa se prieta, digo de morales viejos, es assi mismo madera callẽte. Las moras quando está madu ras tiñen mucho las manos y no ay cosa con q̃ tambien se quiten como fregãdo se con las q̃ estan coloradas. Si majá las hojas del moral y las ponẽ enlas quemaduras aprouechá mucho. Si las ponẽ assi majadas en alguna picadura ponçoñosa es bueno, y si verdes no ay pongan las secas cozidas primero. El çumo de las hojas del moral quita las máchas del azeyte, si cuezẽ en agua llo uediza hojas de moral, y de vid y de higuera prieta, y cõ esta agua lauan la cabeça torna los cabellos prietos. La cortezadel moral beuida en vino es bueno pa quien ha comido veleño, y cozida la rayz del moral en agua, y beuiẽdola ablãda el vientre, bota fuera las lõbrizes, y si cuezen la rayz y las hojas en agua, y se lauã la boca cõ aq̃lla agua quita el dolor delos dientes. Las moras quãdo está maduras ablandã el viẽtre y hazẽ hazer camara, mas dañan el estomago y hã sede comerante toda viãda porq̃ son de ligera digestion, y si ay otra vianda antes corrõpense, y si las comen frias en ayunas quitan la sed, y aun hazen purgar la colera por bayo, y despierta la vrina, haze se dellas vn arrope, y si es cõ açucar es mejor, que es bueno para los males dela boca, y garganta haziendose gargarismos cõ ello y si echá sal enlas moras, y las secã son despues buenas para las camaras y avn las que no estan assi mesmo maduras son muy buenas para las camaras por tener virtud, de restrifiir el viẽtre Las moras se han de comer las primeras porq̃ despues soleanse, y son dañosas. Las moras son malas para los que tienen calentura, porq̃ ligeramente se conuierten en el humor de q̃ la calentura, o fiebre procede. Dize Platina, q̃ se guardaran verdes hartos dias, sacando çumo dellas, y mezclandolo cõ arrope y ponerlo en vn bote de vidro, y las moras dentro bien cubiertas.

Las vir tudes dl moral, y dlas mo ras.

Capitu. xxx De los membrillos.

Los membrillos se hazen mejores en tierras frias, o templadas que en las callentes. Quieren suelo humido, y en las callentes aun no se contentá con el humor del suelo, mas aun quieren abundancia de agua, y por esto estos arboles se han de plantar en las accequias, o cazes do passa el agua, y enlas riberas de rios, y arroyos, que enlas tierras callentes sino los vsan regar desmedrados se hazen, y secos, y a hogadizos. Quieren tierra gruessa, y substanciosa, y aunque se pueden bien plantar en cuestas, mejores son en los llanos, y mejores en los valles. Los tiempos para poner los son dos que si es tierra fria los puedẽ poner en Enero y Hebrero, y aun por Março, y si callẽte por Octubre y Nouiẽbre, y si tierra tẽplada por vn tiempo, y otro, mas muy mejor por Octubre y Nouiẽbre y por muy buena postura tẽgo la d octubre y Nouiẽbre si la tierra no es demasiadamẽte fria, y si tiene abũdancia de agua puedense assi mismo poner por la

primauera, y aunque sea tierra muy caliente. Ponense de pepitas que sean de membrillos bien maduros y sanos, y hagan vna era bien cauada y mollida estercolada cõ estiercol muy podrido, y alli pongan las pepitas espessas, y cubranlas quãto vna mano, y primero q̃ las pongan lauenlas muy bien de aq̃lla ligamaza que tienen alderedor, y rieguenlos cada semana vna vez, y la vez que los regaren hartenlos mucho de agua, y si nasciere muy espessos en tresaquen los mas desmedrados, porq̃ los otros tengã mas huelgo. Algunos vsan poner el membrillo entero. Verdad es que los que assi naseen lleuã su fructo mas oloroso y muy mejor. Despues que ayan tres años traspongan los cõ todas sus rayzes, y en toda manera de poner o trasponer membrillos vaya el hoyo muy hondo, porque tenga mas humor, y tengan las rayzes mas en el agua. Ponense ansi mesmo de ramo, mas son tardios mucho mejores son õ estaca, y mejores barnado delos q̃ nascen al pie y mas presto lleuã. Los que dixe que se ponian de simiente tienẽ necessidad de enxerirse para que sean mejores. Los membrillos quãdo chicos quierẽ estiercol y muy podrido, y quãdo grandes les es mejor ceniza y echada enel escaua o echarlos vn poco de arzilla. Quieren estar espessos con tal que no se toquen vnos a otros. Han se de cauar mucho, y muchas vezes, y estẽ en escaua todo el inuierno que sino los cauan pierdense mucho, y hazenla fruta muy desmedrada y cocosa. Si los riegan mucho lleuarã los membrillos gordos y çumosos, y maduraran mas ayna que si les falta agua. Con la sequedad estan muy empedernidos, y quitẽ los pimpollos que echã al pie, que los membrillos mejores son de vn pie, y bayo, 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 renuiejos. Han se de enxerir por Hebrero, y resciben en si casi toda manera de arboles, y tienen esta excelencia q̃ toda fructa q̃ enellos se enxere es sabrosa y de muy buen olor y ellos enxertos en otros arboles no mejoran. Resciben si pua de granado y seruales de todo arbol que lleua pepita, como perales, cermeños, peros camuessos, y los de su generacion. Y los de pua enxeran los de coronillas o de mesa junto conel suelo, porque tengan mas humor, y adelante andando el tiẽpo quando sudaren los puedẽ enxerir de escudete. Puedese el membrillo passar por el sauze, y no terna pepitas, y viene bien, q̃ entrambos son arboles que quieren mucha agua. Si enxeren duraznos enellos passandolos, se haze la fruta q̃ dixe melocotones. Enxertos vnos membrillos en otros mejorã mucho la fructa. Si estan enfermos echenles enel escaua alpechin no salado con otra tanta agua, o tomar cal biua y greda y amassarlo bien, y embarrar cõ ello el pie ỏl arbol. Es ansi mesmo bueno, enterrarle al pie de sus mẽbrillos como estiercol, q̃ les ayudara mucho, no se han de coger hasta que esten biẽ maduros. Guardãse de muchas maneras. La vna es tomar los membrillos cogidos en menguãte porque toda fruta que en menguante se coge se guarda mas tiempo q̃ la que es cogida en cresciente, y sean cogidos con sus peçones y sean ansi mesmo cogidos en dia sereno y bien maduros, y con vn paño limpienlos bien de aquel vello que tienen, y componganlos bien en vna tinaja nueua, y desque llena, ponganles algo encima porque no nadẽ, y echen en la vasija miel muy buena, y muy clara y desque esten cubiertos de la miel tapenla vasija y embarren la bien y ansi se guardaran, y la miel se adobara tanto que la pueden dar sin daño a los enfermos. Y no es necessario abrirlos como muchos hazẽ para sacarles las pe-

El buen poner de los membrillos.

Enxerir los membrillos.

Como se guardan los membrillos.

pitas que dizen que por alli se comiença a dañar que la naturaleza dela miel no los dexa dañar. ¶ Guardále en vna tinaja entre yesso molido y cernido, como no se toquen, o ẽtrecruzada o centeno o mijo, y embarrada la vasija, o en bueltos en hojas ô higueras y embarrados encima, y puestos en lugar frio, dó de no aya humor ni humo, y colgados enparte fria, y dóde no entre ayre, porque el ayre los corrompe, o metidos en vna arca bien tapada q̃ no entre ayre y embarrada y puesta en lugar frio.

Donde quiera que los guardaren no aya otra fructa de otro linage con ellos que se podrirá mas ayna. ¶ Guardan se ansi mismo en mosto, y aun en tinaja de vino, y dan le gentil olor, mas azedan el vino. Tambien se guardá entre ropa, y la ropa buele bien, y aun le mata la polilla. Guardanse tábien hechos pedaços y sacado lo de dentro en miel mas si pudieren partanlo con cuchillo de caña o de hueso, q̃ el hierro le haze daño. ¶ En conserua se hazen de muchas maneras. La vna, haganlos quatro partes, y quitenles el cuero y pepitas, y ponganlos en mojo, en agua llouediza, o de pozo, o de fuente, y cada dia se la muden, y esten alli tantos dias hasta que se trasluzgan algo, y pierdan aquella dureza, y luego cuezan los en agua vn poco, y quitenlos de alli, y pógan los a enxugar a la sombra encima de alguna tabla o paño limpio, y desq̃ enxutos cuezanlos en açucar o buena miel, y de q̃ cozidos saquenlos de alli, y ponganlos ala sombra q̃ se enxugue̅ y enfrien por si, y ponganlos en vna holla nueua y echen encima su açucar o o miel muy clara cozida. ¶ Otra es hazerlos ansi pedaços y mondarlos y cozerlos bien en agua, y asados, son mejores, que es mas virtuosa la conserua y desque cochos o assados majar los bie̅ en vn mortero de piedra, y porque no sean granillosos puedense colar por vn cedaço ralo, y echen buena miel, y cuezanlos hasta q̃ se haga bueno, y ansi caliente lo echen ensus caxuelas para q̃ 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 vn mortero, y ponerlos en vna prensa, y sacarles todo el çumo, y colarlo y repose y apartenlo claro y cuezan lo con açucar hasta q̃ espesse, y si espessar no quiere echenle vna goma que llaman alquitira que lo quajara muy bien, y ella es pectoral, y si va desecha esta goma en agua rosada, o de azahar, o qualquier otra agua cordial y bie̅ oliẽte, es muy mejor, y abueltas le puede̅ echar algo dealmizque, y si abueltas le echan a esta conserua vn poco de açafran tomara linda color, y es sano y alegra, y al cozer echenle vnas rajas de canele fina, las quales saquen despues, y esto hecho echen lo en vnas taças de vidro

Las propriedades suyas son muchas y muy buenas. Comidos ante toda viá da restriñe el vientre, y por esso se los deuen dar para que los coman a los q̃ tienen camara. Y comidos sobre la viã da hazen lo contrario, y por tanto los que tienen necessidad de hazer camaras, comanlos despues de comer. Lo mismo hazen sus conseruas, y confortan el estomago, y el coraçon. Verdes son cõtrarios a toda ponçoña, assi ellos comidos como su çumo puestos en la mordedura de alguna ponçoñosa cosa y aun el olor dellos quita la fuerça a toda ponçoña, y poresso es bueno contra la yerua de vallesteros, si los comẽ los que estan heridos della y lo ponen encima, impide el vomito y restriñe la sangre alos que la escupen. Assados debaxo de rescaldo son muy buenos, mas no tienen tanta virtud para restriñir como los crudos. Comidos sobre beuer impide la embriaguez. Cozidos so el rescaldo y echados en vino son mas blandos y de mejor digestion, y ansi los deuen comerlos flacos de esto

¶ Para hagá cõserua de membrillos.

¶ Para hazer carne de mẽbrillos.

¶ Para hazer mermelada.

¶ Propie dades de los mẽbrillos

mago. Verdes dan apetito, y a quien mucho los vsa comer causan vna passiõ que llaman colica y dolor de los nieruos, y retienen los menstruos de las mugeres Las pepitas dellos son muy buenas para ablandar la gargãta a los que estan rõcos. El vello dellos quitado y cozido en vn poco de vino y mezclado con cera sana los carbunculos y barros. El azeyte de los membrillos se haze, friendo los mẽbrillos hechos tajadas enel azeyte, esto restriñe y es confortatiuo: Es para contra las camaras y vomito muy singular emplasto enel estomago y viẽtre y riñones y pulsos, y si se hazen en azeyte de arrayhan sera mas restritiuo. De los arboles se hazẽ buenas cerraduras y espessas, para que bestias no entren en las heredades, y son prouechosos de fructo.

¶Capitu.xxxj.De los mançanos.

SOn los mançanos de muchas maneras, que vnos son inuernizos, q̃ maduran tarde su fructo, otros tẽpranos, otros agrios, y otros dulces, y en cada manera destos ay muchas differencias mas la lauor toda es vna, suffren qualquier ayre, o caliẽte o frio o templado mas mejor se haze en lo tẽplado, y si enlo caliente los han de poner, o quieren regarse mucho o tener tierra humida, y mejores son donde la tierra es tan substanciosa y gruessa que no tiene necessidad de regarse, que no donde se riegan. Destos arboles ay vna casta de pequeños, y aun estos se hazen buenos en tiestos grandes, y maduran alli mas temprano, son de buen olor, y muy prouechosos para enfermos, que dan apetito y confortan, dan mas fructo quando son viejos. Destos mançanos los que maduran al inuierno que son camuesos, peros reales, y peros de neldo, y perazas, mejores se hazen en tierras frescas y valles y aun todos los mançanos mejor se hazen en valles y llanos que cerros, y si en cerros los ponen sea hazia medio dia, saluo si la tierra no fuere muy caliente, si en tierras secas o arenisca, o calientes se han de poner rieguenlos q̃ otramente no dan fructo, y el que dan sale desmedrado y dessequido y cocoso. Quieren tierras gruessas substanciosas, cõ tal que tengan humor, ponense en dos tiempos que en las tierras calientes y donde no se han de regar los ponẽ por Octubre y Nouiembre, y si es tierra fria por Enero y Hebrero y Março, mas si se pueden regar quando chicos mejor postura es dellos por la primauera que por el inuierno, que es el fin del otoño. La vna manera del poner dellos es de pepitas, han las de coger de fructa sana y crescida y bien madura, y de arbol nueuo, que los mançanos son arboles que biuen poco tiempo, y a la vejez lleuan la fructa desmedrada. Pongan las pepitas como dixe que auian de poner las delos membrillos y de aquella manera las adereçen, digo de regar y entresacar y escardar, y desque esten algo bonitas trasponganlas donde han de estar, enxeran de qualquier otra fructa que quisieren de mãçanos o peros, y si antes que los trasplantasen estuuieren tales que puedan suffrir enxertos, muy mejor es enxerir los alli, y desque presos trasponer los. Ponen se tambien de ramo desgarrade, mas esta tal postura las mas vezes no acierta, y esta que acierte, lleua tardo. Ponense ansi mesmo delos barruados que nascen al pie, y mientra mas lexos estan del arbol son mejores, y aun en todos los arboles es assi, y donde estos no ay en lugar dellos, en mançanos montesses chiquitos enxerá buenos mançanos, y desde aun año que esten presos trasponerlos, y si mançanos no ay, en peruetanos, que este arbol da y rescibe todas las maneras de enxertos que dixe arriba. Enxeren se bien todas maneras de mançanos en ciruelos, perales, peruetanos, espinos membrillos, duraznos, alamos, pla-

Mançanos como se ponen

tanos, sauzes, segũ los tiempos q̃ dixe arriba, y enxertos en sauzes no lleuan pepita, y pueden bien en vn tiempo tener muchas maneras de fructas. Los enxertos en perales o membrillos seran mejores, enxertos en arrayhanes: lleuaran las mançanas verdes, puedẽ se enellos enxerir olores, mas mejor en perales q̃ de otro arbol (como diremos a su tiẽpo) y en los mãçanos por tener la corteza gorda es muy facil el enxerir de escudete y coronilla, y aunq̃ todos son buenos enxertos estos son mejores.

Mançanos como se hã de regar.

Quando chiquitos se han de regar pocas vezes y cada vez queden bien bartos de agua, y cauarlos alderredor, y procuren q̃ echen las rayzes algo hondas, q̃ siempre procurá echarlas someras, y ansi quãdo los escauaren les quiten las baruas q̃ tienen en la sobrebaz, y porq̃ sitienen la tierra dura enel estio se pa empedernida, cada mes del estio las labren y amollentẽ la tierra, y quãdo mayores vna vez enel estio, y otras dos, la vna en entrando el inuierno, y la otra ala primauera, mas quando son grandes no tienen necessidad de cauarse, y por esto estos arboles son buenos para prados de yerua, pues no han menester cauarse, pero barales pro si les echan estiercol podrido embuelto en ceniza. No se quieren regar muchas vezes, y quãdo los regaren bartenlos de agua. Al trasponer vaya a veynte pies vno de otro, no digo de los enanos, y vaya el hoyo hõdo quanto quatro palmos en la tierra humida, y en la seca cinco. Tẽga el pie alto quãto medio estado, porq̃ en quanto ser pudiere cõ la rama cubrá el pie, y sila naturaleza del tal arbol lo suffre sea copado y no tenga mas de vn pie, y si mas tuuieren no se jũte el vno al otro, por causa q̃ luego se causan enfermedades mayormente hormigas. Para las enfermedades q̃ tienen de hormigas y gusanos saquen los cõ vn clauo de latõ y no nascerá. Y pa la oruga mirẽ los remedios dichos enlas generalidades. Tambien los gusanos y hormigas muerẽ haziẽdo barro cõ estiercol de puercos y hiel de vacas, o con vrina de hõbres, y embarrar donde estan, o vntando bien aq̃llo con hiel q̃ quede biẽ empapado dõde está y si tuuierẽ gusanos los mãçanos escauenlos bien enel inuierno y echen enel escaua estiercol ô cabras y vrina de personas, y este ansi vnos diez dias, y despues echenle mucha agua fria de noche, y morirá, y para las hormigas de agua de torbisca. Si quando los ponẽ vntan las rayzes con hiel de vaca, o ceboll a albarrana, no nascerá gusanos Si se les suele caer la fructa escauen los y enla mas honda rayz hiendanla y metá vn pedernal y no se les caera si cargã mucho de fructa, quando esta menuda entresaquen la mas desmedrada, y dõde esta mas espessa. En las tierras frias si las mançanas se les caen, echen enel escaua estiercol o vrina ô puercos. Corten les todos los renuiejos y resecos, y los ramos espessos y los q̃ estan jũtos vnos cõ otros, y los pimpollos q̃ echã al pie, q̃ estos arboles biuen poco tiempo y menos los q̃ maduran tẽprano q̃ los tardios, y menos les dulces q̃ los agrios, y si esto no hazen menos tiẽpo biuen, q̃ siendo limpios y biẽ tratados y quãdo son viejos dá poco fructo, menudo, cocoso y desmedrado, y quando esto vieren cortẽlos y en su lugar pongan otros nueuos q̃ sean buenos. Verdades q̃ enxertos en perales seran de mas larga vida, y de mejor fructa. Bize Albence. que si vnas mãçanas que ay coloradas, quãdo está verdes las escriuen cõ buena tinta, y quitãdo la tinta quando esten bien coloradas, q̃daran las señales delas letras blancas. Y dizen q̃ si entre los granados ponen mãçanos q̃ se haran las mãçanas coloradas, y mucho mejor se hara enxeriẽdo los mãçanos en granados passandolos por granado, y si enel escaua del mãçano pusieren estiercol de cabras y vino

Mãçanas como se baran coloradas.

afiejo, lleuaran las mançanas coloradas y matara los gusanos del arbol. El Cor. dize que se hazen coloradas enxertas en moral. Si en la tierra caliente se les cae la fruta echen enel escaua estiercol de puercos en principio del inuierno. Ay vnos mançanos que maduran ala primauera, dize el Theo. que mejoran los tales mucho su fruta si los riegan con agua tibia. Las mançanas q̃ madurá enel verano no se guardá mucho y poresso no las hã de coger hasta q̃ esten bien maduras, mas las q̃ se cogen en el inuierno como son muchas maneras de peros y camuessas y perazas, si se cogen para guardar sean algo tinientes, q̃ no vayan verdiones, y pueden se guardar como los membrillos entre ceuada, o centeno, o paja, o yesso o en vna camara fria dõde no entre ayre, tendidas sobre paja y cubiertas encima con paja, o metidas cada vna en vn pucheruelo pegado y embarrado encima. Esto es donde ay pocas y son preciadas, y emboluerlas en vnas hojas y embarrar las encima y poner las en lugar enxuto. Verdad es q̃ las mançanas del inuierno cõ ser cogidas a mano, sin lision se guardan tiẽpo harto, mayormente cogidas con sus peçones y pegados los peçones con pez hirviendo, y puestas en vna camara alta entre hojas de nogal, y los peçones estẽ hazia arriba. ¶ Hazese vino de mãçanas, que llaman sidra, quando estan bien maduras y dulces, cogerlas y majarlas en vna xarayz, y echarles agua alli, y poner sus prensas para que se escurra, y echarlo alli en sus vasijas pegadas, echen poca agua, y saldra muy buena sidra, y despues echen mas para despensa como quien haze aguas. Es vino de buen olor, y haze digerir bien, mas no es de mucha tura, y quita mucho la sed. Esto hazen mucho en vizcaya. Hazese ansi mismo vinagre ỏllas, cogendolas antes que maduren, y si las ay monteses son muy mejores, y amontonarlas quatro o cinco dias y despues echenlas en vna tinaja y echẽles agua de fuente o llouediza, y cubrá la vasija vn mes, y dende adelante saquen por bajo y sera vinagre, y echen tãta agua por encima quanto vinagre sacaren, y sera bueno y no faltara. Las mançanas que maduran enel inuierno son buenas q̃ confortan el estomago, y mientra mas son olorosas son mejores y mas confortatiuas q̃ quitan el calor, dan apetito y son buenas cõtra el vomito. Las q̃ maduran temprano, si las vsan comer mucho dá dolor de nieruos y aunq̃ en alguna manera todas lo tẽgan, mucho mas las q̃ maduran ala primauera. Las q̃ no tienen olor y son asperas de sabor, dañan el estomago, y a un el cuerpo, y hazen causarse muchas enfermedades, mayormẽte quartanas y otras enfermedades q̃ proceden de flegma. Las azedas son de ligera corrupcion, verdad es q̃ todas confortan el estomago mas mucho mas las olorosas. Las hojas y ramos y corteza tienẽ virtud de restreñir, y las mãçanas majadas consueldá las llagas, y aun retienen los humores que van a ellas, y todo ello es bueno contra las ponçoñas.

¶ Capitu. xxxij. De los naranjos, cidros, limas, limones, toronjas, y azamboas.

LOs naranjos y estos otros arboles de su naturaleza y calidad son arboles muy graciosos en su verdor de hojas, olor de flor, vista y prouecho de fructo, y en todo muy agradables y prouechosos. Digo que son tales que no se puede dezir ser perfecto jardin, donde no ay algunos arboles, mayormente naranjos, y aun estos entre todo este genero de arboles suffren tierras algo mas frias que los otros, y aunque en sus maneras son muy differentes, son muy parescidos en la lauor. Todos quieren ayre caliente o templado, y si los han de poner en lugares que declinan a frios, sea en sola-

mas y lugares abrigados del frio, mayormente del ayre cierço y de todo ayre que suele helar en aquella region que los ponen, y en quanto ser pudiere siempre los pongan hazia el sol, y si la tierra fuere fria cubran los bien en inuierno. Mas esto sepan que sino los pueden bien cubrir todas vezes, mejor sera dexarlos siempre descubiertos, porque estando auezados menos daño les hara el frio que si estuuiessen vn tiempo guardados y otro no, mas si pudiere ser que en las tales tierras esten cubiertos todos los inuiernos, mejor es porque no se les yele nada, y ansi dara mas fructo y mejor, esto digo pa en las tierras templadas o frias, porq en las calientes o abrigadas, no ay necessidad de cubrir los en tiempo alguno. Es bien hazer vnas ramadas muy espessas sobre vnas horcas, y ansi estaran los arboles defendidos y podran por bajo gozar de su vista dellos. Quieren riberas de mar, mas que otras partes, y en ellas se haz en muy buenos. Quieren mas valles y laderas que cerros, y si en laderas los huuieren de poner sean acanalados como valles hazia el sol, porque en todas maneras tengan defendidas las espaldas y lados del frio. Son mejores en tierra gruessa, con tal que sea tierra suelta, que en tierra flaca ni floxa (aunque qualquier manera de tierra suffren) cō tal q̄ ni sea barrial ni arenisca, y todos estos arboles quieren tierra q̄ tenga virtud y substancia y negra, y tal tierra les cumple q̄ embeua bien el agua, porq̄ quieren regar se mucho, que si los riegan muchas vezes y bien, hazense mas sanos y mas alegres, y mas fructiferos, y sino es tierra gruessa no beue bien el agua, y esta se enbarcada, y hazelos enfermar y parar amarillas las hojas, y para esto ayuda mucho el estiercol, lo qual hā ellos mucho menester, con q̄ sea bien podrido, porque con ello se para la tierra mas hueca y ellos medrā mucho. Y porque toque en el regar si es en inuierno q̄rria yo q̄ no tocasse al tronco del arbol esto se entienda si es tierra en que se ye la el agua, sino q̄ este el arbol atetillado, y q̄ el agua ande apartada del pie y es les prouechosa para regar los en inuierno agua q̄ no este muy fria sino de pozos o fuentes. Los tiempos mas propios para los poner son por Hebrero y Março y los q̄ se ponen de simiente se pueden bien sembrar por Abril, y si es tierra fria por Mayo, y siempre los pongan quando esta la simiente de perfecta maduracion y mientra mas calor huuiere mas presto nasceran, con q̄ les den humor sufficiente. Pues para poner bien los granados hagan de esta manera, hagan vna era larga y angosta, y vaya cauada honda hasta la rodilla, porque estos arboles echan honda la rayz, este mollida y estercolada cō estiercol podrido, y alli pongan los granos cada vno en su agujero hecho cō vn palo hōdo, quatro o cinco dedos y aya de vn agujero a otro, cinco o seys dedos, y los mas lexos a palmo, y allí pongan los granos de las naranjas o de qualquiera de los otros arboles, dizen que vayan las puntas hazia bajo (no se porq̄) pues dellas sale el cogollo y es bien q̄ en naciendo vaya derecho hazia arriba. Dizen mas q̄ si ponen quatro o cinco granos juntos q̄ salgan por estrecho, que de todos ellos saldra vn tronco, como dixe en el capi. de las palmas (digo lo que dizē algunos agricultores) mas no tēgo por cierto ni lo vno ni lo otro. Dixe q̄ la tierra p hazer era auia de ser muy estercolada cō estiercol muy podrido y alguna ceniza desse eba en agua no cernada q̄ ya no tiene virtud. Lo mismo digo para donde se han de trasponer. Y si estos granos vsaren regar con agua q̄ este vn poco tibia q̄ aya perdido el frio, o con agua de pozos o fuentes entretanto q̄ sale caliente nasceran y crescerán mas presto, y si los sembraren en tiestos tengan buen

El tiempo de poner naranjos.

hondo y anchura, q̃ echan honda la rayz. Muchos vsan poner la naranja entera pareceme q̃ no hazẽ bien, porq̃ los q̃ anſi naſcen por eſtar juntos nacen, y crianſe deſmedrados, y ſi es naranjo o lima azeda, y por gouernarſe el grano en lo azedo ſalẽ deſpues muy azedas: y ſi quiſierẽ poner alguna naraja o lima o cidra vaya magullada y anſi nacerá mas preſto, y aun muchas vezes las narájas, limas cidras y otras fructas que eſtá enlos arboles quádo brotan ellos brotá los granos q̃ tiene la fructa dentro. Es bien ſembrar entonce aq̃lla fruta anſi como eſta, y naſcera mas preſto y mejor. Y ſiempre para ſembrar eſcojá delas mejores en caſta, ſabor, y grandeza, q̃ ſean los granillos gordos y ſazonadados, q̃ ſi pudieren auer Cordoueſas pues aq̃llas en Caſtilla tienen mas nõbre, las põgan. Toda ſimiente ſe ha de buſcar y traer de dõde es mejor, no ſeyẽdo muy diſcordes los ayres y tierras. Eſtos arboles ſe há de limpiar y eſcardar de yerua quádo ſon chiquitos y remollirlos q̃ tengá la tierra hueca. Há ſe de traſponer a dõde han de eſtar alos tres años, y no los traſpongan antes porq̃ ſon muy ſeguros y mejores, y ſea la tierra q̃l he dicho. ¶ Los cidros las limas, y azamboas, prenden mejor de eſtaca o ramo deſgarrado. Dizen q̃ ſi ponen los ramos deſtos arboles de punta, q̃ prenden y ſalẽ enanos, y eſtos tales tienẽ mucho aparejo para cubrir los enel inuierno. Puedenſe traſponer eſtos arboles aunq̃ ſean bien grandes deſmochandolos bien q̃ queden enſus horquillas y cõ ſus rayzes principales en buenos hoyos, y cõ ſu tierra bien eſtercolada y bien podrida y piſada, y y regandolos ſufficientemente, como los vi traſponer en Cordoua, deſde ſan Auguſtin al patio dela y gleſia mayor. Los que de eſtos arboles ſe ponen, o deſgarrados o de eſtacas, dizen que es bueno q̃ vayan embarrados con eſtiercol de nouillos y cortadas las eſpinas. Su traſponer dellos ha de ſer q̃ en las tierras muy calientes ſea deſpues de mediado Enero, y en las tẽpladas por Hebrero, y en las frias por Março, y rieguenlos bien, mas por mejor tengo la poſtura del mes de Octubre y nouiẽbre, ſi la tierra es caliente y temprana. Al traſponer ſeá los hoyos hõdos porque hazen muy hondas las rayzes, en las tierras frias los ponen en vnos grãdes tinajones, y en vnos carretones bayos, y de dia, y quando haze buen tiẽpo los ſacan al ſol, y quando haze frio, y por el inuierno los meten en alguna camara abrigada, mas eſtos han menester que los rieguen en el inuierno con agua reziente de pozo, o de fuente, o q̃ eſte vn poco quebrantada al fuego, y q̃ les echen pro de eſtiercol, porq̃ no deye elar la tierra ni las rayzes. Pueden ſe tũdir y hazer meſas dellos como de araayhanes, quieren mucha lauor que ſean cauados muchas vezes, y limpiar los ỏlos reuiejos y reſecos, y aſſi lleuaran mas y mejor fructo y ẽ inuierno ſe han ỏ cubrir mucho de tierra por que ſi ſe clare el tronco le puedan eſcauar y jarretar por bayo para q̃ torne, y mientra mas alta eſtuuiere la tierra menos daño hara el yelo al tronco y rayzes, y es biẽ echar mucho eſtiercol al pie por q̃ no deye clar elpie ỏl arbol maior mẽte ſi eſta en vmbria quádo ſeyelan cortenles todo lo elado y lo q̃ eſta prieto o ſe para bláco, porq̃ torne a echar preſto nueua rama. El cortar ſea con on aſerruche porq̃ quede mas ygual la cortadura y aliſarla deſpues cõ vn cuchillo, no quieren eſtar apretados mucho vnos con otros ni entrepueſtos entre otros arboles, ſino ſon arrayhanes, q̃ alos vnos las eladas les haze, pro, y a los narájos daño y ſi ellos ſe cubrien a los de mas haze daño. A los otros les puede venir daño de la mucha agua y alos naranjos es prochoſa porq̃ con el abundancia della lleuan mas fructo y mejor, mayormente en las tierras cali

entes, especialmente las limas, que en vn año lleuaran cinco o seys fructos, q̃ vnos estan en flor, otros chicos, otros mayores, y otros en perficion, y nunca les falta azahar. Es les muy prouechoso estiercol muy podrido, mayormẽte ceniza de calabaças, y quemar las matas delas calabaças y echarles su ceniza al pie, y todo estercolar se en principio del inuierno. Y dizẽ que les es muy prouechoso soterrar cuernos de carneros al pie del arbol, y aun si estan los arboles algo enfermos con ellos les yra muy mejor. Enxerense vnos en otros como los naranjos en limas, y limas en naranjos, y en naranjos y cidros, y si es de bendido puede ser por Março y Abril, por mayo de coronilla, por Junio de escudete, enxerense bien de sus pepitas con barreno o entrecorteza. Y en todo enxerto de pepita vaya la punta hazia fuera, porq̃ pueda mejor brotar, y sino es fresca tengan la en mojo quatro o cinco dias porq̃ enternezca. Dize Paladio que se enxeren en peral y moral, y dela misma manera se enxeriran en membrillos y mançanos (como dize Abencenif) y dize el mesmo q̃ si enxeren cidros en granados que se hazen bermejas las cidras, y de muy linda color. Y si enxerẽ los limoncitos que llaman cetis en naranjos o cidros o en limas, o en pociles, se haran muy mayores, y mientra mas vezes los enxerieren mas gordos se hazen, y muy mejor es q̃ los enxeran en cidros porq̃ toman mejor olor y sabor, y enxertos estos arboles en sauzes o mimbreras no lleuaran pepitas. Enxertos todos estos arboles en cidros, lleuaran el fructo mas oloroso y mayor mas ha de ser como dixe antes que los cidros se traspongan, y sino han seydo enxertos antes del trasponer, vayan muy hondos como dixe arriba, digo los enxertos, porque si lo alto se clare torne a echar de sotierra, y por encima de donde fue enxerto otros nueuos pimpollos y si esta tan alto que no les alcança la tierra, recinchenles vnas esteras y trapos para el inuierno demanera q̃ se cubran por dõde fueren enxertos, y pongãles sus sustinentes, y rieguen los mucho q̃ dizen que mientra mas se riegan q̃ menos se yelan, cõ tal que el agua se embeua toda que si agua quedasse al pie elarse ya, y dañaria alos trõcos, y por esso es bien q̃ en inuierno tengã vn caño al pie, por dõde les echen agua, y ansi podran estar acogombrados quanto alto quisieren, y por el caño entrara el agua alas rayzes q̃ cubran la boca del caño porq̃ no entre ayre por ella. Las cidras y limas se plantan mas hazia el medio dia que los naranjos porque ellos les tenganlas espaldas hazia el cierço. Es para ello necessario si estan en tierras que se suelen elar, que porque mas los quema el viento que tengan muy altas paredes que los deffienda, y otra deffẽsa dire yo de mi parecer q̃ es mas hermosa, y es casi eterna. Los cipreses suben muy alto y hagã dellos tres o quatro carreras, la vna desmentida de la otra, y pógan los ala parte q̃ se suele helar por las espaldas y lados, y los naranjos en medio, y esto de mas de ser hermoso es prouechoso lo qual se requiere mucho en los jardines. Destos arboles (excepto de los naranjos) se puedẽ echar mugrones como de vides, y de los naranjos se echã mas no tambien, q̃ estotros echan muchos pimpollos y varas al pie y estos se pueden tumbar so tierra q̃ vayã acobdados, y han los de trasponer estos alos quatro años y no antes, y assi se multiplican mucho. Para las enfermedades que tuuieren vean las reglas generales, y si les neuare encima sacudã toda la nieue porq̃ los quema, y les haze mucho daño mayormẽte si sobreuiene yelo, que los destruyen. Si ponẽ las cidras quãdo son chicas en vn caño largo, y atãel caño como la cidra no pene, y hazese tan larga como el caño, y ansi se haze enlas limas

Naranjos como se hã de enxerir.

La flor delos naranjos es de mucha virtud y olor, y si ay mucha cantidad se puede coger poniendo vnas sauanas debaxo delos naranjos limpias, della sacan agua estilada, la qual es muy cõfortatiua por su olor, y por ser caliente para el dolor de estomago y de hijada q̃ viene de frio, y la conserua que della se haze con miel, y es mejor açucar haze lo mismo es assi mesmo buena el agua de el azahar contra los dolores de las paridas (que llaman entuertos) si la beuen, y el agua q̃ se saca delas cascaras delas naranjas y delas limas y cidras quando chiquitas q̃ sean delos arboles, es prouechosa para lo mismo, aunque no es de tal sabor. Y si abueltas distilan cogollos de cidras y zamboas haran lo mismo. Bañan se algo las naranjas, digo q̃ se enxugan quando viene el nueuo azahar, mas despues que viene el çumo alas nueuas viene a las viejas sino se han quemado del yelo.

Puede se el fructo guardar enlos arboles, si es tierra caliente o si ellos estan cubiertos, mas los arboles rescibẽ daño que mientramas presto se las quitá mas bien les hazen mas crescen y medran, y mas cargá de flor y fruto. Puedense guardar entre arena o entre yesso, y aun dizẽ que entre paja. El azedo de todas es mejor lo delas chiquitas, que llaman cetis, por ser mas sabroso, mas suaue, aromatico, y confortatiuo lo segundo lodelas naranjas lo tercero lo delas limas, quando son nueuas q̃ tienen gentil olor, lo peor es lo de las cidras y azamboas, que por ser muy azedo no es para comer, salno para algunos adobos. Las limas gordas y naranjas se puedẽ hazer en conserua enteras cozidolas primero en agua, y despues sacarlas y estrujarlas, bien el agua, y cozerlas en su miel o açucar mas han les de estrujar primero el azedo, y despues de cozidas en agua. Las cascaras delas naranjas se hazen desta manera. Si son frescas han las de cozer primero en vn poco de agua, y despues en agua miel, o agua y açucar hasta q̃ esten biẽ cozidas y se aya embeuido el agua y sino les quitan la flor de encima son mas calientes, aunq̃ no tan hermosas si son cascaras viejas, duras detenidas echenlas amojar quatro o cinco dias hasta q̃ se paren gordas y tiernas, y cuezanlas despues tanto en agua hasta q̃ hincandoles vn gordo alfiler se caygá del, y echenlas luego en agua fria para que se paren tiestas, y saquenlas de alli y desque se ayan enxugado cuezan como dixe las otras. Esta cõserua es muy buena para el dolor del estomago y ỹl vientre, y para el dolor de la madre, otros hazen estas conseruas para en bote muy majadas en vn mortero de piedra y cuezanlo con su miel y agua, o cõ açucar. Todas estas conseruas no son de hazer tanto costosas quanto son prouechosas y necessarias, y muy mejores conseruas se hazen de las calcaras de las zamboas y toronjas, y de las limas que son mas hermosas, mas calientes mas sabrosas y suaues, y aun las limas y cidrones y naranjas chiquitas quando se caen, son excelente conserua para males que proceden de frio, cuezá las primero en agua y despues como hedicho delas otras. De las cidras se haze el diacitron, q̃ es vna conserua muy excelẽte y muy cõfortatiua. Lo azedo destas fructas cozido en açucar cõ su casCara, torna dulce, o echádoles sal o açucar. La pulpa delas cidras es de mala digestion, han se de comer sobre comida, y si comen mucho dellas causa colica, reposan mucho el estomago, sus hojas puestas entre la ropa le da buen olor. Oler los limones o cidras verdes es prouechoso en tiempos de peste, y lauandose con lo azedo la cara ateza el cuero, y quita el peño, y alcoholandose con ello los ojos quita el verdor dela ytericia. El azedo destos frutos, si es poco corta la colera assienta el vomito y ỹspierta el apetito, y da gana

Como se haze el diacitron.

Propriedades de las cidras naranjas y limones.

Cõserua de naranjas.

de comer, y si es demasiado le azeda y corrompe. Si beuen peso de vn real de la simiente delas cidras cõ vino, miel y agua tibia, es prouechoso contra muchas ponçoñas, mayormente contra las mordeduras delos alacranes, ansi beuido, como vntandose con ello, y el çumo delas cascaras beuido dizẽ que es bueno cõtra las mordeduras delas biuoras, y majada y puesta sobre la picadura aprouecha. Los cidros y las limas tienẽ pequeña madera, mas de los naranjos se sacan tablas de gentil color y tez, y de mucha tura para obras muy delicadas, que ni se carcomen, ni hienden, ni tronchan. La sombra destos arboles es pessada y dañosa a todas plantas que estuuieren debaxo.

¶ Capitul. xxxiij. Delos enebros.

QUe planta es el enebro, y quá mal conoscida, y por esso es tenida en poco, quan excelente es su madera y de quanta tura, quan prouechosa su grana para la salud delas gentes, y como no saben q̃ cosa es ansi no los estimá. Y tienen otra excelencia que le crian sin regalo que son arboles monteses, los quales en ninguna manera se pueden hazer domesticos los quales pongo aqui por sus virtudes y buenas propriedades. Son semejantes en hoja alas aulagas en ser ansi pungẽtes, aunque no tanto, suffren ayres calientes y templados, no se haze tambien enlo frio sino fuesse en algunas solanas, aunque en algunas partes se hazẽ enlo frio. Qualquiera tierra suffre cõ tal que sea enxuta, y aun mejor se hazen en las tierras sueltas que en las gruessas, y enlos altos que enlos llanos ni valles, pueden los plantar de baruados, o de simiente, como laurel, saluo q̃ no los rieguen ni echen estiercol. El trasponer y poner de baruados ha de ser antes del inuierno, y no sera mal que se haga antes de los grandes frios, y la postura dela simiente sera quando las vuillas delos enebros esten bien prietas, y las delos otros esten bien rubias, que vnas y otras esten bien maduras, no quieren hondo el hoyo, saluo a tres palmos poco mas o menos. Son enlas hojas muy semejantes alos cedros, saluo que no son tan agudas, y ellos en su madera y en muchas propriedades, son muy semejantes alos cedros, que si sahuman con el cedro, huyen del humo las sauandijas ponçoñosas. Y Virgilio dize que enlos establos donde ay ganados y quemá cedro porq̃ huyan las serpientes, y lo mismo 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 cipres macho, y la glosa del Nicholao de lyra sobre el capitulo. ix. del tercio regũ dize que ninguna serpiente se llega a la sombra de los enebros, y por esso es seguro dormir debaxo dellos, y si friegan las vuillas enla mano, o las vntan con azeyte de enebro, que no las morderan las serpientes ponçoñosas, y la la madera tiene vn color lindo rubio, y olor de cedro, y la madera de la rayz es muy aromatica y hermosa, es madera de grandissima tura, y si es cortada con tiempo y sazon jamas se enuejesce ni carcome. Ay dellos grandes y pequeños, y a los grandes llaman machos, y lleuan la grana como colorada, y los chicos dizen que son hembras, que lleuan 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, ay que es la sauina, no hablare della agora. ¶ De los enebros grandes se hazen obras muy ricas, y en maderamientos excelentes, y de mucha tura, como delos cedros, y duran mucho tiẽpo sobre tierra sin corrupcion, y aun so tierra. Son arboles calientes, y no duran sobre ellos yelo ni nieue. Si hazen arcas de su madera son muy buenas para que no aya polilla en la ropa que alli guardaran. Suelen hender la

madera de los enebros, y hazẽ dellos tablas delgadas, por ser esta madera de tãta dura se hazẽ bien della ymagines, retablos aunque pequeños, hazẽ se desta madera cucharas, y son prouechosas para la boca, y aun si assan carne en vn palo de enebro, con q̃ sea seco y viejo le dara gentil olor y sabor. Si quieren q̃ suba en alto, monden y quitẽ los ramos baxos. Y como dize machos y hẽbras, y las hembras son enanas q̃ no crezen. Los machos hazẽ pie y destos es buena la madera. Estos arboles no tienẽ necessidad de regalo ninguno, aunq̃ no les hara daño si los limpiaren y cauaren hasta q̃ crezcan en alto. Las vuillas dellos son muy buenas para la tosse de causa fria y dolor de pechos, q̃ le ablandan y ayudã a digerir y desopilar las opilaciones frias y las azedias, aprouechã contra dolor de yjada, y cõtra las paperas, y para todos estos efectos se hã de comer en ayunas y cozidas en vino y beuidolo an sitibio alimpia las opilaciones frias ỗl higado, y mata las lõbrizes. Y porque las enebrinas son muy calientes, si son muchas escalientã el celebro y riñones y por tanto vsen las templadamente, y son mejores para los flegmaticos que para los colericos ni sanguinos, y assi esfuerça el estomago y haze muy buena digestion, y muy buen pecho y boz y conforta la cabeça y celebro, y quitã las lagrimas delos ojos que viene por frialdad y flaqueza dela cabeça, y aclaran y confortan la vista, abiuan el entẽdimiento que esta entorpecido por muchas humidades y si ay fluxo de humores le restrinen, da buen sueño de bien dormir, crian buena sangre, y ayudan mucho ala digestion, y son buenas contra la ponçoña, comida y beuida y contra sus flegmas y melancolias, y cõtra las ventosidades. Botã las arenas de los riñones y bexiga, y aprouechan para contra las enfermedades delos miẽbros interiores que vienen de frio.

Las proprie dades de las enebri nas.

Para la tosse azedia dolor ỗ yjada y opilaciones

Hazen orinar y si los compañones estã dolientes por causa de frios los fortalecen. Impidẽ la perlesia, y apoplexia, y aun la sanan, y son buenas contra todas las enfermedades que vienen por mucha flegma o frio, y conseruan mucho la salud. Y para todo esto es biẽ tomar ocho o diez dellas, y no mas quãdo se vã adormir, o a la mañana en ayunas han las de tomar en inuierno, su cosecha dellas es por fin de Septiembre y por Octubre y Nouiembre hazẽ mudar la tosse, y arrincar bien del pecho que son buenas contra las frialdades del pecho, y de la madre, y despiertan la regla a las mugeres que la tienen detenida, mas no las vsen las preñadas, que por ser muy abridoras causan abortiuos, y si las vsan mucho hazẽ orinar sangre, comidas quitan el mal olor de la boca que viene del pecho, y dan buẽ olor al huelgo que son aromaticas restauran la memoria que esta flaca, por las humidades dela cabeça. Lauádo se las partes baxas con cozimiento de enebros y de su grana aprouecha mucho contra las almorranas y higo, secas estas enebrinas y hechas poluos y beuidas en vn poco de vino por las mañanas hazen lo mismo, mas no en tanta perfection, y desopilan el higado y baço. Son demas perfection en sus operaciones y propriedades las que son de natura prietas que las ruuias, que las prietas son delos enebros que ellas llaman hembras, que son baxos. Si hazen fermentacion de el cozimiento aprouecha al mal dela madre, y si cuezen sus ramos y vuillas todo junto en vino, o en agua, y assi caliente lo echã en alguna vasija que tẽga sabor de moho, y tapen la boca que no salga el vapor, lo quitara todo, o trayган la vasija al derredor porque ande por todas partes, o meneenlo bien cõ vn lauador dela madera delos enebros verdes. Quemãdola en algo cabo donde puedan coger lo que corriere, se haze vn

lico: q̃ llaman azeyte de enebro, es bueno para vntar las animalias que estan roñosas, y aun para quitar los gusanos donde estan vntandolos con ello y aũ es bueno contra las mordeduras ponçoñosas, y cõtra los empeynes. Y puesto enla muela que duele quita el dolor y haze ỏsflemar. Dela goma o resina q̃ sale dellos se coge la grassa para los q̃ escriuen en pergamino, porque la tinta no corra mas delo necessario, y para hazer bizmas contra el vomito y camaras, y si la beuen sana la tosse, y es muy bueno para los que escupen sangre.

Las vuillas son buenas (si las vsan) para las mugeres que suelen tener aborgamiento de madre. Dizen Bartholome de Inglaterra, y el Vincencio enla glosa del psalmo. Ad dominum cũ tribularer, q̃ si cubren brasas de enzina (y sea nueua) con ceniza de enebro que estará biuas vn año entero. Si de azeyte de su grana (lo qual se haze como lo del laurel) beuieren cada dia vna dragma, vale contra la quartana y piedra dela bexiga y riñones, y contra la gota coral, y es contra el pasmo que viene de frio, y contra la perlesia, vntandose con ello los miembros que estan paralyticos, y desopila muchos humores. Quita los piojos y liendres vntandose con ello, y lo mesmo haze el azeyte que se haze delas rayzes, y madera, y vsando las vuillas aprouechan contra la gota coral, o mal caduco.

¶ Capit. xxxiiij. Delos nogales.

LOs nogales son ansi dichos de vna palabra latina, nocere que en castellano quiere dezir nozir o dañar. Porque son arboles que con su sombra por ser pesada hazen mucho daño alos otros arboles y plantas que estan debaxo dellos, y aun tambien alas personas, que si vno duerme debaxo de algun nogal, se leuanta pessado y con dolor de espaldas y cabeça, y aun las hortalizas a quien alcança la sombra de los nogales siẽpre estan desmedradas y de mal color, como enferma. Es biẽ que despues que los nogales se hã despojado dela hoja la quiten toda de alli si han de sembrar nueua hortaliza de simiente, porque la hoja assi mezclada daña mucho, y es bien hazer la estiercol, y no haran daño, o no tanto. Qualquier ayre suffren, mas en lo caliente quieren tener agua. Hazen se mejores enlo tẽplado, y muy mejores enlo frio Quieren tierra prieta, suelta, y en la gruessa se hazen buenos, mas en ninguna manera los pongan en barrizal que peresçen, mas sino ay otra tierra sino barro donde los han de trasponer, hagan buen hoyo, y hincha le de buena tierra, y alli trasponga el nogal porq̃ al prender las rayzes no toquen en el barro, y ansi se emendara mucho la cõtrariedad del suelo, y el nogal crecera bien, y si esto no hazen sean ciertos que quantos en barrizal pusieren se perderan. Quieren estar 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 en charcada. Quieren valles y lugares a pie de cerros, y si en cerros los ponen sean en valles que se hagan enlos mismos cerros. Ponẽse en dos maneras. La vna de ramo como las higueras: y seã ramos viejos, y quedẽ algunos cogollos de fuera, q̃ falsa es la opiniõ de los que dizen que el nogal no se planta de ramo que yo le he puesto y ha prendido, y para esto vaya el ramo desgarrado, lleue vn buen cobdo debaxo, de que salgan las rayzes, el qual vaya algo picado con vn cuchillo, y aprieten le bien la tierra. El tiẽpo en que de ramo se han de poner es por Enero, y si es tierra fria por Hebrero, y si de nuezes los ponen que es la mejor postura aunque de ramo se hazen mas ayna, se pueden poner desde que se han cogido hasta todo el mes de Enero y Hebrero, auiendo consideracion que si la tierra fuere caliente, los pongan por

Nogales como se han de poner

Nouiembre, y si fria por Enero, o Hebrero, mas las q̃ por Nouiembre se ponen este algun dia al sol porq̃ se les enxugue vna humidad dañosa que tienẽ y si las han de poner para no trasponellas despues, haga vn hoyo hõdo quãto ala rodilla y ponganlas alli en cada hoya la suya y cubranla hasta quatro o cinco dedos, y quãto fuere creciendo assi vayan cubriendo el pezito, y si las han de trasponer no los cubran so tierra mas de vna mano, y ponganlas todas, la jũtura hazia bazo, y rieguen las de manera q̃ ni les falte humor ni estẽ muy humidas, ni enchar cadas, y quãdo ponen las nuezes pongan primero de bazo vn casco de teja para q̃ tope la rayz en ella y doblara, y de alli echara muchas rayzes. Esto es bueno para las q̃ son para trasponer, y no para las q̃ ponen para quedar alli y no vaya la teja junto con la nuez, sino q̃ aya tierra mollida en medio quanto dos o tres dedos, y las q̃ ponen por Hebrero, esten dos dias a mojar en vn poco de agua para q̃ nazcan mas presto. Dize Abencenif, que si cinco dias antes q̃ las pongan las ponen a mojar en vrina de vn moçuelo de hasta doze o catorze años que despues lleuaran las cascaras tan delgadas q̃ las quebranten con los dedos. Y dize Paladio, q̃ lo mismo hara si al tiempo del poner les quebrantan la cascara tan sotilmente, q̃ el meollo no reciba perjuyzio, y le embueluan vnas lanas carmenadas porq̃ las hormigas ni gusanos no la coman, y assi la entierren quãto vna mano, y la rieguen. Mas yo he puesto almendras, y nuezes sin cascara y sin lana y nascen mejor q̃ con la lana. Y si ya esta el nogal q̃ lleua fructo, y quieren q̃ lleue las nuezes las cascaras delgadas, rieguen le por vn año entero con lexia fria cada mes tres vezes. Esto aprouecha siendo nouezito, y no quãdo ya es grãde y viejo Han se de trasponer quãdo ayan dos, otres años, mas si los trasponẽ a lugar dõde aya peligro de ser roydos no los traspongan, hasta q̃ esten tan grandes q̃ no les alcãce bestia ninguna, y yo los trasplasse 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 alos chichos no. Quierẽ lleuar las rayzes quãto mas enteras ser pudiere, mayormẽte las barnajas, quieren el hoyo muy hõdo, y ancho y grande para q̃ pueda estender las ramas, q̃ el nogal antes se procurre campero que alto por el grande peligro del coger. Y si es tierra callẽte, o seca, sea la postura por el inuierno, y si fria, o dõde se pueda regar, por Enero y Hebrero, y aun si es muy frio lugar por parte õ março, y mientra mas vezes los trasponen siendo chicos, tãto mejores se hazen, y al trasponer embarren las rayzes con estiercol de bueyes. En las tierrae frias quierẽ ceniza las rayzes, y enlas callentes cieno, q̃ el estiercol escalda los. Tengan el pie hasta las ramas de altura de vn estado. Quando pequeños hiendá la corteza de alto abazo como dixe en las higueras, y engordara el pie. No tienẽ necessidad de cauarse ni õ otra lauor saluo de entresacar las ramas espessas. Mas dize Pala. que si desde chicos los vsan a cauar y escauar, q̃ no se hará huecos, y pa esto aprouecha tãbien hender algo del arbol desde la horcadura hasta bazo mayormẽte si la horcadura es llana (como dixe q̃ en otros arboles se hiziesse) y vaya algo ancho amanera õ vn canal q̃ apoco tiẽpo cierra. Acontece muchas vezes, q̃ el viento derrueca algunos nogales, y porq̃ estos arboles mas presto se hazne de nueuos desmochenles todas las ramas, y hagan vn hoyo muy hondo, y muy ancho segun paresciere q̃ cumple, y desmochẽle algunas rayzes, y tornẽle a plãtar, q̃ en muy poco tiempo brotara y se hara muy gẽtil esto dize Plinio, que se haga alos noga

Nuezes q̃ seã tiernas de cascara

les olivos. Si otras enfermedades tuvieren miren las reglas generales. En
Nogales como se enxeren. xerense bien de escudete, y coronilla, y casiutillo en si mismos, y aun tambien se enxerirá en castaños, y en los avellanos, y vean los tiempos que dixe de enxerir hablado de los enxertos en otros arboles, dixe q̃ les avian de cortar las baruajas que echavan en la sobre haz, mas a los nogales no les quiten ninguna. De las nuezes, ay muchas maneras vnas muy gordas estas son las peores no digo peores para comer, sino que el arbol no carga destas mucho, mas son de mejor sabor, y mas tiernas, otras medianas y estas tienẽ la mejoria, que toda nuez para simiente se ha de coger de buen tamaño ni de las gordas que tienen grande cascara y chico meollo, sino que el meollo hincha la cascara y que tenga las piernas largas y el tamo de dentro delgado y la cascara tábien y que no sea trabajoso de sacar el meollo, y seá de arbol viejo con tal q̃ no sea enfermo, y cada vno mire para poner la casta q̃ le agrada mas. El coger no sea antes que se despojen de la cascara de fuera q̃ mientra mas sazonadas las cogeren menos se dañará ni seran azeytosas. Cogẽ las apaleando saluo si está en lugar cerrado dõde no entren puercos, y las esperan q̃ se caygan y duran mas por ser mas sazonadas. Si las cogen con su cascara verde, amontonen las vn dia, o dos y despedirlas há. Para varear los nogales son buenas varas de castaño por ser largas, y verguidas mas guardense mucho de peligro de caer que la cayda del nogal es muy peligrosa por ser alta. Si salen prietas lauenlas en vn poco de agua sal, y pongan las al sol a enxugar y parar se han
Nuezes como se gurdan. blãcas de cascara y lindas, y durá mas (como dixe en las almendras) Guardan se de muchas maneras. Estaran verdes vn año entero, y mas si en acabando las de coger les quitan la cascara dura y las echan en vna tinaja de miel, y la miel, tambien se adobara mucho para las enfermedades de la garganta. Y si quando secas las echan sin cascara, amojar en buena agua dulce dos dias, y se la mudan dos otres vezes se tornaran como quando crã nuevas, muy tiernas, y blancas. Guardan se bien entre paja o entre arena enxuta y no se harátá azeytosas y entre sus hojas secas, y aun en vna arca de nogal q̃ su madera las conserua mucho, y si las guardan entre cebollas conseruan se bien y quitan aquella quemaçon a las cebollas. Las que estan agujeradas quebranten las luego, y guarden los meollos a parte si quisieren hazer azeyte, q̃ si las dexá assi comen se dentro de gusanos. Mientra mas viejas las nuezes son peores, y mas ventosas por ser mas azeytosas, y dan dolor de cabeça, y si muchas comen travan la lengua, por esso no coman muchas dellas, los q̃ tienen perlesia en la lengua, mas perderan mucho de su malicia echãdo las en agua como dicho tẽgo. Si antes de auer comido otra cosa, tomá vna nuez o dos, y dos higos passados, y vnas hojas de ruda casera, y vnos granos de sal es buen preseruatiuo para en tiempos corruptos de pestilencia y contra qualquier ponçoña q̃ despues coman. Y majadas con ruda, y sal, y ajos y miel es bueno contra la mordedura del can rauioso comido y puesto en la mordedura, y aun la nuez mascada en ayunas y cõ ella vntando la mordedura aprouecha. Las añejas dañan el estomago son de mala digestiõ y engendrá humores colericos, y muchas hazẽ sueño, y aun modorra, por esso en tiẽpo q̃ anda esta enfermedad guarden se de las comer. Si de nuezes nuevas majadas hazẽ algun emplasto sobre algũ cardenal que sea de herida le quita, de las nuezes se haze azeyte, y en Italia lo vsan mucho delas viejas se haze, mas muy mejor es õlas nuevas. Hazese desta manera, majá mucho las nuezes hasta tornallas en

Preseruatiuo para tiempo de pestilencia.

El azeyte de nuezes es bueno para la risipila.

y si abueltas echan vn poco de azeyte o de olivas o de nuezes, mas presto se tornaran azeytosas, y metanlas en vna talega de estopa rezia, y con agua hirviēdo en vna prensa lo sacā siendo nueuo es de buen sabor, mayormente para en cosas crudas. Lo añejo dello daña la garganta y es bueno cōtra el fuego q̄ llaman de sant Anton y ala erisipila q̄ es alhombriga. Las hojas majadas sacando su çumo aprouecha alos oydos echandolo dentro, y lo mismo hazen las cascaras verdes, y tambien el azeyte. Y si delas hojas o corteza del arbol beuen vn poco en ayunas aprouecha contra vna enfermedad que llaman estrangurria, que es dificultad de orina. Las cascaras verdes quitā la tiña quā do comiença, y si queman las cascaras y las muelen y con ellas vino o azeyte vntan las cabeças alos niños les haze venir cabellos, y lo mismo haze el azeyte. Y si cō la corteza dela rayz de nogal friegan los dientes los limpian y blanquean, y se aprietan. De la madera del nogal se hazē muy lindas tablas, mas no son para vigas, q̄ lo vno son muy pesadas, y tuercen, y mientra mas viejo es el arbol, la madera es mas prieta y mas hermosa. Las vigas que de nogal se hazen si se quieren quebrar primero rechinan rezio. Es muy rezia madera y de mucha dura. De las nuezes quando ternezicas se haze vna gentil cōserua cozidolas en agua, y despues en miel, o açucar, con canela, y clauos, y han las de mondar que se hazen secas sino las mondan, y punçar las con vna punta de cuchillo para q̄ les cale bien el agua al cozer, y la miel o açucar, desta manera son buenas pa el dolor del vientre o estomago. Los nogales son arboles de mucha renta, y de ninguna costa, que no tienen necessidad de ser vistos si no quando los van a desfructar, y porello donde la tierra es aparejada poquedad es no ponerlos. Si con las cascaras de las nuezes amargas vntan las orejas alos perros no ternā moscas, y tiñen los cabellos.

Para la estrāgurria y tiña.

Cōserua de nuezes

¶Capitulo.cxxv. De las olivas y azebuches, y azeytunas, azeyte y alpechin.

SOn tantas las excelencias deste arbol, que soy cierto que para las dezir bien y declarar antes me faltaran palabras que materia. Que prouision o despensa ay buena sin azeyte, tanto q̄ en el psalmo es puesta por vna de las tres principales, que son pan vino azeyte, otras prouisiones ay para abundancia, el azeyte es de necessidad, quantas medicinas se hazen dello, y para quantas y quan diuersas maneras de enfermedades, qual vnguento quasi no lo lleua, quantas maneras de guisados se hazen con ello, qual atriaca es mas prouechosa contra las ponçoñas assi comidas, como contra las exteriores. De mas de esto alumbra las yglesias, alança las tinieblas, torna de la noche dia. Pues si las azeytunas son buenas y quanto adornan los combites diranlo los buenos beuedores, pues con todas estas excelencias tiene este arbol otra mayor, que es mucha facilidad en el nasçer, y es arbol de mucha vida, que es casi perpetuo, lleua presto y aunque le dexen sin labrar muchos años no peresce, y entretanto fructifica algo, y en tornando sobre el, luego el retorna sobre si, y de viejo se haze nueuo, y de enfermo sano, de seco verde de esteril frutifero. Era antiguamēte en tanto tenida la oliua que por honrarse los capitanes, hazian coronas de llas y guirnaldas, en señal de victoria y al que mejor auia peleado coronauā con oliua, y aun tambien hera la oliua señal de paz, como paresce por el Genesi, quando Noe echo de la arca la paloma, y boluio con vn ramo de oliua enel pico, en señal de paz. Pues estos pongan quien quisiere dexar ricas heredades a sus herederos, que son de poco trabajo y de mucho proue-

cho y tura, y trato seguro, que el azeyte aunque sea viejo, no se asolana ni azeda y si vale barato puede se guardar seguramente hasta que valga mas dinero, y dentro en casa vienen a rogar por ello. Quieren estos arboles ayres templados que enlo muy callente en demasia, que es biruiente no se hazen, ni tampoco enlo muy frio, mas con todo mas suffren algo de calor que de frio, y si la tierra es muy callente, pongan los oliuares si ay aparejo hazia el cierço, y si fria hazia medio dia, y si templada, hazia oriente, o gallego, y muy mejor es hazia gallego que hazia otro ayre, por q̃ es templado y fresco, quieren tierras algo ayrosas mayormente deste ayre que he dicho, que es el que viene de poniente q̃ llaman zefiro, quieren cerros q̃ no sean muy enbiestos sino q̃ esten algo acostados, que enlo muy alto, no se hazẽ muy buenos ni enlos valles, mayormente si son humidos abogados y no ayrosos, y si los tales cerros son de barro suelto son muy buenos no ỏ barro de olleros enlos llanos mas se hazẽ grandes y gentiles q̃ muy frutiferos, mayormente si es tierra muy gruessa y no suelta y substanciosa. Mas como de llas aya muchas maneras, partiremos las en dos, o para comer como son las gordales, o para azeyte, como son las otras generaciones dellas. Las gordales quieren mas llanos q̃ cerros, y mas tierras gruessas q̃ magras, y quieren mas tierras callentes q̃ las menudas, Y si alas menudas ponẽ en tierras muy callentes y gruessas, hazense los arboles ñudosos, y lo mismo es dõde ay cõtino humor. Es buena para ellas dõde ay guija embuelta cõ tierra gruessa, y barro (no de olleros) algo de arzilla y legano gruessa de bayo, y en la bayas es tierra, mas sobre todo pa oliuares son tierras calizas, y aun donde ha auido horno ỏ cal se hazẽ muy lindas, q̃ la cal es muy singular para las oliuas, echãdo se la alguna vez enla escaua, con tal q̃ no sea biua sino muy muerta y vieja. Hazense buenas donde vuo enzinales con tal que no sean lugares aremiscos, mas no las pongan donde han arrincado alcornoques viejos ni cabellos, por que delas rayzes delos alcornoques, q̃ dan vnos gusanos enla hoya q̃ roen la rayz dela oliua y peresce, y si alli las quisieren poner enciendan primero fuego enlas hoyas: para q̃ se quemen todas las rayzes delos alcornoques, y este el hoyo hecho de muchos dias, y esterco lado cõ ceniza y estiercol, y algo de cal muy muerta abueltas, todo esto este muy podrido y muy encorporado con tierra. Son tan enemigas las oliuas de los alcornoques que si las plantan cerca, ellas mismas rehuyen, y apartan las ramas de su natural a otra parte, y no lleuan tanto fructo. Quanto daño resciben de los alcornoques tãto y mas prouecho resciben de los granados, quando los granados florescen el olor delas balaustras (que assi se llama su flor) haze mejor brotar, y florescer las oliuas, deuen plãtar los granados, y los arrayhanes, y no sin causa aqui en Talauera vemos plãtados granados entre los oliuares antiguos q̃ deuien saber este secreto. Si son tierras para sembrar pan donde ponen los oliuares vayan muy anchos los liños de cierço a medio dia, y assi podrã sembrar pan o lo q̃ quisieren en los entreliños, para q̃ le de bien el sol, y lo mismo digo para las viñas, y para otras arboledas. Muchos vsan plantar viñas iũtamente cõ las oliuas, mayormẽte dõ de las oliuas, suelen hazer se tarde por q̃ quando el oliuar viene a ser perfecto da fructo la viña, y aun esta ya vieja y pueden la quitar, y si quieren q̃ se cõserue siẽpre, vayan (como dixe) bien apartados los liños delas oliuas, porque si estan espessas cõ las vides se perderan de si mismas, q̃ la sombra dela oliua es pesada, y dañosa, porque es sombra espessa, y contina, y assi mesmo las oliuas

Oliuas son enemigas de alcornoques y amigas de granados.

tienen somera las rayzes y grandes, y para que no hagan tanto daño es bien poner las olivas a la parte del cierço, y la viña quede a medio dia, y assi no recibiran daño de la sombra. Conviene quanto al primero que sea lugar cerrado donde han de criar olivar nuevo, porque si las roen bueyes, o cabras y qualesquier otros animales quando son pequeñas, o se secan, o nunca medran y se hazen esteriles, y azebuchenas, y crescē muy tarde y hazense muy desmedradas, y tan dañosa y enemiga les es la cabra, que aun lamiendolos se dañan mucho, que su saliva dellas es muy dañosa quanto mas royendolas.

¶ La manera de poner las olivas.

HAy vna manera de poner las olivas es de su misma simiente, que son sus cuescos, mas las que nacen desta manera crescen tarde, y hazense azebuchenas, y para ser buenas tienen necessidad de ser enxertas, y trasponerse despues, y darles mucha labor, que a vn los azebuches cō labrarlos mucho y podarlos, y mondarlos se adoban algo, quanto mas las que desde chiquitas son labradas, y curadas, aunq̄ sean de simiente han se de coger para esto las azeytunas bien granadas, y sanas y bien maduras y de linage q̄ las quitren (Y como dixe en las vayas de los laureles) o quitarles la pulpa, porq̄ no las dexa nascer, o darlas acomer enteras a algunas aues, y despues echan los cuescos limpios, y tengan vna era cauada, y estercolada cō estiercol muy podrido, y alli pongan los cuescos vna mano en hondo, y rieguen los bien cada semana vna vez, y desque ayā dos años trasponga los a otra parte, y mientra mas vezes las trasplusieren, y mas las labraren mejores se harā, y desque tengan buen gordor los pueden enxerir, y trasponer los tan hondos que la enxeridura quede bien sotierra como fuere creciendo el enxerto, o pustura assi le vayan cubriendo de tierra hasta ygualar con la otra tierra, y no mas, y si la tierra es de ayre fresco o se riega, pueden trasponer los baruados si son chicos sin cortarles nada, mas esto no es para las tierras callentes, o secas. Las olivas son tan biuas en prender y nascer como qualquier delos otros arboles, porque prende de quantas maneras dixe en las reglas generales, q̄ podra nascer vn arbol, que como dixe nasce de simiente, de ramo, de estaca, de pedaços de rayzes, de troços, de piernas, y aun de astillas que les hā cortezа. ¶ Los tiempos para poner estos arboles de posturas son estas. Si es tierra callente, y seca, o enxuta, o donde no sean de regar sea por Noviembre y Enero, y Hebrero, y si tierra fria, y humida, y donde se riega puede ser por Hebrero y Março, y aun si es muy fresca tierra por parte de Abril, en lo tēplado por Enero, y hebrero. La principal manera de poner es de baruados, estos se hazen delos pimpollos que echa la oliua al pie, y todo baruado tanto es mejor, quanto mas lexos nasce del arbol q̄ le produze, estos baruados en las olivas se hazen de los pimpollos q̄ ellas echan al pie (y como dixe) los mas lexanos son mejores para trasponer, y a los que echa al pie en la rayz llegueles la tierra porq̄ hagan rayzes, y baruen q̄ aunque estos pimpollos hazen daño a las olivas, porq̄ les chupan, y ellos medran y las madres desmedran y perescen, bien pueden dexar a cada oliua vn par dellos, para tener posturas q̄ planten en otra parte, o para rehazer la oliua si estuviere vieja, o enferma cortandola por bajo, y que quede en los pimpollos nuevos y barase presto, y desq̄ aquellos pimpollos esten de gordor de vn astil de açadon, trasponga los donde ellos han de estar, y desmochen les las ramas, que solamente quedē en las horquillas, y lleuenlos cō quātas mas rayzes pudieren, y con parte del tron-

Los tiempos para ponerles olivas.

co de la rayz, y cubran los cõ algo por amor del yelo, y del sol hasta que ayan mas del año. Otra manera es de estaca gorda, y sea quanto gorda quisieren, y no mas larga de quatro palmos, o cinco quando mas, y aguzen la bien por la parte que ha de entrar, y embarren la con estiercol de nouillos, y metanla so tierra, y queden en escaua, y poco encima. Esta si es tierra que no tenga piedras se puede poner con maço auiẽdo primero hecho el agujero con otra guya, mas mucho mejor es en hoyo, y q̃ vaya la tierra muy pisada y apretada junto ala estaca, q̃ esto es lo que las ayuda mucho a prẽder a ellas, y a las posturas de todos los arboles. Y dizẽ los agricultores q̃ prenderan mas presto las estacas, si las biendẽ por bayo, y les meten alli vna piedra para q̃ no cierre y esta sea guija. En esto de poner las estacas hendidas por bayo digo lo que dizen, mas yo no lo auria por bueno, y por no errar remito los ala experiencia En toda estaca, o troço q̃ queda sotierra, al tiẽpo del brotar, apartenle la tierra, porq̃ mas rezios y mas fixos son los pimpollos q̃ echan en descubierto q̃ echan estando cubierta de tierra porq̃ los tales son pegadizos, y si qualquier ramo q̃ pusierẽ lleuare de bayo vn cobdo para q̃ como pie assiente, en el hoyo prendera mejor, porq̃ echara alli mas presto las rayzes. ¶ Y siempre la cortadura de la estaca sea por encima de dõde este ella fudosa, no lisa sino que por los fudos rebiente cogollos. Y si es lugar donde no puede estar cerrado, la mas segura postura es ỏ vnas piernas altas, y gordas cõ que sean nueuas y sanas sacadas con sus rayzes, y vayá biẽ hondas so tierra, muy pisada la tierra y queden tan altas sobre tierra q̃ no las alcance ganado a roer y aunque destas se hazen las oliuas mas presto q̃ de otra manera, no salen tan perfectas por yr fũdadas sobre viejo. Y si de piernas há de poner el oliuar, sean nueuas, sanas, fudosas, y biẽ verdes, y para piernas quieren ser tierras humidas, o que se rieguen, o de ayres frescos. Y si dende a tres años q̃ estan puestas las jarretan so tierra (con tal q̃ las guarden de roer) crecerán mas en vn año q̃ en seys otros. Y donde no pueden auer abundácia de estacas o de posturas, y barua dos para hazer oliuar, tomẽ los ramos que pudieren auer que sean gordos como el braço y corten los poco mas de palmo cõ vna sierra, y aguzen la parte baya, y tengan tierra bien estercolada con estiercol muy podrido y metanlas con vn maço q̃ no dexen nada encima y rieguenlas, y desde a tres años los pueden trasponer, y al tiempo que há de brotar descubran los vn poquito como dixe arriba. Y este sea auiso general en toda postura, q̃ se pone, o de troço, o de estaca assi en oliuas como en todas las otras plantas, q̃ la cortadura de encima por do ha de brotar sea cerca de fudos verdes y buenos que otros llaman ojos, porque por alli brotá mejor. Y al poner destos troços, y estacas se quedan descubiertas, siempre las embarren, y pongan algun amparo, porq̃ por alli las suele penetrar el sol, y los yelos: y peresçen. Y dizen q̃ la parte baya vaya embarrada con estiercol, de bueyes, y algo de ceniza, tábien es bueno poner troços ỏ azebuches, o de rayzes de oliuas. Y los azebuches desq̃ estẽ presos trasponerlos a dõde han de estar y enxerir los sotierra. Y dize el The. q̃ si ponẽ los troços, o estacas de Azebuches entre piedras q̃ prendẽ mejor q̃ entre sola tierra, y poresso es muy bien poner les vnas guijas en lo bayo. Trasponẽse de los tres hasta los cinco años. Y las de azebuche pueden enxerir despues de traspuestas y presas y tã bien antes, y siẽpre q̃ de cubierto el lugar del enxerto, mas mejores si ay cerca algun azebuchal, enxerir los ramos mejores por la parte mas baya, y cerca na de la rayz, y quãdo esten bien presos

arrácarlos con sus rayzes y trasponer los bien hondos, que la tierra cubra bien el enxerto. Otros en acabádo los de enxerir los trasponen, que dizen q̃ llevan mas substancia sufficiente para prender el enxerto mas no lo aprueuo porq̃ la tal postura ha de diuidir la substancia en echar rayzes y criar el enxerto, y claro es que Virtus vnita fortior est scipsa diuisa, y por esso me parece mejor, y es mas razonable, o poner la postura, y desque bien presa y que aya echado nueua rama enxerirla alli, o enxerirla donde esta, y desque bien presa trasponerlas: y todo enxerto para ser muy bueno vaya so tierra como tengo dicho antes de agora, esto en todas plãtas mayormente enlas oliuas que se enxeren en azebuches, porque ha acontecido quemarse vn oliuar que estaua enxerto en azebuches y por ser enxerto sobre tierra, quemarõse las oliuas, y quedaronse azebuches, como antes eran. En qualquier manera que pongan las oliuas si van en hoyo, es bien que el hoyo esto hecho vn año antes, y sea hondo y ancho, que echa la oliua las rayzes someras, y vaya la planta puesta en medio del hoyo, y en lo bayo pongan guija menuda entre la tierra, y algun estiercol muy podrido y quando bazẽ los hoyos, y si esta como dixe de vn año antes echen paja, estiercol y tierra buena para q̃ alli pudra, y se encorpore, y al poner despues de auer assentado bien las rayzes si las tiene la postura echarles tierra y pisarla mucho, y si acaso las estacas no brotarẽ que parescen estar secas escauenlas biẽ hasta llegar alo verde, y en el inuierno echẽles vn poco de ceniza y de estiercol biẽ podrido muy mezclado con tierra, y sino llueue rieguenlas bien vna vez cada semana, y otro tanto bagan en el estio, y enel estio sea de noche, saluo si no es caño, como dire mas adelante, enel capitulo del regar, q̃ la oliua si se vsa regar prende mejor, cresce mas presto haze se mas grande de mas fructo, porque da mas flor, y no se le cae tanto, renueua mas de rama, y aun es en lleuar mas continua, y ansi es enlos mas de todos los arboles, aunque en muchos no es tal la fructa del regadio, como de seq̃ra, digo enlos otros generos, que no enlas oliuas, y esto es lo que dize el primer psalmo. Que el arbol que esta cabe el agua por do ella corre esta mas fresco, y da el fructo medrado y en su tiempo. Algunos vsan al tiempo de poner las estacas y troços pequeños, poner vnos granos de cenada, que dizẽ que ayudan mucho aprender y arraygar. Ansi mesmo puedẽ poner algunas estacas que sean de largo de vno o casi dos palmos, y que de en medio dellas salga virote o pimpollo, y tiendá la tal estaca enel hoyo ala larga como el pimpollo vaya hazia arriba, y pisen mucho la tierra como del pimpollo quede algo descubierto, y si fuere necessario rieguenla algunas vezes, y como fuere creciendo el pimpollo le vayan echãdo tierra. En toda manera de poner y mas enlas estacas y troços, y vaya la corteza sin lision, y quiten lo roño so y seco si alguno tiene. Son tan biuos arboles en prender y nascer, y si se pierden y dañan en rehazerse, que es cosa marauillosa. Es la clemencia de Dios que aquello nos multiplica de que nos tiene prouecho, y no multiplica tanto lo que es muy dañoso, y aun lo amengua sin sentirlo nosotros. Que no ay tantas aguilas como gallinas, aunque mueran mas gallinas que aguilas, ni ay tantos lobos como ouejas, aunque ellas multiplican mas que ellas, que vna oueja pare vno o dos, quando mucho, y vna loba seys y siete. Pues tornando a nuestro proposito digo, que parece que por ser la oliua tan prouechosa tiene muchas mas maneras de plantarse que otro arbol ninguno. Y si ser pudiere o enfermare aqueste arbol que tratamos, por grande que sea vna

oliua, o si la arranca el viento, hagánle vn hoyo ancho y hondo, y desmochen le las ramas, y corten le las rayzes q̃ bradas y tornen la a poner en el hoyo (como dixe en el capitulo de los nogales) y pisenle mucho la tierra alderredor, y esta diligencia hagá presto antes q̃ las rayzes se sequen ni venteen, aunque estos arboles mas se mantienen y conseruan verdes estando cortados q̃ otro. Y porq̃ estos arboles tienen las rayzes muy someras en la haz de la tierra, y la hoja continua y muy espessa coje mucho viento. Suele el viento derrocar muchas oliuas, mayormente las q̃ son altas, y las que estan en lugares ventosos, y poresso es bien retornarles a poner como he dicho, y las tales rieguen las mucho, porque prendã. Los oliuares vayan puestos por liño, porq̃ de mas de ser mas hermosas cabẽ mas arboles y labranse mejor. Y quãdo chicas remullan la tierra cada mes vna vez, porque este mas bueca, mayormẽte si es tierra dura, o no se riega. Hã de estar escauadas todo el inuierno, y en el escaua le echen estiercol podrido en principio del inuierno, que aunque algunos dizen que les haze daño en las tierras calientes es burla, y si les haze daño es, porque no lo echan como deuen, porque ha de ser en principio del inuierno, y bien podrido, que con ello se para la tierra bucea, y tiene tempero, y humidad al verano, y no sea tanto estiercol donde no se riegan, como donde se riegan, y en Mayo las acogõbren o por Abril, digo acogõbrar a las que estan vsadas a ello que esta es vna

Acogõbrar los arboles es daño so.

lauor a mi parecer muy mala, saluo en algunos arboles que de su naturaleza lo tienen menester, como naranjos y sus consortes, y aun a estos no les es bueno, sino estan en tierras muy frias y a todos los arboles les es es daño so el acogombrar, y mas a las oliuas porque les haze echar someras las rayzes q̃ las lleua a la sobre haz, y mientra mas alta hazen la acogombradura mas se suben las rayzes. Assi que digo que el q̃ haze oliuar nueuo, no vse acogõbrar sino quede la tierra al pie y gual de la otra, y ansi aun terna mas humidad, y este es mi parescer, como dixe atras en el tractado del labrar de las viñas.

¶ La forma y tamaño que han de tener las oliuas.

Quieren las oliuas ser no mas altas de pie, de quanto no las puedan alcançar a roer y no las formen altas de rama, sino bayas y acopadas, y corten les los ramos altos que van desuariados, que chupan mucho a las oliuas, y ellos no lleuan fruto, o poco y malo de coger. El tiẽpo para desmochar, si es tierra caliẽte ha de ser desde cogida el azeytuna hasta el mes de Hebrero, o Março, y en las tierras que son tardias frias y llumiosas, por Abril y Mayo, y siempre sea en dias enxutos y reposados, y siempre antes que renueuen. El desmochar o sea con sierra, o sea con herramienta muy aguda, y quiten los ramos desuariados y los viejos, que fructifiecen poco por ser viejos, que las oliuas en ello nueuo dan su fructo, y por esso anden contino renouadas, y ansi son mejores parradas y enanas porque lleuan mas fruto, y quitenles los renuiejos y resecos, y si nasce algun verdion liso, alto, que chupa el arbol, y no lleua fructo tambien se le quiten, saluo si la oliua es vieja, y es menester renouarla o engerirla que para lo tal sera bueno el tal ramo, cortando la oliua vieja. Quieren siempre las oliuas estar en el nueuo, q̃ es mas sano y mas fructifero, y de mas medrado fructo que en el arbol o ramas viejas, dan poco fructo y desmedrado, ansi mismo les quiten los nudos con vn cuchillo, y si muchos tiene la oliua y esta con ellos muy desmedrada, cortẽla luego para q̃ de nueuo eche, y siempre vaya la cortadura redõda, porque mejor el

chan alderredor dela cortadura, si va redonda que de otra manera. Assi mesmo quãdo las escauaren corten les las baruajas q̃ estan someras, porq̃ no engorden ni deshagá las rayzes debayo y limpien las de todos los hijuelos cõ cuchillo a rayz, porque hazen mucho daño ala oliua, saluo los que son para rehazer la oliua (si fuere vieja) o los q̃ son para poner en otra parte. Y quãdo chicas si las riegan se hará mas presto mayormente si estan en tierra dura, seca y caliente, y es mejor para regar agua de rio que de fuentes ni pozos, o passe el agua por estiercol o cieno. Y aunque todos los arboles que estan en lugares ventosos quieren estar espessos, porque ansi se defiendẽ y guardar mejor vnos con otros de los vientos, no es ansi enlas oliuas, que ellas quieren estar apartadas vnas de otras.

¶ De estercolar las oliuas, y de sus enfermedades y curas.

YA dixe que era bueno quando regauan las oliuas, mezclar con el agua estiercol o cieno, porque es el cieno prouechoso, que engruessa la tierra, y no quema las oliuas, y esto es bueno para en tierras callentes, y para donde no se riegan las oliuas. Y para las tierras frias o que se riegan es buena manera de estercolar con ceniza, o cõ estiercol de cabras y vrina podrida, y todo estiercol que le echaren vaya podrido, q̃ si va biuo, quema y escalda, y estercolar se ha de tres en tres años. ¶ Si está enfermas echenles enel escaua en el inuierno alpechin no salado, con otra tãta agua, alas grandes quatro cantaros y alas pequeñas la mitad. Tambien se puede hazer esto por Hebrero, Março, Abril, y aunque no esten enfermas les es muy prouechoso. Tambien les haze prouecho que en el inuierno les echen enlas escauas las raeduras de los pelambres, y aquella suziedad, y a un esto les hara tener el fructo si se les suele caer, y no llegar a perfecta maduracion, y aun quita las hormigas del pie del arbol. Si esta comido o reseco el pie, saquen le todo lo reseco y lo que estuuiere podrido, con vn cuchillo hasta llegar alo verde, porque entre tanto que esta ansi no medra ninguna cosa la oliua, y embarren aquello muy bien, porque no la tome el sol por alli, y tornara a reuerdecer, y el barro vaya amassado con alpechin no salado, mas si es mucho lo seco, tengo por mejor que la cortẽ por el pie, y echara de nueuo, y hara se nueua la oliua, que si es tãto o mas lo malo que lo bueno es mejor cortar la quanto mas bayo pudieren, y enel escaua echẽle estiercol muy podrido, y harta agua, que las que se estercolan quieren mucha agua, saluo sino es tierra que sea muy fresca, y el estiercol muy podrido, y de aquesta manera echaran las oliuas nueua rama y se hara de vieja nueua, y de enferma sana, y de reseca fresca y verde, y de esteril sera fructifera. Y si ay peligro de que sea royda vaya bien alta la cortadura, mas grande es la ventaja que lleua la que jarretan por abayo, y mas si va sotierra. Los nudos que parecen puas se hazen muchas vezes de mucha fertilidad del suelo, y a esto es grã prouecho desmochar las oliuas, porq̃ en rehazer las ramas nueuas echara la virtud que echaua en los nudos, y el que desmochare sus oliuares a los tiẽpos y forma q̃ deue, ternalos nueuos y fructiferos, y terna prouision de leña que dellos podra sacar. Otras vezes acontesce que se hazen nudosas por la gran sequedad y ruyndad de la tierra, y para esto es tambien bueno cortar las bayas, y formar las pequeñas, y q̃ les hagan las escauas bien hondas, y echar les alli tierra nueua y gruessa, y estiercol que sea muy podrido, y regar las algunas vezes. Muchos ay que las dexan estar con sus nudos, por que an algunas ellos se caen andando el tiempo, si la oliua enferma por mu-

eba humidad q̃ tiene al pie, echen le en el inuierno en el escaua vnas espuer tas de cal muy muerta. Si quando chi cas las han roydo, vean si por bajo de dõde estan roydas ay algũ otro pimpo llo sano, y cortẽla por encima del, y cres cera mas ayna aunque sea menor el sa no que el que esta roydo. Si alguna o liua se ha quemado con fuego escauen la, y cortenla por el escaua, y rieguenla mucho y tornara a echar nuenos pim pollos. Si da poco fructo haze les pro uecho estar todo el inuierno en escaua y sea el escaua honda que descubra mu cho delas rayzes, y echenles en el esca ua vn seron de estiercol de cabras biẽ podrido y si son pequeñas la mitad, y si toda via se estan esteriles denles vnos barrenos en las rayzes gordas, o bien dan se las y metan les alli vnos peder nales, o guijas, o cuñas de tea porque no cierren, y por alli chuparan substan cia para el arbol, que muchas vezes las rayzes de viejas estan tan duras q̃ no pueden a traer por su dureza nutrimẽ to alas ramas, y tambien en lugar de piedras pueden meter por alli vna cu ña de azebuche verde con su corteza, y encima echen les alpechin, no salado biẽ mezclado cõ agua, mas lo mejor es jarretar las, y enxerir las enlas ramas q̃ echare nuevas. Al trasponer las plã tas grandes o estacas q̃ quedan sobre tierra, o las piernas vayan puestas al ayre que antes estauan, porque dañan se mucho si ponẽ bazia el cierço, y assi es delos otros viẽtos, que se seca y ha ze se hormigoso, o se pierde la planta (mayormente si queda mucho sobre tierra) y poresso al poner delas piernas tengan este auiso, que de tres partes las dos queden so tierra, y lo mismo es en las estacas (saluo sino fuere tierra muy fresca) o que se rieguen, o donde se teme que seran roydas de ganados.

¶ De enxerir las oliuas.

Enxerense bien las oliuas ensi mis mas o en azebuches. Las mane ras principales de enxerir son tres. La vna de coronilla, la otra de escudete, la otra es de cañutillo, y estas dos postre ras son mejores enla ereſciẽte de abril y mayo, si es tierra muy callente, y si tẽplada o fresca por Junio, algunos los enxeren tãbien por principio de Octu bre, mas los enxertos de entõce pocas vezes acierta, y por esso no es de dar regla dellos. Estas dos maneras de en xertos de escudete, y cañutillo, seã de hazer en ramo nuevo y q̃ tenga la cor teza gorda y rugosa, y aun si el tronco esta bien verde en el se puede hazer el enxerto y aun enel pie, y rayz para escu dete si fuere bastãte el verdor y substã cia de tal miẽbro. La oliua tiene la ma dera brozna, y poresso no es buẽ enxer to enella de mesa ni de barreno, saluo sino fuesse en ramo muy nuevo y fresco enxerense muy bien en azebuches y en estos ses el enxerto muy bajo quãto el arbol lo pudiere suffrir, agora sea para trasponer a otra parte o pa q̃darse alli (como dizẽ q̃ a hecho el señor de Ori llana q̃ de vn azebuchal muy grãde en xiriendo le a hecho vn oliuar muy grã de, y de mucha rẽta) y para enxerir de coronilla seã las puas del medio del ar bol, q̃ tienen mas virtud, y substãcia q̃ las altas, y aun son buenas las de los pimpollos que salen al pie y tengan las puas muchas y emezitas. La manera de enxerir de escudete siẽpre sea en ra mos nuevos y muy verdes, y segun la edad del ramo q̃ enxeren tal sea la ye ma q̃ ponen en el, que enel ramo viejo pongan escudete de ramo viejo q̃ ten gala corteza gorda, y enel ramo nuevo por el consiguiente, yema de su edad, porq̃ concuerden, y assi seran mas segu ras. Y enesto vean las maneras de en xerir que dixe arriba, y siempre el enxe rir sea ereſciẽte, y en estas dos q̃ son õ escudete, y cañutillo, quãdo el arbol suda q̃ despide la corteza, y en dia claro y reposado. En estos arboles ay ma chos y hẽbras, los machos sõ muy ver

Las puas pa enxerirse an del medio del arbol, y õ la mis ma edad õl enxerto.

des y frescos, tienen la hoja mas angosta, mas verde y mas carnuda, digo ó mas cuerpo, y fructifican menos q̃ las hembras, y prẽden mejor, tienẽ el fruto mas pequeño y mayor cuesco enel, pues estos deuen plátar, y destos son mejores los troços que dixe que se pusiessen para trasponer, digo que planten destos porq̃ arraygan mejor, y los enxertos prenden mejor en ellos, y despues enxeran en ellos buenas generaciones de oliuas, como quede el enxerto so tierra, y hazẽse buenas ellas, gordales, o cornatillos, que aqui en Talauera llamamos oxnales, que estas oliuas (digo los machos) atraen por ser mas biuas mucha substancia con que hazen fructificar bien a las enxertas en si, y sino las han de enxerir no las pongan, q̃ valen poco y en todas maneras si las enxeren sea so tierra, como dixe de los azebuches. Los azebuches biuen muchos mas años q̃ las oliuas y son mas sanos, y las oliuas enxertas en en ellos tienen aq̃lla propiedad que biuen mas años, y cõ mas vicio y verdor. Dize Pal. que tambiẽ se enxeren en robles, pueden se tãbien passar por sauzes y no lleuaran cuescos, como dixe encl capitulo delos enxertos. Donde las oliuas se riegã dan mas azeytunas, y no se les cae tanta, y aun dã mas azeyte, aunq̃ no es tal como las de se quera las que dan mas azeyte son las ó cornatillo, y aun es mejor, mas son mas duras de labrar, y caense dellas mas q̃ de otras ningunas, mayormente en años secos. ¶ El tiẽpo de coger la azeytuna para hazer muy buẽ azeyte y ólieado y ó buẽ sabor y claro, es quãdo el azeytuna esta verde q̃ se comiença a parar negra, y aunq̃ quãdo prieta da mas azeyte, es mejor lo ólas verdes q̃ quanto mas madura esta el azeytuna, tãto sale mas grueso y de peor sabor, y ase ala garganta, y aunq̃ de las verdes no sale tãto cõla bondad y perficiõ dello, se cõpensa la falta y mẽgua dela medida, y si es el año lluuioso se pierde mucho del azeyte y cresce el alpechin, y por esso han de dar priessa al coger quãdo ay muchas aguas. Las maneras ó coger son muchas, mas la principal es a mano cõ escalas sin herir ni apozrcar las oliuas, q̃ precepto antiguo era q̃ la oliua no la apozreassen ni aũ la escurriessen apretadamẽte, como quiẽ ordeña, q̃ si la apozrea recibe mucho daño, porq̃ le quitã lo nueuo y ternezico, dode lleua el fruto, y a esta causa no lleuan todos los años y gual fruto, porque por estar estragadas vn año crian rama, y otro dã fructo, y lleuan mucho menos q̃ lleuaria sino las apozreassen y por esso son mejores las enanas, q̃ allẽde de dar mas fruto cogese a menos costa y peligro, y cõ menos daño del arbol, y sino alcançaren a cogello a mano sacudan el oliuo con vna verdasca o caña a pelo, y no cõtra pelo, porq̃ no dañen ni quiebren la rama, q̃ donde las apozrean quiebrã la rama y atormẽtan los ramos, y lo tal luego se seca, y el arbol en mucho tiempo no torna en si. El varear sea en dias claros, serenos, q̃ la oliua no este mojada ni elada, q̃ reseibe mucho daño y se hazen nudosas, y quiebran mucho. Otros las dexã estar en sus oliuos hasta que ellas se caygan, mas no sabẽ lo q̃ hazen q̃ miẽtra mas está enel arbol mas poco azeyte dan, y aun esquilmã mucho el arbol para el año siguiente, q̃ todo arbol tanto reseibe mas prouecho quãto mas presto le quitan el fruto despues de maduro, mayormente aq̃llos arboles, cuya fruta no se suele tanto caer despues de madura, como son las oliuas y naranjos y otros. Si el inuierno es enxuto ay mas azeyte q̃ si es mojado, porq̃ conel calor crece el azeyte, y si ó despues de prieta y madura llueue mucho mẽguael azeyte, y crece el aguaza, q̃ llamã alpechin, y assi quãdo llouiere mucho, dẽse priessa a cogerla y dexenla poco enel suelo q̃ se da

El enxerir es mejor en las oliuas machos q̃ en las hembras.

El tiẽpo de coger el azeytuna para el azeyte

ña y si se paran suzias, lauenlas con agua tibia y enxuguẽlas al sol y saldra mas azeyte dellas, y donde las echan a podrir para hazer despues el azeyte, sea lugar bien costero y solado de piedra o ladrillo, para que corra bien todo el alpechin que no pare enlas azeytunas, que les daña mucho.

¶ Adobos de azeytunas.

HOs adobos de las azeytunas para auerlas de comer, son muchos mas dire los mejores q̃ son dos o tres y estos bastan para satisfazer a nuestra gula. Tomen las azeytunas quando estan bien verdes antes que hagan señal de rayar para pararse prietas, y tẽganlas a mojar diez o doze dias en agua clara. Algunos dizen que es mejor de rio, mas no va nada que sea de rio o de fuente, o pozo con que sea dulce y de buen sabor, y mudẽle las aguas a tercero dia por vn agujero bazo, y no metan las manos dẽtro y tomẽ sal blanca y limpia, y tengála en mojo hasta que se deshaga, y cuelẽla por vn coladero aq̃lla salmuera, y echenlo en tãta agua quãto se cubrã las azeytunas. Dizen que para esto es mejor agua de rio, digo para la salmuera, y la salmuera este tan fuerte y no mas quanto la suffra bien la lengua con buen sabor, y alli le echen su azedo, porq̃ la sal y azedo las matienen frescas y verdes y tiestas. Y si no las quieren tener primero en mojo (aun es mejor) sino q̃ de principio las echẽ en salmuera y azedo, y lo mismo se haze si de principio las que brantã y les echan el adobo. Es buen agro para ellas limas, agro de cidras, zamboas, y aun buen vinagre blanco. Es bien para dar gracia al adobo, echar abueltas hojas ô limas y cidras, y laureles, y otras bien olientes, y ramos ô olivas y azebuches, q̃ las ayudã a estar frescas, y no echen ramos ô arrayban q̃ las haze çapateras, q̃ sabẽ a cozido, echẽ a bultas razimos ô grana de hinojo, y anis, q̃ les da gẽtil olor y sabor, y otras yeruas biẽ olientes, mas esto es para las azeytunas q̃ se hã ô gastar luego, porq̃ estas yeruas ayudan como son calientes a corromper, y para las azeytunas q̃ han de llegar al estio no ay otro adobo sino buena salmuera y agro harto. Y guardẽ se no metã las manos en tiẽpo alguno q̃ las pierdẽ, y mas si es mano de muger. Las azeytunas se endulçã presto, si las q̃brantã y las echan agua biruiendo encima, mas no son de tura, y para todo genero de adobo en las azeytunas es biẽ q̃ al comer les echen harto oregano, que demas de ser sabrosas es muy prouechosa, y no dexa trauar tãto la lẽgua. Otra manera de adobar es, q̃brantar las liuianamente como no se quebrante el cuesco, y echarlas en agua quatro o cinco dias y mudarles el agua cada dia vna vez, y despues aprensarlas algo para q̃ salga el agua q̃ tienen dẽtro y echarles el adobo q̃ dixe alas de arriba. Estas no son tan dañosas para la dentadura, como las primeras q̃ dixe q̃ se echasen enteras. Otros por no q̃brantarlas, las puncan o hiẽden, y es mejor cõ vncuchillo ô caña q̃ ô hierro porq̃ toman herrumbre y mal sabor, y siempre dõde tuuieren a mojar las azeytunas, o quando estan en adobo les echen buena cantidad de cogollos de olivas o azebuches, ya dixe el porque. Y si en cogẽdo las azeytunas pa ô preste, dize Col. este adobo. Cojã las azeytunas verdes, o en tiẽpo de vẽdimia, y quebrantenlas como dixe, y tẽganlas vn rato en agua biẽ caliẽte, y desq̃ ayã estado alli saquẽlas y exprimanlas y echenlas en vna vasija en q̃ echẽ este adobo, simiẽte de hinojo, q̃ esta verde entonce, anis, ramillos de lentisco, en lugar ô su simiẽte y sal cozida y biẽmolida, y ôspues hinchã la vasija ô buen mosto fresco, y colado, y porq̃ las azeytunas no nadẽ, pongan les enzima de ellas v nmanojo de hinojo q̃ sea verde para que las tenga a bazo, y al ter-

El adobo para azeytunas.

adobo para q̃ en tres dias se puedan comer las azeytunas.

tambien son buenas coger las verdes y tenerlas en agua, y sacarla por baxo, y estē tanto tiēpo hasta q̄ esten dulces, estas quebrantadas cō sal y lima, y oregano son sabrosas, y a estas es mas necessario echarles los ramos de olivas porq̄ las conseruará mas, guardāse verdes. Si quando se encomiençan aparar prietas las cogē del olivo, y las hechā en buen azeyte, dende aun año las sacará tan frescas como si entonces las oviessen cogido, y limpiādolas ōl azeyte y echādoles sal estan buenas ō comer. Tābien se guardan en miel, si las echan verdes, y quando las quisieren sacar podran hazer dellas nueuo azeyte, y piēso yo q̄ desta manera se podran guardar qualesquier fructas que esten sanas y buenas como son peros, peras, camuessas, mēbrillos, quitādoles primero lo cocoso porq̄ por alli se corrōpen. No me curo de otras maneras q̄ ay de adobos, q̄ estas bastā. Todas las azeytunas son de mala digestiō, mayormente alos q̄ tienen frio el estomago, y no se deuian comer sin oregano q̄ es prouechoso demas de ser sabroso, quieren se comer pocas, porq̄ son muy dañosas.

¶Del hazer azeyte y sus propiedades.

DIxe que mientra mas verdes están las azeytunas que es mejor el azeyte, y nunca enel arbol se parā tales que luego puedan labrar el azeyte, y por esso han las de coger con tiempo y amōtonar las en vn cabo limpio, y es bien que este ladrillado y algo costero a vna parte, porq̄ corra de alli el alpechin a otra parte, y aya donde se pueda coger q̄ es muy singular cosa como luego dire, porq̄ si el alpechin esta detenido con las azeytunas daña mucho al sabor del azeyte, y si alas azeytunas echan sal despiden mejor el alpechin. Es el azeyte de mejor sabor y no empalaga tanto, y si esta mucho tiempo por labrar el azeytuna meneen la de vn cabo a otro, y no se escaldara ni tomara mohoo, y vaya el azeytuna muy limpia de hoja. Vnos hazen azeyte q̄ dizen ō talega, echando el azeytuna en vna talega de estopa rezia, y cō agua muy caliente y pisan mucho el azeytuna, y sale el azeyte sin q̄brantar el cuesco, y esto es mejor porq̄ no toma el sabor de la pepita, ni resquema, y mientra el azeytuna esta mas por labrar mas rancioso sale el azeyte. Si al tiēpo q̄ hazen el azeyte entra viento o frio, no sale tāto azeyte, por esso los molinos de azeyte seā bien cerrados q̄ aya calor dentro y aya mucha lūbre, y es bueno de los mismos cuescos. De todo el azeyte es lo mejor, y mas sabroso lo q̄ sale primero, y desq̄ assentado pōgālo en vasijas limpias y lugar caliente, q̄ el azeyte es de natura cōtraria al vino, que el vino quiere bodega fria, y el azeyte caliēte, y siēpre le quiten el suelo porq̄ dello se corrōpe, y miētra mas purificado esta menos toma ō rancio. Es lo mejor ōl azeyte lo dela cabeça ōla vasija, y dela miel lo hōdo, exceto lo ōl suelo que es tierra. El azeyte se guarda por muchos años, mas miētra mas nueuo es tiene mejor sabor, y lo ō las azeytunas verdes es mas sano, y esto se llama oncancino. Si el azeyte esta mohoso friā vnos terrones ō sal en azeyte, y ansi caliētes los echē dētro, y cubrā la vasija q̄ no salga el vapor, y luego estara bueno. Si tiene mal olor, majē vnas azeytunas verdes sin cuescos, y echēse las dentro, y sino ay azeytunas tomē vnos cogollitos de olivas, y echē selos dentro. Dizen q̄ algo quebrantados, mas yo por mejor auria que no, porq̄ amargan mucho. Algunos echā vno y otro y aun sal a bueltas, y todo lo metē en vn saquillo, y lo cuelgan dētro enla vasija, y dēde a tres o quatro dias passan el azeyte a otra vasija. Otros metē vn ladrillo viejo bien limpio, y bien caliēte al fuego, o vnos panezillos de ceuada que esten calientes, y que esten atados con algo, y despues que aquesto

Como se guarda el azeyte y se adoba.

han hecho dos o tres vezes echá dentro sal tostada, y desq̃ bien assentado trassieganlo a otra vasija, mas esto mẽgua la mitad. Si a caydo algun raton o otra cosa alguna dẽtro, q̃ le de mal sabor y mal olor, metá dẽtro vn manojo ô culãtro granado, y este algunos dias, y sino se quitare aq̃l vicio tornen a poner otro de nueuo q̃ se lo hara perder, mas esto tal no auia de ser para comer, sino gastarlo en otros vios q̃ ay y aun es bueno trassegarlo en vasija q̃ aya tenido vinagre. Si esta rácioso, tomen vn pedaço de cera bláca y calientẽ vn poco de azeyte muy bueno y claro, y echenla dentro q̃ se derrita, y ansi como esta lo echẽ caliẽte en la vasija y echar dentro sal muy tostada y caliẽte y cubran biẽ la vasija y embarrenla y con esto se adoba mucho qualquier azeyte, y pierde mucho del mal sabor si le hechan dentro agua hirviendo, y pierde mucho del rancio, y no se ase a la garganta si lo lauá primero muchas vezes en agua fria. Todo azeyte haze soltar y desenconar mucho los miembros, mayormẽte del frio, táto q̃ si en tiẽpo de frio se vntan cõ ello, escalientan mucho las manos, y por esso capitanes en tiẽpo de frio han hecho vntar las manos a su gente al tiempo del pelear para perder el frio y cõbatir mejor. Dize Auice. q̃ si los gotosos se vntan con azeyte que les aprouecha mucho, y es mejor miẽtra mas viejo, por ser mas grueso, y tiene virtud de resfriar el ardor dela cabeça si lo beuẽ en ayunas, y mata las lombrizes, o las bota fuera del cuerpo. Es muy singular cosa el azeyte contra toda ponçoña beuida, y ablanda el vientre, mas daña el estomago, para prietos los cabellos. Donde ay azeyte no llegan cosas ponçoñosas, ni moscas, ni pulgas, ni arañas, y si llegan mueren con ello q̃ es ponçoña contra los animales ponçoñosos, conseruase con ello la madera, que si esta bien empapada en ello, ni cria chinches, ni entra carcoma en ella. Y dize Plinio que lo mesmo haze el marfil. Si vno entra so el agua y lleua azeyte en la boca o en alguna vasija q̃ no se derrame, y en lo hondo lo suelta, vera todo lo q̃ esta ôbaxo del agua. Todo azeyte es muy liuiano, y nũca se hunde so el agua, y dizẽ q̃ por esso los mareãtes cargan dello de buena gana y dizen q̃ no se hunde nauia que vaya cargado de azeyte, porq̃ siempre porfia a andar sobre el agua, no se como puede ser, pues metido en odres se va al hondo, aunq̃ suelto nada por encima si el azeyte es muy lauado en agua o vinagre, es bueno para quitar el dolor ô las quemaduras, lo ô azebuches es mas delicado, y si lo tienẽ en la boca guarda y cõserua mucho el buen olor y blancura delos diẽtes, y los aprieta, y es bueno para impedir los sudores. Todo azeyte daña la garganta, es contrario ala boz, y miẽtra mas añejo mas. Es bueno el azeyte de azebuches para los que estan enfermos de modorra. El azeyte toma ô presto qualquier calidad de aq̃llo con q̃ lo mezclan, que si le mezclan con cosas frias como son rosas se haze frio, y si cõ caliente como ruda eneldo mançanilla, toma si propiedad y ansi de otras. ¶ Las azeytunas son de rezia digestion, y siendo comidas sobre toda vianda ayudá a digerir y reposan mucho est estomago, dá apetito y no dexã subir los humos del vino ala cabeça, sino es tan demasiado q̃ sobrepuje a las azeytunas, aũq̃ coman vna hanega, mas los q̃ tienen mal de coraçõ o mal caduco, y males de melancolia, no las coman mucho q̃ son dañosas, y mas estas prietas. Las verdes son mejores para el estomago que para el vientre, y las prietas, son mas mejores para el vientre que para el estomago, y por esso han de comer las prietas ante toda vianda, y las verdes despues. Si tragan enteras las verdes antes que las adoben hazen

Las propiedades del azeyte.

Las propiedades de las azeytunas

lançar las arenas de los riñones y beziga. Las prietas dañan la vista y son malas para la cabeça. Si de las verdes q̃ eſtan adobadas con ſalmuera y majadas hazen emplaſto y lo ponẽ ſobre las quemaduras del fuego, no deyan leuãtar bezigas. Las hojas y cogollos de las oliuas y azebuches, tienen virtud de alimpiar las llagas, majadas y puestas encima y de apretarlas, no deyandolas creſcer, y majadas y puestas cõ azeyte en la cabeça quita el dolor, y puestas por ſi majadas ſobre el ojo, ſaná la lagrima y facado el çumo y puesto por bayo cõ lana, reſtriñe el fluxo de la ſangre a las mugeres, y es bueno aq̃l çumo para las llagas q̃ manan podre, y para el fuego q̃ llaman de ſant Antõ hecho emplaſto de las hojas majadas aprieta el cabello, ſana la caſpa, ſana el albombra, y otra enfermedad q̃ llamã hormiga. Si cuezen con miel la corteza de la oliua (y es mejor la corteza de la rayz) y echan abueltas algunas hojas y lo comen los q̃ eſcupen ſangre, les aprouecha, todas eſtas virtudes tiene el azebuche, y aũ en mas perfició, y aũ aprouecha cõtra el menear de los dientes, y ſi cuezẽ los cogollos de oliua o de azebuche en agua o vino, y tuuieren aq̃lla decoció en la boca aprieta los diẽtes que ſe mencan, y a eſta cauſa quita el dolor dellos, y lo miſmo haze el çumo o mayçar las hojas y cortezas. La flor del azebuche majada y puesta ſobre los empeynes los ſana, y ſi los cogollos del ſon cochos y puestos cõ miel ſobre cabeça aprieta el cuero que eſta apartado del caſco. Las azeytunas del azebuche verdes reſtriñen las camaras. La ceniza de la oliua con enxundia quita las hinchazones. La madera de la oliua ni ſe carcome ni ſe enuejece, y mucho menos la del azebuche. ¶ Las oliuas bueluan la hoja al tiempo de los ſolſticios del eſtio, y del inuierno, que es quando los dias creccn y menguan Auran ſeñal de mucho fructo quando al tiempo que deſpide la oliua ſuazabar y pareſce la flor enel ſuelo horadada que ſe traſluze, es q̃ queda el peçon enel arbol, que es el azeytuna. Y quando lo mas alta della floreçe bien, cargara bien todo el arbol de azeytuna porque en aquella parte ſuele ſiempre llouer menos. Guardaſe el azeyte en voſijas vedriadas, y anſi meſmo en las tinajas, ſi eſtando callentes las encerã por dentro haſta que embeuan la cera y eſten ellas biẽ cozidas, lo qual es mucha la limpieza y poca coſta, y ſi eſtan bien encerradas ni beue la vaſija, ni la paſſa el azeyte.

Para el fluxo de ſãgre.

¶ Del alpechin.

EL alpechin, es el çumo o aguaza que corre de las azeytunas quando eſtan amontonadas para hazer azeyte, eſto tiene muchas virtudes, como luego dire, y por eſſo es bien poner diligencia en cogerlo, haziendo donde el azeytuna eſta vn enladrillado coſtero, porque no pare en el azeytuna que le daña el azeyte, y eſte donde ſe recoja el alpechin. Eſto es de ſeys maneras de azeytunas verdes o prietas, o ſalado, o ſin ſal, o crudo o cozido. Lo crudo que no tiene ſal aprouecha a la lauor del campo, echando lo enlas eſcauas de los arboles, mayormente oliuas, mezclando con otra tanta agua y ſea en poca cantidad, porque quanto aprouecha ſiendo poco, tanto daña ſi es mucho que la eſteriliza, y donde quieren que no nazca yerua lo echan, y lo ſalado haze lo miſmo, mas no lo echen a los arboles que la ſal daña mucho, y han de echar el alpechin en inuierno alos arboles con agua. El alpechin da muy gentil tez al ſuelo, y no ay pulgas donde riegan el ſuelo cõ ello, ni tampoco ratones ni topos, y por eſſo allanan con ello las eras para pan Si con ello y con hiel de vacas mojaren bien la madera de las camas no aura chinches, y eſto podran bien hazer enel andaluzia donde ay abundan

Propriedades del alpechin

Nota otra propiedad

cia de chinches, y tiene harto alpechin si cõ ello (mayormente siendo cozido) vntaren bien y se embeua la madera estara muy linda, q̃ ni se carcome ni pudre ni se apolillara la ropa, mojãdo biẽ cõ ella vasijas, no se embeuera el azeyte, y enlas vasijas assi mojadas se guardan bien los higos passados q̃ ni se escaldã, ni crian gusanos, y guardan otras semillas. El calçado vacuno y coyundas enello se ablandã mucho y duran mas, con ello se haze barro para embarrar las troxes por amor delos ratones. Trayendo lo en la cabeça aprieta los dientes, y para esto es mejor lo de las azeytunas verdes y aprouecha cõtra el vsagre que llaman ygniesacer, o huego de sant Antõ, y para lauar alas criaturas el vientre por el embargo y poner selo encima. El alpechin de las azeytunas verdes, es bueno por bayo en vnas lanas álas mugeres, para el abogamiẽto dela madre. De las negras sale mas y mejor alpechin, y es bueno contra los espolones q̃ nascen de frio, y para esto lo cozido es mejor q̃ lo crudo, y cuezen se en vna caldera hasta q̃ espesse como miel, esto tal mezclado cõ vn poco de buen vinagre o vino añejo cura biẽ qualquier mal de boca, y diẽtes, y haze purgar las orejas, y las sana y aun puesto en lana en qualquier miẽbro descõcertado le sana, y el alpechin assi cozido es mejor miẽtra mas viejo, y es bueno para muchas llagas viejas. Puesto en vn paño de liẽço sana las fistolas. Puesto por bayo sana las llagas dela madre y ól sieso. Es bueno cõtra la gota de pies y manos quãdo comiẽça. Dize Pala. que si lo cuezen hasta q̃ espesse como miel, y lo ponẽ en vn barreño de noche dõde ay ratones q̃ vernan a ello y se quedarã pegados como cõ engrudo, y si mojan con ello las vasijas de hierro, cobre o metal quando no se van q̃ no tomaran orin auiẽdo las primero biẽ limpiado y dexará el q̃ tuuieren, y despues q̃ las limpien ternan mejor lustre q̃ antes. Muchas otras virtudes se podriá dezir delas olivas y sus partes mas esto baste al presente que querer dezir todas seria quasi impossible. Guardasse el alpechin, cozido en ollas con miel, o arrope.

Para el fuego de san antõ

Para la gota.

¶ Cap. xxxvj. De los arboles paraysos.

Este arbol no hallo nada escripto mas lo que assi por experiencia como por dicho de personas que saben algo en ello dire aqui. Son arboles que dan lindo olor y con aquella suauidad de quando estan en flor compensan y pagan la falta dela fructa que de su natural no lleuan algunos dizen que estos son los que llaman lotos. Quierẽ ayres templados o callentes que en lo frio no se crian, y si enlos tales los quisieren poner sea dõde les de el sol, qualquier tierra quieren, mas mejores se hazen enlas gruessas. Ponen se de tres maneras la vna de su simiente en eras o tiestos y cubierta quanto tres dedos, o quatro, y regarse mucho que quiere mucha agua para nascer por esso quieren se bien regar. Su postura sea en principio de la primauera, trasponganlos quando ayan dos años. La otra de baruados de los que nascẽ al pie, y mientra mas lexos nascieren son mejores. ¶ La tercera es de ramo desgarrado como higuera, y vaya puesto hondo que no quede sino los cogollitos fuera y acobdado lo bayo. Y estas dos posturas tambien sean ala primauera, con tal que sea antes que comiencen abrotar porque despues faltan mucho los cogollitos si se ponen despues de hauer brotado. Mas esta de ramo es la peor manera de poner porque pocas vezes es cierta. Quieren quando chicas regarse algunas vezes, mas quando grandes no tienen necessidad de agua. Son arboles que desgarran mucho por esso aya mucho tiento quando a ellos subieren no quiebren los ramos y las piernas. Son en su flor de muy singular olor y toda fru

ta que en ellos se enxiriere muy olorosa mayormente las peras, o mançanas. Recibe enxerto de coronilla, y escudete, que de mesa, o barreno por tener la madera brozna, no salen todas vezes ciertos. Assi mismo es en este arbol muy buen enxerir de passado, mayormente parras, y todo enxerto sea en los nuevos, y vaya si ser pudiere por so tierra mayormente lo de escudete, y coronilla. Son gentiles arboles, y de linda sombra y graciosos para patines, y plaças de yglesias, y claustras de religiosos quieren tener las hoyas bien hondas. Otros linajes de arboles paraysos ay que tienen la hoja cenizienta como de salvia o sauze aunq̃ menor mas estos no son tales, ni tan hermosos como los primeros que he dicho, los quales tienen la hoja que parece de freyno digo no tales en la vista, y son de mejor olor los de las hojas pardas.

Capitul. xxxvij. De las palmas.

Palmas son vnos arboles muy nobles, y antiguamente las vsauan traer en las manos en señal de paz, de victoria, y aun a los martyres, y virgines en señal de auer vencido y triunfado del mũdo, y de las concupiciencias carnales les ponen y pintan en las manos ramos de palmas demostrando sus victorias. Son las palmas de muchas maneras que vnas son frutiferas otras no, otras machos, otras hẽbras y en las q̃ son frutiferas vnas ay que lleuan los datiles ruuios, otros blancos otras pardos y otras colores diferentes. Vnas son muy altas, otras baxas por el suelo que llamamos palmitos otras tienen el medio todas quieren ayres muy callentes, para q̃ madure biẽ su fructo, y si tal tierra tienen de calor crianse facilmente sin regalos, con tal q̃ se rieguen, y aunque se hazen en las tierras templadas no lleuan datiles y si los lleuan, o no los maduran, o tarde y mal y antes passado todo el inuierno que los maduren. En las regiones mediana mente frias no se crian, y si se hazen crescẽ tarde, y desmedradas y chicas, y nunca lleuan fructo. No curẽ de poner las en las muy frias, porque no se crian, y aun es casi impossible passar las del inuierno, son mejores en las riberas del mar q̃ en otro cabo. Quierẽ tierras arenisças salobres, salitrosas, y tales, que quasi no sean buenas para otras plantas con tal q̃ tengan humor. Donde la tierra no es salobre, o les echen vn poco de sal cerca de las rayzes o las rieguen cõ agua salobre, o salada y las tierras q̃ son buenas para los palmares por la mayor parte, no son buenas para otros arboles, 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 ayamos de poner por el fruto, pues aqui no lo lleuan, o muy tarde, o malo o nũca, si quiera por su nobleza, y verdor y por tener ramos de ellas para lleuar en las manos el domingo de Ramos las deuemos plantar en nuestros jardines. Ponẽse de cuescos, y de ramos y dire la postura de ramos, aunq̃ creo que no acertara en aquesta tierra, por q̃ aunque no falta la desposicion del ayre, y tierra y para que de ramo nazca, y se crie vna planta tan delicada en esta tierra faltando lo principal que es el ayre, no me parece que acertaran, que mucho haze la conformidad de la tierra, ayre, y cielo, assi pa producir la planta, como para su conseruacion, mas dire lo que dizen los agricultores para si alguno lo quisiere prouar, y primero dire como mejor se pongan de cuesco. El proprio tiempo para poner los cuescos es desde março hasta Mayo, y Junio, aunque en qualquier tiẽpo se pueden poner. Mas este es el tiempo principal porque entonces mas despiertã a nascer con el sol. Pues tomen los cuescos de los datiles nuevos, y conoscerá ser nuevos si cierta telita blãca q̃ tiẽ

La postura de las palmas.

junto al peçó no selos ha caydo, q̃ mas presto nascen los mueuos q̃ los viejos y crescen mejor, ansi mesmo seã datiles gordos y cogidos en buena sazon lo q̃l conosceran en ser los datiles de buena carne, no arrugados y de gentil color, y que casi se trasluzgã y tengan cuesco blanco y la telita que tiene alderredor blanca, los quales se pongan desta manera. Hagan vn hoyo tã hondo como hasta la rodilla y bien mollido, y si algun dia antes que pongan los cuescos los tienen a mojar en vn poco de agua salobre, o q̃ le ayan echado vnos granos de sal o en vrina de vn niño, nascerã mejor, y en cada hoyo põgan vn cuesco, y dizen q̃ porq̃ de vn cuesco no nasce tronco rezio sino delgado y flaco, q̃ pongan quatro o cinco cuescos de tal manera juntos q̃ vnos agujeritos que tienen que parescen hõbligo, dõde nasce el talio, vayan juntos, q̃ no nasce el tronco por la canal, y porq̃ no se apartẽ atenlos vnos cõ otros, de manera que salgan juntos, porque dizen que de muchos pimpollitos estando tiernos se hermanan y se haze vn trõco, y que las rayzes se entreren y hermanan vnas cõ otras, y se hazẽ vnas, y para esto es menester que aquellos hombliguitos vayan muy juntos. Dize Crecentino que se juntaran bien si los plantan en vna taleguita de lino bien apretada, mas lo mejor es ponerlos juntos y encima ponerles vna vasija õ barro, como embudo, para q̃ con su campana las recoja q̃ no broten por diuersas partes, y ansi se hermanẽ, y el caño del sea largo quãto vn palmo, y no ancho, porque aprieten, y la campana del sea pequeña, y el caño del no sea ancho, porque por alli se aprieten y hermanen, seyendo ternezicos, y antes que cuezã el embudo vaya hendido por mitad, de alto a bayo, y despues de cocho aten le con vnas cuerdas fuertemente porque al tiempo de auer de sacar la palma del despues de hermanadas le desaten y sea sin lision della, y no le quiten hasta que el caño este bien lleno, y aun despues los cogollos hinchã en el caño y ellos mismos haran quebrantar las cuerdas, y el embudo quede cubierto de tierra, digo la campana del. Dizen que ansi se haze vn tronco de muchas simientes, mas yo no tengo por cierta esta junta (como dixe en el capitulo de los naranjos) de qualquier manera q̃ los põgan o los rieguen cõ agua salada, o les pongan cerca vn poco de sal y abuelta de la tierra les mezclen vn poco de ceniza y vsen las regar porq̃ el agua no vaya aparar a los cogollos que los pudre, echen a parte el agua como tẽga humidad, y a los que ponen el embudo que dixe no les echen el agua por el caño si no por derredor dela cãpana como vaya a dar a las rayzes y no al cogollo. Estos arboles no quieren estiercol y si se lo echan sea podrido, y regarlos mucho, y mas lo han menester enlas tierras calientes q̃ enlas templadas o algo frias, quieren algo de arena abueltas dela tierra si es gruessa, y si es tierra arenisca que le mezclen algo de tierra gruessa enel hoyo, y si las trasponen saquenlas con todas sus rayzes y porq̃ echen la rayz muy honda quede por bayo la tierra muy honda y muy mollida hasta q̃ ellas alcancen algo de agua y mejores se hazen donde tienen el agua somera, trasponẽse biẽ quãdo chicas con q̃ lleuen todas sus rayzes, mas por mejor tengo q̃ desde principio las pongan a donde han de estar. Es buẽ trasponer desde Hebrero en adelante y ponganles vn rodrigon bien tiesto y recojã las ramas y atenlas todas al trõco y ridrigon, y ansi creceran mas presto y se formarã mas derechas y siempre las vayan mondando de las hojas colaterales, y assi engordara el tronco y crescera el pimpollo, mas no las toquen enel cogollo principal q̃ o perecẽ o se hazẽ esteriles, digo que no sele corten. Ponense tambien de ramo delos

que tienen mas cerca del cogollo, que tengan fuerça, y entierren le que no le quede sino la punta defuera, y apriete bien la tierra. Pal. dize, que sea por Abril o Mayo esta postura, esto sera para dõde ellas nascen naturalmẽte, que pienso que puestas de ramo no se harian en estas regiones. Algunas veces echã algunos baruados al pie, de aquellos sera mas segura la postura sacando los bien con todas sus rayzes, y tambien pueden desgarrar algun ramo con algo de el tróco, y sea parte de lo que esta mas junto al cogollo, mas ni aun esto tẽgo por bueno, y toda via me refiero al poner delos cuescos o de baruados. Hanse de poner estos arboles al medio dia, o al oriẽte, o que este del cierço bien amparado cõ paredes o otros amparos, si es la tierra fria de inuierno. En estos arboles ay machos y hembras, conosce se el macho en florescer o brotar primero que la hẽbra, y aun en tener las ramas mas redondas y tiestas hazia arriba que las hembras las tienen mas estendidas y acopadas, la hembra no concibe si el macho no esta cerca della, y al tiempo del brotar ella tiende los ramos mas hazia el macho. Han de estar entre muchas hembras vn macho, y sino le ay cerca al tiempo del brotar corten dos o tres ramos al macho y pongálas a la hẽbra encima dela copa, y aun del poluo q̃ el macho tiene al pie aprouecha puesto sobre la hembra, y si entre las hẽbras ay algũ macho y se quiebra, o le corta, ellas paresce o se haze esteriles. Conosce se los cuescos machos para ponerlos, q̃ siendo de vn ramo son delgaditos y lõguezuelos, y prouãdo los a cortar cõ vn cuchillo los hallará mas duros q̃ los q̃ son redõdos y gordetes. Dize Alberto magno (segũ alega el Cres.) q̃ si al tiempo de poner los cuescos, quãdo los ponen ansi juntos, para q̃ de muchos cuescos salga vn tróco, ponẽ abueltas vn cuesco macho para q̃ se hermane con las hembras, q̃ despues la tal palma no aura menester ayuda de otro macho para fructificar. Yo por impossible tengo q̃ salga vn tronco no mas de tãtos cuescos, digo lo que dizẽ y mas mi paresçer, y si a las palmas hẽbras les ponẽ encima los razimos delos datiles machos, las haran madurar, como los cabrahigos a las higueras. Quierese cauar, y labrar quando chicas y muchas veces, y aun tãbien alas grandes les haze prouecho y regarse como he dicho con agua salobre o salada, mayormẽte en las tierras q̃ son gruessas, porq̃ la sal les haze mucho biẽ, y aun ponerles cada año vn poco de sal por tres o quatro partes cerca delas rayzes como no las toque, porq̃ el agua la desbaga y la lleue cõsigo. La mejor agua para las palmas es la de fuentes, la segunda de pozos, porq̃ quieren regarse cõ agua fria, la tercera de rio o arroyo, la peor de todas es la llouediza, y aun mejores se hazen dõde no llueue q̃ donde suele llouer, q̃ mas prouechosa es el agua del suelo q̃ del cielo para ellas, que quãto prouecho les haze la vna en las rayzes, tãto daño les haze la otra en el tróco. Paladio dize q̃ las palmas se engeren por Mayo, mas yo no alcanço q̃ manera de engerto lleuen, ni he hallado quiẽ me lo sepa dezir, aunque lo he preguntado a personas que son expertas enlas palmas, sino fuesse de cuesco en barreno, y para esto es bien tener el cuesco algunos dias en mojo, y despues lançanle por arriba cerca del cogollo con vn barreno enel tronco del arbol, como q̃ de el agujerito del cuesco hazia arriba, porq̃ brote, y cubrianle cõ vn poco de barro, y lancele hasta lo biuo, mas no por el cogollo principal si no cerca del. Son arboles q̃ tarde crescen, y tarde lleuan fructo, porque vienen tarde a perfection, y segun dizen algunos no fructifican hasta cien años, porque aun hasta entonces no

Palmas ay machos y hembras.

estan hechos, no obstante q̃ dize Plin. q̃ en algunas partes fructifican a cinco años mas aq̃llo causa lo la grande disposicion dela tierra, y ayre q̃ se corresponden y ayudan, y aun ay generaciõ de palmas, cuya naturaleza es lleuar presto. Mas tornando ala razon comẽçada, como son arboles que creseẽ tarde, assi son arboles de larga vida q̃ biuen trezieẽtos, y quatrocieẽtos, años y mas, y enla vejez frutifican mejor q̃ en la juuẽtud porq̃ entõce son en mas perficion. Son arboles q̃ nunca enfermã, o pocas vezes, ni tienen hormigas, ni gusanos, mas si alguna vez les acõtesciere enfermar, miren si es por mucho humor q̃ aunque este arbol quiere regarse muchas vezes, y aun quasi cõtino, quiere la tierra enxuta, y no muy humida, ni enbarcada q̃ quiere tierra q̃ trasuele presto el agua y entõces echen le sal al pie para q̃ enxugue algo y echẽle arena a bueltas dela tierra para q̃ ayude acolar el agua, tambien es bueno si esta marchita escauarla en el inuierno, y echarle al pie hezes de buẽ vino, o cascas, y tornẽlo a cubrir, o cortarle las rayzes, y baruajas q̃ estan someras, y no le dan prouecho antes son dañosas. En el inuierno tienen necessidad de cobrirse, y esterar se los pies y las ramas mayormente si estan en tierras frias reboçandoles y recinchando les algunas esteras de esparto, o de jũcos y con esto lo vno las guardará del frio, y lo otro saldran los cogollos blãcos. Y acontesce alas palmas q̃ antes pudren que se secã quando nueuas. El primer fruto q̃ lleuan no tiene cuescos y aun en todas primero se forma la pulpa q̃ el cuesco. De las palmas q̃ no son frutiferas se hazen grãdes tablas, y arcas, y aunq̃ de todas se haze rezia madera delas esteriles, es muy rezia, y sufre grande pesso, y nũca se tuerce, sino hazia arriba contra el peso, es madera muy hermosa, y de humo muy enojoso En las esteriles podrã enxerir las frutiferas sabiendo cierta la manera de enxerir q̃ dixe ỏ cuesco, o qualquier otra q̃ supieren y en los machos hembras Las otras son pequeñas que no suben en alto, sino enanas como gamonitos. Estas en algunos cabos lleuan simiẽte, y pueden las sembrar della y de los baruados y saquen los muy arraygados, estas solamente aprouechã para palmitos, y para hazer esportillas, sombreros, y otras obras de sus hojas, y a un tanbien las pacen los ganados, y aun para segar las para el inuierno y rociadas con salmuera para entretener el ganado q̃ no muera o perezca de hãbre. Las palmas que no se vsan regar si quando tienẽ fruto las riegan dizen q̃ se les cae el fruto y cada vez q̃ las regaren se les caera poco apoco. Los cogollos delas palmas grãdes son muy preciosos para comer mas es grande gula destruyr vna palma por comer su cogollo, y para q̃ aya palmitos ỏde ellos no suelen naturalmente nacer, es bien sembrar muchos cuescos en los jardines a ỏde esten de fendidos del frio q̃ este vn palmo vno de otro, y regando los seran mas tiernos, y desque esten de ocho o diez años los pueden arrincar, y entre tanto poner otros q̃ crezcã q̃ poquedad es esperar a q̃ todas las cosas vengan de ỏde suelen naturalmẽte nascer, y esto es gentileza para combites, necessidades, y presentes. La palma es tan rezia, q̃ si quando siembran el datil o en otro qualquier tiempo le ponen vn grã peso encima sino hallare otro cabo por donde brotar leuantara el pesso aunque sea grãde, con tal q̃ no sea en demasia o saldra y rebẽtara por otro cabo. Los datiles mejores son los blancos q̃ tiran algo arrubio, al tiẽpo del comer, quitẽles vna telita q̃ tienẽ entre la pulpa y el cuesco, q̃ haze mala digestiõ, miẽtra mas añejos son peores y los de tierras callentes son mejores verdes son asperos, y abogadizos aunq̃ en algunas partes son dulces y suaues

Propiedades de los datiles

Nota esta propiedad, dela palma.

El que en mucho los vsa engendra sangre gruessa, y son de difficil digestion, opilan el higado y venas, y el agua de ellos ablanda el pecho y ellos tambien y aclaran la voz, dando dolor de cabeça si comen muchos, embriagan, dañan los dientes y encias. Dellos sacados los cuestos se haze gentil conserua, cozidos en miel o açucar, y son de mejor digestiõ que de otra suerte, quando son verdes comidos deuidamente, como la dicha fruta no dañe, restrinen las camaras, y si comen muchas aprietan la garganta, y ahogan. En algunas partes hazẽ vino dellos, como dixe delas mançanas, son de mucha substancia, y donde ay muchos suplen la falta del pan.

Capitu. xxxvii. Delos perales.

Los perales son de muchas maneras, y muy differentes en sus frutos, tanto que seria difficil o casi impossible contarlas, y cada dia se varian mas, porque en estos arboles la manera de enxerir mezclan mas vna fructa con otra mas aunque son de tantas maneras, todos quieren y llevan vna labor. Unos son tempranos mucho, como las cermeñas ó generacion de peras son, otros son tardios, otros mas tardios, y aun otros nunca maduran perfectamente la fructa en el arbol. Y aunque en las tierras calientes se hagen, 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 o frescas los ponen, quieren tierra gruessa y substanciosa, y si en lugares calientes quieren tierra suelta y no barrosa y si tuvieren barro mezclen le buena tierra, y llevara muchas peras y medradas y sabrosas, no digo barro de olleros que en ello no se haze bien planta alguna, y en la flaca dessequida, y de poca virtud mayormente si la tierra tiene algo de salobre, que en la tierra dulce y gruessa como he dicho se hazẽ muy lindas y aun las peras que son duras y malas, si estan en mala tierra se hazen buenas, trasponiendolas a tierra gruessa, mas si la tierra es muy gruessa y aguanosa, enuicia mucho los arboles y llevan poca fructa y de mal color y sabor. Los mejores tiempos de su postura son a la primauera, esto es en la tierra fria, y donde se pueden regar, que en las tierras calientes y secas, mejor es por principio de Nouiembre, y en los lugares templados puedense bien poner por vn tiempo y otro. Las maneras de poner son estas, la vna es de pepita, como dixe en los mançanos y aun esta tarda mucho en crecer, y no llevan tan perfecto fruto, son de muy larga vida. Y si los tales quieren que lleuen presto fructo, desque esten bomitos, enxeran puas dellos en otros, o perales o pereutanos, y llevaran mas presto fructo y mejor, y desta suerte de muy buenas peras pueden presto auer muy buen fructo. Y sino los quieren enxerir labren los mucho, y desque grandezitos trasponganlos. Quierense poner vno de otro treynta pies, porque hagan buen campo. Otra manera de poner es de los pimpollos que nascen cerca delos perales, y tãto son mejores quanto mas lexos está del arbol. O tomar peruetenos de los pequeños y enxerirlos en ellos, y desque presos trasponer los, o trasponer los antes que los enxeran, y desque presos enxerirlos de buenas puas, y para esto es bien trasponer los por en fin de Octubre porque estando arraygados ala primauera los pueden enxerir. Otra manera es de ramo, como dixe en las reglas generales de las posturas, mas de ramo pocas vezes prende, salvo si no le riegan tanto que tenga humor bastante, y no demasiado. Y tenga el ramo algun cobdo por bajo, porque assiente, como otras vezes he dicho. Enxeren se bien de mesa, mejor que de otra suerte, y sean las puas nuevas del oriẽte, de muchas yemas, hor

Perales como se haran presto.

cadas(quales dixe que auian de ser)en el capitulo de los enxertos,y sea en ramo nueuo,y sea la manera del enxerir segun la manera de floreſcer,y lleuar, que como vnos son mas tẽpranos que otros o mas tardios,assi el enxerir sea algo mas tempprano,o mas tardio en vnos que en otros. De mesa se enxeren quando las puas comiençan a hinchar las yemas,o por Hebrero,o por Março,y aunque se puede enxerir quando estan en flor,o en principio del inuierno muy mejor,y mas seguro es la primauera. Enxerense bien de pepita,jũtar,y de escudete por Mayo,y Junio. El enxerto de coronilla no prende biẽ en este arbol,bien que ellos de coronilla prenden bien en otros. Enxerense bien en almendros de escudete,y en espinos se hazen muy buenos y de buena fructa,y en ellas sea o de mesa,o de escudete,y en mãçanos se enxeren biẽ mas mejores son mãçanos en perales assi los arboles como la fruta,q̃ perales en mãçanos o en mẽbrillos,mas lleuã poca,fruta,aunq̃ muy buena,y enellos crecen poco. En castaños,frexnos,y otros arboles assi mesmo en sauze,como he dicho en las generalidades,y enellos no ternã pepita. Assi mismo dixe en la manera de enxerir las vides,y arboles q̃ se pudiẽ enxerir olores,y sabores para q̃ sus frutos tomassen ensi aql olor,o labor. Y es verdad q̃ en ningun arbol ni fruto tãbien se haze,ni ay fruta q̃ tambiẽ tome el sabor,y olor como las peras y cermeñas,y de aqui vienẽ las peras almizcladas,o de sabor de canela,o rosas y de qualquier otros olores. Pues veã como dixe q̃ se hiziese,y aun las enxertas en mẽbrillos tienen lindo olor,y las q̃ estan en lugar enxuto son muy mas olorosas,q̃ las q̃ vsan regar. Enxerẽse bien de pepitas,como dixe enel capitulo delos enxertos. Sõ arboles q̃ quieren mucha lauor de ser muy bien cauados,y estar todo el inuierno en escaua. Y si antes q̃ comiencen a floreſcer los cauã muy bien,y los riegan quãdo floreceẽ,y quasi no se les caera flor alguna mayormente ſllos riegã cõ assiento de buen vino mezclado cõ otra tanta agua,y aunsi por todo el inuierno tienẽ enel escaua casas de buẽ vino,y q̃ alli pudran es muy bueno,si estan en tierra humida q̃ se pueden biẽ regar quieren algũ estiercol,y bien podrido mas si es tierra muy seca,y q̃ no se riega es mejor ceniza q̃ estiercol. Si lleuan poco escauẽ los jũto con la rayz enlo mas bayo del tronco,y en la mas gruessa rayz hagã vn gruesso aguiero y metã vn taco,o cuña de tea,o enzina y cubranlo de tierra,y haganla cogombradura atetillada,y echẽ encima buena pro de ceniza,y esto se haga antes delos grãdes frios del inuierno,y aun lo mismo a puecha si el peral esta marchito. Si las peras son muy duras como pedregosas escauenlas muy hõdo y quiten les de toda parte quantas piedras y guijas tienẽ y echẽ le tierra cernida,y rieguenle mucho y con esto mejorara mucho la fruta. Ade ser el peral de vn pie,y no mas alto el tronco,ni mas bayo de vn estado,y ellos sean copados redondos y siẽpre los tengã en lo nueuo,y frutificara mas y mejor q̃ estos arboles por la mayor parte no son cadañegos mayormente los muy grãdes de cuerpos,y si hazen esto q̃ digo, aprouecha para lleuar mas fruto. Quãdo mucho cargarẽ entresaquen la fruta mas desmedrada,peras cocosas rosiosas,las muy espessas,y en los q̃ maduran tempprano entresaquen las por Mayo,y enlos tardios por Junio. Sõ arboles q̃ tienen medio enel biuir que ni son de tã larga vida como las oliuas ni de tan corta como los mançanos. Suelẽ tener gusanos,y hormigas,los quales perecen,y no nasceran mas echando dõde estan muchas vezes hiel de toro enlas rayzes,y los remedios q̃ dixe arriba. Para otras enfermedades si las tuuiere miren los remedios que

dixe

dixe en el capitulo de las enfermedades de los arboles. La oruga los destruye mucho y es muy necessario al inuierno quitalles vnas hojas que les quedan secas colgadas, porque en aquellas se engendra, y en viniendo el calor se abiua, como los gusanos de seda, y cõ todos los cogollos del arbol, y lo mismo hazen en los mançanos, mẽbrillos ciruelos. Cogẽse en diuersos tiempos segũ que cada manera dellas suele madurarse, mas suele mucho tronchar la rama, y por esso al coger aya tiento, y mas quiebran mientra mas viejos son. De las ramas bajas se pueden bien coger a mano, y de las altas, si son los perales bajos con escalera de tres pies. Unas se cogen perfectamente maduras, otras no maduran sino las ponen entre paja. Las q̃ son duras y asperas, son mejores cozidas o en açucar, o miel, o so el rescaldo, que no crudas, que de otra manera son pesadas. Pueden se bien guardar como dixe de las mançanas y membrillos. De las peras mejores son las olorosas. Los peruetanos secos aprouechan mucho contra las camaras y aun cozidos en vino, mayormente tinto, o agua lluuia, y puestos por emplasto, y beuido el vino aprouecha alo mesmo. No ay otra fruta de tãto peso como las peras, y mientra mejores son mas pesan, y de la misma manera pesan en el estomago, porende es bien comer las en fin de toda vianda, ansi mesmo ayudan a digerir, y antes de la vianda restriñen. Quien mucho las vsa comer crudas se le haze vna passion mala y peligrosa, que llaman colica. Si las comen en ayunas beuan encima algunos tragos de buen vino.

Propriedades de las peras.

Tienen grande virtud assi las peras como sus hojas y ramas, contra la ponçoña de los hongos y setas, que toda se la quita cozendo las cõ algo dello, y mucho mas la pierden cozendo las cõ peras. Dize Bartholome de Inglaterra en el libro de proprietatibus rerum. Las peras sin vino son venenosas, o beuer aloxa con canela sobre ellas en lugar de vino. Las q̃ no estan bien maduras majadas y puestas en las llagas las limpian y las sanan, y aun restriñen la sangre q̃ corre de las narizes y llagas. Hazense de las peras muy gentiles cõ seruas y carne, y es mas delicada que la de membrillos, y assadas so el rescaldo son muy buenas con canela y açucar y para esto han de ser las que de su naturaleza son tiestas. Los peruetanos mas que otra cosa cozidos en agua llouediza y puestos sobre la boca del estomago impide el vomito, y puestos debaxo del ombligo restriñe el vientre. La ceniza de los perales, y mas la de los peruetanos es buena beuida para los que se ahogan por auer comido hõgos o de vnas setas ponçoñosas. De la madera de los perales se hazen gentiles tablas. Hazese vino de las peras, majandolas bien y poniendolas en vna talega de estameña, y ponerlas en vna prẽsa, lo qual es muy bueno para el inuierno q̃ en viniendo los calores se azeda. Hazese vinagre tomãdo peruetanos o peras por madurar de vnas azedas, y amõtonarlas por quatro o cinco dias, y dõspues meter las en vna tinaja, y echar agua llouediza o de fuẽte y cubrir la vasija, y dexarla treynta dias y táta agua le echen quãto poco a poco sacaren de vinagre (segun Paladio.)

Carne de peras y cõserua.

Capit. xxxix. De los pinos.

SOn los pinos arboles monteses, que por la mayor parte nacen, y secrian sin trabajo ni cuydado de las gẽtes. Tienen la hoja en manera de cabellos larga y delgada, y siempre verde. Son de dos maneras, vnos esteriles que aunque lleuan piñas no lleuan dẽtro piñones, otros que lleuan fructo, qualquier ayre suffren, mas en lo muy caliente no se hazen, y en lo muy frio se hazen bien grandes y en las tierras gruessas pegajosas, no se hazen tales como en las que son sueltas y arenyscas

y aun enlas tierras casi esteriles, y para otros arboles no buenas se hazen buenos, y donde es cerca del mar siendo lugar arenisco y bueno se hazẽ buenos pinares. Y si en tierra gruessa los vuieren de poner sea suelta. Quieren mas cerros y lugares ayrosos que valles, suffren lugares humidos y secos. Los esteriles que no llevan simiẽte enlas piñas, dizen que nascen, sembrando las piñas quando estan como maduras antes que abran. Los otros se ponen de piñones, que no nascen ni pueden nacer de otra manera, ni de ramo, ni estaca, pues barruados ninguno echan de la rayz, y en las tierras q̃ son calientes y secas se ponen por Octubre y por el mes de Noviẽbre, y enlas tierras frias y humidas se ponen por Hebrero y Março, la manera del poner es. Donde quiera que los han de sembrar aren muy bien la tierra y muy hõda, como si vuiessen de sembrar trigo, y sembrar los como trigo, y tornarlos a cubrir. De manera que el arado vaya liviano, que queden cubiertos a palmo y los piñones sean bien sazonados y sacados de la piña sin huego. Dize Abencenif, que antes que los siembren los pongan cinco dias en vrina de vn niño o tres dias en agua. Y nasceran mas presto. Y dize ansi mesmo que si quádo los ponen en vn hoyo pequeño les echan a buelta vnos granos de cevada que se haran mas altos en vn año que en tres sin ellos. Los que salierẽ muy espessos quiten los de manera que los otros no reciban daño, que si quando chicos los quitan vn ramito del cogollo, o les hazen perjuyzio en la rayz se secan, y se quiebran no tornan a brotar por bayo, y aun son tan delicados que no se quierẽ trasponer. Verdad es que trasponiendo los mejoran mucho los que prenden. Pues para los que han ô trasponer, hagá desta suerte. Tomẽ vn tiesto ancho y hondo, tres o quatro palmos horadado por bayo, y hinchá le de buena tierra algo estercolada cõ estiercol muy podrido, y alli pongan los piñones, y desque ayan nascido quiten los que no parescen tales, y quede el mejor, y dende a vn año o dos hagã vn buen hoyo y metan alli el tiesto, y quiebrenle, y quiten los cascos, y sea el hoyo bien hondo porque echa las rayzes muy hondas y rieguen los alguna vez hasta que se hagan grandezitos, y porque bien crezcan siempre les monden las ramas bayas, por lo que es ya viejo demas de vn año, y cortenlas jũto al tronco principal, y los guarden mucho, porque quando chicos ni los buelle ganado, ni se frieguen a ellos, otra lavor no ha necessario. Verdad es que los que estan en lugares que se labran cargan mas de fructo, y mas crescido y sabroso, y mas los camperos que los que estan espessos. Enxerir no se pueden en manera alguna sino fuesse passado. Enfermedades tienen, que so la corteza suelen criar vnos gusanos y si le vsan a quitar la corteza no los terna, y biuira mas tiempo y crecera mas. Otra enfermedad es que se tornan todos tea, y luego perescen, y mayormẽte tornando se la rayz tea, para esto aprouecha cortar le junto a la rayz por donde salga la resina. Verdad es que los que llevan fruto dan poca resina. Siempre tienen piñas vnas que nascẽ otras mayores, otras perfectamente maduras. Todos dizen que los pinos son muy buenos para todas las plantas que estan de bayo cerca puestas, y q̃ las ayuda mucho. Mas Plinio dize que daña mucho con su sombra y goteras. Para la yerua pa ouejas sabemos que son buenos, porque de bayo de su sombra se haze de muy buen sabor, y crian la lana mas delgada, y fina. La madera de los pinos cortada en buena sazon, es de grandissima tura estando en lugar enxuto, y si verde la meten en edificios so agua, dura muchos años. Son mas rezios los q̃ estan hazia me-

El poner de los pinos.

dio dia, que los que estan hazia Setentrion, y la madera que es de los arboles viejos no tuerce tanto como las de los pimpollos, aunque sea mas delgada, la madera del pino cria chinches, lo qual no hara, si la mojan bien en alpechin, o en azeyte, y con aquello no se carcomen, y tiera de mas gentil color. Las piñas se han de coger quando estan bien sazonadas, y dexar las algun dia que se enxuguen, y con vn 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 dañar se cō sus cascaras metidos en alguna vasija nueua entre arena o tierra bien enxuta. Los piñones mientra mas menudos son mejores, tornanse muy blācos y dulces y tiernos, aunque seā viejos y dañados y amarillos, si los tienen dos dias a mojar en agua, y se la mudan muchas vezes, y desta manera quitan mucho la sed y dan buen mātenimiento y substancia al cuerpo, antes de comer dan apetito, y despues assientan el estomago, esfuerçan mucho y acrescientan la simiente de generacion y sangre, y aclaran la boz, y aprouechan ala tosse antigua. Aprouechan mucho a las arenas de los riñones y bexiga y alas llagas, restriñen las camaras y sangre delas mugeres, engordan mucho. Hecho emplasto de ellos con asensios sobre el estomago le confortan, comidos purgan los pulmones y aclaran la boz. Son buenos para los que tienē vna enfermedad dicha ethica, que es los que estan secos, y limpiā los miembros interiores spirituales, ayudan mucho a desopilar el higado, mas si son añejos y amarillos en lugar de aprouechar dañan y dan sed, y no son prouechosos como los que son frescos o refrescados, y las telitas de los delos piñones son dañosas. Restriñen ansi mismo mucho las piñas verdes y las hojas, y aun las cortezas cozidolas en agua y temādo aquel bapor por baxo. Haziendo poluos las hojas y echadas en las llagas las consuelda, cozidendo las rayzes del pino en agua y haziendo gargarismo haze desflegmar mucho. Limpiar los dientes con tea o palo de pino es bueno que no se descarnan, mas antes los aprietan algun tanto. Otras muchas prouechadades tiene el pino, que por no ser prolixo las callo.

Las propiedades delos piñones.

Para las arenas de los riñones.

Para los ethicos.

Para los dientes.

Capitulo. xl. De los seruales.

Los seruales se hazen mejores en lugares frios y humidos que en los calientes, que en lo caliente si no tienen humor hazense esteriles. Quieren mas lugares altos q̄ valles, y por esso para ellos son buenas vnas cuestas donde ay humor alomenos quieren estar cerca de montes. Quieren tierras gruessas, ponense de estaca o de ramo en los tiēpos y maneras que he dicho. En los lugares calientes por Octubre y Nouiembre, y en los frios por Enero y Hebrero. De sus seruas estando bien maduras se ponen y se hazen muy buenos arboles, y en las tierras caliētes se pongan en estando bien maduras, que es por Octubre o Nouiembre y en las frias por Enero y Hebrero, y aun desde Biziēbre en adelante, y por Março, y aun si la tierra no es humida por todo el inuierno se pueden sembrar. El sembrar de las seruas sea en sus eras como he dicho de otras plantas, y cubrirse vna mano, y regar las bien, han se de trasponer en principio del inuierno quieren los hoyos hondos y anchos, que echan ancha la rayz en la haz de la tierra, aya grande campo de vno a otro, lo vno porque hagan cuerpo, lo otro porque vnos cō otros no se impidan el ayre, que con ello resciben mucho prouecho. Quieren se bien cauar y limpiar, y en tiempo seco regar. Verdad es que cō la mucha lauor las seruas se hazen mas dul

ces y tiernas, empero no tan olorosas. Ha de ser de vn pie como de los perales dixe. Enxerense tambien los seruales en si mismos, en membrillos, en espinos en mançanos, y el mejor enxerir es por Março y Abril, o de coronilla o escudete, y por Março en messa. Enferman algunas vezes por tener vnos gusanos rubios y velloso, y dizen Paladio, y Crescentino, que echan mucho a perder el arbol, y que los saquen sin daño de el arbol los que pudieren, y los quemen alli junto, que el olor hara huyr los otros o morir. Bien sera echarles hiel abuelta de donde estan, o hazer las diligencias que dixe que se hiziessen en los otros arboles para semejantes enfermedades, y si de mucho humor los engendra, haganle vn agujero en el tronco junto ala rayz para que por alli desague algo. En ellos ay machos y hembras, los machos son sin fructo, y las hembras fructiferas. Las hembras sino lleuan fructo hiendan les la rayz y metan vn buen tarugo de tea, y echen ceniza y tierra encima. Las seruas son de dos hechuras, algo largas como huevos, y estas son algo azedas, y las redondas son mas dulces, y olorosas. Las seruas maduran mejor cogidas que en el arbol. El guardar dellas es de dos maneras vnos las cortan con sus ramos, y ansi las cuelgan, mas el arbol resciue desto mucho perjuyzio. Han se de coger quando comiençan a madurar y meter las en vnas ollas pegadas con pez por de dentro y fuera, y cubrir las bien y pegar con pez los tapaderos, porque no les pueda entrar humor, y enterrar las ollas boca a bayo, en lugar enxuto sotechado, o al sol, y no mas de quanto queden bien cubiertos y pisen las alderredor la tierra vn poco. Esto sea en muchas vasijas y bien apartada vna de otra, porque quando vna huuieren de sacar no toquen en la otra, ni se mence que se dañan las que quedan.

seruas como se guardan.

Otros las guardan en arrope no muy cozido, y les ponen vnos manojos de hinojo, o semejante cosa encima, porque no naden las seruas, sino que estē so el arrope, y enyessen la boca dela vasija, que no entre ayre. Guardanse mas tiempo, si quando comiençan a madurar las hazen dos o tres partes, y las passan al sol y las guardan en alguna vasija, y quando las quisieren comer echen las en agua vn poco, y ternan gē til sabor. Si cuezen las seruas verdes en agua y con aquella agua mezclan vino que sea dulce, y lo beuen los que tienen camaras, restriñe mucho, porque las seruas aunque esten muy maduras restriñen el vientre dañan el estomago aunque dan apetito y ablandan y sanan algunas llagas si las ay en los intestinos. De la madera de los seruales por ser muy maciça, y de lindo color se hazen muy gentiles obras, y rezias, y las curuciñas de ballestas deste arbol son muy preciadas, su proprio nombre de esta fructa es, sorbas, porque quando las comen quasi las sorben, y algunos ay que piensan que se llaman seruas, porque mucho se guardan, lo qual no es ansi, que se corrompen y dañan, y mas presto que otras fructas.

Pro pueda dos de las seruas.

Capitul. xlj. De los sauzes y delas mimbreras.

Hos sauzes son de muchas maneras, que vnos son mimbreras, otros son sauzes, en los sauzes vnos son blancos otros prietos, otros altos, otros bayos, mas aunque en sus hechuras ay tantas differencias son vnos en tener vna lauor, y en querer la misma tierra. Verdad es que tienen diuersas propriedades, que vnos son buenos para vna cosa, otros para otra. Quieren lugares humidos cerca de acequias, riberas de rios, y manantiales, y sino los ponen en lugares aguanosos no crescen ni valen nada. Y ansi mes-

mo quierē sombrias, digo que en ellas se hazen mejores que en otras partes. En qualquier tierra se hazen buenos, que no sea barro bermejo, en la arenisca y suelta, y mejor se hazen en la gruessa. Si la tierra es caliente pueden los poner por Octubre, y noviembre, mas muy mejor es por Hebrero y Março, q̄ la la buena postura dellos es quādo quierē començar a brotar, que está ya llenos de virtud y sustancia, y sea en todas maneras antes q̄ comiencen a brotar, que son mejores, y sea en creciente de luna, con q̄ los corten en menguante de dia. Las maneras de poner estos arboles son muchas, ponen se de sus ramos y troços, que simiente no lleuā ninguna, que vna que echan luego se va bolando, como molso, y aun son tā biuos en prenderq̄ alreues puestas las estacas prenden. Puedense poner de troços cortos como dixe en las oliuas mas mejor de estacas, que los troços son para donde no pueden auer abundancia de estacas. Las estacas para poner sean las mas gordas que pudierē, y muy verdes, y sea tan alta que no sea menor de quanto ha de ser el altura, o del sauze o dela mimbre, porque si baxa queda la cortadura o alta, alli haze cepa enderredor della, y no crece mas el arbol, y si son baxas lleuan mas rama que los altos. Hanlos de poner haziendo primero vn hoyo o agujero cō vn estaca, y alli metan la estaca del sauze bien aguda, y atiestenla con vn maço, y si el agujero queda mas ancho q̄ el estaca, rebinchanle de tierra. Auer de plantar estos arboles de barnados seria gran costa, y cosa demasiada, pues de estacas assi prenden bien y se hazen buenos, siempre quando los ponē los corten los pimpollos que echaren por baxo, porque enderredor dela cortadura le nazcan, y alli haga cepa, y siēpre al estaca le corten la punta que de otra manera no se hazen buenas, y si son baxas ternan ventaja, que sin escalera las podran podar o desmochar allende de lleuar mas rama, mas tienen peligro de ser roydas, y por esso donde estan seguras de bestias, sean algo baxuelas. Las mimbres se ponen de estaca mas muy mejor es de mugrones, haziendo vnos hoyos cerca de la cepa, y alli tumben mimbres sacando las puntas hazia otra parte, que aunque de troços tambien se ponen que sean de a palmo, o poco mas, y nascen bien, mejor es de mugrō donde se puede hazer, y quando cortē las mimbres para poner, sea antes que brote nada, y en dia sereno y enxuto, y si van mojadas o rociadas dañanse, y las que han puesto de mugron corten las con la madre, quando aya vn año, y a otro año siguiente las trasponga si se han de trasponer. Los sauzes y mimbres crecen presto y no biuen muchos años. Las sauzeras si tienen tal suelo qual les conuenga, estando en tierras donde ay poca leña, son de mucho prouecho y renta, y aun Caton por mas principales las pone que los oliuares, por que rentan sin trabajo ni costa, y sin peligro de tempestades. La principal labor es saber los bien hazer de buena hechura, aunque mas va en el poner que no vayan muy espessos, que no toq̄ el vno al otro, y al tiempo de poner q̄ vaya el estaca al ayre que estaua como he dicho otras vezes. Ansi mesmo q̄ vaya derecho de pie. Los sauzes si son para auer leña dellos, hā los de desmochar poco antes que quieran despojar de la hoja, y luego hazer sus manojos, porque la hoja no se cayga, y poner los a secar, y aquesta es muy gentil manera ō leña, que es liuiana y sana, mas si son para prouecho dela mimbre, han se de podar por la menguante de Enero o Hebrero antes que comience a brotar y lo mismo es en las mimbres, mas si han de mondar las mimbres, para hazer dellas obras blancas, han las de cortar quando ayan brotado, y en mē

sauzeras son ō grā prouecho para leña y otras cosas.

sauzes como se ponen.

guante, porque entonce despide la cascara mejor, y las mimbres se tienen de cortar en dia enxuto, que si rociadas o mojadas las cortan, dañan se mucho, y aun el arbol rescibe grande daño. Si cada año las podan, echan la rama gorda, larga y medrada y si los ôxan algun año por podar echan la rama corta y muy menuda, y al tiempo de el podar las ramas chiquitas y delgadas han las de quitar junto por donde nascen ala rayz, y a los ramos gordos dexenles quanto vna mano de tronco, y sea el corte redondo. Podando los continuo echan la rama mas gruessa y espessa, y mas medrada, como las vides. Assi mismo si en el tronco ay algo de seco, podrido y comido, todo se lo saquẽ y corten hasta llegar a lo verde, y tornara a sanar y echar nueua madera.

Reciben en si algunas maneras de enxertos, como dixe en el capitulo general delas maneras de enxerir, y aun la fruета que cueseo o pepita tuuiere enxerta en sauzes no la terna (segun dize Paladio y otros). La manera de enxerir en ellos despues del enxerir de passado es de coronilla. En ellos prenden bien mançanos y se hazen los durazno sin cueseos, y cerezos se enxeren de cueseos en algun hueco, mas mejor de coronilla. La madera ôl sauze es muy dulce y blanda de cortar, y por esso es buena para hazer talla della, y aun es buena para hazer escudos porque luego cierra la herida que en ella dan. De los sauzes que estan sanos y son altos se hazen razonables vigas para enmaderamiento de casas, y se hazen buenas cubas para vino y tajadores pequeños llanos como platos, y aun donde faltan corchos para colmenas, delos sauzes viejos que se paran huecos se hazen buenas colmenas. Dize Paladio, que si en canastos de sauze hazen el azeyte en lugar de capachos, que sale muy mejor. Son de mimbres muy rezias ataduras, y el sauze buelue las hojas como el alamo blanco, y en aquellos mesmos tiempos. Aquella flor que echa antes que se para vana y buela, dada a beuer alos que escupen sangre es buena, mas haze perder la virtud del engendrar, assi alos hombres como alas mugeres, y aun sacando çumo de las hojas y beuido, templa la luxuria, y aun si mucho la vsan la quita del todo. Cozidos las hojas y corteza en vino, es bueno para los neruios encogidos. El çumo de las hojas beuido es bueno contra las camaras, y aun para lo mismo aprouecha el poluo ô su corteza beuido en vino tinto, y aun aquel poluo sana las llagas podridas, que tiene virtud de consoldar, y aun para las llagas que se han hecho en los intestinos, para el escosimiento de las camaras aprouecha beuido y si ay berrugas tomenaquellos poluos y con vinagre beuanlo y pongan emplasto della sobre ellas y las sanara, y para estas que son dentro del cuerpo aprouecha beuido, y para las defuera emplasto. Los ramos delos sauzes son frios y por esso son buenos para colgar en la camara del q̃ tiene calenturas, mayormente tercianas, y rociarlos con vn poco de agua que resfrian el ayre, y refrescan y cõfortan el enfermo. En la madera del sauze toman los cuchillos gentiles filos, y cortan con ellos muy suauemente, y dela madera de los sauzes grandes se hazen gentiles bastas de lãçones hermosas, liuianas, y de mucha tura. El prouecho y renta dellos es hazer leña como dixe arriba, que no de los que llaman sauzes gatillos que son chicos y no suben en alto.

Las propiedades del sauze.

¶ Fin del tercero libro.

Comiença el Libro quarto, en que se trata de las huertas y sus sitios, y dela manera de los estiercoles y estercolar, y delas cercas, y cerraduras de las huertas y delas maneras y tiẽpos del regar, y de algunas hortalizas.

Capitulo primero.

POr vno ô dos fines son las huertas y hortalizas y frutales, o solamẽte por ôzyte y prouision de casa o pa trato, digo para vẽder la hortaliza y fruta. Si para casa, sea enel mejor lugar q̃ hallaren, q̃ para sola prouisiõ no es menester grãde sitio. Mas si es para vender la hortaliza, procurẽ q̃ sea cerca de algun pueblo tal, dõde se pueda expẽder y gastar, q̃ si la huerta esta dõde se puede biẽ vẽder la hortaliza, es de mucha ganancia, y sino, es muy perdidoso tratro, y sea lexos de donde suele auer eras de trillar pan, porq̃ la paja q̃ buela assiẽtase sobre las hortalizas y arboles y hazeles mucho daño, y por esso cerca ô huertas ô hortaliza, ni arboledas no consientan hazer eras. Quierẽ tierra gruessa, cõ tal que sea suelta, q̃ si es espessa y dura y apretada, y muy pegajosa, ala primauera criara buenas hortalizas, y enel estio sino ay agua sufficiẽte y abundãte arde mucho la tierra, y secanse las hortalizas, y por esso para huertas no son buenos barriales ni arzillas q̃ se secã mucho enel estio, mas que la tierra en tal manera sea gruessa, q̃ quãdo la aran no haga grandes terrones, sino q̃ q̃de menuda como si fuesse arena. Es señal de buena tierra la q̃ enella nace mucha yerua y muy fresca, yezgos, çarçales, en fin toda tierra q̃ para pan es buena y gruessa, es buena para hortalizas, con q̃ sea tierra suelta. Es menester que la tierra para huerta sea muelle, porq̃ si dura fuesse, las mas delas semillas se perderiã antes q̃ nasciessen y no nascerian tambiẽ, mayormẽte las q̃ de su natura son tardias en nascer y son muy delicadas. Verdad es que el estiercol haze parar hueca y muelle la tierra, y para todas las plantas, y principalmente pa las hortalizas se requiere tierra gruessa y substanciosa. Y todas las huertas quieren tierra dulce de sabor y de lauor. Es buena la tierra prieta, mas con ser buena ha de ser enxuta, que si son manãtiales o lopachares no es tierra buena. Han de huyr ô las tierras donde de su naturaleza nacen yeruas y arboles venenosos, porque alas hortalizas se les pega mucho de aquella ponçona. Y si la tal tierra fuere naturalmente vn poquito acostada, para que mejor se pueda regar es bien, y sea tierra de buen sabor. Pues auida esta tal tierra conuiene la cercar, porque ni ganados ni bestias no entren a roer ni pacer las hortalizas, ni tampoco personas puedan entrar a hurtar. Luego diremos delas maneras delas cerraduras.

¶ Capitulo.ij. De las maneras delas cerraduras.

LAs cerraduras para huertas o viñas, o otras heredades, son de diuersas maneras segun lo demãdan y requieren la calidad del lugar, o la necessidad del sitio, o la voluntad del señor dela heredad o su possibilidad. Las mejores cerraduras son de pared, no digo de tapias, que estas son costosas, que para auellas de reparar traen a las vezes mas costa consigo que prouecho ala heredad, y cada año

se há de rebaxer, mas ha de ser de piedra o de ladrillo. Y si para aquesto no bastare la bolsa y facultad del señor ô la heredad, procure hazer cerradura, q̃ llamá biua como luego dire. Dixe q̃ es mejor la cerradura de pared, porq̃ ocupa menos lugar, y no daña tãto los arboles q̃ estan cabo ella, como cõ los çarçales o cábronceras. Allende desto en las paredes no se criã conejeras, culebras ni otras animalias ponçoñosas o dañadoras, mas no las pudiẽdo hazer todas de cal y cãto, mas vale ô çarçales q̃ no q̃ este por toda parte la heredad abierta, y estas cerraduras naturales o biuas son mas seguras, ô menos costa, y demas tura q̃ otras ningunas, y si por caso se q̃man tornan a nascer. Pues para las auer de hazer tomẽ las moras delas çarças quando estã bien maduras, y porq̃ de solos çarçales no son buenas cerraduras, por tener las vergas delgadas y flacas, y por esso no se leuantá en alto, sino q̃ se tiendẽ por el suelo, seá las moras de çarças gordas, y q̃ tienen gordas espinas y muy retuertas, y cõ ello aya simiẽte ô escaramojos muy maduros, y de simiente de espinos, y aun si de solos espinos y escaramojos se puede hazer, sera mas fuerte y ocupara menos tierra que cõ çarças. Verdad es q̃ la çarça en cõpañia destos no se estiẽde tanto, y aun echando abueltas la simiẽte de rosales blãcos, que es ô la manera delos escaramojos ayuda biẽ. Pues auidas todas estas simiẽtes biẽ maduras todas juntas, tomẽ vnas sogas de esparto, viejas son mejores q̃ nueuas, y tomen harina de yeros, y con vn poco ô agua amassando biẽ todas estas semillas, cõ la harina, y desq̃ biẽ mezclado todo, q̃ ni las simientas ô l escaramojo, ni las otras queden enteras embarren bien las sogas con ello, de suerte q̃ queden bien llenas de granillo, y pongan a en lugar en vna camara alta dõde nadie no los toque. Y entre estas semillas,

Como se hazẽ las cerraduras de las heredades.

no pongan simiente de algũ arbol fratifero, porque por coger la fruta deshazen la cerradura, ni aun junto con las cerraduras no ha de estar, que combida a los que passan a que hagan daño. Pues cauen o aren bien la tierra donde se han de poner, y sea por el fin de Septiembre, y vaya bien hondo cauada, y hagan dos o tres sulcos hondos quanto medio pie, y de vna a otro aya vn pie o dos, si es tierra seca donde las ponen sean en principio del inuierno, digo por Octubre y algo de Nouiembre, y si es tierra fria y humida, porque aya passado el frio, sea por quando las golondrinas encomiençan a venir, y si ay agua en los sulcos saquen la, o hagan los entonces de nueuo, con tal q̃ la tierra todo el inuierno aya estado cauada, y no vayan las sogas cubiertas mas ô vna buena mano, y no vaya apretada la tierra, porq̃ puedá mejor nascer, nasceran a los treynta dias, y porque la yerua en el estio les haze daño, que lo seca mucho, entresaquen la bien sin daño de las plantillas, que aũ estan tiernas, y rieguẽ las alguna vez quando son pequeñas, mayormente si no llueue, y dende a dos años que hã nasçido corten las junto con el suelo, y echaran mas hijos, y aun crecerá mas mas si de solas çarças hazen la cerradura hinquen vnos ramos de otra cosa entre ellas, porq̃ a ellos se arrimen y suban en alto. Si la cerradura fuere para algun jardin de deleyte dõde no aya temor de bestias que entren, ni de quien mal haga pueden hazer la cerradura de arraybanes, puestos ansi en soga de sus semillas, que hazen gẽtil pared. Esto se puede hazer en vna parte delas huertas, o si ay pared poner jũto con ella jazmines o yedras que la cubrẽ toda, y esta verde, y aũ para los jardines estãdo cerca de casa, son buenas cerraduras de rosales blancos q̃ son gentiles en su flor, y pueçhosos y tienẽ hartas espinas. Si quierẽ poner

cabroneras, hagã vna buena accequia bien honda hasta la rodilla, y pongan alli baruados y ramos de cambrones esto se haga en principio ỗ el inuierno, y cubran luego de tierra el accequia. Si la heredad es cerca del rio, y el agua se teme q̃ rompera y robara la tierra, o entrara por la heredad y q̃ la dañara, plantẽ junto cõel agua sauzes y mimbreras, alamos blãcos q̃ tengã la fuerça del agua, que no rõpan la tierra, ni hagan daño ala heredad, y vayã espessos en dos o tres ordenes o liños, y entre ellos echẽ mucha tierra que haga grande vallado, porque aunque el rio crezca no pueda entrar, y cõ las rayzes y trõcos estara fuerte la tierra, y aun abuelta dela tierra echẽ grama verde desmenuzada, porque haze mucho cespede. Y dõde quiera que bizierẽ vallados se haga esto porq̃ abraça la tierra. Si es la tierra enxuta o arenisca, con q̃ sea sustãciosa de mediano humor, pueden hazer la cerradura de granados muy espessos, que espinan y son prouechosos. Esto es para donde no es lugar passadero, ni temen que gente haga daño, saluo para el amparo delas bestias y ganados. Otras cerraduras se hazẽ enlas tierras q̃ es hazerle ender redor vna ça̋ja honda y ancha, para que por bazo sangre, o chupe toda el agua dela tierra. Y ansi desta tal cerradura aura este prouecho ya dicho, allende de la cerradura, y ha de ser tan ancha que ninguno la ose saltar, y ala parte de dentro tenga su ribaço ỗ tierra. Muchos dõde se puede hazer, cercan de agua sus heredades, y es muy bueno con tal que sea tan ancha q̃ no la puedan saltar. Los vallados son mejores en tierra suelta no aremisca que enla tierra gruessa, porque la gruessa con los calores enel estio se hiende y ỗsborona, y luego se ỗsgarra, y en qualquier manera de vallados y fossas que hagã, si es la tierra humida y aguanosa, bã se de hazer en principio del otoño, que es por Setiembre, y si es en tierra seca bã los de hazer lloviendo, y en todos los vallados que bizieren mezclen pedaços de grama verde quãtos mas pudieren, que con ella se haran mas fuertes y duraderos como he dicho. Muchas mas maneras de cerraduras ay allende delas dichas, mas en quanto yo he hallado aquestas son las mejores, escoja el señor dela heredad la que mas viere que le cumple. Tambien se pueden poner barbados de çarças para hazer pared y tumbar los como mugrones.

¶ Capitulo. xij. Del agua, y de los tiempes y maneras de sacar o hallar agua, y las señales de buen agua o mala.

LA huerta para q̃ 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 delas plãtas, y mientra mejores es el agua muy mejores y mas frescas y sabrosas se crian las hortalizas que con la mala agua, y si ay cerca fuente natural q̃ mane bien y de agua abasto es muy bueno, porq̃ se escusa mucha costa y aura assi mas abundancia, o si ay cerca rio alguno ỗ donde con algun ingenio saquen agua y le traygan ala heredad que se ha de regar, y si faltan entrãbas estas cosas, el postrimero remedio es hazer pozo, el qual tanto sera mejor quanto mas cerca y somera tuuiere el agua, con no ser ẽ valle o lugar hõdo y humido, por q̃ el pozo q̃ es muy hõdo demas de ser trabajoso al sacar el agua, no es tã buẽ agua porq̃ participia menos ỗl ayre y sol y el ayre y el sol ennoblecẽ mucho el agua. Y pues aqui se haze alguna memoria del agua, pareceme q̃ sera biẽ ỗzir las señales ỗl agua buena o mala, y ỗ do se sacara mas presto, y porq̃ me parecio biẽ vn capitulo de Crecen. porne algo del. Las aguas mejores son las de bue

Señales de buenas aguas.

nas fuertes que naſcē en tierras ōſembaraçadas, y altas a dōde no puedā a cojerſe otras ſuziedades de fuera, y aſſi ſon mas limpias, y las aguas q̄ vā por guija ſon mejores q̄ las que vā por cieno, porque del cieno toma mal olor, y ſabor, y mejor la q̄ va por tierra limpia como arenisco, q̄ la de guija porq̄ mas ſe cuela, y alimpia, y es bien q̄ vaya deſcubierta al ſol, y ayre, porq̄ cō ello mejora mucho. El agua q̄ corre hazia el Oriente es mejor q̄ otra alguna, y mejor mientra mas leȝos eſta de dōde nacen o paſſando por cabo q̄ la dañe. La q̄ viene de lugar alto es buena, y muy mejor q̄ la q̄ naſce en valles, ni llanos, y aun es mas delgada y mas liuiana, y aquella es buen agua, que mas preſto ſe enfria, o ſe eſcallēta, y aun lo que ſe cueze en las tales aguas delgadas, ſe cueze mas preſto q̄ lo que ſe cueze en las aguas gruеſſas, y mientra mas delgada es el agua, mas preſto ſe enfria, y callenta, y reſcibe en ſi qualquier calidad. El peſo es vna manera de conocer el agua (y allende de ſer clara y ſin ſabor) la mejor es la mas liuiana. La vna manera de conoſcer el agua por el peſo es peſando yguales medidas. La otra tomar dos paños de lino de vna tela de ygual tamaño y medida, y mojar los cada vno en ſu agua, y deſq̄ no goteen, peſar los q̄ aquel peſara mas q̄ ſe mojo en agua mas peſada. Tābien ſe conoſce al tacto, que el agua al tacto gruеſſa, ſera mas peſada que la que no lo fuere, y es ſeñal de buen agua la que no hincha, y ſe digere preſto y para beuer es bueno cozer el agua, porq̄ ſe adelgaza la groſſeza, y viſcoſidad della y ha de cozerſe en vaſija de barro que eſte limpia. Y dizē los q̄ deſta arte hablaron q̄ el agua cozida por ſi no hincha y q̄ ſe digere mas preſto, y no daña como la cruda y aū ſe haze mas clara, y la viſcoſidad, y ozruras della vaſe alo bōdo. Las aguas llouedizas ſon muy buenas mayormēte las q̄ vienen enel eſtio cō truenos y relāpagos. Verdad es q̄ el agua llouediza ſe corrōpe preſto y ſu corrupcion es cauſa de corromperſe los humores, enel cuerpo ōl hombre, y aprietan mucho el pecho, y daña la boz, mas ſi el agua llouediza fuere cozida no ſe corrōpe tā preſto, y cogida enel inuierno. Las aguas ō los pozos, o q̄ vienen ſotierra no ſon tales como las de las fuentes por no tener ayre ni ſol, y las q̄ ſon vſadas ſon mejores q̄ las q̄ no ſe vſan, y mientra mas hōdo es el pozo es peor el agua. Todas las aguas q̄ vienen por mineros ō plomo ſon malas, y hazen venir camaras y tābien ſon malas las q̄ paſſan por los mineros de qualeſquier metales. El agua de lagunas o eſtanq̄s es muy mala, y peor q̄ otra ninguna, q̄ ſi el agua ō los pozos por eſtar honda es mala (no ſiendo naturalmēte mala) emiendaſe con menearlo y ſacarla de cōtino, mas el agua de las lagunas enel inuierno engēdra flema por ſu grādiſſima frialdad, y enel verano y eſtio ſe eſcallenta y por aq̄l calor y corrucio q̄ tiene engēdra colera, y calenturas, y como ſon aguas corruptas, y putridas cauſan baços y enfermedades putridas y malas y difficiles de ſanar. ¶ Lo miſmo hazē las fuentes enchar cadas q̄ corren poco o mal, y como eſtā detenidas criáſe en ellas animales venenoſos, y de beuer tales aguas ſe cauſan enfermedades mortales, y hinchazones, y hidropeſias, y enfermedades de diuerſas maneras. Y las mugeres que vſan beuer tales aguas non pūrgan bien, y empreñanſe mal y tienen malas preñezes paren con mas trabajo, y aun parē las criaturas enfermas y de mal color, y alas vezes pienſan que eſtan preñadas y eſtan hinchadas; y tienen males en la madre, que es vna falſa preñez y no queda dezir mas ſino q̄ ſon aguas peſtilenciales. Las aguas que crian ſanguiſuelas comunmēte ſon malas, porque ſon gruеſſas y cenagoſas aunque

algunas dellas son buenas, y las sanguisuelas son muy dañadoras, y peligrosas y no las aura en el agua do echá buenos peces y anguillas q las comen, y aun el agua por el mouimiento delos peces sera mejor, excepto q sabe a cieno mas si las sanguisuelas son muchas y grádes, pegáse a los peces, y llagan los, y aun los matá, y es bien dõde ay muchas sanguisuelas q echẽ vnas seras de cal biua dẽtro en la fuẽte, o pozo, porq las quema y abrasa, y dissipa del todo y despues alimpien el pozo, o fuẽte dela cal. Quiẽ quisiere echar peces en los pozos sea en inuierno, porq por estar entõces callẽte el agua se hallaran mejor q no en el verano q por estar fria luego moririá viniẽdo ellos õ lo callẽte. El agua q se õrrite õ las nieues, o yelos es crudia, gruesa yndigesta y mala, y causa muchas enfermedades, y daña mucho alos q tienẽ dolor en los nieruos, mas si la cuezẽ pierde toda aql la maldad grosseza y pesadũbre. Y es notorio ql agua pa ser buena no ha de tener olor ni color ni sabor de alguna cosa, sino q sea muy clara y õla calidad del ayre, q en qualquier color tome mueno color, y pezca ser õ aql color, y tengá por aueriguado q el agua q llamá zarca q paresce algo mezclada cõ leche, no es buena porq donde esta detenida se corrompe mas presto que otra ninguna, y cria sapos y otras sauándijas ponçoñosas. Delo qual es señal muy cierta vnos bilos q en ella se criá q paresẽ cuẽtas y de ser mala el agua zarca es señal muy euidente q los que la vsan beuer tienẽ mal color en la cara y en todo el cuerpo, y digo q los sapos escuerços, renaquajos y otras suziedades se criá en ellas mas presto que en otras aguas. Toda agua õ su naturaleza es vna, mas la differẽcia õ su bõdad, o malicia viene de los lugares, por do passa. El agua salobre aprueccha pa los q se hazẽ gordos, porq los haze enmagrecer y adelgazar, y tãbien adelgaza los papos q estan gordos sino estan q̃brados. El agua fria ayuda a la digistiõ y da apetito, mas daña los nieruos, matormẽte los de los dientes, la que esta callẽte daña el estomago, corrompẽ la viánda, y haze la nadar en el estomago y causa vomitos. Las aguas q vienen de alũbreras, no dexan venir su flor a las mugeres, y causan calẽturas. Las aguas gruessas y turbias causan piedras y arenas en los riñones y bexiga no hará táto daño comiendo cõ ellas cebollas, o ajos, o mezclándolas cõ buẽ vino, o cõ vn poco õ buẽ vinagre. Las aguas q passan por açufre aprouechá a las postemas de las junturas, y a las dũrezas, y quita los empeynes y las berrugas. El agua marina quita la começõ y sarna, y empeynes, y aprueccha en las enfermedades de los nieruos, y bañando se en ella quita el cogumiẽto, y pereza de los miẽbros, y aun aprouecha cõtra la gota coral (q es el mal caduco) tomádo el vapor della q sea biẽ tibia. Las de alcreuite aprouechan al dolor õla madre, tomádo el vapor por bayo, y la marina aprouecha pa si algun o aseydo mordido de alguna bibora, o culebra o animal ponçoñoso, estádo metido en el mar, y reciebiẽdo las bondas, y lo mismo aprouecha contra la mordedura õl can rauioso, enxuga las piernas y llagas dellas, mas haze prietas las señales dellas, quienquisiere hazer agua artificial en falta dela natural para alguna medicina, puede lo hazer facilmente (como dize el Galeno en el libro de simplicibus) como en defecto de marina echar sal, y hazer sulfureado alcreuite. Delas aguas q õ su naturaleza salẽ fuera õ tierra no es menester dezir como son fuentes y rios, y aguas corriẽtes, mas pues no ay estas en todas ptes es necessario hazer pozos, y si son pa beuer las personas procurẽ los hazer ẽ lugar alto auiẽdo alli agua porq es alli mas delgada. mas si es para ganados, o pa regar, bagan

Rota de los peces para estanques.

Las propiedades del agua.

le donde aya abundancia de agua y le
ços de estiercoles, y otras suziedades y
siẽpre procurẽ assentar dõde ouiere bue
nos ayres y abundácia de buen agua,
porque es la mayor parte para tener sa
lud y biuir larga vida q̃ donde es mal
agua y mal ayre deuriẽ de huyr, como
enemigo muy cõtino q̃ cõbaten con la
muerte. Y pues el agua es grãde parte
del mãtenimiẽto ha se de procurar bue
na q̃ la mala daña mucho, que es pon
çoña que entra por la boca, y por esso
daña mas, y mata mas presto. Las se
ñales dõde ay agua son estas, en el mes
Para ha llar agua de Agosto, o Septiẽbre antes q̃ salga
el sol pongá la barua jũto al suelo, y mi
ren hazia el oriente, y de dõde vierẽ q̃
del suelo sale algun vapor, como nie
bla, alli aura agua, y señale el lugar dõ
de es q̃ es cierto q̃ alli esta mas cerca
na el agua, aunq̃ parezca estar seco por
encima. Es assi mismo señal de agua
dõde de su naturaleza nascẽ cañas, sau
ces, carrizos alisos, yedras, junq̃ras,
y otras plãtas, q̃ no se pueden criar sin
abundãcia de agua. Es assi mismo bue
na señal, si ay alli algo ô rocio no auien
dolo en otras partes o q̃ alli lo ay mas
en cantidad, o q̃ alli esta la yerua mas
verde q̃ en otra pte enderredor. Mas
aunq̃ ay señal de agua en vnas tierras
mas que en otras, es de saber q̃ vnas
son mejores que otras, y si puede ser ô
uẽ escoger la mejor, si es greda, o bar
ro de bajo suele auer poca agua, y no
ô buen sabor, si es legano sera el agua
cenagosa y de mal sabor y muy honda
En el arzilla sale poca agua mas es bue
na. La tierra prieta tiene poca agua,
mas de buen sabor, en los casca jales
suele auer poca agua, mas delgada y
y de buen sabor, y donde juntamente
ay casca jo, y arena aura mucha agua,
y muy buena. Son mejores aguas las
que nascen al pie de algun cerro q̃ las
que ay en valles, o planuras por la ma
yor parte son gruessas, y pesadas y sa
lobres, y ô mal sabor, digo si son valles
llanos, y no costeros, y para prouar si
ay agua caue vn hoyo ancho, quanto
tres pies, y cinco en hondo, y pongan
alli vna vasija ô metal, cobre, o plomo
o estaño vntada con vn poco de seuo
por dentro, y fuera, y pongan la boca
abajo, esto hagan quádo el sol se quie
re poner, y tapẽ el hoyo cõ vnas cañas
y hojas como q̃ de biẽ cubierto, y otro
dia saquẽ la vasija, y si en ella hallaren
algunas gotas es muy cierta señal ô a
gua. Esto se ha de hazer por fin ô Ago
sto, y en tiẽpo enjuto. O tomen vn jar
ro, o qualquier otra vasija de barro q̃
no este cozido, y este biẽ seco, y põgan
le alli (como dixe del vaso de metal) y
no vaya vntado, y cubranle biẽ como
al otro y si ay humor estara deshecho
ala mañana. O poner vn poco de lana,
y cobrirla y si ala mañana torciẽdo la
sacarẽ agua, es señal de auer harta agua.
O poner vna escudilla llena de azeyte
con su mecha q̃ sea buena encendida,
de manera que sin tocar en ella pueda
bien arder toda la noche, y pongan la
alli bajo, y quede cubierta como tẽga
algun respiradero, y si ala mañana te
niendo azeyte, y mecha estuuiere apa
gada, es señal de agua, mas si se esta bi
ua, es señal de tierra seca. Estas prue
uas q̃ he dicho se han de hazer en los
tiempos que he dicho estando la tier
ra bien seca. Assi mismo donde ay mõ
tes de arboledas, seluas, y espessuras
si los cortan, y arrasan y los labran ma
naran fuentes, aunque no las aya a
uido antes porque la substancia, y hu
midad que se empleaua en produzir los
arboles se cõuierte en aguas, fuẽtes ma
nantiales y arroyos, mas acõtesce mu
chas vezes auer agua, y no salir buena
y conosceran que tal es desta manera.
Antes q̃ desciendan a lo hondo metan Para cono cer q̃ tal es el agua.
vn cãdil encẽdido, y si lo mata el olor,
del agua es mala, y sino es buena q̃ las
aguas de los mineros echá vn vapor
como humo, q̃ mata el candil, y aun a
boga ala psona, sino huye presto. Tá

bien se prueua el ser buena si la echan en vna vasija de cobre o latõ limpia, y si no dexa mácha es buena, y si las dexa es mala, y es señal ô buena si si agua cuezen en vna caldera limpia, y no haze assiento ni orruras en el hõdo. El agua donde ay yesso por la mayor parte es salobre y de mal olor y sabor, y aun huele mal. Es señal de agua salobre si no se cuezẽ en ella las legũbres, como son garuãços, habas, lẽtejas, arueias, y todas las demas, antes se parã empedernidas, q̃ en el agua dulce se cuezen, no en otra. Conocese assi mismo ser buena, como dixe arriba ẽ ser muy clara ô color, y las otras ppiedades q̃ no sea cenagosa, q̃ este fria en el estio, y caliẽte en el inuierno. Si los q̃ la y san a beuer estan sanos del pecho, y tienẽ clara la boz, q̃ tienen buẽ color en el rostro, si no tienen mal de hijada, riñones, ni bexiga. Pues viẽdo cõmũmente estas señales en todos los q̃ della beuẽ ay á por cierto ser buen agua. Pues auida ya el agua, qual quieren o mejor pudieren, agora sea trayda de otra parte, o con caños o acequias, o natural, procurese si es para regar la huerta, que este algo mas alta q̃ ella, porq̃ mejor pueda correr auiendo algo de ventaja que si estuuiesse llano. Y si es pozo de hanoria, cõ la tierra q̃ del sacaron puedẽ hazer andẽ para la bestia y caera el agua en el alberca, la qual sea la mas alta q̃ ser pudiere, y han de procurar quanto mas pudieren que sea en medio de la huerta, porque mas sin trabajo y mas presto se regara, y con menos agua, y a menos costa. Y si el pozo es de buen ladrillo muy cozido, sera el agua mas sabrosa que si fuere de piedra.

¶ Capitulo. iiij. Como se ha de regar la huerta, y en que tiempo, y como, y qual es la mejor agua para ello.

QVe talla ha de ser el agua para regar las hortalizas y todo lo demas, todos o los mas agricultores dizen y concuerdan que sea dulce, y de buen sabor, porque mientra mas dulce y sabrosa fuere para beuer, tanto sera mejor la hortaliza que con ella se regare, y de mejor sabor, porque la que es muy salobre de sseca, y es muy contraria a las plantas, que las haze rojizas, y algo amargas. Y mucho mejor sera la hortaliza, arboles y frutas con el agua que es muy buena para beuer, que con la que no tiene buen sabor.

¶ Assi mesmo para regar ha de ser el agua mediantemente fria, que lo que esta algo caliente en su lugar de refrescar escalda la hortaliza, y es muy cierto q̃ la hortaliza que con agua fria se regare estara mas alegre, y sera mas sabrosa. La mejor de todas las aguas para la hortaliza es la lluuia q̃ viene en tiempo, que ni escalde ni haga daño, porque laua la hortaliza de polvo, y sanullos, y piojuelos, que la comen, y aun es mejor el agua que viene de noche, porque no escalda la hortaliza, esto es en el estio y mejor agua la que viene cõ cierço, porque esta mata mas presto los gusanillos y piojuelos, mas pues no lluene siempre quando es menester, es necessario buscar otra manera de regar. El agua de rios, la que viene por acequias es muy buena para regar, saluo que dizen que cria mucha yerua, 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 ansi mismo porque el regar destruye y dissipa mucho la tierra, que se lleua la flor della, y dexa solamente el arena, y para se la tierra tiesta, dura y empedernida, por esso la tierra que se riega ha menester mucho estiercol, y aun rebazerla de buena tierra. De la manera q̃ se aya de estercolar dire en el capitulo q̃ se sigue, pero es muy bien que quando regarẽ echẽ en el alberca estiercol muy po

drido, y cieno de rio, o de otra parte, y quando regarē meneē lo mucho, porque el agua vaya muy turbia, y esta es muy gentil manera de regar q̄ juntamēta se riega y estercola y engrassa la tierra; que aunque no es tan bastante como echar estiercol, porq̄ no para tan hueca ni tā espongiosa la tierra, empeto penetra mucho y cala cō el agua, y hazela muy gruessa y de mucha sustācia. Y ansi escriuē que haze el Nilo en Egypto, el qual es muy turbio y cenagoso (como dize el Galieno y otros autores) Y esto es muy gētil manera ō regar para los panes q̄ se suelen regar q̄ passe el agua por algū cieno o estiercol muy podrido, y aun es bueno echar enel alberca tierra gruessa y muy holgada, porque el agua lleua lo bueno al regar, y si ay arena q̄dasse enlo hondo del alberca, mas quiere toda via estiercol que lo pare hueco, y desta manera se puede sacar de qualquier tierra la flor y lo mejor ōlla, deshaziēdo tierra en agua, q̄ el arena queda enlo bayo, y el agua se lleua lo bueno. Esto se haze muy bien en tierras q̄ estan muy podridas con estiercol o con cieno de las calles, q̄ todo esto es muy prouechoso para los sembrados y huertos, mayormēte si lo lleua el agua como he dicho El agua para regar no sea salitrosa, ni salobre, ni de otro mal sabor, porques es muy dañosa, y digo q̄ le echē abuelltas estiercol de establos, lo qual su calor ayuda mucho, y pa la tierra espongiosa. Y si el agua para regar viene de nieue o de fuentes, q̄ son demasiadamente frias, es bien de tenerlas en alguna alberca para que pierdan algo ō aquella crudeza y frialdad. Y para estas tales aguas es mas necessario la mezcla del cieno y de estiercol q̄ he dicho, porque de si misma es mas esteril que la de los rios. Los tiempos apare jados y buenos para regar son, o ala mañana antes que salga el sol o casi, y mucho mejor es ala noche, porq̄ mas tiēpo goza la pláta ōl frescor del agua, q̄ lo vno el sol no la desseca tā presto, y refresca mas q̄ si la riegā cō el sol, no solamēte se seca luego, mas en lugar de resfriar y refrescar escalda, y si el agua va caliente haze lo mismo, y por esso es biē q̄ vaya fria, y en tiēpo q̄ haga su efeto de refrescar, cō tal q̄ como dixe no sea fria demasiadamente, mas si fuere entre sombras o cosa q̄ cōtinuamente se suele regar, no le hara tanto daño, aunq̄ la rieguē entre dia, como dañara en lugar descubierto al sol, y en lugar q̄ se riega pocas vezes. Las vezes q̄ vuieren de regar dexē lo harto ō agua, q̄ mas vale regar pocas vezes y biē, q̄ muchas, y dexar la tierra sedienta, q̄ mas quita la sed vn buē golpe de agua, y mas aprouecha q̄ muchas gostaduras, o tragos, y en ninguna manera rieguen enel estio, sino como he dicho. ¶ Itē ninguna cosa se deue regar quādo esta en flor, sino por el pie, porq̄ si el agua da en la flor la daña, y escalda. Si cō agua tibia (q̄ no escalde) riegan en inuierno las semillas, como son perexil y otras semejantes, mayormēte las q̄ son tardias en nascer, nasceran mas presto, mas son demas poca tura. Y si en inuierno por caso regarē los arboles y hortalizas y otras yeruas no sea quādo yela, ni cerca de la noche, porq̄ si enla noche clare antes este embeuida el agua, y no se enuedrie al pie del arbol, ni ōla mata, y esto baste assi breuemente de los tiempos y maneras del regar juntamente con lo que dixe arriba enel tercero libro.

¶ Capitulo. v. de las maneras del estiercol, y tiempos y manera de estercolar, y como y donde se hā de hazer los lugares para podrir el estiercol.

ARriba enel primer libro prometi q̄ aqui trataria delas maneras ōlos estiercoles y tiēpos ō estercolar, y aū q̄

entõces era biẽ dezir dello enel tracta
do de pan lo ô alli dire aqui, por no re-
petir lo tantas vezes, y sea este capitu
lo general de las maneras principales
ô estercolar, assi para panes, como ar-
boles huertas y viñas, q̃ lo q̃ en vno se
dixere, casi del otro se podria entẽder
y exercitar dela misma manera, y este
es vn pueblo grãde q̃ pocos le procu
rã, y los q̃ lo hazẽ mal, y sin tiẽpo que
por acertamiẽto o caso aciertan. Que
la verdad es q̃ por culpa ô los q̃ labrã
la tierra, no frutifiqẽ tãto como haria
si fuesse bien estercolada, y nũca se can
saria y en vna huebra cogeriã mas fru
to q̃ en dos, y aũ que a vnos frutos su-
cedan otros, como vimos q̃ los mozos
haziã en la vega ô granada y cõtinua
mẽte vemos en las huertas, esto por la
substãcia q̃ el estiercol pega ala tierra.
Y aun q̃ Theo. dize (y dize verdad) q̃
para bien, o mal fructificar, mas va en
los tẽporales q̃ enla tierra, pero mu-
cho va enla buena, o mala disposicion
della, q̃ si el año de si es bueno, y halla
la tierra bien aparejada mejor frutifi-
cara q̃ sino lo estuuiesse, y si el año acu
de auesso toda via lleuara vẽtaja. Ver
dad es que las tierras estercoladas en
los años faltos de agua no lleuan tan
to ni tan buen fruto como en los años
lluuiosos, o dõde se riega, porque el e-
stiercol es callente y seco, y sino ay hu
mor antes daña en los tales años ma-
yormente alas plantas que son peque
ñas, como son miesses, y sus semejan-
tes, y por esso dõde no se riega y es tier
ra muy seca, mejor es cieno o ceniza q̃
no estiercol de animales, saluo si no es
tã podrido q̃ aya perdido mucha y aũ
la mas parte de calor, y vaya echado
y repartido como lo ha menester la ca
lidad dela tierra como dire mas ade-
lante en este capitulo, mas entre los ar
boles no es tã dañoso, cõ tal q̃ vaya e-
chado en inuierno, y muy podrido,
porque el sol no tiene entre ellos tãta
fuerça porque si son muchos cubren el
pie con su sombra, y alli no arde tãto, y
por q̃ generalmẽte la ceniza es muy pu
nechosa, y no daña, en muchas partes,
mayormẽte en Italia cerca del Pado,
que es vn rio della sacan el estiercol, y
lo queman, y hazen ceniza (como Pli-
nio dize) y con la ceniza estercolan sus
tierras, por q̃ la ceniza da mucha vir-
tud, y no quema la tierra como haze el
estiercol, sino ay mucho humor, q̃ pa-
ra donde se riegã las tierras, o en las
huertas mejor es el estiercol q̃ sea po
drido, por q̃ ello con el agua para muy
buena la tierra, y si son tierras frias miẽ
tra mas mucuos es da mas calor, que es
lo q̃ ellas quierẽ con tal q̃ vaya podri-
do, y las tierras q̃ se riegan, si son muy
humidas, há menester mas estiercol.
Y esto auiso para q̃ vea el prouecho ô l
estiercol en la lauor de la tierra ô mas
de dar sustãcia, q̃ si vna tierra sin estier
col se vsa regar el agua la aprieta mas
q̃ vn pison, y la daña, y echa aperder
la plãta, y si lleua estiercol la para hue
ca, y cõserua mas el humor, de mas q̃
las tierras q̃ se estercolan lleuan el fru
to mas temprano. ¶ Primero pues q̃ Qual es el mejor estiercol para huertas.
diga del tiempo, y manera de esterco-
lar dire de algunas maneras de estier
coles. Lo mejor de todo para engras-
sar y dar mucha substancia y virtud a
la tierra es lo delas aues, digo gallinas
y muy mejor de las palomas que lo
de las aues de agua, como anades, y
ansares es muy malo, y daña mucho
la tierra, y la quema lo delas palomas
es excelente, q̃ echãdo poco dello abo
na mucho la tierra. Lo segũdo dizẽ, q̃
es lo de las personas, y esto vsan mu-
cho en Milan, mas por q̃ es muy callẽ
te han lo de mezelar cõ los otros estier
coles q̃ por si solo daña la tierra, que la
escalda, mas yo no esto bien cõel pare
cer de los q̃ lo alabã, lo vno por su mu-
cho hedor, lo otro porque ni para hue
ca ni fofa la tierra, como lo de los ani-
males caseros, y ô otros. Dize arriba
ô la vrina podrida la qual es mejor pa

los arboles que otra manera de estiercol y si esta en podridero medio año, es muy buena. El estiercol de asno es mejor para las huertas q̃ de ninguna otra bestia porque comen de espacio, y quebrantan mucho la cevada, y por esso cria poca yerua, y tras ello lo de cabras, y ouejas, y luego lo de los caualos y mulas siẽdo biẽ podrido, q̃ si es nueuo como los caualos tragan la cevada quasi entera, cria mucha yerua, y por esso es bueno nueuo para los prados, y muy podrido para las huertas.

Estiercol nueuo es bueno para los prados.

Lo de los bueyes ha de ser mezclado cõ otro para ser bueno para pan. Lo õ puercos es muy malo saluo para los arboles q̃ dixe, y para las hortalizas siendo muy podrido y desbecho enel alberca y mezclado cõ otro, mas para el pan no ay tal estiercol como la ceniza, y aun en muchas partes el mismo estiercol q̃mã, para echar la ceniza en el baruecho q̃ la ceniza no cria yerua por esso deuen enel baruecho quemar paja, leña, retama, estiercol y todas las cosas que pueden hazer ceniza. Para los panes, y viñas dizen q̃ es muy bueno sẽbrar altramuzes. Para los panes dize Crescentino, que los siembrẽ por Junio, y q̃ poco antes de la sementera los derruequen, y cauẽ la tierra y que la engordã mucho. Como se vuiesse õ hazer para las viñas ya lo dixe tratando dellas. Mas el estiercol de las palomas, y gallinas q̃ dixe que era muy singular no lo han de echar enel cãpo, o tierra a montones como lo otro, saluo pocos dias antes õ la sementera sẽbrarlo a puños por el cãpo como quiẽ siembra trigo, o cevada, por q̃ õ otra manera no bastaria, y aun esto se puede assi hazer con el estiercol de cabras y ouejas. Otra manera ay de estercolar las tierras de pã con agua turbia q̃ las engruessan mucho, y q̃ aquella agua vaya algo turbia, digo q̃ en aquella agua sean desbecho cieno, o estiercol bien podrido, o tierra gruessa, y aũ si la tierra es arenisca, echar le abueltas tierra gruessa, y por el cõtrario, y si estiercol no puedẽ auer (q̃ para las huertas necessario es lo de animalias) dize Crescẽtino que enel inuierno echẽ paja de qualquier rama, o juncos en lugares dõde passa gẽte, o en los corrales dõde duerme, o huella ganado, y alli se emboluera cõ el lodo y agua y alcẽlo den de a tres o quatro dias en mõtones, y en enxugãdo se bien-botẽ los enel cãpo, o tierras q̃ se há de estercolar, y alçados aq̃llos mõtones echen mas paja, y si es lugar donde ay helechos, y yezgos, y cegutas pueden los echar a podrir, o qualquier otra cosa como cardos, yerua y aũ el lodo õ las calles es muy bueno. Y esto tal puedẽ echar en las tierras poco antes õ la semẽtera q̃ no cria yerua, mas para tener abundãcia de estiercol no se puede hazer sin tener muladares en q̃ se recoja, y pudra, y esto es necessario al labrador, mayormẽte si tiene tierras flacas, o tã pocas q̃ pueden poco bolgar, q̃ cõ la huelga mucho se rebazen las tierras. Pues si es huerta, o en casa del cãpo q̃ llamamos granja o alqueria sea algo apartado õ casa mayormẽte dela puerta por amor del mal olor y vista, mas no sea tã lexos q̃ se haga pereza echar en ella vassura de casa, sea apartado de arboles, que el humo q̃ dellos sale ala puma vera daña mucho entonce ala flor, y despues ala fruta. Assi mismo ha de ser lexos de pozo de beuer q̃ corrõpe mucho el agua, mas sea el muladar en lugar bazo, hecho a manera de hoyo porq̃ alli se recoja siempre agua assi de la vertida como de la llouediza, y si no llouiesse procurẽ de echar alli agua õ otra parte, y si fuere de rio o õ alguna laguna que este tibia en grassa mucho el estiercol mas que la fria. Y en este tal muladar que echen quãto estiercol pudieren, y todas las inmundicias de casa mezclado vno con otro, y cõ el agua podrida, y sera bueno. Y porq̃ es malo el estier-

Como se an de estercolar las tierras.

el estiercol nueuo q̃ cria mucha yerua son necessarios dos muladares, para q̃ entre tãto q̃ lo vno se gasta, que esta podrido hagan otro de nueuo para q̃ suceda vnoa otro, y porque el sol haze mucho daño al estiercol, q̃ lo secã mucho, quiere estar el muladar a la sombra poresso defiendãle del sol quanto pudieren, auiẽdo mucho humor en el muladar podriranse las simientes de yeruas mas no ha de ser tãto viejo ni mas podrido q̃ passe de año, porq̃ pierde mucho la virtud. Assi mesmo el estercolar sea en menguante porque no criara yerua, o no tanta como si en creciẽte lo echassen y por esso mãda q̃ doquier que nazca yerua, como son enlos prados estercolen con estiercol nueuo y en creciente, y esto han de guardar mas enlas tierras para pan y en arboledas de estercolar lo en mẽguante q̃ no en las huertas, porq̃ alli continuamente escardã y sacã la yerua, lo qual no se puede hazer assi en los panes. Y porq̃ cõuiene en todo tener regla para no errar, sepan q̃ la tierra q̃ no se estercola y peca algo de fria, se yela mucho mas si mucho la estercolan arde, mayormente si es tierra algo caliẽte y horaguera, y assi enlas tierras calientes echen menos estiercol q̃ enlas frias, menos en las secas q̃ enlas humidas, y enlo muy humido estiercol de palomas o hojas de cipres dõde ay mõte dellos, menos en las gruessas q̃ enlas flacas, y mas en los cerros que enlos valles, y mas vale estercolar muchas vezes q̃ vna, que lo poco se puede enmẽdar echando mas y lo õmasiado no se puede quitar, y daña alas vezes y esto es como quien echa sal enla olla, q̃ alo poco pueden enmendar, y lo mucho no lo sabẽ todos quitar. Assi mesmo enlas tierras q̃ se riegan han de echar mas estiercol q̃ en las que no se riegã, y si tienen tierras frias repartir a ellas lo de animalias y gallinas y palomas, y alas caliẽtes y enxutas del lo

Estercolar sea en menguãte.

Buen auiso para estercolar tierras.

do o cieno, o semejãte que no arde, y el tiẽpo de estercolar, allẽde õ ser en mẽguante, como arriba he dicho ha õ ser enel inuierno o en tiẽpo frio, o nublado y echarlo en sus montones, y al esparzir o estender los montones no estiendan mas cada dia de quãto se pueda cubrir porque pierde el estiercol la sustancia, y poco antes dela sementera lo estiendan, y si la sementera a de ser por el otoño han de estercolar las tierras antes del, o si es õ tremesino o para simientes que se siembran ala primauera, ha õ ser el estercolar porel inuierno, y aun en todas maneras de estercolar y tiempos es mejor enel inuierno porque conel agua se encorpora mucho el estiercol y la tierra, y si es estiercol viejo lo pueden bien echar antes õ la sementera, mas si es nueuo que no a estado en podridero ha de ser por el inuierno, y para los arboles y viñas ha de ser el estiercol viejo, y escauarlos enel inuierno, porque lo tengan enel escaua, y en aquel tiempo se mezclara biẽ, y quãdo venga la primauera aura perdido el calor, y esto se ha de hazer assi en todos los arboles q̃ quieren estercolarle, mayormente en los q̃ no se riegan, y esto baste breuemente dicho delas maneras de estiercoles y tiempos de estercolar.

¶ Capitulo. vj. Del repartimiẽto dela huerta.

Auiendo ya cercado tanto campo quanto cada vno viere que le pertenesce, o quanto la facultad y oportunidad del lugar demanda, y si ser pudiere que el pozo o fuente este en la mitad como ya he dicho arriba, han de repartir la huerta en muchas partes, ansi ordenadas que toda se pueda regar, y han de hazer vnas regaderas maestras que por toda la huerta lleuẽ el agua. Y porque ay arboles que se quieren mucho regar como arriba he dicho, y algunas yeruas que no se plãtan cada año como rosales, lirios a-

pio, y llanten, y otras semejantes, q̃ se crian con agua, estas tales põgan en las regaderas maestras, jũto cõ ellos, porq̃ alli ternan mas continua agua q̃ en las tablas, y en las tablas pongan los que no han menester tanta agua, aunque en quanto ser pudiere las tablas para la hortaliza han de ser desocupadas y desembaraçadas de sombras de arboles y de rayzes, que mucho daña la sombra ala hortaliza, ansi en su bondad ỏl sabor como del crecer y hazer se grande, y mucho va en poner cada cosa en lugar que le cõuiene. Y muchas vezes por no saber esto ponen los arboles y plantas que quierẽ sol enla sombria, y por el contrario, y por esso conuiene saber que arboles o yeruas quieren sombra y quales sol, y quales agua, y quales enxuto, para que cada cosa se ponga en su lugar, y esto hecho teniendo la bien cauada y estercolada, y hechas sus eras, vengamos a dezir de las hortalizas. Y las heras para poner de primero las semillas sean angostas porque las puedan escardar sin hollarlas.

¶ Capitulo. vij. En que generalmẽte habla de algunas enfermedades de las hortalizas, y otras particularidades.

Dixe arriba enel primer libro, que conuiene sembrar el trigo en creciente, porque se haria muy mejor que sembrado en menguante. Lo mismo auisa Crescentino en las hortalizas diziendo que en creciente se deue procurar sembrar, con tal que si ser pudiere sea enel primer quarto de crescẽte, y lo que de el sembrar se dize se entienda del trasponer, y cõel trasponer crecen mucho mas y hazense de mejor sabor, mas no sea cerca del plenilunio ni enel, y aun dize Theo. que se hazẽ mejores las hortalizas poniendo a mano la simiente que no arrojandola, mas esto creo que sera en algunas y no en todas, porq̃ del poner a mano no creo que aya otra vẽtaja sino ponerlas ỏrechas como há ỏ nascer y esto se podra hazer enlos melones y cardos, y rauanos, y en las semillas que tienen la simiente crescida y se ha de poner rala. Assi mesmo muchas hortalizas mejoran mucho tresquilando las como vemos enlas cebolletas, mas si las cebollas tresquilá sea en tiempos serenos, porq̃ si llueue entra el agua por las cortaduras, y las pudre, y tábien se tresquila el porrino, y aũ perexil, y yerua buena. Quando las hortalizas crian piojuelo o qualesquier otros gusanillos si llueue bien encima luego peresçen, o poner montoncillos ỏ estiercol nueuo entre ellas q̃ alli se acogẽ y alli pilen el estiercol y moriran. Estas sauandijas por la mayor parte se criá en tiẽpos humidos y en lugares guardados de todos los viẽtos, mas para q̃ no nazcan y assi mesmo pa cõtra otras animalias q̃ no coman las simiẽtes so tierra, ni royá las rayzes ay algunos remedios y esto aprouecha no solamẽte para las hortalizas, mas aun para el trigo. Dizen q̃ tomẽ çumo de vna yerua que nasce en los tejados, que ellos llaman sedo, el maestro Antonio ỏ nebrixa la declara yerua camilla, o yerua puntera, y saquen el çumo della y poca agua si quisieren, y echen a mojar la simiente en ella vna noche, y otro dia la siẽbran, y lo mesmo se haze cõ çumo de siempreviua, y no las tocaran oruga ni otros gusanillos, y lo mismo hazen con çumo de cogõbrillos amargos y vn poco de agua, o cõ alpechin no salado, o con hollin de chimenea y agua y con esto no tocaran las rayzes ni las hojas. Si tienen la simiente en mojo en buẽ vino, no terna gusanillos despues, y si con biel de toro mojan las simientes no comerá las semillas antes q̃ nazcan. Dize Pa. q̃ si en vna concha de galapago y sea reziente, tienen las semillas a secarse, q̃ no criara piojuelo ni otras sauãdijas, o sembrar entre las

Para que no crie piojo la hortaliza

hortalizas y yerua buena, mayormente entre las berças. Y aun dize q̃ si majá veleño y sacá el çumo y lo mezclá cõ vinagre fuerte y cõ vn ysopillo lo echá en las hortalizas que matara vnas pulguillas o pulgon de la hortaliza, y si q̃ má entre las hortalizas pajas de ajos huyen las orugas, o quemãdo piedra açufre. Las hormigas huyrá de la huerta moliẽdo piedra açufre y oregano y echarlo enel agujero dellas, o si viẽ de fuera poner ceniza o cal por donde entran, mas muy biẽ es echarles en el agujero dellas agua biẽ caliẽte, mayormente de tozuisca. Cõtra los topos es bueno, enterrar vnos cantaros que estẽ derechos boca arriba, y yguales del suelo, y ellos, y piensan q̃ son sus agujeros y entran y no pueden salir. Dize Pala. q̃ vean los agujeros donde estan, y q̃ los tapẽ todos saluo el mayor dellos y q̃ tomen vna nuez gorda, y la horaden y saquen todo lo q̃ tiene dentro, y que la hinchan de piedra açufre molido, y pajuelas y cera, y la pongan ala boca del agujero algo dentre encẽdido, y procuren con vn cañuto soplar el humo hazia dentro, y con aq̃llo se ahogará los topos o huyran, y los ratones del cãpo peresceran si ala boca del agujero echá pro de ceniza de alcorno que, demanera q̃ tapẽ algo el agujero y criará sarna y moriran. Las culebras huyen q̃mando cosas de mal olor, como galuano cuernos de ciervo, o pelos, y viñas de cabras, y otras semejantes cosas. Muy singular cosa es para los escarauajuelos q̃ dañan la hortaliza, y otras sauãdijas, tomar vn viẽtre de carnero reziẽte, y lleno de vitualla como se esta, y cubrirle vn poco de tierra enla huerta, dẽde a dos dias hallaran allí allegados todos los escarauajuelos y mosquitos y otras animalias q̃ dañan, y a dos o tres vezes q̃ esto hagan no q̃dara nada desto enla huerta. Es muy bueno sembrar garuãços entre las hortalizas, nascen muchas vezes caracoles, y esto se pude coger a mano, o tomar alpechin o hollin desecho en agua, y cõ vn ysopo echarselo. Contra los ñublos aprouecha mucho si en la huerta por muchas partes hazẽ humo cõ paja, o cõ otra cosa. Todas estas animalias, mayormente el piojuelo y oruga se crian entre los arboles mas q̃ en lugares desembaraçados, y estos si son grãdezitos cogellos a mano, y q̃marlos, y sino, las mañanas quãdo haze algo de frio sacudã la hortaliza q̃ estará encogidos cõ el frio, y caerá ligeramẽte enel suelo y alli los rehuellen, y dize Colum. en este mismo lugar y a un Pala. y porq̃ al vulgo paresce cosa de hechizeria no lo querria poner mas es cosa natural y no es mal. Dizen q̃ si la hortaliza tiene piojuelo, q̃ vna muger quando tiene su flor, de dos o tres bueltas descalça enderredor de la era y que caera todo el piojuelo, y no es de marauillar pues tanta es en aq̃l tiempo su ponçoña, q̃ mancha vn espejo si a el se mira, y aũ muchas vezes le quiebra como por experiencia se vee, pues no es mucho q̃ mate el piojuelo. Las simientes delas hortalizas se han de guardar en lugar muy enxũto, y dõde las guardaren no derramen agua q̃ se daña mucho conla humidad. Dize Theo. q̃ las semillas delas hortalizas no crian gusanos dentro de si como el trigo y otras. Otra cosa tienen necessaria las hortalizas que cada y quãdo q̃ tuuieren yerua se la quiten, o cõ la mano o con la escardadera, mas sea contiento, como ni huellen la hera, ni õscubrá las rayzes delas yeruas, ni las arrinquen, y el tiempo del escardar ha de ser quando la tierra este no muy mojada que se rehuella y rebate, ni quando muy seca. El trasponer de la hortaliza allende de ser en crescientе como he dicho, sea en tiẽpo humido o nublado, o sobre tarde, porq̃ cõel frescor dela noche repare algo, y siẽpre la arriqn en mẽguãte de dia q̃ es ala tar-

Cõtra los topos.

El tiẽpo del trasponer s la hortaliza.

de y rieguen la dende a rato q̃ este trasspuesta si haze tiẽpo seco, que si ala mañana la trasponen haziendo sol, parase marchita y no prende tambien, y aun pierdese mucho della, y la que queda como esta ya chica tomada del sol no crece tambien ni se hara tan buena como se hiziera. La huerta para la hortaliza quiere estar muy estercolada alos tiẽpos y manera que he dicho, y muy mollida cauada, que con sobra de buena lauor le hazen dar vnos frutos tras otros, y aun mezclado vnos cõ otros como dize el Cresc. El trasponer se haze de dos maneras (no hablo agora ỏl puerro, solsso lechugas o berças o semejantes) o cõ vn palo hazer el agujero y meter alli la rayz dela planta, o cõ hacho agudo leuantar vn poco la tierra y meterla alli debaxo, y tornar apretar biẽ la tierra, y siẽpre enlas hortalizas q̃ pusieren y en todas las yeruas q̃ de el cogollo descubierto sobre tierra, porque si queda cubierto con tierra abogase como no tiene pordõde brotar y peresce, ansi mesmo se han de trasponer algo chicas, porque prende mejor por tener las rayzes mas tiernas y hazense por esso mejores. En todas las hortalizas q̃ se siembrã de simiẽte menuda como son colino, lechuguino, nabos, cebollino, cenahorias, rauanos mostaza y otras semejãtes, tomen la simiente y mezclen la cõ harta cãtidad de tierra o arena; de manera que entre gran cantidad de tierra o arena, vaya poca simiẽte, y mezclẽla mucho, y ansi la siembren, porq̃ si sola sin esta diligencia la siẽbran cae muy espessa, y nasce a mãchones en vn cabo mucho en otro poco, y en otro no nada, y si va como digo cae ygualmente, y no mas espessa ni rala delo q̃ es menester, y sale mas medrada y criase mejor, y esto se guarde en todas y principalmẽte enlas semillas, q̃ no se han de trasponer, q̃ estas tienen remedio, q̃ al trasponer se enrralen, mas toda via lleuan ventaja si van sembradas como digo. Pues auiendo dicho en suma estas generalidades delas hortalizas vengamos cõ la gracia de Jesu Christo a tratar particularmente de algunas dellas por si.

Capitulo. viij. De los ajos.

SOn los ajos de dos maneras vnos llaman blancos, otros castañuelos, no differen en la lauor mas de quanto lo blãco se querria sembrar algo mas tẽprano q̃ lo castañuelo, quieren tierras gruessas con tal q̃ sean dulces y amorosas enla lauor, y aun enlas tierras nueuas se hazen mejores que enlas que estan vsadas y cansadas, y si no ay tierras nueuas sean holgadas, q̃ aunque se hazen razonables enlas tierras estercoladas como son las huertas donde se riegan no son de tãta tura ni tales, porque ninguna cosa que se cria con estiercol se conserua o guarda tanto como la que se cria sin ello, y mucho menos los ajos que otra cosa, porque los haze escaldar y dañarse presto. Y porque los ajos se criã mejor entre las haças de pan que en las huertas, allẽ de de ser mas sanos que los de las huertas, por muchas causas, y por ser de sequera quieren tierras ocadales tierra fofa hueca, mollida y muy labrada, y tierra parda mas que prieta ni dura y aunquieren mas tierras calientes que frias, vnos ay de regadio como los que ponen en las huertas, otros de sequera, y los que son de sequera se hazen tambien buenos en regadio, y no se hazen bien los de regadio en sequera. Los tiempos de poner son dos o por Octubre o Nouiembre, y esto es enlas tierras secas y calientes, y mejores se hazen puestos en tiempo enxuto, mas en las tierras frias humidas y lluuiosas donde se riegan deuen los sembar por Enero y Hebrero, porque con lluuia y humor pudre se lo de antes puestos, y si la tierra q̃ se riega es caliente pueden los poner por Octubre, y Nouiembre, y hasta Hebrero

Los ajos son mejores entre el pan q̃ enlas huertas.

y siẽpre quando los pusieren haga tiẽ po caliente, tẽplado, amoroso, y si a dõ de los ponen há de regar vayá hechas sus heras maestras, y las otras como para hortaliza, y sino se há de regar va ya su tabla llana, y en toda parte vayá puestos por su orden como liños, porq̃ los entreliños puedá andar y escardar los y remollir sin hollar los, y aya de vn liño a otro casi medio pie, y por el li ño vaya vn ajo de otro quatro dedos por lo menos y cinco alo mas, y otros quatro dedos de hõdo. Si los ponen en creciente será mayores, y no tan q̃ majosos, como en mẽguante. Dizẽ los agricultores q̃ si los ponen quando la luna esta enel otro emisperio (que es q̃ no parece sino q̃ esta sotierra (q̃ no será tã quemajosos enel sabor, ni oleran tã mal y q̃ lo mesmo hagan al cozer. Y a vn amigo mio he oydo affirmar que si quãdo los ponẽ metẽ en cada vno sin tocar enel coraçon o machuelo vn cla uo de especias algo quebrantado q̃ los ajos terná parte de aquel sabor y olor, y esto se haga do no se riegá, y si mojaren los ajos dos dias antes q̃ los siembren en miel y leche q̃ seran mejores y mayores. Ansi mesmo dize Aben. que si los mojá vn dia antes q̃ los siembrẽ en buen mosto que será mas sabrosos. Para poner hã de escoger los ajos gor dos, bien grãdes, cogidos en buena sa zon, q̃ tengan las baruajas largas, blã cas, q̃ no esten como q̃madas ni tiño sas. Há se de escardar mucho y en mẽ guante, porq̃ mejor se pierde la yerua y quãtas mas vezes los escardaren tã to seran mejores, y creceran mas las cabeças, y su escardar sea desq̃ tengan tres porretas en adelãte, y antes q̃ ha ga masion o bastil, y dizen q̃ si quando estan ya bonitos les retuercen el tallo q̃ haran mayor cabeça, porq̃ la virtud se torna a dentro, mas yo no lo tengo por bueno, y pienso q̃ por alli se podri ra la cabeça, digo lo que dizen y põgo mas mi parecer. Los q̃ se riegan han se de regar vna o dos vezes cada sema na, y sea de noche quando aya biẽ res friado, y cada vez hartẽ los mucho de agua, q̃ si los riegan poco y con el sol es caldanse, y si alguna vez les llouiere poco quando haze grande sol rieguen los luego encima, porq̃ de otra mane ra se abuchorná y escaldá. Muchas ve zes alos ajos y aun a otras hortalizas las comen por bajo vnos gusanos que llaman rosquillas, estos se criã las mas vezes por abundancia del estiercol, el principal remedio es cogerlos a mano El coger delos ajos sea quãdo la rama este bien enxuta y seca, y ellos ayá esta do sin regar algunos dias, porq̃ esten bien secos, y q̃ como dixe la luna este so tierra que no parezca y en menguã te en dias claros, y aun guardáse mas si los cogen despues de medio dia biẽ tarde, y en cogiendolos esten vn poco al sol, porq̃ se enxuguen, y despues los passen ala sombra, porque si estan mu cho al sol, el sol los recueze y escaldáse y son de poca tura, y ansi se guardará mas los ajos, guardanse metidos en tre paja, o al humo, con que no sea de masiado, y mejor al ayre cierço o tener agua sal vn poco tibia, y meter alli los ajos y colgarlos al ayre para q̃ se enxu guen, y estos dizen que se guardaran mas tiempo y será de buen sabor, y no seran muy quemajosos mas no valen nada para sembrar. Echan los ajos al gunas vezes simiente en el tallo, y de sta simiente nascen mas tarde, y el pri mero ni segundo año no salen buenos los que se siembran de aq̃lla simiente, ni vienẽ a perfectiõ, y no es bueno sem brar delos que lleuaron simiente, por q̃ por auer echado la fuerça enla simiẽ te no la tienen enlos ajos q̃ son vanos: ansi no se hazen buenos. Los ajos tie nen muy singulares virtudes y propie dades, aunque mal olor, mas aun aq̃l olor no es sin prouecho, aunque es muy aborrecido de todas las damas y galanes, porque del olor de los ajos

Propie dades de los ajos.

huyen las serpientes y animales venenosos, y aun aprouecha contra la mordedura ponçoñosa. Majandolos y poniendolos en la mordedura, y beuiēdo el çumo dellos se derrama la ponçoña y poresso los llaman triaca de labradores. Tambien aprouecha de la misma manera para las mordeduras de los canes y lobos rauiosos, y ansi beuido el çumo con vino es bueno cōtra el ayre corrupto, y comidos por la mañana hazen lo mismo, son muy buenos para desopilar el higado haziendo salsa cō ellos con yeruas que abren y desopilā como el perexil y otras semejantes, y prouocan la vrina coziendo sus ramas y resciviendo aql vapor por bayo, como quien sahuma. Despierta los menstruos o regla de las mugeres, y de la misma manera haze salir las peras si del çumo hazen medizina o tristel, es bueno contra la ciatica, contra las lōbrizes aprouecha mucho si hazen salsa dellos cō pimiēta y perexil, yerua buena y vinagre. Contra la difficultad de la vrina y dolor de hijada, cuezan los ajos con sus ristras en vino y azeyte, y pongālo quāto mas caliente lo pudieren suffrir, algo debayo del hōbligo y verga, y sobre el lugar q̄ duele. Los ajos dā dolor de cabeça y sueño, acortā la vista, son ventosos y encienden luxuria los demasiados queman la sangre mayormente en los colericos y hazen lepra y dan grande sed. Assados o cozidos ablandan la tosse, alargan el buelgo, y aclaran la boz, y son prouechosos para el dolor del pecho q̄ viene de frio y hazen arrācar la suziedad del pecho tomādo el çumo dellos en la garganta saca las sanguijuelas q̄ estan assidas alli, dañan a las personas secas y colericas, y son mejores para los humidos y flematicos. Assi mesmo son muy buenos para ayudar a soldar las q̄braduras en los niños, y ansi los deuen comer ellos, y si maman coman los las amas q̄ les dan leche, y aun si vna vasija esta algo respendada no se saldra si la refriegā con vnos ajos crudos. Sō singulares para los q̄ tienen ytericia, y para esso comā los crudos y cō ellos beuā vino blanco. Cochos son buenos y sanos. Crudos siendo con medida y regla dan mucha gracia y sabor a qualquier guisado, y si los ajos estan vn poco a la lumbre no huelen mal, y si los guisan enteros no huelē malcomo los que son majados y para que no huelā mal es bien callētarlos vn poco al fuego, y vayan medio assados, o heruēta dos enteros en agua mōdando los primero q̄ los heruenteen. Son buenos los ajos cōtra el agua mala que no daña si los comen, sanā los empeynes refregandose los con ajos, y ansi 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. Dizen comunmente que son buenos contra la pestilencia.

Para la tosse y el pecho, e la boz.

¶Capitulo.xx. Del apio.

EL apio es vna yerua medicinal, q̄ en algo parece en las hojas a vna yerua q̄ nace en el agua que llamā friera. En qualquier tierra se haze bueno o caliente o fria, con tal q̄ tenga harto humor, y por esso se deue sembrar enderredor de las albercas y cauzes de agua, cerca de arroyos y fuentes y lugares humidos, y en aguas q̄ crian cieno y en aguas salobres. Tarda mucho en nacer, q̄ por temprano tarda quarenta dias, y mas presto nasceen de simiente vieja que de nueua, puedēlo bien sembrar por Febrero y dende en adeláte, y por Março y Abril, y Mayo, y por el estio, mas el q̄ entonce lo sembrare deuelo ayudar con agua. Dizen q̄ si lo mā quādo lo hā de sembrar tāta simiēte quāta pudieren coger cō tres dedos y la ponen en vn paño de lino ralo, y lo ponen en vn hoyo angosto, nasceran muy grāde mata dello, y las hojas dello nasceran demasiadamente crespas

auiendo lo sembrado lo pisan bien y apriétanla tierra bien, o le ponen vna lácha pequeña encima dizen que la leuánta. Si lo trasplusieren sea chico, q̃ quando grande no prende bien, sino tiene mucha agua. Quiere ansi mismo la tierra bien estercolada y podrida, tiene vna rayz principal la qual haze la mata quádo es vieja. Del apio ay muchas differencias, macho y hembra, de huertas y montes. Tiene virtud de abrir las opilaciones del higado y baço, despierta la vrina y haze sudar. Tiene mucha semejança en las propriedades al perexil, saluo que no es de tan buen sabor y no es tan seco. El apio daña la cabeça, y a los q̃ tienen mal caduco que llaman gota coral les haze mucho daño que abiua mucho aquella enfermedad, mayormente enlos niños, y por esso las madres no lo coman quádo dan leche. Pascado da gentil olor ala boca, y si las preñadas lo comẽ dales vomito majado y con miel puesto aclara la vista, y quita el dolor delos ojos. Si los peces estan enfermos en las albercas echen dẽtro apio mojado y ramos dello, o gorullos de harina, massado con çumo de apio. Beuido ello o su simiente o rayz cõ vino claro añejo despierta la vrina y flor delas mugeres, y q̃branta la piedra dela bexiga. Cozido en agua y beuida aq̃l agua alimpia los riñones, y beuido el çumo (y es mejor dela rayz) cõ vino quita el dolor de los lomos. Echadas vnas gotas del çumo enlos oydos los purga. La simiẽte del apio es buena para los ydropicos, q̃ alimpia el higado y leda calor. Si comẽ el apio alarga el buelgo, y incita la luxuria. Y dize Auic. que las q̃ dan leche no lo coman q̃ les corrompe la leche.

Propiedades del apio.

Capitulo. x. Delos assensios.

Son los assensios yerua que tiene el color de ceniza o cenizos, y es yerua enel sabor amarga mas medicinal. Enla manera que se han de poner ay poco que dezir, quiere la tierra biẽ labrada, y en qualquier ayre se cria, mas mejor enel frio. Puede se poner de vnos baruados que echan al pie, y aun delos ramillos hincados nascen, y tambien de su simiente. Siembranse por Febrero y março, no se quiere mucho regar ni labrar, porque cõ el vicio no son de tanta fuerça y virtud en sus operaciones medicinales, quierense mucho mondar. Los assensios son de muchas maneras mas todos concuerdan en sus propriedades, son calientes y secos, son abridores, despiertan la vrina y flor de las mugeres, puesto por baxo con apio y altamissa, dan apetito puestos en emplasto enel estomago, reposan el vomito dan apetito de comer y el xarabe dellos aprouecha cõtra la ytericia, desopila el higado y baço, su çumo haze todas estas operaciones, mas por ser amargo toman el agua dellos, sacada por alquitara y el xarabe dellos. Dize Auicena, q̃ aprouecha beuido contra las almorranas, y el çumo dellos aprouecha beuido contra ponçoña delos hongos, y dello huyen mucho las chinches. Es bueno cõtra las quartanas y calenturas. Es bueno beuido el çumo o emplasto contra las lõbrizes o beuido con çumo de hojas de priscos y cõtra la dureza del baço, cuezanlo con azeyte y pongan lo encima. Ansi mesmo son muy prouechosos al estomago, o beuidos o emplastados (como dize Gallen. en su libro de simpli.) Si ay algo cardeno en la cara o q̃lquier otro miembro, tomen çumo de assensios y poluos de cominos con miel, y hagan emplasto. Beuiendo su çumo aclara la vista, y puesto enlos ojos los aclara y quita el paño, dan sueño los assensios aun con solo el olor, la ceniza delos assensios haze prieto el cabello embuelto en vnguento rosado. Si ponen vn manojo de assensios entrela ropa, no la dañara la polilla, ni aun la roeran ratones, y aun si su çumo echã enla tinta no roeran ratones ni polilla

Para la tinta de escreuir.

los libros que con aquella tinta se escriuieren. Si echan en vn buen cantaro de mosto ocho onças de assensios majados y embueltos en vn pañezico y lo dexan estar alli quarenta dias, y despues lo quitan y ponen el vino en alguna vasija bien pegada a guardar terna mucha virtud cõtra la pestilencia y da ra apetito. Ha se de coger la rama en vnos manojos por el mes de Mayo, y secarlo ala sombra. La simiente dello se coge quando está llenos los vasillos della, y sequenla al sol, como el sol no la queme ni desubstancie.

¶ Capitulo.xi. De las acelgas.

LAs acelgas quieren y suffrẽ qualquier ayre, mas mejores se hazen en tierras frias. Quieren tierra muy gruessa, y humida y muy estercolada como podrida. Su sembrar dellas es de su simiente o de vnos cogollitos q̃ al pie echan. Puedense bien sembrar de simiente por Hebrero, y dize Columella, que las deuen sembrar quando los granados esten en flor, y aun bien las pueden sembrar por todo el estio. Han se de trasponer quando tengan quatro o cinco hojas, y miẽtra mas vezes las trasplusieren tanto seran mejores, y dellas ay blancas y negras. Las blancas son de muy mejor sabor y mucho mas tiernas, y dizen que se hazen blancas si quando las trasponen embarran las rayzes con estiercol fresco, y dize Abencenif que sea de vacas, y que las rieguen mas si son de natura de las muy verdes que tornan en negras, no creo q̃ con esto se tornan blancas, y si las apuercan haran blancos los tallos, há las de escardar muchas vezes. Si las siembran de simiente vieja nasceran mas presto que dela nueua como, dixe del apio, y si las siembran enel estio nascen al septimo dia, y si en el inuierno al dezimo. Al escardar miren que no les hieran la rayz, que no tiene sino vna sola. Pueden las bien sembrar entre las otras hortalizas, q̃ no tienen necessidad de tener apartado por si lugar, sino o por los sulcos o entre las eras, quieren mucha agua. Si bien las labran hazenle grandes, y donde vna vez las siembran sino las arrancan verdes nunca se pierden ni tienen necessidad de tornar la a sembrar alli, que dela simiente que dellas cae tornar a nascer, y de la simiente de vna mata nascen vnas acelgas que al primer año no lleuan simiente ni hazẽ tallo o mastil, y estas son muy buenas para comer, mas las que luego al primer año espigan no valen nada, ni dellas tomen simiente para sembrar, sino delas primeras que no lleuan al primer año simiente, y aquellas que luego espigan arrinquen las que son sin virtud y no valen nada. Guardãse biẽ su simiente quatro años, y de alli adelante no es buena para sembrar. Son frias y humidas. No dan al cuerpo tã buen mantenimiento como las lechugas, enflaquecen y debilitan mucho el estomago, ablandã el vientre, y si mucho las vsan comer dan dolor de tripas. Son buenas para los colericos y personas calenturientas mayormente de tercianas. Quitan la sed son de mal sabor para comer a los sanos y para para que tomen buen sabor dize Marcial que echen pimienta o echen otras especias. El çumo dellas quita las liẽdres y otras suziedades de la cabeça, y aprieta los cabellos. Pueden se en el tronco dellas engerir puas de arboles o pepitas como dixe en el capitulo de los engertos del libro tercero. Las acelgas q̃ son algo de su natura blãcas: o amarillas se tornaran mas blancas, si quando estan en penca antes que tallezcan las apuercan bien todos los tallos con tierra muy estercolada, y assi se hazen mas tiernos y mas sabrosos.

¶ Capit.xij. De las alcaparras.

ALcaparras son vnas matas q̃ se estiẽdẽ mucho por el suelo, y lleuã vnas cabeçuelas como de garas. Estas

de su naturaleza nasce en muchas partes, mas dõde no las ay las deue sembrar, porq son muy singulares assi en viãda como en medicina como luego dire. Qualquier tierra suffren, mas mejores son enxuta, y bazẽse mejores en lo seco que enlo humido, y por esso vemos q nasce de su gana en los muros y cercas y entre los luzillos y piedras, y lugares no labrados de algunas semẽtillas que lleuan los paxaros. No se bazen tambien enlo muy labrado saluo si la naturaleza del ayre y tierra no las cõbida mucho a ello, porq ellas de su naturaleza no quieren lauor, aunq las de los labrados son mejores, y los tallos mas tiernos. Quierẽ mas tierras calientes q frias. Assi mismo para las alcaparras son buenos lugares arenisco, y porq con su çumo y amargor en conã y dañan la tierra como dixe que bazia los garuanços, y assi mismo por que donde vna vez se arraygan estiendense, porq se multiplican mucho como los rosales colorados o çarças, es bien q dõde las han de sembrar les bagã primero vn circulo de ladrillo y cal para cada mata, porque no se estienda mas de lo necessario, esto es si las ponen en algun huerto, q si es enel cãpo bien es q se estiendan. Siembranse de dos maneras. La vna es de su simiẽte la qual lleuan dentro de vnos alcaparrones gordos, q estas matas lleuã dos frutos juntamente en vn tiempo. Las menores cabeçuelas son las q echan vnas rosas blancas y de buen olor, y estas no lleuan simiẽte. Las otras son mas gordas y en aq̃llas lleuã la simiẽte, pues dõ las gordas se coja la simiẽte al tiẽpo q estã maduras y bien sazonadas, y no se han de coger antes q abran aquellos caparrones, y desq̃ abiertos tenganlos a enxugar al sol porq se curen, assi curados los deuen sembrar. Quierense sembrar en tierra algo dura y no regarse o muy poco. De su simiente se siembran por Março Abril y Mayo, y por mediado Septiẽbre. Tambien se pueden poner o sembrar de vnos baruados q echan y esto es mejor a la primanera quando brotan, y tambien son como las çarças q qualquier rama q se soterrare baruara, y pues de la punta q se sotierra como mugrõ echa rayzes de alli se puede trasponer al año siguiẽte, como quiẽ trasponc baruado de cepa. Y si quisieren q el tal mugron baruc en vn tiesto o cesto lleno õ tierra so tierren la punta enel, q̃dandose presa la rayz, o passen la rama õ parte a parte por el tiesto o cesta q esta llena de tierra, y despues pueden q̃brar el tiesto o soterrar el cesto, y õstas tales posturas o baruados se puedẽ poner en otras partes, mas toda manera de poner õ alcaparra sea algo hõda, porq enel inuierno se quieman del frio y se consumẽ en su nascimiento, y la postura delos baruadillos o rayzes sea ala primanera. No quierẽ otra labor sino q en inuierno les corten todas las ramas y rayz del suelo, despues de secas, porq estando limpia terna mayor fuerça y virtud, y nascera mas presto, y echara mejores tallos. Hazense mejor en solanas q en vmbrias. Enel estio tienẽ flor y en entrando el inuierno se seeã y consumen so la tierra. Las q siẽbran a mano son mejores y de mejor sabor q las montesces. Antes q echen las cabeçuelas quãdo tienẽ los tallos tiernos, son buenos õ comer como esparragos. Las cabeçuelas pequeñas se han de coger o pa comer o pa adobar antes q echen flor o abrã, y en muchas partes las curan pa guardar mojãdolas primero en agua caliẽte biẽ salada q pierdan aquel verdor, y desq̃ estan enxutas ponerlas en sus seras o barriles y echarles harta sal entre medias, y assi se conseruan y pa comerlas lauẽlas en agua caliẽte dos o tres vezes q perderã la sal. Algunos les dã vn hervor pa q enterniezcã, y despues las echan en agua fria, y assi pierde la sal, o tenerlas en vinagre

Alcaparras como se siembran.

algunos dias, las q̃ estan cozidas despues exprimá el agua y echen vinagre y azeyte, perexil tierno, y yerua buena y algo de açucar, esta es vn ensalada muy excellẽte assi al gusto q̃ es sabrosa y da apetito como ala salud, y puedese dar alos enfermos q̃ está sin gana ô comer. Los q̃ las vsaren a comer ni ternã dolor ôl higado ni ôl baço porq̃ ôsopilá mucho, y son buenos cõtra la perlesia, y tẽblores, y desatá todos los embargos y vescosidades delos miẽbros interiores, y mucho mas los tallos son buenos cõtra la ytericia, y por ser abridoras abiuá la luxuria, y por esso no las deuẽ mucho vsar (mayormẽte las verdes) los q̃ desseá merescer cõ dios en castidad. Sõ cõtrarias ala melãcolia, ôspiertá la vrina y la regla de las mugeres, q̃ las alcaparas tienẽ virtud de abrir, y resoluer y gastar las vescosidades y adelgazar las y alimpiar, aquiẽ mucho las vsare comer aunq̃ tẽga mal de baço le purga y alimpia y sana, y el çumo ôllas hecho ayuda o cristel mata las lõbrizes o gusanos del viẽtre, y lo mismo hazen ellas comidas. Dize Auicena q̃ para la ciatica, es bueno q̃ hagan ayudas cõ el çumo de las cortezas de las rayzes ôllas. Si en vino blãco toman peso de dos dragmas de la corteza de su rayz purga el baço marauillosamente por vrina y camara, lo q̃l se haga y tome por espacio de treynta dias. El çumo dellas echado en los oydos los purga y abiua el oyr y mata los gusanos de las orejas. Las alcaparras saladas como he dicho son buenas pa los q̃ tienẽ poco huelgo, y dizẽ q̃ comidas son buenas cõtra las põçoñas comidas, y si por las mañanas mascaren sus rayzes harã purgar por la boca la humidad demasiada de la cabeça, y quitan el dolor de los dientes q̃ viene de frio alos q̃ primero las comẽ las primeras vezes son de mal olor y sabor mas despues son agradables y sabrosas y prouechosas. El azeyte ô las alcaparras aprouecha alas durezas, y opilaciones del higado y baço, mayormẽte alas que vienen de frio, y quasi a todas las enfermedades dellas es callẽte abridor y resoluto.

Las propiedades de las alcaparras.

Capitulo. xiij. Delas borrajas.

LAs borrajas son vna yerua q̃ tiene la hoja de la hechura de la buglossa o lengua de buey, y assi ancha, aspera, llena de spinas. Dellas ay monteses y caseras mas todas son de vna hechura y propiedad. Son mas saludables que ninguna otra hortaliza, y dellas se puede bien dezir y cõ verdad que en muchos cabos no son preciadas porque sus virtudes no son conoscidas las quales son muchas como luego dire. Quieren tierra gruessa y humida, que sea substanciosa. Lo principal que ellas quieren es que la tierra sea bien labrada, y por esso pertenescen a las huertas y entre los liños de las viñas son de tal calidad que en vna huerta o en qualquier otro cabo no es menester sembrar las mas de vna vez que ellas se multiplicá mucho, con tal que como digo sea la tierra bien labrada, y humida o que se riegue, y en todo tiẽpo las pueden sembrar donde se riegã y si assi fuere, ellas son de tal qualidad que antes sera menester arrincar las q̃ sembrar las que aun las hormigas lleuan su simiente, y la escondẽ y alli nasce. Háse de sembrar de su simiente por Abril y Mayo, y assi vernan tempranas o por Agosto, y Septiẽbre, y serã mas tardias y por todo el año, echan flor en muchas vezes y assi maduran vna simiente mas temprano que otra, y guardase la simiente para sembrarse dos años, y porque se cae y se ha con trabajo, deuen coger las matas y ponerlas en vna sauana a enxugar al sol, y dende a cinco o seys dias las sacudá enla sauana y quedara alli la simiente. Enxuguenla al sol y guarden la en lugar no humido. Tãbien se hallá algunos granos dello al pie ô la mata que

Borrajas como se siẽbrã

son longuezuelos y tienen vna corona blanca, esta simiẽte se ha ỏ coger si las quieren plantar en otra pte o para alguna medicina. Trasponẽse quádo pequeñas, y el mejor, trasponer es por octubre y nouiẽbre, y diziembre, y antes q̃ comiencen a hazer tallo en tiempo humido o regarlas, porq̃ prendan y porq̃ mientra son grandes son llenas las hojas de espinas son buenas pa cozidas con carne, y quando chicas para ensaladas. Alegrá mucho el coraçõ, y purifican la sangre, dã mucha alegria tanto q̃ dellas dize vn verso. Ego sum borrago q̃ gaudia semper ago, q̃ quiere dezir. La borraja so yo, q̃ siẽpre gozo do. Y por esso son muy buenas para las personas q̃ tiene mal de coraçon, y assi mismo son buenas para los flematicos y melancolicos, crudas engẽdrá muy singular sangre y mas cozidas cõ buẽ carnero o capones, y por esto son muy buenas pa los viejos, cõforta mucho todos los miẽbros ỏl spiritu, y los pulmones alargá el huelgo, y si beuen la simiẽte dellas en vino, alegran mucho el coraçõ, y si las vsan acomer muchas vezes quitan la ytercia. Delas flores dellas se hazẽ muy singulares ensaladas, mezcladas con vn poco de perexil y yerua buena, y singular letuario, y yaraue pa el mal de coraçõ, y para el higado. Para q̃ el inuierno las aya q̃ no se quemen del yelo echen les abueltas estiercol de establo q̃ sea reziente, y con su calor las defendera del yelo, lo qual hagan alas otras hortalizas que se suelẽ helar como yerua buena. En las borrajas labran mucho las abejas, y es muy singular miel la que de alli labran, y ellas lleuan mucha flor y en muchas vezes, y por esso deuen plantar esta yerua en los colmenares y aun quando la borraja florece no ay quasi otras flores ya, en que labren las abejas.

Propiedades de las borrajas.

Nota de las borrajas para el mal de coraçõ

Capitulo. xiiij. De los cardos.

CArdos ay de muchas maneras, mas aqui no hablo salvo de los cardos de comer digo de las huertas, que en algunas partes se llaman arraffices, qualquiera ayre sufren mas mejores se hazen en tierras callentes que en las frias, porque en las que son muy frias queman se de los yelos y paranse huecos, hazense muy buenos en los inuiernos lluuiosos, y aun que se hazẽ buenos en tierras sueltas, muy mejores son en las tierras gruessas y pegajosas, y aun allẽde de hazer se buenos en las tierras gruessas ternã esta vẽtaja q̃ por la dureza della no la horadan tanto los topos ni roeran las rayzes ỏ los cardos sotierra, y ayn ellos naturalmente se criã en tierra gruessa prieta, y muy buena (como dixe en el primer libro desta obra) poniẽdo las señales ỏsta buena tierra, y cada cosa tãto se hara mejor quãto mas cõforme fuere la tierra en q̃ la quieren plantar o la tierra en q̃ naturalmẽte se cria, y pues los cardos naturalmente se crian en tierras muy gruessas en las tales los deuen sembrar y poner. Quierẽ tierra muy estercolada, mucho humor, y assi seran mayores y mas tiernos. Si al tiẽpo del poner la simiente quebrantá vn poco la punta dizen Crescentino y Paladio que nasceran los cardos sin espinas, y si la simiente remojá en agua rosada, y despues la tienẽ a enxugar y la siembran ternan los cardos aquel olor y lo mismo podrá hazer en otros qualesquier olores, y sabores, y si mojaren la simiente en leche saldrá muy dulces mas porque la leche soazeda mudẽlos dos o tres vezes. Hanse de sembrar en cresciente, y ayan aduertencia que al tiempo del poner o sembrar la simiente vaya derecha como ha ỏ nasçer q̃ si rebuelta nasceran los cardos chicos y desmedrados y duros. No han de poner la simiente mas honda sotierra de quanto es el altor del dedo pulgar altraues, los que son para trasponer

aunq̃ esta planta pocas vezes se traspo
nen, mas las q̃ no son para trasponer
vayan mas hódos y cubran la simiẽte
de manera que aquella tierra que que
da encima quede muy mollida, y si la
tierra estuuiere biẽ estercolada se ha-
zẽ mas grãdes y mas tiernos y mejores
Ellos se siẽbran de dos maneras, o de
su simiẽte o de vnas plantas peq̃ñue-
las q̃ echan al pie como hijuelos, mas
ỏstas tales no salen tan buenos ni tan
tiernas como ỏ simiẽte. El sembrar ỏ
simiẽte es lo mejor por março y princi
pio de abril, y el poner dellos sea q̃ los
pongá por liño en acequia larga por a-
mor del regar dõde regarse tienẽ, o en
tablas entre otra hortaliza, y vaya vna
mata puesta de otra vn buẽ trãco por
amor ỏl aporcar q̃ la tierra ỏ en medio
se pta para cubrir el cardo, digo de los
entreliños q̃ con la mitad de vna pte
del medio liño, y cõ la otra mitad ỏ la
otra pte se cubra el cardo, y por el liño
vaya vna mata de otra dos pies, porq̃
al aporcar vaya vna acostada sobre o-
tra, y en cada mata vayan siete o ocho
granos de su simiẽte, puestos en tãto
espacio como palmo y medio, porque
pueda cada vna ỏllas ensanchar y cre-
cer, y dẽde a algunos dias q̃ ayan nas-
cido si algunas fuerẽ desmedradas y
chiquillas quitẽ las porq̃ den lugar a
las otras, y quedẽ alomenos quatro o
cinco cardos. Los q̃ se trasponẽ, agora
sea dela rayz de la madre, agora de los
sembrados se pueden trasponer por
Mayo, de los pimpollejos q̃ echan al
pie, o de los q̃ nascẽ de simiẽte ala pri-
mauera, o por Octubre delos q̃ echan
entõce, q̃ el cardo si tiene mucho vicio
echa muchos pimpollos, y al traspo-
ner dizen q̃ les corten con vn cuchillo
algunas de aquellas baruajuelas que
son muy luengas y embarren biẽ toda
la rayz con estiercol de vacas. Es muy
bien quando chiquitos escardar los
mucho mas quierense mucho labrar
y limpiar los de la yerua, mas quando
grandes no ay necessidad, porq̃ ellos
la ahogan y destruyẽ, y no me parece
bien lo que el Crescentino dize que les
pueden bien trasponer por Octubre
entre las haças del pan q̃ esta nascido
porque claro es que le ahogaran y ocu
para mucha tierra. Há los de aporcar
por el fin de Septiẽbre y por Octubre
en llouiẽdo o regar la tierra para que
se pare fofa y mollida, y los que se apor
can por en fin de Septiẽbre maduran
presto, porq̃ la tierra entõces esta mas
callẽte y madura mas presto que enel
inuierno q̃ esta fria. Quieren quando
chiquitos estiercol biẽ podrido, o ceni
za en las tierras frias, y los que enel in
uierno se trasponẽ, y porque ellos ocu
pan mucho tiẽpo la tierra pueden po-
ner en los entre liños (q̃ son como eras)
melones, cebollas, berças, rauanos y
hortalizas q̃ se arrincan antes q̃ ellos
crescan mucho, los q̃ dexan pa simien
te quitenles siempre los hijuelos, por
q̃ crezcan bien y crien la simiente bien
medrada y quando vienẽ las grandes
calores cubran la copa del alcarchofa
con algunas hojas que el sol quema la
simiente mas esto es mas necessario en
las tierras callẽtes, en las muy lluuio
sas las cubren con algo que no entre el
agua en aquella copa que pudre la si-
miente. Y despues de auer cogido la
flor dellas, que es muy buena para cua
jar la leche que este bien seca la simien
te q̃branten alcarchofas encima ỏ vna
sauana y alli la limpiẽ como pã y guar
denla en lugar enxuto. Los cardos pa
ra simiente sean de pencas gordas an-
chas y tiernas. Quieren bien regarse
o estar en lugar humido, y esse mismo
dia que los sembraren, los han de re-
gar, a esta hortaliza daña y destruyen
mucho los topos q̃ andá sotierra, y co
mẽ las rayzes y tróco y luego perescen
pa ellos es bueno regar mucho la tier
ra q̃ se harte biẽ de agua porq̃ el agua
los ahogue y tener gatos en la huerta
entre el cardo, y aũ gozq̃s q̃ cauen las

El sem-
brar de
los car-
dos.

quãdo
hãde a
porcar
los
car-
dos.

La
flor de
los car
dos
cuaja
la le-
che.

topineras o comadrejas mãsas, mas lo mejor es agua, o mirar dõde los topos cauã y cauar vn poco tras ellos vn buẽ hoyo y jũto cõ la boca dl agujero põgan vn arcaduce o cãtaro enbiesto puesta la boca del cantaro o arcaduce junto ala topinera, o vn poquito mas bayo y por encima d̃ la boca y agujero vnos palos y hojas q̃ lo cubran como este escuro y hueco, para q̃ por bayo q̃ vienen reculãdo por el agujero cayga enel arcaduce, y requieranle cada mañana y õsta manera en pocos dias no quedara ninguno, y ponerle ala boca vnos espartos embueltos en massa y rejalgar, y luego lo roen y muerẽ, mas guardẽ no lo topen perro ni gato q̃ lo comeran y moriran. Dize Pala. q̃ tambien huyen mucho si les hinchen las bocas d̃las topineras cõ almagre biẽ mojado en çumo de cogõbrillo amargo, o cauãdolas al derredor por dõde andan q̃ luego huyen conla claridad auiendo les cortado los agujeros por dos o tres partes. Ansi mesmo dizẽ q̃ es bueno contra los topos y ratones, poner cogollos de adelfa enlas topineras q̃ lo gustan y mueren y huyẽ dello y lo mismo es biẽ cõtra las hormigas. Tãbien se toman los topos con valle stillas como ratones puestas a las bocas de las topineras. Los cardos son muy buenos para comer q̃ assientan mucho el estomago y vianda, y a esta causa dixo el Portugues q̃ los asnos tenia mejor estomago q̃ los hombres, porq̃ comen mas cardos, engruessan mucho la lengua, entorpecen mucho la habla, desopilan el higado, hazẽ orinar, dan sueño, dã algo de apetito, son confortatiuos dela madriz o madre. Por ser calientes y porque tienen virtud o propiedad de cuajar la leche, como haze la flor, no los deuen comer mucho las mugeres q̃ dan leche q̃ les hara cuajar la leche enlas tetas y causan algunas enfermedades de mucho dolor, y aun tambien se deuen guardar de comer cardos o alcarchofas quando comen leche, porq̃ esta yerua tiene propiedad y fuerça para la cuajar enel cuerpo, lo qual es muy peligroso, y las mas vezes mortal. Los cardos comidos dã buen olor ala boca.

Para cazar los topos.

Las propiedades de los cardos.

Nota q̃ daño so es el cardo comido sobre leche.

¶Capitulo xv. Delas coles.

Las coles o verças son õ muchas maneras y hechuras como vemos, mas todas quieren vna lauor, y aun que se hazen muy buenas en todo ayre, muy mejores se hazen enlas tierras frias, como las ay en Alemaña, y aun enlas tierras frias no crian tanto piojuelo como en las callentes, y aun quieren mas algo de cuesta que muy llana tierra, y por esso dize Pala. q̃ las deuen poner en los caualletes de las heras y de las otras hortalizas q̃ alli se hazen muy mejores que en otra parte dela hera. Quieren tierra gruessa y sustanciosa, bien holgada o bien estercolada, y enla tierra de mediana manera suelta se hazen aunque no tales. En la arenisca y dura y barro, hazense muy desmedradas y duras, saluo si la estercolaren mucho. Y Plin. dize que si las riegan y estercolan q̃ se hará mayores y mas tiernas, mas que no seran tan sabrosas como sin ello, esto es donde la tierra es muy auentajada, q̃ donde es mala y flaca tiene mucha necessidad de estiercol. Ha de ser para las verças la tierra muy sin piedras y sin guijas, y aun assi la quiere toda hortaliza. De los repollos la mejor postura es por la primauera, y aun no se deuen poner en otro tiempo que vienen a madurar al inuierno y conel frio cierran mejor, mas las otras generaciones õ verças en qualquier tiempo se puedẽ poner, que en todo el año se hazen buenas. Los repollos tienen necessidad õ la tierra mas estercolada que las otras coles. Si ponen las coles o repollos hazia medio dia hazense mas presto, mas si los ponen hazia el cierço o Septentrion aunque no crescen

En q̃ tiẽpo se ponen los repollos.

ni madurã tã ayna sõ mayores y ô mejor sabor, q̃ el frio y el yelo dan mucha gracia y sabor a qualquier linage o manera de berças y las enternescen mucho. La simiẽte para poner sea nueua q̃ si de quatro años passa nascẽ nabos (segũ q̃ dize Abẽcenif y Paladio) y dize el mismo Abẽcenif, q̃ tornádo a sembrar la simiente de aq̃llos nabos tornaran a nascer coles. Aun el Crescẽtino, dize q̃ se guarda hasta diez años. Quierẽ ser las eras muy biẽ cauadas y estercoladas pa sembrar el colino, mas sea el estiercol bien podrido y mezclado, y encorporado cõ la tierra. Y pa q̃ ni hormigas ni paxaros comã la simiẽte o el colino, quando nascen mojẽ primero la simiẽte en çumo de yerua mora, y para esto aprouecharia lo q̃ se dixo de los remedios ô las hortelizas en el capitulo siete deste libro há las ô sembrar en principio de creciente, y nasceran mejor y mas presto. Quierẽ se mucho regar hasta q̃ nazcá y despues no tanto, y para hazer almaciga siembrẽ el colino en lugar callente o abrigado, y aun todas las mas semillas lo quieren assi, porq̃ mas ayna y mejor nascẽ.

El trasponer de las coles

El trasponer sea desde que tenga seys hojas, y Paladio, y Crescẽtino dizẽ q̃ si algo mayorcillas las pusierẽ no prẽderan tan presto como las chicas, mas q̃ se haran mayores y mas gentiles, mas si las trasponen en tiempo frio o fresco q̃ no haze soles grandes biẽ les pueden trasponer grandezitos, mas si es tiempo caloroso mejor es ponerlas pequeñuelas q̃ no se sequen antes que prendan, y si en tiẽpo frio las trasponẽ sea de mañana despues de auer salido el sol q̃ aya quitado el rocio ô la tierra mas si es en tiempo callẽte sea a la tarde despues de auer caydo la furia del sol y luego las rieguẽ bien encima que se abiuẽ vn poco, mas el mejor trasponer es en tiempo nublado y humido q̃ molline vn poco, y assi no se parará la cias ni marchitas, lo qual es assi en todas las hortalizas. Al trasponer cortẽ les las baruajas largas q̃ quedẽ cortas porq̃ al trasponer no q̃den rebueltas ni tuertas q̃ se hazen las berças desmedradas. Pueden se trasponer haziẽdo el agujero con vn palo, o alçádo la tierra con vn hachõ biẽ puntiagudo y metan la rayz abaxo y apretar la tierra en cima. Los repollos pa encogerse ellos enfi mismos y apretarse há los ô trasponer espessos, mas las otras berças grãdes, y anchas que llaman castellanas, quieren grãde cãpo porq̃ se estienden mucho, o si las pusieren espessas entre saquen las quando se hizierẽ mayores y si les llegã la tierra al pie como quiẽ acogombra arbol hazer se há muy mayores, y al trasponer no cubrã ni sotierren todo el tronco q̃ se daña. Y dize Columella, que al trasponer embarrẽ las rayzes con vn poco de cieno de fuente o de rio o estiercol bien podrido, y que desta manera se haran mas cocheras y tiernas. Hanse mucho de estercolar y escardar y limpiar quando chiquitas q̃ despues ellas ahogan y destruyẽ toda la yerua, y dize Plinio que entre todos los estiercoles no ay otro para las berças q̃ lo de los asnos, y lo mismo dize Abencenif. Quieren se bien regar y si las riegã con agua salobre son muy sabrosas y tiernas, y lo mismo hazen sembrádo las en tierra salobre, y el mejor regar es de noche, mayormente si son chicas q̃ las grádes hazen sombra al pie y no les daña el agua con el sol y si quando son grandezillas toman el poluo de la tierra salobre y se lo echan encima de las hojas y a la rayz quatro o cinco vezes vernan mas presto en pfecion y seran mas sabrosas. Adobalas mucho el salitre q̃ las haze estar mas verdes y mas tiernas y mas sabrosas esto se les puede echar en dos tiempos y edades dellas y en dos maneras. La vna quádo son chiquitas en colino moler el salitre, y cerner se lo ligeramente encima y la otra deshazer el salitre

El estiercol para las berças.

en agua y cō vn ysopo rociarlas verças y aū esto quita mucho el piojuelo dize The. q̄ si entre las verças siēbran matas de yerros y altramuzes q̄ no criará orugas o piojuelos. Si secā el estiercol de ouejas o palomas y ceniza (y es buena de higueras o de oliua) y lo bazē todo poluo y lo echā en las coles q̄ tiene piojuelo huyrá de alli o moziran, o cozer hojas de olivas o azebuches en agua y rociar cō ellos las berças, o si sahumaren dōde estan cō cera y piedra açufre y con cuerno de ciervo o de cabras moziran los gusanos y sauādijas Assi mismo si son pocas las berças, dañadas destas suziedades de gusanillos es bien arrācarlas antes q̄ enconē las otras, y esta es la mejor medicina preseruerando q̄ no nazcan mas, y porque estas enfermedades de orugas y piojuelos se crian mas en lugares abrigados y humidos q̄ donde coge el ayre, alli deuen platar vnas q̄ tienen la hoja lisa, y en lugares ayrosos las q̄ tienen las hojas crespas q̄ si estas tales ponē donde suelen criar piojuelos dañan se mucho, y son muy suzias. Si la tierra es gruessa y humida puedē las biē trasponer entre las baças de los sembrados entre los liños y enlas viñas, mas sean apartadas de las vides porq̄ dañan si está cerca alas vides. Si las coles se siēbran por principio de septiēbre, o por octubre vernan a ser buenas a la quaresma y no lleuara simiēte porque las cueze el yelo y si las siēbran mas tardias será muy tiernas para suffrir los yelos del inuierno, saluo si la tierra fuere muy callēte, y dōde no ay yelos. Si en inuierno deshojá las berças o si las descogollá dará vnos pimpollos o bretones ala primauera mejor q̄ si no las desmochassen delos q̄les bretones nasce la simiēte, y si aq̄llos pimpollos cortā del trōco tantas quantas vezes nascieren hasta que aquella fuerça dela simiēte se gaste tornará a echar otras hojas o pēcas de nueuo muy lindas y gētiles q̄ el tronco dela berça biue mas d̄ año, y es tan rezio q̄ enel pueden enxerir puas y pepitas o simientes d̄ otras yeruas como dixe en los enxertos del libro quarto si le labrá y riegan. Delos repollos, no salē assi como enlas otras berças, y porque enlos repollos aquellos son mejores q̄ cierran y aprietan mucho y despues tornā abrir, de los tales es bien, o luego d̄spues de auer cerrado se abrē, mas a los repollos no les tiētē la cabeça cō la mano quādo cierran q̄ luego se abrē. Pues el repollo q̄ vieren q̄ esta muy biē cerrado y duro antes q̄ comience a podrirse, cortenle toda la parte de arriba como corona y cortē le las hojas cō vn cuchillo, y assi no podrira y echara los pimpollos o bretones d̄la simiēte. En toda manera d̄ simiente de berças d̄ qualquier suerte q̄ sean es la mejor la q̄ echan por la parte mas baxa, y delos pimpollos q̄ echan a lo mas baxo dl tronco, y por esso quando echan los pimpollos despunten los todos porq̄ por baxo tornē a echar nueuos cogollos para simiēte y esto se guarde en toda manera de coles mas alas berças q̄ han de guardar para simiente no las han de cōtar el cogollo del tronco. Pone Marco caton marauillosos loores y grādes propiedades de las berças digo las palabras de Plinio, y son tantas q̄ Crisipio y Pitagoras hizierō entonces tractados dellas, y el mismo Laton dize dellas q̄ en virtud y buenas propiedades sobrepuja a todas las otras hortalizas y dellas las mejores son las muy verdes y crespas, y tienē los troncos y venas algo coloradas q̄ estas son d̄ mas virtud. Las q̄ tienen la hoja ancha no son tābuenas, y los repollos no tienen tanta virtud. Quanto alo primero son contrarias al vino que impiden y quitan la embriaguez, que si las comē crudas antes de beuer no dexan embriagar aun q̄ beuan mucho vino, o si despues d̄ auer beuido las comē quitara la

Para q̄ el repollo de simiēte

Propiedades de las berças

Para q̄ las berças crien bretones.

Berças son cōtra la embriaguez del vino.

embriaguez aun q̃ ayã beuido mucho mayormẽte si las mojan en vn poco ò buẽ vinagre (como dize el mismo Catõ) y aun lo mismo haze su simiente beuida, mas mi consejo es, en cõfiãça ò l remedio delas berças q̃ no beuan mucho vino, que si mucho beuen, ni crudas ni cozidas no impidirã la embriaguez segũ pienso, y aun vi por experiẽcia, q̃ este remedio sera quãdo mucho para los q̃ se escallentã vn poquito, no pa los q̃ se hazen odrinas. Los trõcos crudos comidos alimpian mucho los pulmones, y aclará la boz, y lo mismo hazen las hojas aunq̃ no tanto como el troncho. Si cõ el agua en q̃ las han cozido lauan los miembros y nerbios encogidos los estiende y sana, purgã mucho el vientre y la flema y los miẽbros q̃ tiemblan fortifican mucho lauando los bien con aq̃l agua. Para la flema dize Laton, que hagan vnos manojos, de las verças y los metan en agua biruiendo, y desque tornare a començar a heruir no los dexen mas de quanto anden cinco o seys passos y saquen las hojas del agua y majen las y saquen el çumo, y cuelen lo en vna jarra de barro, y ponganlo vna noche al sereno y echenle vnos granos de sal y vnos granos de cominos molidos, y el que lo ha de beuer acueste se sin cenar y lauese bien las piernas y manos con agua callẽte y beualo ala mañana y passeese tres o quatro horas, y quãdo le viniere gana ò vomitar haga vomito, y purgara tanta colera y flema que el mesmo se marauille donde tanta tenia, y purga mucho la cabeça. Y dize Plinio q̃ beuido el çumo con vino tinto purga la colera. Todas las berças tienen esta natura y propiedad, q̃ majadas y puestas sobre hinchazon la sanã. Sobre las llagas las purga y alimpia y sana, madura las hinchazones, y las abre, y si assi majadas las ponẽ encima ò las llagas encãceradas las alimpiara y sanara, mas alas tales llagas tengan lo primero a mojar en agua caliente, y esto se haga dos vezes al dia, y auiẽdo biẽ lauado la llaga ponganle las berças majadas dos vezes enzima y assi sana bien los miẽbros affistolados. Para las llagas q̃ estã solapadas deuẽ hazer lo mismo y aun los poluos hechos de vnos tronchos, mayormẽte de vnas q̃ son monteses secados en vn horno, comen qualquiera carne de masiada, y podrida, y vna carne q̃ nace dentro delas narizes q̃ llamã pulpo sana muy bien oliendo los poluos hazia dentro. Majada y puesta sobre los empeynes, los sana. Sino oyen biẽ majen las hojas y saquen el çumo y mezclado con vino tibio lo echen en los oydos y aclararse han, y si ay algun miẽbro òscõcertado lauẽle biẽ cõ agua callẽte, dos vezes al dia, y majẽ la berça y põgan la alli. Si ay algo magullado lauen lo primero biẽ cõ agua callẽte y põgã la berça majada encima dos vezes aldia. Y si los niños chiquitos las comẽ mayormẽte los trõchos assados se sueltan mas ayna a andar, y sanan las llagas delas tetas assi majadas y puestas encima. A los que escupẽ sangre, son buenas comidas. Y si con la vrina que hiziere vno que las coma crudas lauarẽ los ojos aclara mucho la vista, y si beuen la simiente de las coles tienen virtud contra la ponçoña de los hongos ponçoñosos que han comido. Purgan mucho el baço comiẽdo las y beuiendo vino blanco con ellas. Crudas comidas dan abũdancia de leche alas paridas. El çumo ò llas retiene los cabellos, ablãdan el viẽtre si son mal cozidas, y si estã muy cozidas le restrifien. Puestas las hojas majadas sobre culebrillas o semejãtes males q̃ crecẽ como las culebrillas no las dexa crecer, y quitã las señales delas heridas. Puestas sobre la mordedura ò l can rauioso la sana. Despiertã y prouocan la vrina y camisa ò las mugeres. Otras muchas virtudes tienẽ largas de cõtar, y

Contra la flegma.

Para las llagas.

Nota para los niños se sueltã mas ayna a andar.

con estas

con estas tienen assi mesmo q̃ dañan la dentadura y dã algo ỏ mal olor a la boca, y dan sueño, y aun comidas acortá la vista. Só assi mismo malas para los que tienẽ venas rotas en las piernas que llaman varizes, que las engordá, ni los que tienen llagas melancolicas y çaratanes. En la olla son mas sabrosas retorcidas con la mano que cortadas con cuchillo, porque el hierro las daña mucho dandoles vn sabor ỏ herrumbre y endureciendo las.

Capit. xvj. De las calabaças.

Quierẽ las calabaças tierra gruessa, humida, biẽ estercolada, y biẽ cauada, y lo principal q̃ quierẽ es tener mucha agua, haziendo se mejores en solanas que en sombrio con tal que tengan humor bastante. Estas tambien se pueden sembrar donde no se ayan de regar, aunque no tambien como donde pueden auer agua, y para en los tales lugares. Dize Colu. que en Hebrero hagan vnos sulcos hondos, casi vn pie, y estercolados con estiercol bien podrido, y a mediado Março siẽbren las pepitas y cubran las poquito y rieguenlas bian hasta que nazcá, y como fueren cresciendo assi las vayan cubriendo de tierra, hasta que los sulcos yguales de tierra, y las q̃ anssi sembraren seran muy tempranas y de mejor sabor que las que se riegan. Puedense sembrar assi mismo por fin de Março y por Abril, y aun por Mayo las pueden poner, mas las que tan tarde sembraren tienen necessidad de mucho estiercol y agua para que con la calor y virtud del estiercol y humidad, vengan a ser tan tempranas como las que se sembraron por el mes de Março, y al tiempo que las ponen vna noche antes que las siembren echen las en agua, y las pepitas que nadan por ser vanas, echenlas fuera, y las que fueren a lo hondo estense essa noche en agua para que se enternezcan, y nasceran mas presto que si las sembrassen secas. Y si las remojaren en leche, o en agua miel muy aguada saldran las calabaças muy dulces y sabrosas. En la simiente delas calabaças ay vn grande secreto y differencia, que como la calabaça a vnos cabos es larga y a otros angosta, y a otros llana, assi son las pepitas de cada vna destas partes que tal nascera la calabaça, segun del cabo que es la simiente, que si la pepita es del cuello, nascera la calabaça larga, y si del vientre ancha, y la tal simiente para que nazcan anchas se han de sembrar de punta, y para que sepan de que parte es la simiẽte desque bien seca la calabaça abranla, y hallaran la simiente cada qual pegada en su parte. Y siempre la simiente sea de las primeras calabaças que nascieren, y de las mas cercanas a las rayzes, y para auer calabaças muy tempriano, tomen estiercol harto nueuo, y hinchan bien vna hera dello, y pongan encima vn lecho de tierra buena bien podrida, y entre aquella tierra pongan las pepitas mojadas como dixe, y esto se puede hazer por Hebrero y Março, y de noche cubran la hera por amor de los rocios, y heladas, y de dia descubran la al Sol, y desque nascidas trascongan las do quisieren, con tal que lleuen harto de aquella tierra y estiercol. Han se de trasponer quando tengan tres o quatro hojas, y poner las por donde se asgan y suban, que por el suelo dañase, y aun si pisan la mata dellas daña se mucho. Y si las siembran para comer, mientra mas largas y delgadas son, son mucho mejores, y mas tiernas y mas sabrosas, y por aquesso estas tales se han de sembrar de las pepitas del cuello, y que vayan puestas la punta hazia arriba, que aquellos cornezillos vayan hazia abaxo puestos. Si les echan algun poluo encima, hazense tambien muy dulces y sabrosas al gusto, y por el tanto es bien que las siembren cerca

El tiempo de el sembrar las calabaças.

Nota este propiedad delas calabaças.

de camino, y aun cõel poluo está muy frescas. Dize Colu. que donde ay las calábaças (mayormente quádo estan en flor) no llegue muger q̃ tẽga su mes o flor, q̃ les haze mucho daño, mayormẽte si las toca. Ari. dize, q̃ si siẽbran las calabaças junto con vn pozo, y ỏs que está las cabeças nascidas las trastorná dentro enel pozo ỏspues q̃ ayan despedido la flor que las calabaças comiençá a crescer, y tapen el pozo bien que se guardaran verdes todo el año, mas vean q̃ no toquen enel agua. De las calabaças se hazen gentiles sõbras en verano, poniẽdolas en armaduras como parras, y colgadas de arboles q̃ no lleuá fruto como son sauzes y otros arboles semejantes, y puestas en alto dá mejor fruto y mas sabroso q̃ tendidas por el suelo, y menos simiẽte. Cre. dize q̃ si quando las matas há algo crecido las despuntan, q̃ echará mas pimpollos, y enellos mas calabaças, y aũ seran mas tẽpranas, y lo mismo es en los melones cohõbros y pepinos. Para simiẽte se han de guardar ỏ las mas crescidas, y las q̃ primero nascieron, y han las de dexar colgadas en su vid, hasta el inuierno, y despues colgarlas o al sol o al humo, que de otra manera con la humidad podrirse ya la simiente, mas no les de mucho calor alas que colgaren al humo, que se escallẽtaran antes que se enxugue. Guardanse para quando no las ay, si las raen la cascara verde y les quitá las pepitas, y de la pulpa hazẽ vnas tiras como tassajos y las secan al sol, despues en cozina se paran muy buenas, enla quaresma, y aun son mas sanas que no tienen tanto humor ni frialdad como quando verdes. Quando verdes son frias y humidas, y por esso no son buenas para las personas flematicas y humidas y melancolicas, sino para los colericos y enfutos, y por ser frias y humidas quierense guisar con especias y yeruas calientes y bien olientes, como azẽdrea y yerua buena y perexil y hinojo. Son buenas para los que tienen callenturas, mayormente tercianas, y templá el calor. Son buenas cozidas o con carne o fritas, que pierden mucho la frialdad y humidad. Son de muy ligera digestion y corrompense muy presto enel estomago quando esta indispuesto, y presto se traspassan enla calidad y natura de aquello cõ que se guisa. Si mucho las vsan comer engendran colica, mayormẽte en las personas frias y por esso há las de guisar con especias y miel. Las pepitas son frias y son buenas para purgar los riñones ỏ las arenas, y desopilan el higado, mondadas y majadas y cozidas con vn poco ỏ agua de cebada y bebiendola. Hazense muy buenas pepitas ỏllas, y guardan se en su vigor y virtud por tres años.

Buen aviso para guardar calabaças.

Dize Abence. q̃ las siembren biẽ hondas, y lo mismo hagá a los cohombros y q̃ quando estuuieren de quatro hojas tornẽlas a cubrir hasta el cogollo, y dize q̃ quando estuuieren algo crescidas las escauen, y las horadẽ las rayzes con vnas puas de espinos y tornẽ las a cubrir. Dize mas q̃ si las siẽbran hondas, y quádo fueren creciẽdo las cubren hasta la punta, y que esto se haga tres o quatro vezes, que los cogõbros y calabaças que ansi fueren sembrados nasceran sin pepitas, y que para que sean muy tempranas las siembren en inuierno en vnos ticstos horadados con buena tierra y estiercol, y las rieguen cõ agua tibia, y de dia las pongan al sol, y de noche las metan en lugar abrigado, y escalentádo el tiempo, quando las otras se suelen sembrar las trasponga, quebrantando el ticsto, y enterrando la enla tierra ansi entera, y para que la tierra vaya bien entera, cinco o seys dias antes no la rieguen, y en trasponiendo las luegó las rieguen, y si las sembrarẽ la punta hazia a bazo llenaran mas calabaças, (segun dize el mesmo Abencenif.)

Propiedades ỏ las calabaças.

y se remojan las pepitas en cosa laxatiua o cosa olorosa, las calabaças ternan aquella virtud y olor. Para q̃ no aya gusanos ni prosjuelos dizẽ que aten assafetida en vn paño y tengá la a mojar en agua, y cõ aquella agua la rieguen, y no las ternán. Entre sus propiedades no es menester dezir q̃ son buenas para echar vino, que esto bien lo sabẽ los romeros, y los que cauan las viñas, y para echar vino en ellas son las mejores las q̃ son muy luzias de tez, y quãto mas viejas fuerẽ tanto son mejores y han las de empegar por de dẽtro, cõpez y escoger las mas gordas ỏ casco.

Capitulo. xvij. De las cebollas.

Quieren las cebollas tierra muy gruessa y sustanciosa, y muelle, y dulce en la lauor muy suelta, q̃ parezca arenisca y tierra fria, y si es tierra rezia y dura no pueden crescer, y por esso es bien que con ser tierra gruessa sea suelta, y quiere que la tierra este muy estercolada y holgada y mullida y cauada y limpia de piedras y yerua, y aun no basta que la tierra este cauada vna vez sino dos o tres, y sino esta la tierra estercolada de antes para la sembrar o trasponer, entonces la estercolen con tal que sea con estiercol podrido. Dize Aben. que las cebollas se hazen bien en las tierras bermejas, con tal q̃ sean tierras sueltas. Siembráse de dos maneras, la vna de su simiente, y la otra es de las mismas cebollas, trasponiendolas, y de las cebollas que tallescen y tornan a poner nascen mas simiente y hazese pequeña la cebolla, y las que se siembran de simiẽte hazense mayores y dan poca simiẽte, y por esse para simiẽte pongá de las viejas q̃ tallescen. Pues auida buena simiente y auiendo estercolado bien las eras donde han de sembrar el cebollino há las de sembrar por Septiembre Octubre, y por Nouiembre, y aun para tardio se puede bien sembrar por Hebrero, y siembrenlas en dia claro y reposado, y que si ser pudiere ande viento solano, o gallego (segun dize Pala.) y siempre las siembren en menguante de luna, y despues de medio dia. Si despues de auerlas sembrado les llouere no las rieguen, mas si hiziere tiempo enxuto rieguenlas, y en el inuierno si estan recien nascidas o muy chiquitas, cubrá las con algo de noche, y si hiziere dia caliente o templado y sereno ỏscubrá las, y sino no las descubran. El trasponer ha de ser quando ya ellas estan bonitas, que pues vnas se siembran mas tempranas q̃ otras, assi ha ỏ ser el trasponer segun el tiempo como se sembraron, y siempre en menguante. Puedẽ las trasponer entre otras hortalizas, mas mayores y mejores se hazen por si. Al trasponer han les de despuntar las porretillas si son largas, y cortarles harta parte de las baruajuelas que les dexen vn dedo altraues no mas de llas, y no las trasponga hondas q̃ las cebollas criáse en la sobre haz ỏ la tierra, y prenden tan presto q̃ aunq̃ no las sotierren hincan las rayzes en el suelo y biuen, y esto es poco pues reuerdescen y brotan colgadas en el ayre. Han las de trasponer (si ser pudiere) en tiẽpo nublado y a la tarde, y si fuere tiẽpo enxuto rieguen las a la tarde desq̃ aya enfriado el dia. Son tan biuas las cebollas que si trasponen el tallo por si con su cabeçuela y baruajas, y se aprouechan de los cascos prenden, y assi mismo prenden y crescen si cortan la cabeça con dos dedos mas, antes que comiẽçe a tallescer, y aquello siembrẽ q̃ prẽde. Han se de trasponer ralas por q̃ crezcan mas las cabeças, y como dixe cortarles algo de las porretas, mas el cortar sea en tiempo que no llueua, q̃ si llueue entrase el agua por las cortaduras de las porretas, y muchas vezes pudre por alli, o escaldase la cebolla. Há las ỏ escardar y mollir mucho porque tengá la tierra fofa y hueca, y assi crescerán mas y son muy mejores si

En q̃ tiẽpo se han de sembrar las cebollas.

siẽbrã entre ellas axedrea o yerua buena algunas matas ỗlla, o tomillo salsero, o qualquier otra yerua ỗ buẽ olor. Dellas son mejores las redõdas y mas dulces, y por la mayor parte las blancas mas dulces q̃ las coloradas, aunque esto no es continu ni regla cierta, q̃ muchas vezes son las coloradas mas dulces, mayormẽte enel andaluzia, otras vezes mas q̃majosas, y esto ỗ mas de ser la simiẽte de aquella propiedad tambien viene ser dulces ỗ criarse en buena tierra con mucha agua y estiercol, y ansi se criã grãdes y el casco gordo y dulce, y de las tales en qualquier casta dellas se ha de tomar la simiẽte y dõde ellas no tienen la tierra qual he dicho ni el agua muy abundante criãse chicas, los cascos delgados y muy quemajosas, y las tales huelen peor, y dá dolor de cabeça, por ser mas humosas al celebro. Las q̃ quedaren para simiente pongaules algun arrimo para q̃ la porreta no quiebre, sino q̃ la aten como se tenga. Las q̃ tallescierẽ en casa pueden las poner o plantar en qualquier tiempo, mas muy mejor es quãto mas presto se biziere, porq̃ creceran mejor y mas presto, y estas son mas dulces q̃ las de simiente. El regar dellas ha de ser por la noche, quãdo aya resfriado el tiẽpo, y muy mejor es despues de auer passado le media noche q̃ antes, por que se escaldan si se riegan cõ calor (como dixe de los ajos) y quieren se bartar mucho de agua la vez q̃ se regaren. Han las de coger quando las porretas estẽ biẽ enxutas, y en mẽguante ỗ luna, y en dia reposado y claro, y ỗspues de medio dia, y assi se guardaran mas tiempo, y si las dexan estar mas tiẽpo, tornan a tallescer o podrescen, y auiendo las cogido tengan las al sol porque enxuguen. Dize Abence, que en auiendo las cogido las metan en agua caliente, y las pongan a enxugar, y que se guardará mas tiempo sin tallescer, mas yo no lo tengo por bueno. Plin. dize que las metan entre paja, y dize Abenc. que sea de ceuada, y que esten apartadas vnas de otras, y se guardaran mas tiempo. Otros dizen que se guardaran mas si les cortá las cabeçuelas, mas yo piẽso que por alli se podrirá. Dize Aben. q̃ si quãdo las trasponen les ponẽ debaxo vna tejuela o casco de cantaro q̃ haran mayores cabeças.

Como se guardan las cebollas

Propiedades de las cebollas

Las cebollas tienen muchas propiedades buenas, y aũ tá bien malas. Si las comẽ desenconá el agua mala, dá buẽ color ala cara a los que las vsan comer. Si las majá y ponen con miel sobre las berrugas dizen q̃ las arrancan, prouocan la vrina, abiuá la luxuria, despiertan la purgacion de las mugeres, mayormẽte cozidas, y assi hazen abundar la leche a las que crian. El çumo dellas echado por las narizes las purga, assadas o cozidas quitá la tosse, aclará la boz, y hazẽ biẽ arrincar las viscosidades del pecho, porque de qualquier manera que las coman alimpiá el gañon, q̃ aunque son flemosas hazen arrincar. Crudas dan apetito, y ayudan ala digestion, majadas y puestas sobre las quemaduras les quita el dolor, y puestas ỗ la misma manera con sal y ruda sobre la mordedura del can rauioso a prouecha, y contra las picaduras ỗ las abispas, y otras sauãdijas ponçoñosas. Las cebollas dan sueño, y aun si mucho las vsan comer dá modorra, y por esso en tiẽpo ỗ modorra no las comá, mayormẽte crudas. Dá dolor de cabeça hazẽ perder mucho dela memoria, turban el entendimiento, hazen soñar sueños pessados y espantosos, son ventosas, fregádo la cabeça con ella cruda es bueno cõtra la tiña, el agua dellas sacada por alquitara aclara la vista, y lo mesmo haze el çumo no lo he puado (digo ỗ l çumo) ni lo tẽgo por cierto, porq̃ aũ el olor ỗ llas q̃ndo las pten daña la vista, y haze escozer los ojos. De su simiẽte con miel se haze alcohol para los ojos, las cebo-

llas ó sopilan el higado, quitan la yteri cia, y dã sed. Dizẽ que si ponen vna ce bolla partida sobre carne cruda, q̃ no llegaran moscas donde alcãça el olor della, ni se criaran queresas, y los que tienen heridas o llagas viejas no las coman, mayormẽte crudas, que enco nan mucho las llagas, y aun có la ma no que han tocado cebollas no toquẽ las llagas o heridas. Las que se guar dan para simiente han se de coger des pues que esten bien prietos los grani llos, y no antes, y secar las capotas al sol y guardarlas. Las cebollas tallesc en en menguante y crescen, y en cres ciente afloxan, lo qual es contra la na tura de las otras plantas, y por esso co mo dixe, las deuen de sembrar en mẽ guante, y para auerlas de comer cru das es bien hazer las ruedas, y tener las a mojar en agua fria, y es mejor si es corriente, y sino muden se la algu nas vezes, y despues en vn poco de vi nagre, y ansi seran mas dulces y no se ran humosas, ni oleran tanto como bi ziera sin esta diligencia.

Las cebollas se siẽbrã en mẽguãte

Capitulo.xviij. De las çanabo rias y chiriuias.

ESTas dos maneras de rayzes po ne el Platina en vn mesmo capitu lo, aunque ellas son differentes en sus colores, que las chiriuias son blancas como los nabos, saluo que son mas del gadas y largas. Las çanahorias son de la hechura de los nabos, ni mas ni menos, saluo ser vnas de color de na ranjas, otras muy coloradas, tanto q̃ tornan en prietas. Quieren la tierra gruessa substanciosa, con tal q̃ sea suel ta, que si es tierra pura no pueden ha zer buena rayz, que todas las cosas q̃ echan rayz quierẽ la tierra suelta, are nisca, ansi mismo que este muy hondo cauada y mollida, y limpia de todas rayzes y yeruas, mas las chiriuias quie ren la tierra algo mas gruessa, y aun mas fria, que con el frio se hazen ellas buenas, quieren la tierra estercolada, y con estiercol muy podrido. Las chi riuias muchos las siẽbran por si, otros entre los nabos y çanahorias. Las ça nahorias se siembran por Mayo y Ju nio, y aũ por Agosto, y aun bien se pue dẽ sembrar mas tardias, q̃ en las huer tas todas las mas de las semillas se puedẽ sembrar en qualquier tiempo, por tener la tierra bien estercolada, y abũdancia de agua, mas las chiriuias se siembran mas tardias, q̃ se pueden bien sembrar por Octubre y Nouiem bre, y Dizẽbre, y aun por Hebrero, pa ra q̃ vengan ala primanera. Han se de sembrar en sus heras para que se puedã regar si alguna agua les faltare, y sem brandolas luego las rieguen, y siẽbrẽ las ralas por que hagan buena rayz, q̃ estas plantas no se trasponen. Verdad es que si quando chiquitas las traspu sieren en tierra bien cauada y bien ade reçada, q̃ se haran muy mejores, mas esta diligencia es demasiada. Si el tiẽ po les hiziere seco, rieguenlas cada se mana vna vez hasta que esten bonitas, q̃ despues por tener la rayz honda no tiene necessidad ó regarse, verdad es que antes les hara pro q̃ daño, y aũ alas que son para simiente muy proue choso les sera trasponerlas quãdo chi quitas, con su tierra, y que vayan muy ralas, que ansi se hazen buenas, y sea la simiente delas çanahorias o chiriu ias, que tienen el coraçon muy delga do y la frente chica, que llaman hem bras, y de aquellas y de las mas cresci das, y si ser pudiere q̃ las siembren en principio de creciẽte. Las çanahorias y chiriuias son calientes y de dura di gestion, y de poco mantenimiento al cuerpo. Son buenas guisadas contra la tosse, y ydropesia y dolor de costado ó las vnas y otras se hazẽ buenos gui sados, cozziendolas y sacandoles el ma cho y en caçuela, o freyrlas con su ha rina, o massa rala y liquida embueltas y son buenas assadas so el rescoldo, y limpiandolas bien y cortandolas me-

El tiẽpo de sẽbrar las çana horias.

Letuario de çanahorias

nudas y cõ azeyte y sal y vinagre, y cõ canela se haze muy gentil ensalada embolviendole vnas hojas de pereyil y yerua buena. Hazese delas çanahorias muy gentil letuario sacádo les el coraçon, y coziendolas en vn poco de agua y despues de frias echar las a cozer en miel, o açucar enteras o rajadas, y aũ majadas y echarles abuelltas canela, gengibre o qualesquier otras buenas especias, y para esto son mejores las rubias q̃ las coloradas, por ser mas tiessas. Todas tienen virtud de hazer orinar, mayormẽte las çanahorias, y despertar la flor de las mugeres, y cortar la colera, y aun las çanahorias por ser caliẽtes y hazer orinar, son buenas para las bestias en invierno, q̃ las purgan y quitan la tosse. Las hojas delas çanahorias son purgatuas y adelgazã mucho y corrompen si se da en mucha cãtidad alas bestias, y por tanto aya consideracion delo que fuere necessario, y las hojas de las chirivias majadas y puestas sobre las picaduras delas abispas aprouecha mucho. Todas ellas crian sangre mala y gruessa, y por esso no las vsen mucho los q̃ tienen bubas almorranas o otros semejãtes males. Hinchã algo y abiuan la luxuria, y son assi mesmo ventosas. De las çanahorias son mejores las q̃ tienen color biua como sangre, que son mas tiernas que las otras. Con las çanahorias cozidas y con saluado, engordan mucho las bestias, y es les prouechoso.

Propriedades de las çanahorias.

Capitulo. xix. De los cogombros y pepinos.

LOs cogombros y pepinos se siẽbran de vna manera y quieren la misma tierra, y por esso los pongo juntos en vn capitulo. Quieren la tierra qual dixe delas calabaças, y en aquellos mismos tiẽpos se siembran que es por Março y Abril. Quieren tierra humida y sustanciosa, y estercolada cõ estiercol muy podrido, y q̃ el estiercol este muy mezclado con la tierra, y para q̃ salgan muy dulces y sabrosos, mojen dos dias la simiente en la leche de ouejas, o en agua miel (mas mejor es leche) y saldrã blancos y muy tiernos. Pueden los sembrar en sequera y en regadio, los que se riegan hazẽ se mas presto, mas muy mas sabrosos son los de sequera. Si les echan poluo se hazẽ muy gentiles y sabrosos y dulces, y desque esten nascidos si los regaren sea como el agua no toq̃ mas de en la rayz dela mata, q̃ si en ellos toca hazen agua nosos y malos. Han los de labrar y escardar el pie delá mata, y la otra yerua no es necessario quitar sela q̃ aun dize Paladio que les haze pro, y quãdo los escardaren no en qualquier otro tiẽpo, miren no buelliẽ la cepa de llos, q̃ se hazẽ amargosos. Dize Colu. que donde no se han de regar los siembren desta manera. Hagã vn sulco biẽ hõdo quanto casi dos palmos, esto en el mes de Hebrero, y pongan en lo hõdo del vnas pajas, despues en el mes de Março echẽ encima de la paja tierra muy bien estercolada, y la simiente encima, y tornen le a echar mas tierra encima, y como fueren creciendo assi le vayan echando tierra hasta yguallar el sulco, y desta manera durara su fruto todo el estio, y sera ẽ mejor sabor q̃ regandose. Y de qualquier manera q̃ los siembren pongan junto seys o siete pepitas, como no se toquẽ vnas ẽ otras que se dañan, y assi dara grande cepa. Dize Paladio, que si mojan la simiẽte vn rato en azeyte de sabina, y la refriegan con vna yerua que llaman culey, yo no se mi he podido hallar que yerua sea, y quien supiere que yerua es y como se llama pole ruego y pido de gracia que la declare aqui, y ponga su nombre, que en ello hara a Dios seruicio y a mi merced. Pues majada aquella yerua, frieguen la simiente con ella y nasceran los cogombros sin pepitas. En lo de mojar la simiente con azeyte no me parece bien, digo lo que

Pepino cogõbro como se siẽbra.

Paladio. libro. xi. Abril. c. xi.

dizen, y assi con mi parescer. Dize Abencenif, q̃ para que no ayá simiẽte q̃ quádo las ramas estuuieren quáto vn braço sobre tierra, q̃ las tornen bien a soterrar todas saluo la punta, y q̃ esto hagá tres o quatro vezes. Dize mas, q̃ si sembraren la simiente de los cogõbros y pepinos la pũta hazia bazo lleuaran mas, y siempre para auer de sembrar estas semillas las remojen primero en agua o en leche o en qualquier otra cosa, hasta q comience a tallescer y brotar, y ansi nascera mas presto. Para auer cogõbros y pepinos tẽprano, tomen vnos tiestos de barro, horadados por bazo, y pongan en ellos buena tierra bien estercolada, con estiercol bien podrido, y alli siembren la simiẽte y rieguenla con agua tibia, y quádo hiziere sol saquen los al sol, y quando frio metanlos tiestos en lugar abrigado, es bien en establos entre estiercol, y esto se puede hazer vn mes y medio antes dela sementerá destas semillas y al tiempo q̃ huuieren de sembrar los otros de simiente hagan buen hoyo, y quebranten el tiesto sotilmente, y põgan alli aq̃lla cepa con su tierra y prendera muy bien, y lleuaran grande ventaja en ser mas tempranos, y desta manera dize Plinio q̃ a Tiberio Emperador de Roma los dauan todo el año. Desta manera se haran melones tẽpranos, y otras hortalizas que se suelen elar. Otra manera pone el Theophra. y dize, Que despues q̃ los cogõbros o pepinos han lleuado su fructo que les corten las ramas y cubrá bien las rayzes cõ tierra como estẽ guardadas del frio, y no se parezcan, y que al tiempo q̃ siembran los otros nasceran ellos, y que por tener ya las rayzes hechas y arraygadas seran mas tẽpranos que los que de nueuo se sembraron que las rayzes delos cogombros biuen mas de año (como el Aristotel dize) y si de los que sembraren en sequera remojaren su simiente en cosa olorosa, seran olorosos, y si en cosa laxatiua seran laxatiuos. Si quando los cogambros estan en flor los metẽ dentro de vna caña horadada de parte a parte, seran tã luengos como ella, y si meten los pepinos en vna holla pequeña, q̃ tenga dẽtro qualquier rostro o figura, la misma terna el mismo pepino impressa en si, y para q̃ sean muy tempranos dize Columela q̃ siembren vnas ramas de çarças gordas en lugar bien abrigado, y vayá algo hõdas, y desque biẽ presas cortẽlas bien so tierra, como no les dañen la rayz, y que enlo hueco õllas metan la simiente destas hortalizas, y q̃ luego lo cubrá con tierra bien estercolada, esto es como quien enxere ô pepita, y alli nasceran muy bien, y harase mejor dõde nasciere alguna çarça sin arrinearla de alli, jarretãdola para põner las pepitas. De los cogombros sea la simiente delos mas largos y delgados, y de todos los q̃ primero nascerẽ, y estan mas cerca dela rayz. Los cogombros son muy enemigos del azeyte, tanto q̃ si cerca dellos lo ponen, aũque esten colgados se recogen hazia arriba como anzuelo, y si les ponen agua debaxo se estẽderan. Donde ay cogombros ni pepinos, mayormente en flor, dize Col. q̃ no alleguc muger q̃ este cõ flor, como dixe eñl capitulo ô las calabaças, mientra mas verdes y mas pequeños, son mejores los pepinos y cogombros, que desque estan grandes y maduros no valen nada, q̃ por ser pepitosos son mas dañosos. Dize Aben. que si los remojaren bien en salmuera que estaran frescos todo el verano. Aristotiles dize en sus problemas, q̃ si los siembran cerca del pozo, y quando ellos está chicos los trastornan dẽtro del pozo como no lleguen al agua y cubrieren el pozo, que todo el año estaran verdes como dixe de las calabaças, mas ha ô estar el pozo muy cubierto q̃ no entre ayre alguno. Los cogombros son mejores que los pepinos, que

Para hazer cogõbros y pepinos y melones muy tempranos.

Lo. l. xij. cap. iij

Otra manera mas facil para los tẽpranos.

Propiedades de los cogõbros y pepinos.

son de mas ligera digestiõ comiendo pocos dellos, y quando chiquitos quitan la sed, mas si en ellos se desordená son muy crudios y indegestibles, y engendran largas enfermedades, refriá el calor, quitan la sed, y no son tan dañosos alos q̃ trabajan enel cãpo, como alos q̃ esta ociosos ala sombra holgãdo, y son muy malos para las personas flegmaticas y humidas. Al los pepinos la sal les quita mucho de su malicia y acosidad, y los cogombros se quieren comer con miel y anis. Son mejores los pepinos y cogombros de sequera que de regadio, por no ser tã humidos. Si algunos tuvieren desmayos q̃ procedan de causa caliente, oliẽdolos luego le hazen tornar en si, y si ay ardor ẽ los ojos pongan vnas tajadas dellos encima y quitarle ha el ardor. Mas porq̃ con su muy gran frialdad no dañen, tenganlas poco tiempo puestas. Las hojas majadas y puestas encima dela mordedura del can rauioso aprouecha. Plin. dize q̃ las mezclen cõ vn poco de vino, y ẽ la mesma suerte aprouechan contra la mordadura ỹ el ciẽto pies. Las hojas dellas alimpian mucho las manchas dela cara, y majadas y mezcladas con buena miel, sanã los empeynes.

Capitulo.xx. Del Culantro.

EL culantro quiere y suffre qualquier tierra, mas mientra mas gruessa es mejor se haze, y en las huertas se haze muy vicioso, mas no tan bueno por el vicio, como entre las haças de pan y tierras nuevas donde no ay estiercol, o no tãto como enlas huertas. Quiere ayres calientes mas que frios, esto es vna manera de especias muy buenas como luego dire. Si lo siẽbran para auer dello la grana, han lo de sembrar solamente ala primanera, mas si lo siembran para comer lo verde puedenlo bien sembrar por Febrero, março, abril, y mayo, y aun por todo el año, saluo enel inuierno, q̃ entonce por los grandes frios no nasce. Nasce mas presto de simiẽte vieja que de simiente nueua, y para q̃ mas presto nazca es bien mojar primero la grana vn dia o dos en agua si lo siẽbran de simiente nueua, antes que se seque, nascera muy presto q̃ de simiente vieja, y dela q̃ estuviere curada. Puedẽ lo biẽ sembrar por si, y tambien entre otras hortalizas. Es para todo mejor lo que nasce en solana, que lo q̃ se cria en sombria, por no tener tãta humidad para donde se hã ỹ sembrar, es mejor estiercol de cabras o de ouejas q̃ otro ninguno, seco es caliente y verde es frio, segũ dize Auic. aunq̃ entre el y Galieno ay harta contienda sobre si verde es caliente o frio. Si verde y majado lo ponen sobre algunas hinchazones caliẽtes, las resuelue y desata, conforta mucho la cabeça y aprouecha mucho al ỹsuanecimiẽto del celebro, y mas lo seco q̃ lo verde, principalmẽte al vaguido q̃ viene de calor, y aun tambien al que viene de flegma, da sueño y mas lo verde q̃ lo seco, lo verde abiua la luxuria y lo seco la quita. Dize Marco varron q̃ si majan culantro, y con vinagre lo mezclan y ponen enel la carne, que todo el estio se cõseruara sin dañarse. Si lo majan y con vinagre lo ponen sobre los encordios resuelue se. Si lo ponẽ majado y mezclado con miel, o cõ passas sobre las culebrillas o semejantes cosas, las atajan, y sobre las quemaduras con leche de muger. Si la grana mojan en buen vinagre, y la enxugan confitandola, repossa mucho el estomago, y no dexan subir los humos ala cabeça. Comido sobre vianda tostado reposa el vomito. Si verde comen mucho dello, da tristeza enel coraçõ, y lo verde para comer ha de ser dela nouezito, que lo talludo y granado no tiene muy buen olor ni sabor. Si algunas veces los canes comen de esta yerua con su simiente, les haze mucho daño, que les es ponçoñosa, y si su si-

Propiedades del culantro.

Para resolluer los encordios y sanar la cinaba.

miente verde o seca fuere beuida con vino dulce, enciẽde mucho la luxuria mas guardense dello especialmẽte de lo demasiado que haze exceder y daña mucho (segun dize sant Isidro) esta simiente seca da buẽ olor alos guisados conforta el estomago, y es contra la vẽtosidad muy buena, y quita los reguel dos azedos. Beuida la grana dello cõ agua de borrajas aprouecha al tẽblor del coraçõ y impide el escupir de la sangre. El culantro acorta la vista, y el agua o çumo dello reposa el latir de los ojos echãdolo encima. Lo seco es bueno para los que tienẽ mal caduco, que llaman gota coral, porque alegra mucho. Lo preparado comido despues de comer aprouecha cõtra el mal olor dela boca q̃ procede del pecho, el mucho vso delo verde, mayormente es muy dañoso, como dize Diascorides, y aun lo pone entre las ponçoñas.

Capitulo. xxj. Del hinojo.

Siembra se el hinojo de su grana o simiente, aunque tambien se puede plantar de sus rayzes trasponiẽdo las quando son chicas, enteras, y aun quando grandes si sacan bien la cepa entera, y si por Febrero lo quierẽ sembrar sea en cabo abrigado, caliente, y por Março, pueden lo poner en lugares mas frios, aunque ello todo ayre suffre y toda tierra, mas mejor se haze en ayre caliente q̃ enlo frio, y enla tierra arenisca mejor que enla gruessa y pegajosa, y no quiere barro, y assi tãbien quiere cascajales, y aun tambiẽ se puede sembrar por Deziembre, más sea en lugar caliente y tierra enxuta. De simiente nueua nasce mejor que dela simiente vieja. Ay en Italia (mayormẽte en Florencia) vna manera de hinojo muy dulce y preciado, que quando verde es muy gentil de sabor y olor. Si quando siembran la grana la metẽ en vn higo passado, nacera de alli el hinojo dulce y suaue al gusto, mas que de otra manera o que quãdo el inuierno viene le cortan todas las cañas jũto con el suelo, y las cubren bien con estiercol de bueyes sera mas dulce el hinojo. El sembrar porque de vn grano o dos nasce la planta muy flaca, siembren junto ocho o nueue granos, y aun si lo mojaren en leche dos dias, o en agua miel, saldra dulce, no de tal sabor como si lo sembraren dentro de vn higo (como dicho tengo) esto quanto al sẽbrar dello, si tiene vicio hazese muy grande, mas no de tanta virtud como lo que esta en lugar enxuto. Siẽbra se enla primauera, y aunque en otros tiẽpos se puede sembrar, entonces es mejor quiere mas tierras sueltas y arenisCas, y cascajales q̃ tierras gruessas, y el trasponer dello sera quando pequeño, q̃ quiere començar abrotar. El hinojo tiene muchas propriedades buenas, primeramente aclara la vista, y alimpia los ojos lauãdolos cõ agua de lle, o mascandolo en ayunas, y con aq̃lla saliua limpiẽ y lauẽ los ojos. Y Plinio dize q̃ las culebras quando salen a la primauera de sus cuenas, donde hã estado todo el inuierno, q̃ se friegan a las matas del hinojo para aclarar la vista y despojarse del cuero, y que la gẽte viendo aquesta experiencia conoscio ser bueno para la vista, que quita mucho el paño de los ojos y el ardor y comezon. Siendo verde o cozido en agua lo seco, y bebiendo aquella agua haze abũdar mucho la leche alas que crian, mas mucho mas lo verde, comiendolo es abridor que haze orinar, y despopila el higado y baço, y despierta la flor o meses delas mugeres.

Propiedades de el hinojo

El agua o vino en que se ha cozido la grana quita el dolor del estomago que viene de frialdad o ventosidad, y le conforta y ayuda la grana mucho a la digestiõ, aprouecha mucho ella comida alas calenturas antiguas, beuida cõ ello agua fria aprouecha mucho ala hinchazon del estomago, y quita el vomito, segun dize Auicena, y Pli-

nio mas Maguino dize cõtrario. Ver de entra bien entre otras yeruas en en salada, mayormẽte frias, y seco en muchos guisados y adobos, cozido cõ vino es bueno para las mordeduras de algunas sauãdijas ponçoñosas formẽtando cõ ello la mordedura, y majada la rayz es buena cõtra la mordedura del can rauioso puesta encima, y beuida la grana, en vino es bueno cõtra picadura delos alacranes, y otras daño sas, y poniendo majada la rayz encima o la rama, echando el çumo en los oydos, mata los gusanos, haze botar fuera las arenas dela bexiga, y aun q̃brãta la piedra mayormente si se engendrá de frialdad. Haze se vna goma en las cañas del hinojo lo qual puesta en los ojos los aclara mucho, y si alguno diente duele puesta enel mitiga el dolor, otras muchas propriedades tiene largas de cõtar, ello es de muchas maneras mas en las propriedades qual mas qual menos todos las tienẽ vnas Su simiente o grana se coge en principio del otoño, y se guarda biẽ por tres años para medicina, que para sembrar nueua quiere ser, ello es de rezia digestiõ, y aun si mucho lo vsan comer corrompe algo la sangre, y da poco mãtenimiento mayormente lo verde.

¶Capitulo.xxij. De las lechugas.

LAs lechugas quierẽ tierra, gruessa, y suelta, y muy estercolada cõ estiercol muy podrido, y muy cauada y pueden las sembrar por todo el año si ouiere abundancia de agua, mas la mejor postura dellas es a la primauera y aun enel principio del otoño se hazen mas no tales, y si las quisieren poner en fin del otoño para que vengan al inuierno sea en lugares abrigados y callẽtes y solanas, y bien estercoladas con estiercol muy podrido, q̃ aunque a las lechugas no las queme tãto el yelo como alas otras verduras no nascen si haze grandes yelos, y no medrã tanto despues de traspuestas, y estan desmedradas, y reuegidas siembran se en heras como las coles, y para quãdo se siembra el lechuguino, es bueno el estiercol de palomas q̃ este muy podrido, y sea poco en poca quantidad y muy mezclado cõ otro porq̃ por si quema mucho, que siendo echado moderadamente ayuda mucho a nascer y si es demasiado, y va biuo q̃ma las hortalizas. Esto es tãbien muy bueno para el cebollino y perexil, y para las hortalizas que tardan en nascer q̃ con ello nascen mas presto, y con este estiercol quieren las heras mas agua. El lechuguino viene muy presto, q̃ a quatro o cinco dias viene nascido, y alo mucho tarda seys. Las lechugas son de muchas maneras y hechuras mas todas quirẽ vna lauor y las q̃ son tanto verdes q̃ tornan en prietas, y las q̃ tienen las hojas muy coloradas se puedẽ mejor sembrar en el inuierno, y otras que son muy crespas se siembran por Enero y Hebrero, y otras mas largas por março, y Abril, y quien las quisiere tener pa el inuierno siẽbren las 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 q̃ se cogen, y aprietã en si las hojas como repollos, verdad es que estas tallescen muy mas presto q̃ otras ningunas. Las que tienẽ las hojas muy mas duras suffren mejor el inuierno, y se pueden sembrar mas temprano que las otras. Trasponense biẽ las lechugas quando tienen seys hojas, y si quando las trasponen les embarran las rayzes y troncbos con estiercol de vacas, o cabras, o de ouejas, haran se mejores, y seran mas sabrosas y han las de cortar las baruajuelas que estuuieren muy luengas y aun si las há puesto y no les pusierẽ el estiercol como dixe enlas rayzes, puedẽ las escauar y echarse lo entorno del pie. Bien se que diran algunos hortelanos, demasiado me estaua yo en andar

me en essas longuerias, hagalo el que quisiere que aqui no forçamos a ninguno. Esto les se dezir q̃ será las lechugas mayores y mas sabrosas, y tiernas cõ ello q̃ sin ello. Dize Paladio, y aũ Pli. que toman vnas cagarrutas del estiercol de cabras, y cõ vna alesna las hazẽ huecas, y les sacá sotilmente todo lo q̃ tienen dentro, y en aq̃llo hueco ponen vna simiente de lechuga, y otra de mastuerço o de rauano, y orzuga, y albahaca, y despues embarran aq̃lla pelotilla con mas estiercol de aq̃llo mismo, y la ponen en tierra bien estercolada, q̃ el rauano crescera bazia abayo como suele, y q̃ la lechuga terna ensi algo del sabor de las otras plantas o simientes. Pa. c. xiiij. fe brer. c. xxiij. Pli. l. xix. c. vij. viij y xij

Mas esto se ha de hazer en las lechugas q̃ no se há de trasponer, y es para empresentar vna lechuga por excelencia. Y para q̃ lo prueuen personas desseosas de experiẽcias y secretos naturales, y lo exerciten los q̃ tienen cargo de jardines de grãdes señores, q̃ no es de mi consejo, q̃ lo haga el hortolano q̃ vẽde en la plaça por tãto lo bueno como lo malo, y a mi parescer esto sera mejor y mas pfectamẽte, y tomara mejor el sabor de aq̃llas semillas desta manera q̃ dire. Tomẽ ams o hinojo, albahaca, o mastuerço, y otras semillas q̃ huelen bien, y estas q̃branten las vn poco como no nazca ninguna, y tomar algo de cantidad de estiercol de las cabras: y amassen lo bien y metá alli en medio la simiente de lechugas en medio de las semillas quebrantadas, y todo ello entre el estiercol amassado, lo qual sea o de cabras, o de ouejas, y ansi lo siembren, y despues de nascidas q̃ esten bonitas las pueden trasponer. Esto tal es mejor en las lechugas q̃ no se riegan, si no en las q̃ se ponẽ a la primauera en solanas, porq̃ el agua quita mucho del olor, y sabor aqualquier planta, y por esso ansi en las frutas como en las yeruas son mucho mas olorosas y aun mas sabrosas las de sequera q̃ las de regadio

Y si es necessario regar (que quierẽ hazer esto en el estio o en otro qualquier tiempo) este la tierra humida quando se sembraren, y no lo rieguẽ hasta que nazca, que sera al sexto dia, o por ay, y en aquel tiempo tomara parte de aquellos olores de las otras yeruas, y por poco que entonce tome siempre crescera conla yerua, q̃ como Theophrasto dize, por poco que sea la mudãça en la planta quando chica o en la simiente, siempre cresce con el arbol yerua, y q̃ dela manera que fuere la simiente de tal manera crescera la plãta della, y en aquel estiercol que aparejaron con aq̃llas semillas majadas pueden poner muchos granos de lechugas, porque toman la virtud, y despues se pueden muy bien trasponer cada vno por si, y ansi se pueden multiplicar en muchas lechugas aqueste olor, y sin costa ni trabajo (si es verdad q̃ alli toma aquella virtud y olor) y dize mas Paladio que se puede muy biẽ hazer de otra manera, que arranquen la lechuga quando ya estuuiere algo bonita, y le quitẽ las hojas mas bayas, y en aquellas llagas pongan aquellas semillas olorosas excepto delos rauanos, y embarren biẽ todo el tronco con estiercol, y q̃ la tornẽ a poner y regar, y que saldra como dixe. Ay vnas lechugas que no crescen en alto, sino que estienden las hojas por bayo como enanas. Dize Abẽcenif, que se haran estas lechugas mucho mas anchas y muy mayores, si en alguna solana estercolaren bien la tierra, porque estas suffren mas el frio del inuierno, y alli las siembren ralas, o las trasponga chiquitas, y que las estercolen muy bien con estiercol de vacas, y desque començaren a crescer echen les encima del cogollo vn poco de estiercol, y parraran ansi mucho mas. Dize Columella, que estas tales lechugas se haran mas anchas, si quando son chicas les ponen encima del cogollito vna tejuela, que no

le dexe crescer ni leuantar en alto, y dize que se haran las hojas blácas si quá do son chicas les echá arena menuda de rio, o de mar entre las hojas y las cogen y atan q̃ esten jũtas vna cõ otra como capullito o repollo, esto se haze enlas lechugas que lleuan blanca la simiente y no en otras. Hazense mas sabrosas las q̃ no se riegan mas las tales no son para mas dela primauera, y en lugar muy estercolado y con estiercol muy podrido al tiempo de trasponer o sea en tiẽpos humidos, o las rieguẽ luego encima, y si haze sol es mejor trasponer las a la tarde, y si es dia ñublado en todo el dia, quieren las del estio mucha abundácia de agua quierẽ se trasponer muy ralas porq̃ ensanchẽ y assi no tallescen tan presto, y si está es pessas entresaquenlas como fuerẽ crescendo, y si desde chiquitas se pará talludas traspóganlas otra vez quando encomiençan el tallo, y cõ esto por prẽder, se pierde algo el tallescer, y aun ô aquella manera se hazẽ mas tiernas y mas sabrosas, aunque el espigar de las lechugas, y aũ de todas las otras hortalizas, mas la causa el tiempo caluroso dela primauera, y soles, y q̃si todas espigan por mayo mas q̃ otra hortaliza, q̃ aunque vna pláta sea vieja no espiga tá presto en inuierno como las nueuas ala primauera. Ay vna manera de lechuga crespas q̃ tienẽ la hoja harpada como sierra de asserrar, y aun Pla. las llama lechugas cerradas, en Roma las llamá endibias, aca vulgarmẽte las llamá lechugas romanas otros las llamá escarolas, estas verdaderamẽte son chicorias, y assi tienẽ algo de aquel amargor, estas se siembrá alla para el inuierno, y trasponense ralas por q̃ se estiendẽ por el suelo, y sea por dos o tres tẽporadas el sembrar y trasponer para q̃ aya dellas en todo el inuierno, y desq̃ esten grandes recogan las todas cada vna por si, escauádo las primero q̃ queden en vna rayz, y aten las hojas por las pũtas, y cubran las de arena bláca, como quien acogõbra cardos mas muy mejor es cõ tierra gruessa y muy estercolada muy podrido, y hazen se bien en sombrias, y maduran mas si el inuierno es pluuioso despues de maduras las sacan blancas, o amarillas como cera muy tiernas, y muy sabrosas, y de amargas q̃ eran se tornã dulces, y si esto no les hazẽ cresce les el tallo y está duras y verdionas amargas y sin sabor. Han se de sembrar las lechugas si son para trasponer por si solas en sus eras, y sino son pa trasponer pueden las sembrar entre otras hortalizas como son rauanos, nabos, coles y para esto vayá ralas y bien hódas, y estas son solamẽte pa el inuierno, mas las lechugas mucho mejoran si se trasponen, dize Paladio, q̃ es mejor arrincar la amano que no cõ escardadera y quieren mollir se muchas vezes porq̃ crescerá mas y será mejores. Las lechugas se llamá assi deste nõbre de leche, o porq̃ tienen mucha leche y entonce no valen ellas nada pa comer mayormente crudas, porq̃ si las mugeres q̃ criá las vsan comer les haze tener abũdácia de leche. Pá sueño crudas o cozidas, son buenas vn poco estrujadas ôl agua pa ensaladas para personas delicadas, y enfermos, y viejos cõ azeyte y poca vinagre y sal, o açucar, y para tẽplar su frialdad mezclẽlevn poco de canela molida, las lechugas y toda verdura criá la sangre aguanosa ellas y su simiẽte acrescientá la leche, y para ser buenas sean delas que tienen el hecho muy cõtrario del nõbre, digo q̃ no scá muy lechosas, las lechugas mientra mas verdes son mejores, porq̃ son mas nueuas. Dize Cresc. que si muelẽ bien la simiente dellas, y la mezclá bien cõ leche de muger q̃ aya parido hija y la ponen enlas sienes q̃ traen sueño al enfermo que no pudiere dormir, y aũ lo mismo haze la simiente beuida con leche, y es mejor cõ agua alos que tienẽ

Propiedades de las lechugas.

Para el sueño.

Delas escarolas.

callenturas, digo con agua porque beuer leche no es sano para todas enfermedades. Para vna enfermedad q̃ se llama erisipila que en castellano llamamos alhõbra, y para vnas apostemas callentes quãdo estas enfermedades no son rezias majen las hojas, y pongã las encima y aprouechar les ha mucho y para las tales apostemas es bueno mezclarles vn poco de azeyte rosado. Uerdes las lechugas refrescá mucho el cuerpo, y quitá la sed, y por esso son mejores para el estio q̃ para el inuierno refrescan el cuerpo, y quitá mucho la fuerça, y furia dela luxuria, y aun beuida la simiente cõ agua quita presto las polluciones porque refresca los lomos y los templa, y les quita mucho del ardor, y assi quitan la luxuria, acrecientã la sangre. Crudas causan sarnas y comezon, son mejores para los colericos q̃ para los flematicos, ni melãcolicos son de facil digestion, mas las cozidas son buenas cozidas cõ carnero, o aues prouocan la vrina, y crudas impiden con su frescura algo de la embriaguez, y quitan mucho la sed. Por esso el emperador Augusto como era sabio (mas q̃ algunos señores de nuestro tiempo q̃ buscan achaque para emborrachar se) quando hauia sed por no beuer comia vn cogollo, o tronchо de lechuga Las lechugas con vinagre son apetitosas y refrescan, mas aquien mucho las vsare acortá la vista, y si ser pudiere q̃ no las lauen para comer si está limpias es mejor porq̃ pierden mucho de su bõdad, y con el agua hazense ventosas, y pierden algo dela substãcia, suauidad y sabor. Para las ensaladas mayormẽte enel inuierno es bien mezclar les algunas yeruas callẽtes, como son perexil, yerua buena, cogollitos de oregano almoradux, axedrea, y otras yeruas semejantes, porque no sean tan frias. De los tronchos dellas se haze muy buena conserua mondando los bien, y coziendo los vn poco en agua, y despues en açucar, esto es excelente conserua para los que tienen tercianas, y otras enfermedades que proceden de colera, porque refrescan mucho.

Para la erisipila.

Borja Bange les llaman esta cõserua.

¶ Capitulo. xxiij. Dela mostaza.

HUnq̃ se haga la mostaza en qualquier ayre mucho mejor se haze enlos lugares callentes q̃ enlos tẽplados, y enlos tẽplados q̃ tienen el medio entre frio y calor muy mejor q̃ en los frios, quieren ante solanas q̃ otros sitios ni lugares. Quieren assi mismo tierra gruessa, y muy cauada, y muy mollida, y muy labrada que aũque en qualquier manera de tierra se haga en la gruessa y muy labrada se haze mejor Esta semilla es de tal qualidad que dõde vna vez la siembran no es menester tornar la a sembrar mas vezes, porq̃ delos granos que de esta caen estando madura y sazonada se multiplica y torna a nascer, porque luego que cae en el suelo reuerdece el grano. Esta semilla se siembra por dos temporadas, que si la tierra es callente y enxuta se puede sembrar por Octubre, y nouiembre, y si fuere tierra fria, o dõde se riega puede se biẽ sembrar por Hebrero, y Março, quiere tierra con estiercol muy podrido, haze se muy singular enlas tierras nueuas y holgadas. Ha de ser para sembrar la simiente nueua que dela simiente vieja nasce muy mal, y aun es de mal sabor para comer, y conoscerá ser la simiente nueua que en partiẽdo los granos estan verdes por de dẽtro que si lo de dentro esta blanco es simiẽte vieja. Si vn dia antes que la siembrẽ la tienẽ en mojo en leche de ouejas saldra dulce, mas a mi ver lo mejor q̃ tiene la mostaza es ser fuerte con q̃ no sea amargosa. Los mostazos quando chicos se quieren mucho escardar, y limpiar dela yerua y mollir la tierra al pie de cada mata. Dizen que no trasponganlo que es para simiente que no sale tan buena ni tã perfecta, mas los que son para comer si los trasponen dan la

simiente mas granada, y ha de trasponer las matas quando estan de quatro o cinco hojas. Y porque dixe que para simiẽte no es bueno lo que se trasplone lo que por si nacio dela simiente que se cayo del año passado, aquello trasplongan para comer, y siembren de nueuo para simiente, digo lo que dizen, mas pienso yo que sera muy buena la simiẽte de las matas q̃ trasplusieren, y q̃ no solamente no sera vana mas muy granada, y mejor, y quieren q̃ las matas ralas para q̃ se crie mejor. Dize Paladio q̃ le haze prouecho el poluo y quierense regar algunas vezes, si fuere la tierra muy seca, y quando estan secos los mostazos les es dañosa la pluuia, y porq̃ los paxaros hazẽ mucho daño q̃ comen y sacuden y derruecan, procuren o de tomarlos o espãtarlos. La mostaza es muy mejor cogida en menguãte de luna q̃ no en creciente, que no es tan quemajosa, y guarda se mas tiẽpo yo no hablo de gustos agenos, mas a mi gusto, y aun pienso yo que aprouecho de todos mayormente de los que son flegmaticos, tanto es mejor, quanto fuere mas fuerte. O que excelencia tiene esto semilla, y para sus loores q̃ se puede mas dezir que auer comparado Christo nuestro redẽptor, la fe verdadera al grano dela mostaza? Esta semilla es en cantidad pequeña, empero grãde en propriedades y virtudes, es muy caliente y muy saludable al cuerpo, y mucho mas para los flegmaticos q̃ para los que fueren de otra complexion, porq̃ tiene virtud de gastar y del gazar los humores viscosos y gruessos y alançar los fuera, que corta la flegma y purga marauillosamente la cabeça, y haze estornudar. Dize Beda, sobre el capitulo diez y siete, de sant Lucas, que si muelen la mostaza, y vaya bien molida, y la mezclan con miel y vino, y que con esto hagã gargarismo al sol en los baños, que purga marauillosamente la cabeça de los humores gruessos, y de mas desto q̃ escusa muchas enfermedades que proceden destos humores. Es la mostaza algo reumatica por ser humosa, es muy gentil salsa de inuierno, que de mas de ser sabrosa es abridora y caliente, y bota y lança fuera las viscosidades y frialdades ỗ pecho, y de los miembros interiores y esto haze en qualquier manera q̃ sea comida, y es mas fuerte mientra mas fuerte vinagre le echarẽ, abre los miẽbros enteriores, desopila el higado q̃ esta opilado por causas frias, y tãbien desopila el baço emplastada, y para esto es bien majar las hojas del mostazo quando estan tiernas, y con enxundia de puercos, y poner lo assi encima del baço. Si alguno tuuiere corto el huelgo y boz por alguna causa fria y viscosa, cuezan para esto la grana en vino, y sea hecho tẽpladamente, y beua lo a las mañanas, que es cosa admirable. Assi mismo para la perlesia dela lẽgua, que es parte o especie de apoplexia, y para la perlesia de los otros miẽbros, es bien meterla mostaza en vn saquillo, y cozer la en vino, y formentar cõ ella assi caliente el lugar que esta encogido o enconado. Cozidõ la yerua o la grana en agua, y tomando aq̃l vapor por baxo despierta la purgacion a las mugeres, y las alimpia de muchos males dela madre, y puesta con vinagre sobre las mordeduras de los alacranes quita el dolor y q̃branta la piedra y deuenla vsar aquellos q̃ tienen mal caduco, porque resuelue y deshaze las opilaciones de que procede aquella diabolica enfermedad da apetito por que es abridora y ayuda y gastar y digerir, quita la ponçoña a los hongos y setas, ayuda mucho a los ydropicos, quita el sueño demasiado, aclara la vista, limpia los cabellos dela caspa, y si la mascaren quita el dolor de los dientes y muelas, cõforta el estomago y expele las vẽtosidades, y cozida en vino bláco y puesta assi caliente en vn saqui

Propriedades ỗ la mostaza.

para alargar el huelgo.

Para despertar la purgacion a las mugeres.

llo sobre las vedijas quita el dolor y dificultad de la vrina, y del humo della huyen las sauándijas ponçoñosas. Mojada la yerua o cozida la grana y puesta assi calliente sobre do ay sangre muerta q̃ en nuestro vulgar castellano llamamos cardeno, o cardenales los quita y desbarata, alimpia la cara, y lo mismo haze su decocion, y aprouecha a la tiña y quita los empeynes y sarna. Beuida el agua della en ayunas abiua el entendimiẽto. La mostaza da ledȝ y enciende la luxuria, y es muy singular cosa contra las quartanas, y para esto es bien q̃ la den molida en ayunas encaldo de vn aue lo qual hagã algunos dias, o tomẽ las mañanas vna pequeña cucharada della cõ vnos tragos de vino blãco o miel y assi amẽgua mucho y mitiga el frio a los q̃rtanarios, deuẽ la de vsar los q̃ tienen láparonces, y mal caduco, y todas las enfermedades q̃ proceden de flegma, o melãcolia, y cõmida en grano quita el mal olor de la boca q̃ viene del pecho, y los q̃ vsan la grana sea en poca cantidad. Y la mostaza en salsa y mejor en grano ayuda mucho ala digestion, y es marauilloso remedio cõtra el embargo de los niños y de los grãdes, y quita las azedias del estomago, molida, y beuida con agua miel quita la ronquera, y alimpia el gasion, y alimpia los miẽbros spirituales y aclara la bez y haze arrincar del pecho y escupir. De las hojas quãdo son ternezitas en inuierno se hazẽ ensaladas mezcladolas cõ otras yeruas frias. Cozidas cõ carnero o con gallinas son buenas para los que tienẽ dolor de hijada o quartanas, y arenas, y otros males interiores, y lo mismo haze la grana son grãdes y muchas sus propriedades y mas de la grana que de la yerua, mas vsen della moderadamente q̃ lo mucho muchas vezes daña y guardase la grana por cinco años en su vigor y virtud. Alabo esta semilla Pythagoras mas q̃ todas las otras yeruas. Tiene propriedades de yr al celebro, y molida la grana, y puesta alas narizes haze estornudar.

Para los cardenales.

Para los quartanarios

Para el embargo de los niños.

Para dolor ó hijada y q̃rtanas e arenas.

¶ Capitulo. xxiiij. De las mielgas o alfalfa.

ES vna manera de pasto las mielgas para las animalias que en muchos cabos nasceen de su simiente y en toda parte las deurian de sembrar porque con ellas engordan mucho las animalias flacas, y si estan enfermas las curan y mejoran q̃ las comẽ muy bien. De vna vez q̃ las siembran duran diez años aunque cada año las siegũe seys vezes, y aun Plinio dize q̃ duran por espacio de treynta años. Quierẽ tener la tierra muy gruessa q̃ han menester mucha substancia y donde se tengen, y por esso es bien sembrar las dõde sea la tierra enxuta, y aya abundancia de agua para las regar quãdo necessario fuere, y para donde las vuieren de sembrar aren muy bien la tierra por el mes de Octubre, y entonces la estercolen con estiercol muy podrido, y quitẽ todas las piedras, y estãdo assi arado en el inuierno podrira mucho la tierra, y por Febrero la tornen bien a arar y aquitar las piedras que mas vuiere, y quebranten mucho los terrones que quede todo ygual, y por Março tornẽ otra vez a arar la, que es terciar, y entõces echenle estiercol muy podrido (si no lo hã echado antes) y por Abril tornẽ otra vez a arar de suerte que la tierra quede muy mollida, y sin terrones, y hagan vnas eras largas quanto cinquẽta pies, y ãchas diez pies, y si por março las hizieren que se queden hechas por abril no va nada en ello, y hã de ser las heras assi largas y angostas para las poder bien regar, y escardar sin entrar en ellas por no reboltarlas, pues esto assi hecho siembren la simiẽte en fin de Abril, o por março, y vaya espessa la simiente aunq̃ ello despues ocupa mucho q̃ crese bien y haze grandes matas y en sembrado la era luego

la cubran, que por poco que este descubierta le haze mucho daño el sol, y al cobrir sea con vn rastro de palo que el hierro le haze daño segũ dizẽ yo creo que no haze mas palo q̃ hierro, y despues ó la auer sembrado si naciere yerua quiten la a mano con algun rastro chico de palo, que si quádo chica la tocan cõ hierro recibe mucho perjuyzio y aunq̃ quádo chica esta yerua aya menester tanto regalo para nasceer dobla la paga bien despues, assi en su mucho durar como en el grande prouecho q̃ da de si, pudiendose segar tátas vezes al año, la primera vez que se vuiere de segar sea tarde, que aya echado de si alguna simiente q̃ este ya la mata bien firme. Siegũe la muchas vezes, porq̃ estara mas tierna, y mas fresca, y crescera mas, y regarse a por la mayor parte luego que las han segado, y siempre le quitẽ todas las yeruas, y luego que las encomiençan a dar alas bestias, dẽ se las poco a poco, que si de principio les dan mucho hinchan, y crian mucha sangre, y siẽpre lo sieguẽ en flor antes que endurezca. Pues hecha aquestas diligẽcias enel sembrar, y lauor delas mielgas duran diez años, y cada año se segará seys vezes. Son muy buenas para los ganados que está muy flacos y para las reses que crian que acrecẽ tan mucho la leche, quádo esta ya grãde pueden deshazer las heras, con tal que dexen la tierra llana como se pueda regar y de la manera que he dicho delas mielgas se haga del alfalfa, que se siega muchas vezes, y pienso q̃ el alfalfa es aquello que los agricultores llaman citiso que se labra dela mesma manera, y es para los mismos effetos y agora no lo ay enla Italia dõde antiguamẽte auia mucha abũdácia dello.

Capitu. xxv. Delos melones.

Los melones quieren ayres y lugares callentes mas q̃ frios y en los lugares frios pongan los en solanas, y lugares q̃ esten defendidos del frio, quierẽ tierra gruessa q̃ tenga mucha virtud, y substancia que sea xugosa, y no humida, y en aremisco se hazen mas no tales como enlas tierras gruessas, y no quieren q̃ la tierra este trabajada ni cansada, y poresso los melonares son mejores en tierras nueuas q̃ en otras, que para que los melones sean muy buenos, de mas de ser ayre callẽte o templado, han los de sembrar en tierras nueuas gruessas y muy holgadas, no quierẽ la tierra estercolada cõ estiercol de animales porq̃ con ello se corrompe mucho el lauor, y olor y bõdad de los melones, y si la tierra en q̃ los han de sembrar vuiere necessidad de estercolarse, ha de ser con estiercol muy podrido, y mucho tiẽpo antes q̃ se ayan de sembrar, porq̃ aya perdido aquel mal olor y sabor del estiercol, lo qual imprime, y daña mucho a los melones, y muy mejores q̃mar alli paja o leña o estiercol seco, o qualquier otra cosa q̃ haga ceniza, lo qual se haga en el inuierno porq̃ se encorpore cõ la tierra, y la engrasse, y sazone, y aun estiercol de ouejas y cabras no dan tan mal sabor alos melones como lo ó establos y da mas virtud ala tierra, y poresso es bien que si la tierra para melonares se vuiere menester estercolar, q̃ duerma alli qualquier destos ganados vn año antes, mas muy mejores si puede passar sin estiercol alguno. La simiẽte para sembrar ha de ser de vnos melones q̃ tienen la corteza gorda y dura, y tienen harto verde jũto cõla corteza, porq̃ los tales menos se toman de solano q̃ otros ningunos y no se dañan tã presto, esta cõdicion tengan allẽde de ser muy buenos enel sabor, porq̃ los q̃ se abren aunq̃ sean muy buenos en sabor no son tales para simiente como los q̃ estan enteros. Assi mesmo ha de ser la simiente buena, y bien granada, lo q̃l se prueua echando la en agua que la que fuere vana nadara, y la buena, y lana se yra a lo bondo. Para sembrar

Que tal ha ó ser la simiẽte pa melones.

sea la simiẽte la mas nueua q̃ ser pudiere, que la que es muy vieja luego se enazeyta, por esso no sea de mas de año y siẽpre la simiẽte se tome ỹ los melones que nasçieren jũto ala rayz dela mata, y delos primeros q̃ nasçieren, y si ensacãdo las pepitas ỹ l melon y enxugandolas las metieren entre rosas secas o almizcle o qualquier otro olor, y estan alli hasta el tiẽpo dela semẽtera, ỹllas nasceran los melones de aquel mismo olor, y si quatro dias antes q̃ las siembrẽ las tienẽ en agua miel o açucar ỹ shecho en agua rosada, o en lechẽ cõ q̃ se lo muden, nasceran los melones dulces y de aquel olor o en agua rosada en q̃ ayan deshecho almizcle, mas esto tal destos olores mejor es pa en melonares, q̃ son de sequera q̃ para los ỹ regadio, porq̃ con el agua mucho pierden del olor las hortalizas, y mucho mas los melones, y como dixe enel capitulo delas calabaças sea la simiente ỹ los melones q̃ de mas de ser buenos, nasçieren mas cercanos dela rayz, lo qual sea regla general para todas estas semillas. Dize el Aristo. y el Theophra. q̃ las matas de los pepinos y cogõbros se pueden guardar de vn año pa otro si despues q̃ han llenado su fruto les cortan las ramas cerca dela rayz, y las cubrẽ de tierra como no se hielen, q̃ al año siguiente al tiẽpo q̃ sembraren los otros nasceran aq̃llos, y seran muy tẽpranos, lo mismo pienso yo q̃ se puede hazer enlos melones y seran mas tempranos q̃ los q̃ aquel año sembraren ỹ simiente. De los melones vnos son blãcos por dentro, otros colorados, y aũ q̃ todos son mejores en sequera q̃ en regadio, los que son blancos no son tales comunmente para regadio como los colorados, y son mejores para seq̃ra, assi mismo la simiente ha de ser de los melones que primero nascen y maduran, saluo sino fuere para melonar tardio q̃ entonces ha de ser delos melones tardios. Y siempre la simiẽte sea del medio del melõ hazia la coronilla, y no dela parte del peçõ ni dela cama, porq̃ esta corrompida sino de lo alto, y como dixe de los q̃ nasçieren mas junto ala rayz dela mata, porq̃ son mas substanciosos y de mejor grana. Para los melonares ha ỹ ser la tierra muy desẽbaraçada de arboles y sombras y muy labrada y limpia ỹ toda yerua, muy q̃brantados los terrones y muy yguala da y llana. Son buenos los valles que estan en solana y quieren tierra algo acostada mayormente si es tierra muy lluuiosa, a causa q̃ si lloniere no pare el agua en ellos, si los ponen en regadio hagan vna regadera larga y angosta, y en ella pongã las pepitas cinco o seys juntas en vn hoyo y vayan apartadas la vna ỹla otra quãto tres dedos, y vn hoyo de otro quãto vn buẽ passo ỹsta manera la mata se estendera por la tabla enxuta y guien la para ello, y al tiẽpo del regar solamẽte se mojaran las rayzes y no los melones, y assi no se dañaran tãto como si el agua les mojasse porq̃ mojando se hazen mayor cama q̃ harien. Siẽbranse por mayo, mas quiẽ los quisiere auer muy tẽpranos siẽbrelos en vnos tiestos grandes, o en vnos cestos anchos, y haga como dixe ỹ los cogombros, y pepinos soterrando los despues si en lugar biẽ abrigado, y caliente ponen vnas plantas de çarças gordas, y que sea lugar bien estercolado, y el poner dellas ha de ser por el principio del inuierno, y a quinze dias de março las escauen y corten vna rama no tocãdo enlas rayzes y cõ vna pũta de vna cosa delgada abran el tuetano dela çarça quanto puedan meter vna pepita de melon, como quiẽ enxere la punta hazia fuera y la tornan acubrir con tierra bien mezclada cõ estiercol muy podrido, dizen q̃ nasceran los melones muy tẽpranos (como dize Columella q̃ hazia en Egypto) y esto mismo dize q̃ se puede hazer en cañaheras sembrando las muy tempriano, y q̃ alli

Nota este auiso.

El tiẽpo de sembrar los melones.

Para q̃ vengã los melones tẽpranos

seran muy tempranos y aũ en la çarça durara la rayz mas de año, mas yo no tengo por buenos ni sanos, ni aũ sabro sos los melones que se sembrarẽ en ca ñahejas porq̃ ellas son venosos aca en España no se si es assi en Egypto. Suelẽ venir alos melonares algunas enfermedades vean para ello lo q̃ dixe enel capitulo dõde trate generalmẽte õ algunas enfermedades õ las hortalizas Si encomẽçarẽ a tener piojuelo, arrinquen de rayz la mata q̃ lo encomiençe a tener, porque no inficione alas otras matas. Han se de escardar, y alimpiar mucho de la yerua y mollir mucho la tierra cerca dela mata y rayz, mas tengã auiso q̃ no huellen las matas q̃ se hechan aperder en grãde manera, y nascen los melones amargosos, o se seca la mata, y es bueno, y aun necessario õs puntar las matas quãdo estan en flor, porq̃ echen mas flor, y mas melones, y aun quãdo tienen melones, y assi hechara redrojos q̃ son buenos para tardios. Es necessario auer cõtino buena guarda en los melonares en todo tiẽpo, quando chicos q̃ no los hurtẽ quãdo grandes. El coger dellos ha de ser por la mañana antes q̃ entre el sol, y aũ q̃ estan los melones tendidos enel suelo tienen esto q̃ en madurando hazen señal de despedirse del peçon, y los q̃ han de lleuar fuera corten algo antes q̃ esten maduros, que ellos maduran despues perfectamẽte con tal que no los calen cõ hierro, que los calados cõ hierro no maduran bien despues, y antes pudren q̃ madurã. Una generaciõ ay de vnos melones pequeños, y algunos dellos son grandes y son amarillos, delos quales se guardan biẽ algunos por el inuierno colgados en vnas redes, y hinchen la casa de buen olor, estando assi colgados mayormẽte quãdo vienen a madurar, y para guardallos han los de coger no maduros, dizen comunmente q̃ es buena señal de ser buen melon si le amarga el peçon, y tienen la coronilla dura y es de buẽ pesso, los melones son de muchas hechuras, mas todos de vna qualidad, si el melon es bueno, es vna delas mas excelentes frutas que ay, y no ay otra en sabor mejor que ellos, y si es malo es la peor, son los buenos comparados alas buenas mugeres, y los malos a las malas, que no ay medio ni el medio vale nada. Del melon se ha de comer poco por ser de dura digestion y engendra malos humores, y es dañoso, que si comen mucho, corrõpe el viẽtre y da camaras de sangre, y enternece las enzias, y dẽtadura, y si al comerles echan vn poco de sal o açucar y canela no haran tanto daño y cobrã mejor sabor, los melones son apetitosos, y moderadamente comidos de mas õ dar apetito alos enfermos q̃ le tienen perdido, confortan el estomago, hazẽ despedir las arenas de los riñones. Dellos se haze gentil conserua partiẽdolos en tajadas, y quitarles todo lo q̃ no se ha de comer, y echandoles açucar o miel callẽte por cima y mudãdo se la cada dia hasta ocho o nueue dias y la postrera que ha de quedar vaya cozida y fria, y echen encima canela y clauos. Las pepitas dellos son frias y causan sueño, y son buenas para quien tiene calor demasiado enlos riñones, porq̃ despierta templadamente la vrina, y alimpia la bexiga, y riñones õ las arenas, y piedras. Si en la camara que ay pan reziente, ponen melones, se daña y pudre luego.

Propiedades de los melones.

Del ser vano de melones.

Capitulo. xxvj. Del nastuerço y sus virtudes.

El nastuerço tomo este nombre porque quando lo comen haze torcer las narizas, y como dixe que las hortalizas por la mayor parte se pueden sembrar casi por todo el año, saluo en los grandes frios de el inuierno assi es el nastuerço, que se puede biẽ sembrar por todo el año, mas muy mejor por Enero y Hebrero, y Março q̃

en otro tiẽpo, y tambien por el mes de Septiembre, y aun nasce por el inuierno aunq̃ no tambien como ala primauera, q̃ sino esta en lugar abrigado con los muy grãdes frios se quema, y por aquesso es muy bien sembrarlo o tan temprano que quando los frios vinieren este bien crescido o tan tardio que ayan ya passado los frios quando lo ayan ỏ sembrar, y lo q̃ siembrá antes ỏ el inuierno vaya bien ralo porque encepe y ala primauera espesso. Ello requiere la tierra muy estercolada, y holgada, y sembrarse muy espesso, y no sembrar sino solo. Nasce al quinto o alo mas tarde al sexto dia, muy mas presto nasce de simiẽte q̃ sea vieja q̃ no dela nueua, y en sembrando lo han lo de cubrir poco y há lo de regar luego, y si mojan medio dia la simiente en leche saldra el mastuerço mucho mas dulce al comer, aun que su virtud principal esta solamente en aquel humo q̃ ensi tiene, y por el tanto yo no me curaria de lo mojar en leche ni en otra ninguna cosa. El mastuerço q̃ es verde abiua mucho la luxuria, y quando seco, digo su grano lo apaga y amortigua. Siendo verde tiene mucha semejança ala mostaza, y aun tãbien seco, q̃ es caliente y seco, calienta el estomago y el higado y baço, y si tienen opilaciones los desopila. Da apetito ỏ comer, y haze orinar y purgar las mugeres, echa las lombrizes q̃ estan enel viẽtre a fuera y otros gusanillos, mayormẽte beuiendo en vino cada mañana la simiẽte y çumo, alimpia los pulmones ỏ todo lo q̃ tienen, alarga el huelgo alos q̃ le tienẽ corto, y aprouecha mucho cõtra el mucho sospirar que viene de alguna dolencia, purga la cabeça, que haze estornudar, poniendolo en poluo a las narizes, abiua el ingenio, deshaze la perlesia de la lengua, mascãdo la simiente y tenerla so la lengua quita la tosse, y puesta su simiente sobre algun otro qualquier miembro paralatico lo sana (como a tras dixe dela mostaza) y haziendo de ello christel aprouecha contra la ciatica. Majado y puesto en la cabeça, o sino comida o beuida la simiente retiene y aprieta los cabellos que se caen, quita los empeynes y sarna, y majado con miel desarrayga el huego de sant Marcial, verde y cozido con la carne es muy bueno, y echado en la ensalada templa la frialdad ỏ las otras yeruas, dello huyen las sauandijas ponçoñosas, 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 dello. Sino pueden orinar, cuezan la simiente o yerua en vino o azeyte, y põgan la en las vedijas. Purga mucho la colera, y aun haze la salir por baxo, tiene ansi mismo virtud de consolidar las quebraduras, mayormente en las criaturas chicas, y por esso deuen de deshazer esta tal simiente enla leche y darselo a beuer, y aun las amas o madres que las crian deuen vsar a comer mastuerço, q̃ hara mucho prouecho al que la tal quebradura tiene, y mas virtud tiene la grana que la yerua, y no la coman las preñadas que viene muy grande daño a las criaturas que estan enel viẽtre. Verde daña el huelgo. Si comen dello mucho y lo vsan muchas vezes. Majado y puesto con vna poca de agua salobre, digo (la que baste) encima delas apostemas q̃ vienen de flegma, y en los carbuncos los sana, puedese muy bien guardar la simiente, ansi para medicina, como para sembrar, cinco años.

Para el q̃ no puede orinar

Para cõsolidar las q̃bradaduras de los niños.

Propiedades de el mastuerço.

Para el q̃ sospira mucho por dolẽcia.

Capitulo.xxvij. De los nabos.

LOs nabos son de dos maneras en su hechura, que vnos son delgados y largos como chiriuias, y los otros son gordos, y aun dellos ay vnos redondos casi de hechura de las cebollas, nosotros en castellano a to-

dos los llamamos de vna manera, q̃ no tenemos para ellos mas de vn nõbre, y en latin a los delgados llaman napi, y a los gordos rapa, y aũ el Crescen. a cada linaja dellos haze su capitulo por si, mas pues en castellano no tienen mas de vn nombre, juntemos los en vn capit. Todos quieren vna lauor sufren qualquier frio, que todas las cosas q̃ crescen a rayz se hazẽ mejores en lugares frios q̃ en calientes, porq̃ el frio no deya crescer en hoja, y es por fuerça q̃ lo que auian de echar en hoja y rama que lo echen en rayz, y a esta causa los nabos se hazen mayores, no digo mejor en la tierra fria q̃ en la caliẽte. Y de aqui viene que en los inuiernos calientes no durá tãto los nabos porq̃ luego tallescen, y aun con el frio son mas sabrosos. Ansi mesmo quierẽ tierra gruessa, sustãciosa, con tal q̃ sea muy suelta y muy mollida, y cauada, pa que pueda estẽder y hazer gruessa rayz, y q̃ sea tierra bien estercolada y podrida, que en la tierra que es dura y apretada, aunq̃ sea gruessa o no nascen o son muy desmedrados, q̃ con la dureza no pueden crecer. Y los nabos delgados se hazen mejores en tierras algo acostadas q̃ sean areniscas y muy sueltas q̃ en otro lugar, y los gruessos en valles o en tierras gruessas, porque han menester mas sustancia y virtud, por ser mayores y lugares humidos. Aunq̃ segun dizen los agricultores q̃ la calidad de la tierra haze vnos nabos otros q̃ sembrando simiente de nabos gruessos, en tierras muy delgadas se hazen muy delgados en tres o quatro años, y por el contrario. Los nabos quieren tierras enxutas, digo los delgados, y los gordos y redõdos tierra humida, y son muy grandes en lugares que ay muchas nieblas, y porẽde les conuiene la tierra tal qual al mijo, y panizo, y aun en muchas partes los siembran entre las baças dello, y miẽtra mas cauada y mollida estuuiere la tierra, mas largos se haran, yo los he visto de cinco o seys palmos en largo, por ser tierra bien suelta y cauada.

Quieren lugar desocupado, porq̃ las sombras no les haze pro, antes daño, y los que quieren que nazcan delgados (porque los tales son mejores para comer) siẽbren los espessos, y los q̃ se han de hazer gruessos siembrẽlos ralos, porque la simiẽte de los nabos es menuda, y si la siẽbran por si yria espesa, mezclenla con tierra para sembrarla como dixe enel capitulo siete deste libro quarto, y saldran muy dulces y sabrosos mojando primero su simiente en leche o en arrope, o aguamiel, por espacio de dos o tres dias, si los siembran en tiẽpo de sequedades dize Col. q̃ vnos mosquitos roen las hojas que salen tiernas, y los echá a perder, y q̃ para aquello aprouecha mucho mojar la simiente en agua y en hollin, y en qualquier delas otras medicinas que dixe arriba. Siẽbranse los nabos por Julio y Agosto, y en las tierras humidas o donde se pueden regar, mas si es tierra seca han los de sembrar en principio de Septiembre, y para q̃ nazcan rieguenlos algunas vezes quãdo chicos si la tierra no es humida, y si los siembran espessos en tresaquenlos quã do estan chicos, y aquellos trasponga en otra parte, y haranse muy buenos, aun que esto es difficultoso de hazer. Y dize Paladio que se haran muy grãdes los nabos si los arrincan y les quitan todas las hojas, y aun las cortẽ si hazen algo de tallo, y los sotierran en vnos sulcos apartados vnos de otros y los pisen bien la tierra encima, y han los de poner dela suerte que ellos está en sus eras, y aun Theophrasto dize q̃ enterrados se guardaran bien hasta el estio, y aun lo mismo dize de los rauanos. Los nabos se pueden bien sembrar en las tierras que han cogido pan en en aquesse año, y aun sembrar pá dõde han cogido los nabos, mayor-

El tiẽpo del sẽbrar los nabos.

mẽte pan tremesino,q̃ ellos engrassan mucho la tierra, y dize Cre.q̃ enla lõbardia muchos siembran nabos ô los gordos y desq̃ estan crecidos aran biẽ la tierra para q̃ pudran, que estercolã marauillosamente la tierra. Dize mas q̃ enel mes de octubre hã de coger los mejores como salgan enteros, y q̃ les quiten las hojas y los tornen a plãtar y que lleuaran muy singular simiente al estio q̃ viene, si hazen vn buen agujero con vna estaca y ponẽ alli la simiẽte y la rieguen y la cubran con paja y estiercol encima, tan grande saldra el nabo como es el agujero segun q̃ dize Alben. Los nabos delgados son los mejores por ser de mas lindo sabor, y de mas gẽtil mantenimiẽto, y ô muy mas ligera digestiõ, y no tã humidos mas pa los labradores muy mejor es sembrar de los gordos, porq̃ allẽde ô bastecer la casa mas que los delgados tãbien son buenos para engordar los bueyes en inuierno, y dize Colu. que aquesto se vsaua mucho en Francia. Guardanse los nabos o soterrados en lugar enxuto o amontonados con su tierra, y aquesto es en los gordos, que los delgados muy mejor se guardã lauados que con tierra, y ansi limpios entre arena. Guardanse bien de otra manera (como dize el Crecen.) lauarlos bien y echar los en vn tonel o tinaja a lechos, y abueltas echar sal molida y anis, y hinojo, y axedrea, o yerua buena, auiendo puesto vn lecho de los nabos y otro de aquellas semillas y sal hasta que la vasija se hincha, y pongan les vna buena pesa encima, y este ansi ocho dias, despues hinchan la vasija de agua fria como se cubrã bien, y ansi se guardaran todo el año. Los nabos dan mayor mantenimiẽto al cuerpo q̃ ningunas otras rayzes, criã sangre melancolica, y hinchan y hazen ventosidades, son mucho mejores cozidos cõ carne que de otra manera, y los q̃ son gordos pierden mucho de su malicia, cozidos primero en otra agua y mudarsela, mas no me paresce bien. Abiuan mucho la luxuria, y prouocan la vrina, y confortan marauillosamente la vista, es muy bien comerlos en mostaza, que no les dexa causar opilaciones en los pozos. Si enel caldo dellos lauan los pies, es muy singular cosa para los que tienen gota. Las hojas son buenas para los ganados, ayudan mucho los gordos, mayormente a la falta del pan. Para los sauañones y espolones pongan el nabo muy caliente encima y los quita, y majados con sal aprouecha a qualquier mal de los pies. Beuida la simiente y majada en vino, es buena contra la ponçoña de las serpientes, y contra las ponçoñas comidas. Los nabos por ser ventosos son dañosos a los que suelen tener colica y dolor ô hijada, y al mal dela madre, los mas delgados son mas sabrosos y menos dañosos.

Como se guardã los nobos

Para los gotosos

Para sauañones

Capitulo.xxviij. Del oregano.

SEmbrase el oregano de su simiẽte, que es muy menuda y trasponiendo sus matas, quieren communmẽte lugares asperos y entre piedras y tierras que sean flacas y sueltas, y en ellas se haze mejor que enlas gruessas y para q̃ nazca mejor ha se de regar algunas vezes, hasta que nazca y se haga bonito, quiere tambien algo de estiercol y que sea bien podrido, bien se que en hartos cabos nasce sin sembrarlo, y cresce sin regarlo, y sin estiercol ni otros regalos, y aunque ello sea de tal calidad que de su naturaleza quiera tierras asperas, bien se hazen en las huertas. Siembrase el oregano por Septiembre y Octubre, y tarda en nacer treynta y quarenta dias, y mucho mas presto nasce de simiẽte vieja que no de simiente nueua, aunque la tiene muy menuda, que es casi inuisible y lo mejor para plantarlo es trasponer los mõtes q̃ndo chiquito q̃ torne a brotar

de nueuo y ponerlo en las huertas o lugar donde quieren con todas sus rayzes y tierra, aunq̃ con difficultad, tambien p̃de de ramo, en muchos cabos lo siembran junto cõ las colmenas labran bien en ello, y dello hazẽ muy singular miel, y el oregano mõtes es muy rezio y no de tan gentil sabor ni tã suaue como lo q̃ se siembra y labra, pienso yo q̃ como en las hortalizas se haze q̃ mojando en leche la simiente sale dulce, que assi se haria en el oregano alomenos quitariale algo de aquel humor o mal sabor q̃ tiene, en muchos cabos llaman al oregano poleo mõtesino. Para aprouecharse dela rama há lo ô coger quando esta en flor, y secarlo ala sombra y guardase bien vn año entero.

La simiente se coge al tiẽpo q̃ ha bien madurado la hoja dello, quando verde tiene el sabor de axedrea, y quando chiquito echan las hojas dello tiernas en la ensalada q̃ tiempla la frialdad de otras yeruas q̃ echan frias. La simiẽte dello haze concebir las mugeres q̃ las apareja mucho. Han las de beuer en vino. Contra el romadizo q̃ viene ô frialdad, tomen las hojas del oregano y sus flores, y escalentarlas bien en vn tiesto sobre el fuego q̃ se enxuguen, y desque bien calientes embuelluanlas en vn paño y pongan las sobre la cabeça y cubrá la cabeça biẽ y sudara, mas guardese del frio que es dañoso y peligroso. Majado y beuido en vino blanco es buena contra la ponçoña de las arañas y alacranes, y quita el frio del estomago, y crueza dela digestiõ, y beuido con agua caliente ablanda el escozimiento del estomago. El vino con q̃ lo han cozido es muy bueno para hazer gargarismo, alçá las agallas, apriẽta las enzias, haze desflemar, quita la humidad, lo mismo haze el oregano mascado molido y puesto el poluo dello que gasta mucho la humidad y quita el dolor de los dientes. Assi mesmo haze desflemar coziendo lo con vinagre y haziẽdo gargarismo, y assi apriẽta los dientes, y quita el dolor dellos y alça las agallas. Es singular cozido lo en agua y tomarla de noche caliẽte contra la rõquera, que ablanda y abre y haze purgar, lleue açucar o miel, quita la tosse, y beuido el vino en que se ha cozido y higos secos alarga el huelgo. El oregano quita el dolor del estomago y de las tripas, quita la ventosidad conforta la digestion. Si quando esta verde lo cuezen en vino y lo ponen en los lomos y vedijas quita la difficultad dela vrina que llaman estrangurria desopila el higado, despierta la vrina, saca las lombrizes. Si lo echan en el vino quando cueze lo haze dulce, como dize Aristot. en sus problemas. El oregano es muy sabroso para mezclar y adobar con viandas frias y flemosas que es caliente y enxuga mucho, y sabroso prouechoso para las azeytunas.

Para el romadizo

Para la rõquera.

Capit. xxix. Del perexil.

EL perexil quiere gruessa la tierra y bien estercolada y podrida y humida. Siembrase de simiente, y su sembrar es principalmẽte por Biziembre Enero, Hebrero, Março, y por todo el año se puede sembrar, siembrase a bueltas de otras yeruas, mas mejor es por si solo. Quiere se sembrar espesso y regarse bien, muchos lo siembrá por amor de las rayzes y los tallos, o lo siẽbren ralo, o lo traspongan quando chico. El primero año o no lleua simiẽte o lleua poca, y assi lo deuen segar el primer año y dexar q̃ bote, al segundo y lleuara simiẽte buena, q̃ al primer año todo es vicio ô hoja, quiere sombras o lugar humido, y sino lo arrancá dela rayz dura mucho tiempo, y la simiẽte se guarda cinco años, engẽdra sangre muy aguda, y por esso conuiene mas a los flematicos y melãcolicos q̃ a los colericos ni sãguinos, mojado y puesto sobre la sarna y postillas las sana es bueno cõtra la ydropesia desopila el higado,

Para tañar las postillas

y baço, y haze mucho purgar por la vrina. Quita la vētosidad ô la cólica, comido quebranta la piedra. Majado y puesto por bayo alas mugeres, atrae la flor y saca las pares, y aun la criatura si esta muerta. Conforta la digestió, y ello es caliente, y por esso es mejor, comello en tiēpo frio q̄ caliēte. Muchos cuezē las rayzes dello cō carne, y son muy singulares para refrescar el higado, y es mejor vsar de las rayzes nuevas pa comer cozidas q̄ de las viejas, por ser mas sabrosas y de mejor sustancia, y en llegādo simiente el perexil en uanesce la rayz, y por esso quien quisiere q̄ las matas duren mas tiempo, de uelos ô segar a menudo. Es el perexil muy bueno cōtra la ytericia por ser caliente, y alegra y refresca la sangre, es muy singular cosa pa los viejos. Majado y puesto con sal enla mordedura de el can rauioso es buena cosa. La simiente dello beuido es bueno contra la mordedura delos escorpiones. Cozida y beuida en agua miel o vino, quita la difficultad ô la vrina. La rayz beuida en vino quebranta la piedra y la bota fuera. Si sacā el çumo dello, y lo dan a beuer a vno que este muy frio y elado, se escalientan todos los miembros. Tiene el perexil las propiedades del apio, y aun Auicena de todo haze vn capitulo, saluo que tiene muy mejor sabor y no es dañoso a los q̄ tienen gota coral, q̄ nosotros llamamos epilepsia, o mal caduco, y guardēse dello las preñadas que es muy abridor como el apio, y haze mouer, refresca mucho el perexil cō los guisados, y su salsa es apetitosa hecha con vinagre es buena para en tiempos calientes que refresca, y assi por el vinagre torna frio que por si es caliente.

Nota las virtudes de el apio.

Capitulo.xxx. Del Poleo.

ANtes que hable de los puerros quiero poner alguna otra yerua de buen olor si quiera que dela vezindad della se les pegue algun olor, y quando vengamos a dezir dellos no nos huela mal llegando el olor della reziente, y esta yerua sea el poleo. Ay dos maneras dello, vno es macho, otro es hembra, que lo vno lleua la flor colorada y a esto llaman hembra, es ō mas perfecion en su virtud que no el macho, el qual lleua la flor blanca. Assi mesmo dello ay que llaman bortolano, que es lo que siembran, y dellos mōtes, lo qual se siembra, no es tan fuerte como lo de montes, mas es mas suaue por q̄ toda plāta casera es mas suaue q̄ la montes, comunmēte nasce en lugares humidos, y mas quiere tierra arenisca que gruessa, aunque auiendo humor en qualquier tierra se puede criar siembrase de dos maneras. Primo dize q̄ lo mejor que ay enla europa es ō q̄ ay enla carpentaña, que es esta prouincia ōl reyno de Toledo, y lo mejor q̄ yo he visto en esta villa de Talauera. Siembrase ō vna simiente muy menuda que tiene, y esta se ha de sembrar a la primauera, mas muy mejor es trasponer lo montes, quando esta chiquito con todas sus rayzes, que prende marauillosamēte. Han lo de coger quando este florido, porque entonce tiene ello mas virtud, y guardarse biē por vn año, mas hā lo de secar a la sombra, tiene muchas virtudes, y la menor dellas es bien grande, que si echā el polco verde entre la ropa, no criara polilla, ni otras suziedades que dañan la ropa, y aun si huuiere nascido la polilla perece. Si lo secan (como dixe el oregano) y lo calientā bien en vn tiesto que este bien seco, y lo ponen assi caliente en vn saquillo enla cabeça, vale contra romadizo que viene de frio, y guardese de frio el que lo hiziere, que es peligroso. Antiguamēte los poetas se ponian guirnaldas de poleo mas q̄ de rosas, que quitan el dolor ô cabeça. Si cuezen poleo en vinagre y higos passados, y hazē gargarismos, quita la tosse q̄ es de frio o de humores visco-

ſos y humidos, q̃ los corta y caſa. Para los q̃ deſmayan es buena coſa echar vnas ramas de poleo en vna redoma ô vidrio y echar alli muy buẽ vinagre bláco, y eſtar alli algunos dias como dixe del vinagre roſado, y cõ ello toquẽ los pulſos, y tomẽ algunos tragos y pueſto alas narizes. El vino con q̃ lo bá cozido es bueno beuido cõtra el dolor del vientre y eſtomago, q̃ viene de frio, y ventoſidad, y pueſta la miſma yerua aſſi cozida y caliente encima hecha emplaſto, quita el meſmo dolor. El vino ôllo beuido, haze orinar y botar la piedra, y ſi lo cuezen en agua, y toman aq̃l vapor las mugeres por baxo, aſſi caliente enxuga las humidades dela madre, y les haze mucho pueccho y dize Crecen. q̃ las mugeres ô Salerno lo vſauan mucho en ſu tiẽpo, y aũ ſi la criatura eſta muerta enel vientre la ſaca. Si alguno ſe le turba la lẽgua dẽle a oler la ſimiente dello y traygala ſo la lengua. Si ay temor que el agua que han de beuer es mala y põçoñoſa, majenlo y echenlo dentro. Cõtra las mordeduras ponçoñoſas pueſto encima majado cõ vino, y mayormente cõtra la mordedura delos alacranes, y es mejor mientra mas naſce en lugar enxuto, y ponen ala cabecera dela cama vnos manojos de poleo verdes, no vienen a picar alli moſquitos q̃ 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 cabeça, y aun ſi vno anda al ſol no le penetrara, ſi trae en cada oreja vn ramillo de poleo. Si quando eſta florido lo queman donde ay pulgas las mata con ſu olor. Los q̃ tienen baço lo deuen beuer con miel y ſal, los que tienen mal en los pulmones haze los arrincar y eſcupir, y majada la rayz y pueſta da buen color alas ſeñales de las heridas. El poleo alarga el huelgo, comido en talurnas, o ô qualquier otra manera. Marauillosa coſa dizen dello Plinio y Ariſtotil, que ſi lo cuelgan con ſus rayzes que floreſcera quando los dias tornan a creſcer, y Pedro de natalibus obiſpo Equilino enel catbalago que compuſo dize, que el lo experimento, que ſi la mañana de ſant Juan Baptiſta, por Junio, al alua cogen el poleo con ſus rayzes, y lo guardan colgado ala ſombra, que pueſto la noche dela Natiuidad de nueſtro redemptor ala miſſa del gallo que floreſcera. Si cuezen vn poco de poleo en agua, y toman vna eſcudilla dello bien caliente de noche quando ſe van a dormir con vn poco de açucar quita la ronquera, y aclara la boz, y dize que ſi lo comẽ las cabras o las ouejas balá mucho. Tienen en ſus propiedades mucha ſemejãça ala yerua buena.

Para dolor de vientre.

Contra los moſquitos

Contra pulgas.

Capitulo. xxxj. De los puerros.

En qualquier ayre que ſea caliente o frio, los puerros ſe hazen muy bien, quieren tierras grueſſas y ſuſtanciosas, con tal que ſean bien ſueltas, y por eſſo dize Abenice. que ſe haze bien en tierra areniſca y grueſſa. Quierẽ la tierra muy eſtercolada con eſtiercol muy podrido, y muy cauada y mollida. De los puerros ay dos linajes, y todos naſcen de vna miſma ſimiente, ſaluo que enla manera de lauor va hazer los vnos de vna manera o de otra, vnos llaman cabeçudos, otros llaman ſeetiuos, que no creſcen en cabeça, luego dire como ſe haga lo vno y lo otro. Siembranſe los puerros en las tierras calientes por Diziembre, y Enero, en las frias por Hebrero y março y Abril y al tiempo q̃ los há de ſembrar en ſus heras, eſte la tierra muy mollida y eſtercolada, y aunque muchos los ſiembran abueltas de las otras hortalizas muy mejor es por ſi en ſus heras, y los que ſe ſiembran ala primauera, ocupan vn año entero la tierra deſde que los ſiembran haſta que los cogen para comer, y pueden los ſembrar por

Agosto y Septiembre como dize el Crescen: y vienen los tales a ser buenos ala primauera, aunq no son tan grandes como los q se siembran por Hebrero y Março, y los tales han se de aporcar por el mes de Viziembre, digo poner los entonce en sus sulcos, y al sembrar ha de cubrir las heras con estiercol bien podrido, y regarlos bien q la simiente ó los puerros tarda mucho en nascer q brota muy tarde, y segun dize Theophr. no sale la simiéte hasta cerca veynte dias. Si quieren q salgá cabeçudos han los de sembrar ralos, y ó otra manera, espessos, q es que sean yguales y gordos. Dize Plin. q alos tales q los há siempre de trasquilar con vnas tijeras tantas quantas vezes brotarē hasta que no crezcan mas, no tocando al tallo, y cada vez q los trasquilaren les han de echar estiercol entre ellos que sea muy podrido, y al trasponer tornē los a trasquilar algo ó las hojas para q la virtud retorne a dentro, y mientra mas vezes los trasplantarē mejor se hazen, mas al trasponer en sus sulcos, no vayá retorcidos q los que assi van no crescen nada, para q nazcan cō gorda cabeça al tiempo que los han de trasponer cortenles casi todas las baruajas, ponganles debaxo vnas tejas para que alli assienten y crien cabeça. Dize Abencenif que al trasponer muelan vnos tiestos, que aquel poluo les pongan enlas baruajas, y crescerá mucho si es verdad q este poluo es muy bueno para ellos, sera bueno el poluo del ladrillo que era para solar, y embarrá dolos con vn poco de estiercol deshecho en agua, y desque encomiençan a crescer asganlos delas hojas y tirēlos hazia fuera, para que los soleuantē vn poco, que en aquello que queda vazio solas rayzes crezca la cebolla, esto es en los que estan trasplantados enlos sulcos que tienen la tierra muy mollida. El trasponer dellos es en dos tiempos, que el porrino se trasplante en sulcos pequeños, por Mayo y Junio estando la tierra muy mojada, la otra es en fin de Septiembre y por Octubre, han los descardar mucho, y si toman muchos granos de simiēte de puerros, y los atan en vn pañezico y los siembran jūtos en vn agujero nascera vn solo puerro dellos bien grāde (segū q affirmā) mas a mi no me paresce ansi. Si al tiempo del trasponer toman simiente ó nabos gordos, y la metē enla cabeça ól puerro sin hierro, y assi le ponē, saldra grāde y ó gran cabeça. Dize Crescen, que se haran gruessos los puerros, y sabroso estercolando bien la tierra, y mollirla bien honda, hazer vnos agueros con vn basta de lança de buena hōdura, apartados los vnos de los otros vn poco, y que alli en cada vno dellos trasplantan vna porrina de principio del inuierno, y no le retornen a rebenchir de tierra el agujero, y desta manera se pueden aquellos trasponer entre las otras hortalizas, alli los han ó escardar. Esto no es saluo para pocos puerros que es grande trabajo, aunq se hazen muy mejores. Y erran los que los trasponen vnos sobre otros jūtos, que de aquella manera ellos se impidē a si mismos que no crescá. Assi mesmo no vayá retorcidos sino biē derechos, los que han de ser para simiente sean delos mayores y delos q se sembrarō los mas tempranos, y dexen los ralos donde los trasplantaren en los sulcos, como no llegue vno a otro, y aun para simiente son mejores los q fueren trasplantados por si haziendo los agujeros con vn palo gordo (como dixe). La simiente se guarda bien tres años, colgandola en lugar donde no aya humidad. Los puerros crudos aclaran la boz. Dize Plinio q el Emperador Nero los comia quando auia de cātar cō vn poco de azeyte, y si bien cantaua, ó zia que deuia mucho a los puerros, y segun dize Crecent. alimpian mucho el cañon de los humores viscosos, y

Para la boz.

gruessos quita la tosse, y desopilá el higado sanan el escupir dela sangre, mayormente su simiente cõ granos de arrayhan, y alarga el huelgo que se acorta por causa de algunas materias gruessas, y viscosas para esto ha de ser beuida con ellos agua de ceuada, y aun comidos cõ miel. Si mucho los vsan crudos dá dolor de cabeça dan sueño hazen soñar sueños muy pesados y espantables dañan mucho los dientes, dañan la vista dá sed enciẽden la luxuria ẽma la sangre, quitan la embriaguez. Si echan el çumo dellas en las orejas quita el dolor que viene de causa fria.

Para sãgre de nãrizes.

Majados y puestos enlas narizes retienen la sangre q̃ corre dellas lo mismo haze su çumo en ellas cõ vinagre, y azeyte, y vn poco de enciẽso molido despierta mucho la vrina, y meses de las mugeres mas dañan a la beziga, y riñones, y aquiẽ los vsa comer hazen despedir las arenas, y la simiente beuida haze lo mismo, y daña la beziga y riñones aquiẽ mucho los vsa, por tanto vsen dellos moderadamente q̃ es vna muy ruyn viãda. Si frien en azeyte de alacranes las porretas de los puerros y quãto mas callente lo pudierẽ sufrir q̃ no queme, lo ponẽ enlas verijas, haze orinar alos q̃ no pueden. Cozidos ellos en agua, y tomando el vapor por bazo, ayuda mucho a quãdo la madre se encoje y quita la dureza della.

Para las postillas.

Majãdo las hojas y poniendolas sobre los empeynes y postillas las sana, y aun la lagrima del ojo y dela misma manera sanã otras postillas, mayormente puestos con miel ablandan el vientre, y a vn aparejan las mugeres a concebir, y empreñarse. Comidos aprouechan mucho cõtra la ponçoña delos bõgos y ẽtas, y majados y puestos cõ sal sobre algunas heridas frescas luego las cierran, y majado y puesto sobre algunas mordeduras põçoñosas las sana, cochos pierdẽ toda la maldad q̃ tienẽ Muchas otras virtudes, y vicios tienen largos de cõtar, deuense guardar de mucho los comer crudos las personas colericas, y melãcolicas q̃ quemá mucho la sangre guardanse bien los puerros, quitãdoles la camisa, y bijas colgandolos ala sombra que se sequen y despues molido vno dellos, y echado enla olla le da sabor de especias, las baruajas delos puerros secas y beuidas hazen bien orinar, y botar fuera las arenas, y piedra si es chica.

Para heridas.

Capitulo xxxij. Delos rauanos y del rauano vagisco.

LOs rauanos son de dos maneras vnos llamamos vagiscos que tienẽ la hoja muy ancha, y grãde ya estos los latinos comũmente llaman rafani los otros q̃ nosotros llamamos rauanos, llaman radizes, y destos dire primero, verdad es q̃ estos vocablos muchas vezes se hallaran trastrocados vnos por otros. Quieren la tierra qual dize delas otras hortalizas, gruessa y substãciosa con tal q̃ sea suelta, y ellos se hazẽ gentiles tiernos y sabrosos dõde ay ñeblas y humidades, y poresso se hazẽ buenos enlos sotos, y riberas de rios, hazense muy largos, tiernos dõde ay cieno (q̃ llaman legano) por esso en muchas partes los siembrã donde los rios hã hecho regonas en el inuierno, y dexado alli cieno ha ser para ellos la tierra muy mollida cauada muy hõda porq̃ puedan echar mas honda la rayz, assi no hallãdo impedimento se hazen mas largos q̃ si la tierra es hueca, y mollida echan mas larga la rayz, y menores las hojas enla tierra dura, y no buena y q̃ esta empedernida hazen grandes las hojas y la rayz chica, descomedrada, y si tienen huelgo de tierra hazense gordos, quieren assi mismo la tierra muy limpia de piedras y guijas, tãbien se hazẽ en tierras arenisças cõ que tengan buena substancia. Para ellos es malo el estiercol o sea podrido que con el estiercol, mayormente nueuo hazense como llagados y esponjo

sos y no maciços, ni de tan buẽ sabor, huecos y ô poca tura, y mucho ôspues ô los auer sembrado les echẽ paja por encima, y haze les pueebo. Y si remojarẽ la simiente ô los rauanos en arrope o en aguamiel, o leche, vn dia antes q̃ los siẽbren, naceran los rauanos dulces y sabrosos, aunq̃ la simiente sea de rauanos muy quemajosos. Siembran se bien por todo el año, excepto en los frios grãdes del inuierno, saluo sino fuesse lugar muy abrigado, mas el mejor sembrar ôllos es por Hebrero, vernã a la primauera o por el mes de Agosto para el otoño, y esta y la dela primauera son las mejores semẽteras ôllos, q̃ por ser ya el tiẽpo mas humido se hazẽ mejores. El sẽbrar dellos sea luego despues de auer llouido, saluo si la tierra se riega y los q̃ se siẽbran cerca del inuierno, cubrã los bien de tierra y estiercol y paja porq̃ no se yelẽ, y assi no se haran tan presto huecos ni espõgiosos, y mientra mas hondos q̃darẽ en la tierra, tanto mas se guardaran del yelo. Ha de yr la simiẽte muy rala y arenla encima, y si nascieren espessos entresaquenlos q̃ no valẽ nada si quedã espessos. Puedẽ los bien sembrar entre las otras hortalizas, hazense bien en sequera, mas para esto ha de ser la tierra humida y suelta, y cerca de riberas y sotos. Dizen (mas no me parece a mi) q̃ se hazen mas sabrosos si los riegan con agua salobre, q̃ con dulce. Dize Albenc. q̃ si con vna estaca gorda hazen vn agujero en el suelo, y alli ponen vna simiẽte ô rauano embuelta en vn poco de tierra y estiercol muy podrido, q̃ tã grade se hara el rauano como es el agujero, y encima cubran el agujero con paja y tierra, y desta manera se guardara el inuierno sin elarse, y porq̃ los rauanos no se hazen buenos trasplantados, por esso los han de sembrar ralos y hondos, y dize Paladio q̃ los rauanos q̃ tienen las hojas grandes y gentiles, y son dulces son hembras, y q̃ de los tales tomen la simiente y no ô los quemajosos, aunq̃ muchos tienen por mejores los quemajosos, esto es assi si lo son naturalmente, q̃ muchas vezes se hazen quemajosos sin serlo ô casta, aunque sean de simiente dulce, por falta de humor y demasia del sol, y por el contrario se hazen dulces, q̃ aunque ôla simiente se hereda el sabor mucho dello se muda con la sobra o falta de humor. Verdad es q̃ si la tierra de si misma es humida y sustanciosa muy mas sabrosos son los rauanos ô sequera q̃ los de regadio, y para esto ha ô ser la tierra muy labrada, y aunq̃ los rauanos no se trasponen, han se de trasponer los que son sementales para q̃ sea mejor la simiente, y puedese hazer por el otoño para q̃ den la simiente a la primauera, y la mejor simiente es de los q̃ siembran a la primauera. Si les quitan las hojas y los cubren bien de tierra, y despues les echan estiercol encima, se hazẽ muy grandes, y duran hasta el estio sotierra, mas yo no haria nada desto, porq̃ ni dela bondad del rauano esta en ser grande, ni tampoco en ser viejo, ni durar mucho, pues cada dia se pueden sembrar muy bien, y tenerlos nueuos y tiernos. Los rauanos son muy enemigos de las vides, q̃ si cabe ellas las siembran se dañan mucho por esso no los deuen sembrar en las viñas sino fuesse en lugar muy apartado de las cepas, y dela manera a que son contrarios a las vides assi son contrarios al vino, q̃ nunca el vino sabe bien con rauanos, y quitan la embriaguez, comiendolos dañan la dentadura, las hojas se quieren comer en principio, y los troncos o rayzes despues dela otra vianda, y assi ayudan mucho a la digestion, y si antes los comẽ estan indigestos, y hazen nadar la vianda en el estomago, y aun comueuen a vomito y dañan mucho al estomago y hazen regoldar vnos regueldos muy torpes y sin sabor, aun por la mayor parte las mas de

las hortalizas dañan el huelgo. Las hojas dellos desopilan el higado, deshazen la ytercia porque hazen purgar por la vrina marauillosamẽte. Las hojas dellos (mayormẽte delos que nascen ala primauera) cozidas con carnero son saludables, con que primero les saquen la verdina estrujando las en agua, y crudas o cozidas botã fuera las arenas, y aũ las piedras delos riñones y bexiga, y alimpian y refrescan los riñones. Comidos de mañana con miel ablanda la tosse y lo mo mismo hazen cozidos. Mas si mucho vsan comer rauanos dañan a la vista. Si echan el çumo dellos cõ miel enlos ojos los aclara, ellos engendran ventosidades, y su simiẽte las deshaze el çumo o agua dizen q̃ es bueno cõtra la ydropesia. La simiente tostada, y beuida alarga el huelgo. Son muy cõtrarios a las sauãdijas põçoñosas, tanto q̃ si majan la simiente y cõ ella se vntan las manos no los morderá los alacranes ni otras sauandijas aunq̃ las toquen, y traten, y si ponẽ vna tajada de rauano sobre vn alacrã luego morira, y lo mismo hara su çumo puesto encima, y por esso es bien q̃ quando mordiere algũ alacran pongã encima dela picadura tajadas de rauano, y selas muden q̃ aprouecha mucho, y aun si ha comido rauanos y le pica algũ alacran no le dañara tanto. Aprouecha majado y puesto emplastado cõ vino sobre las mordeduras ô las culebras, majados, y puestos encima delos riñones les quita el dolor, y las hojas comidas hazen q̃ las mugeres q̃ crian tengan harta leche, mas a mi parescer mejor sera de otras mejores viãdas. Sõ los rauanos prouechosos y mas la simiente cõtra la ponçoña de vnos hongos o ẽtes q̃ son malos y mortales comiẽdo los sobre ellas majados y puestos sobre las señales delas heridas, les dã buen color, y aun el çumo delas hojas cõ aluayalde deshaze la sangre quajada q̃ llamã cardenales

Mota la virtud ô los rauanos.

Los rauanos auiuan la luxuria dañan la boz, y en muchas partes hazen azeyte dela simiente para los cãdiles, y para medicinas que mata los piojos de la cabeça y cuerpo, y quita las grietas del cuero. Bellos vnos ay blancos, otros colorados, los blancos se criã mejor en verano los colorados en inuierno, aunq̃ esto de ser colorados o blancos mucho lo causa la naturaleza y calidad ôl ayre y tierra, porq̃ aunque seã de simiente bláca si los siẽbran en tierras calientes a dos o tres años se hazẽ colorados y por el contrario. ¶ Los rauanos vagiscos no se siẽbran de simiẽte porque no la tienen sino de pedaços de sus rayzes, y aunque se pueden biẽ plãtar en otros tiempos del año, muy mejor enlos meses de Nouiembre Biziembre, Enero y Março quieren humidad, y por esso estan biẽ cerca de arroyos y acequias y albercas, son tã biuos que aunque muchas vezes los royan no perecen quieren tierra gruessa bõda, y bien cauada y quierẽ tener cõtino muy cubiertas las rayzes de tierra, porq̃ assi sera mejor la rayz, las rayzes son de mas virtud y efficacia q̃ las hojas, y es muy prouechosa para la opilaciõ del higado, assi en salsas como enxarauces y refresca mucho, y es muy buena cosa contra las quartanas, y dize el mismo Crescentino, y en esto alega a Hermes alchimista, que si sacan çumo de rauanos vagiscos y toman lombrizes de sotierra y las majan, y estrujan y cuelan por vn pañezico y en aquel çumo templan vn cuchillo que conel cortaran el hierro como si fuesse plomo, marauillosa cosa es si es verdad. Cõtra la dureza del higado y baço cuezan las hojas en vino y azeyte, y pongan las encima, y si vno esta frenetico, y le da enla cabeça, y los majan y ponen encima rescibira mucho prouecho, enlas otras propiedades o en las mas dellas son muy semejãtes a los otros rauanos biẽ assi como enel nõbre.

¶ Capitulo. xxxiij. De los rosales, y de sus rosas, y algunas propriedades principales dellas.

YO no se como se me passo de memoria vna tan excelente planta como son los rosales, q̃ no escreui dellos entre los otros arboles en el libro tercero mas aũ no se podra dezir ser tardio lo q̃ dõde quiera que se haga cabe biẽ y viene a buen proposito, que aunque segun sus virtudes y hermosura auiamos de poner alos rosales enlas plantas mayores, si agora es tarde, mas vale tarde q̃ nunca, y por esso vẽga entre las hortalizas, y ternan el señorio y vẽtaja entre ellas. Las rosas en sus colores son de dos maneras, o coloradas o blancas, y enlas coloradas vnas son de mas hojas q̃ otras, y otras de mas biuos colores mas enellas (digo enlas coloradas) todas quierẽ vna manera de tierra, vna lauor y postura, y de todas assi de coloradas como de blancas ay caseras y monteses, y las blancas son de mas rezia rama y madera, que son quasi como arboles como vemos. Qualquiera tierra suffre digo caliẽte o fria, en las tierras calientes y algo humidas se hazen mejores y mas continuas, tanto q̃ (como dize Plinio) en las tierras como son las de Murcia y Cartagena, en españa las ay en mitad del inuierno, y esto causa de mas de la bondad dela tierra, no ser alli el inuierno tã fuerte como en otras partes que con el tiempo blãdo y amoroso tornan a brotar otra vez, y esto causa en otras partidas meridionales lleuar los arboles mas de vn fructo. Los que quisieren plãtar rosales para auer prouecho y ganancia dellos no los deuen de plãtar lexos de lugar donde las rosas se puedan bien vender y auer prouecho dellas, y por esso mas prouechosos son cerca de ciudades y buenos pueblos que no en las labranças, donde en pocas cosas se pueden aprouechar dellos saluo para la vista y deleyte, y por esso no son tales lexos de casa como cerca, porque lo vno las rosas deleytan y agradan con su vista y olor, y estando assi cerca no se perderan sino es por mucha negligencia, y aun se puedẽ hazer quasi en todo suelo, mas mejores se hazen enla tierra gruessa que es medianamente humida y bien substanciosa y suelta, q̃ el arzilla o barro es malo para los rosales. El poner los rosales es en dos tiempos principalmente, q̃ si la tierra es caliente y seca han los de poner por Octubre Nouiẽbre y Diziẽbre y si fuere tierra fria y humida, o dõde se pueden regar, ha de ser por Enero Hebrero, y aun por Março, y las que mas tarde se pusieren lleuaran rosas aquel año, lo qual no haran las que plãtaren tempriano, porque siendo tarde puestas ya la mata las tiene cõcebidas ensi. Ansi mesmo quieren tierra bien estercolada con estiercol muy podrido porquela tierra que esta estercolada es mas substanciosa. Si enel estio tuuieren humor, mas si es tierra gruessa y substanciosa las rosas serã mejores sin estiercol, digo de mejor olor y virtud. Los rosales se ponen de tres maneras dellas la primera que põgo es la peor porque aunque della nasce̅ los rosales son tardios en su lleuar, y son ansi mismo como monteses, que nascen dellos vnas rosas chicas y desmedradas y muy ruynes, lo qual es de vna simiẽte que lleuan en las cabeçuelas donde lleuaron la flor, aquesta simiẽte no la lleuan los rosales en toda parte, saluo en lugares que son muy gruessos y humidos. Aquesta simiẽte se tiene de coger quando estuuiere bien madura que es despues dela vendimia, y enxugar la al sol, y sembrar la en vna hera que este bien estercolada con estiercol muy podrido, y cubran la simiente con poca tierra, y rieguen la quando lo huuieren menester, y siempre les quiten la yerua toda que entre medio de ellos nasciere, y desque esten gran

dezitos han los de trasponer a donde há de estar. Otra manera ay de poner rosales, y esta es para dõde ay falta de plátas de rosales, tomen las rayzes de los rosales quádo encomiençan a brotar (y aun esto enlas tierras callentes se puede hazer por Nouiẽbre, y en las frias por hebrero. Y en todo cabo quá do brotaren) y cortẽ las rayzes a pedaços cada vno tan largo q̃ lleuen tres o quatro yemas y no menos de dos, y tẽgan vna hera bien cauada, y bien estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan aq̃llos pedaçuelos quanto vn palmo vno de otro y rieguenlos lo q̃ ouierẽ menester, y dẽde a vno o dos años los traspõgan a su lugar, y assi cõ pocas posturas se puede presto hazer vn grande rosal. ¶ Otra manera para dõde no se han de trasponer, hagan vnos sulcos hondos quáto palmo y medio, o dos si es tierra humida o se riega y si es seca mas hõdos, y aya de vn sulco a otro dos palmos, y alli estiendan las ramas delos rosales cõ sus rayzes y es mejor quádo quieren brotar aun q̃ se puede hazer en qualquier tiempo del inuierno, y cubran toda la postura saluo las pũtas que quede vn palmo o mas fuera de tierra, y digo q̃ vayan cõ sus baruajas, y prenderan mejor, y pisen mucho la tierra encima. Y õsta manera prendẽ muy bien haziẽdo los sulcos tanto largos quáto quieren, y podrá hinchir harto cãpo con pocas posturas yendo assi tendidas y escarden los mucho hasta q̃ esten grandes, y rieguenlos hasta q̃ esten bien presos, si la tierra fuere seca, y esta es la mejor manera de poner, porq̃ se multiplicã presto. La otra manera no es tal (que aun que es cierta) no se multiplican los rosales quasi nada, y aquella es mejor para los blancos q̃ son como arboles, q̃ para los colorados q̃ son muy bajos y como yeruas, mas para todos es mucho mejor ponerlos assi tẽdidos y mucho mas prouechoso, q̃ de los blancos se haze muy hermosa y gãlana pared, y aun muy buena y segura cerradura para las heradades q̃ son rezios de madera y espinan mucho, y de mas de todo aquesto, son prouechosos cõ sus rosas, y los colorados assi tẽdidos se multiplican mucho y de aq̃lla suerte puestos se hazẽ gentiles andenes, y repartimientos enlos jardines, y lindes entre las heredades. La otra manera q̃ encomence a dezir no creo q̃ ay quien no la sepa, q̃ es põner cada planta ensu hoyo, si fuere rosal blanco hõdo quanto hasta la rodilla, y si colorado quãto la mitad, y pongan los alli, y pisen les mucho la tierra y si es tierra muy seca rieguen los q̃ no faltaran que los rosales son de la naturaleza delas çarças q̃ prenden mucho tanto q̃ de pũta arraygã. Ya dixe como los rosales blancos se multiplicã mucho, y si van tendidos tanto quanto fuere larga la postura y soterrados saluo la pũta, la qual sea de lo nueuo y todo lo viejo vaya cubierto de tierra y muy pisado, mas quiẽ de llos quisiere hazer vna gentil mata y no pared, hagan vn hoyo ancho, y hõdo, y alli pongan la postura hecha rosca y q̃de cubierta saiuo la pũta, y pisen bien la tierra, y assi brotara en redõdo por toda parte y se hara muy hermosa mata, mas los rosales blancos quierẽ tierra gruessa y humida, o hartarse de agua muchas vezes, y suffren tierras vmbrias mejor q̃ solanas, sino se riegã en las tales solanas. Han se de limpiar los rosales cada año, delos renuiejos y resecos, y remollir los, y de aquesta manera labrados, duran por muchos años, y aqueste tiempo de Enero o Hebrero es el mejor de todos los tiẽpos para poner rosales nueuos, y renouar los viejos. La principal lauor para los rosales es que despues de presos y grandezitos los escauen bien, y remollir los mucho la tierra, y mucho mas hondo que alas hortalizas, y no tãto como las vides, y limpiarlos mu

cho dela yerua, regar no hã meneſter los colorados, ſino fueſſe la tierra muy ſeca de ſubſtácia, y aun con el agua no ſon las roſas de táto olor ni virtud, ſal uo los blancos que por ſer como arbo les quieren agua ſaluo ſi eſtá en tierra gruessa, humida y ſombria hazẽſe bue nos con el eſtiercol muy podrido, y muy mezclado có tierra o ceniza. Di xe q̃ los blancos ſe quierẽ mucho lim piar mas los colorados cõ ninguna la uor abonan táto quanto con q̃marlos eſtádo viejos, no digo que por eſſo los dexẽ de cauar cada año, q̃ ſi esto no ſe haze lleuá muy pocas roſas y muy chi cas, y deſmedradas, y no de tan perfe to olor, y ſi las queman ſea de cinco en cinco años, y por los meſes de Nouiẽ bre y Biziẽbre, porque ſe eſtercolan y mejoran mucho cõ ſu ceniza, y cõ el a gua q̃ llueue los que anſi fueren cura dos lleuará mas roſas y mejores, ſi los dexan de labrar hazenſe mõteſinos y perecen. Puedenſe enxerir en manza nos y en almẽdros, en los almendros ſeran las roſas mas tẽpranas. El muy buẽ enxerir dellos es de eſcudete o ca ſiutillo, pueden tãbien enxerir en gra nados y en çarças, y en eſcaramojos q̃ ſon dela hechura delos roſales blãcos y aun muchos los llamá roſales mõte ſes, y quien quiſiere auer roſas tẽpra nas de mas de tener los roſales en ſo lanas, y lugares abrigados ỹue hazer almantadel roſal, vna caua como dixe atetillada, quanto vno o dos palmos lexos de la mata, y rieguen bien la ma ta cõ agua tibia como no eſcalde la ma ta, lo qual hagan dos vezes al dia, y ſea deſque la mata ha echado la hoja, y anſi dizen q̃ aura roſas tempranas, y y bien pareſce q̃ ay razon para ello, co mo dixímos delas fructas. Dize mas Abencenif, q̃ ſi quando puſierẽ las ro ſas o de ſimiẽte o deſus poſturas, que ſi abueltas ponen ajos que aura roſas los ſiete meſes del año, y que ſi echan al pie delos roſales çumo de hojas de oliuas, o azebuches, q̃ ternan contino humidad, y no ſe les ſecaran las hojas Dizen q̃ ſe pueden guardar las roſas para tenellas muy verdes y freſcas ha ſta quando quiſieren, y eſto (ſi es anſi) es muy gentil coſa, por auer coſa fuera de ſu tiempo, en eſpecial flor, q̃ tal pa reſcera vna cruz en vna proceſſion o ſo lennidad adornada cõ roſas por el mes de Agoſto o Septiembre, o por inuier no, tan fuera de ſu tiempo, o quien no las preciaria mucho en tales tiempos para preſentar, o medicinar, y para lo q̃ mas quiſieren. Pues ſegun dizẽ gu ardanſe deſta manera. Cortẽ las roſas antes q̃ abran, y vayan a vn cañaueral y eſcojan alli vnas cañas gordas, y no las corten ſino biendan las alli, y metã las roſas alli dentro de aquellos cañu tos, y tornen ajuntar la caña, y atar la, y embarren la encima como q̃ de muy junta, y al tiempo q̃ quiſieren las roſas corten la caña. Mas ligeramẽte ſe ha ze de otra manera, mas yo no lo tengo por cierto, y digo lo pues lo dizẽ. Cor tena aq̃l miſmo tiẽpo las roſas antes q̃ abran, y metan las en vna olla de bar ro nueua, y tapẽ mucho la boca como no entre agua dentro, y mejor ſera en vna botija por tener la boca angoſta, y ſoterrenla al ſereno, mas pienſo yo que mejor ſe guardaran de otra mane ra ſin cortarlas delos roſales, y meter las en vnos cañutos, y ſoterrarlas a cornando las ramas como no entre el agua, ha de hazerſe eſto antes q̃ las ro ſas encomiencen a abrir, y al tiempo q̃ las quiſieren abran los cañutos en tiẽ po caliente, que luego abriran las ro ſas, y de la miſma manera ſe podran guardar las clauellinas, acornando las varas de el tieſto, y meter las en vna holla o cantaro, que eſte ſoterra do y bien cubierto, eſto es como de las roſas o clauellinas tardias, que llaman redrojos. Las roſas verdes huelen mas de algo lexos que de cer ca, y las ſecas mas de cerca que de

lexos, y mientra mas claro y sereno es el dia en que las cogeren mas huelen, son mas olorosas: en lugar caliente que enlo frio, en solana q̃ en vmbria, en enxuto q̃ en humido. En las rosas vnas ay de mas hojas que otras, y otras de mas biuas colores, y estas son mejores mas todas se labran de vna manera, y son de vna propriedad solamẽte se puede acrecentar o mẽguar el olor que en lo humido como dixe no son de tanto olor ni perfection, como enlo q̃ es enxuto y solanas. Los rosales mayormẽte los colorados suelẽ tener vna enfermedad, que es que crian dentro de las rosas vnos gusanillos que son como escarauajuelos o auejoncillos q̃ llaman cantarides rosarũ. Y por la mayor parte suelen nascer y criarse en tiẽpos de sequedades y comen se la rosa, y aun ellos son muy venenosos. La enmiẽda que tiene es cogerla rosa quãdo comiẽça a abrir, y quemar el rosal quãdo entra el inuierno para q̃ perezca la simiẽte dellos. Las auejas labrã bien enlas rosas coloradas, y hazen dellas muy singular miel, y aun es saludable para las auejas, y por esta causa muchos las plantan en sus colmenares. Dezir las propriedades y excelencias de aquestas flores, y en quantas cosas entran assi en gẽtilezas como en medicinas, seria impossible, y por esso dire generalmente algunas dellas. Las rosas blãcas no tienẽ tan perfecto olor como las coloradas, y son mas frias, y en pocas medicinas se aprouechan dellas saluo mezcladas con las coloradas, y dellas juntamente con las coloradas se saca agua rosada de muy excelente olor, y desta manera mezcladas son muy buenas para vnguentos rosados, porque refrescan mucho. Son buenas las rosas blancas para poner entre ropa de lienço, q̃ dan buen olor, y no manchã como las coloradas si tõsecas y comidas tienen virtud para restriñir por su frialdad, y son buenas para restañar el fluxo ỹ la sangre de las mugeres y para restiñir el escupir ỹ la sangre. Y el agua delas blancas es muy buena contra el albõbra, lauando con ello la parte crisipilada, y son buenas para letuarios, mayormente cõ açucar, y es muy mejor mezclado cõ coloradas. Las rosas se guardan enxugando las al sol, y despues ala sombra, hasta q̃ se embeua toda la humidad, y puestas despues en vasija enxuta, y cubierta, q̃ no pierda el olor, q̃ es lo mejor dellas. Las rosas confortã mucho el coraçõ, anssi oliẽdolas como beuidas o comidas, o puestas en emplasto, y tãbien confortan el higado y celebro, y aun todos los miẽbros, y aun son buenas para los q̃ tienen desmayos y mal de coraçon. Hazese delas coloradas vinagre rosado, q̃ es muy bueno cõtra la corrupcion del ayre y tiempo pestilencial, y hazese tã bueno de rosas secas como de verdes y aũ mejor en olor. Ya dixe como se haze en el segundo libro, y es bueno para epitimas, y conforta los pulsos, tẽpla los calores demasiados delas fiebres y pa comer crudo, y en muchos guisados, y pa oler, reprime el vomito, oliẽdo las rosas confortan mucho la cabeça y mas las secas, y cõforta mucho el celebro, y para esto es bueno hazer dellas hazeruelos de almohadas, y ayudã las rosas alos miẽbros espirituales porq̃ confortan, y por esso fortalescen el hueigo, y el agua en que han cozido rosas, y lo mismo hara el agua rosada, y el azeyte rosado, hazen algo estornudar puesto a las narizes. El agua rosada mezclada con vn poco de buen vino blanco claro, aclara la vista, y por si sola quita el dolor de los ojos, q̃ viene de calor y refresca el rostro, mas cria paño, si es en mucha quantidad, y para que no le crie mezclenle vn poco de buen vinagre blanco. Tiene el agua rosada muchas y muy excelentes propriedades, y las principales son confortar. Las cabeçuelas de las rosas

Las propiedades de las rosas.

rosas cozidas en buẽ vino tinto y puestas sobre el estomago y viẽte y riñones y pulsos, reprimẽ el vomito, y el agua delas cabeçuelas haze lo mesmo sacado por alambiq̃, y es muy excelente y de mucho prouecho para q̃ la beuan los q̃ escupẽ sangre. Cozidas ellas y las rosas secas, y recibido aql vapor muy caliente por baxo, y lauándose con aquel cozimiento es muy bueno cótra las almorranas y otros males secretos, assi de mugeres como de hõbres, y lauandose las piernas con aql cozimiento las enxuga y aliuiana mucho, y lo mismo haze el agua en que han cozido las rosas secas, o las cabeças por si, mas mejores es si va vno y otro. Delas rosas se haze açucar rosado, no cortando los capullitos delas rosas antes q̃ abrã, sino quando estan encapulladas y las majan mucho en vn mortero de piedra, y echan a bueltas muy singular açucar y assi lo majan y encorporã todo, algunos echan a libra õ cada cosa. Dize Crescentino q̃ a cada libra de rosas echen quatro de açucar, y lo majen mucho todo jũto. Tengá lo en vna vasija vedriada treynta dias al sol, meneandolo biẽ cada dia, y de noche quitenlo del sereno, y este por las moscas y otras suziedades cubierto al sol, con vna toca biẽ õlgada, y esto assi hecho se guarda muy biẽ por tres años. Esto tiene virtud de confortar el estomago y restriñir y refrescar mucho, y es bueno contra las camaras y vomitos, y cótra los desmayos y mal de coraçon, y contra vn calor del higado y estomago, y alimpia y desopila el higado, y es bueno contra la colera, y aprouecha mucho contra las llagas de los pulmones, y refresca el estomago. Otros lo hazen seco sin majar las rosas sino que vayan enteras las hojas quitando primero lo blanco, y fregadas con açucar lauando primero bien las manos. La miel rosada se haza desta manera. Cozièdo primero vn poco la miel para q̃ se alimpie del espuma, y luego la cuelen y tomen las puntas de las rosas q̃ no lleguen a aql cabo blanco, y corten las menudas cõ vnas tijeras y echen dentro buena cantidad dellas, quãdo cueze la miel, y basta vna libra õ rosas en quatro o cinco libras de miel, y cueza todo junto con lumbre sossegada, y es señal de auer cozido lo bastãte, quãdo la miel huele bien y rozea. Y tãbien se puede hazer de rosas secas, y cuelen la miel q̃ no queden las rosas en ella. Otra manera pone Nicolao segun refiere el Crecen. Tomen diez libras de buena miel blanca y biẽ despumada y colada, y majen las rosas verdes, y saquen vna libra de çumo, y pongan lo todo junto sobre el fuego, y desq̃ cozere echenle otras quatro libras õ rosas cortadas muy menudas como dixe, y cueza hasta q̃ se gaste el çumo, y siẽpre lo meneen con vna cuchara, y cuelẽlo despues, y guardase mucho tiempo, y siempre va mejorando. Beuido cõ vn poco de agua fria cõforta el estomago, y esfuerça por su olor, y con agua caliẽte alimpia, es muy bueno contra la flema y melancolia, desopila y alimpia el cuerpo, y come la carne que esta mala. Y si los q̃ beuen agua entre dia, echan vn poco de miel rosada y lo menean y beuen, no solamẽte el agua no le hara daño, pero hazerle ha muy grande prouecho, y mata la sed y refresca mucho, y remonda. El azeyte se haze de quatro maneras. La vna echando las rosas enel azeyte, y ponerlas al sol. La otra es, cozer las rosas enel azeyte y colarlo, y guardenlo. Otra es majar las rosas y echarlas enel azeyte, y batirlas mucho conel azeyte, y han de yr las rosas muy bien majadas, y sea en vn mortero de piedra, y despues ponerlos al sol. Otra manera pone el Nicolao. Tomen dos libras de buen azeyte que sea claro, y echen abuelta agua clara y fria, y lauen mucho el azeyte hasta tanto que torne como vn-

Como se haze la miel rosada

Como se haze el azeyte rosado.

guento, y dexenlo assentar hasta que el agua vaya alo baxo y se pueda apartar muy bien del azeyte, y lauenlo ansi otra vez y otra, y desque este bien apartado del agua, tomen vna o dos libras de rosas verdes y majenlas vn poco, y metanlas enel bote en que esta el azeyte, o en vna olla vedriada, y metan aquella vasija en vna caldera de agua q̃ este biruiendo como no entre agua enel azeyte, y cueza la caldera hasta tãto que gaste el agua, y saquenlo de alli y cuelen el azeyte exprimiendo biẽ las rosas en vna prensa. Este azeyte desencona mucho los miembros enconados y dolorosos, quita el calor del higado y delas sienes y manos y pies, y delos riñones, y alliuia el dolor a los miembros q̃ se duelen dela gota. Este azeyte rosado enfria moderadamẽte, y cõforta los miẽbros enflaquescidos, y tiene otras muchas buenas virtudes y propiedades. Y porq̃ vnos azeytes por ser frios y aromaticos refrescan y confortan y otros son caliẽtes, pues los azeytes q̃ hazen para frios como es lo rosado tanto es mejor quanto se haze en azeyte de azeytunas verdes, no maduras, q̃ llamamos onfacio, y sino ay deste azeyte tomẽ el mejor azeyte que pudieren auer, y lauenlo muchas vezes en agua fria, y es mejor si lo lauan en agua rosada, hasta q̃ espesse y torne como vnguẽto. Y desq̃ apartada el agua hagan lo rosado dela manera que quisieren, que es muy mejor que si no lo lauassen, y todos los azeytes calientes como de laurel, ruda, y camomilla se hazen muy mejores en azeyte de azeytunas muy maduras, y esto ha de ser generalmente en los azeytes que se hazen con olio de oliuas como se haze el letuario y vnguento de rosas, y sacar agua rosada, lo vno dexo aios boticarios, y lo otro no ay quiẽ no lo sepa hazer, mas auisen que tanto sera mejor el agua rosada, y se guardara mas tiempo, quanto fuere mas oreada y enxuta de agua y rocio, y assi me despido de los rosales y de sus propiedades y virtudes que seran muy largas de contar si todas las quisiessemos dezir, mas aun esta que queda porne, por ser muy singular, que el agua de las cabeçuelas q̃ se saca estilada es stiptica y aprieta y es bien traerla enla boca a quien tiene floxos los dientes por alguna enfermedad, y para los que tienen mal de boca lauandose con ella, y para que la beuan los que escupen sangre, y tienen alguna vena rompida enel pecho.

Capit. xxxiiij. Del romero.

EL romero es vna planta no menos en virtudes que las rosas, naturalmente nasce en tierras calientes o templadas, y si enlas frias lo quisieren sea en solano, o donde este amparado del frio con algun deffensiuo, y no se suele hazer bien en sombrias sino es tierra caliẽte, ni humidad, ni en tierra gruessa, por la mayor parte se hazen naturalmente en tierras liuianas esteriles y secas, y tambien suelen nascer en buenas tierras. Suelen por la mayor parte nascer en las costas dela mar y por esso lo llaman rosmarino en latin que quiere dezir rozio dela mar. Enesta tierra gracias a Dios, tenemos tãta abundancia dello, 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. Pueden se poner por todo el inuierno y la mejor postura es quando quiere brotar, y si se puede regar donde se pusiere puede se poner, õsde principio de el mes de Octubre hasta el fin del mes de Março, y es la buena postura de vnos baruados que sean algo pequeños, pueden tambien trasponer las matas monteses, especialmente quando ya son grandezitas, y aunque ello en los montes nunca se labra, mucho mas cresce con la lauor, y esta mas fresco, y si la tierra es sir-

El tiẽpo de poner el romero.

stanciosa,no tiene necessidad de regar se mas de pa q̃ prenda,mas si se riega, terna mucho vicio, y vara mas flor, y haraſe mayor la mata. Prende tábien ó desgarrado o pte dela mata cõ algo dela rayz y trasponerla, y mejor prendẽ mientra mas chicas son las matas. De otra manera se puedẽ poner por todo el tiẽpo q̃ he dicho, y sea dõde se riega, q̃ es de vn ramito de el mesmo romero, y no sea viejo, sino de dos o tres años, ni menores de dos años, y hinquẽle enel suelo quanto tres dedos y aprietenles bien la tierra, y rieguẽ los y han los de menester quando son chiquitas estas matas q̃ las mullá mucho y las lipien ỗla yerua. No quierẽ estiercol saluo tierra muy estercolada, y q̃ el estiercol este podrido de mucho tiẽpo, y mas virtud tiene sin estiercol, y por esso es mejor q̃ le echen al pie de la mata tierra gruessa y muy sustanciosa. Dize Plinio q̃ cresce mucho si le echá al pie raspaduras de ladrillos o hezes de vino. El romero lleua flor y aun simiente, q̃ dello ay dos maneras, que vno tiene simiente y otro no la tiene, y pienso yo q̃ nascera cogendo aquella simiente quando esta madura antes que se cayga, lo qual sera por Junio, o algo antes, y la enxugan al sol, y despues aran o cauan bien vnas eras y alli las siembran cubriendola muy poco, y rieguenla algunas vezes, y desta manera se siembran en fin de Septiembre o ala primauera, y aun pueden arar grádes tierras y sembrarlo alli para colmenares. En Roma ponen muchos estas plantas enlas viñas, q̃ no hazen daño entre los liños y lindes, y muchos las ponen y procuran poner dõde ay abejas, porque es flor que floresce mas tẽprano delas flores en que en ellas labran, y florescen muchas vezes, y las abejas labran mucho en ello, y la miel se haze muy singular y aun las abejas que labran enel romero no enferman tanto como otras. El romero es caliẽte, y por ser aromatico oloroso, confor ta mucho, desopila, alimpia y gasta las humidades, y abre mucho y prouoca a orinar moderadamente. Tiene mucha virtud assi su rama como la flor, y aũ las rayzes. La flor se guarda cogiẽdola limpiamẽte que no lleue otra cosa abueltas, y enxuguenla algo al sol, y despues ala sombra, y vaya muy seca quandola guardaren, y ansi se cõserua cõ su virtud por vn año o dos, y hazen della muy singular letuario con açucar, y tambien se puede hazer dela flor verde, lo qual tomando alas mañanas mayormente de inuierno, con vnos tragos de vino blanco, es singular cosa para los que tienen desmayos y mal de coraçon y dolor de estomago y tripas, q̃ procede de causa fria, y alarga el huelgo, y para todo esto es bueno beuer el vino en q̃ ayan cozido la flor del romero. Todo esto cõforta la digestion, quita la ventosidad, assiẽta el vomito. Contra la humidad del celebro cuezan el romero en vino blanco, y el paciente reciba aquel vapor teniendo la cabeça bien cubierta, de manera q̃ lo pueda bien rescebir, mas esto hecho guardẽse mucho del frio que le haria grandissimo daño, y aun seria peligroso. Para alçar las agallas, cuezan la flor del romero en vino blanco, o en vinagre, y con ello hagan gargarismos, y aun esto aprieta los dientes y enxuga mucho la humidad de la boca. Para los que no pueden orinar, cuezan las ramas o flor en buen vino blanco, y quanto mas caliente lo pudieren suffrir, lo pongan que es mejor, junto con los miembros genitales. Si lo cuezen en agua y toman las mugeres aquel vapor por bajo bien caliente, alimpia mucho la madre, y si esta desflaquecida la conforta y fortalece, y la apareja a concebir. Dela flor del romero se haze vn azeyte o licor como balsamo, de aquesta manera. Han de coger la flor quando esta en su perfecion

Propiedades de el romero.

Para desmayo y mal de coraçon.

Flota.

Para la orina.

Para hazer balsamo contra hecho.

y de buena sazon, madura antes q̃ comiençe acaerse, y vaya cogido muy limpiamẽte, que no aya otra cosa sino la flor ni peçon ni vna sola hoja, y metan la en vna redoma de vidrio gruessa, y metan quanta mas flor pudieren y con vn pergamino o paño biẽ encerrada atapen bien la boca como no se pueda salir ningũ babo, y sea puesta a questa redoma en vn monton ỏ arena que este toda cubierta al sol y sereno, o en estiercol biẽ caliẽte, y alli este treynta dias, y al cabo deste tiempo hallará toda la flor cõuertida en azeyte o licor y aquello lo cuelẽ y estrujẽ, y lo passen a otra redoma mas pequeña de vidro y lo pongan al sol y sereno otros treynta o quarenta dias para q̃ se perficione, y dizen q̃ se bara espesso como miel y despues lo guardẽ mucho q̃ es muy preciado, y es casi como el balsamo, y dizen q̃ si echá vna gota dello en agua q̃ no nadara como el otro azeyte, mas q̃ como el balsamo se yra a lo hondo. Otra manera me paresce a mi q̃ es mas breue para sacar este licor, y aũ sacará mas por estar mas fresco q̃ no esperar tanto tiempo enxugádo se algo la flor lo qual haran anssi. Tomen vna vasija de vidrio muy gruessa de vnas muy redobladas, o de barro muy vedriada por dentro, y aya tenido agua porque no embeua el licor, y tẽga el cuello angosto, la qual deuen hinchir dela flor del romero muy limpia sin peçones, y taparla bien que no respire, y metan la basta el cuello en vna caldera de agua que este biruiendo sobre el huego y miren que no entre gota de agua dẽtro, y en dos horas estara conuertido en licor, lo qual no bara tan presto en el arena ni enel estiercol, y pueden tornar a echar mas flor, y despues de hecho cuelenlo y ponganlo al sol como dixe arriba. Bizẽ que aqueste licor tiene estas virtudes, que conforta el coraçon, y da fuerça alos miembros enflaqueścidos, mayormente dela perlesia, y es bien vntar con ello las manos a quien le tiemblan por falta ỏ virtud, y vntar con ello los que estan parlaticos y desencona y estiẽde los nernios encogidos, y alos q̃ les tiembla la cabeça, y dizen q̃ quita las manchas de la cara, y q̃ si alguno se vntare con ello la cara desde su juuentud, q̃ no sele arrugara tanto cõ gran parte como si no se vntasse, mas yo no tengo q̃ sera anssi por ser caliente y seco, antes piẽso que bara arrugas, y a los q̃ se les encomiẽçan a hazer telas en los ojos, y cõ ello se alcoholan muchas vezes, y quando se van a dormir echaren vna gota sola en cada ojo que tenga algũ mal, les bara muy grande prouecho, y ỏ aquesta manera deshaze las nuues que se comiẽçan a hazer en los ojos, y el paño ỏ llos. Bizen q̃ si ay lagrimas, que echẽ alli vna gota, y que todo lo sana, deshaze los durubos y hinchazones, impide que no desciendan ni corrá humores ni frialdades ni otras materias de algũ miẽbro, porq̃ todo lo gasta y consume sana las llagas viejas, deshaze las flemas y frialdades, quita el romadizo, aprouecha ala colica vntando el vientre con ello, y puesto por bajo en alguna cosa aprouecha mucho a las enfermedades delas mugeres que vienen dela madre y apareja las mucho para concebir. Deshaze qualquier apostema y dureza, q̃ este empedernida y putrificada, y quita mucho el dolor de qualquier miembro y el dolor dela cabeça, y enxuga las humidades della, y el romadizo q̃ llaman corriza. Si hazen dela flor del romero letuario en buena miel bien espumada y cozida, la persona q̃ lo vsare a comer por las mañanas (mayormente enel inuierno) y en ayunas sera conseruado ỏ muchas enfermedades interiores, mayormente de las que vienen de flegmas y viscosidades y frialdades, que todas las deshaze y gasta, y esta miel hecha como la miel rosada aprouecha mu-

cho para la salud de todo el cuerpo, y esfuerça la digestion. Si cozierē la flor en vino bueno y q̄ sea tinto y añejo, oloroso y puro, y vsando a beuer algunos tragos dello por las mañanas, sana las enfermedades del estomago q̄ vienen de frio y de flema, y aun tābien dizē muchos q̄ quita la colera, y sana todo el vomito y çollipo que viene de frio, y quita el dolor de hijada q̄ viene de frio. Haze echar la piedra y las arenas, sana la colica, da apetito, desopila el higado, purga el estomago, conforta el celebro, alegra y abiua todos los sentidos alarga el huelgo y haze orinar y esfuerça todos los miembros de el cuerpo, y lo mismo haze cozidō la flor en buē mosto claro, y quita el mal olor dela boca q̄ viene del pecho o del higado, y dizen, q̄ si con aq̄l vino lauaren el rostro le māterná fresco, y para aquesto el mejor vino blanco y lauando con ello la boca alimpia la dētadura, y aprietala, y sana las llagas ōla boca, y si con ello lauaren algunas llagas las alimpia, y hechas tostadas y mojadas en aq̄ste vino y comidas alas mañanas esfuerça la flaqueza y alegran mucho el coraçon. Tābiē se puede hazer azeyte con aquesta flor, echandola en buen azeyte y terna muchas propiedades de las q̄ puse arriba. Y si cuezen la flor en agua llouediza, y con ella aguaren el vino, y lo beuieren los q̄ estuuieren tisicos q̄ son los q̄ tuuieren llagas enlos pulmones y escupen sangre los sana, y es muy bueno el tal vino para los q̄ tienen fiebres quartanas, y para aquellos q̄ tienen puxo del vientre. Y si en aquel vino echaren vn poco de triaca, terna mucha mas virtud en sus operaciones, y sera buena cōtra otras muchas ponçoñas que ayan comido y beuido, y para el temblor de las manos y cabeça, y aprouecha a las passiones de las mugeres, y adoba mucho la madre y aparejala para enpreñarse. Y para los gotosos es marauilloso si lo beuieren y lauaren con ello enel lugar do tuuieren el mal, les quitara el dolor, y el vino en q̄ se ha cozido la flor es bueno contra la yctericia. Comida la flor es buena cōtra todas qualesquier enfermedades de el pecho, y alegra el coraçon, y aprouecha a muchas passiones y ahogamientos dela madre, y lo mismo haze su simiēte beuida, mas ha de ser en poca cantidad. Y cogendo estas flores por la mañana, y mezclādo las con flores y yeruas se hazen muy gentiles y sabrosas ensaladas. Las hojas del romero verdes y majadas aprietā las almorranas puestas a manera de emplasto, y cozidas en vino, y puestas alli las enxuga, y quitan mucha parte de el dolor, que las hojas ōl romero tienen propiedad de apretar, y cozidas en vino blanco y lauando cō ello la cabeça a tiesta la cabeça, aprieta el cuero, y retiene el cabello, y conforta el celebro y enxuga la cabeça, y sana la caspa, lauandose con ello la cara dizen que la para fresca, y que quita las manchas della. Y dizen que quemando el palo o rayz, y que quando esta hecho brasas lo muelan y pongan aquellos poluos en vn paño de lino delgado, y frieguen con ello los dientes, y tornara los blancos, y continuando lo siempre, no tenga temor que tenga neguijon ni gusanos, y si le tiene se caera, y estaran los dientes muy firmes. Lauando el cuerpo y las piernas con el agua en que se ha cozido romero, entesteece las carnes, y conserua mucho la salud, y para esto es bueno hazer baños vna vez cada semana, y al bañar si estan enfermos, suden con ello vn buen rato, y lauando ansi algunas vezes los niños, se crian muy bonitos. Mayçando los cogollos del romero quando ellos estan verdes aprietan los dientes, y aun muchas vezes quitan el dolor de las muelas. Si quādo trasiegan el vino echan abueltas buena cantidad de flor no se dañara

Para el vino q̄ se trasiega.

tanto, y tomara buen olor, y conserua-se ha mas tiempo, y para esto es mejor la flor seca q̃ la verde, puesta la flor entre la ropa olera bien y no lo dañara la polilla. Tomando el humo dello en la cabeça como no se vaya el humo hazẽ purgar el romadizo, mas guarden como el humo no aboguе, ni de frio en la cabeça q̃ es peligroso, y dizẽ que para esto es mejor quemar las cortezas del romero. Sahumando cõ romero la casa desencona el ayre, y huyen deste humo todas las sauandijas, y animalias ponçoñosos, y abispas, y moscas y es bueno sahumar con ello las criaturas que tienen embargos y otras enfermedades ocultas. Es bueno quemar lo por las casas y calles en tiempo de ayres corruptos y pestilenciales, y quita los malos olores. Si alguno esta resfriado hagan le baños con agua en q̃ ayan cozido romero hasta que aya gastado la tercia parte, y sude enel baño y eche se enla cama bien arropado y sude y sanara, y guarde se del frio, si ay llagas viejas lauenlas muchas vezes con el agua en que ayá cozido el romero por que las purifica, aprieta, consuelda, y sana, y la misma decocion sana las llagas dela boca, y aprieta las enzias, y los dientes, y quita el mal olor dellas. Algunos cuezen las ramas del romero en agua para beuer, y es malo, y es mucho peor en vino, y hazen mal q̃ es peligroso que aprieta mucho el pecho y aboga sino fuesse poca quantidad de romero, en mucha agua, o vino, y aun el humo demasiado aprieta el pecho. Las royzes secas y hechas poluos, y con miel limpian todas las llagas, son tantas de mas de estas virtudes, y excelencias de aquesta planta que bastaria̅ por si solas a henchir vn libro, y trayendo consigo la flor como toque en el coraçon andaran alegres, y es comun dezir que dello huyen los demonios.

Capitulo. xxxv. De la saluia.

DIgo que es la saluia enla hechura delas hojas, como la yerua buena, saluo que son las hojas mayores y mas largas, y como pardillas, o blanquiscas, y propriamente canas son vellosas, y olorosas y de vn olor graue, recio, y no suaue, bien se yo que en campos enla tierra que llaman Cerrato dõde es Baltanas, y bozmillos, y toda aquella comarca no buscaran arte para plantar esta yerua, pues della ay tanta abundancia enlos montes que por leña la queman. Qualquier ayre sufre assi frio como caliente, y naturalmente nasce en ruynes tierras esteriles duras y pedregosas, mas tambien se haze en buenas tierras con tal que no sea barrial ni tierras muy gruessas sino fuerẽ humidas naturalmente. Quiere tierras enxutas si son tierras delgadas y si la ponen en buena tierra y la riegan hazen grande mata plantase de simiente la qual lleua en aquella flor q̃ paresce cãpanillas la qual se puede sembrar por Enero Hebrero y Março y por Septiembre Octubre Nouiẽbre, puedenla sembrar en heras para trasponer en otra parte, o si quieren hazer montes della la pueden sembrar amano y con arado auiendo para lo tal tierra como dixe, auiendo primero bien arado la tierra y para la saluia no requiere ser estercolada la tierra, puede se plantar de baruados que echan, o de vn ramo hincandole, no quieren lugar vnbrio saluo si la tierra no fuere enxuta, ni se quiere mucho regar, saluo para que prenda, y de estas dos maneras se puede poner por Octubre Nouiẽbre mas mejor por Hebrero, y Março.

El tiempo de plãtar la saluia.

HAy dos generaciones de saluia la vna es ancha, grande, y haze grande la mata, y esta es la mejor. La otra es menudita, y no es tal, quierense limpiar mucho de los renuejos, y resecos esta es vna yerua callente y seca, y poco la vsamos para comer solo, porque tiene vn sabor muy recio, y por esso la mez-

Propriedades dela saluia.

clan cõ otra en algunos guisados y salsas. Comidas o cozidas en agua y lauãdose con ella conforta mucho los nieruos, y es muy bueno cozerla en vino blanco, y assi caliẽte emplastar la sobre algun miembro paralitico, y formẽtarle muchas vezes conel tal vino, y puesto so la lengua le haze desflemar, y la haze andar mas ligera y suelta, y por esso los q̃ tienen algo la lengua turbada, y los q̃ mucho hã de hablar como sos los predicadores la suelen y deuẽ de traer debaxo dela lengua, y es muy prouechoso para los q̃ tienen paralytícada la lengua, o torpe por abundãcia de flema, q̃ haze õfflemar y correr mucho la saliua, y por esso õue se traer poco rato, porq̃ haze correr mucho la saliua y haze õsuanescer el celebro, y sea por la mañana, y quiẽ la vsare traer no le doleran tãto los dientes y muelas, y fregando con ella los dientes los alimpia. Si echã vnos cogollos della enel vino dos horas antes q̃ lo ayan de beuer alegra mucho, y es muy singular contra las frialdades y ventosidades õ el pecho y estomago, y ayuda ala digestiõ. Majada y puesta sobre las mordeduras empõçoñosas les quita el dolor, el vino en que la han cozido beuido moderadamente quita la perlesia, y para esto es bien cozerla en agua, y aguar con ella el vino, y es bueno contra el mal caduco q̃ llaman vulgarmẽte gota coral. Quien vsare conserua õ saluia, y vnos tragos õ agua de saluia sacados por alquitara, sentira mucho prouecho cõtra la perlesia y torpedad de la lẽgua. Cozida en agua y rescibiẽdo el baho por baxo, y haziẽdo emplasto de las hojas assi cozidas y bien calientes y puestas enlas vedijas, quita el dolor de la vedija, y desencona aq̃llos miembros y haze orinar, y aquel humo o baho alimpia la madre, da apetito. Comida es caliente al estomago, y ayuda mucho ala digestion, y en sus propiedades paresce mucho al romero. Las abejas labran mucho en esta flor, y della hazẽ mas singular miel que õ ninguna otra yerua o flor, y por que en cerrato (como ya he dicho) ay mucha saluia, es alli la mejor miel que ay en castilla. Y al tiempo que la saluia esta florida tiene los vasillos dela flor llenos de muy singular miel. Comida y majada y puesta por baxo haze botar fuera la criatura que esta muerta enel vientre, y puesta majada, saca los gusanos õlas orejas y llagas, y lo mismo dizen que haze aun que no la majen.

Propiedades de la saluia.

Para orinar y dolor de madre

Capitulo.xxxvj. De las verengenas.

COmun opinion del vulgo es que las verengenas fueron traydas a estas partes por los moros quando de Africa passaron en España, que las traxeron para matar con ellas a los Christianos, yo bien piẽso que los moros las truxeron de allende, pues que en quãto yo me acuerdo no he hallado palabra ni memoria dellas en ninguno delos auctores antiguos, ansi griegos como latinos, ni aun enlos modernos ni enlos medicos, saluo en los moros, y esto haze segun yo pienso no criarse ellas en tierras frias ni septentrionales, mas como el Aristotil preguntando a vnos y a otros escriuio vn singular libro de animalibus (como refiere Plinio) assi yo pues en los libros no he hallado cosa alguna de como se hã de sembrar, pregunte a los mas expertos hortelanos como se hayan de hazer, porque quien no lo supiere lo pueda aprender sin otro maestro. Esta plãta bien ansi como es peor de todas las yeruas, que hasta aqui he escrito, assi es la mas trabajosa y penosa de hazer. Quieren ayre caliente, que en lo frio no se hazen ni lo suffren, y si en lugar frio las quisieren poner, ha de ser en parte muy abrigada, y hazia el sol. Quieren tierra gruessa y muy esterco lada para las auer de sembrar, lo qual se haze de aquesta manera, y es el tiem

Como se siembrã las verẽgenas.

por Hebrero y principio de Março Tomẽ la simiente ocho o diez dias antes q̃ la ayan de sembrar, y alas mañanas y noches tengan al fuego vn puchero de agua a escalentar, y este el agua tibia como no escalde la simiẽte, q̃ la pueda bien suffrir la mano, y metan allí vn poquito, y saquenla y tratenla entre las manos al calor del fuego, y esto hagan vn buen rato, y tengan vn pellejo de alguna oueja y calientenlo bien, y embueluanla ansí enel, y otros trapos calientes, y de noche pongãla entre la ropa dela cama q̃ este caliẽte, y enla mañana tornenla a mojar mas vezes enel agua tibia, y hagã ni mas ni menos q̃ la otra vez, y tornẽ la a embolver en sus pellejos calientes, y trapos, y ansí la embueluã entre los colchones dela cama, o la dexen tras el fuego bien arropada de suerte q̃ no se resfrie, y esto hagan tantos dias basta q̃ encomience a brotar o apuntar la simiente. Tengã vna o dos o tãtas eras quãtas quisierẽ sembrar hechas en lugar abrigado del cierço y yelos, cõ alguna pared o ramada, y q̃ este biẽ esento hazia el sol, q̃ le de luego en saliẽdo y por todo el dia, y cauenlas hõdas q̃nto vn palmo, y saquenles toda aquella tierra, y en su lugar echẽ estiercol nueuo de establos q̃ este caliente entre si q̃ sabee, y pisenle mucho ỏ suerte que q̃de biẽ llano y ygual y de altor ỏ vna buena mano y mas, y tengã aparejada buena tierra prieta, ỏ vnos muladares viejos, q̃ de estiercol muy podrido se aya conuertido en tierra, y de aquella tierra le echẽ encima altor de vna mano, y no lleue piedras ni guijas sino q̃ quede muy limpia, y en dia claro, dos o tres horas del dia, q̃ aya algo desecado la tierra echen su simiente y cubrã la conel dedo, o con vn palillo, como quien ara o escarua, o echẽle dela misma tierra encima, como quien rocia o cierne, de suerte que quede cubierto muy poco. De dia si biziere claro y sol, esten descubiertas las eras, y si biziere viento y frio enlas noches estẽ cubiertas y abrigadas cõ algunas cubiertas q̃ las puedan abrigar y deffender del yelo o frio, y si biziere tiempo enxuto q̃ las ayan ỏ regar, sea en vn dia claro y el regar sea con vn ysopo o escoba, rociandolo, y este ansí descubierta la hera q̃ se embeua bien, y enxugue el agua y de noche tornenla a cubrir, y ỏsque esten grandezitas rieguẽ las a pie conel agua rezien sacada, si es de pozo o hanoria, porq̃ este algo caliente, y si de rio este algo detenida al sol, para q̃ pierda la frialdad, y basta que cesse de elar o hazer frescas noches, las cubrã de noche. El trasponer sea quãdo estẽ bonitas esto suele ser por en fin ỏ abril o casi por aq̃l tiẽpo, y sea el trasponer en dia claro, y luego desq̃ las han puesto las rieguen. Muchos ponẽ entre las verengenas muchos pies de albahaca o tomillo salsero, o qualquier otra buena yerua olorosa, y hazen muy bien, porq̃ conel buen olor de la tal yerua pierden las verengenas grãde pte de su venenosidad. A las verengenas quando estan en flor les dañia mucho la pluuia, porq̃ se hinchen de agua los vasillos dela flor, y se escaldan y caen, y lo mesmo es en todos los arboles y plantas q̃ lleuan flor. Quierẽse trasponer muy ralos, y quando van creciendo quitenles las hojas bajas y entresaquen las hojas. Las primeras que nascieren y las mas juntas al pie dexẽ para simiente, y que tengan el peçon mas largo, y deque estan tales estan muy maduras que es ya por sant Miguel quando arrincan las matas cortenlas dellas, y amontonen las en algun lugar para que entre si pudran algo, y dende algunos dias cortenles las cortezas, y mondadas metã las pepitas assi con su pulpa en vna sera y sotierrenlas en vn cabo dela huerta, y alli podrida aquella pulpa y dẽde algunos dias saquenlas y lauẽlas y queda

el trasponer delas verengenas

ran solas las pepitas, y enxuguẽ las, y
ansi las guarden. Otros las meten en
vna tinajuela q̃ alli se pudran vnas con
otras, mas mejor es lo primero enco-
mençádo a resfriar el tiẽpo luego se q̃-
man del yelo, y se parã duras y no va-
len nada. Luego arrinquẽ las matas,
y las echen donde se pudran, para q̃
ayuden a hazer estiercol. Las verẽge
nas son vna plãta muy mal acõplexio
nada y de muy malas calidades, mas
nosotros los christianos mejor vsamos
dellas q̃ los moros ni judios. Cozien-
dolas cõ buena carne y tocino y õsem
ponçoñandolas con buen vino, y de-
stas las mas chicas (digo las menores
no las marchitas) y las que estan to-
das cubiertas con sus capullitos no
son tan malas como las q̃ son grandes
y estan desnudas, por no ser tã pepito-
sas. Las cardenas q̃ tiran a prietas son
mejores q̃ las verdes. Las pepitas son
malas, q̃ aquellos granillos son de ma
la digestion, y mientra mayores son
peores. Las propiedades q̃ dellas po
ne Auicena son estas. Quien mucho
las vsare a comer engendran melanco
lias y opilaciones enel higado y baço
y por esso no las coman los que tuuie-
ren mal caduco, que es gota coral, ni
qualesquier otros desmayos, ni los q̃
tienen llagas melancolicas y çarata-
nes, ni mal de coraçon, quitan el buen
color del rostro, y paran negro todo el
cuero del cuerpo, bazẽ tener paño en
el rostro, hazen nacer apostemas me-
lancolicas y malas de curar, acortan
la vista, embotan el ingenio, y si ay ve
nas quebradas enlas piernas que lla-
man varizes, las hazen engordar, dan
tristeza, y hazen tener y acrecentar las
almorranas, hazen tener modorra el
caldo en q̃ se há cozido se torna prieto
y es de mal sabor, y malo, porq̃ en ello
dexá mucha parte desu venenosidad y
malicia. Las q̃ fueren cozidas en vina
gre no hazen opilaciones y aun comi-
das hazen almorranas. Dellas se ha-

Propiedades de las verengenas.

ze vnguento para las curar, y hazense
delas cortezas secandolas ala sombra
vnos poluos, los quales poniendolos
encima en emplasto las cura, y el vn-
guento se haze desta manera. Tomen
vna verengena que sea grande y hagã
dellas vnas rebanadas, y frianlas en
vn poco de azeyte, y es bien que sea a-
zeyte rosado, desque fritas echen las
fuera, y friã en aquel mesmo azeyte v-
nas cucarachas y lombrizes de tierra
y vnos gusanos q̃ llaman de sant An-
ton, que se hazen redondos como cuẽ
tas, y saquenlos fuera, y cuajen aquel
azeyte con vn poco de cera blanca, y
con aquel vnguento vnten las almor-
ranas que a quatro vezes seran sanas.
Guardanse las verengenas heruenta
das en agua sal, y esprimidas y echa-
das en vinagre fuerte para despues ha
zer dellas caçuelas y otros guisados,
y ansi mismo soncochadas en agua y
esprimidas, cozidas con miel arrope
en qualquier guisado, si las quieren
verdes hiendanlas y echen les sal, y
esten enella vn buen rato, y despues
ponganles vna pesa encima y dessleme
ran, y no serantan dañosas.

Vnguento de almorranas.

Capitulo.xxxvij. De la yerua buena, o yerua santa.

DE la yerua buena no ay que dezir
mas de quanto su nombre decla-
ra, que por sus virtudes en nuestro ca
stellano le apropiaron este nombre de
buena, y en otros lugares la llaman
yerua santa, y en otras partes yerua
del huerto, porque tanto es de buena
que qualquier huerta no deue estar en
ninguna manera sin ella. Suffre qual-
quier ayre, mas mucho mejor se haze
en tierra caliente, y en las frias, deuen
la plantar en lugar abrigado, porque
luego que comiença a enfriar el tiem-
po se encomiença a quemar, y si esta
en solana y deffendida del frio con pa
redes, o con qualquier otro amparo
enel inuierno aun esta fresca, quie-
ren tierra qual las otras hortalizas,

y aun que dize Palad. que no quiere tierra estercolada, no pienso q̃ acierta q̃ la yerua buena quiere tres cosas, sol agua, estiercol, que si la tierra es biẽ estercolada se haze muy mejor cõ tal q̃ sea estiercol podrido, y aũ en inuierno no se quemará tã presto, mayormente si le echan encima estiercol nueuo quã do comiençã los frios, y aun con esto tornara a brotar mas presto y sera muy mas tempraña, y assi mismo quierẽ humidad y por esso dize el mismo paladio y Columella q̃ la deuẽ plãtar en lugar humido, y junto cõ agua, y fuẽtes enlos cauzes por donde passa el agua la yerua buena lleua vna flor, y en aq̃lla suele lleuar vna simiẽte muy menuda, y de poca fuerça y della aunq̃ puede nascer la yerua santa es tardia, y õsmedrada, y pa q̃ la yerua buena lleue simiente este en lugar abrigado, y no las han de cortar. Mejor es ponerlas de sus mismas rayzes cubriendo las sotierra como dixe de los rosales q̃ no se auiã de trasponer y aunq̃ estas rayzes se pueden trasponer por todo el tiẽpo del año, auiẽdo agua con q̃ se rieguen, muy mejor es por Enero, y Hebrero, y março, y enlas tierras frias por Abril y enlas callẽtes por Octubre, y Nouiẽbre, y al trasponer vayan ralas las rayzes porq̃ se arebueluen vnas cõ otras y se pierden y a esta causa quãdo estan espessas las han de entresacar y tienen hõdas las rayzes, y de vna vez que se ponga la yerua buena dura por muchos años y tambien se puede poner de algunos ramos della hincados mas estos hanse mucho de regar para q̃ prendan y seran ramos viejos, y aun dize Columella q̃ si no ay rayzes õ yerua buena para poner o qualesquier plãtas della q̃ tomen vnos ramos delos mistrantos q̃ nascen enlos labrados y que q̃ los pongan de punta, y q̃ sera de alli quasi como yerua buena, y pa hazer esto sean los ramos algo delo duro y rieguen los bien, q̃ los mistrantos es vna manera de yerua buena montes, y los nombres destas yeruas en latin son quasi vnos, y puestos ellos de aq̃lla manera perderan mucho del sabor de monteses, y no labrados. Pierde la yerua buena si esta muchos años en vn lugar, porq̃ como dixe se arebuelue vnas rayzes cõ otras y perescen todo y a esta causa cada tres años o quatro al mas tardar, aren muy bien donde esta la yerua buena, y quiten õ alli las rayzes, y trasponga las en otra parte dõde este el suelo muy estercolado y mollido lo qual se puede hazer por todo el inuierno y muy mejor por Enero y Hebrero, y Plinio dize q̃ se daña si la tocan cõ hierro, y por esso es mejor pa ensaladas o qualquier otro guisado õs menuzada con la mano q̃ cortada con hierro, y no la corten ni sieguen con hierro, ni la majen en almirez q̃ daña el sabor. La yerua buena es õ muchas maneras, mas la mejor es la q̃ es mas verde en las hojas, y se presce en ellas mucho al mistranto, la q̃ llamã yerua buena romana, no se plãta bien õ otra manera q̃ trasponiẽdo la de sus rayzes Toda yerua buena es callente, y seca, y assi verde como seca, es de mucha virtud y guarda se bien haziendo la manojos, y secando los ala sombra, y mo liendola en qualquier manera que la echen enla leche no se cuaja, y por esso la majan, y la ponẽ por emplasto sobre las tetas, y no dexa cuajar la leche en ellas, y aun si esta cuajada cuezanla en vn poco de vino y azeyte, pongan selo encima como emplasto, y por esto causa la echan, y cuezen con la leche para comer, porque no la dexa cuajar enel cuerpo que seria muy dañosa, y aun a las vezes mortal, y allende de esso da gentil olor, y sabor ala leche q̃ assi fuere cozida con ello, verde abiua mucho la luxuria, y por esso dize el Aristotil q̃ en tiempos de guerra no la comiesse ni aun la tratasse entre las manos la gente de guerra, porq̃ incita la luxuria, y

Propiedades de la yerua buena

Para la sangre q̃ sale por la boca

de alli se dimimuye mucho la fuerça. Beuiendo el çumo dellas cõ vn poco de vinagre impide mucho la sangre q̃ sale por la boca, y dela misma manera o sin vinagre mata las lombrizes, y lo mismo haze el agua õlla beuida, y majada y emplastada, y puesta ẽel estomago, mas guardense las preñadas q̃ no beuan el çumo, q̃ viene de alli mucho peligro alas criaturas. Deshaziẽdo almidon enel çumo õlla, o en su agua sana mucho los males delos pulmones y pecho. Echando el çumo enlas orejas les quita el dolor, y mata los gusanos dellas y aun echãdo el çumo y poniendo la majada dõde ay gusanos los mata, como hazen las hojas del prisco

Para las lõbrizes

Es cosa muy prouada la yerua buena contra las lõbrizes y para esto es bien tomar los poluos de ella beuidos en qualquier cosa, o beuer el çumo o comer la misma yerua, todo esto en ayunas, y comer el letuario q̃ se haze õlla y aũ emplastada sobre los lomos y viẽtre y estomago. El azeyte dela yerua buena se haze friendola en azeyte, y es muy cõfortatiuo, y puesto enel estomago, y pulsos impide el vomito, y la yerua buena cõforta el estomago, y aũ oliẽdola quita mucho el mal olor dela boca, y pa esto, y pa las enzias q̃ estan dañadas lauẽ bien la boca con vino, o vinagre en q̃ aya cozido esta yerua y despues frieguẽ los dientes y enzias cõ poluos õ yerua buena, y da apetito mayormente, quãdo esta perdido por causas frias y flemas, y pa esto es bien hazer salsa della cõ vn poco de vinagre y vn poco õ canela, y esto es muy bueno cõ salsa de perexil, echãdo a buelta vn grano o dos de pimiẽta assiẽta y reposa el vomito. Quãdo viene õ flaqueza y frialdades cuezan la yerua buena, y saluia en buẽ vino, y põganlo assi caliẽte sobre el estomago, y con vna espongia tomen aquel vino caliente, y esprimanla luego, y põgãse la sobre el estomago, muchas vezes assi callẽte y beua el enfermo de aq̃l vino, y vse comer la misma yerua algunas vezes. Mbajada y puesta donde ay dolor de gota es muy buena, y puesta assi majada enla cabeça es buena cõtra la modorra, y es muy singular cosa contra la mordedura del cã rauioso puesta assi encima. Y aũ contra las mordeduras õlos alacranes, majada con sal y azeyte, y vn poco de vinagre y puesta encima, y contra otras mordeduras ponçoñosas, beuiẽdo el çumo y poniendo la majada en cima, y echada por el suelo o quemãdo la huyen della los alacranes y otras sauãdijas, quita los empeynes y otres semejãtes lepras emplastando la enci ma, es muy buena pa los desmayos, y aũ q̃ procedan de diuersas causas majãdola, y cõ vn poco de vinagre si ay calentura, y assi pongan a las narizes y los pulsos y sienes, o tomar vna reuanada de pã bien tostado, y mojarlo en ello, y darse la a oler, y sino ay calentura pongan en lugar de vinagre vn poco de buen vino, y cõtra muchas ponçoñas beuido o comido, es bueno el çumo õla yerua buena, y sino la ay verde cuezã la seca en buen vino, y esto ayuda mucho a qualquier medicina q̃ tomaren contra las tales põçoñas, y aũ dize el Crescen. q̃ el çumo della cõ vn poco õ buena miel beuido aprouecha cõtra las mismas ponçoñas. El vino en q̃ han cozido esta yerua, y saluia beuiendolo es bueno contra la tosse q̃ procede de causa fria. Mbajada y puesta enlas cabeças delos niños les sana las llagas õllas, y matan los piojos, Y beuiendo el çumo õ ella con çumo õ granadas reposa el çollipo, y alarga el huelgo, desopila mucho el higado y el baço, y haziẽdo gargarismos cõ su çumo ósflegma las agallas, y las alça, y echãdo el çumo enlas narizes sana muchas enfermedades õllas, y beuiẽdo aq̃l çumo poco antes q̃ aya de cãtar aclara la boz, majada y puesta por bajo impide q̃ la muger no se ẽpreña, poniẽdo

Para la gota.

Para mordeduras de alacranes, y otras ponçoñas.

Para dolor de estomago.

Nota para la tosse q̃ nasce de causa fria.

la por baxo vna hora antes ỏl ayuntamiẽto. Echada entre las ropas da gẽtil olor, y no dexa comer ỏ polilla, y da mucha gracia a muchos guisados. Otras muchas propiedades buenas tiene esta yerua que no las pongo por ser largas y prolixas. Esto baste para este quarto libro.

Fin del quarto libro.

Aqui Comiença el Libro quinto del agricultura el qual trata delas crias de algunas animalias y primero de las abejas.

Prologo en el quinto libro delas abejas, y otras animalias.

PLaziendo a Dios este quinto tractado sera ỏ algunas animalias que comunmente son nenecessarias ala vida ỏ los hombres para su mantenimiento, y ayuda: y primero p puse escriuir algo de las abejas segun lo pusieren estos singulares maestros y aq̃l excelẽte philosopho Aristo. y yo añadire algo mas delo q̃ ellos escriuieron q̃ se sabe por vso de algunas personas q̃ son experimentadas en ello. No curo dezirlas loas de las abejas por no ser prolixo, mas de ser tanta su excelencia q̃ engendran sin ayuntamiento de macho ni hẽbra, y como engendrã virgines paren sin dolor y dexã casta, y nos dan vn tã excelẽte liquor como es la miel y cera, son tan limpias y tan castas q̃ aun no quierẽ ser tratadas sino de persona casta, y limpia y fiel, son tan diligentes, y ingeniosas q̃ lu obra es la mas sutil y graciosa q̃ se puede pẽsar, trabajan de contino, y castigan, y aun matan las holgazanas y ociosas, y pienso yo q̃ de aqui a imitaciõ dellas saco y ordeno Amasias rey ỏ Egypto aq̃lla ley tan excelẽte de q̃ haze memoria Herodoto, en q̃ mandaua en su reyno q̃ el que no diesse cada año cuenta ỏ q̃ biue luego muriesse por ello, y por ser esta ley tan prouechosa la passo Solon en Athenas para prouecho de su republica para euitar vagamundos viciosos y ladrones, mas dexando esto torno a mi proposito. Tienen las abejas tanta orden, y concierto que es imposible dezirlo hombre alguno aunq̃ muy bien lo sienta. Obedescẽ vn señor y con tener señor son libres, su señor cõ ellas juntamente biuẽ en comunidad como entre ligion, entre ellas todo es comun trabajo, prouecho, mantenimiento, y lo q̃ es mas, que con ser virgines y enteras, es la generacion comun, todas se encierran en vna morada como en vn monesterio, todas tienen vna volũtad, q̃ lo que vna quiere quieren todas hauer de dezir, ni aun pensar todo lo q̃ dellas se escriue, a mi es dificil, y todo lo dellas y sus particularidades, es impossible dezir lo hõbre alguno si gracia, y sciencia infusa no tuuiesse. Lo q̃ breuemente dellas quiero dezir ser vna manera de haziẽda q̃ haze rico a su señor sin mucha costa mas no sin trabajo, y sciencia, y en tanta estima las tuuierõ los antiguos que los poetas fingieron hauer ellas mantenido al dios Jupiter seyendo niño en vna cueua, y si yo algo bien dixere en esto deuen atribuyr las gracias dello a Dios de quien todo bien y gracia procede, y despues aquellos singulares verones que trabajarẽ por dexarnos lo escripto para nuestro prouecho, y si algo errare, o bien no dixere aya perdon, y lo que dela obra fal-

Afrẽta de los holgazanes.

tare cotejenlo cõ lo q̃ sobra a mi desseo que aprouechar a todos, y los q̃ mas supieren de lo que aqui esta escrito, de uenlo añadir, q̃ seruicio haran a Dios enseñando alos que no saben q̃ todos somos naturalmente obligados ô nos ayudar vnos a otros, y aun q̃ del mundo no ayan (que del no se deue esperar por entero) darla ha (pues siempre la dio) y muy cumplida Dios nuestro señor, y pues que la obra de la miel y la generaciô de las abejas se haze sin corrupcion, como virgines, Jesu Christo nuestro Dios y redemptor en esto, y en todo nos quiera ayudar el qual fue cõcebido sin corrupciô por obra del espiritu santo, y sin dolor nascio de la siempre sin manzilla, siempre virgen santa Maria, quedando siempre virgen y entera, y biue, y reyna para siempre sin fin.

Capitulo primero, en que dize que tal ha de ser el assiento para las colmenas.

LAs abejas quanto alo primero quieren lugar abrigado, hazia el sol, y por esso es bien poner las q̃ esten en tal lugar que les de el sol, quando sale enel inuierno que si en sombria las pusiessen aũque enel estio lo suffriessen con trabajo y peligro dellas, enel inuierno perescerian. Assi mismo por las espaldas esten defendidas del viento o con monte, o con paredes. Y porque quando las abejas vienen cargadas, sea en lugar hondo antes que no muy alto con q̃ no sea lugar abahado q̃ enferman en tales lugares no muy ventoso, y alo alto no podrian subir y cansarseyan, y por esso ha de ser valle, con tal que sea abrigado y le de el sol y sea lugar apartado de donde anda ganado porq̃ les huellá las yeruas y les sacuden el rocio de las flores en q̃ labrá mayormente las cabras son muy dañosas, no solamẽte en dañar y rebollar el pasto mas aun subense sobre las colmenas y derruecálas, ni ouejas porq̃ dexan mucha lana enel mõte, y rebuelue nse las abejas en ella yendo alabrar enlas matas, ni puercos q̃ se refriegan enlas colmenas y las derruecan y hazen daño. Sea lexos de montes dõde retũbe la boz y suena como psona, sean lexos de lagunas hediondas y cieno, sea dõde aya mucha abundácia ô yeruas, y flores en q̃ labren. Tengan assi mismo agua clara y buena, y si naturalmente no ouiere mucha abundácia ô pastos y flores, a los de poner el señor delas colmenas, y si junto cõla casa se puede auer tal lugar q̃ tenga todo esto es muy mejor porq̃ seran mas vezes requridas y mas fielmẽte tratadas y estará mas seguras de ladrones q̃ las castrá, y de animalias q̃ las comẽ. Esten en tal lugar apartadas de muladares, y siẽpre aparten dellas toda bedẽtina y cosas muertas. No lleguẽ a ellas gallinas q̃ se ponen alas piqueras y las comen, y en pocos dias despueblá vn colmenar. Assi mismo las golõdrinas las comen mucho, q̃ las toman bolando, y los auejorucos y picalazanes. Ha de ser la estancia aneba en quadra y a donde ellas esten assentadas, sea el sulco algo costero, porque quando lloviere no pare el agua, que haze daño alas colmenas, y estando el suelo assi costero quando el sol saliere darles ha el sol de lleno en lleno, y por esso cada hilera este no mas apartada de otra ô quanto enel inuierno de el sol al salir en toda la colmena q̃ esta de tras. Ha de ser la estancia muy limpia de yerua porque al tiempo del estio estando la yerua seca es peligrosa para las colmenas si se enciende huego, y en todo tiempo la yerua impide alas abejas quando vienen cargadas con su lauor y por esso siempre se la rayga quando naciere como si ouiessen de hazer era para trillar pan, y si ay necessidad de paredes, o por los ladrones, o por los ossos sean como no impidan el sol, y algo lexos de las colmenas por a-

mor del fuego si acaso viniere de fuera quemando algunos montes, y por esso donde no hazen cerca de paredes, si es montuosa suelẽ hazer vnas rayzes biẽ anchas desmontonádolas matas gran parte enderedor de las colmenas. Assi mismo, cerca dellas, con tal que no les de sombra: ha de auer dos o tres buenos arboles segun la qualidad ỏ la tierra para q̃ al tiẽpo de enxambrar la enxambre q̃ saliere se cõbide a assentarse alli y no vaya lexos. Vergilio dize q̃ es buena la palma lleuandolo la calidad dela tierra, mas ami parescer es arbol muy alto y sería penosa de coger la enxambre del. Es mejor como el mismo dize azebuche o espino, o cidros, o carascos o almendros, y tẽganlos ỏsmochados q̃ no esten muy altos, o qualquier otro arbol con tal q̃ no sea ỏ mal olor como el sauco o cornicabra, q̃ en aquellos no se assiẽta y por esso sea arbol si possible fuere q̃ tenga buẽ olor enla hoja, porq̃ de mejor gana se assienta en el, y aun muchos al tiẽpo del enxãbrar los rociá con vn poco de aguamiel, pa q̃ el olor lleue alli las enxãbres y no se vayá a otra prte, y si el tal arbol tuuiere algun ramo alto, o sele corten al tiẽpo del enxambrar, o le atẽ vna cuerda bien rezia pa q̃ si la enxambre se subiere enlo alto del cõ aq̃lla cuerda puedã estirar las ramas para coger las enxãbres, entiendese que sea ramo q̃ se verguec biẽ hazia bazo. Porq̃ en muchas partes ay lagartos y culebras, y ratones, y escuerços, y lagartijas, los quales muchas vezes se ponen alas piqueras y comen las abejas que salen o entran, y aun entran dentro las tales sauandijas han de tener mucha vela sobre ello, ya esta causa muchos hazẽ vnos pozos anchos, altos quanto tres o quatro palmos, y muy encalados para que no puedan subir por alli, y es muy bien poner y plantar ruda cerca delas colmenas, porque huyen della todas las cosas ponçoñosas (como dize el Cornelio) y junto con las colmenas (si ellas no estan cerca del poblado o casa del señor dellas) este vna casa para el colmenero, la qual este vn tiro o dos de ballesta de las colmenas, o cast porque muchas vezes se pega fuego dela casa, y por estar cerca se queman las colmenas, y haya hartos corchos bien adereçados para que al tiẽpo del enxambrar esten a punto.

3. Capitulo. ij. De los pastos de las abejas.

DEue el señor delas colmenas no auiendo pastos naturales, procurar de poner artificialmente arboles y yeruas en que labren, y aun delo que ansi sembraren o plantarẽ, labrã muy mejor miel que delo natural de montes, y por esso es muy mejor de sabor y de color la miel de las colmenas q̃ alcançan labrados, y son mas sanas para las abejas que delas que estan en los montes, y deuen poner flores tempranas y tardias. El romero es muy singular, porq̃ florece muy temprano y da muchas vezes flor, y aun la miel dello es mas espessa y corpreosa q̃ otra. Las violetas florescen muy temprano, y deuen (porque estas cosas no se hazen enlos montes) sino son lugares humidos y cerca de agua, procurar huerto alguno donde las siẽbren y põgan, que lo q̃ sufriere mõtes como son algunos arboles como almẽdros, espinos, romeros, es bien poner lo enlos montes, mas las yeruas que no se hazen en todo cabo montesces es bien ponerlas en huertos, y han de poner almendros q̃ labrã mas en ellos q̃ en otra flor y son tempranos, y aun quãdo estan en flor tienen vn olor de miel. Saluia, borrajas, tomillos, axedrea, sarpol. Las borrajas son tardias en su flor y dan muchas flores como el romero, y labran mucho en ellas las abejas ayatorongil, y tomillo salsero, y espinos, oreganoq̃ es tardio, amoradux, y enzinas frexnos retamas, y ỏ vnos pior

nos q̃ llenan la flor amarilla muy olorosa, madres selvas argamula. El madroño es plata en que mucho tiempo labran, ello acorre mucho enel invierno ala hábre delas abejas, y la miel q̃ de ello hazen es de mal sabor mas dizen los expertos q̃ con la antiguedad pierde aq̃l mal sabor, y delas hiedras sacan mucha miel. Aya açofayfos, durazños, no prisços q̃ la flor del prisco haze tener camaras alos hombres, y lo mismo haze alas abejas, aya rosales aya vides, mayormente bebenes y alaryzes q̃ labran mucho en ellas y son tardias quando no ay q̃ labrar otra cosa.

Citiso es tre dol segun a mato lusitano.

El citiso es vna yerua q̃ yo no conozco ni creo q̃ la ay en España, y aun agora no lo ay enla Italia, (segun dizẽ Marcello. Vergilio enla traduciõ ỗl Biscorides) Bello dize Marco varõ que es muy saludable alas abejas quádo está enfermas, y dura en flor desde março hasta setiẽbre. Aya granados yedras q̃ aunq̃ la miel dellas no es buena sacan mucha. Aya pinos y otros arboles q̃ estan verdes contino, y sepá que no es ventaja tener ocupados grandes mõtes con colmenas si tienen poco pasto q̃ mas vale poca tierra bien poblada y de buenos pastos, q̃ grandes montes, o campos desiertos. Aya perales, mãçanos, buenas yeruas, como es cardillo y torongil, si ay olivas o azebuches hazen mucha cera mas q̃ miel, donde ay boxes la miel muy mala y a donde ay texos, y esparto y quitẽ les la leche trezna los alamos negros y alcaparras, ni enebros negros ni axenxos q̃ ỗ todo esto hazen mala miel. Deuen procurar que aya de muchas flores diferẽtes, porq̃ si vnos faltarẽ otras acierten, vnas sean tẽpranas, otras tardias que en estas que aqui he cõtado hallaran de todo, y entre tanto que ellas hallaren buenas flores o yeruas en q̃ labrar no labrará enlo malo, q̃ de lo malo mas labran quádo tienẽ necessidad q̃ de voluntad. Pues quádo el invierno q̃ es su enemigo las tuviere cercadas q̃ llueue mucho, y el agua (dize el refran) q̃ es enemiga dela oveja y ỗla abeja, y assi mismo quádo haze grãdes vientos, deuẽ les dar a comer a mano mayormẽte si les falta el buẽ pasto o estan lexos, y por esso conuiene q̃ quando el invierno es largo q̃ ellas no pueden salir fuera y se comen la miel q̃ les den a comer. Muchos les dã massones ỗ harina ỗ cẽteno, yo por mejor auria q̃ fuessen de harina de trigo, que creo q̃ los comerian mejor, y si los massaren con aguamiel comerlos há ỗ mejor gana, y esto les ponganalas piqueras para q̃ alli coman y no toquen enla miel. Otros cuezen higos passados q̃ sean muy buenos en agua, y assi cozidos se los ponen alas piqueras, o toma buenas passas q̃ no sean de lexia y majanlas, y ponen las alas piqras y de aquella agua en que se han cozido los higos ponganles en algunos testezuelos, pa q̃ beuan dello, q̃ allende de serles bueno, porq̃ labren bien alli, y beuẽ es les muy saludable. Huelgatse mucho cõ vnas de personas, y de bueyes, muchos se las ponẽ assi en vnas canalejas junto con las colmenas, y aun si al tiẽpo del enxambrar mean los corchos, entran de buena gana en ellos, y otros ponẽ assi vn poco de aguamiel en vnas canalejas, para que alli beuan el invierno, y no se alexen a buscar agua lexos delas colmenas, y aun estas cosas que he dicho allende de darles muy gẽtil mantenimiento al tiempo dela neceessidad las mantienen muy sanas, y si está enfermas con ello mejoran mucho.

Otros vsan, si la colmena esta muy ỗbligada y enferma, assen vna gallina biẽ limpia, o qualquier otra buena carne y metan la por de bazo dela colmena, y dende a quatro o cinco dias quitan los huessos que no den mal olor, y esto les da mucho mantenimiento y sanidad. Y assi mismo pueden sembrar enlas possadas y colmenares muchas co

sas pa auer dellas el prouecho ó la flor pa las abejas, y el prouecho para las personas, y desta manera son los arboles frutiferos q̃ lleuan buenas flores como son algunos delos q̃ he dicho, y enlas hortalizas o yeruas, las hauas (y son buenas) q̃ floresçen muchas vezes. Dize Varron, q̃ en muchos cabos quando las abejas no toman biẽ alguna flor en algunas huertas, majẽ el tomillo salsero, y deshaganlo en agua tibia, y con aquel agua y con algun ysopo rocien las flores o yeruas, y esto es mejor enel inuierno que no en verano, porq̃ haziendose junto con las colmenas las abejas no yran lexos dõde alas vezes no tornará, y con esto labrá ellas de mejor gana en ellas, mas tábien es bueno aguamiel, y porq̃ ellas hazẽ la miel del rocio, y del agua, y delas flores, y yeruas hazen el vasillo, y tanto es mejor la miel quanto es de mejor cosa el vasillo, q̃ como al vino adoba, o daña la vasija, assi haze ala miel el vasillo, bueno o malo. Y assi mismo aya agua clara, y si esta lexos pongá enel inuierno vnas canales q̃ no sean hondas y en ellas aya vnas piedras en que se assientẽ las abejas a beuer, y lo mismo hagan enlos arroyos donde beuen, q̃ para ellas mejor es el agua corriente y clara que la detenida, y esto hagá en algunos remansos donde no vaya el agua rauda que no las arrebate, ni hõda que se ahogan, y para echar alli son buenas piedras berroqueñas mejores q̃ guijas, porq̃ mejor se asen a ellas para beuer, y esto baste breuemẽte dicho quanto al mantenimiẽto delas abejas, y como esto se haze podrá poner otros arboles y yeruas, con tal que no sean amargas ni de mal olor.

Capitulo.iij. que tales han de ser las Colmenas.

DE las colmenas ay muchas maneras, que no pueden auer en todas partes colmenas de alcornoque q̃ son las mejores, porque en ellos no passa el frio en inuierno, ni el calor enel verano, y son mejores los corchos de solanas, que los de vmbrias, y de lugares enxutos, mejores que los de lugares humidos mas donde no pueden auer corchos son buenas tablas bien juntas á manera de arca, otra manera ay donde falta el corcho hazer las de mimbres, y embarrarlas muy biẽ por dẽtro y fuera, y porque el barro no es bueno para embarrarlas ayã estiercol de ganado vacuno, y es mejor ó vacas rezien paridas q̃ de otras, y ó nouillos y de como se ayan de embarrar las colmenos luego dire, mas tienen esta tacha las colmenas hechas de estiercol o embarradas con estiercol que crian gusanos y polillas, y por esso no son las tales buenas para verano, ni tiẽpo de calor. Dize Cresçen. q̃ son mejores ó tablas hechas a quatro esquinas que no las redondas. En otras partes hazen las colmenas de enteros huecos ó arboles. En otras partes juntá vnas cañas abejas ala redõda como corcho y las atan, y embarran y son buenas aũque suelen criar gusanos y ó qualquier cosa de madera y su semejante es buena la colmena, que los q̃ las hazẽ ó barro cozido no aciertan, porq̃ el barro assi desierto enel inuierno és muy frio, y no ay cosa que alas abejas tanto daño les haga, como el frio, mayormẽte en el inuierno, y en estio, cõ el sol son muy callentes, y derriten la miel con su ardor, y aun con el ardor enfermã las abejas, otros las hazen de estiercol de vacas en sus moldes, y es bueno el estiercol de mayo, y esto han ó ver que qual fuere la enxãbre tal sea el corcho o colmena, q̃ ala grande enxambre le de gran corcho, y ala pequeña sea algo mas pequeño, q̃ claro es que no podrã pocas abejas henchir tanto como las muchas, y esto se deue conoscer claro por la gente, que quien tiene pocos hijos, o criados no ha menester tan gran casa como el q̃ tiene mucha gẽte, y aũ

donde

donde los montes fueren ricos y abũdantes de buenos pastos, há de ser las colmenas mayores que donde son pobres y ay poco que comer, porque si la colmena es mayor de lo q̃ la abeja puede suffrir y hinchir por ser grande han frio en el inuierno, y aun hazen los panares, y despues no los pueden hẽchir de miel, y hinchense de gusanillos y telarañas, o enmohecense con el poco cõtinuar de las abejas, y de aqui enfermã ellas mucho. De qualquier cosa que sean las colmenas seá si pudiere ser antes nueuas que viejas, y esten muy limpias de todo mal olor, y muy enxutas que no tengan nada de humidad, que es cosa contraria y dañosa a las abejas y esten bien enuiradas y con buenos tẽpanos y de tal suerte esten apegados los tempanos a la colmena que ligeramente los pueda quitar sin dar golpes al tiempo dela necessidad. Tenga bien puestos vnos atrauesaños dẽtro, que en algunas partes llaman trencas, en que se tengan los panares. Esten muy cerrados que no tengan hendeduras ni resquebrajos, que por alli les entra o frio o calor, y por esso han de estar muy embarradas, y para embarrar las no ay tal cosa como estiercol de las vacas y aun es mejor de las rezien paridas (mayormente para el inuierno) que en el estio algunas vezes por ser caliente es dañoso y cria polilla, y gusanos. Si la tierra es muy caliente para las tales en el estio, es mejor el barro bermejo, y ñ cõ el estiercol de vacas les embarrá las bocas de las colmenas, estará mas sanas las abejas, y aun vienen mas, y no huyran las abejas embarrandoles las bocas cõ estiercol de bezerro, 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 yguales, que la boca este muy junta con la solera, porque no entre ayre ni alguna sauandija por las junturas. Si alguna mella tiene el corcho, embarrẽle muy bien, o hagan qualquier cosa con que la colmena este bien cerrada y abrigada, y tengan dos piqueras hazia el sol entrambas apartada la vna de la otra quanto vn palmo, porque muchas vezes se pone algun lagarto o escuerço o qualquier otra sauãdija mala que si todas salen por vna piquera, todas selas comen, y auiendo dos, vnas salen por vna y otras salen por otra, y ansi no las comen todas. Y no sean las piqueras grandes tanto que puedan entrar las tales sauandijas, y no tan pequeñas q̃ las abejas se estoruen vnas a otras al entrar y al salir, y ala primauera porq̃ entonces labran mas, abran les mas las piqueras que en inuierno. De como se han de adereçar y sahumar los corchos, direlo al tiempo del enxambrar.

Capitulo. iiij. Como se han de auer las abejas.

SOn las abejas de vna de tres maneras, la primera y principal es de las enxambres que salen de las colmenas, y esta es la mejor, y ansi dire della adelante. La segunda es delas abejas monteses. La tercera es de vna marauillosa manera, la qual aunque mas parezca q̃ pertenezca para philosophos desseosos de saber y escudriñar los secretos marauillosos dela natura, que para los labradores que no han de hazer sino aquello de que han de esperar algun prouecho, digo en lauor del cãpo, y en estas cosas de grangeria, no la dexare de dezir siquiera, y cada vno haga lo que quisiere, por ventura sera menester lleuarlas alas yndias, si alla no las ay, y lleuar biuas tan lexos y especialmẽte por la mar, seria impossible alomenos seria demasiado de trabajo y difficil. Pues auer abejas sin generacion de abejas, hazese de aquesta manera, y aunque alguno (podria ser) diga que es impossible, no se marauille, que como vemos que de vn asno muer

to se hazen vnos escarauajos, y de las bestias cauallares salen vnos moscarones, ansi delos nouillos se hazen las abejas, y segun estos doctores haze se ansi. ¶ Marco varron dize que se hazẽ de vn bezerro muerto, aunque callo el como, y para esto quiero poner la manera como cada vno lo dize. Crecentino dize, que aderecen vna camara pequeña quadrada enxuta y bien caliente donde el sol le de, y tengan vnas vẽtanas que puedan bien cerrar, y hazia el sol, y embarradas bien las junturas que no les entre ayre, y aun si la camara por dentro estuuiere bien embarrada cõ estiercol de bueyes sera muy bueno, y las ventanas tengan vn postiguillo con lienço cerrado para q̃ entre claridad, y no frio ni ayre alguno, y el bezerro sea de dos años, y si fuere bermejo es mejor, y sea gordo, y tapenle mucho las narizes, y muelan los huessos a palos sin que les rompan las tripas, y desque muerto assi caliente abran le entre las rodillas, y metan le dentro del cuerpo romero y yerua buena y tomillo salsero y axedrea y oregano, y otras yeruas de buen olor, y tornen biẽ a coser aquel cabo por donde lo metieron, y cuelguen por la camara muchas de aquellas yeruas de buẽ olor, y esto ansi hecho cierren muy bien la puerta y embarrenla porq̃ no entre ayre, y ansi primero se hazen vnos gusanos despues vnas abejas sin pies, en fin salen en su perfectiõ, y esto se deue hazer por los meses de Hebrero y Março, muy biẽ es tener lo muy cubierto con aquellas yeruas olorosas. Abencenif dize ôsta manera, y ami ver lo explica muy mejor y mas claro. Tomen vn bezerro de treynta meses todo bermejo, que no sea en alguna parte manchado, y de guellen le, y cojan le muy bien toda la sangre que no se pierda ninguna, y tornensela a echar por la boca, y cõ buen hilo rezio de lino cosan la degolladura, los ojos, la boca, los oydos, las narizes, y el sieso, y todo lugar por dõde podria auer algũ respiradero, y quede todo muy biẽ cosido, y aun encima peguẽ las coseduras con vn poco de pez y despues tiendan le y con vna vara le quebranten los huessos y passo, como no le quebranten la biel ni los intestinos. Esto hecho metanle en vna camara caliẽte, y que sea en quadra y pequeña, y dentro della por las paredes aya muchos agujeros como hornillas que no calẽ a fuera, y por toda parte q̃ de muy cerrada que no aya por donde salga ayre ni entre, y el bezerro quede tendido sobre algunos manojos de romero y delas otras yeruas y cerradas y embarradas las junturas de la puerta, y finestras dexenle alli estar tres semanas alcabo dellas abranla puerta y ventanas para que les entre ayre y frescor, y desq̃ la camara sea bien resfriada tornenla toda a cerrar como de primero y este assi otras tres semanas, y despues abranla camara y hallaran la llena de abejas razimos a razimos, q̃ andan buscãdo la salida, y del bezerro no hallarã otra cosa sino los cuernos y huessos y pelos y ỏlos sessos y meollos del espinazo se hazẽ las maestras, y de lo otra carne las abejas. Pues tengan corchos bien adereçados, el mismo Abencenif dize, que esten sahumadas con flor de almendros y oregano, mas tanto les valdra estar rociadas con vn poco de agua miel o fregados cõ tomillo salsero, o alguna yerua semejante olorosa, y echen las abejas dentro, o põgan las colmenas a las ventanas y entrarse han en ellas quando olieren la miel o los otros olores, y aũ si les echaren dentro vn poco de panar que coman luego de principio sera muy bien Y adize en esto mi parecer cada vno haga el suyo, que yo antes comprara colmenas que matar vn bezerro que valdrã mas que las abejas que del puedan salir, y dado que esto sea cosa muy inera uillosa, y digna de experimentar, vẽ

ge la el labrador pobre a los q̃ son ricos y tienen muchas vacas, que para el pobre mas le valdra el bezerro para la uor del pan, o si el que fuere rico no lo acertare a hazer puede ser q̃ se quede, no solamente sin el bezerro mas sin las abejas, y suffrirlo ha mejor q̃ el pobre quãto mas que las abejas ansi auidas cuestan caro. Otra manera pone otro auctor y si es cierta es mejor, porq̃ no cuesta nada y es de poco trabajo. Tomẽ vn vientre de vna vaca nueua o de vn nouillo, o de vn ternero q̃ vaya entero con su estiercol caliente, y ansi reziente y fresco lo entierren en vn muladar caliente, que este algo hõdo como no respire, y este alli quinze dias, dize que al cabo de quinze dias le desentierren, y que le hallarã todo lleno de abejas, tengan aparejados los corchos, y sino huuiere maestra pongãla de otro lugar, todas las cosas son possibles a Dios. La otra manera para auer abejas delos montes que estan en los huecos de los arboles es esta, y esto es biẽ para donde ay colmenares por los mõtes. Donde quira que hay vna fuente o arroyuelo en los montes vaya el colmenero y lleue vna escudilla con vn poco de almagre bien desecho con vn poco de agua, y al tiempo que lleguen abeuar con vna pluma mojada en aquel almagre mojeles vn poco de las alas sotilmente, y si tornaren presto es señal q̃ estan cerca, y si tardan estan lexos. Para saber donde estan y hallar las, alli dõde van a beuer lleuar vn cañuto de caña gorda y abierto por vn cabo y cerrado por el otro, y echenle dentro vn poco de miel o agua miel espessa, como quede vntada por de dentro, y pongãle alli donde vienen a beuer y entrará dentro, y desque esten hartas atapen el cañuto con el dedo, y suelten vna, y tengan cuenta de seguirla, y desque la ayan perdido de vista, y el tino por dõde va, suelten otra hazia donde vã las mas, sigalas que ellas le lleuaran a dõ de esta la enxambre. Y para sacar la enxambre de vn barreno al hueco, por lo mas bazo del, y denles por alli humo y botaran por arriba, y tenganles puesto a la boca del hueco su corcho primero sahumado con buenos olores, y vntado por de dentro con agua miel, y esto he puesto porq̃ lo han escripto, mas que porque me parezca bien, vea cada vno lo que quisiere, y al tiempo del enxambrar tengan algunos corchos por los montes para que las enxambres que van desmandadas se acojan alli, y los tales es bien que esten cerca de algunos arboles, porque ellas se acogen mas ayna que a otra parte, y los corchos que assi estuuieren puestos esten fregados con tomillo salsero, torongil y con miel, y por de fuera embarradas con estiercol de vacas, y algunos les ponen dentro vn panar, porque mas se enamoren a estar alli, y esto para auer las enxambres que estan perdidas por los montes, y andan descarriadas.

Aviso para hallar enxãbres montesas.

Capitulo. v. De las señales de enxambrar y delos auisos que se tienen para coger las enxambres y delas maestras.

LO primero que se deue hazer para que la enxambre no se vaya por falta de adereço, entre todo lo que aparejen es que el colmenero tenga abundancia de corchos los mejores que ser pudiere, muy biẽ adereçados sahumados con algunos buenos olores, y fregados por de dentro, con alguna olorosa yerua, como son las sobredichas y otras semejantes y embarrados por fuera con estiercol reziente de vacas, y cada dia el colmenero visite las colmenas, mayormente en el tiempo del enxambrar que va mucho que no se vaya toda la enxambre por negligencia, y muchas vezes con el abundancia de el buen año, o mucha bondad dela colmena, enxambran algunas de ellas dos vezes en el año, y aun las hijas enxambran. Una delas señales que la en

ẽambre esta perfecta, y q̃ se quiere yr es, que salen dos o tres dias antes que se arreboçan, o rebueluan al corcho de la colmena donde salen y a la boca, y estan alli esperádo ala maestra, porque entretanto que la maestra no saliere e ellas estar se hã ansi arrazimadas vnas a otras, y no se yran, y en viniendo el fresco r de la tarde luego se tornan dentro, verdad es que muchas vezes salẽ y se arrazimã, y esto no es para yrse la enxambre, sino que salen las nueuas a curarse al sol, y es facil de conoscer a los q̃ tienen experiẽcia, y tras esto dessque estan ya bien curadas y crescidas se van. Pues viendo esto el colmenero que han hecho vna vez o dos, tomen vn corcho bueno biẽ adereçado, y biẽ sahumado, y pongan la colmena en vn retesso, tendida la boca hazia lo alto, y el corcho en que hã de entrar en aquel mesmo lugar la boca hazia abaxo q̃ casi se vengan a conformar vna boca con otra, y en medio pongã medio corcho hendido que venga como canal de vn corcho a otro, que vẽga muy justa a cada boca, assi dela colmena de donde salen como a la que van, y sea larga aquella canal quanto dos palmos, y por alli veran bien al passar si la maestra passa. Pues auiendo puesto ansi las colmenas abran algo dela cubierta que llaman tempano, y pongan vnos corchuelos para que entre ellos puedã dar humo alas abejas, y salgan por la otra parte, y vayan ala nueua colmena, y den a la colmena donde salen vnos golpes con la mano, y con el humo y golpes saldran, y entre tanto que ellas van por aquella canal tengã auiso si la maestra que continuamente donde ella va, va gran priessa de abejas, tanto que si con la mano no las apartan para verla, no se puede parescer, y auiendo passado la maestra y tantas abejas que basten para vna colmena, hagan las estancar, y esta es la mejor y mas segura manera de enxambrar. La otra es aguardar a que se salgan, y para esto pongan algunos corchos cerca de las colmenas, bien adereçados y sahumados y boca arriba, y encima dellos vn ramo de roble, o de qualquier otra cosa, o puesto cabe algunas matas, y si el corcho esta fregado con aquellas yeruas olorosas luego se entran dentro, y aun toman bien el corcho si esta fregado cõ vrina de hombre que esten algo detenidas, que aun labran en ellas, y les son saludables. Y si se van en alto echenles poluo, o hagan ruydo con vna caldera o cosa semejante, o dar con las manos algunas palmadas y luego se abajan a tierra, mas mejor es echar les poluo. Es señal tambien que se quieren yr las enxambres quando al tiempo del enxãbrar traen grande ruydo y murmullo dentro dela colmena, mayormente a las tardes lo qual se podria biá oyr, poniendo a la tarde el oydo a la piquera, si salen y se cuelgan de algun ramo de alli la pueden coger, y si es ramo que este alto, y no alcançaren corten le con vna sierra muy sotilmente, aunque siẽpre para en los tales casos deue auer enla posada o colmenar vna escalera alta con tres pies, para que sin tocar en el arbol puedan subir a la enxambre y cogerla en corcho, otros le echan polvo y ansi las abaten. Y porque las abejas temẽ mucho la plunia, y aun antes que venga la barruntan, continuamẽte salen muy muchas enxambres despues de hauer llouido, o ha hecho alguna mudança al tiempo q̃ ha passado el frio y no antes, que porque temen el tiempo venidero que sera aspero no salen, o ya que salen salen pocas hasta tãto que aya passado, y ansi por entonces tengan mas auiso, que si hasta alli no huuieren salido las enxambres luego se daran muy grande priessa. Y siempre procuren de passar las enxambres muy lexos de las madres, porque muchas vezes reconoscen el corcho de donde salieron y se tornan a el, y don-

Las abejas labran enla orina del hõbre.

de las passaren aya mucha abundancia de pastos q̃ seá buenos, y passen las de noche bien cubiertas con sus hatijos de red, y aũ sino es lexos dõde las lleuaren yrá mas seguras a cuestas q̃ sobre bestias, y en passandolas no les abran esse dia las piq̃ras, sino echenles dẽtro algunos massones ô harina masados con aguamiel, o passas o higos (como dixe arriba) y cierrenles las piq̃ras porq̃ no salgan y reconozcá bien la morada q̃ tienẽ. Y por que muchas vezes ellas se abogá estando enhatijadas teniendo gran calor dentro, y no les entrando el ayre sea el hatijo o cubierta de vnos harneros de esparto cõ q̃ limpian el pan, y podra por ellos entrar ayre y no se saldrá las abejas, y muchas vezes acaesce q̃ en sacandolas en xambres vienen tiẽpos fortunosos de aguas y nieues y vientos y frios, y por no poder salir ellas fuera a buscar ô come, ni lo tener dentro mueren de hambre, es necessario en aq̃llos tiẽpos darles ô comer algunos massones, o algo de lo q̃ auemos arriba dicho. Y porq̃ en este capitulo verna a proposito dezir algo delas maestras, pues es necessario escriuire algunas particularidades dellas. La maestra es el rey delas abejas, y debaxo de su mando está como pueblo debaxo de corregidor, o exercito so el mando dl capitan, q̃ lo que les manda hazen, van do guia, y aũ tá to la aman que si va cansada la ayudá a bolar y sompesar, y estádo queda en vn lugar no se van de alli, y mientra biue esta en concordia trabajá. Si ella se muere no trabajan mas, y luego destruyen lo echo y lo comen, y ellas se mueren o se van, y muchas vezes si ay muchas maestras en la colmena ay discordias, que en vn reyno pocas vezes caben dos reyes, y a esta causa pelean y se matan vnas a otras y se juntá vnas con vna maestra, y otras con otra y ay diuisiones y se salen, y van se las q̃ menos pueden, y queda la colmena con pocas abejas. Pues muchas vezes acótece q̃ vna colmena alempollar cria muchas maestras, y esto es casi tanto daño como si no criassen ninguna, aunq̃ ay mejor remedio, porq̃ quando muchas maestras se crian pueden las matar estando empolladas, estrujádo los vasillos donde estan que son ligeras de conoscer, pues son muy mayores que los de las otras abejas, o despues de salidas al tiempo q̃ han de enxambrar matarlas si ay muchas, y esto tengo por mejor q̃ no matarlas enel panar quando estan empolladas, porque quando ay muchas aun las misinas abejas las quierẽ matar, y ellas se salen huyendo, y con ellas algunas pocas ô abejas, y a esto llaman pauordear.

Quando salẽ assi muchas maestras en muchas capitanias diuididas recojan todas aq̃llas abejas que andá assi descarriadas, y entre todas las maestras escojan la mejor, y lleuẽlas todas a vna colmena con aq̃lla maestra buena, y matẽ las otras maestras q̃ son demasiadas. Verdad es q̃ si en vna colmena pueden tener dos o tres maestras que esten en paz, es mejor que vna sola, porque estando vna maestra sola ay muy grãde peligro, q̃ si a caso se muerẽ luego la colmena peresce, es como quien tiene vn ojo solo, y aquel le sacá, q̃darse ha a escuras, pues si las maestras están amigas no es necessario poner paz mas si pelean rocienlas con vn poco de buen vino oloroso, y con vn poco aguamiel, assi estaran en mucha paz y cõcordia, y por el consiguiẽte todas las otras obejas, q̃ delas gouernadoras depende todo el bien o mal delas gouernadas, y si las maestras son locas y no reposan es bien cortarle parte de las alas con vnas tijeras, y ansi no pudiendo bolar de necessidad an de estar quedas, y no saliendo ellas las otras abejas no se yran ni desampararan la colmena. Mas lo que a mi me paresce no les cortaria yo cosa de las a-

las,ni en pte ni en todo, porq̃ ellas tã bien quierẽ salir algunas vezes a desenojarse,o a labrar con sus abejas (digo opiniones de algunos) a cada vno no selo q̃ mejor le paresçera. Otras vezes acõtesçe q̃ las maestras no carrochã digo q̃ no empollan,y desto viene grã peligro,y esto es claro de conocer viendo si ay maestrales o no,y si no las ay de vna colmena donde ayan empollado bien las maestras corten vn panal dõde esten dos o tres maestriles,q̃ las maestras empollan enlas puntas delos panares, y esta el maestril coloradito,põganlos entre los otros panares de la otra colmena, y estos no los han de cortar hasta que quierẽ salir,q̃ esten perfectos,lo qual se conosçe en q̃ rebientan para salir,y tienẽ coloradas las puntillas o cabeçuelas, y si antes las sacassen no aprouecharia q̃ se moririan,mas por mejor tengo q̃ las dexen en su panar salir a perficion,y despues las pongan en otra colmena. Si la colmena esta pobre de abejas deuen matarlas maestras q̃ empollaren, y q̃darse han alli las abejas nueuas,juntamẽte con las viejas, sino es colmena de mucha edad,digo de abejas muy viejas,porq̃ no se conformã bien vnas nouezitas con otras reuiejas,o quando salieren matarles la maestra,y tornẽlas ala madre para q̃ esten en vnion y amistad so vn capitan, empero porq̃ como ya he dicho es necessaria la maestra a la colmena, y auiendo muchas es biẽ saber escojer la mejor para la guardar y matar las otras. Las señales dla buena maestra y delas que no fueren tales que aunq̃ todas sean hijas ô vna maestra,no salen todas yguales enla bondad, esto es como enlas personas y otras animalias. Las que son largas son mejores que no vnas q̃ son gordillas. Mediẽtra mas larga es la maestra y mas delgada y mas ceñida es mejor, y que tenga las piernas largas y delgadas. Assi mesmo ay vnas muy luzias en su color, q̃ parescen oro fino, y estas son mejores que las que tienen pintas negras, y las que estan luzias y resplandescientes son mejores q̃ las que estan despeluzadas y velloſas, y que parece q̃ han frio. Y las maestras son de tres colores,o son doradas,y estas son mejores,o negrillas, y estas son las peores,o tienen vnas pintas, y estas tienẽ el medio. Assi mesmo quãdo salen muchos ẏauardos de vna colmena,es señal que tantas maestras ay como mõtones y apartamiẽtos se hazẽ,y es cierto que donde huuiere mayor monton q̃ fuere mayor ẏauardo alli esta la mejor maestra, y aquella guardẽ para la enẏambre,y matẽ las otras juntando las abejas todas en vno. Y es biẽ saber si la nueua enẏambre quando la sacan ôl corcho lleua maestra,porq̃ muchas vezes se passa sin que la vean, y miren q̃ donde va el mayor numero y bulto de abejas, alli va metida,y cõla mano las aparten que no picaran,y busquen la maestra que es vna abeja muy hermosa larga y muy ceñida,a manera de abispa saluo que no tiene aguijõ,y si le tiene no biere cõel,y si a caso no la oniere pongan la colmena boca a bajo, sobre vna capa negra,o barrã bien el suelo,y rieguenle mucho que quede la tierra muy prieta,y el agua muy empapada,y bueluan la enẏambre boca a bajo,encima delo regado, y dende a vn hora o dos alcen el corcho y veran si ay maestra, que hallaran enel suelo estiercol blanco, que llaman carrocha, lo qual echa la misma maestra. Y porq̃ muchas vezes estã rebeldes q̃ no muestrã aquella señal aunq̃ les hagã aquesta diligencia, es muy bien tornarlas a recorrer de vn corcho a otro, como quando vno torna enẏambrar de nueuo, y mirar bien si va, o sacudirlas de vn golpe en vna corcha, para que alli caygan todas y busquen la maestra. Otra señal,si ay maestra que por la mayor parte luego asosiegan todas en me

Señales dela buena maestra

tiē dolas enla nueua morada, y sino tienen maestra luego andan alborotadas y descarriadas. Otra q̄ si tienen maestra luego en metiendolas en el corcho nueuo, hazen vn panar, y este es el que llamá miel virgen q̄ es la primera que da la colmena, y esto pocas vezes falta y luego hazen mas, y sino ay maestra no hazē aquel panar y cessan. Y esta falta delas maestras es luego de acorrer porque va là vida dela colmena enello La vna manera sera metiēdo el panar con el mestril empollado. La otra que acontece sacar de vn corcho quatro o cinco maestras, no las deuē matar luego hasta ver si falta alguna en otra parte, y las que alli sobraren metan las en vn cañuto gordo de caña, o en vn jarro o pucherо nueuo, y tenga el tal cañuto vnos agujeros menudos por do entre ayre, y refresque dentro no se aboguē y este lauado por de dentro con agua miel, o con çumo de torōgil, o tomillo salsero, y tapado con vnas passas majadas que coman. Tengá dentro del jarro algo q̄ coman y algun respiradero, y donde vieren q̄ ay necessidad eeben vna de aquellas maestras. Acontesce q̄ las abejas estan tan indignas que echádoles la maestra ansi a mano la matan, y para esto es biē rociarlas abejas con buen vino olorоso, o aguamiel, y y reboluer las, y assi se apaziguaran, y echar les la maestra, como no vean q̄ viene de fuera, o echar se la de noche, y ansi no la sentiran venir ni hará mal porq̄ no la ternan por estraña. Dize Abencenif q̄ si ponē vna maestra hecha de oro en cada colmena, que vernan alli muchas abejas y no se yran, y siendo esto ansi tá bueno, creo yo que sera de cobre, o de madera dorada, y sera tan buena, y no de tanta costa y desta suerte qualquiera persona pobre lo podra hazer y tener en sus colmenares.

¶ Capi. vj. De las señales y conoscimiento delas buenas o malas abejas, y dela buena o mala colmena, y de q̄ lugar han de ser las colmenas que alguno comprare para su colmenar.

Hay muchas diferēcias y hechuras enlas abejas, ansi enel tamaño como enla naturaleza y enla color, que vnas son doradas, luzias, resplandeciētes, otras prietezillas, vellosas y como despeluzadas. El tamaño, q̄ vnas son grandes, otras pequeñas en la hechura, vnas son gordas redondas, otras delgadas y largas, enla naturaleza, q̄ vnas son montesas y bravas, y otras caseras y mansas. Pues quanto al color las mejores son las luzias pintadas resplandecientes q̄ parecen doradas, que las que son prietas y despeluzadas como vellosas, o es señal que estan enfermas o no son tá naturales ala lauor dela buena miel, que son como bastardas y montesas, y las q̄ son chiquitas y longuezuelas son mejores que las redondas, porque las tales son mas floxas, y no dan tāta lauor ni trabajo, por que parescen algo zangamas. Quanto a ser montesas bravas no son tales como las mansas y caseras, porq̄ lo vno son malas de tratar y lo otro es mucho daño para las mismas colmenas, porq̄ claro es que las abejas mueren en picādo porque dexan mucho del aguijon, y con el las tripas, y las mansas no picando carescen de aq̄l peligro. Es verdad que tratandolas de bravas se hazen mansas sahumādo las algunas vezes cō buenos olores. Es señal de buena colmena la q̄ esta poblada, que lo vno tiene buen peso, q̄ ay multitud de abejas, conoscese en la priessa que tienē ala piqra a entrar y salir, a las tardes quando ya no entran sino que estan reposando, poner la boca a la piquera y soplar hazia dētro, y poner el oydo en ellas, y si ay muchas responden dentro grā murmullo, y si pocas pequeño aunque el verlas menos engaña, porque vee la multitud y conosce la bondad en su hechura y quien cōprare col

menas miren bien estas señales susodichas y vale ha bien, y sea el cozcho biẽ hecho, y si las quierẽ para passar a otra parte no sea leyos, ni a tierra de contraria calidad de aquella a donde estan, porque no se hallarian bien con el tal mudamiento, y esto causa muchas vezes perderse los colmenares passando las colmenas de vno a otro que este leyos, o al contrario suelo, y si passar las huuiere, sea con mucha mejoria del lugar a donde van.

¶Capitulo. vij. De las enfermedades y curas de las abejas.

LAs abejas enfermã ni mas ni menos que los otros ganados y animalias, y en ellas son las enfermedades tanto mas peligrosas quanto las causas son mas ocultas y difficiles de saber, y en cosa tan delicada, o quanto deuemos y somos acargo aquellos singulares varones antigos, que con puro desseo dela sciẽcia y de aprouechar alos venideros se pusieron a tanto trabajo, y quanto ellos son dignos de ser tenidos y estimados tanto son de vituperar los presentes que aun no son para aprouecharse de lo que se esta sabido y escripto, si quiera para prouar, dado que verdad no fuesse. Pues para conoscer las enfermedades de las abejas es primero necessario conocer las señales dela salud porque por los contrarios venimos mejor en el conoscimiento de las cosas. La señal es que las abeias estan sanas, que dentro dela colmena ay gran ruydo y murmullo, y grãde priessa alas piqueras, que vnas entran y otras salen con mucho herror y diligencia, y que esto es muchas vezes casi cõtino, y que aquel zumbido de dentro dela colmena y el que ellas traẽ de fuera es biuo y agudo, no floxo ni cascarron, y que ellas andan luzias y tiestas y alegres, no tristes ni floxas como desmayadas, ni tontas, y que hazẽ los panales buenos y yguales, y bien llenos de miel. ¶ La señal de que estan enfermas es, hauer poco bollicio, ni ruydo dentro, no auer priessa a las piqueras, que andan despeluzadas como vellosas y poluorientas, no luzias ni abiuadas, que andan todas como moscas cõ el frio, que andan sin orden, que los panares ni los hazen buenos ni hincben. ¶Estas enfermedades vnas les vienen por parte de malos pastos que tienen, que como enel inuierno estan cerradas y muertas de hambre, en viniẽdo la primauera labran delo que hallã y si por alli ay leche trezna, o flor, o simiente de olmos, o flor de piscos, con la hambre y desseo de comer y trabajar labran en ello y hazeles mucho daño, que les haze tener fluxo o correncia y mueren dello sino son curadas presto. Dize Columella, que en vna parte de Ytalia, donde ay muchos de aquellos olmos y piscos, no pueden turar ni biuir mucho las abejas. El principal remedio es quitar las tales plãtas que muy mejor es conseruar la salud q̃ sanar la enfermedad, mas si estan enfermas por lo auer comido, luego las hande remediar, porque presto obra el mal enellas. Pues tomen granadas dulces y majenlas y echẽ les abuelta vn poco de buen vino oloroso y puesto aq̃llo en vnas canalejas de cañas gordas cerca delas piqueras, o en otra cosa para que lo puedan biẽ tomar, o passas de viña majadas y mezcladas con buen vino, o bigos passados cozidos en agua. Otros cuezen vnos cogollos de romero en agua miel, y desque este frio se lo ponen en vñas cañas hendidas para que beuan. Dize Abencenif, que para otras enfermedades (y no las nombra) que tomen de las balaustras que son flor de granados (y seã granados dulces) y que las majen y juntas con miel embarren con ellas las colmenas por de dentro, y que las abejas lo comeran, y sanaran. Otra enfermedad, Muchas vezes se crian de las albobezas, digo delas maluas, vnas

mariposas, y estas entran en las colmenas y alli dexan su simiente, de la qual nascen vnos gusanos en las colmenas y esto es grādissimo daño dellas, pues siempre quiten las maluas de junto cō los colmenares, y procuren matar las mariposas, lo qual se haze desta manera. Hagan vna vasija de cobre, larga quanto vn palmo o poco mas, y sea angosta como vn vaso, y tenga la boca algo derramada hazia fuera, y entrara mejor, y pongan dentro lumbre con seuo, o cosa q̄ alumbre bien como candil lo qual hagan alas primeras noches, y aun toda la noche le pongan assi encendido entre las colmenas, que luego se entraran ala claridad, y por ser la vasija larga no pueden salir presto, y cō ser de metal estara con la lumbre muy caliente y assi no salen y se mueren dētro que en qualquier parte que toquen en la vasija se queman. Y esto no solamente aprouecha cōtra las mariposas, mas aun contra los ossos si vienen alli, que entre tanto que ay lumbre no ossan llegar de noche. Tambien contra las mariposas es muy prouechoso sahumar bien las colmenas. Si las abejas se mojan cō algo de azeyte, luego se amortecen, mas si antes q̄ se mueran las rociā con buen vinagre, q̄ sea de vino y recio rebiuen, que el vinagre las abiua y les es muy saludable contra las enfermedades, y por esso es biē rociar algunas vezes las abejas y las colmenas por dentro, y si es rosado es muy mejor.

Muchas vezes ala primauera auiēdo mucha flor en que labrar, y estando las abejas desseosas de labrar, tanto son de cobdiciosas de trabajar, que por enmelar y hazer prouision no empollan āun que pocas vezes acontesce esto de dexar de empollar por buen año, sino es por enfermedad. Mas si alguna vez acontesciere aprouecha que al tiempo de empollar les cierren las piqueras por algun dia, como no salgan y puedā tener ayre, que no se aboguē, y assi no pudiendo salir empollaran, y paresce que lleua razon, porque muchas vezes quando empollan bien, no enmelan tanto, y quando enmelan no empollan que falso es lo que algunos dizen, que la maestra empolla todo el vasillo, lo qual es impossible, porque vna sola abeja que es la maestra no puede sembrar tantos millares de vasillos y agujeritos, mayormente entan breue tiempo. Y alo que dizen que todo lo empolla la maestra, y por ser vnos agujeritos pequeños salen abejas, y siendo otros grandes salen maestras, y siendo otros medianos salen zanganos, quiē no vera ser burla, que la grandeza o angostura delos vasillos no pueden differenciar tanto q̄ haga otra manera o especie de generacion, que enel vasillo chico si toda la simiēte fuesse dela maestra nasceriā maestras chicas, y enel mediano algo mayores, y en los vasillos grandes las buenas maestras, quāto mas que si todo el pollo fuessedela maestra todas las abejas saldrian de su color. Assi mesmo quando el inuierno y primauera son lluuiosos y humidos y frios, q̄ ellas no pueden salir a enmelar son mejores años de enxambres. Y quā do es tiempo claro y enxuto enmelan mejor, y son mejores de castro, pues esto no lo haze otra cosa sino que estando ellas encerradas y no pudiendo salir a hazer miel, es por fuerça que empollē. Plinio dize, q̄ los zanganos son dela casta de las abejas, q̄ son viejas y cansadas, pues luego no son dela simiē te dela maestra. Dizen q̄ aprouechā para dar calor, y q̄ dellos se siruen como de seruos y esclauos, y que desque la miel esta perfecta los matan. Ay otra enfermedad que enlas colmenas entre los panares ay otros gusanillos que hazen telarañas, para esto es necessario que luego que lo vieren quiten todo lo que assi estuuiere dañado, y si rocian los panares con muy buen vinagre rosado, peresçen todos los gusa

nos y es prouechoso para las abejas, y aun muchas vezes cõ las grandes humidades se hazen telarañas alas piqueras, y no pueden las abejas entrar ni salir porẽde han de quitar las telarañas y alimpiar las mucho, y sahumar las colmenas con buenos olores porq̃ el buen olores saludable alas abejas, y cõtrario, y dañoso alas animalias ponçoñosas, mas esto de mirar q̃ quando las colmenas hazen telarañas a las piqueras, o está las abejas muertas o se quieren morir que la poca frequencia de entrar y salir, da lugar a que crien aq̃llas telarañas, porende luego las requerá y sino estan muertas las curen alimpiádo las, y rociandolas con vinagre, y a vn deuen las passar a otro corcho, que muchas vezes delos corchos si son de mala sazõ se les pege mucha parte del mal q̃ los corchos mal sazonados criá polillas, y aquellas apegan se alos panares. ¶ Y otra enfermedad quádo no binchen los panares de miel, luego se enmohecen y pudren y dan mal olor, pues deuen quitar todo lo mohoso, y vazio cortandolo sotilmente como no corra la miel por la colmena, que se les pega a las abejas y mueren, y aun de correr la miel viene que se roban las abejas vnas a otras, y vienen apelear vnas con otras, y se matan. Y vean si aquel no benchir los panares viene por q̃ la colmena tiene poca abeja, y miren si alguna colmena tiene mucha abeja, y saquen della y echen enla flaca, y por q̃ no peleen rocienlas con vn poco de muy buen vino olorosso o cõ muy buen vinagre, o con vn poco de muy buena clarea, o alora muy aguda, y meneen las vnas con las otras para q̃ mezclen bien y no se conozca quales son forasteras de aq̃lla colmena, o quales son naturales, y dẽles de comer dos otres dias hasta q̃ reposen y reconozcan la colmena. ¶ Otra enfermedad quádo por falta de calor o por qualquier otro acidente o de no tratar biẽ la colmena se engue ra, o muere el pollo antes q̃ salga ni abiue, y poresto luego hiede la colmena há de quitar todo lo empollado, y muerto, y sahumar la colmena, y esto sea lo mas presto que ser pudiere, porq̃ si se tarda viene dello grande perjuyzio, y peligro ala colmena. Y assi misme muchas vezes se mojan y aterescen, dizen q̃ es muy bueno escallẽtar vn corcho, y meter las dentro, y con vn poco de ceniza de higueras q̃ este algo callente, y rebueluan las muy bien, y tengan en algun lugar algo callente, y dentro de dos horas rebiuaran, q̃ dizen que con aquesta ceniza rebiuen las moscas que estan muertas de frio, mas eneste bien me agrada el parecer de Columella, q̃ mas han de procurar q̃ las abejas no se mueran o enfermen, q̃ no hazer rebiuir por tal manera las q̃ assi se amortiguaren. ¶ Otras muchas vezes la colmena machea, q̃ es que crian muchos záganos, y los zanganos no labran ni trabajan antes gastan y comen, a ellos son comparados los baldios, y muy grandes araganes, q̃ como las abejas hazẽ que los matan y destruyen, assi auian de hazer a los baldios de los pueblos que inficionan mas que muy gran pestilencia. Y como digo por no ser los zãganos prouechosos antes destruydores, las abejas los matan saluo que al tiempo del empollar las abejas labran y ellos escallentan el pollo para que rebiuan son como los capones que crian pollitos, o es el abeja zágania machiega, y esto viene por causas ocultas. Ya dixe q̃ viene por ser de casta de abejas viejas como dize ¶ Plinio, otros dizen q̃ viene de no ser buena la flor, q̃ son flores secas sin substácia ni virtud. ¶ Otros dizẽ que viene por parte de la maestra lo qual esta reprouado, en este capitulo, con la auctoridad del ¶ Plinio, que dize que es de simiente de las abejas cansadas. Y por las razones naturales que dixe que la maestra no engendra sino maestras, mas por no detener me

en disputas de q̃ se engendran los zanganos, pues no hazẽ al caso ô labrado res, vengo al remedio. Pues quando conoscieren q̃ la abeja es zangana que come mas q̃ obra hagan vna de dos cosas, o boten fuera toda aquella abeja, y en su lugar pongan otras muy mejores, o de dos o tres colmenas saquen algunas abejas y rociẽlas muy biẽ cõ lo q̃ dixe arriba y mezclẽ las todas como se hermanen bien y metá las alli y póganle su maestra juntamẽte cõ ellas o si este remedio no ouiere, aprouechẽ se de lo q̃ hallarẽ antes q̃ las abejas lo gasten todo. Y muchas vezes acótesce q̃ por ser los tẽporales muy ricos ô rozio, y flores, las abejas hinchen la colmena de miel, y por no tener dõde poner mas comẽ lo hecho, es bien req̃rir las muchas vezes y las q̃ tales vierẽ q̃ estan quitenles dello paraq̃ pogá mas Otra mala enfermedad ay q̃ les viene pestilencia tãbien como alas gentes, y otros ganados lo qual se parescе q̃ en todas partes mueren muchas, pues si es por causa ô mal ayre, o malos pastos passen las presto a otra parte lexos de alli donde aya ayre sano, y pastos frescos, y abundãtes, y sahumẽ las colmenas con humos de buen olor como no sea mucho ni muy callẽte q̃ no ahogue las abejas, ni derrita, ni dessayne los panares, ni escallente la colmena, contra los malos pastos, darles buenas cosas a comer, dizen q̃ es bien darles alguna miel en q̃ ayan cozido agallas, o rosas secas, y esto tẽgo yo por mejor, o los otros mantenimientos q̃ arriba dixe. Si tuuieren piojos o reznos cuezan buenas mançanas, dulces y olorosas en buen vino blanco, y abueltas algunos cogollos, y desque frio con aq̃llo las rocien y pógan aquel vino alas piqueras, y bueltas mançanas delas dulces olorosas, muy bien maduras, y beueran de aquel vino, y con todo esto despiden los piojos, y cortar les los reznos con vnas tijeras, y rociarles bien con vinagre. Item es señal que la colmena falta, y se quiere morir quãdo en las soleras cae como harina de entre los paneres, tomenla colmena y sacudan la muy bien en alguna cosa saquẽ todas las abejas, y busquẽ la maestra, y si la hallaren debaxo delas alas vnos reznos quitẽselos muy bien y sotilmente con aguja, o tijeras, y rocien las abejas, y panares q̃ está enfermos con buen vinagre rosado, y esto es prouecho so contra los reznos, gusanos, y telarañas como he dicho, y tambiẽ es bueno contra vnos piojuelos q̃ criã las abejas, y maestras, y si alguna colmena se muriere por falta de virtud, sahumen la biẽ y rocien la cõ vinagre o buen vino, y metá alli otras abejas, y enmelaran muy presto por tener ya hecho el fundamento mas si se murio por pestilencia no metá ninguna q̃ rescibira peligro. Assi mismo quando nieua alas colmenas, cierran las piqueras y respiraderos, y ahoganse las abejas, pues nenando luego las requierã y desuienla niene. Si hormigas entrá en la colmena es cosa muy dañosa que en muy breue tiempo destruyen vna, y aun muchas colmenas es biẽ echarles agua hirviendo en todo el camino por do van, y en los nidos, y assi pereseran presto, con q̃ lo hagá dos o tres vezes, y para esto es buena agua de torui sca, porq̃ aponçoña. Y si ratones comen las abejas armenles losas y valle stillas con queso, pan, y aũ esto es muy bueno contra los lagartos y otras sauandijas dañadoras. Tãbien enfermã las colmenas con el mucho calor y tiẽpo seco del estio, y con ello les va algo mal, para esto es alçar la colmena, y barrer bien por bayo, y regar muy biẽ el suelo solar colmena como se empape bien de agua, y pongan ala mañana la colmena assi sobre lo regado, y esto hagan algunas vezes, y entonce no aura menester solera hasta q̃ el tiempo encomiẽce a resfriar aunque vna de las co-

sas q̃ hazen que la colmena este sana es en estar bien ensolerada y bien cobyada, mas en todo tiempo requieran de bazo delas soleras y muy a menudo, q̃ allí se suelẽ criar topineras y ratoneras y nidos ô otras sauãdijas y hormigueros. Assi mesmo muchas vezes se muere la maestra y esto pocos lo conocen, y en faltádo la maestra luego peresce la colmena, y para esto aprouechara q̃ aya mas de vna maestra enla colmena con tal q̃ como arriba dixe esten cõcordes, y si esto no ay muerese la vna que esta sola, y conoscerá q̃ la maestra esta muerta, q̃ las abejas andan arremolinadas sin orden, no van a labrar, y comense lo hecho, y en acabandolo ô comer luego se muerẽ o se van. Pues ay estos remedios, busquẽ otra maestra en otra colmena y echense la alli dela manera q̃ arriba he dicho, o a ellas echen las en otra colmena cõ otras abejas y maestra, y si esto no puede ser quiten les toda la miel y cera antes q̃ ellas lo acabẽ de gastar, y la q̃ en verano se muriere luego la vazien, porq̃ las polillas y ratones se comen todo lo que esta dentro, y aũque arriba lo pudiera mejor dzir que no aqui, dize Plin. que se conosce ser la colmena enel pollo zãgania, mas que de buenas abejas que el vasillo ôl zangano es mucho menor que el delas buenas abejas, que aũque los zanganos son de mayor cuerpo q̃ las abejas crianse en mas chico vasillo q̃ las abejas, porque como no son maciços como las abejas, sino como panes molletones, puedense mejor encoger y caber en mas pequeño lugar, y los zanganos no tienen aguijon, y aun dize mas que si a vn zangano le quitá las alas y le tornã ala colmena, que el ôspues las quita aloos otros zanganos y abejas. Y oy dezir a vno que dizen que hera muy experto en las colmenas y abejas, que al tiempo que las abejas estan empolladas que se conosce bien qual es el pollo de que salen los zanganos, por ser muy mayor que lo delas que son buenas abejas, y que al tiempo que ello quiere ya nascer que sacan bien la cabeça fuera delos vasillos se las pueden cortar cõ vn cuchillo muy agudo como quien rae con nauaja, y que estando ansi muertos las abejas, los sacan de alli y los echan fuera dela colmena. Dotrina es que yo no estoy bien conella, lo vno porque no concierta con lo que Plinio dize enel tamaño de los vasilios, aunque dello no hago mucho caso, que bien puede vn experto saber en alguna cosa mas que vn muy letrado. Y siempre me arrimo a la verdad en quanto yo la pueda alcançar aunque la diga quien quiera. Y lo demas, porque tengo por imposible cortar assi las cabeças delos zanganos y viene que es la flor seca sin sustancia, que dezimos machear quãdo el rocio cae enlas flores sequeroso sin sustácia ni virtud. Y si son años vẽtosos, y que haze tempero de enxugar el rocio, y q̃ el rocio no es meloso, y si esta como agua en las flores, esto llamamos machear, y ansi es la mayor parte del pollo zangano y vano. Quieren las abejas aguas claras muy corrientes, para que esten sanas, no hedibondas, ni suzias, ni cenagosas, ni donde se crien ranas que las comen, porque quando van a beuer las saltean, y lo mesmo hazen las culebras del agua.

Capitulo. viij. Del officio del colmenero, y que tal ha de ser.

TOdo lo principal q̃ se requiere para la conseruacion y trato delas colmenas, es q̃ el colmenero tẽga mucha diligencia y en estremo grãde limpieza en ellas, y q̃ limpie el circuyto o lugar en q̃ estan, y mucha limpieza en el q̃ las tratare. Y si como deuẽ las tratan, y miran biuiran siete y ocho años y dará muy buen fruto, y aũ llegá hartas a diez años, y por esso no ay tiempo

ningun o, ni aun dia en q̃ el colmenero no aya de visitar las colmenas, y no mirar las assi ligeramente, sino darles vna y dos y tres bueltas alderredor, y entre ellas, y assi vera bien lo q̃ es menester de hazer, y cõ su continua venida hazerse han mantas y aunq̃ en todo tiẽpo tienen mucha necessidad de ser vistas y requeridas, mucho mas al tiẽpo dela primauera, porque entonce es quando enferman ellas mucho, y assi mismo al tiẽpo del enxambrar. La limpieza q̃ ha de tener en si el colmenero, primeramente q̃ sea muy fiel q̃ no burlenada, y en esto no me pesce muy biẽ vn vso que algunos señores de colmenas tienen q̃ con sus colmenas hazen partido, q̃ tomen para si las colmenas q̃ se murieren, yo no se lo que me diga o piense en este caso, sino q̃ pienso q̃ ay hartos y hartos colmeneros, que haziendoles este partido rueguen a dios q̃ todas las abejas se mueran, y aun ellos mismos las ayudan a morir. Con experiẽcia hablo, q̃ visto he a pastores con quien los señores del ganado hazen este trato simple y aũ por dezir mejor, muy necio partido, dandoles cierta parte dela res q̃ se muriere quando quieren carne no esperan q̃ el lobo lo hiziesse matarla, y aun por falta de cuchillo dessollarla con los dientes, visto lo he, q̃ de experiencia hablo ỏsta suerte pocas haziendas crescẽ. Assi mismo quieren ser tratadas cõ mucha limpieza, la persona q̃ no sea suzio, ni borracho, sea casto que aun por esso los antiguos dixeron q̃ la diosa dela castidad tenia cargo delas abejas, y con razon que pues ellas son castas y limpias, q̃ las trate persona casta y muy limpia, y alas colmenas, no llegue muger alguna teniẽdo flor, quãdo fuere qualquiera persona a tratarlas vaya lauado, y no aya comido ajos o cebollas, ni vaya oliendo a qualesquier otros malos olores, que les hazen mucho daño ni aũ tan poco digo que vaya oliendo almizcle ni otros semejantes olores, q̃ quiẽ tal lleuasse picarianle reziamente. Y esto quanto ala limpieza della, q̃ aũque pican poco alos que han comido ajos aquel olor es dañoso alas abejas. La limpieza que la colmena requiere fuera de si, es que este bien raso, y desembaraçado alderredor, no aya yerua ni monte ni ramas ni matas junto con ellas por los peligros de fuego, y por q̃ las estorban quando vienẽ a entrar en sus colmenas cargadas de su lauor. Y en esso vean q̃ las piqueras esten muy desembaraçadas, quitẽ si ay çarças cerca, por q̃ lo vno es mala miel la q̃ dellas labrã, acojense muchas malas sauãdijas q̃ comẽ las abejas, como son escuerços, lagartos, ratones, y otras semejãtes suziedades. Y si esta vn buen cãpo desembaraçado y limpio, no osará venir las tales animalias a hazer daño, mayormente si el colmero vsare a venir muchas vezes. Quite todas las ratoneras, y biuares de lagartos y culebras, y tenga muchos espãtajos puestos por ramos, ỏ los pajaros q̃ las comẽ. Haga grandes rayos por ramos delos fuegos, ponga de noche algun fuego cerca, como no reciban ellas daño, y con ello se espantan mucho los ossos, y siẽpre procuren matar las abispas, por q̃ matan mucho las abejas, y tãbien maten vnos abejones, grandes q̃ las persiguen. Tenganles muy limpios los beuederos, mayormẽte en el inuierno si el agua esta lexos, y maten las mariposas al tiempo que las ay dela manera q̃ he dicho, la limpieza ỏ las mismas colmenas se ha mucho de procurar.

Quanto alo primero no las tratẽ ni toque, sino en dia claro sereno, reposado saluo si necessidad alguna no sobre viniere, no den golpe cõ las colmenas ni traten con furia las abejas, ni se sacuda dellas, ni les muestre temor, y han las muchas vezes de sahumar, por q̃ aunq̃ el humo les es enojoso, es les muy prouechoso, y esto se haga segũ dize Pe

dro Cresçen. cada mes dos vezes, con que no sea mucho humo, y siempre las limpie de su mismo estiercol, cada mes vna vez, porq̃ es de mal olor y las haze enfermar, y porq̃ entre tanto que haze grandes frios enel inuierno no há de tocar enlas colmenas mas de limpiar las muy bien al derredor ala entrada ỏl inuierno, y ala salida las limpiẽ y sahumen muy bien con boñigas ỏ vacas o de bezerros y otros olores muy buenos, y porq̃ lo q̃ hazẽ enel mes ỏ mayo es muy oloroso, de aquello guardẽ para las sahumar, tambiẽ es buena cosa sahumarlas cõ tuetano de vacas como dize Colu. y desq̃ aya salido el inuierno, tornen las alimpiar que suele auer ratones y arañas, y algo mohoso y si no alcançaren aquitarselo de entre los panares cõ vna pluma de Aguila, o ỏ ansar lo quiten muy sotilmente, y las tornen a sahumar, y dsepues q̃ han empollado y criado la enxambre nueua, es necessario matar los zanganos por q̃ ya no trata en prouecho sino daño, y las abejas no los puedẽ matar alas vezes todos, deue el colmenero dar les humo y sacar el abeja aũ cabo dela colmena y luego conosceran los zanganos q̃ son mas gordos que las otras abejas y maten los que pudieren, q̃ pocas vezes los acabaran. Ya dixe assi mismo enel capitulo ỏ mas arriba como se auian de sacar y matar estando empollados, aun q̃ no lo tengo por bueno.

Para el inuierno ha de embarrar biẽ las colmenas, cõ estiercol de vacas, o nouillos nueuos, de suerte q̃ no quede por donde los pueda entrar frio q̃ aun que ellas de dentro lo cierran con vn betũ muy singular q̃ llaman olledano no pueden hazer tanto que no ayan menester ayuda. Denles assi mismo de comer enel inuierno algunos massones, y de las otras cosas que he dicho que estando ellas bien mantenidas el inuierno empollá muy bien y hazen buenas enxambres, y dize Marco Varró que en algunas partes enlos colmenares tienen alguna campañilla, porq̃ acontesce muchas vezes, q̃ estando las abejas labrando enlos campos sobre viene alguna niebla o escuridad, y andan desatinadas, que no saben por do tornar y assi se pierden y mueren, y que si entonces tañen la campanilla, es tãto su conoscimiento, que al tino della tornan, la qual deuen tañer dos o tres vezes al dia. El inuierno estẽ muy juntas vnas con otras digo las que estan en vna hilera, y assi no les hara tanto daño el frio, y enel estio esten apartadas por el calor. Estas cosas tiene necessidad ỏ saber y exercitar el que tratare las colmenas, allende delas sobre dichas.

Capitulo. ix. del castrar, y escarçar, y hazer la miel.

Tienen tres repartimientos las abejas en sus moradas, el vno es dõde ponen la miel clara para su prouisiõ y mantenimiento, y el otro es para hazer generacion, y el de enmedio para su morada. Destos los dos se castran segun sus tiempos q̃ escarçar y castrar todo es vno, saluo por ser por dos partes tiene differentes nombres, y aun hazese en differentes tiẽpos, q̃ el escarçar ha de ser por Hebrero o quasi entõces, y el castrar por Junio, y aunque vnos años es mas tarde que otros segũ suceden los tẽporales, y segun el curar delas yeruas y delos pastos en que labran. El escarçar se haze antes q̃ empollen, porq̃ si esta empollado no han de tocar en ello, que seria amẽguar la generacion, saluo sino ouiesse tanto conoscimiento de ser pollo macho zanganio, q̃ entonces mas prouechoso seria ala colmena quitarlo que auerlo de dexar, mas yo tengo por impossible conocer lo alomenos quitarlo sin quitar jũtamente el pollo delas buenas abejas y sino han escarçado antes de auer empollado aũ se puede hazer despues de auer enxãbrado, y enel escarçar siẽpre

quiten los panares q̃ estuuieren muy secos y mohosos, y los que estan como podridos, q̃ si los dexã dan muy mal olor a las abejas, y es causa que ellas enfermẽ. ¶Muchas señales ay para saber q̃ las colmenas esten buenas de castrar. La vna es q̃ tiene buen peso, y q̃ si ponẽ el oydo a la piquera no suena mucho el corcho, q̃ mas suena quãdo esta algo vazio q̃ quando esta bien lleno. Que regla es muy general y muy cierta, q̃ lo vazio retũba y suena mas q̃ lo lleno ni maciço, y assi mismo q̃ tiene los panares llenos, ruuios, curados, y que no se paresce la miel, porq̃ los vãsillos estan cubiertos por encima con vna como telita, lo qual llaman sellados, q̃ tiene la miel perfecto olor ỏ madura y curada, que esta la miel espessa q̃ la colmena tiene las piqueras ruuias y muy hermosas, limpias y desembaraçadas, y la mejor de todas las señales sin verla por dentro, y sin tocarla. Para saber q̃ esta buena de miel si está muchos zanganos muertos fuera de las piqueras, y siempre el castrar o escarçar sea ỏ mañana, porque entonces las abejas con el frio estan encogidas y no pican tanto como quãdo haze calor, y denles algo de humo, o con escarços o con boñigas de bueyes bien secas, para que se entren hazia dentro, y lo vno dexaran castrar y no las mataran entre los panares q̃ sacan, y guarden quel humo no sea ỏ cosa de mal olor, que es dañoso y enferman cõ ello. Y si al tiempo del castrar ay abundancia de pastos y de rocios y buenas flores, y es vicioso el año, dexenles poca miel, porque ellas tornan muy presto a trabajar, que son codiciosas y enmielan, y hinchen la colmena, mas si ay poco pasto quiten poca miel. Y porque muchas vezes por mucha abũdancia de pastos estan las colmenas por Septiẽbre y Octubre buenas para castrar otra vez, y quiça al primer castro no estauan buenas de miel, y las dexaró para castrar al otoño, entonces alas vnas y alas otras no les quiten sino la tercia parte, y aun si el inuierno se espera rezio no les quiten nada, y siempre al tiempo del castrar mojen la cuchara o castradera con agua, porque despida bien la miel de si, que si assi no se haze corre por la colmena, y por defuera, y de este correr la miel, de mas de otros daños, viene qũe vnas abejas por cojerlo y lleuarlo, y otras por ỏffẽderlo se matan, y esto es lo q̃ algunos llaman robarse las abejas. Y pa q̃ esto no venga han de procurar q̃ no corra la miel, lo qual se escusara si esta muy bien espessa de biẽ madura y bien sazonada, y con q̃ se castrẽ en tiempo fresco sin calor, y si se roban y pelean sahumenlas con romero o cõ otra cosa que luego huyan y se apartan, y rocialas con vino dulce o cõ vinagre, otros las rocian con aguamiel, y queden en quã to ser pudiere las cortaduras muy yguales. Y para esto es menester q̃ las herramientas anden muy agudas, y si el castro o escarço oviere algo seco, mohoso o empollado, apartenlo de lo bueno porque da mal sabor y daña la miel, y al cortar los panares que quedaren en la colmena no queden mouidos de sus lugares, porq̃ ellos se dañan y aun las mas vezes dañan toda la colmena. Dize Plinio que si las colmenas se castran en plenilunio, que es en luna llena, que entonces daran mas miel, y si en dia sereno, que es la miel mas gruessa. ¶La miel seca de los panares es de tres maneras, la mejor es ponẽdo los panares en vn canasto limpio, y lo que corriere sin exprimir es lo mejor. Lo segundo es lo que sale exprimiẽdolo. Y lo tercero, es desmenuzar los panares y echarlos en vna tinaja que tenga la boca ancha, que la miel es de tal calidad, que lo mejor se va a lo mas bazo, saluo si es tierra que se va a lo hondo, y la cera y otras escorias van a lo alto como espuma, y se

puede bien coger, y exprimir, y queda la miel clara enlo bazo. La otra manera no es tá buena, q̃ daña la miel, y aũ la cera sale melosa, y de menos tura, q̃ es cozer algo los panares en vna caldera muy grande, y la cera se va arriba, y, pueden la colar con alguna estameña, o cedaço. La miel pa comer es mejor cozida q̃ cruda, porq̃ no hincha tãto ni es tan colerica, y es buena para las personas humidas, y flegmaticas, la miel gasta la carne mala delas llagas puesta enlos ojos, quita el paño y vnas telas dellos q̃ parescen como telarañas y aclara la vista haziẽdo gargaras con ella haze desflemar las agallas, mezclada con salgema, echada en las orejas abiua el oydo. Si con miel vntan la cabeça mata los piojos, y liẽdres della y no se crian mas tá presto. La miel quita mucho la ponçoña alas cosas q̃ se guisan cõ ella como son hongos, y çetas, y aun dize Auicena, que si la beuen callẽte es puechosa cõtra la mordedura del can rauioso y ablanda el viẽtre, y echada tibia con otra tãta agua por ayuda por bazo haze purgar y pa esto sea de cada cosa vna escudilla y no vaya muy callente q̃ serie dañoso La miel es singular liquor pa los guisados y conseruas, y vntandose cõ ello el rostro come el paño ỏl y la aloza conforta el estomago y da apetito corta las viscosidades. La mejor miel es la q̃ se haze ala primauera, y por Mayo, no es tan buena la ỏl otoño, y la q̃ se haze en el inuierno es mala, señal ỏ buena miel es q̃ sea clara y corrosa, como tremẽtina, la miel rosada se haze muy buena de rosas, assi secas como verdes. La q̃ se haze delas verdes es mas liqueda por aq̃lla aquasidad, q̃ dellas toma, y es cõfortatiua, y muy saludable pa beuer deshecha en agua y la miel rosada es corrosiua y por esso come la mala carne enlas llagas. La miel es vn liquor muy suaue sabroso y dulce, y si la mezclan cõ vn poco de sal y no otra cosa,

Propiedades de la miel.

toma muy mal sabor, y con esto vntan los peçones ỏlas tetas, las q̃ dá leche pa destetar los niños. La miel quãdo es nueua este siẽpre descubierta, porq̃ hierue, y echa cera arriba, mas por la limpieza tẽga encima vn cedaço, o vn paño, de lino delgado. La estancia pa la miel quiere ser callẽte. La cera (aun q̃ Colu. dize q̃ en su tiẽpo hera de muy poco valor, y precio) agora es de mucha estima, y muy necessaria para muchas cosas, assi en medicina como pa otros vsos, y principalmente para ornamento y seruicio de Dios, y de sus santos en las Iglesias, y altares. Han la luego de hazer, porq̃ si despues de exprimida, o apartada ỏla miel, la dexá estar mucho tiempo, come se entre si de polilla y si quando la cuezẽ hechá abuelta paias de centeno sale mas ruuia, es mas hermosa la cera de castro q̃ la de escarço, rescibe en si la figura q̃ tiene el vaso en q̃ la echan, la q̃ es buena con la antiguedad de tiempo se para muy blanca, y la q̃ no es buena se para muy morena y prieta, y parase blanca la cera, si la echan en agua callente muy salada, y tambiẽ es bueno echar vinagre blanco muy fuerte abuelta ỏl agua callente en q̃ la derriten, y poner al sol, y rociarla con agua fria. Si la quieren hilar en candelas, y le echan abueltas vn poquito de trementina la haze correr, y le da correa para q̃ no se quiebren las candelas aunque les den muy muchas bueltas, mas si la tremẽtina, es mucha corta la cera, mas haze la trementina q̃ las candelas sean de muy poca tura. Tiene la cera propiedad de cuajar todos los azeytes y hazerlos vnguẽto. Tiene la cera otra virtud de madurar, o de resoluer hinchazones, y dizen q̃ alos que estan de camaras se la dẽ a comer, o por si, o abueltas de otras viãdas, y q̃ restriñe el viẽtre. Puesta vna torta de cera sobre algun golpe dõde aya hinchazon fresca la amása y assiẽta, saca el frio ỏlos miẽ

bros

embros, y ablanda y resuelue las durezas y hinchazones delos golpes. Dizen que las abejas secas y molidas y beuidas en buen vino blanco puro, quita alas mugeres rezien paridas vnos dolores que ellas llaman entuertos, y assi mismo si toman vnas abejas biuas y las estrujá con vn pañezito limpio y aquel çumo beuen con vn poco de buẽ vino blanco puro, y sea en ayunas, quita el dolor dela hijada. Ay vn betum que hazen las abejas a las piqueras, y por dentro dela colmena que los Griegos y latinos llaman propolis, aca en nuestro castellano vnos lo llamá aleda y otros asledano, esto es muy oloroso, como vna goma que llaman ambar, o estoraque, es muy bueno para traer en la mano como poma para oler, lo vno es negro, otro es rubio, y esto es lo muy mejor. Tiene esta goma excelentes propriedades, saca las espinas y rajas que estan hincadas enla carne, puesta encima, y ablanda las durezas delas apostemas, y abláda y estiende mucho los neruios que estan muy encogidos, y es muy bueno para poner lo enla nuca, q̃ nosotros dezimos el cogote contra el enuaramiento della, y haze estornudar puesta a las narizes, beuido o vntado ablanda la aspereza o dureza del pecho. Desecha esta goma en olio violado, y aun puesto sobre las brasas y rescibiendo aquel humo la boca abierta aprouecha mucho a la tose antigua, y vntando cõ ello las tetas no dexa quajar la leche en ellas, vntando con ello las saetadas que vienen con ponçoña o yerua, saca la ponçoña, y es muy prouechosa puesta enel oydo, quita el dolor dela axaqueca, conforta el celebro y es singular cosa contra el pasmo que viene de frio puesta enla nuca, es muy caliente y tiene virtud de adelgazar los humores, y puesta enel ombligo o por bajo quita el dolor de la madre a las mugeres.

Para dolor de hijada

¶ Cap. x. De las anades y ansares.

Es vn ganado las ansares, que ganado se puede dezir, pues que en muchas partes dellas hazen tan buenos batos, que casi parescen manadas de ouejas, digo que aunque no son de gran renta tanto como las gallinas son de muy poca costa si tienen largura de prados y abundancia de agua, mayormente si es corriente y ellas se pueden criar para dos fines, q̃ el vno es criar muchas para vender y para sacar ganancia dellas, el otro es para auer las de engordar para comer deste postrero, aunque todos lo saben dire mas abaxo. El primero es que han de procurar ansares hembras, las mas anchas que hallar pudieren, que las que tienẽ grandes oueras son mejores para casta, y en quanto pudieren las procuren blancas para auer casta, porq̃ son mas ponedoras que las pardas y aun de mejor sabor porque las pardas propriamente vienen de linaje de bravas y mõteses, que si bien no saben escoger para criar siendo tanta la costa en las no tales como enlas muy buenas no se si gue tanto prouecho, mas en ser pardas o blancas no creo que ya va nada por dezir se las vnas caseras, y las otras monteses, pudo ser antiguamente aquella mejoria y differencia, mas ya estan domesticas entre nos despues de tantos siglos, y los machos sean de sobre dos años, porque los menores desta edad no son buenos para casta, porque no engendran bien, y por la mayor parte los buenos que engendran, aun no son perfectos para sacar. Quieren lugar donde aya mucha largura y yerua y agua, porque en ninguna manera sin esto no pueden bien curarse, y seran mas costosas, y para ellas han les de hazer sus hornillos, los quales procuren que sean en lugares calientes y enxutos, y es muy bien que sea enlos establos, otros les hazen vnas çahurdas, y con su paja dentro, porque esten

y

bien calientes, mas por causa que estas aues son muy medrosas quieren mucho la compañia delas gentes, es muy bien que les hagan los ponederos o a lomenos el lugar donde huuieren de sacar los pollos en los poyos tras la lũbre, y aun de esta manera aura la casta mas temprano, y saldran mas presto q̃ si estuuiessen en lugar frio. Para vn macho aya no mas de tres hembras, y si los huenos dellas echã a las gallinas. Las ansares pornan muchos huenos, y aun porque las gallinas se echan mas temprano mucho que las ansares, es bien echarles a ellas los huenos. Han de echar a cada gallina no mas de cinco huenos, que si mas les echã por ser grandes no los pueden bien cubrir, y porque las gallinas no pueden bien rodear los huenos de las ansares han se los de rodear, porque y gualmente se puedan calentar de toda parte, y a las ansares señalenles sus huenos de cada vna para que aquellos mismos les põgan q̃ mejor sacan los suyos propios q̃ los agenos, y aun las mas vezes no sacan los de otras ansares si de los suyos no ponen a buelta, y al tiempo q̃ quieren començar a poner lo qual reconocerán tentandoles las ouejas, tengan las encerradas porque donde ponen vn hueuo ponẽ despues todos los otros, y si les dexan los huenos en su nidal luego se echã sobre ellos en temẽ do mudada. Si se los quitan no dexã de poner hasta ciento, y aun dozientos, y aun hasta que se abren, y mueren, mayormente si son sin macho. Ponẽ mas (como dize el Aristotil) mas son mas pequeños, y no de tã buen sabor como los que son engendrados con macho, y los tales no son para casta, y los que se engendran estando las ansares en el agua son mas castizos, que alli se tomã ellas, y lo mesmo es en las anades. A las ansares deuenles echar nueue o onze, o treze huenos y no mas, porq̃ los puedan bien cubrir, y siempre les mandan echar nones. Y es muy bueno quã do los echaren poner hortigas debayo delos huenos, mas donde quiera q̃ las huuieren de echar sea lugar enxuto y caliente, y si las ansares se echaren no sea en lugar tanto caliente como para las gallinas, porque ellas tienẽ mucho mas calor, y si mucho calor huuiesse cõ el mucho dela ansares escaldarse yan los huenos, y no saldrian. Su proprio encoclar es desde Nouiembre y Biziẽbre, y porque en estas tales aues los machos no se echan (como las palomas y golondrinas) y han menester contino calor, porgan de comer y beuer a la hẽbra a la boca del nido, porque ellas con la codicia de los hijos nõ se leuantan a comer y a las vezes mueren de hambre, y si se leuantan echan tantes los huenos. Estan treynta dias echadas, si haze frio, y si ya escalienta el tiempo veynte y cinco no mas. Quando los ansarinos son chiquitos guarden los mucho de hortigas porque si siendo ternezicos los tocan y espinan mueren, y en auiendo nascido sude los bien la madre, y tengan los diez dias en casa dando les a comer a mano su pan menudo y yeruas cortadas y lechugas y otras semejantes cosas que sean bien tiernas y quando los huuieren de sacar al campo ayan algo comido, que si van hambrientos con la grande gana que lleua de comer assen de qualquier yerua, y si es dura tanto pornan a tirar, que se les quiebra el pescueço que son muy tiernos. Dize Varrõ, que desde a tres dias que son nacidos les den a comer mastuerço cortado y majado en agua que les es muy bueno. Assi mismo les den a comer vnas que parecen lantejas de agua, y son verdes y en otras partes las llaman pamplinas y no entren en agua hasta que ayan vn mes, ya despues quando son grandezillos saquen los al campo, a donde aya mucha yerua, y agua, mas guarden los con mucho cuydado de los milanos quando

chicos, y delas raposas y aguilas en todo tiẽpo, y porq̃ los machos en las ansares no se echan sobre los hueuos, es biẽ por el mes de hebrero y por março pelarles las pechugas y entrepiernas para auer prouecho delas plumas porque en muchas partes es muy preciada para cabeçales y para otras ropas de cama, y a todos machos y hẽbras pelarlos otra vez por el mes de agosto para q̃ al inuierno les aya nascido mas pluma, y la pluma es muy mejor delas ansares que anden cerca de riberas dõde se vañen y se puedan bien lauar y alimpiar, q̃ delas que lauar no se puedẽ ni bañar, pues q̃ no es tan limpia. Sin machos pueden tambien ponerlas ansares como las gallinas, mas no son õ casta los hueuos ni tan grandes, ni sabrosos como los q̃ son engendrados cõ macho. Para engordar han de buscar los hueuos õ quatro o seys meses por ser mas tiernos y aun engordã mucho mas que los que son viejos, y han los de tener en lugar caliente y escuro, y donde no puedã andar sino poco, q̃ el frio y claridad y anchura les impide mucho que no engorden. Y lo que a ellas les engorda mucho son brevajos algo tibios, porque en ellos les dan comida y beuida, y otros les dan trigo y agua o mijo mojado y agua, mas empero lo primero es mucho mejor. Han les de dar para bien engordarlos tres vezes a comer cada dia. Engordan tãbien con toda legũbre, y muy mucho con la harina de altramuzes, o con la harina de las hauas, excepto con yeros. El lugar donde los tuuieren para engordar ha de estar siempre muy limpio, porq̃ las ansares son muy suzias y es menester requerirlas con limpieza, y quien tuuiere manada de ansares y las embiare sin pastor y guarda al cãpo, dẽles de comer vn poco a la noche quando tornen, para que siempre se acuezen a tornar en aquella hora a casa. Paranse muy tiernas mayormente la molleja y higado, si al tiempo que ay higos verdes las ceuan con ellos, y aun antiguamente esto era muy preciado y tenido por vianda muy singular. Para ceuar son mejores las ansares blancas que las otras, y Paladio dize (empero esto es muy costoso, sino fuesse en la vera) que desque ellas estã gordas, que tomen higos passados y majados, y con agua les hagan vnos massones y se los den a comer, y que dentro de treynta dias estara el higado marauillosamente tierno y sabroso yo por mejor tengo la molleja, y cozido vn poco en leche cresce mucho. Las ansares son muy medrosas, y por esso quieren mucho la compañia delas personas, mayormente si estan solas, guardan muy bien la casa de noche q̃ estan en continua vela, y en sintiendo algo luego grazna muy rezio, vulgar es ya aquel noble exemplo, de quãdo defendieron la fortaleza de Roma, despertando las guardas que estã dormidas, y por esto dẽde en adelante auia tributo en la ciudad para las ansares que estauan en el capitolio. Hã mucho de guardar delas ansares todo lugar sembrado, porque dañan mucho assi paciendo como en su estiercol. De las ansares se haze muy buena cecina abueltas delos tocinos, y a de comerse reziente ante que se enrrancie, y para esto sean muy gordas, que de otra suerte no son buenas, y ansi son mejores que frescas, saluo sino fueren nueuas y tiernas, piojos les hazen mucha guerra, y para ello es bien lauar las biẽ con agua de torui sca.

De las anades.

DE las anades ay poco q̃ dezir, auiendo ya dicho de las ansares, q̃ todas son õ vna manera, excepto q̃ por q̃ son muy atadas entre si no las han õ dexar salir fuera, y son assi mas costosas, y por esso han de estar muy bien encerradas, y quiẽ las quisiere tener mucho procure donde aya agua natural

corriente, o qualquier otro estanque, o vnos arroyos que ay cenagosos que entre aquel cieno se rebuelcã y hallan que comer, y si tal comodidad o aparejo no vieren que naturalmente lo ayã, deuenles hazer vn alberca mas ancha que no hõda, y este siempre muy bien llena de agua, porq̃ puedan salir quando entraren, o aya algunas gradas al derredor por donde suban y abaxen, o este la boca algo acostada que puedan entrar y salir, y sea de tal manera hecha que se pueda vaziar y henchir, porque el agua se pueda renudar, y esto se haga en algun corral donde no puedan entrar raposos ni aun culebras, q̃ les son muy dañosas, y leyos dela morada porq̃ son muy bozingleras y mas las hembras. Aya enel corral sus hornillos, o qualquier otra cosa en que se acojan, y enel corral aya algunas arboledas para que enel verano les de sombra, y muchas vezes se toman los huenos delas bravas que estan en las riberas y los echan a las caseras, o a las gallinas que los saquen, y assi desde chiquitos puestos con las otras anades hazerse han caseras y mansas, aunque les queda vn sabor de montunas, y pelenles las alas de suerte que no puedan bolar ni huyr, o sobre el corral pongan vna red de esparto, porque ni ellas puedan huyr ni entrar otras aues de rapiña. Alli les echen de comer que quãtas cosas y suziedades ay comen, pamplinas de aguas, cascas õ vino y yeruas y trigo y cenada, y si el corral es grãde que aya alguna yerua es bueno para pacer, y al tiempo de el anidar echenles paja dentro del corral para que hagan los nidos. Aqui no digo, salvo para quien quiere criar muchas, que diez y doze como quiera se crian con tal q̃ tengan mucha agua, los huenos dellas se echan bien a las gallinas y sacan muy bien los anadones, quando chiquitos les dẽ a comer pan muy desmenuzado o yeruas desmenuzadas y picadas y mijo, crianse mucho los anadones con sangre de ganados y raspaduras de tripas, y cosas de carne, y por esso se hazen buenas en casa delas triperas, despues su mantenimiento es como delas ansares y anssi se crian. Tomen anades bravas y echenlas a buelta de las otras caseras en aquellos corrales que estan cubiertos con red que viendo comer las caseras se hazen mansas. Tomanse las ansares y anades bravas con redes y lazos, arrimãdoles dõde suelẽ pacer, mas al bien cer, dize q̃ se toma desta manera. Tomẽ la simiẽte del beleño y sus rayzes y pongãlo a mojar en agua vn dia y vna noche, y echen trigo a mojar en ello, y cueza vn poco en ello, y desque aya venido de aq̃lla agua que este biẽ hinchado, echenlo donde suelen reposar las ansares, anades y cercetas y comenlo y aduermẽse con ello como embriagadas, y tomarlas han a manos, y sea mucha la cantidad del beleño, mayormente para las ansares, y esto podran hazer para tomar otras maneras de aues pequeñas que andã en manadas. Y si cozieren trigo con piedra çufre y lo pusieren en los cenaderos, todas las aues q̃ dello comierẽ se embeodan y mueren, mas si quieren acorrer las q̃ no mueran dẽles a beuer azeyte. Las ansares y anades son mas calientes q̃ las otras aues, lo qual se conosce bien en ser su habitacion enel agua, en mitad de los rios frios del inuierno. Ayudan mucho ala generacion que acrescientan mucho la virtud y fuerça del cuerpo, aunque son de rezia digestion. Son de grande mantenimiento y lo que en ellas es de mejor comer es las alas, engordan mucho a quien las come, y las monteses en ceniza se adoban y mejoran mucho. La enxundia dellas es muy buena para muchas medicinas, empero esto tiene de propiedad, que aclara mucho el color õ el rostro. No las tengan juntas con las o-

tras aues, porq̃ enturuian mucho el agua, y les haze mucho daño a las gallinas y otras aues que beuẽ de aquella agua luego les nasce pepita y ceguera a las gallinas y otras aues. Tienẽ esta propiedad las anades que si vna bestia tiene torçon sana dello trayendole la por la barriga y lomos, y aun con la vista de ellas sanan muchas vezes.

Capitulo. xj. De los pastores.

PAra auer de tratar de algunos ganados, es primero necessario dezir algo de los pastores y sus condiciones, porque es cierto que vna de las cosas que comunmente mas enriquescẽ al hombre en este exercicio del campo es criar ganados, y si en ello ay la diligencia y fidelidad que es razon, y segũ Dios, y si esto falta mas es vna honra vana que prouecho, que si el pastor es fiel cresce mucho la hazienda, y si al contrario se haze (creame el que tuuiere ganado) que antes lo venda que lo encomiende a tales pastores, que no ay lobos que tanto destruyan como el pastor largo de conciencia, que se come el cordero, y dize que lo lleuo el lobo, o que se murio, y si es floxo, no ay penitencia que con tanto se deshagan, q̃ por pereza no cura lo herido, ni sarnoso, pierdese les el ganado quedádo atajado algunas vezes, no lo sacan a pascer a sus tiempos, no les buscá buenos pastos, y otras muchas particularidades muy necessarias al ganado, no embalde dize el viejo refran, por bendicion, Dios te de ouejas y hijos para con ellas, porque aun que de los hijos algunos salen destruydores de las haziendas, por la mayor parte tienen mas cuydado y fieldad que los criados estrangeros, muy bien nos lo declara Christo nuestro redemptor en su sancto Euangelio, diziendo, que el pastor cuyo es el ganado, pone la vida por lo deffender, y muy bien mirar, y que si es necessario que lleuá acuestas la coxa o cansada, mas si no son suyas las ouejas ni se cura del lobo que lleua el chiuo o el cordero, ni busca la perdida, ni cura dela enferma, ni ayuda a la cansada, y si alguno dellos ay buenos es por marauilla, y aun osaria affirmar que no ay mas buenos dellos que cueruos blancos, que alreues es agora de como antiguamente, que los pastores eran santos Patriarchas y Prophetas. Pastor era el Patriarcha Jacob, y guardaua ganado ageno, y el se alabaua con verdad que en su poder auia crescido y multiplicado la hazienda y ganado de su amo, por ser el muy diligente y fiel. Pastor era Moysen quando Dios le aparescio en la çarça. Pastor era Dauid, quando Dios le llamo para ser rey. Pastor era aquel justo Abel. A pastores fue primero manifestado el sanctissimo nascimiento ò nuestro redemptor Jesu Christo. Pastor el captiuo Malcho, que aunque su amo era infiel y pagano, guardaua su ganado muy fidelissimamẽte como testifica el glorioso sant Hieronimo, y aun en tiempo de los gentiles eran tenidos los pastores por justos y santos y aun algunos dellos llamauan Dioses, y los Romanos que enseñorearon todo el mundo, de pastores tuuieron su principio, q̃ Romulo y Remo fundadores de el imperio Romano, y aũ criados de pastores, como testifican Tito Liuio y otras muchas historias, mas agora hã faltado en otro estremo que de muy fieles, son ladrones, que hurtan quanto pueden a sus señores, de muy diligentes en muy gran pereza, de muy deuotos, en muy renegadores, y de otras muchas virtudes en otros muy torpes vicios. Pues el señor del ganado si tales pastores no hallare, o ande con ello o lo visite tantas vezes q̃ los pastores no sepan ni tẽgan lugar de hazer mal. Y deuense de procurar los pastores de buenos cuerpos y disposiciones que suffran

bien el trabrajo del campo, personas ligeras pueden correr tras los lobos y otras animalias que biuen de rapiña, y sean mácebos q̃ seran de mas trabajo q̃ los viejos. Esto es mas necessario para donde ay grandes batos de ganados que estan lexos de poblado, q̃ para donde andan junto con los lugares que vienen cada noche a dormir a casa, y mas rezios para los montes y espessuras, que para los lugares rasos y llanos, y tengan la boz rezia, q̃ se oyga lexos para llamar los perros, o para recoger el ganado. Biẽ creo que destas condiciones que he dicho se hallaran pocos pastores, mas procuren de se auer con las mas dellas, empero sobre todo conuiene tener si ay copia de ganado vn principal a quien todos obedezcá y den cuenta como al señor, el q̃l sea persona de conciencia y de saber, mayormente en todas las cosas y particularidades del ganado, el qual máde a todos y le den cuenta y el la de al señor, y este suelen llamar mayoral. Este tal sea desde pequeño criado conel ganado, y assi sabra mejor conoscer las enfermedades delos ganados y otras particularidades, y q̃ sepa lo que manda que se haga como se deue hazer, el qual deue ser de media edad, q̃ si moço fuesse no seria tan obedescido, y si muy viejo fuesse no podria ver ni entẽder en las cosas del ganado con tanta diligencia y prestеza como se requiere Sea persona templada, diligente, fiel, que el tal con su exemplo mádara mas y sera mas obedescido q̃ con palabras tratando bien a los que tiene so su mándo, sera amado dellos. Y quien tal mayoral tuuiere con sus ganados vera como cresce y se multiplica, y siẽpre procuren tener pastores viejos, no digo enla edad, sino que no anden cada dia remudando pastores, porque los tales no conoscen al ganado ni aun el ganado a ellos. No echan tan presto menos la res perdida ni la conoscen aunque la vean en otro rebaño o hato, que no solamente es necessario que el pastor conozca el ganado, mas aunque el ganado conozca al pastor, como paresce por las palabras de nuestro redẽptor aunque en otro proposito dando a entender las personas con el alegoria de las ouejas.

Capitulo. xij. De los canes.

SOn muy necessarios para la guarda dẽl ganado los canes o perros y aun de las casas, aqui no es mi intincion dezir delos perros de caça, ni de los alanos de carniceros, saluo de los mastines para el campo, contra los lobos y ladrones y para la guarda delas casas, que auer de dezir delos caçadores no me paresce para este tratado. Pues no ay cosa que menos conuenga al labrador que la caça. No digo tampoco que no caçen algun rato, mas es de tal condicion la caça que engolosina, y trae ansi al que comiença a darse a ella, y no ay cosa que táto eche a perder al labrador, y aun a quien quiera, que nunca de caçador se vido hombre rico, por esso los perros de caça dexemos los a los ricos, a los caualleros y a personas de renta, a los holgados que no tienen que hazer, y es mejor q̃ exerciten la caça que otros vicios enlo poblado. Auer de dezir las excelencias de los perros, y las marauillas que dellos se hallaran escriptas en los libros no cabrian en vn libro. Que animal ay que tanto ame a su señor? que pan tan conoscido, que guarda tan fiel que compañero tan continuo, que velador tan sin sueño, que amigo tan sin doblez ni engaño, que enemigo tá braue, su conoscimiento, su olor, su sacar de rastro? Demasiada cosa es auer de dezir sus propriedades tan buenas, pues a los mas son conoscidas, conoscen su señor, entienden muchas delas cosas que les dizen, llamados por su nombre vienẽ, y aunq̃ los perros que dixe de caça no son buenos para el labr

dor. Quanto enlo del ganado es bien q̃ entre los mastines tray gá vn perro conejero, mayormẽte si es la tierra aspera, porq̃ estos sienten mas q̃ los grãdes, y corren biẽ tras el lobo en cõpañia de los mayores, porq̃ son mas ligeros y conel fauor delos otros osan adelantar, y por ser ligeros alcançan y detienen el lobo entre tanto que los mayores llegan, y si es tierra llana tengá con los mastines otro mestizo ó galgo y mastina, por el mesmo respeto ya dicho. Los mastines se procuren quãto mas pudieren deste talle y hechura. Han de ser de grãde cabeça, tãto q̃ parezca tener o ser vn tercio del cuerpo, la cara q̃ parezca de hombre, muy grãde boca, y muy ancha, y muy abierta, los beços grandes que cuelguen dela boca, las orejas muy grãdes y caydas los ojos muy reluzientes, biuos q̃ parezca q̃ centellean, prietos y no zarcos de muy grande ladrido y espantoso, ó muy ancho pecho y espalda, el cuello gordo y muy corto, el cuerpo corto quadrado y no luengo, los braços gordos y bien velloſos, los dedos largas y bien partidos, y que assienten muy biẽ todo el pie y mano, y la cola larga y delgada, es señal de ligero, la corta y gorda es señal de mas fuerça. Ay vnos que llaman pesuñados que tienen vn dedo a tras, aquellos son muy mas rezios que los otros, tengan las vñas duras. Las perras sean ventrudas y tengan las tetas yguales, y si muchos parieren matenle dellos o los den, porque miẽtra menos criare seran mejores, mas si son de buena casta procurẽ los criar todos con quanta diligencia pudieren, que es razon que lo que es de muy buena casta se conserue, multiplique en todo genero de cosas, y lo q̃ no es muy bueno se desminuya. Y al proposito para saber quales son los mejores perros ay estas señales, los que mas tarde abren los ojos son muy mejores. Assi mesmo dize Plinio que si se los sacan todos a otra parte de donde los pario, que el primero que toma para le tornar ala cama es muy mejor. Sea ansi mesmo de vna color, que los que son remendados por la mayor parte no valen nada, saluo si no son hijos de algun muy afamado perro de aquella señal. Ansi mesmo dizen que es señal de muy buen perro, que quando chico le asgan dela oreja con la mano y le alcen, y el que mas lo suffriere sin gañir es mejor. Y para andar con el ganado procuren los perros blãcos, por q̃ algunas vezes acaesce assirse de noche con algun lobo, y por ser todos de vn color o casi no sabe determinar el pastor qual es perro o qual es el lobo, y alas vezes con aqueste error piensan herir al lobo, y hieren al perro. Para la guarda dela casa es mejor q̃ sea bien prieto o pardillo, porque son mas espãtosos que los blancos. Tener guzquillos en casa no me paresce, pues tanto gasta vno dellos como vn buen mastin o alomenos es poca la differencia, no digo que este la casa sin vno dellos, q̃ la guarda mucho. Verdad es que los guzques sienten mas que los grandes mas que auiendo de estar vn pequeño que no haze sino ladrar toda la noche y sin proposito, mejor seria tener vno que con solo su vista y ladrido espante, y que ose acometer a qualquier persona, mas el tal este 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 baran mal entre el dia, y dormiran y velaran bien de noche, y seran mas braues, mas a donde los tuuieren atados sea en lugar muy escuro, porque piensen que es de noche y duerman. Quando chicos luego les pongan sus nombres porque los sepan bien conocer y venir a ellos, y si ser pudiere siempre sea de no mas de solas dos silabas porque siendo tan corto mas presto

le oyran, y aun mas lexos suena el nombre corto q̃ el largo, desta manera son buenos nombres, leon, brauo, negro, blanco, gamo y otros muchos nõbres desta manera, que no son buenos los nõbres q̃ son largos de letras y sillabas. Los q̃ quedarẽ en casa chiquitos crielos la madre, q̃ mucha ventaja lleuan por ser les mas propia y semejãte, aq̃lla leche, de mas y allende q̃ la madre siẽpre les trae que coman, y los abriga y espulga. Y si estando parida le dã acomer pã de cenada terna mucha leche, y desde chiquitos abezenlos a roer huessos, porq̃ les hará mejor abrir y crescer la boca, y aun cõel roer se hazen mas brauos, y los dientes mas rezios, y si quando chiquitos los sacan juntos, y los abiuan vnos con otros para q̃ peleen vn poco se hazẽ mas brauos, mas no los dexen mucho pelear q̃ si alguno es mordido de chiquito haze se couarde, y al tiempo del criar há de dar biẽ de comer alas madres, porq̃ tengan abundancia de leche, y deq̃ ellos sepan comer denles bien acomer porque ensanchen y tomen fuerça dsde chiquitos, y hasta que sean de año no los lleuen conel ganado, porq̃ siendo chicos o muy viejos no aprouechá al ganado, y aũ alas vezes se los comẽ los lobos. A ningun perro, macho ni hembra, delos que quieren para casta no los dexen juntar o tomarse antes q̃ ayan año, porque desmedran mucho, y pierden la fuerça, no den a los mastines a comer carnes mortezinas delas ouejas o cabras, porque con ellas se rebezan al ganado, y muchas vezes con hambre matan las ouejas o cabras, mas si alguna carne les quisieren dar desuellen la como no vean ni conozcá de que es, y desecha a pedaços se la dẽ. Han de ser mantenidos, porque la há bre no les haga hazer vna de dos cosas o yrlo abuscar a otra parte y dexar solo el ganado, o matar alguna cabra o chiuo, ni tampoco digo que los tẽgan tan gordos que no puedan correr tras el lobo ni quitarle la res que lleua. Es bueno para ellos pan de cenada o centeno, y si al tiempo dla leche se lo mojan vn poco en leche o suero, tomã mucho amor cõel ganado y no se apartan dello. Han les de dar acomer tres vezes cada dia, ala mañana vna quando quieren salir a pacer, otra a medio dia donde anda paciendo el ganado, y otra ala noche a donde suelen dormir, y ansi andaran siempre conel ganado. Si los perros son muy viejos, lo qual se conosce que tienen los dientes botos y ya prietos y dañados, y no puedẽ correr procurenlos de vẽder y auer otros nueuos, y los viejos son muy buenos para guardar la casa o para guardar el ganado. El numero delos perros q̃ son necessarios para el ganado cada vno lo podra ver segun es la tierra aspera o rasa, lobosa, o no dõde el ganado anda y aun segun el ganado, q̃ mas perros han menester las ouejas o cabras que las vacas o puercos, saluo quãdo estan paridas, que en los puercos bien ay quien se defienda, y aun alas vezes hazen yr ganiendo al lobo, mas alomenos ha de auer que cõ cada pastor ande vn perro, y de cada perro tenga cargo vn pastor de darle a comer, y ansi se le acõ pañaran contino, quando son los perros padres y hijos y hermanos, mayormente de vna camada o lechigada, se ayudan mejor vnos a otros contra las animalias de rapiña, y no pelean entre si tantas vezes, y aunque son animalias sin razon no carescen del todo della, y en fin son hermanos. Enfermedades tienen los perros muchas, mas la peor y mas peligrosa es la rauia. Y a las vezes leuantan al perro que rauia y aun que no es ansi le matan sin auer causa, y no embalde dize el refran, mal liura el perro que dizen que rauia, aunque no se dixo por los perros solamente. Pues la rauia despues de venida no tiene remedio alguno natu

Para conoscer el perro que rauia.

ral, de los sobre naturales, que son por via de deuociones, no hablo mas para que no venga ay algunos preseruatiuos, mas primero sera bien poner las señales de el perro rauioso, para q̃ sepa conoscer su enfermedad, y matarle con tiẽpo, y guardar del a los otros perros, y ganados que no les muerda ni haga daño, mayormente alas criaturas chiquitas, que no saben ni pueden deffenderse, q̃ aunq̃ el Aristotel diga que aũque el perro rauioso muerda a los hombres no rauiaran, aunque rauien todas las otras animalias que mordiere, bien se el contrario por expe riencia, que bien auemos visto rauiar personas mordidas de canes dañados y aun morir dello sino se curan. Muchas vezes la rauia viene de sequedad y de grandes calores, y por esso rauian mas en verano que en inuierno. Las señales dela rauia es que no conosce a su señor ni a su casa, y anda solitario la cabeça baxa, las orejas caydas, los ojos bermejos, echan espumajos por la boca, dã el ladrido rõco y ladrã a su sombra, huyen del todos los otros perros y el huye de ver el agua, ni quiere comer ni beuer, mete mucho la cola entre las piernas, y aunque alguna vez alguna ỏ estas señales falten será muy pocas, porque son señales muy añejas ala rauia, y por la mayor parte vienen juntas, digo en los perros, que de las señales ỏ la rauia enlas personas, pues no es del presente tratado no digo, aũ que vna de las mas ciertas es para en todas las animalias aborrecer el agua mayormente la agua que es clara. Para que naturalmente no les venga, dize Columella que tomen el perro a los quarenta dias despues de nascidos, y le tuerçan dela punta dela cola, las primeras coyunturas, y despues q̃ esten muy bien apartadas de las otras, tiren de ellas y saldra vn nieruo vn poco, y luego le corten, y aquel poquito de la cola con el neruezito, y no terna jamas rauia naturalmente, y no les crescera la cola mas de lo que conuiniere, y aun dizen algunos que los perros a quien han cortado algo delas colas o naturalmente nascieren ansi, que nunca rauiaran, saluo si no los mordiere algun otro perro dañado, o algun lobo rauioso, y es muy bueno que en auiendo le mordido (que muchas rauias no imprimen tan presto su ponçoño por algunas causas, y dan mas lugar y tiempos para los remedios y curas) que le den luego treynta dias de comer entre el pan o entre lo que les dã a comer estiercol de gallinas, y por la mordedura puesto emplasto ỏ vnas rayzes majadas de rosas, que sean mõteses, que nosotros aca llamamos peonia, y colgalle vnas sartas de aquellas rayzes al pescuezo, o poner les cebollas o ajos majados, y lo que es mejor de todo, es si esta algo cerca de la mar meter alli el perro cada dia enel agua dos o tres vezes entre las ondas, que se mojen muy bien, esto se ha de hazer quinze dias, o veynte alomenos, que el agua marina (como dixe enel capitulo de el agua) tiene grandissima virtud contra la rauia antes que venga, lauandose mucho en ella. ❧ Si enel estio persiguen mucho las moscas a los perros, lo qual acontesce muchas vezes, y mayormente enlas orejas, que se las llagan, y conel sacudirse se las llaga mucho mas, y a esta causa no traygan hierros enel estio, porque cõ ellos se lastiman mucho mas, y aun se mancan. Y para que las moscas no se lleguen, tomen delas cascaras que tienen las nuezes quando estan ellas verdes, y majenlas, y con aquel çumo y con ellas les vnten las orejas, y aun donde quiera que oviere pulgas, mayormente en los dedos, y para donde ay pulgas muchas, es bueno que lo vnten con azeyte, que luego mueren todas las que ay, o huyen todas, o cozer veleño en agua, digo su simiente,

y ramo, o sacar el çumo quando verde y lauar con ello dos otros vezes el can q̃ luego se mueren las pulgas, y lo mismo haze el agua de tozuisca lauádolos bien con ella, mas luego los lauen con otra agua porq̃ si tocá cóla lẽgua enlo q̃ fue lauado con agua de tozuisca, es les dañoso por ser venenosa. Si tienen gusanos matar los han con çumo de hojas de priscos. Si tienen llagas algunas cõ pez derretida y mezclada cõ vnto, y aun si tienen reznos o garrapatas cõ lo mismo se quitá q̃ cõ la mano no se las han de quitar, mayormẽte si estan muy metidas, si caẽ enfermos que seá menester purgar, es bueno para ellos el suero callente cozerles vna cabeça õ carnero con su pelo y cuero, y echarles abueltas vn poco de aziuar, y comá caldo y todo, o con caldo de tripas. Si tienẽ sarna, la qual es vna enfermedad para los perros, q̃ si estan flacos nunca o por marauilla sale dellos, es por esso necessario bien mantenerlos, y quádo mataren alguna res vacuna embarrarle muy bien cõ su sangre assi callente y fresca, y desq̃ se le aya secado tornarle a lauar cõ ello. Esto se haga algunas vezes, y en fin dello lauarle muy biẽ con lexia hecha de ceniza, y es mejor õ sarmientos q̃ de otra cosa. Es bueno assi mismo echarlos algunas vezes en vnos tinajones, donde los cortidores tienẽ çumaque, y alli se lauá bien, porque el çumaq̃ enxuga mucho. Otros los curan con miera. Columella dize, que es bueno tomar vn poco de buen yesso cõ otra táta õ vna simiẽte menudilla que llaman agongoli o alegria, y majarlo todo muy bien y emboluerlo con vn poco de pez derretida, y con ello vntar donde esta sarna, y aun con esto dize que se quita alas personas.

Otras dos enfermedades dellos pone el Aristotel, q̃ son gota, y esquinancia, mas no pone los remedios para ellos, ni yo los he hallado en otra parte alguna, quiẽ los supiere digalos. Los perros tienen muchas vezes gusanos enlas tripas, es bueno darles acomer vn poco de azibar cõ otra cosa, o harina de altramuzes. Las propiedades dellos son allende delas dichas de su conoscimiẽto o fidelidad, que si tomá el barro que hazen cõ su vrina, y lo ponen algunas vezes sobre las berrugas las sana, y la sangre del perro rauioso dize Auicena, que es buena puesta sobre la mordedura del mismo perro rauioso, y sobre la saetada q̃ han dado cõ saeta enberuolada. Las perras estando paridas o callẽtes se tomá muchas vezes de lobos, y aun en muchas partes como enla India se toman tambiẽ de leones y tigres dela casta que sale de aquellas mezclas, y a yuntamiẽtos salen muy buenos y rezios perros, y a las vezes salen alos padres y maltratan al ganado y lo matan, los tales hã de ser mas mantenidos, porque la necessidad no les haga hazer traycion. Son los tales perros muy buenos muy ligeros y vigilantes, y ladran mucho y los que nascen delos lobos, y perras son muy enemigos delos lobos.

Las propiedades delos perros.

Capitulo. xiij. De las cabras.

Bien se, y la experiẽcia lo muestra que entre los ganados, otros dã mas prouecho a sus dueños q̃ las cabras, que la oueja da vellõ cordero, la puerca en muchas vezes y en muchos cochinos, mas vale vn bezerro, q̃ 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, aunq̃ otras aya como tengo dicho de mas ganancia las cabras son de menos peligro, porq̃ por comer de todas yeruas enlos años fortunosos se sostienen muy biẽ, y mejor q̃ los otros ganados, y enlos buenos temporales son yguales y aun mejores q̃ las otras crias. Y la verdad es que nunca cabra se vido muerta de hambre, q̃ de todo comẽ, y aun cosas ponçosas q̃ ninguna cosa les daña, y a

un en falta de otros mantenimiētos la menlas paredes, y aun las derruecá y quien quisiere tener este ganado guar de dello qualesquier arboledas y luga res sembrados, q̄ la cabra es muy co medera, y golosa, y su saliua daña mu cho, y sus dientes a qualesquier arbo les o plantas q̄ roen, y por esso es auiso antiguo (como ya he dicho arriba) q̄ dōde ay arboledas no entre ni toq̄ este ganado. Este ganado no es solamente cōtento cō prados y tierras rasas, mas aū mas quiere montes y espesuras y en ellas tienen mas q̄ comer, y son mejo res q̄ cuelan bien cō lo espesso sin daño de pelarse ni espinarse, y por esso quie rē el pastor muy semejante a ellas que sea ligero, suelto, rezio, osado, q̄ pueda saltar y correr enlas matas por los mō tes y espessuras, por la mayor parte an de vno delāte dellas. Porq̄ lo vno las enseñen y guien hazia dōde esta el buē pasto, y vayan tras el hazia donde las quiere guiar, y aun porq̄ ellas andan mucho las yta deteniēdo, y auu los lo bos por la mayor parte las suelen aco meter dela delantera quādo vā paciē do, y aūq̄ en esto no se puede dar regla cierta, mas el q̄ ouiere de tener este ga nado es bien q̄ sepa quales son los ma chos como enlas hembras, y de q̄ edad se deuen tener o vender, y quanto en ello dizen q̄ yo aya visto es lo q̄ se sigue El cabron que ouieren de guardar pa ra casta (que comunmente llaman co judo) tenga estas señales. Son me jores los machos que tienen cuernos. Verdad es que parescen mayores los que tienen cuernos y abultā mas que los otros, mas enla verdad no es assi, antes son de mas peso y mas gordos, y lo mismo es enlas cabras que las mo chas tienen mas gordura y dan mas leche y cō razon, que comen mas, que los cuernos estoruan mucho q̄ no les dexan meter las cabeças entre las ma tas para pascer la yerua que esta de ba xo entre ellas aun son peligrosas que al tiēpo q̄ estan prefiadas se dan cō los cuernos por los viētres, y las haze mal parir. Mas dize Columella q̄ si la tier ra donde pacen es callente, o tēplada es bueno el ganado mocho, y si lluuio sa, y donde son los inuiernos rezios q̄ es mejor los que tienē cuernos. Ten ga assi mismo el macho, la cabeça chi ca, las orejas grādes y caydas, y muy romas las narizes, el pescueço corto y gordo, ancho de cuerpo y grāde, tan bayo de lomos que parezca tener vna silla, gruesso de piernas, no grādes cō pañones, grande barua, q̄ tenga gran de pelo, largo, luzio, liso, y todo vn co lor q̄ los q̄ son remendados no son aui dos por buenos. Es buē color blanco o muy bermejo, segun la calidad dela tierra, y en todos assi machos como hē bras es muy gētil señal de bueno si tie nē colgadas del pescueço vnas tetillas de su misma carne, algunos llaman a a los tales mamellados, y ōlas mismas señales se escojá las cabras, saluo q̄ tē gan buenas tetas, ni chiquitas ni grā de q̄ aquello es lision, saluo de buē ta maño y tiestas, q̄ las vbres que son de masiadamente grandes no son muy le chares. Y si la tierra es fria, es bien q̄ sean vellosas, y si callentes qualesquie ra. Las cabras blancas dan mas leche mas las roxas son mas rezias, y porq̄ ay algunas cabras que paren de dos en dos, y aun algunas que paren dos vezes al año. Verdad es que el parir dos vezes mucho viene de auer muy buenos pastos, mas delas que pariere mellizos, que son de dos en dos guar den los para casta mayormente el ma cho, porque de tu simiēte saldra la ma yor parte del ganado, y si alguna ca bra pariere dos, si ouiere harto pasto, y ella estuuiere rezia defiendense los q̄ los crie y si se le haze ō mal echē el vno cō alguna cabra vazia, y alos cabritos a bezen los a comer de tempriano, para que no tengan necessidad de mucho mamar, y se pueda el señor aprouechar

Qua les son mejo res ca bras.

dela leche. Es bueno q̃ den a los cabritos mielgas, yedra, auena, grama, y otros pastos de buen sabor y substancia mas estos q̃ he dicho son los mejores y aun dã mucha leche alas madres. Assi mismo sale algo desmedrado el ganado delas primerizas q̃ parẽ de vn año, y aun ellas por ser peq̃ñas se destruyẽ y no crescen bien si crian lo q̃ paren, y por esso las cabras de vn año y aun las de dos, no deuen de criar mas tiẽpo el cabrito de quanto este bonito para vẽder o comer, y ansi crescerá las madres y se haran valientes, y aunq̃ paran de dos en dos los podran despues criar bien y no se hara el hato de ganado ỏsmedrado ni menudo, q̃ mientra mas son en edad los padres y madres, mejores son y mas crescidos los hijos, cõ tal q̃ no sean muy viejos, q̃ las edades de muy nueuos o muy viejos son muy semejantes, y ni de la vna ni dela otra es buena generacion. Y por esso aunq̃ la cabra puede parir de vn año, no deue dexar el tal cabrito para generaciõ ni casta. ¶ La buena edad del cojudo es hasta seys o quando mas siete años q̃ por ser muy luxuriosos y encomençar muy temprano a tomar las cabras enuejescen presto, y aun despues ỏsta edad son muy pesados, y no puedẽ tambien saltar, y desque se han aprouechado del de vn officio puedenle bien castrar, aũque la verdad es q̃ del tal mas valdra el cuero q̃ la carne por ser muy butionda. Las cabras son buenas de hasta ocho años, y quien quisiere hazer nueuo hato de cabras, compre las si ser pudiere todas de vn señor, digo de vn hato, porque mejor se conocen y hermanan vnas con otras, que si son vnas de vno y otras de otro, mayormente quando grandes, apartanse vnas de otras, que si chiuos los cõpran mejor se juntan, y aũ las que son de vn linaje se juntan para pascer y para dormir. Viene les otro daño si se comprã de muchos hatos, que alas vezes son auezadas a diuersas calidades de tierras, que vnas son auezadas a tierra fria y otras a caliente, y a mucha agua, otras a diuersas maneras de pastos, y andando juntas en vn hato o las vnas o las otras han de andar al contrario de como eran vsadas y haze les mal. Las cabras si estan muy gordas no se empreñan tambien como aquellas q̃ tienen el medio entre flacas y gordas. Y dize Columella, q̃ teniendo mucho pasto enferman de pestilencia, y si andan continuamente mucho los cabrones cõlas hembras muchas vezes se empreñan, y aunque el buen parir dellas es de mediado Septiembre hasta mediado Octubre, y si se toman enel mes de Nouiembre vienen a parir al mes de Março, y aquesta es la mejor de todas las crias, porq̃ tienẽ mucha yerua las madres q̃ coman, y ansi con el buen pasto dan mucha mas leche. Verdad es q̃ solamente tienen vn peligro las que en tal tiempo se empreñan que con el frio abortan algunas dellas y por el tiempo q̃ estan preñadas guardenlas mucho si las vieren pelear por que se suelen muchas vezes acornar por las barrigas, y aquello los haze q̃ aborten. En aquel tiempo las guardẽ que no coman vellotas, porque haze lo mesmo, que esto es en las cabras y en las ouejas, y aunque la sal es muy buena para las cabras y aun para todo ganado no se la deuen dar enel tiẽpo que estan preñadas porque las haze abortar. ¶ Y pues dela sal he hecho mencion dire en que tiempo y como se les deue dar y segun dizen los expertos, no ay tal pastor ni tal pasto para el ganado como la sal, por q̃ lo trae muy luzio, y lo haze mucho beuer y con el beuer engordan mucho y dan mucha leche, mas deseles desta manera. Han de mirar que no sea en tiempo que llueue, porque si en tal tiempo selo dan salmueranse, si no que sea el darselo en tiempo enxuto, ni sea

antes q̃ salgan a pascer sino antes q̃ se la den ayan pascido vn poco, y en acabando de beuer saluo que despues que han comido la sal tornẽ a pascer, antes q̃ beuan. De manera q̃ siempre aya ỏde q̃ comieron sal hasta q̃ beuá algun tiẽpo y sea siempre antes de beuer porque beuan mucho, y pazcan de mejor gana y mas. Bien es dar mas alas paridas q̃ no alas vazias, porq̃ den mas leche. Al tiempo del parir tengan grá de auiso, y diligencia los pastores, y en tonces son menester mas personas cõ el ganado q̃ en otro qualquier tiempo porque donde andá pasciendo por los mõtes se quedan muchas pariendo, y en viẽdo esto los pastores q̃dense con ellas hasta q̃ acabẽ de parir, y les tomẽ los chinos porq̃ en este tiẽpo (no se si lo haze instincto, natural q̃ se rebezan) siguẽ mucho las reposas, y lobos alas cabras, porque ya saben q̃ quedan pariendo, y las siguen de rastro, y si ballá las cabras paridas comen se los chinos, y en ellos tomá sabor y apetito para comer las madres. Assi mismo para q̃ sepan abijar los cabritos es menester copia de pastores, mayormente si el ganado es mucho, q̃ lo vno porque la tierra por donde las cabras andan es aspera, y lo otro, porq̃ los cabritos quando chiquitos son muy tiernos, y no pueden andar tras las madres, há los de tener entre tanto que ellas van apascer, y quando tornaren sepan conoscer, y dar alas madres los hijos, y porq̃ ellos mas se engorden y crezcan abezenles acomer desde chiquitos dándoles miel gas, y cedras y ramos de oliua, y otras cosas verdes, y si haze dia claro sacandolos apascer en algun prado y lugar sembrado para ellos, porq̃ alli lo vno pasceu algo, y jugaran q̃ es muy grande deporte ala persona, y para ellos es bien, mas entre tanto guarden assi de aguilas como de raposas, y desque grandezitos pueden los enseñar acomer beno y paja, y porq̃ lo quieran comer rocienlo con vn hissopo cõ agua salada, y lo mismo es bueno que den alas madres en los tiempos fortunosos quando ellas no pueden salir de casa, que lo mismo que Aristot. dize ỏ las ouejas es bueno para las cabras, y con esto biuen mas, y los establos para este ganado, y aun para qualquiera sean muy limpios que no tengan humor, ni hagan lodo, y en ensuciendo algo luego se limpien q̃ esto haze criar roña y aun comun auiso es de los agricultores antiguos q̃ los grandes hatos de cabras en fermá mucho mas q̃ los pequeños por ser animalias muy callentes, por esso no sea el atajo, ni mayor que cien cabras esto se entiende para las q̃ duermen en establos que assi arden mucho vnas con otras, mas para las q̃ duermen en el cápo bien se sufre el hato mayor, y siempre los establos o majadas sean acostadas, y en la ladera, porq̃ la vrina o agua si llouiere no pare, y cada dia le limpien y barran, porq̃ estando mas limpio es mas prouechoso al ganado, y aquel estiercol sera prouechoso ala labor del campo. Y en el inuierno, si el dormidero de las cabras fuere en el campo sea hazia donde sale el sol, y aũ en lugar montuoso porque sea mas callente, con tal q̃ tẽga cerrado por donde no entre lobo, mas muy mejor es, y mas seguro traerlo ala labrança en sus corrales bien grandes, o hazer alla en el monte buen corral, donde los encierren de noche. Los cabritos há de mamar alomenos tres meses, y desde alli adelante anden por si en hato apartados delas madres, y no anden por lugar espesso porque se perderá muchos y anden con ellos buenos perros. Dize Bartholome de Inglaterra, que si antes q̃ las cabras se empreñen beuen agua salobre o salada se empreñá muy mejor. Los pastos comen de toda cosa, mas esto sepan q̃ quiere abundãcia de agua mayormente en el estio y mas aun si comen pastos secos, como son las

coscojas, carrascas, que si comẽ de los tales, y no tienen abundãcia de agua luego se binchẽ ó roña y la tal roña no se les quita hasta q̃ mudan los pastos, porq̃ 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 q̃ mar los mõtes por el mes de Septiẽbre, porque renueuẽ y echen mucha yerua, y con los pastos nuevos engordan mas, y no enfermã tanto. Los cabritos se an de castrar antes de año, porq̃ miẽtra q̃ mas tiernos son mejor lo suffrẽ, y harase mejor carne, y por esso los q̃ ouierẽ nascido por Septiẽbre castrẽ los por Março, y los q̃ por Deziembre por el mes ó Abril, y Mayo, antes q̃ entre el calor y los q̃ por Março, castren los en fin de Septiẽbre y por Octubre, si es tierra callẽte, mas esto veã q̃ todo castrar sea en tiempo fresco ni muy frio, ni caliente, y en menguante, y quando los ouieren de castrar no ayan comido ni beuido, y para ellas es muy singular pasto donde ay rebollares, porq̃ lo comen mucho, y las alimpia dela sarna, y lo mismo al ganado vacuno, y oueju no, y este es pasto fresco y propio para estio. Las principales maneras de castrar son estas. La vna es boluer les los cõpañones al reues sin cortarse los, y atarles vna cuerda por bayo, porq̃ no se tornen como de primero y es la mas sin dolor. La otra es atar bien cõ vna cuerda el lugar ó su nascimẽto, y despues abrir la bolsa, y cortar selos. Esta haze mejor carne, y aun si son muy ternezitos tirando selos sacan vn neruezito consigo, con el qual sale toda la luxuria, y aguijones della. Otros los estrujã con algo, y esto es muy doloroso. Y otros les cortá la bolsa, y todo auiendola primero atado como dixe, y la herramiẽta con q̃ los cortan, es cuchillo bien agudo, y pueden se lo quemar encima con vn hierro callẽte y vntarse lo cõ mãteca de vacas. El castrar es mejor por la mañana, porq̃ estẽ ayunos, y no les den acomer ni beuer esse dia, ni aun los otros dexen andar, si no en los corrales o establos les echen algunos buenos ramones de los q̃ ellos comẽ bien. La vẽtaja de los castrados a los otros, es que tienen mejor carne que los cojudos, y a qualquier animalia que han castrado no les dexẽ tomar luego las hembras, que aun les queda algo de aquel apetito, mayormente si son grandes quando los castran, porq̃ les haze mucho daño a ellos y aũ reciẽ castrados pueden bien empreñar (como dize Paladio de los bezeraos) Siguese que digamos luego de las enfermedades de las cabras.

Del castrar los cabrones.

Capitulo. xiiij. De las enfermedades de las cabras, y algunas propiedades de ellas.

ES la primera que acontesce pocas vezes, mas la vez que viene trae grande daño a la cabra, y aun al cabrito, que cria (porque entonces acaesce) y si no lo remedian con tiempo muerẽ cabra, y chino. Es vn paxaro que en Latin llaman Caprimulgo, que en Castellano se puede bien llamar Chota cabras, o mama cabras mayor q̃ mierlas, y suelen sentarse en las majadas, o dormideros de las cabras, y maman las. Es señal desto que luego se les seca la vbre a la cabra, y aun pierde la vista. Quando esto vieren los pastores guardenlos que ellos vienẽ sobre tarde a las cabras al tiempo que han de mamar los cabritos que la cabra pensando que es cabrito le consiente. Algunos dizen que estos son los que llamamos capachos. Y desta manera ay vnas lagartijas grandes que maman las cabras, y ouejas. Ay otra enfermedad que mas suele acontescer, y es mas general, y mas peligrosa. Y esta es quando muchas vezes por tener grandes y buenos pastos, se ahogan de gordas. El remedio es auer las de sacar alguna sangre de las orejas,

Del paxaro mamacabras.

o de alguna vena de algun braço, o entre las otras viñas, y es bien hazer que no pazcan todo el dia saluo vn rato a la mañana, y otro a la tarde. Si todo el hato, o la mayor parte enferma, o de sarna, o de qualquiera otra enfermedad, deuēlo de mudar, a otra parte que sea de calidad cōtraria de aq̄lla dōde estauan, que si allí hazia frio las passen a caliente y si allí era lugar caliente las passen a lugar frio, y aun donde las hā de passar repartan las en muchos hatos, y si son pocas las que estā roñosas, y enfermas aquellas aparten de las otras, y aun las enfermas vnten las con miera, o alpechin, o con azeyte, y agua de çumaque, o çumo de cebolla y lauar las cō agua de tornisca. Si las cabras tienen vna sarna muy seca q̄ llamā perruna, y aū para qualquiera otra manera de sarna es muy bueno cōzer en agua maluas verdes, y hechar allí buena cātidad de hezes de azeyte, y mejor es azeyte, y con aquello assi caliente la tien la cabra dos vezes al dia y tengan la en lugar caliente, si el tiempo fuere frio con esto ablāda mucho el cuero, y sana, mayormente si su da. Si les toma vna enfermedad, q̄ llamā lobado que es vna apostema sangren las como he dicho. Otra enfermedad es sanguiñuelo, q̄ viene tambiē por mucho pasto curase como la de arriba con sangria y cō poco pascer, es bueno cortar les algo de la cola, y sacarles sangre de las orejas y boca, y dentre las viñas, y dōde ouiere algunas venas. Criā muchas vezes vnas landrillas q̄ las abogan, y si estan muy someras que las puedan sacar, es bien, y corten se las, y quemen la llaga con hierro caliente, o con fuego callēte. Si crian grandes lumbanos pazcan por lugar alto, y enxuto, aunq̄ esto mas viene a las ouejas q̄ a las cabras. Las cabras siempre tienen callentura, y por esso les deuē de mudar muchas vezes los pastos, y dormideros. Si andā comalidas y enfermas, den les sal abuelas de pez molida, q̄ las haga purgar, y remōdar, y esto hagā cada semana vna vez y assi se haga hasta q̄ mejorē. Si tienen agua entre el cuero y carne, biē dan les vn poco el cuero, y saldra. Y sobre todo miren q̄ a los cabritos, ni corderos no dexen pascer hasta que el rocio se enxugue q̄ esto les haze boqueras. Remedio es tomar vn poco de cardenillo, y enxundia, y mezclar lo bien, y vntar les con ello los beços. Otros toman hojas de cipres, y las majan con ello, y con agua les lauā las bocas, y para estas boqueras es bueno lauarles las llagas cō agua fria y despues cō çumo de madres seluas. Tienen muchas vezes colera en el estio de lo qual haze y tercia, es bueno a la res q̄ lo tuuiere darle a beuer vrina de personas, o con vn yerno, o mezclado cō agua q̄ si se abeza a la tal res a ella beuer la ha de su gana por amor de la sal, y para la tercia dē les sal q̄ las remondā. Si se les quiebra algun pie tomen vino y azeyte, y cō vnas lanas suzias todo bien empapado concertē bien la q̄bradura, y embueluan el pie con ellas y aten lo muy bien cō vnas cañas. Si algun lobo la ouiere mordido, miren si la mordedura es peligrosa porq̄ mas vale matar luego la res q̄ no q̄ poco a poco se enflaquezca, y en fin se muera. Lauē la mordedura muy bien con agua o vino, y despues pongāle vnas mechas con miel para q̄ abra las dentelladas, y vsen lo siempre lauar, y despues pongan le vn poco de cal biua encima. Si tiene gusanos la mordedura echen les çumo, de hojas de pruscos dentro, o vn poco de azeyte o çumo de cascaras de nuezes verdes. Si tienen reznos en el vientre, lo qual es muy malo, aun para los gusanos q̄ tienen en las tripas, mojen vn poco de buen trigo en azeyte, y enxuguen lo al sol de manera que vaya muy bien empapado, y aquello les den a comer dos vezes cada semana. Tienen las cabras algunas vezes los ojos sangrientos,

La manera del purgar las cabras y de curar otras enfermedades.

La cabra tiene siempre calentura

Dize Plinio q̃ es bueno punçar la cerca dellos con vna punta de vn junco o de otra cosa aguda, y aun es bueno en tõce sacar les alguna sangre de por alli cerca, y echar les enlos ojos vnos poluos de sal de cõpas o de alumbre. Muchas vezes enferma de modorra, y es señal dello, que si les abren las cabeças les hallan encima delos sesos vna beziga llena de agua, y aunque aq̃lla modorra no da sueño, haze las andar tontas. En viendo que alguna enferma assi matenla luego y muden a las otras el pasto en otros lugares mas enxutos Si donde duermen ellas o qualquier otros ganados, o en q̃lquier otra parte q̃ anden culebras o cosas ponçoñosas, quemaran de sus cuernos y pelos y luego huyen, o cuerno de ciervo. Dize Aristotel, que en algunas partes hazen que las cabras machorras den leche desta manera. Tomen la cabra ala primauera (q̃ en inuierno con los frios y heladas y poco pasto, aun las que paren tienen poca leche). Pues con hortigas que espinen bien, froten les mucho las tetas, y que con esto haze alli llamamiento dela sangre, y que en las tetas se conuierte la sangre en leche, y ala primera vez q̃ la ordeñan sale sangre, despues como calostros ensangrẽtados, y de alli adelante tan buena leche como delas paridas. La leche de las cabras, mayormente delas prietas es muy buena para las personas, comida por las mañanas, y tanto es mejor quanto de mejores pastos comierẽ, es muy singular cosa para los viejos y para los niños, q̃ despues de la leche de las mugeres la delas cabras es la mejor, y aun para los tisicos, q̃ da mucha substancia, y consuelda los pulmones llagados. De como se aya de hazer el q̃so todo se dira en el tratado de las ouejas. Mas por q̃ el queso de las cabras es sequeroso es muy bien echar lo en azeyte despues que esta enxuto, y este alli vn mes, y parase tan blando y mantecoso como si de ouejas fuesse. Y lo de las ouejas ansi mesmo mejora mucho mas q̃ todo queso, mas de cabras es dañoso alos que tienen piedra y arenas y mal de hijada, y alos q̃ vrinan con dificultad. La leche ablanda el vientre y retiene las camaras, es mejor cozida q̃ cruda, mayormente echandole vnos guijarros blancos al cozer, mayormẽte para los q̃ tienen camaras, y aun beuida la leche es bueno cõtra qualquier ponçoña beuida. De toda la leche se guarden las mugeres quando tienen su purgacion, porq̃ es muy dañosa y a vn peligrosa, y aun por entonce se guarden de comer queso. La leche ablanda el cuero, lauãdose con ella quita los empeynes. El suero serenado haze mucho purgar por la vrina y camara, siẽdo beuido por la mañana, mayormente con vn poco de çumo de fumus terre (que llamamos palomina) y sea cierto que quiẽ desto beuiere nueue o diez mañanas al alua, enel mes de Mayo, y tornare a dormir vn poco encima purgara mucho y escusara muchas enfermedades enel estio, o beuerlo cõ vinagre aprouechara para lo mesmo, y para otras mordeduras ponçoñosas, mayormente lo delas culebras mõteses. Los cuernos de las cabras q̃mados y con los poluos dellos frotando los diẽtes los blanquea, y aprieta las enzias. El quajo del cabrito q̃ no ha pacido es bueno pa deshazer enlas tetas qualquier dureza o caseaciõ de leche o sangre en el cuerpo que tiene propriedad de quajar lo liquido, y desquajar lo quajado. Si lo beuen los que tienen epilepsia, q̃ es mal caduco, es muy bueno. Si despues q̃ las mugeres han purgado sus meses selo ponen por bajo apareja mucho a empreñar, y es muy bueno contra el abogamiento dela madre, y aun beuido es muy bueno contra algunas ponçoñas. Del estiercol delas cabras dize el Plinio que si lo cuezen con vn poco de vinagre, que puesto ansi ca-

Para q̃ den leche las cabras machorras.

Las propriedades delas cabras.

Nota esta purga.

Para blanq̃ar y apretar los diẽtes.

Pues su leche, queso, a quien no aprouecha, o por mejor dezir, quien no tiene dello necessidad pues que tanto son prouechosas, mucha razon es que bagá mucho por ellas empero por lleuar en este ganado algo dela orden de proceder que se lleuo en las cabras dire primero delos carneros para casta, que en algunas partes llaman morueco, que tales han de ser.

¶ Capitulo. xxvj. Que tales han de ser los morueco y las ouejas para que sean buenos.

DEuen siempre procurar que los carneros y ouejas sean blancos, porque la lana blanca es de mas precio que la parda o prieta porque sobre ella se puede dar qualquier color que quisieren, y sobre la prieta o parda ninguno. Saluo donde la prieta natural si es fina es tenida en mucha estima. Mas porque muchas vezes engaña la color dela lana que se vee que de los carneros blancos nascen corderos o negros o manchados, y no saben los pastores que es la causa, por esso no pueden poner remedio. Y por esso conuiene que sepan de que depende esto. Y dizen todos los que hablaron en esto, que si el carnero tiene algunas manchas de negro, so la lengua, o prieta toda la boca o lo mas de ella, que el tal aunque sea blanco puede engendrar corderos o remendados o pardos, o prietos, y si lo tiene todo blanco, que no tiene mancha alguna, que los engendrara blancos, y por esso conuiene que allende de otras señales que luego dire que ha de tener el cordero para morueco tenga ansi mismo esta, que aunque todos son muy buenos para castrados, no son todos para hazer casta dellos, digo que vnos no son tan buenos como otros. Ansi mismo tẽga 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 dela lana mucha y muy fina, anchos de pechos, los cuernos muy retorcijados, porque los que los tienen algo largos y no biẽ retorcijados ala vejez les crescen mucho, y no los dexan pascer, y a los tales quando esto les acontesciere assierrenles las puntas, y si ya son muy viejos matenlos. Mas dize Columella, que si la tierra es caliente que son buenos los mochos, y si fria los que tienen cuernos, y el que tiene cuernos no tiene otra ninguna, sino que en ver se armado no dexa que los otros carneros que son mas flacos tomen las ouejas. Y si se pudiesse sufrir mochos es muy mejor, por ser mas manso. Digo si la tierra no fuere fria donde anda el ganado. Mas aquella braueza y mucho tepar se les quita en grande parte si les horadan los cuernos con vna barrena, donde dan la primera buelta. Y para casta son muy buenos los que son mellizos. La edad aunque engendren de vn año no se deue consentir, sino q̃ anden con los castrados, y no con las ouejas, porque si antes de dos años toman las ouejas, ellos no medran ni crescen, y aun la casta sale menuda. Y si es guardado puede bien biuir hasta ocho años, que otramente por ser muy luxuriosos biuen poco. No digo que los dexen hasta que sean tã viejos que se mueran o no valgan nada, mas que hasta los ocho años hazen buena generacion, y en passando de alli los maten. Mas desque van cargando en edad engendran mejor y mas crescidos hijos. Y si al tiempo el engendrar ligan el compañon derecho al macho como del no vaya substancia o simiente, engendrara hembras. Y si les atan el siniestro engendraran machos mas muchas vezes no se pueden atar, porque los tienen muy juntos la bolsa de ellos. Dize el Aristotel, que al tiempo que los carneros saltan en las ouejas,

Señales del morueco para engendrar reces blãcas.

Nota q̃ que el morueco engẽdre hẽbras o machos.

jas, si los viejos morruecos encomiençan primero a tomar las ouejas, que es señal de buen año y de buena cria. Y si los nuenos encomiençan antes q̃ los viejos, es señal de enfermedades en los ganados. A cada cien ouejas es necessario vn carnero, y quãtos centenarios de ouejas huuiere, tantos morruecos ha de auer, q̃ aunque vn carnero pueda empreñar mas ouejas, salẽ menudos los corderos. Y al tiempo del empreñar las ouejas si dan a los morruecos bien de comer, mayormẽte quãdo se empreñan las ouejas en inuierno q̃ entonces no ay yerua, ternan mas virtud y fuerça, y seran los corderos muy mayores. Y por esso dos meses antes se les de cada noche vn poco de cebada. Dize mas el Aristotel, que quien quisiere q̃ su ganado haga la casta mas chica, y q̃ las ouejas se empreñen de machos, q̃ aguarden a juntar los machos y hembras en dia sereno, y q̃ ande viẽto cierço, y que todo el ganado que ande hazia viento cierço. Y quien quisiere q̃ se engendrẽ hẽbras los junten quãdo anda abrego y hazia medio dia apaciente el ganado. Pues ansi mismo conuiene saber algo de las ouejas, y es muy bien q̃ el señor del ganado antes haga su hato de aquellas de que se espera que creceran y daran ganancia, que de las viejas, q̃ por la mayor parte se mueren o no dã casta. Verdad es que las borregas de vn año no dan buena casta. Y si a caso se empreñaren vendã los corderos, porq̃ ellas tomen en si fuerça, mas muy mejor es q̃ al tiempo de el empreñar las aparten, porque no las tomen ni vengan a parir hasta que ayan dos años, y si son ỏ buena edad pa parir, todo el otro tiẽpo hasta siete o ocho años, y aun si son bien mantenidas y curadas hasta diez y onze, pero lo mas comun es lo primero. Han se de escoger con todas las señales que dixe del carnero, excepto que no sea alta, ni tenga cuernos, que dela que tuuiere cuernos luego se deue desechar, que no dan buena casta. Sea de lana de muy grande vellon, y vellosa la barriga, ancha de cuerpo, baxa de piernas, grande cola, y de tales q̃ suelen hazer buena casta. No dexẽ tomar las nuenas, hasta que ayan dos años, y si se empreñaren vendan los corderos en estando bonitos, que chupan a las madres. Vendan las vejas machorras, las que nõ son de tan buena casta, y mas vale traer enel hato pocas y buenas y bien mantenidas, y mas fructo y prouecho dan que muchas y mal tratadas y hambrientas, y las tales allende de dar poco fructo enuejescen presto con la hãbre. Ansi mismo ay dos generaciones o maneras de ouejas y carneros, vnas finas como emos dicho, y entre aquellas vnas mas finas que otras, como enlas personas blancas vnas mas blancas q̃ otras. Otras ay grosseras que tienen la lana basta y de poco valor, y estas suffren mejor la tierra fria y lluuiosa de nieues, y aun son muchomas rezias para andar en tierra algo espessa de monte. Solamẽte les haze el viento mucho daño. Estas ouejas son muy comederas, y aun entre las ouejas ay vnas que son locas o tontas, que aun que las quieren sacar a que pazcan, no quierẽ y al pasto y otras vezes porfian a salir cõ las nieues y tempestades de los establos do estan encerradas. Y desta suerte son mas las grosseras que las finas, digo las que tienen lana fina, han de andar lexos de montes, çarçales, cardizales y matas, porque lo vno sacan la lana y despues viene al vellocino menoscabo, y lo otro que se embueluen aquellas espinas en la lana, y rascuñan las ouejas, y de aqui les vienen algunas enfermedades, como dire mas adelante quando hablemos delos pastos. Y la tal lana es mala y de poco valor, aũque sea enel pelo fina.

Capitul. xxvij. Del tiempo que han de juntar las ouejas y carneros para q̃ se empreñen.

HOs morueco si cõtino anduuiesen con las hembras, contino auria casta nueua mas aquello aunque en algunas partes sea prouechoso, dõde pueden vender la leche y queso reziente, en otras partes es daño so, porque no en todo tiẽpo salen buenos corderos, por esso conuiene que anden apartados vnos de otros, y que solamẽte las junten al tiempo que mas cõuiene para empreñarse. Y assi los carneros estãdo detenidos ternan mas fuerça y virtud para el tiempo necessario. Mas primero conuiene hazer algunas cosas q̃ los junten, que si algunos dias antes beuen las hembras agua salobre se empreñan mejor, y si salobre no la ay, echenles sal en el agua q̃ beuen en las canales, mas sea poca o denles vn poco de sal antes vn ratillo, que todo hara vna operacion. Y aun a los machos lo deuen tambien dar, y mas presto se encenderan en la luxuria, mas no sela den mas despues de se auer tomado, porque haze abortar. Ansi mesmo al tiempo q̃ se empreñan y algunos dias despues no beuan de mas de vn agua, que las variedades delas aguas hazen grandes variaciones y mezclas en las lanas, en tanto que algunas partes ay donde si quando la oueja se empreña beue de vn rio, pare el cordero prieto, y si de otro le para blãco, y si de entrambos remendado (como testifican muchos doctores). Y del tomarse las ouejas ay dos tiempos principales por Abril y Mayo, y los tales vienen a nacer antes delos frios del inuierno y parar se bonitos. La otra temporada es por el mes de Octubre, que vienen a nascer ala primauera, y entonces tienen biẽ que comer. Y esto es bueno para las tierras dõde nieua mucho, sino les dan a comer dentro en casa, q̃ vienen a parir quãdo ay harta yerua, mas si ay que comer en el inuierno, para q̃ las madres den harta leche a los corderos, y ellos ansi mismo puedan pacer algo. Grande ventaja lleuan los q̃ nascen al otoño, algunos dias antes o despues dela fiesta de sant Miguel, q̃ son mas crescidos y mejores y mas sanos, mas no se han de tomar despues de Mayo, porque las ouejas andã preñadas ciento y cinquenta dias. Y los que nascen enel inuierno como entonces ay poco que pascer y poca leche, salen desmedrados, mas si la tierra es de mucha yerua y no fria hazẽse bonitos que bien suffren los corderos el yelo, o si los tienen en establos y alli les dan de comer (como hazen en muchas partes donde los inuiernos son muy rezios, como el Vergilio cuenta de las tierras septentrionales de Scitia, y en otras partes muchas donde los ganados no salen los inuiernos delos establos bien callentes, y alli les den bien de comer, y por esto en las tales tierras son las carnes mas gordas enel inuierno que enel verano.) Ya dixe en el capitulo de arriba lo que dizen estos doctores para que se ayan de engendrar machos o hembras, que son de dos cosas, la vna ligarles vno de los compañones o apacentar las hazia el cierço. A tres o quatro vezes q̃ el morueco ha saltado la oueja queda preñada, y estando preñadas apartenlos de las hembras, que anden con los castrados, porque procuran mucho tornar las a saltar, y viene les mucho daño, porque las haze mal parir. Y aun si luego despues de preñadas llueue o haze frio muy grande abortan, y lo mesmo si haze truenos (mayormente estando solas. Y por esto auisan, que si quando estan preñadas las ouejas atronare, que las junten todas en vno, que la cõpañia es grãde remedio para los truenos. Y lo mismo es en los corderitos, que de temor se mueren. Estando preñadas si comen yellotas abortã, mas

El tiẽpo del tomar se las ouejas.

despues de paridas dan mucha leche. Al parir ponga el pastor mucha vigilancia, que las ouejas paren con grande trabajo y dolor, y quedáse muchas de parto. Pues quede se alguno en la reçaga del ganado pa recoger las madres y corderitos, y al tiempo del parir deuen andar poco, y apacentar las en poco termino, porque menos se perderan. Y aun en otras partes recogen las ouejas quando quieren parir a sus establos grandes y bien calientes, y a lli paren, esto es donde son los inuiernos muy lluuiosos, que si en naciẽdo se mojan los corderitos haze les mucho daño. Y en los tales tiempos tenganlos cerca dela lumbre y bien encerrados: bastarles ha que mam ẽ dos veces al dia, mas luego que las ouejas ayan parido ordeñen las la primera leche, que llaman calostros que si el cordero los mamare dañarle ha mucho, y jũtarlos con las tetas delas madres para que mamen y si mamar no quisieren vntenles las bocas con vn poquito de leche o manteca de vacas o puercos, y luego tomaran la teta, y aun por que tomen entero conoscimiẽto delas madres, y se hagan bonitos y se esfuercen para yr tras ellas al pasto los primeros dos dias los tienen en casa encerrados hijos y madres, y despues van todos juntos a pascer. Mas gordi tos se hazen y mas sanos, si los tienen en sus establos, y ala mañana y tarde y ala noche tornen los a meter dentro, porque las ouejas no los aboguen, y porque el correr les haze mucho daño esten en lugar estrecho y caliente y escuro, y algun dia claro saquenlos al cãpo vn poquito para que se desenojẽ. Y entre tanto que estan encerrados denles cada semana vn poco de sal solamẽte, porque tomẽ sabor para que se abezen a comer. Y den les alguna yerua ternezita como son hojas de grama, de auena, saluados, mielgas, y vn poquito de harina de cenada es muy bueno. Y aun si haze tales tiẽpos fortunosos que las madres no pueden salir a pacer, o no ay que comer enel campo, de uenles dar enlos establos a comer heno y paja, y porque lo quieran comer mezclarlo con la sal (como dixe enel capitulo delas cabras). Y darles ramos de olivas, azebuches, hojas de alamos y de olmos (las quales han de tener guardadas para tales tiempos) cenada y sobre todo sal, porque conla sal bueen mucho y tienen mucha leche. Y a de que está bonitos los corderos, pueden andar bien con las madres, y si alguna vez los sacaren a pascer, sea por donde aya yerua nueua, y por esto son muy buenos los labrados. Tienen de mamar quatro meses, y porque crian piojuelos (y cõ esto desmedrá mucho) han los de tresquilar ala primauera, y desque ya saben bien pascer q̃ han mamado el tiempo que he dicho, aparten los delas madres con las vazias y carneros, porque pierdá el mamar, y luego pueden començar a hazer el queso, antes que las madres se enxuguen y desque ayan oluidado el mamar, si los quisieren tornar cõ las madres no les hara perjuyzio. Mas luego que los aparten denles bien de comer porque con el abundancia del buen pasto pierdan el desseo delas madres. Y alo primero ha de andar con otro ganado mayor digo carneros o vazias, porque anden muy mas acompañadas, y piensen que son sus madres

Los corderitos cõ q̃ los deuen guardar.

Capit. xxviij. Del pasto del ganado, y de los mantenimiẽtos que han de guardar en casa para el, porq̃ enel inuierno no mueran de hãbre.

No sera menester auisar q̃ para el ganado ouejuno sõ muy dañosas las tierras montuosas y espessas, porq̃ la lana rescibe grande mengua q̃ las ouejas se repelá mucho, y aun se hazen sarnosas y enfermas, y siempre han de

procurar que en todo tiempo sean bien mantenidas, ansi en verano como en el inuierno, o en el cápo, o en casa si el tiẽpo y la tierra lo demáda. Y muy menos costa es al señor del ganado proueerse de prouision para el inuierno, que no auer se de auẽturar como suelẽ hazer. Y desta manera quádo sale el inuierno salẽ hozros de ganado y cargados de pellejos, o quádo mucho bien librán salen sin corderos, o no cõtantos como criarian, que aunque no ayá de mantener el ganado todo el inuierno en casa, es bien tener con q̃ lo acoran en tiempos de grandes aguas, nieues y vientos, a aun en muchas partes mantienen los inuiernos los ganados en casa, y se hallan bien dello, q̃ engordan mas, dá mucha leche, y no se muere ninguno, q̃ a qualquiera ganado tá to lo mata y destruye el frio, y tanto lo enflaquece casi como la hambre. Verdad sea que esto mas es menester en vnas tierras que en otras. Que enlas caliẽtes y de pastos gruessos y mucha yerua, mejor passaran enel campo que enlas contrarias. Es bien que en las tierras frias tengan sus establos y tengan pastos guardados, y es bueno dõde pueden auer el heno, y segar yerua y enxugarla. Donde no hazen prados de heno, hojas de arboles, como dixe arriba paja, mielgas, o verdes o secas Paja de garuanços y de otras legumbres, q̃ con la hábre todo comen, y por que lo quierá comer, o les mezclen sal o lo rocien con agua, en que ayan desecho, sal, y comerlo han de mejor gana, y beuan bien, que con el beuer engordan y tienen mucha leche. Y la leche es muy sabrosa que naturalmente guarda aquel sabor de sal, y aun dize Aristotel, que si al otoño (y esto es quá do no ay yerua que pascer) toman muchas calabaças verdes, y las picá menudas, y las ponen enlos lugares dõde les dan la sal a bueltas dellas que las comen muy bien, y dan mucha leche, y lo mismo hazẽ alas cabras y vacas. Ansi mesmo enel campo el pasto sea donde aya yerua en abundancia: mas no sean lugares viciosos, mayormente humidos de manantiales y lagunas, porq̃ conel vicio enferman mucho, y aun no son de tá buena carne en los tales lugares como en lo enxuto y cerros y alturas, mas sino ay tales pastos que seá enxutos y buenos, no pazcan mucho enlo vicioso. Y si el año es muy abundante de yerna y engorda mucho el ganado, suele morir dello es bien porq̃ con la mucha gordura mueren, que las saquen tarde a pacer, y las tornen tẽprano, mas las grosseras suffren mejor los pastos humidos y yerua gruessa q̃ las finas, y donde ay cerros y mediana yerua las finas en lugares bien enxutos. Por dõde anda el ganado deuen mirar q̃ no anden ansares porque el estiercol della q̃ma la yerua (y aquello es poco daño) mas comen lo las ouejas y con aquello secanse mucho, y aun en algunas partes dõde hazen por ganados ouejunos ay ley que ninguno crie ansares saluo dentro de casa. Y aun a las ouejas en el inuierno sea prouechoso andar entre algunas viñas donde ay yerua es muy dañoso alas viñas, porque con la lana derribá las yemas y las ciegan. Y enlos estios salgan muy de mañana a pascer, quando aya rocio, o este la yerua muy fresca y enel inuierno no salgan hasta tanto que la elada este desecha. Y sino las encierran los inuiernos en los establos donde es la tierra fria, es menester llevarlas a que inuiernen en algun lugar que sea caliente, y a donde aya mucho que puedá pascer, y enlos tiempos calientes tornar las alos lugares frescos y porque este ganado es muy tierno de cabeça, y dandoles mucho sol resciben muy grande perjuyzio, han de auer esta aduertencia, que en el estio, mayormente quando son los dias caniculares, los saquen a apacentar de-

mañana que el sol no les de de lleno enla cabeça, digo enla frẽte, lo qual se hara bien si antes de medio dia lo apacientan hazia dõde se pone el sol, y desde medio dia adelante hazia el oriente (y aũ esto es mas necessario enlas grosseras que son mas flacas de cabeça) y a medio dia, y aun desque comiẽçe a hazer calor lleguen las a las sombras, o de arboles o de peñas, o de portales. Y por esso es bueno q̃ enlas dehesas donde anda este ganado aya arboles y muchos, donde pueda sestear. Y quando tornare a refrescar la tarde tornẽ a pascer y beuer, y aun si necessario fuere de noche pazcan vn poco. Claro es que cõ la sal este ganado y aun qualquier anda mas gordo, y mas sano, y aun tiene mas leche. De como se les aya de dar vean lo que dixe enel capitulo delas cabras, es muy bueno para ellas que la yerua este limpia, mayormente de arena que les es muy dañosa. Es muy bueno para ellas andar enlos rastrojos despues de auer cogido el pan, que lo vno comen lo perdido y aprouechan mucho ala tierra, mayormente si duermẽ en ellos, y despues que las ouejas han andado pueden biẽ meter puercos para que coman lo caydo enel suelo, y aquello de que las ouejas no se pueden aprouechar. El dormir dellas sea en lugar enxuto abrigado, bien guardado delos lobos, o con redes, o con setos. Y este ganado quiere muchos pastores y perros mas quiere que siempre vaya vn pastor delante que las guie, y los otros vayan alos lados y por detras, y mas hagan los pastores con amenazas y bozes que con heridas, no les arrojen piedras ni el cayado, o si le arrojaren donde no las hieran, sino q̃ las espanten, silvos y bozes son mas prouechosos y menos dañosos. Estallidos dela honda, y siempre el pastor se suba enlos cerros, para que desde alli vea bien los ladrones y los lobos, y si alguno se quedare rezagado y perdido. Y esto breuemente baste para los pastos, y aunque en ello se podria mas dezir esto es lo mas principal, y esto es harto si se haze. Mas quiero dezir que se me oluidaua, que dize el Bartholomeo Angelico, que si tienen dos o tres dias vna oueja o carnero sin darle de comer, y despues le den bien de comer, que engordara mucho mas q̃ de otra manera.

Capitulo. xxix. De los establos para el ganado ouejuno.

YA vemos que para algunos tiempos son necessarios establos, porque no pueden en todo tiempo dormir, ni aũ estar de dia enel campo, mayormente en algunas tierras donde los inuiernos son muy asperos, conuiene dezir de los establos, y aunque a vna necessidad qualquier cubierta puede socorrer donde es necessario el abrigo, es prouechoso el proueymiento, han de ser tan grandes quanto viere el señor que pueden abastar para su ganado, y hechos hazia el oriente o medio dia, que pues son para el inuierno y contra los frios, razon es que esten hazia dondeles de el sol. Sean bajos de tejado, que seran mas calientes antes largos que muy anchos, costeros porque no pare la vrina ni suciedad, no ventosos, ni humidos, y porque la lana se entuzia con el estiercol y orina, y se daña mucho, y aun el ganado se haze sarnoso y enfermo, es bien q̃ el suelo este muy lleno, o de paja o de helecho seco, o de semejantes cosas, porque lo vno las ouejas estẽ limpias y sanas, y aun aquello hara muy grande prouecho a la labor del campo, y estando suzio aquello saquen lo fuera y echen otro limpio, y aquello vaya al muladar a donde ello se acabe de podrir, como arriba dixe en el quarto libro. Han de quemar en aquestos establos cuernos de ciervos, cedro romero, Nebro, y otros olores, por amor

delas culebras y otras sauandijas que vienen al olor de la leche, y hazen mucho daño al ganado, y aun a vezes al pastor y de aquestos olores huyen mucho. Sobre todo esten muy limpios y calientes los establos para todos los ganados.

Capitulo.xxx. Del tresquilar.

Como se ayan de castrar los corderos no es menester dezir agora, pues esta dicho el tiempo y manera en el capitulo delas cabras, y como delos cabritos se dixo, assi se deue hazer en el ganado onejuno, y dize Varró que no los castren menores de cinco meses. Del tresquilar ay dos prouechos, lo vno aliuiar el ganado dela carga y enfermedad, lo otro tomar la lana para la gente y otras necessidades de casa q̃ comunmẽte tenemos, mas no todo tiempo es ygualmente aparejado, que muy mejor es en menguante de la luna que no en creciente. Y en vnas tierras es mas temprano que en otras, q̃ enlas tierras caliẽtes es buen tresquilar por Abril, y aun por fin de Março y enlas tierras frias por Mayo, y aun si son muy frias por Junio, y porq̃ en esto no se puede dar regla cierta comũ a todas las otras tierras, mayormẽte por las mudanças de los tiempos, cada vno vera lo mejor, con tal que siempre las tresquilen en tiẽpo caliente, y dia claro, sereno, que no ande viento, y sea q̃ no há de tresquilar muy demañana ni tarde, porque con el calor y sudor sale la lana mas blanca, el vellon mas pesado, y aun de mejor color para auerse de vender, y despues de tresquilado, a la tarde terna el ganado lugar de pascer vn poco, que es que todo el dia han estado encerradas y ayunas. Y al tresquilar aya mucho tiento, no corten alguna, mas si alguna huuere herida es bueno vntarselo con pez rala o liquida. Otros lo llaman alquitrã o echarles encima cisco dela fragua de los herreros, que con ella sanan y aun aq̃llo es bueno para encorar las matadu ras delas bestias y las ouejas groseras se tresquilan mas tarde que no las que son finas. Dizen aquestos doctores que en auiendo las tresquilado tengan agua en que ayan cozido altramuzes y hezes de buen vino añejo y otrotanto de alpechin y piedra açufre molido todo y bien mezclado, y cozido torniſca, y q̃ con ello frieguen bien las ouejas, y dende a tres o quatro dias que ayan bien sudado, si esta cerca la mar lauenlas en la ribera, y sino con agua llouediza o con otra agua en lugar della, y echen les sal abueltas y con ello laueu las ouejas que queden limpias, y esto sera en dia caliente, y desta manera en todo el año estará sin sarna y sanas, y aun criaran mas larga la lana y aun mas fina, y aun les mata las garrapatas o piojos y reznos. Plinio dize, que el buẽ tiempo de el lauar es quando las viñas se deslechugan. En algunas partes donde es tierra caliente las tresquilan dos vezes en el año. En el tiempo del tresquilar, corte ẽ las colas alos carneros y a las ouejas excepto alos morruecos, y entonce los señalen todos.

El tresquilar sea en menguãte.

Para la sarna de las ouejas.

Capitulo.xxxj. De algunas enfermedades deste ganado.

Viene este ganado algunas enfermedades, de ellas se curan como dixe delas enfermedades delas cabras y dellas dire aqui, y dellas dire quando entremos en el tratado que habla del ganado vacuno. Las señales que pone el Crescentino de estar enfermas son estas. Si lleuan de contino bajas las cabeças, que la que esta sana y rezia siempre lleua la cabeça alta, y que si les abren los ojos tienen vnas venas gordas coloradas, como blanquezinas, y si estan sanas las tienen delgadas y muy coloradas. Otra señal pone el Aristotel de conoscer quando esta sano y es, que si es inuierno y le ba

Señales de estar el ganado enfermo.

elado encima, y no han sacudido el yelo, aunq̃ el Bartholome angelico dize al contrario, que la que esta sana y gorda se sacude, y que la flaca enferma no tiene fuerça para ello, y assi lo conserua mas. Mas la mayor enfermedad q̃ este ganado tiene es la sarna, la qual les viene mucho de frio y hambre, o si despues de auerlas tresquilado, no se les hizo aquel remedio, y causanle mucho las espinas y çarças y monte y establos suzios. Señal dela sarna en las ouejas, es q̃ se rascan muchas vezes, luego las han de apartar de las otras porq̃ vna morbida pecus inficit omne pecus, q̃ vna oueja sarnosa a las vezes cohonde todo el hato. Aprouecharles ha mucho la medicina q̃ se dixo en el capitulo de arriba del agua delos altramuzes, y las otras como policiones, echádole abueltas buena cantidad de veleño, y es mejor blãco y buena miera. Ya dixe como se hazia en el capitulo delos Henebros enel libro tercero. Es bueno alpechin cozido, hasta que se gastẽ los dos tercios, o vrina de persona en q̃ ayan metido algunos cascos de barro muy calientes, o pez liquida dela que dixe arriba, con vn poco de piedraçufre molido, y jũto, cozido al fuego. Dize otra medicina Columellá que tomen las cigutas alaprimauera, quando no han echado simiente, y las majen y saquen el çumo, y le echen abueltas buena cantidad de sal tostada y lo echẽ en vna vasija de barro vedriada, y lo cubran mucho, y lo entierren en vn muladar muy cubierto, y este allí vn año entero que sude con aquel calor, y con aquello es muy bueno vntar el lugar sarnoso, auiẽdolo primero calentado. Y si la sarna es en vna parte y esta muy arraygada, primero que la vnten frieguenla cõ vna tejuela hasta que salga sangre. Si tuuieren calentura saquenles sangre de entre las vñas o de solos ojos, o delas cejas, y darles a comer hojas de sauzes, o de parras, o alamos, y passarlas alugares frios, que lo que Crescentino dize delos bueyes: prouecho haze a las ouejas, y lo mesmo es bueno quãdo les cresce mucho el higado, y mudarles los pastos. Mueren se muchas mayormente los carneros de gordos, que se les cubre el riñon, y esto es enel mes de Junio y Julio, que con el calor y gordura ahoganse. Para esto conuiene, que en estos tiempos los traygan a lugares frios, y los tengan encerrados que no pazcan sino poco, mayormente en estos meses que son muy callentes, que por fin de Agosto o por Septiembre q̃ resfria, ya el tiempo pazcan quãto pudieren. Del sanguijuelo ya se dixo arriba. Del lobado el mejor remedio es matarla res, mayormente en estas pequeñas, antes que lo peguen y ellas se dañen mucho. Dela otra enfermedad ỗl agua entre el cuero ya se dixo enel capitulo delas cabras, y la mucha sed daña que las ahoga y esto les viene por Mayo y Junio. Muchos les sacan sangre delas narizes por de dentro, con algũ hierro agudo, y con este remedio algunas sanan o de sola la lengua, y para el sanguijuelo de sola cola, y esto les viene muchas vezes por auer comido vna yerua, que Columella llama sanguinaria, es señal dello, que hazen el pamajos y hinchan el vientre, y da retorcijones. Si mueren de alguna pestilencia, el mejor remedio es mudar pastos y tierras, y si ser pudiere de calidad cõtraria. En la enfermedad delos cõderos vean lo que se dixo delos cabritos, enlo delas boqueras. Si otras enfermedades tuuiere el ganado procurelas el pastor bie, y por esso es necessario q̃ sea desde niño criado conello, y no muden cada dia pastores que dello viene grande perjuyzio alas reses. Bien guardar mucho este ganado delas cañabejas y otros pastos ponçoñosos qus muchas vezes mueren dello.

*Para la roña delas ouejas.

Del lobado ỗl ganado.

Capitulo. xxxij. Del queso y algunas propriedades suyas.

Creo que no ay quien no sepa hazer el queso, pero por no dexarlo pues singulares personas dixeron de llo mencio lo dire, y primero sera bueno poner delos cuajos. De los cuajos delas animalias se cuaja bien el queso y pueden sacar bien los cuajos de los gamitos o ceruaticos antes q̃ pazcan o delos lebrastones y corderos, mas entre las animalias no ay otro tal como lo delos cabritos. Y aun dize Palladio, que con los pellejos de las mollejas de los pollos secos y molidos, se cuaja la leche, mas todo queso de cuajo resquema vn poco. Otros cuajan la leche con leche de higueras, o picando los ramos y echando los alli en la leche, o como dize Aristotel, cogiendo la leche de higuera en vnas lanas limpias, y al tiempo del cuajar lauar aquellas lanas en vn poco de leche, y echarlo con lo otro, y aun con la leche de higuera el queso se haze sabroso, mas sobre todos los cuajos para en perficio de sabor, lleua ventaja lo que se cuaja con flor de cardo, que es dulce y no resquema como lo de las animalias, y el cuajo da mas queso, aunque no tal como la yerua. Mas esto es de saber, que no se puede hazer queso de toda leche porque la leche que es de animales q̃ tienen dientes arriba y abaxo no se puede cuajar saluo sino fuere mezclada cõ otra, q̃e lo que muchos dizen que en algunas partes hazẽ queso de yeguas o asnas, no se entienda por si, saluo mezclado con leche de ganados y el cuajo es muy mejor mientra mas añejo (como dize el Aristotel) y en esto de hazer lo 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, assi es el queso y de ganado sano no enfermo grueso y no flaco, y aun segun los pastos assi es la mejor, y lo de vacas es de mas rezia digestion que ninguno. Lo de cabras es de poco mantenimiẽto y rezia digestion. Lo de las ouejas tiene el medio, y por esso es lo mejor, mas de vacas sale dos tãto queso que de las otras por ser mas mantecosa. De bufano se haze muy dulce y mantecoso que lo de vacas es para assar correoso. Si el queso se ha de comer muy reziente no va nada que no ses muy espremido, si se ha de guardar para prouision, hanlo de sacar mucho de suero y no desnatar lo porque no se guarda tanto, ni es tan sabroso, y aun despues de espremido ponerles sus pesas encima. Y aun en muchas partes, donde hazen los quesos muy grandes los espriemen y aprietan con tornos o prensas, y ponen su sal molida, y aun si es tostada es mejor, que los que con agua echan la sal no aciertan. Suelen echar abueltas dela leche qualesquier sabores de especias, para que de el mismo sabor salga el queso, o poleo molido o axedrea, y aun muchos echan (como dize el Columella,) piñones tiernos abueltas del q̃so majados y mezclados con la cuajada. Esto es para comello fresco, luego, Despues de hecho y espremido lo han de poner en lugar frio y ayroso, y desque algo enxuto a vn poco de humo, hasta que vaya biẽ entesteciendo, y desque bien enxuto y casi hecho echenlo en azeyte, que alli mejorara mucho y no se comera de polilla, ni de gusanos, y aunque los tenga luego mueren y no se enmohecerã, y de esta manera se podran guardar quanto quisieren, y guardẽlo despues entre centeno o cebada, en algunas tinajas por seguridad delos gatos, perros y ratones, no entre trigo porque el trigo es caliente, y lo cria la da. La mãteca vsan en muchas partes en lugar de azeyte para muchos guisados mas porque la que es algo añeja no tiene buẽ sabor para comer, y assi mesmo la salada, porque la sal haze tener rancio

El buen cuajo es flor de cardo.

lauenlas muchas vezes con agua fria y assi torna tal q̃ paresce fresca, mas aunque la pongan en lugar de azeyte, no la coman con pescado que causa malas enfermedades incurables como son mal de Sant Lazaro y otras. Tiene la manteca propriedad de ablãdar desenconar madurar, y si vno ha comido cosa ponçoñosa coma manteca con tiempo, y le ayuda como triaca. Ablãda las agallas y durezas interiores.

Propriedades de la mãteca.

Quien mucho la vsare comer daña el estomago, aunq̃ sea prouechosa al viẽtre, es buena para hazer muy singulares vnguentos, y para vntarlas opilaciones, y embargos alas personas mayormente alas criaturas. Del queso ay dos maneras, o fresco o añejo. Lo fresco da mas mãtenimiento al cuerpo, y no es de tan rezia digestion. Lo añejo es mas duro enla digestiõ y engendra malos humores, q̃ haze opilaciones, piedra, y arenas enlos riñones, haze pesado al estomago, da tosse, restriñe el queso (y mas lo cabruno) las vias de la vrina si es comido en mucha cantidad, por esso no lo coman los q̃ tienen mal de piedra y los que vrinan dificultossamente y menos los que tienen mal de yjada, y causa malas enfermedades enlos niños, porq̃ toda cosa de leche, lo vno por su natural y lo otro por el quajo q̃ junta, y aprieta aparta los poros y vias dela vrina, y assi mismo toda cosa de leche es muy dañosa en tiẽpos contagiosos, y pestilẽciales y para enfermedades q̃ se pegan, y no lo comã los q̃ son tocados de dolor de costado. Lo reziente resfria el estomago y es bueno para los q̃ escupen sangre, lo seco da dolor de costado, y engendra mucha colera, y es malo para los gotosos, y por esso dello se deue comer poco, mas comido sobre toda viãda haze q̃ los humores no subã ala cabeça. Retiene las camaras, y mientra mas eñejo es mejor. Si ponen el queso fresco sobre las mordeduras ponçoñosas o de perros rauiosos saca fuera la ponçoña, lo qual se conosce q̃ se muda la blancura del q̃so, y se para cardeno. Es muy buen mantenimiento, y prouission para las personas que trabajã. Lo fresco con miel, quita las mãzillas y cardenales. Ay tantas propriedades delas ouejas y carneros q̃ para las auer de dezir aurian de hazer vn nueuo tratado por si. Mas esta porne por muy notable q̃ dize el Aristotel, de la lana, q̃ si dela lana delas reses que ha muerto algũ lobo hizierẽ ropas de vestir q̃ criara muchos piojos mas que de otra lana alguna. El pellejo callẽte assi como le acabã de dessollar de vna oueja o carnero (y es mejor mientra mas gorda estuuiere) quita los dolores delos açotes. Esto dize Galieno libro vndecimo ô simplicimedecina capitulo Pellis ouis, y es para ello tanto bueno que en dos dias los sana. Si el estiercol delos corderos es massado con vinagre quita las mãzillas del cuero. Y si con azeyte y cera sana las quemaduras. Dezir delas carnes y sus differencias como es mejor la delos carneros q̃ de las ouejas, y de los castrados que delos cojudos, delos primales q̃ delos viejos, y de los finos que delos grosseros, y como los corderos son dañosos, por participar mucho de la flegma, no es menester pues todos lo saben. Esto se puede dezir y con verdad afirmar que la carne del carnero nueuo fino, y gordo castrado para continuo se puede anteponer a todas las otras carnes dela del jauali de vn año.

Propriedades del queso.

Para los que hã caydo, y se hã magullado.

¶ Capitulo. xxxiij. Delas palomas, y palomares.

En las aues no ay otra q̃ tantas vezes multiplicq̃ como es la paloma q̃ la gallina aunq̃ es de mas poner, no se encoba tãtas vezes, aunq̃ en vna vez pueda sacar mas pollos q̃ palomnos la paloma, en muchas. De las palomas ay tres maneras las vnas torcazas, destas no entiendo dezir porq̃ no se pue-

den amansar para criar. Otras son palomas riegas estas son las mejores, mas estas dos postreras casi son de vna manera y por esso se an de tratar vnas como otras, mas primero cõuiene dezir del palomar que tal ha de ser. El palomar es cosa de ganancia si es tratado como deue y de poca costa, porque las palomas lo mas se mantienen buscandolo ellas saluo ciertos tiempos en q̃ no hallan q̃ comer. Los palomares se hazen, o en casa o en el campo. Si se hazen en poblado es mejor en edificio alto dõde puedan entrar y salir libremẽte, y por esso en los semejantes lugares los hazen en torres, mas muy mejores son en el campo que en poblado. Para palomar se ha ô escoger lugar raso de arboles, porq̃ en ellos se assientan mucho los gauilanes bubarros, y otras aues de rapiña q̃ hazen mucho daño a las palomas, sea hazia sol que con Solano crescẽ mucho los palominos. Tẽga cerca agua corriente para en q̃ se bañen y lauen que enla q̃ beuen no se metan, que haze daño alos palominos, y hueuos, y por esto han de tener los tiestos dela hechura q̃ dixe, que los auiã de tener las gallinas para q̃ puedan beuer, y no entrar dentro q̃ si fuera se lauan con el bolar vienen enxutas al nido. Tengan vn buen cercado al derredor dela casa porq̃ enel les echen de comer y beuer, y aun les siembren algo q̃ coman. Algunos hazẽ los palomares sobre pilares o columnas, y encima o forman su boueda o enmaderamiento y los pilares sean tales q̃ puedã sufrir el peso del edificio, y sean redondos y muy lisos porq̃ por ellos no puedan subir las sauandijas q̃ dañan mucho, y destruyen los palomares como son culebras, lagartos, ratones, comadrejas guarduños, y gatos, y otros semejãtes. O son hechos a manera de casa cẽzilla o doblada, porq̃ enlo alto ha de ser la abitaciõ de las palomas, y sea toda obra de ladrillo muy junto con cal de manera que entre vn ladrillo y otro no aya mas cal de quãto frogue, y prenda por q̃ assi no aura secauences de sauandijas dañosas. Sean las paredes bien blanq̃adas por de dentro y por de fuera, y muy lisas porq̃ lo vno porellas no pueda gatear ni subir nada, y aun porq̃ cõ lo bláco se huelgã mucho las palomas y vienen mas alos palomares, y llẽdo las paredes lisas no puede subir nada q̃ las dañe, biuen mas seguras, y sin temor q̃ son muy temerosas, y assi vienẽ mas. Lo alto sea assi mismo muy liso a brigado, y tẽga muchas hornillas biẽ grandes en q̃ puedan biẽ caber los padres, y los hijos, no sean mas altas de quanto los puedan alcançar a catar vn hõbre con vna escalera de quatro o cinco passos, q̃ las palomas de mejor gana criã enlos altos q̃ enlos baxos, por q̃ piensan que alli estan mas seguras. Tenga la camara alta algunos apartados como retretes que no sea toda vn cuerpo. Tenga algunas vigas trauessadas para en q̃ se assienten quando haze calor, enla sombra o quando llueue o nieua porq̃ este enxuto mas las tales vigas no esten jũtas con el tejado, porque si algun raton o comadreja ouiere enel no pueda descender ala viga alas palomas. Las hornillas tenga cada vna vn ladrillo algo fuera en q̃ se puedã assentar las palomas, porq̃ no entren de buelo enel nido. Tenga sus ventanas hazia el oriente, y medio dia, por donde el inuierno les entre sol, y aun hazia el cierço para q̃ les entre frescura enel estio mas las tales cierren las al inuierno, y encima delos tejados aya sus lũbreras y entraderos y todos cõ sus puertas, y de tal suerte ordenadas q̃ todas se puedã abrir, y cerrar cõ sus cuerdas juntamente porq̃ tordos ni buhos, ni grajos, ni lechuzas puedã entrar que comen las palomas y hueuos y palominos, y los tordos si han hambre y sino hallan q̃ comer horadã los papos alas palomas, y comẽles lo

El sitio del palomar.

La hechura del palomar.

que tienen dentro y ellas cõ su simplicidad estanse quedas que no saben hazer mala ninguna cosa saluo alo sembrado, y a ellas todas las mas delas otras animalias les hazen daño q̃ no saben defender, y muchas vezes ỏ no che subito cierren todas las ventanas y tomaran todos los tordos q̃ alli vuiere, y aun otros paxaros. A de tener el palomar, vna portezita enlo alto por donde entre el que tiene cargo con su llaue, y con escalera mouediza que la pueda poner y quitar. Muchos hazẽ q̃ los palomares tengan finiestras por de fuera, digo sus hornillas para q̃ en ellas crien, mas los tales no saben lo que fazen, porq̃ si assi lo hazen los grajos comẽ los huenos: Los palominos quieren bolar antes de tiẽpo que veraȳe y largura los combida a bolar, y ver como buelan las otras aues, y assi se pierdẽ muchos son difficiles de alcãçar, y aũ pierdese el estiercol q̃ es muy bueno, y de mucho precio para la lauor del campo, mayormente de huertas, y para muchas medicinas que cozido en vino, o vinagre, y puesto sobre algunas hinchazones, o nascidos los resuelue, o madura presto, mayormente jũto con harina de ceuada, y puesto cozido en vino o agua sobre el rostro qualquiera otra parte da buen color al cuero, y aun conuiene q̃ los rincones del palomar de la parte de dentro no sean agudos q̃ podrian porellos descẽdir y subir las sauandijas al palomar, como quiera que sea el palomar tenga muchas hornillas, y ponederos, porq̃ pocas vezes cria vna paloma dõde a criado otra vez sino passa algo de tiempo, en medio, y sino ay nidos pierdese mucha casta hã de limpiar el palomar cada mes vna vez, q̃ las palomas quieren mucha limpieza, y assi estará mas sanas y limpias de piojos, y por vn agujero echen abaxo el estiercol dõde este guardado, y si los nidos tuuieren piojos quitenselos q̃ ellas baran otros de nueuo y pongãles por alli algunas pajas de que los hagan, y esto es lo que del palomar se puede dezir, bien pienso que sabria mejor ordenar le que no enseñarle con palabras, mas esto es lo principal que en ninguna cosa se pueden dezir todas las particularidades. Dexo de dezir algunas otras cosas que me parescen vanas, aunque las dizen singulares personas, empero tuuieron principio delos magicos y por tanto no son para que las exercite christiano alguno. Mas si enel palomar hallaren que crian cernicalos dexen los que ellos no hazen daño ni comẽ el ceuo delas palomas, antes dellos huyẽ los gorriones, y tordos, y hazen huyr aun alos gauilanes, buharros, grajas y milanos, y tienen con ellos amistad las palomas, y aun si en el palomar cuelgan ruda por muchas partes no entran assi cosas ponçoñosas.

Capitulo. xxxiiij. Que tales han de ser las palomas para criar, y de sus mantenimientos y algunas otras particularidades.

EL que vuiere de poblar palomar deue procurar la mejor casta que pudiere, que assi es enlas palomas como enlas otras animalias, que lo vno sean grandes de cuerpo, no muy nueuas ni tanto viejas que ya no sean para criar, q̃ sean muy castizas de muchas crias que en las palomas tambien ay vnas que ponen mucho otras que no táto como enlas gallinas y otras aues En las colores de que han de ser no se puede dar regla cierta que todas son buenas, saluo las blancas, no porque ellas no sean muy buenas y aun los palominos muy mas lindos para comer q̃ los prietos, mas porq̃ lexos se parescen mucho, y mas ayna las toman los gauilanes y aues de rapiña (como dixe delas gallinas) mas dõde las tienẽ encerradas para engordar tan buenas son ellas como las otras, y lo mismo es

enlas caseras. Y enlas caseras porque quieran reposar enla nueua posada es muy bien poblarla enla primauera, quá do comiençan a empollar, y tener alli antes algunas caseras para q viendo las comer ellas se amansen y tengálas encerradas y echen alli tátos machos como hembras y no abran las ventanas hasta q tengan casta, y entre táto echē les bien de comer y beuer porque cō el buen mátenimiento se hará mas y des q ayan empollado y sacado vna vez q esten los palominos chicos, abran las ventanas q puedan salir, y quiten las caseras q son de mas pesado buelo, y no pueden andar en vna vanda como las otras, y pierdēse mucho, y aū mas presto las toma las aues rapiegas. Y otra casta de palomas, que son coronadas estas ponen mas y son muy más as destas y de todas las q son assi más as es bien tener en casa. Las palomas son de grande prouecho porq son de poca costa como he dicho, ellas se ayudan mucho q buscan de comer. Allēde des so ponen muchas vezes, q vnas ay que seys y siete vezes sacan hijos al año, y otras mas, y otras solamente cessan quádo haze los grādes frios del inuierno, y la verdad es q no ay aue que tantas vezes crie en el año, y mas las caseras, que las palomariegas y mas las palomariegas q las torcazas. Y siempre procuren poblar los palomares de las q nacieron al verano, q es por março, Abril, y Mayo. Que las q nascen por el estio son muy peores, y las que nascen por el otoño porq son desmedradas para casta. Y las q nascen en tiempo muy callente valē poco. Por la mayor parte ponen dos huevos, y algunas vezes tres, mas el vno de ellos no vale nada, y del vno sale macho y del otro hembra, o yerrá pocas, y si estos dos dexan jūtos para casta, muy mejor multiplican q sino fuessen hermanos, y mas se quieren. Y aun el primer huevo q pone es macho, y el segundo hembra. Y porq son malos de conocer qual es macho o qual es hēbra, es biē q los dexen pareados como nascieren pues como he dicho nascen macho y hembra. Machos y hembras trabajā mucho en empollar los huevos, en criar los hijos, y aun estan presentes enel nido mucho tiempo. Al tiempo q criā deuenle dar bien de comer, que quanto mas abundácia tuuieren, tanto crian los palominos mejores, y mas gordos. Y para que aya muchas enel palomar, dize Paladio, q es bien dar les a comer algunas vezes cominos, y aun anis, y mijo, y con ello vienen muchas palomas que vnas traen a otras. En verano no es menester darles mucho de comer, porq entonces ellas hallan grano por muchas partes, mayormēte en tiēpo dela cosecha del pan en los rastrojos, y por entonces vsen dar les de comer alas tardes, porque con el vso del ceuo tornē ala querencia del palomar, y quando no crian es buen mā tenimiento qualquier q les den, trigo ceuada, yeros, havas, aruejas, mas nūca les den centeno q las despone, y no crian tantas vezes, y quando crian no les den a comer ceuada que no la pueden engargantar alos palominos quā do son chicos, y muerense de hambre. Hazen grande herror los que les dan granos de casca, que con ellos se desponen como las gallinas, mas son buenos para el tiempo que no ponen, que es en el inuierno. Y si les dan bien de comer de otros ceuos no yran a buscar cascas, que mas las comen con hābre que por ser buenas ni de buen sabor. Si les dan ceuada tostada ponen mucho, y aun lo mismo en las gallinas. En inuierno pueden tener cerrado el palomar, y alli dentro les den de comer y beuer. Sea el agua muy clara, como no la puedan enturbiar, y porque quando ay nieues y reziaos heladas no hallan de comer en el inuierno, y entonce les hazen ceuaderos en

Los primeros palominos son buenos para casta.

muchas partes, y las toman, es bien q̃ enlos corrales que hazen cabo el palomar les echen paja de trigo cõ espigas a bueltas, y granos de cevada, y trigo porq̃ alli comen y gastan tiempo en escaruar la paja y partir las espigas, y no van donde las matẽ. Al tiempo q̃ crian el mejor mantenimiẽto es el mijo, o panizo, porq̃ con ello engordã mucho los palominos. Y muchos vsan ya quãdo estan bonitos tomarlos y darles a comer a parte, temiẽdo muchos jũtos en vn canasto con paja, y porq̃ ellos no saben comer por si, les dan bollos como dixe enlas gallinas. En Roma los engordã segũ q̃ vi, q̃ hazen vnos embuditos de madera muy delgados, o ô hoja de milan, quãto les puedẽ caberlos picos alos palominos, y metẽse los biẽ enlos picos y binchẽ los de mijo, y cõ vn poco de agua hazen colar el mijo, y esto digerido danles otra vez. Y desta manera engordan bien, mas muy mejor engordã solas madres, y por esso cõuiene darles mas a comer porq̃ tanto tiempo mantienẽ los padres alos hijos hasta q̃ salen abolar, y enel nido engordan mas. Y por aquesto algunos les quiebrã las piernas, y esto se ha de hazer quando son bonitos y tengã abundancia de comer los padres, porq̃ dẽ bien acomer alos hijos. Otros solamẽte les pelan algunas plumas ô vna ala y assi no pueden bolar ni salir del nido porq̃ auerles de q̃brar las pernezitas dales dolor, y no ay cosa que mas enflaquezca que el dolor, mas segũ dize Columella, aquel dolor no passa de dos dias. Otros les atan las piernas, mas con esto poco engordan que porfian ô soltarse, y con el trabajo enflaquescen. Y si alos palominos que se crian como dixe sin madre, les dan el mesmo mijo o panizo mojado primero tres o quatro horas con aguamiel engordan mucho mas y hazẽ se mas sabrosos. O bẽ chirles los papos con buen pã tierno. Mas siempre para casta dexen los q̃ nascen ala primauera que son muy mejores. Y para q̃ las palomas tengan q̃ comer y escaruar algo, y alli se ocupen y no vayan fuera abuscar dõde las maten, es bien que allende de les echar paja y trigo enel corral ôl palomar siẽbren assi mismo trigo o cevada o qualquier otra semilla, cõ tal q̃ vaya muy poco cubierto, porq̃ lo puedan hallar presto. Que lo q̃ esta hõdo so tierra no lo pueden sacar, esto es quanto al mantenimiento. Y den les ô comer dos vezes al dia, mayormente quando crian vna ala mañana y otra ala tarde, porq̃ las vnas estan en vn tiempo sobre los huevos y las otras en otro, digo vn tiẽpo los machos y otros las hẽbras. Deue siẽpre el q̃ tiene cargo del palomar entrar enel cada semana a requerirle, mas entre quãdo no estẽ enel palomar lo qual es alas mañanas, y tardes que a medio dia tienẽ siesta, y espantanse si entran, si ay so caueñas cierrenlas. Si alguna culebra entra aguardenla con ballesta, o armele algun lazo. Es bueno ponerle vn cantaro enbiesto ala boca del agujero, y vn palomino enel q̃ entrando por el no podra salir, põgan algo por donde pueda subir a entrar. Si ouiere algũ palomino caydo del nido alcele. Los q̃ se ouierẽ muerto que los eche fuera. Y quando entre echeles de comer porq̃ le tomen amor y le conozcan y no se espanten, ver a las que crian no las q̃ son esteriles, y aquellas puede poner a engordar en alguna camara cerrada o vẽderlas, y engordarã bien poniendo las en lugar callente, y algo escuro q̃ no tẽgan mas claridad ô quanto veã al comer y beuer, y tẽgan sus dormideros altos y sobre todo estẽ limpias. Y alli les den de comer trigo limpio, bauas quebradas, y cẽteno cozido, o mojado en aguamiel. Pueden criar alli jũtamente tortolas pa engordarlas para vender q̃ ellas engordan mucho y son ô mucho precio, y nũca o por marauilla engendrã estãdo presas.

Del criar tortolas.

y por esso engordan tãto, y engordan mas por Junio y Julio, q̃ en otro tiẽpo alguno, y entonce son ellas las mejores. Tomanlas con redes o lazos y luego las meten en sus camaras callentes, y limpias donde tẽgan sus percbas para dormir. No sea la camara muy clara ni grãde porq̃ no buelen mucho. Tẽgan el agua fresca y de comer, y aunq̃ cõ el trigo engordan mucho, muy mejor comẽ el mijo. Columella y Crescentino dizen q̃ sea enxuto. Paladio q̃ sea mojado en agua miel, aunq̃ no sea siempre y sean muy bien mantenidas q̃ engordan mucho, principalmẽte enel estio, y otoño q̃ enel inuierno, aunq̃ mas les den de comer enflaquescẽ, sino tienen lugar muy callente, y si le tienẽ callẽte y limpio paranse tã gordas q̃ se pelã de gordas, y barran mucho la camara y aun abueltas dela comida les põgan alguna escudilla d̃ arena, si enel inuierno les dan a comer algunas vezes pan mojado en vino engordan mas q̃ con otro ceuo. Siempre para engordar hã de escoger las nueuas. Conoscense las viejas que tienẽ el pulpejo del pie mas duro y los pies mas colorados, es viãda muy sabrosa, y estando gordas con fortan mucho y dan grande substãcia, restriñe el vientre, y por esso conuiene mucho a los que tienen fluxo del vientre. Esta aue es spejo de castidad y grãde exemplo delas mugeres q̃ despues que han muerto el macho, la hembra no se junta con otro, y aun es comun opinió, que no se assienta en arbol verde. Tienen las palomas algunas enfermedades. Mas las principales son persecuciones, de aues de rapiña las quales se han de procurar de matar, y colgallas por alli cerca que con el temor dela pena no vienẽ las otras. Tienen piojos, para esto es el remedio la limpieza, assi del palomar como de los nidos, y quemar algunos olores y ponerlos en los nidos, lo q̃ e dixẽ cõtra los piojos de las gallinas. Y ciegan algunas vezes, nascenles como viruelas o granos en la cabeza, las que lo tuuieren quitenlas no lo peguen alas otras. Las palomariegas biuen hasta ocho años, y lo mismo las tortolillas, mas las caseras son de mas larga vida que biuen quinze y veynte, y aun treynta años, y aun quarenta, y son aũ buenas para hazer generacion alos quinze años, y siempre guardan la compañia, que aunque esten muchas juntas no se mezcla ningũ macho con la paloma agena, y si alguna vez fazẽ adulterio son castigadas y heridas por sus machos. Tãto cuydado tiene el macho como la hembra delos hijos, lo qual acaece en pocos animales. Carecẽ estas aues de hiel. Son mẽsajeras de paz, y aun fue la paloma fiel mensajera quãdo despues del diluuio, Noe la echo del arca que torno con vn ramo verde de oliua en el pico. Y en muchas partes las tienẽ por mensajeras que quiere q̃ en su casa sepan presto lo que passa llieua vna paloma delas mas viejas cõsigo y les atan vna carta so el ala y la suelta, y torna a casa. Como se lee en Marco Tulio Tulio sabelico enel cerco de Tyro y en otras muchas historias. Porq̃ naturalmente atinan al lugar do son criadas. Son aues muy compañeras entre si. Huelgan assi mismo dela compañia de los patos. Son las palomas aues de mucha sustancia, y las palomas caseras mucho mas q̃ las palomariegas. Y ayuda mucho al acto de generacio. Y mas los palominos nueuos antes q̃ buelen, que las torcazas no tienen aql calor que las otras, por esso no ayudã como ellas, como dize el Marcial. Los palominos son callentes y humidos, y su proprio comer es con algo d̃ agraz, y dsta manera es bueno para qualquier manera de completio. Que las palomas viejas sino sõ muy gordas no son buenas para comer, y aũ dan mal nutrimẽto al cuerpo. Dize Platina q̃ si toman vn palomino y le matã y pelã

Las propiedades de las tortolas.

Las propiedades de las palomas y palominos.

y sacan todo lo interior, y le tienē ansi vn dia y vna noche en vinagre fuerte y le rehinchē cō especias y buenas yervas, y le cuezen o assan, q̄ hallaran los huessos tan tiernos como si no tuuiesse ningunos. La sangre dela paloma y mucho mas del palomino, sacada ōbaxo de la ala diestra y echada enlos ojos quita mucho el dolor dellos, y la sangre derramada en ellos, y toda berme jura. Y porq̄ los palominos son muy calientes es bueno abogarlos en agua fria para que tiemplen aquel calor.

¶ Capituio. xxxv. De los pauos.

HAlas personas de ciudad pertenecen mas los pauos que alos labradores, aunque si ay en ellos buen recaudo son segun Varrō de mas prouecho que las gallinas, por ser ellos por su hermosura de grande precio y valor. Mas creame el labrador, y quiē ganancia busca, que antes tenga gallinas que pauos, sino son para venderlos a los glotōnes y golosos de nuestros tiempos, que para los de mas, mas son de gala y deleyte que de prouecho. La vista dellos es tan notable a todos y hermosa, q̄ por ella sola son dignos de ser tenidos enlas casas ōlos grandes y en los monasterios, que su hermosura mas parece celestial q̄ del suelo, pienso yo que los primeros que vinieron a estas partes fueron de los que truxo el armada y flota del rey Salomon de Tarsis por cosa nueua, y de alli se multiplicarō, como traē en nuestros tiempos las armadas del Emperador don Carlos nuestro señor, nueuos animales de las Indias. Quieren donde se han ō criar largura y campo que dentro de los poblados como son villas o ciudades se crian mal, aunque despues de criados se hazen buenos. Son aues de larga vida, que biuen veynte y veynte y cinco años, mayormente los machos. Solamente es de procurar que si las pauas crian enlas labranças y granjas, guardenlas mucho delas raposas, porque muchas vezes se echan sobre los huevos enel campo. Y por esto enla Italia cerca ōla marina los crian en algunas yslas dētro enla mar, donde no puedan entrar raposas, mas dōde no ay tal aparejo procurē y tengā mucha vigilācia en ellas y porq̄ los pauos ganosos de luxuria les quiebrā los huevos quādo se echā ellas se esconden dellos y se van entre las matas. Y por esso es bien que al tiēpo que ellas se encoban las pongan en lugar escondido delos machos, y aun si estan sin los machos crian muy mejor sus hijos y con mas diligencia, pues solamente se ocupan en ello q̄ parece q̄ les guardan grande obediencia. Y aū q̄ los machos si ay arboles se suben ō noche en ellos, o en otra qualquier altura. Las pauas estando sobre los huevos si es enel campo quedan enel peligro. Pues los pauos se tienen por dos respectos o fines, o para auer casta y ganancia dellos, y entonces deuē procurar que a cada macho den cinco hembras, y si para tener plazer con ver su hermosura y adornamiento de la casa son menester mas machos, pues ellos son muy mas hermosos. No este cada macho sin su hembra, porque por buscar compañero no vaya lexos. Y por esso donde ay copia dellos, que crian muchos los deuen llamar con vna cāpanilla a comer, que porque ellos se vā lexos y alas vezes se pierden, es bien que tornē al tino por la señal acostumbrada, y assi viniendo con tiempo podran ver si le falta alguno, y abezados assi pocas vezes se pierden. Que si algunas vezes se quedan es porque no saben tornar. Han de abezar a dormir las pauas en vna camara a donde puedan entrar por su puerta, y sea enxuta, q̄ en ella no aya humor, y anchapor q̄ los pauos con la estrechura no quiebren las colas. Y porque muchas vezes estando durmiendo las pauas se les caenlos huevos, y si dā en duro se

les

les quiebran. Es bien que dõde duermen tengan paja heno. Y porq̃ ellas se van a poner sus huevos en el campo por huyr de los machos al tiempo que han de poner tienten les las oueras, y cierren las q̃ pongan en sus nidales.

Todo el otro tiẽpo pueden andar sueltas. Y porque ay algunos machos bravos y mayores, q̃ como los gallos pelean, y no dexan que los q̃ menos pueden tomẽ las pauas es q̃ al tiempo del tomar aparten cada macho con sus hẽbras. Y por esso en aquella camara dõde duermen hazen sus apartados con cañizos, y en cada vno meten vn macho con las hẽbras q̃ ha de tener q̃ es por principio de hebrero, y entõce no va nada aunq̃ no tengan grãde largura, pues no tienen colas. Que aq̃llas plumas espejadas caen se quando los arboles se despojan de la hoja, aunque no se les caen de todo pũto y tornan a nascer quãdo tornan a florescer, y brotar. Y aun entre tanto ellos se escondẽ que paresce que han verguença de andar desnudos. No engendran antes de tres años, ni ponen huevos. Y si engendrá o ponen, no son de casta, y aun entonces en comiençan ellos ha adornar se de sus plumas y gentil cola. Poco tiẽpo despues de auer saltado el macho a la paua pone ella los huevos, y pone a tres y aun ha quatro dias. En comiçã a tomar los machos alas panas por el principio de Hebrero, y si entonces les dan hauas tostadas callentes tienen mas virtud para engẽdrar lo qual se ha de dar callente alas mañanas antes q̃ comá otra cosa, y cada cinco dias se les de vna vez assi a los machos como alas hẽbras. Mas al tiempo del echar aparten los machos, y para echar no seá las pauas de menos de dos o tres años, ni muy viejas. Y los huevos son mejores de pauas de mediana edad, q̃ de nuevas o viejas. Mas porq̃ las pauas pongan mas, es bien q̃ los huevos los saquen gallinas, y assi desocupadas del criar ponen tres vezes al año. Mas a la primera cria como son mas huevos assi salen mejores los pauoncitos, que mas postura pone a la primera q̃ a la segunda, y mas en la segunda q̃ en la tercera. Mas para esto se han de buscar grandes gallinas de grandes alas, q̃ en la grandeza parezcan mucho a las pauas, con tal q̃ no seá de vnas çancudas grandes, que aquellas no sacan bien sus pollos. Y lo mas presto que ser pudiere los echen a las gallinas. Porq̃ (como dixe en los huevos de las gallinas) frescos muy mas presto salen q̃ los añejos y mejor cria. Salen los huevos de las pauas a veynte y siete dias. Y quien quisiere echar huevos de pauas a gallinas ỹue echarle algunos de los suyos a bueltas diez dias despues q̃ los de la paua y verná todos ha salir jũtos. Mas porque los huevos de las pauas son muy grãdes y la gallina no los puede rodear es biẽ q̃ se los bueluan algunas vezes, y estẽ señalados con algo porque se par quales, y de q̃ parte los boluieron, o si los ha buelto la gallina, y quales ha buelto, para que los otros q̃ ella no ha buelto los bueluan para q̃ y gualmente los escallente de toda parte y denles bien a comer junto con el nidal, porq̃ no se alexen a comer, y entre tanto no se les enfrien los huevos. Esto del empollar (sean pauas o gallinas) miren lo que se dixo en el echar de las gallinas. Auiendo los ya sacado, han los de sudar el primer dia, y luego otro dia les den cenada quebrantada, q̃ cada grano va ya hecho quatro o cinco partes quasi como molido. En Italia lo vsan mucho, y lo llaman farro de ordio. Denselo majado en vino blanco, lo qual hagan quatro, o cinco dias. Despues dẽ les abueltas algo de puerro muy picado q̃ les es muy bueno, mas sea poco y muy pocas vezes, porq̃ no se les torne en ponçoña lo que se les da por salud, assi mismo vn poco de quajada muy es

primida del suero, que el suero les daña, y ya desque son bonitos les den algunas sopas en vino. Lágostas sin las piernas o carne cozida y picada. Y porq̃ vna gallina no ande ocupada cõ tres o quatro pauonzillos deuen echarles a vna la mejor criadera de todas hasta quinze. Que aunque Columella dize q̃ pueden traer veynte y cinco son muchos y saquẽlos algunas vezes al cãpo cõ guarda de milanos y de aues rapiegas timiendo atada la madre. Criãse muy bonitos, si sotierran vientres de vacas y ouejas y cosas semejantes ansi llenos con su estiercol, y desq̃ este hecho gusanillos lo desentierren para q̃ coman aquellos gusanillos, y cõ carne cozida y tripas se crian muy bien, y lo mismo hazen cauandoles lombrizes de tierra, q̃ con ellas se crian bonitos. No andẽ mucho q̃ les haze mucho daño el mucho andar hasta q̃ vayan haziendose bonitos, y apartenlos de dõde crian otras gallinas pollos, porque como los veen mayores y mas hermosos aborrescen de embidia sus hijos, porq̃ veen que no son tales y los dexã de criar. Las enfermedades q̃ tuuierẽ assi las curen como dixe de los pollos y ellos enfermã mucho quãdo les nascen en la cabeça aquellas plumas q̃ parescen corona, q̃ les dan muy grandor como alos niños quãdo les nascen los dientes. Entonces es muy bueno dar les algunas sopas en buen vino. Los paũos suelen criar los huenos a las pauas porq̃ no se ocupẽ en ellos al empollar por tener las a su voluntad, y aun aborrescen los hijos pensando q̃ no son suyos, hasta q̃ les nascen las plumas en la cabeça. De q̃ estan bonitos les pueden dar a comer trigo, cenada o qualquier otra cosa, no centeno, assi mesmo agua limpia, y desque los pauõcillos son de siete meses acuesten los cõ los otros pauones en sus perchas. Y si ellos no pudieren subir pongãlos con la mano que les haze daño dormir en el suelo. Los pauos son celosos, y muchas vezes quando quieren tomar la paua de celo arremeten cõ quien esta cerca, mayormente cõtra las criaturas. Muestrã sus amores y gana de luxuria quãdo hazen su rueda, q̃ se miran mucho y pompean. Son aues q̃ se precian mucho, y si los loan o miran mucho hazẽ la rueda como dizẽ algunos doctores, y aun conoscen esto que quãdo no tienen aq̃llas plumas se esconden y no parescen ante la gente tãto como en otro tiẽpo. Los pauos son mejores para la vista y delectaciõ que no para comer, que su carne es pessada y de poco mantenimiento, y de rezia digestion, y aun engẽdran mucho humor melancolico, y para comer hã de ser nueuos la carne dellos se guarda mas que otra. Como dize el agustino en el libro de ciuitate dei. Delos pauos machos dize Bartholome de inglaterra enel libro delas proprieda-des que tiene la boz de el diablo, la cabeça de sierpe, passo de ladron, cola de angel. Dañan mucho los tejados. El estiercol dellos donde ay muchos cogido en sus dormitorios, y mezclado con lo de las gallinas o palomas, es bueno para la lauor dela tierra, matan se biẽ sin sangre hincandoles algo por la cabeça y boluiendolos hazia abaxo de los pies, mas es muy mejor salteado dandole con vn virote de presto en la cabeça, que hazen muy mejor carne.

¶ Capit. xxxj. De los puercos.

Suelen dezir algunos. Quien quisiere ruydo compre cochino, mas por mi fe mal paresce al labrador com prar de el carnizero el tozino para su casa. El buen labrador ha de tener puercos que mate en su casa, y que venda a los que biuen en las villas y ciudades, que aunque los puercos sean tan enojosos en su cria, mucho mas lo son ha donde faltan. Mayormente que vna de las cosas que como ya he dicho enrriquesce al labrador,

es las crias, y esta es la principal, si ay buen recaudo. Allende desso no ay carne assi fresca como cozinada, que tanto abunde y huncha la casa, ni que tanta hartura y mantenimiento de a la persona. Pues quien quisiere gozar destas y de otras cosas menester es que trabaje. Que como dize vn verso latino, Non maruit dulcia, qui non gustauit amara. Son animalias que engordan marauillosamẽte, tanto q̃ acaesce muchas vezes no poder se leuantar en sus pies, ni aun mencarse. Mas si los han d̃ criar en casa para ceuar, sea en lugar cerrado y caliente y fuerte q̃ desbazẽ mucho los edificios. Si los criá en piara bagá les sus buenos criaderos, buenos establos bien enxutos. De ellos y delas çaburdas dire mas abaxo, y sobre todo conuiene que no los tengá en casa saluo encerrados, por ser muy dañadores, que destruyen o comen, y aũ lo hazen todo junto, y aun son peligrosos para las criaturas, que muchas vezes acõtesce comer la criatura en la cuna, y aun por tomalle el pan de la mano comerle la mano, y tras ella todo el cuerpo, y no es marauilla que comá los hijos agenos pues muchas vezes comen los suyos. Pues tal ganado o tenello bien apartado, que aya en que coman y no dañen, o tan cerrados que aunque quieran no puedan. Y porque los puercos ceuones no dañen los edificios hoçando, es bien echar les alas narizes vna argollita de hierro, que no les dexara hoçar, o cortar les algo del hocico de arriba.

¶ Capitulo. xxxvij. Que tales han de ser los berracos, y las hembras para hazer buena cria.

POr la mayor parte en los puercos y aun en otras cosas se parescen mas los hijos a los padres que a las madres, y por tanto se deue buscar el berraco muy singular, el qual tenga estas señales y edad. Ha de tener la cara corta y ancha. El hocico alçado y salido hazia fuera. El pescueço ancho, gordo y muy enrroscado. El aguja ancha. La barriga baxa. Corto de pies. Grandes nalgas, luengos y anchos, y largos, son los buenos que hazen la casta larga, y de buenos tocinos todos de vn color, muy luxuriosos, y si la tierra es fria sea velloso, y muy cerdudos mas si es caliente qualesquiera. Y son muy buenos los blãcos y muchas vezes se toman las puercas de puercos mõteses q̃ llamamos jaualines. Quien dela tal casta pudiere auer berracos, es muy singular cosa q̃ engendran mayores hijos y mejor carne. No tiene otra tacha los tales berracos sino ser bravos, y no dexan a los otros tomar las hembras. Son buenos para donde ay pocos berracos. Y si el berraco fuere mamellado como dixe de los cabrones, son muy buenos, y aunq̃ los berracos desque há ocho meses, y aun antes suelen tomar las hembras, procurẽ traerlos con los machos castrados y no cõ las hembras porq̃ no comiencẽ a saltar antes q̃ ayan vn año, porque la casta q̃ antes de año engendrá sale menuda y desmedrada. Son buenos hasta tres años, y no passen de quatro. Y aun si encomençaren a engendrar de edad de ocho meses no passen de tres años que son viejos. Tambien es menuda la casta como de los nueuos. Pues q̃ han passado desta edad los castrã para q̃ engorden, mas la carne de los tales es mala dura, butihõda, de mal sabor y olor, aunq̃ los castran, toda via les q̃dan biuos los apetitos dela luxuria, y faltan las puercas. Del numero de los berracos dize Marco Varron que ha de ser para diez puercas vno, q̃ a ciento da diez. Mas si son muchas hã menester cada quinze hembras vn macho. Las hembras han de ser de la hechura que dixe de los machos, del mismo color y pelo, y sean largas, ventrudas y grãdes tetas, y muy anchas de cuerpo. Y sean de buena casta que

Las señales de las buenas puercas pa casta.

para muchos cochinos y grandes de casta sana, q̃ engordan mucho, y mientra mas tetas tienen son mejores. Y aun las de muy buena casta tiene̅ doze tetas. Y para ser buenas han de parir no menos cochinos de quantas tetas tienen. Han de ser ellas de buena edad q̃ no se tomen de menos de año. Y aunsi se toma de veynte meses verná a parir de dos años, y las tales crias seran crescidas por tener ya la madre fuerça y substácia para criar. Y si parẽ de menos de año y medio, no crien mas lechones del primer parto q̃ salen desmedrados y muy menudos, de quanto esten para comer, q̃ siempre al primer parto dela puerca los pare menudos, mayormente siẽdo de tierna edad. Bien biẽ las hembras hasta siete años, digo q̃ hasta entonces hazen hijos. Y aunque de alli adelante puedan parir ya no es buena cria. Y aun las mas viejas hazense muy brauas. ¶ Y porq̃ las puercas paren dos vezes al año, q̃ quatro meses andan preñadas, y dos dan leche. Es bien saberselos cõpartir los tiempos del empreñarse, como entrãbas vengan a ser buenas. Verdad es que toda via lleua grande ventaja la cria q̃ nasce por Mayo, o casi en aquel tiempo y algunos vsan traer los berracos juntos siempre con las hẽbras, y continuamente tienen casta nueua, mas muy mejores es que anden apartados, y q̃ al tiempo que han de tomar las hembras, les den dos meses antes bien de comer, porque tengan mucha fuerça. El buen tomar de las puercas es por principio de Hebrero, para que vengan a parir quãdo aya mucha yerua, y vengan los cochinitos a gozar bien delos rastrojos. Mas aun tambien sera vn mes antes que sea por el principio de Enero, esta es la muy buena cria, q̃ las que se empreñan en verano y vienen a parir el inuierno, paren los menudos, desmedrados. Porque lo vno no tienen q̃ comer las madres

El tiẽpo de empreñarse las puercas.

ni los hijos. Lastiman les mucho las tetas, y sobre todo el frio les es muy enemigo por esso las q̃ en inuierno paren, si la tierra no fuere caliente, y tuuieren bien de comer, o los tengan en cerrados en lugar caliente, o vendan los para lechones y coman los, q̃ mas vale q̃ se aprouechen en algo dellas, q̃ no que desubstancien a las madres y en fin se mueran. Y muchas vezes por no saber los porqueros, aunq̃ la puerca se toma no queda preñada, que dize el Aristotel que no han de consentir q̃ el berraco tome la puerca, hasta q̃ ella tenga muy callentes las orejas, y muy caydas y marchitas, y por poder auer esta señal no deuẽ cortar las orejas alas puercas de casta, q̃ hasta entonces no conciben, y si antes la toma el berraco cansase y desubstanciase mucho, y ella bota fuera la simiẽte, y assi o la puerca no se empreña, o es la casta muy desmedrada. Y quãdo las puercas andan en celo apartense de ellas. Mayormente guarden se mucho los niños q̃ andan muy brauas, y muchas vezes arremetẽ a ellos y les hazen mucho daño. Y en estãdo preñadas las puercas deuẽ apartarlos berracos, y al tiempo q̃ las puercas parierẽ miren q̃ tantos les deyen quãtos buenamente sin daño puedan criar, y mas les deyen quando parierẽ en verano q̃ quando en inuierno pues en aq̃l tiempo ay mas que comer. Y sobre todo les maten los dentones, q̃ con los grandes dientes no pueden mamar, y se mueren de hambre. Y deue se procurar que al tiempo del parir no esten muy gordas las hembras, q̃ estando gordas tienen poca leche. Y al tiempo del parir aparten cada puerca por si, q̃ no esten junto cõ las otras, saluo cada vna en su çaburda apartada, que muchas puercas estando juntas a las vezes acaesce que vnas comen los que paren las otras. Como estas auiã de ser las parteras q̃ el rey Pharaon buscaua en Egypto, para q̃ no se mul-

tiplicassen ni cresciesse el pueblo de Israel. Y aun muchas vezes las mismas madres de hábre comen sus proprios hijos. Por esso conuiene que alas paridas les den muy bien de comer, porq̃ con la hambre no coman sus hijos. Y porq̃ es necessario a cada vna estando parida su apartamiento dire aqui de los establos y çahurdas para los puercos. Este ganado es muy friolento, y quando haze tiempo frio amontonanse vnos sobre otros en tanta manera q̃ ahogan alos chicos, y muchas vezes se ahogan los grandes, y por esso para los chicos es menester lugar, y aun lugares apartados, q̃ es necessario que cada puerca tenga su apartamiento en que para, y donde este con sus hijos. Estos en muchas partes llamá çahurdas, mas han se de hazer en lugar enxuto y muy abrigadas. Pero vna delas cosas q̃ son muy necessarias para que ellos se crien y engorden, es que esten en lugar caliente y bien enxuto. Pues si ser pudiere las çahurdas estẽ a la hila ordenadas, so vn portal porque no se mojen, aya para cada puerca q̃ ha de parir vna, y alli dentro la abezen o hagan parir. Vnos las hazen de maderos con barda y tierra encima muy tapiada, otros de adobe o ladrillo, otros de piedra, cada vno segũ puede, otros ay que por arriba las hazen descubiertas, por mas libremente poder mirar las puercas y cochinos, mas tengan encima alguna red ô palo o qualquier otra cosa, porq̃ por alli no entre raposo alguno. Esto es para las que estan so portales, que las que no tienẽ esta defension seã cerradas, saluo vn agujero como he dicho tengã respiradero por donde les entre ayre, no se ahoguen, lo qual acontesce muchas vezes. Seã tan anchas que las puercas se puedan muy bien reboluer con grande holgura cõ sus hijos, y tẽgan sus puertas o porteros para las auer de cerrar que muchas vezes si estan abiertas en el campo se abezan los lobos y raposos a los cochinos, y aun los mastines y por la parte de arriba este vn buen agujero, el qual este con algo cerrado por donde el porquero pueda socorrer algun cochino si la madre se echare sobre el, o contar los cochinos si falta alguno, y aũ muchas vezes las puercas con amor delos hijos no salen a comer para que por alli las hagan salir, y por que ninguno de los cochinos chicos salga fuera, aunque la madre salga a pascer. Es bien q̃ el vmbral bayo dela tal çahurda sea tan alto, q̃ aunque ella salga ellos no puedan salir, porq̃ con el amor delos hijos, aunque salga a pascer torna luego. Que si alguno sale cõ la madre andase con aq̃l, y ael haze daño en andar y q̃danse los otros muertos de hambre, y todas las çahurdas esten hazia el sol, y cada semana es necessario limpiarlas muy bien de estiercol y echarles paja limpia, o si es inuierno estiercol de establos muy enxuto o paja. Mas enel estio sea paja, q̃ este ganado aunq̃ es suzio quiere en los establos mucha limpieza y camas muy mollidas, y lo q̃ sacaren de alli mezclado con otro estiercol es bueno para lauor del campo. La casta de vnos blancos grandes son muy friolentos, y poresso quieren mucho abrigo de establos o de çahurdas, y son hambrientos, y para ellos principalmente y para todos aya mucho estiercol o paja, que enel inuierno ellos se sotierren de bayo dello y para el inuierno si son muchos tengan dos o tres apartamientos en el establo, el qual sea bien caliẽte, porq̃ no se echẽ todos en vn monton, q̃ se aprietan y ahogan, y en tal tiempo no les dexen dormir al frio por lo mismo, porq̃ enflaquecẽ, y mirẽ mucho q̃ no se mezclen los cochinos de vnas puercas cõ los de otras a mamar q̃ les haze daño saluo cada vno su leche. Las puercas despues de echadas, assi dexã mamar alos agenos como alos suyos. Despues

de paridas, y nos les dexan quãtos paren, lo qual si passan ô ocho no se deue hazer, y aun tãtos son muchos, q̃ vna puerca biẽ le bastan seys, aunque este rezia, y si esta flaca quatro, y siempre encierrẽ cada madre sola con sus hijos y porque conozca quales son de qual madre, haga la misma señal alos chiquitos q̃ ala madre, o cõ almagre encolada, o cõ pez derretida cõ el almagre o de otra manera como lo sepan conocer, haziendo a cada vna con sus hijos de su señal different, hasta q̃ ellos seã tan bonitos que sepã conocer a sus madres. Han de mamar dos meses, y luego se torna a tomar las madres. Quãdo ha parido dẽ les biẽ de comer, porque tengan mucha leche, mayormẽte enel inuierno, quãdo no hallan bien q̃ comer. Es buena ceuada mojada en agua, y alos cochinos dẽles de que pueda comer trigo cozido, o tostado sobre el fuego en vna caldera, que lo crudo haze les fluxo de viẽtre (como dize varron) o centeno cozido, o saluados hechos, y si haze buen tiempo saquen los a pascer alguna yerua jũto con las madres enel estio en los rastrojos, y desq̃ esten bonitos apartẽlos dellas todos juntos en vna piara, y por si vayan al pasto, y por si duerman, q̃ si junto con las madres los dexã, aunque ayan medio año mamaran, y ansi ellas se enxugaran y tornará ha empreñarse. Mas siempre antes q̃ vayan a pascer les dẽ algo a comer, mayormente quando esta ala primauera la yerua mojada del rocio, q̃ les haze daño, o al inuierno la elada, q̃ les haze tener baço y enfermã mucho. Es biẽ darles algunas puchadas, o de saluado o de harina de centeno, o cẽteno cozido, o de harina de bauas, y con ella engordan mucho, o bauas cozidas o qualquier otra cosa. Y si tiene piara de puercos, quando los saca el porquero a pascer, si son todos de vn señor, alla les deuẽ dar a comer dõde van a pascer, llamandolos con vna bozina, y ala salida del lugar o labrança les echen ceuada o vellotas, o qualquier otra cosa que con esperança de aquello no q̃dara ninguno en el lugar. En el inuierno no les saquen a pascer hasta que el rocio o elada este desecha En el verano de noche pueden andar por los rastrojos, y por las mañanas y tardes, y quando haze calor lleuenlos alas riberas de arroyos o fuentes dõde beuan y se rebuelquen por el agua y cieno, que con ello se huelgã mucho porque son animales que ardẽ mucho y de mucho calor, y aun quando los lobos lleuan algun puerco, mayormẽte si esta gordo, luego van hazia el agua que no pueden suffrir el ardor de la boca. Assi que los puercos quieren agua y cieno, y lugares de mucha grama y mollido, como son barruecbos y desq̃ han vendimiado los pueden traer en las viñas hasta que quieran en començar a brotar, y ellos recibiran grande prouecho, y las viñas mayor, q̃ por sacar las rayzes dela grama cauan muy mucho la tierra, y la mullen. Quieren lugares humidos donde saquen gusanos y lombrizes, y donde puedan continuamente bien hoçar, juncales o mõtes donde les puedan dar piruetanos higuerales, ciruelos, o endrinas monteses grama de azebuches, cerezas saluajes, moras de çarçales. Al tiempo que los çarçales estan bien maduros, varearlos que por bazo comen las moras dellos. Tambien do ay morales pueden hazer lo mismo, despues que las moras no esten de comer para las personas, y aun con ellas resciben mucho prouecho, porque los puercos enferman mucho de esquinancia y ronq̃ra, y con las moras si las comen lauan y es les muy prouechoso mudar otro pasto, y andar por los castañares antes que los den, porque si caen algunas castañas mucho mejor es que las coman ellos que no los jauallines, y por los montes donde ay vellotas.

Mas sera bien poner lo q̃ Plinio dize delas variedades delas vellotas. Las vellotas de las hayas hazen la carne del puerco muy ligera de poco peso, tierna cochera y algo mollicia, de buena digestion. La vellota de enzina haze la carne tiesta, pessada, el puerco luzio, no tã ancho, y de buen sabor. Las de roble y alcornoque haze los puercos anchos, de grãde peso, empero la carne de mal sabor, y quãdo encomiençan a dar bellota de enzina, no les bartẽ las primeras vezes q̃ les haze daño. Otras maneras de vellotas ay, mas estas son las principales, mas las puercas preñadas no comã vellotas q̃ abortan cõ ellas, y quando faltaren pastos denles de comer algo de casa, y si ser pudiere sea en harina q̃ seles pega mejor. En inuierno cascas y escobajos, mas porq̃ el escobajo yendo del mosto les haze ronquera y esquinancia, q̃ sobre todo les deuen guardar de vuas y mosto, y las cascas siendo de vino les embriagã mucho y les hazen ansi mesmo mucho daño. Hayan lauados los escobajos y las cascas aguadas, mas los puercos criados apan, sea a qualquiera, engordã mucho mas, y son de mejor carne, y cresce mas la carne dellos, y engordã mucho, y mas si los tienen en lugar escuro y caliẽte, y limpio y aun si les dan a beuer vn poco de vino, porq̃ con ello se embriagan y duermen mucho, y porq̃ dañan mucho los edificios hoçando, a los q̃ estan encerrados para ceuar, es bien q̃ les corten los hozicos altos, o atrauessar les vn argollica de bierro por las narizes, y ansi no cauaran. Y si cõ los harinados q̃ les dan a comer embueluen tamo de paja, q̃ es lo que cae del harnero, comẽ mejor, y toman mucha carne, empero no hazen tanta manteca. Y quien quisiere ceuar puercos en casa, tomelos de sobre dos años, digo si los quiere hazer muy grãdes, q̃ para carne mejores son los nueuos, y si quando los en comiençan a ceuar estan flacos, engordan mucho mejor, y pega se les mas lo que comen, tanto que si tres dias los tienen sin comer, y despues les dan en abundancia engordan mas (como dixe delos carneros) y porq̃ muchas vezes los que estan ansi presos tienen hastio y no quieren comer, han los de soltar algun rato. Verdad sea q̃ despues que ellos han tomado carnes poco comen. Ansi mesmo los que andan en el campo, no solamente quieren tener abundancia de agua para beuer, mas a vn andar junto con ella para rebolcarse, que con el calor y sed enferman mucho, como luego dire, y por esso para ellos es bien, si ser pudiere andar en riberas, o si esto no ay ponerles agua en canales, y derramarles agua en que se echen. Mucho yerran algunos q̃ ciegan los puercos, quebrandoles los ojos, pensando que engordã mas. Esto hazen alos q̃ ceuan en casa, que allende de ser crueldad los mas delos puercos mueren perdiendo vn ojo, pues mucho mas si los pierden entrambos saluo si les dan a comer a mano, y para bien engordar muden les algunas vezes los ceuos, porque los coman de mejor gana, y engordaran mas.

Capitulo.xxxviij. De algunas enfermedades de los puercos.

Vienen alos puercos algunas enfermedades, y vna dellas es la sarna. Esta les viene muchas vezes de hambre, otras da frio, sanan ligeramẽte con el contrario. Tienen otra que les crece mucho el baço o liuianos y higado. Contra esta enfermedad aprouecha dar les a beuer en canales hechas de tamarizes, que llamamos tarayes, porq̃ tiene este arbol propiedad de desbazer el baço, y aũ si vn puerco vsa a beuer vn año entero en vnas vasijas de tamariz, casi no le hallaran baço. Si tienen calentura, lo qual se conosce que andan de lado, la cabeça

Las virtudes del taray.

tuerta, y andan alderredor y se caen, pues vean que dela oreja cõtraria, de hazia donde se tuerce la cabeça les saquen sangre, y sacar les han sangre de vna vena q̃ tienen enla cola y hierála dos dedos del fiesso con vn sarmiento como quádo quieren sajar, y desque este hinchada saquen sangre de alli, y desque aya salido bien, aten la sangradura con vna corteza de sauze o alamo, o cosa semejáte, y tengan el tal puerco encerrado en casa vno o dos dias dando le vn breuaje de agua caliente y harina de cebada, quanto quiera. Si tienen muchas landrillas, y muchas vezes mueren dellas, echenlos en tierra, y metanles enla boca algo para que no puedan morder, y saquenles sangre de vnas venas q̃ tienen sola lengua, y desq̃ aya salido harta sangre frieguen les las sangraduras con vn poco de sal y harina de cebada. Otras vezes les toma modorra, q̃se echan tõtos, duermen al sol, y no comen, pues metanlos en casa y no les den ha comer ni beuer vn dia, y otro dia auran hambre, y tomen rayzes de cogõbrillos amargos, y majenlas y denselo con agua, q̃ con la sed beuer lo han, y cõ ello les tomara vomito y echará mucha colera, despues denles ha comer hauas o semejãte cosa rociada cõ salmuera, y despues agua caliente a beuer. Sobre todo en verano quando haze grandes calores tengan abundancia de agua para q̃ se refresquen que de otra manera enferm á y perecẽ. Si son muy viejos vienen les esquinẽcias y otras enfermedades malas y incurables, por tãto no passen los machos de quatro años, y las hẽbras de siete, aunque pueda mas tiempo biuir, pues si los tienen por la carne quanto mas viejos son es peor. Á los chicos les vienẽ muchas vezes viruelas, es bien cortar les las orejas q̃ hagan sangre, y tenerlos en lugar caliente, o horadarselas con vn hierro. Si tuvieren lobanillos abranselos y estrujẽselos bien, y echen les vn poco de cal que les coma aquella carne mala, y los enxugue, y lo mismo hagá a qualquier otro ganado q̃ los tuviere. Suelen tener lamparones y es enfermedad incurable, apartenlos delos otros, porque no se los peguen, y matẽlos antes que se cunda y mueran dello. Si han beuido sanguijuelas muy presto se les encarnan enla cabeça, por esso vean si salen teniendolos primero vn dia dõde no beuan y aun dos, y despues denles a beuer en vna caldera agua muy fria, que alli saldra la sanguijuela, mas esto ha de ser en el principio, que si despues es ya tarde, mas vale matar el puerco o qualquier otra res que sea, que no esperar ha que se muera y se pierda del todo. Deuen mucho mirar que ningũ puerco le den palo alguno con cosa pesada, q̃ tienen los huessos muy tiernos mayormente quando son pequeños, y muy mas presto sanan de vna cuchillada que de vn palo, si les quebrantá los huessos. De rauia enferman algunas vezes, y en siendo mordidos hagá los remedios q̃ dixe para los perros, que despues que rauian solo Dios puede remediarlos. Apostemãseles muchas vezes algunos miembros, y si se hinchan y no comen pienso que es lo que llaman lobado, no tienen otro remedio sino cortar el miembro donde da, porque va en conando hasta llegar a los pulmones, y luego mueren. Algunos ponen la yerua que llaman del lobado, mas muy pocos escapan, y por esso es mejor matarle si esta bueno que esperar el peligro q̃ se muera. Es muy prouecso para aquella enfermedad lauarlo mucho con agua fria. Quando estan roncos que no pueden gruñir, denles a comer moras si las ay, y bañense en agua caliente, y sangrar los de so la lengua. Los q̃ tienen muchas landrillas que los abogan, es bueno darles a comer centeno o harina de cẽteno, que con ello se les desbazen.

Capt.xxxix. Del castrar delos puercos y puercas.

NEcessario es que sea castrado este ganado para engordarlo bien, q̃ de otra suerte las puercas pariẽdo no engordan sino poco, y los puercos engendrando, no solamente no engordã mas es mala carne dura, muy butibõda, y deuenlos siempre castrar en mẽguante de luna, en tiempo no caliente ni muy frio, y por esso dize Columella q̃ ay dos tiempos proprios de castrar que el vno es a la primauera, y el otro en fin de Septiembre, que son tiempos templados. Las edades del castrar son muchas, segun las voluntades o aparejos de sus dueños, que mientra mas chicos son mejor carne hazẽ, mas no crecen tanto, y no son tan peligrosos. Los que castran grandes crescen mas, mas no es tal la carne, esto es sino han encomẽçado a luxuriar, y por esso es bien quãdo han ya seys meses o quatro, y muy bien se castran quando son de ocho dias nascidos 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 vezes, mas de como se castran las puercas luego dire. Nũca castren puercos de mas de vn año, sino los que guardan para berracos q̃ desque no son buenos para aquel officio los castran, mas alos tales allende delos auer de castrar en menguante de luna y tiẽpo enxuto, dias claros, serenos, reposados. Sea ansi mesmo quãdo ellos no luxurian porque sienten entonce mayor dolor, y es mas peligroso, y peor carne, y lo mismo delas hembras. El castrar los machos es muy ligera cosa, sea desta manera. Que esten ayunos y no ay mas que hazer que abrir el cuero de los compañones y sacarlos por alli. Columel. dize otra manera, que es sacar entrambos compañones por el abertura del vno, o vna telilla que esta en medio de entrãbos abrirla y sacar por alli el otro mas la primera manera de castrar es mas ligera y menos peligrosa. Y esse dia que los han castrado, no anden mas tengã los encerrados en lugar caliente donde aya estiercol harto. No les den a comer hasta q̃ passe algo de la grandeza del dolor. Si son chicos que mamã bastales la teta. Si son grandes lo primero q̃ les den sea vn buen brevajo de agua caliente con harina y espesso, y en las castraduras o heridas echẽles vn poco de vnto y ceniza de sarmientos fria. Y si son grãdes apartenlos de las hembras por vn mes alomenos, porq̃ no las tomen, q̃ procurã tornar las ha tomar, y aunq̃ no engendran quedan se berracos yõ mala carne, y no engordan y aun tornanseles a dañar las castraduras y morirse. Por esso añ basta q̃ esten muy sanos no los junten cõ las hembras. El castrar las hembras es mas difficultoso y peligroso, aunq̃ Columella no le paresce q̃ se deue castrar por auer siẽpre casta, mas si nascẽ mas hembras delas q̃ son menester para parir, o no son buenas criaderas, o se comen los hijos, o no ay mucho pasto, o son ya viejas, o por otras muchas causas q̃ mucuen a su dueño es bueno castrarlas. Los tiempos quales dixe se guarden, mas para las auer de castrar han de estar dos dias sin comer, porq̃ tengan vazia la tripa, que si la tienẽ llena es muy peligroso a ellas, y aun embaraço al que las castra, y la obra no se haze tambien, y es bien castrarlas desque han parido tres o quatro vezes, que si nueuas las castran es mas difficultoso y no crecen tanto. Verdad es que es mejor carne. Y las que se castrã grandes muy presto hinchen de carne. El buen castrar es por Abril, o por fin de Septiembre, y puedense castrar rezien preñadas, que luego abortan, o paridas de quinze dias y criaran bien sus hijos, y aun durarles ha mucho mas tiempo la leche. Para el

El tiẽpo y edad para castrar los puercos.

Como se castrãlos puercos

Del castrar los puercos.

castrarlas no esten muy gordas ni tam poco muy flacas que entrambos estremos son peligrosos, cuelgue las delas piernas (dize Aristotel q̃ delas delãteras) y abranlas por entre los muslos, cerca de dõde los machos tienen los compañones, y alli en la madre tienen vnos botoncillos q̃ el Aristotel los llama apria. Son de hechura de vnos ouezitos juntos, quitãdo vno dellos y tornando a coser la llaga y vntar la cõ vn poco de vnto y encima vn poco de ceniza, y tenerlas en lugar callente.

Mas agora vsan para las auer de castrar abrirlas por la hijada, y de aq̃llas turmillas saquenles vna. Y tornar a coser la llaga y no les den sino poco acomer luego, y es bien q̃ noles dexen hoçar que se daña la castradura hasta q̃ passen algunos dias saluo den les de comer a mano.

Capitulo.xl. Del cezinar los puercos.

ES muy mejor la carne del puerco cezinada q̃ fresca porque la sal gasta mucho de aquella flegma, y enxuga la humidad de aquella carne. Y aũque otras carnes se puedan bien salar, y guardar, y por ser aq̃sta la mas principal cezina hago capitulo della, y desta manera podran cezinar otras muchas. Porq̃ los puercos son humidos no deuen comer ni beuer vn dia antes que los maten q̃ con el no beuer es la cezina mas enxuta, y no auiendo comido adobasse toda mas presto, y mas limpiamente. Y aun para matar puercos, y aun principalmente para las puercas guarden q̃ no los maten en el tiẽpo q̃ andan encelo. Sea assi mismo en menguante de luna, y no estara la carne tan aparejada a corromperse ni dañarse como la q̃ se mata en creciente, y sea en dias enxutos claros serenos, no haga viento solano ni abrego saluo cierço que enxuga mucho, y haga dia frio que yele mucho que se haze mejor la cezina. En muchas partes vsan salar por si los perniles y espaldas, y lo al por si como hazẽ en Italia, y ciertamẽte es muy mejor, y mejor se guarda y mas ligeramẽte se menea y toma la sal por mas partes, mas cõuiene sacarles vnos huessos, para q̃ en lugar dellos y donde q̃dan los otros pongan mucho y aq̃lla sal sea enxuta, q̃ la que esta mojada o humida no hazen tan buena cezina, y por esso en Italia tuestan la sal biẽ y la enxugã sobre el fuego y la muelen, q̃ la molida se pega y penetra mas q̃ la gruessa, y frieguẽ bien la carne cõ sal para que la tome mejor, y pongã la carne o perniles, o tocinos bien cõpuestos vnos sobre otros q̃ siempre vaya la carne hazia arriba, y el cuero del vn pernil o tocino vaya jũto con la carne del otro, de suerte q̃ no se toque carne cõ carne, y põganles buenos pesos en cima. Passados cinco dias passen lo de bayo arriba, y echen les mas entremedias y vean entre tanto q̃ no se escallẽte y cada dia lo requierã y enlos perniles metã sal entre los cueros, y si hiziere tiẽpo sereno este algunos dias cõ su sal. Mas si hiziere humidades, passados veynte dias q̃ aya estado en sal la uenlo muy biẽ dela sal en agua corriẽte, y esto es muy bien assi, porque la sal dõde quiera q̃ esta al tiempo delas humidades se enllentesce, y para humida y haze enmohecer la cezina y dañarse y biẽ basta ala cezina auer estado quinze, o veynte dias en sal, tanto como si ciento estuuiesse. Pues auiendo lo biẽ lauado en dia claro q̃ haga viento para que la enxugue del agua tengãla al ayre dos dias, y despues ponganla al humo q̃ toda cezina estando al humo se adoba muy bien y entesteece, y para muy colorada. Verdad es que lo que es gordo toma mas presto rãcio al humo q̃ al yelo ni al ayre. En roma vsan matar algunas puercas nueuas quando estan la primera vez preñadas, y matan las al tiempo que tienen las vbres muy llenas de leche antes que parã, y

Del matar delos puercos.

El matar dlos puercos sea en mẽguãte.

cortan enteramente ala redonda toda aquella parte delas tetas, y aq̃llo salá por si, y es tenido engrãde estima, por que es muy dulce, y sabroso, y tierno, mas ha de ser de puercas nueuas, y de las tales siẽdo nueuas se puedẽ echar las vbres en adobo para assar que son muy sabrosas. Pues auiẽdo estado al humo y biẽ enxuto, porq̃ los perniles alas vezes crian polilla. Muchos los mojan en azeyte, y lo mismo las espaldas y cõ azeyte no criã polillas ni gusanos, y aun quien en verano quiere hazer cezina si alguna res se muere o la matan, porq̃ las moscas se sientã, y hazen q̃resas, y de alli vienen gusanos y dañarse la cezina, la rocian vn poco en cima cõ azeyte, y de aq̃lla manera mosca ninguna se sentara encima, y si quisieren guardar mucho tiẽpo los perniles como hazen en las fortalezas para bastimẽto. Despues de lauados, y biẽ enxutos al humo, o ayre y bien limpios metanlos en vna tinaja de azeyte por cinco, o seys dias, y despues saquẽlos de alli y escurrase muy bien, q̃ no solamente no se dañaran ni criaran polilla ni gusano, mas aun hazer se ha muy mejor la carne, y el azeyte no se dañara ni aun se gastara mucho dello. Y si orrura viniere todo se yra a bajo q̃ lo õ encima q̃dara muy limpio. Caton dize q̃ es muy bueno cõ azeyte y vinagre jũto mojar los perniles para cõtra las polillas y gusanos, si despues de muy enxutos los perniles los tienen al humo, se parara la carne muy colorada, y muy sabrosa, y pueden los poner por si solos. Quien otras cezinas quisiere hazer de machos o carneros castrados sea assi mismo en inuierno, no se curen de atassajar lo mas del quarto entero, q̃ los que al contrario hazen yerrã q̃ se secã mucho la cezina procurando q̃ tomen bien la sal con q̃ las piernas vayã abiertas, y sacados los huessos. Lauenla despues, y desq̃ enxuto cuelguenlo al humo, desta manera se cezinan carneros ouejas, y cabras para la gente de casa y siruientes. Las vacas se cezinan assi mismo, y para esto sean nueuas y pequeñas, y quiten les los huessos delas piernas, y assi abierta la media pierna la hinchan de sal y desq̃ bien salada lauen la como las otras cezinas, y ponganla al humo donde no les de mucha calor. Otros hazẽ la carne tassajos delgados, y hazẽ vna caldera de salmuera buena coziendo, y alli meten vn poco los tassajos y sacan los al ayre, y despues al humo. Y esto se puede hazer en qualquier tiẽpo, y carne. Esto baste breuemẽte dicho delas cezinas q̃ aunq̃ no era menester dezir lo pues los mas lo saben, sea porq̃ lo dixerõ los mas delos agricultores. Este auiso tengan los q̃ hazen cezina de la guardar dela luna, mayormente si entra por agujero q̃ la haze hedery criar gusanos. ¶ Y la mãteca desus enxũdias se guarda desta manera por todo el año sin pararse rãcia, y muy blãca. Hã la de derretir sobre el fuego en vna olla õ barro nueua, y como se fuere derritiẽdo, assi lo vayan escurriendo, y dõde lo echaren cuelenlo bien no vaya a bueltas algũ chicharron q̃ daña la mãteca, y assi pueden hinchir ollas, y botijas nueuas, y mejor se derrite en vasija de barro nueua q̃ en cosa de metal q̃ toma mal sabor. En el inuierno tengan las colgadas dõde les de ayre. En escalentando el tiempo antes q̃ ello se encomience a derretir tapen con pez las bocas y metálo en algun pozo donde este el agua fria, y alli se guardara por todo el estio muy duro, y sin enrãciarse. Lo mismo pueden hazer a qualquiera otra mãteca, o soterrar la en sus ollas so tierra en lugar frio, y no humido. Platina dize de otra manera. Estãdo las enxundias rezientes despedacenlas muy menudas cada pedaço como vna castaña, y en vnos morteros, grãdes majenlo biẽ y echele harta sal buena y blãca abuelta, y este assi vn dia

La cezina q̃ le da la luna, hiede

La mãteca como se saca, y guarda.

y otro dia derritā lo sobre fuego repo sando con vn poco de agua a bueita y cuelenlo, y lo q̄ nadare sobre el agua e chenlo en sus vasijas y ponganlo en al gū lugar soterraño. Mas ami ver muy mejor es la otra manera. Dios por su clemencia alce su yra, y furor dela chri stiandad, y conuierta su saña, y castigo contra los infieles, mas si alguna vez por nuestros peccados vienen pestilē cias, es muy bueno q̄ el lugar donde ha dado la landre o seca, le vnten mu cho cō manteca de puercos, y todo a quel miēbro q̄ esta emponçoñado, hā de vntar con la misma manteca, porq̄ cō esta vntura se esparze la ponçoña y no tienen tanta fuerça y arropen la vn ciō. Y tantas maneras, y cosas y par ticularidades en los puercos q̄ dezir, y tantos adobos, q̄ auerlos de dezir se ria nunca acabar, ni ay animal ningu no de quien tantas golosinas se puedē hazer. Son los puercos animales muy suzios cenagosos y de mucho vicio, re buelcanse en las suziedades, y nunca miran al cielo. Siempre atentos al co mer y dormir y desde q̄ nascen son de stinados ala muerte, q̄ biuos no apro uechan cosa alguna como las otras a nimalias, q̄ vnas son para caualleria, otras para lauor del campo. Otras dā leche y dellas en muchas maneras siē do biuos nos podemos aprouechar o son deleytables y deportosas. El puer co nada desto, sino solo comer, y por tā to mando Dios q̄ no comiessen los ju dios carne de puerco, dandoles ha en tender q̄ no fuessen en sus obras seme jantes a puercos que son animales su zios. Mas ellos dexauan de comer la carne q̄ es buena y de mucha prouisiō y imitauan sus obras, y sus suziedades su dormir, su nunca mirar al cielo, no reconosciendo los beneficios de Dios rescebidos. Pues deuemos dexar de imitar las obras delos puercos, y apro uecharnos dela carne, pues Dios la crio para seruicio del hōbre, mayormē te q̄ no ay carne q̄ tanto mantenimien to de al cuerpo ni tāta hartura enla ca sa, y cierto osare dezir q̄ vn puerco, ba basta si es bueno como vna vaca, q̄ po co cūde mucho, da gracia a todos los guisados, y no ay buena olla sin ello. Mas quiere se comer poco dello saluo si fuesse persona q̄ trabajare o tuuiere exercicio, q̄ es carne gruessa, y entor pesce mucho el ingenio, y causa visco sidades, y humidades en el cuerpo, causa flegmones, esquinancias, perle sias, lādrillas, acorta el buelgo embo ta el entendimiento, y mas lo fresco q̄ lo salado, haze azedias en el estomago y causa indisposiciones y otras enfer medades saluo sino se digere con mu cho exercicio, y es muy mejor de los mōteses para fresca por no ser tan hu mida, y de mas ligera digestion y mē jor substancia, mayormēte en el inuier no, y muy mejor delos nueuos y ya ha acontescido tomar los lechoncitos sa ualines, y jūtarlos con las puercas ca seras q̄ mamen cō los suyos y castrar los pequeñuelos, y es la carne dellos muy excelēte. Medicinas algunas se hazen delas cosas delos puercos q̄ pa ra las q̄maduras es muy bueno derre tir vn poco de tocino gordo q̄ vaya ar diendo, y cayga en agua, y mejor es en vinagre y lauarlo despues biē en mas agua, o vinagre, y puesto encima qui ta mucho el ardor, y dolor. El vnto o tocino gordo en su lugar es bueno pa madurar muchas hinchazones y apo stemas, y aū si tiene muchos piojos, y liēdres, y cō ello se frega la cabeça, las matara todas. El tuetano delas quixa das quita mucho el dolor dlas muelas y quixadas. Si alguno ouiere comido argētō biuo, o q̄lquier otra ponçoña y le acorrēpresto cō grasa ō puerco o mā teca q̄ lo coma assi crudo es buē remedio. Los puercos nueuos ō año son de mejor carne, y mas sabrosa q̄ los viejos Mas los grādes son de mucha prouis sion. En algunas partes desuellan los

jualines, y delos cueros dellos hazẽ suelas de çapatos que durá mucho en tiempos enxutos q̃ para con agua no vale nada, y ellos vienen mucho a las viñas que estan cerca delos montes q̃ son muy amigos de las vuas, y assi los pueden cercar y matar. La vrina q̃ les sacan dela bexiga es buena contra la retencion delos oydos mezclada con azeyte rosado, y es buena para los males de las orejas. El estiercol delos jualines bien seco molido y desecho en vino o agua dandolo a beuer alos que tienen camaras o echan sangre los restriñe. Y en agua es bueno para el dolor delos costados no para aq̃lla enfermedad que llamamos dolor de costado que llaman los medicos pleuresi. Muchas otras propriedades tienen los puercos assi buenas como malas, q̃ porque todos o los mas las sabẽ no me curo de dezir, esto me quedaua de zir que a este suzio animal, en vida y en muerte son y deuen ser cõparados los ricos auarientos que allegan muchos bienes, y de mezquinos, y malauenturados no gastã ni aun para si mismos. Los puercos en vida no aprouechan y muertos hinchen y hartã la casa assi los auaros biuos no dan nada, y muertos hinchen a todos, y mas valen y aprouechan muertos que biuos.

Capit. xli. Del ganado vacuno.

DEl ganado vacuno mucho ay q̃ dezir porque mucho nos aprouechamos dello, y por ende tenemos dello mucha necessidad, quedando que de solos bueyes nos aprouechasemos en este ganado son tã necessarios y prouechosos a las gentes q̃ para nuestra substentacion enlas mas de las obras con ellos participamos el trabajo. Que digo: de quatro partes de afan y trabajo, las tres y mas son suyas, y dellas nos aliuian, quanto trabajan al abrir las tierras, al sembrar, al coger, al trillar, al traer lo a casa, al acarrear, traer lesña, y piedra, y quantos trabajos y cargos queremos. Que cierto dellos se puede dezir ser nuestros compañeros y muy continuos y grandes ayudadores dela gente. Y en fin en todas sus edades nos aprouechamos de ellos, despues de su vida, de su carne, y cuero por esso antiguamente eran tan preciados los bueyes, que si algunos maliciosamente, y por mal hazer matava alguno tenia pena de muerte, por que matava vn compañero tan prouechoso delos hombres y tan necessario y por esso multiplicandose desta manera este ganado eran los labradores tã ricos mas agora hazese al contrario mayormente en nuestra españa, matã los toros con vn peligroso plazer echãdoles lanças y garrochas, como si fuessen malhechores no teniendo culpa, y lo q̃ es mayor error hazer se en honor de sanctos y en sus fiestas. Pensamos por ventura que con fiestas y plazeres desonestos auemos de agradar a los sanctos, que sabemos que con ayunos lagrimas, y oraciones agradaron a Dios, y alcançaró su gloria. Bien creo que no aprouechara dezir esto mas no lo callare si quiera por satiffazer a mi conciencia, que dios se ofende dello rezia mente, porque lo vno (y esto es lo mas principal) no se puede hazer sin graue peccado de todos los que miran y offension de Dios. Allende de esto quantos peligros, muertes, heridas, dissamias, males, y escandalos nascen de aquestos juegos, aun los ciegos lo veen yo no lo alcanço a saber q̃ plazer se puede auer de matar a lançadas, y cuchilladas vna res de quien ningun mal se espera antes mucho prouecho, y si mal alli hazen, la necessidad y desesperacion le fuerça a le hazer. Muy mejor se haze en Italia en Francia y aun en Aragon, que en Castilla, que no matã hembras saluo quãdo no pueden ya parir, o si son esteriles. Y haziendo assi aunque no tienen tanto ganado como nosotros por ser

la tierra mas estrecha por las muchas poblaciones tienē mejores carneros, nouillos, y carnes nueuas, y desque estan las vacas hartas de parir matan las. Pues quiē hiziere por ganado vacuno deuelo bien tratar que es de mucha ganancia y honra. Y antes procuren tener ciē cabeças bien tratadas y de buena casta y mas prouecho daran q̄ dozientas mal regidas y mal miradas. Verdad sea que para que este ganado de buena ganancia, quiere ser en buen numero.

Capit. xlij. Que tal ha de ser el toro para casta, y que tales han de ser las vacas.

EL señor delas vacas si procura tener buē toro castizo, aura del buena sucessiō y linaje q̄ en las reses mas sa paresce por la mayor parte alos padres q̄ a las madres, y de los buenos toros: salē buenos bueyes para labrar el cāpo. Y sera bueno de fuerça el toro q̄ tuuiere estas señales en su hechura.

Las señales del buē toro para casta.

Ha de ser de cuerpo ancho q̄ sea quadrado. La frente ancha y vellosa mucho, y de rostro espantable. Las orejas muy peludas y biuas. Los ojos prietos. Las narizes muy romas y grādes y anchos los beços y prietos. El cuerno corto y gordo, y quanto mas prieto ser pudiere. Grande papada, que cuelgue mucho. Ancho pecho. Ancho de lomo y aguja. Corto de hijada, no vētrudo, q̄ los muy barrigudos no pueden bien tomar las hembras. Ancho de anca, alto, no enano ni muy alto.

Las piernas bien hechas, no rodilludo y nerbudo. La cola gorda es señal de poca fuerça, y ansi mismo de poco coraçō, floxos o lerdos. Por ende son tenidos por mejores que tengan las colas delgadas largas hasta el suelo, y muy pobladas, y los pelos crespos q̄ q̄ van haziendo bōdas. Si son mansos son mejores para andar con las vacas q̄ se consientē vnos a otros tomar las hembras, q̄ los muy brauos siempre pelean con los otros, y el vencedor siē pre queda con las torrondas. Mas no tiene otra tacha el manso sino que de su casta se hazen bueyes que salen muchas vezes lerdos, empero de grā fuerça. Sean de mediana edad q̄ si son menores de quatro años aunque pueden bien engendrar, y aun de menos edad engendran la casta de no tanta fuerça ni tan crecida. No mayor de diez o doze años, porque lo vno estan cansados y con el grande peso no pueden saltar sobre las hembras, es el mejor de quatro años hasta ocho. El color sea vno, que los remendados no son buenos, mayormēte para hazer dellos bueyes. En algunas partes son mejores los negros o bermejos, q̄ los blancos no son de tan buena carne, y tienen el cuero mas tierno, y dessuellanse mas cō los arados o carretas persiguen los mas las moscas, y sean de buena casta. El numero dize Marco Varron q̄ ha se tenta vacas bastan dos toros, mas parece mucho q̄ no podran suplir a tantas, es bien a cada veynte vn toro, y no sea de yguales edades saluo vno de hasta quatro ha seys años el otro mayor. Y ansi no pelearan tanto como si fuessen yguales. Los q̄ son mansos andā mas contino cō las vacas, q̄ los brauos pocas vezes se acompañan con ellas, saluo al tiempo q̄ son apareiadas a concebir, y entonces son muy brauos contra todos, y lo mas del otro tiempo andā solitarios. Las vacas han de ser desta hechura. Altas, largas de cuerpo, alichas de hijada, de grande y ancho vientre, anchas de frente, los ojos grandes y prietos, los cuernos no retorcijados, ni chiquitos, ni delgaditos, si no de buen tamaño y hechura y negros, los beços caydos y prietos, las orejas muy vellosas, grandes narizes y romas, y grande papada gruesso cuello, ancha aguja, ancho cuerpo chicas pesuñas, prietas y de casta conoscida, paridera, que sean sanas, nue-

La hechura de la vaca para parir.

uas, con tal que no se tomen menores de tres años o alomenos dos q̃ mientra mas estan que el toro no llegue ha ellas, mas crecen. El color como dixe de los machos q̃ el negro es de cuero duro. Y luego el bermejo. Assi mismo el pelo blanco al tanto y assi en los machos, q̃ son de aspero pelo no son tales. Otras vacas ay pequeñas q̃ llaman serranas son mas continuas al parir, y de mas leche y manteca y es bueno o matarles al bezerro para q̃ den leche y mãteca q̃ no son suficientes a criar su ternero y bastecerla casa de leche mãteca, y queso o que le crie otra vaca.

¶Capi.xxxiij. De los pastos ỏl ganado vacuno y abreuaderos, y bueyes, dela lauor y delos establos.

Quien tuuiere hatos de vacas deue procurar las tierras viciosas y de grãde yerua. Porque los ganados mayores no se contentã con yerua menuda como las ouejas, y sobre todas las cosas quieren el pasto verde mas que heno ni paja ni otros pastos. Assi porq̃ el frio es enemigo deste ganado, en inuierno deuen procurar q̃ anden en tierras callẽtes abrigadas espessas de arboles q̃ los defiendan del frio, y viento. Son para ellos buenas costas dela mar, mas en verano tierras frescas de arboles frescos, yeruas muy verdes donde ay abundancia de agua como son riberas de rios, y porque en inuierno hallã poco q̃ comer, son buenos ramones, mayormente de azebuches. Y si ay oliuas desmochen algunas ramas delas no buenas, o donde varean lleuenles carretadas della, mayormente para las reses que estan peligrosas de hambre q̃ este ramon es callente, y comen lo bien y dõde estos faltã procuren siẽpre otros ramones como enzina, carrascos, mas si los quieren tener en las tierras frias, han los de ayudar algo cõ mantenimiento de casa como los bueyes, y aun meterlos en sus establos callentes, mayormẽte en tiempos fortunosos, y de noche y darles de comer, y poresso tienen en la Italia los ganados mas gordos en inuierno q̃ en verano que teniendo los abrigados, y manteniendo los bien en poco tiempo se paran gordos y principalmente engordan con mantenimiẽtos ventosos, como son bauas porque hinchan. Y alos que tienẽ para matar en muchas partes para q̃ engordẽ presto les abrẽ el cuero por la hijada y entre cuero y carne los hinchan. Y dando les bien de comer en breue tiempo engordan marauillosamente. Mas esto pocos lo hazen, y esto hazen alas que son ya viejos que no pueden engordar Engordan assi mesmo lauandolos cõ agua callente al sol y metiendo los en sus establos callentes, y dar les bien ỏ comer, esto es en inuierno. Mas por que en el estio, y aun desde Março hasta Septiẽbre casi en todas partes hallã de comer es bien prouecrse de mãtenimientos de inuierno mayormẽte para los bueyes de trabajo, y para las vacas que crian o siruen para leche, y manteca. Es bueno al tiempo dela sementera dar les vellotas a bueltas de la paja o heno porq̃ son de mucha substancia. Es buena qualquiera harina, y mucho hierran los que les dã trigo o centeno que les engendra enfermedades, saluo sino fuesse en harina o vn poco cozido, y aun assi lo comeran mejor. Si los abezã a comer cascas, y principalmente los granillos molidos, y entre la paja es muy bien, porque siendo ellas frescas y no lauadas lleuan sabor de vino, y tienen fuerça y substancia, y hazen luzio y gordo el ganado. Otros guardan los granillos solos y los lauan, y enxugan, y despues se los dan entre la paja mas han de yr molidos, q̃ vayan tiernos, o molidos. Esto se haze donde ay poco mantenimiento y entre dia si ay donde les den a pacer, y de noche hartarlos bien desu paja o heno que al reues se deue hazer de

como hazen en España, que les dá de comer entre dia, y de noche los echan a pacer, saluo si lo hazen por meter los en lugares vedados ha que hurten el pasto porq̃ cierto es que en tiempo frio han de pacer de dia, y dormir de noche en casa. De las pajas para ellos ay muchas maneras, mas la mejor es heno por ser bien caliente, y tras ello paja de mijo y cenada. La peor es la de trigo por ser dura, saluo si es bien menuda. Es assi mesmo bueno guardarles las pajas de las hauas, y donde ay miel gas al tiempo q̃ dixe que se auian de coger en el capitulo de las miel gas en el libro quarto, hazer sus manojos, y sequenlos y guardenlos, q̃ las comẽ bien secas, y es mantenimiento substãcioso. Y assi mesmo es bueno segar yerua quando esta que quiere madurar, y enxugarla al sol, y guardenla, q̃ como heno la comen despues. Y en toda paja o heno o yerua si la rocian con agua sal, como dixe para las cabras comen lo muy bien, y beuen mucho, lo qual les haze engordar, y aũ es mejor pa las hembras q̃ dan leche. Al otoño faltan en muchas tierras los pastos, entonces es muy bueno darles hojas de arboles desque van madurádo. Las mejores son hojas de oliua y azebuches, las segundas de alamos negros y freynos, luego de alamos blancos y hojas de vides, que por las viñas no deuen andar q̃ son dañadores, mayormente si ay arboles nueuos. Las hojas de berças hazen correncia. Son assi mesmo buenas hojas de higueras. En la Italia ay montes de laureles, aquel ramo es muy bueno y caliẽte. Los otros ramones que han de dar sino ay los dichos, son enzinas y sus semejantes. Es bueno darles altramuzes mojados a bueltas dela paja o harina de yeros, o de qualquier otras legumbres. Assi mesmo quando ay alcacer, o herrenes segarlo y ponerlo al sol a secar. Han lo de segar antes q̃ se pare duro, y desque seco guardarlo con paja. Há de hazer mucho regalo ha este ganado mayormente a lo que trabaja y a las vacas y especialmente en q̃ sea bien mãtenido porque con el buen mantenimiento sufren y pássan qualquier trabajo. Assi mismo es bien dar les sus pastos tempranos, que es sembrar presto sus herrenes para q̃ en buen tiempo los acoran con ellos, y siembren los por Septiembre en tierras muy estercoladas q̃ ayan holgado, y el mejor de todas es auena, y el segundo alcacer de cenada el tercero trigo, el quarto centeno. Y a los bueyes q̃ aran deuenlos traer desta suerte. En desuñendolos del arado o de carreta, frieguenles aquel lugar donde ha andado el yugo, y rocienles vn poco cõ vino, tirandoles el pellejo hazia fuera, y antes que les den a comer reposen vn poco, y dẽles a comer para q̃ beuan con buena gana, y lleuẽ los a beuer, y tornen les a dar bien de comer por toda la noche, o si hã de pacer ayan comido algo y beuido, y vayan sobre ello a pacer. Beuen de mejor gana si quádo beuen siluá, y de mejor gana beuen agua clara limpia fria q̃ la cõtraria. El otro ganado vacuno si donde anda no ay agua, hanlo de lleuar a beuer en inuierno vna vez, y en el estio dos, y aunq̃ como digo beuẽ de mejor gana el agua fria y clara, mas prouechosa es alas vacas quádo se empreñan la delas lagunas, o de agua detenida, porq̃ estan calientes que la q̃ esta fria no les dexa tambien empreñar, o de rios grandes mejor que de sierra. Y porque delos mantenimientos ya he dicho breuemente, q̃ por lo dicho puede cada vno entender mas. Dire assi mesmo de los establos, q̃ aunque pudiera bastar lo dicho en los otros ganados es bien dezir aqui algo. Los bueyes de lauor en qualquier tiẽpo há menester establos, y aun el otro ganado porq̃ cõ el grãde frio enel inuierno mayormente si ay yelos y nieues no hallan que

llan que pascer, y aun si los dan de comer mueren se de hambre y frio, y por esso deuẽ los que tienẽ este ganado hazer buenas prouisiones para el inuierna q̃ aunque alguno le parezca que en esto que he dicho de los mantenimientos q̃ no se vsan, y por esso no les agrade, haga cada vno lo que bien le pareſciere q̃ aqui no hazemos fuerça a ninguno, mas esto se dezir que veo q̃ passado el inuierno antes se quexan q̃ les falto mantenimiento, y aun se les mueren los bueyes, que no q̃ les aya sobrado prouision pues quien de todo tuuiere sus pajares bien basteçidos, vera el prouecho. Que el inuierno gasta mucho, mayormẽte auiẽdose de proueer lo mas de casa. Pues juntamente con el mantenimiẽto ha menester establos que como vemos que en las personas, en el inuierno en tanto quasi tenemos el fuego o abrigo ỏ la calor como el mãtenimiento, assi es en los animales, y mucho mas en los de trabajo, pues como se haze para los bueyes se ha de hazer para las vacas, dõde viniere necessidad, y bien se q̃ en muchas partes vsan q̃ los bueyes duerman al sereno, mas es grãde error si haze frio, q̃ aunq̃ el ganado baldio se huelga, y lo puede mejor sufrir, lo q̃ trabaja se resfria si haziendo frio duerme en el cãpo. Los establos para el ganado vacuno sean en la grandeza segun la multitud del ganado. Há de ser hazia el medio dia, abrigados del cierço, y de todo frio hã de ser muy mayores que para los otros ganados, y bien anchos porque alas vezes se acuernan, y porq̃ el flaco pueda huyr del mayor y mas recio.

Sean algo acostados porq̃ pueda correr la vrina. Y algunos echan guija debaxo porq̃ cuele el agua o arena que la beue presto, y encima, su paja en que duerman, y este mollido, y despues es muy buena aquella paja con estiercol para lauor del campo. Y si es mucho el ganado tengan algun apartado para los bezerros el qual sea mas calientẽ. Si son bueyes mansos de trabajo, o para engordar aten cada vno a supesebre q̃ coma. Ha estos establos es bien traer el ganado adormir en inuierno quãdo haze tiẽpo aspero y dar les algo de comer, y en verano quãdo ay muchas moscas, y tauanos que los destruyen para q̃ alli se esten. Y verná abezando los las tardes con vn poco de sal puesto en sus piedras cerca del establo y la sal les haze mucho prouecho. Y vsar las allamar con vna bozina que luego vernan donde les suelen bien hazer, mas los toros pocas vezes sino es por alguna trasnonda, que confiando en sus fuerças q̃ dan se por los montes, y aun ellos no han menester tãto el regalo, como las hembras, y los bueyes. Esta tal casa de establo si ay aparejo en la labrãça donde se pueda hazer es muy bien, si no sea en algũ buen lugar del mõte dõde los vaqros hazen sus cabañas, dõde sea lugar abrigado, y tengan buẽ agua dezeço de pastos y agua, y no leyos de la labrãça si ser pudiere. Y pues de los mantenimientos de los bueyes, y establos he dicho quiero dezir los bueyes que tales han de ser. Han de ser en la hechura como dixe de los toros mas sean mas vẽtrudos. Assimismo de cerca de alli y tierra semejante, y ha dõde andá de sierra en sierra, y de llano ha llano. Y de sierra ha llanos que por el contrario, y antes de frio ha callente que de callente ha frio. Han se de buscar de buena edad, la mejor es de quatro hasta ocho años, q̃ este es el tiẽpo que tienen la fuerça entera para trabajar, mansos bivos q̃ siempre abiuen cõ la palabra el pelo corto, espesso luzio, y los q̃ han de andar juntos en vn arado o carreta sean yguales de cuerpo y fuerças. Y assi baran mejor obra y no sentiran tanto el trabajo, y los que suelen andar pareados en vn arado o carreta, se conoscen, y se aman, y se llaman y buscan si falta alguno de ellos. Sean

La hechura de los bueyes.

sanos mẽbrudos, ligeros, seã assi mesmo osados para entrar en puẽtes, rios y barcas, comedores, no demasiado gordos, que se ahogã con el calor y gordura en verano, ni flacos q̃ es malo para el inuierno, mas bien mantenidos.

Capit. xliij. De los tiempos en que las vacas se han de empreñar y otras particularidades.

AUnque las vacas se suelen empreñar en muchos tiẽpos como los otros ganados, no son tales las crias del vn tiempo como las del otro, mayormente que entonces se toman mas quando estan mas gordos los toros y las vacas. Mas es bien q̃ dos meses antes que se ayan de tomar apartẽ los toros dellas, y los traygan en buenos pastos para q̃ engorden y tengan sufficiente fuerça y substancia, que el toro gordo mejor empreña que el q̃ esta flaco, mas enlas vacas ha de ser al cõtrario, que antes q̃ se ayan de tomar vno o dos meses (si estan gordas) les quitẽ algo del mantenimiento que no pazcã mucho y adelgazen algo, q̃ si muy gordas estan no conciben tambien, y lo mismo se vee enlas mugeres, que las que estan gordas y viciosas no se empreñan tambien como las flacas. El buen tomar delas vacas es por Mayo Junio, Julio, y vernan a parir por buẽ tiempo, que aya muchos pastos, y ternan harta leche, que ellas andan preñadas nueue meses y paren en el decimo, y si se toman por Junio vienẽ a parir ha Abril, y si por Mayo al março, y si por Junio al Mayo. Y si es tierra abundante de pastos pueden bien criar cada año, mas si es esteril vn año crie y otro no, aunque cada año paran. Señal que ellas andan aparejadas para tomarse (que llaman los vaqueros toriondas) es q̃ se les hincha la natura, q̃ se mean muchas vezes, y aun ellas se andan tras los toros o bueyes, y se les suben encima. Viẽdo esto el vaquero junte los toros con ellas, mas guardense entonces dellos q̃ andan bravos y son peligrosos, y delas hembras quãdo paren. Otra vez vienen a parir al otoño, mas las tales no deuen criarlo porq̃ viene el inuierno, y no tienen pastos para darles saluo si les dan de comer en casa, o ay mucha yerua. Dizen algunos destos doctores q̃ si al toro quando anda en amores ligan el compañon yzquierdo, que engendran machos, y si el derecho hẽbras. Assi mismo dize Columella que se puede conoscer si la toriõda queda preñada de macho o hembra, q̃ si el toro deciende hazia la parte derecha queda de macho, y si hazia la siniestra queda de hẽbra. Gentil secreto si sale cierto. Mas deue ser malo o trabajaso de conoscer, porque aunque queden las vacas preñadas siempre se toman alos toros, y si no quedan preñadas passados veynte dias torna ha buescar la hembra al macho. No deuen dexar que se tomen las vacas menores de dos años alomenos, y vernan a parir de tres, que de otra manera ellas no crescen, y aũ por tener chico vientre es pequeña la cria. En este ganado pocas vezes ay mellizos, ni aun son buenos q̃ por la mayor parte no crescen mas de vno. Son buenas las vacas para parir y criar desde tres basta diez años. Al tiempo que ellas paren tengan atados los bezerrillos en sus establos cada vno asu estaca, y las madres vayan a pascer, y vengan les allia dar leche, que muy mejor se hazen y mas gordos estando assi encerrados y quedos, que andando tras las madres por los montes, pues aun ellos no saben pacer y cõmenos peligro de lobos. Y si en aqueste tiempo alguna estuuiere vazia q̃ ha parido y no tiene bezerro, puedense aprouechar dela leche, o ayude ha criar a otras si les falta la leche, o criar algun bezerro, sino tiene madre, o criar algũ mellizo si le buuiere. Y alas q̃ estuuieren paridas denles muy biẽ de comer

El tiẽpo del empreñar se las vacas.

Para conoscer si esta preñada la vaca de macho o hembra.

El tiẽpo que son buenas para parir las vacas.

porq̃ crien bien los hijos, y assi mismo dar leche y manteca, y en aq̃l tiempo les es prouechosa la sal porque cõ ella beuẽ harta agua, y se les multiplica la leche. Y darles pastos verdes, y humidos, entre los quales son buenas hojas de yedras, mielgas, grama, auena verde, hojas de parras, verças, cebada majada o, yeros mojados, bauas mojadas y otras cosas cõ q̃ la leche se acrecientã, al bezerro alguna vez saquen vn rato al cãpo con la madre donde aya yerua nueua que de prẽda a pascer, y esto sea en dias claros que no ande viento. Es bueno abezarlos a comer dãdoles vnas sopas de mijo tostado, y molido hechas con leche, meterselas en la boca, darles mielgas, saluados, fregarles la boca cõ vn poco de sal. Que todas estas cosas despiertan el apetito. Y a q̃ son bonitos anden con las madres el dia, mas no la noche por el peligro de los lobos. Y desque sepan bien pascer q̃ no tienen necessidad dela teta, andẽ cõ los machos hasta que se desteten. Que si por si solos andan tienen desseo delas madres y no pascen. Y en andar con los bueyes pierden aquel desseo. Esto basta que ayan oluidado la teta, otramente aunque sean bien grandes si andan conlas madres nunca cessan de mamar. Y traygan los en pastos frescos de yerua tierna, y aun a las madres quando estan recien paridas es bien procurar darles la yerua fresca, o alomenos que no este bajada ni rebollada, que entonces estan ellas enbastiadas y no pascen de toda yerua saluo que este y fresca. Y si es tiempo caliente, es bien que los bezerritos, estẽ de noche en algun lugar cerrado donde aya yerua que pazcan y esten seguros, de dia anden al campo.

Capitulo. xlv. De como han de castrar los toros y de que edades.

COmo en los gallos para que engordẽ assi es menester castrar los toros para que sean en la carne de mejor sabor. Y aun para que sean mansos y obediẽtes para trabajar enlas obras q̃ dellos tenemos necessidad, q̃ pocos toros suffren el yugo. Y por esso deuen se castrar para q̃ con los compañones pierdan el brio y braueza, y sean mansos, y se puedan tratar sin peligro. Y en esto aya diferencia, q̃ si chico se castra haze se para comer mejor carne no peligran tanto mas salen algo desmedrados no tienen tanta fuerça ni aun crescen tanto como crescerian. Y por esto no se deuen castrar menores de año assi mismo si los castran grandes peligran mas salen brauos, y aun siempre andã torciendo, y de mala carne y por esso deuẽ mirar los q̃ castran que si los hazen para nouillos de carniceria los castren antes de año porq̃ engordaran mas, y seran de mejor carne, mas si para bueyes de arada quando ayan dos años porque han bien crescido y tienen fuerça. En los tiempos lo mismo han de guardar q̃ dize en el castrar de los cabrones q̃ sea en menguãte de luna, en tiempo templado que sea fresco mas no frio ni caliente. Si los castran quando son chicos que estan ternezitos dize Magon cartagines (segun refiere Columella) q̃ es muy buena manera de castrar esta. Hender vna caña hecha gorda por medio, y con ella apretar muy passo las turmullas, como se estrujen, y quiebren, y aun esta es la mejor manera de castrar, mas si son grandes no es suficiente mi bastãte cañabeja sino vn palo gordo y rezio como hasta de lança hendido por medio, y con el estrujen bien los compañones. Y para toda manera de castrar hã de echar los bezerros o añojos, o de qualquier edad que fuerẽ en tierra sobre alguna cosa mollida, que no se hieran ni lastimen al caer. Otra manera ay de castrar mas no es tal cada vno tome la q̃

Como se castran los nouillos.

le pareſciere que por eſſo pongo, y digo todas las que ſe vſan y dixeron los antigos que yo ſepa. Y es que tomá las turmas del toro, y le retuercen las pũtas dellas, y ſelas rebuelue̅ lo de bayo arriba, y las ſuben y aprieten enlo alto dela bolſa. Y atan la bolſa delos cõpañones por bayo cõ vna tomiza o torzuiſca o coſa ſemejante. ¶ Otra manera, apretar los compañones cõ ſu bolſa, y con vn cuchillo muy agudo cortarlos y q̃mar la cortadura cõ otro hierro para q̃ no ſe deſſangre por alli, y es bien que la herramienta con que los cortá ſea aguda como cuchillo y vaya ardiẽdo porque de vn trãce corte, y queme como cauterio y con vn dolor breue obrara dos beneficios. Y de aq̃lla ſuerte no ſe deſſangrã, mas mejor es cortar con vno y quemar con otro cauterio y vnten las con vnto o cõ pez mezclado con azeyte, que vaya liquida que del azeyte huyen mucho las moſcas q̃ los dañan mucho haziendo quereſas en las llagas de donde vienen guſanos, y es bien echalles encima ceniza de ſarmientos q̃ enxuga mucho la ſangre.

Deſpues de caſtrados andẽ por ſi que eſten apartados delas hembras, q̃ aun puedẽ empreñar mas es peligro para ellos. Andẽ en algunos paſtos freſcos denles ramones tiernos, o mielgas, o grama, o paſtos agradables, no anden mucho con ellos y ſobre todo los aparten del agua, que no beuan mucho.

❧ Capitulo. xlvj. De las maneras de domar los nouillos.

LOs nouillos q̃ ſe han de domar para labrar el campo, y otros trabajos, y ſeruicios, neceſſarios ala caſa, ſi ſer pudiere han de ſer deſde chiquitos tratados dela gente, que vengan muchas vezes a caſa, q̃ los abezen ha eſtar atados y comer en los peſebres, y darles a comer amano, traerles la mano por el lomo, y por la braga fregarles la cabeça echarles alguna ſal enla boca rociarles la cara con vn poco de buen vino q̃ todas eſtas coſas amanſan la res, y la hazen mas domeſtica, y ſiendo aſſi tratados mucho tiempo antes, ſon deſpues faciles de domar y cõ menos trabajo, y peligro. El buẽ domar es ha tres años, porque ſi mas tiernos ſon quebrantan ſe mucho con el nueuo exercicio, y ſi paſſan de quatro años ſon ya mas ſoberuios y duros. Mas porque ay algunos que ſon braños, y acuernan es bien para eſtar ſeguros de aq̃l peligro ponerles otros cuernos metidos en ellos bien ateſtados para que no puedan hazer daño. Y ſi eſtuuieren furioſos aten los aũ palo bien rezio en el eſtablo y cortos que no ſe puedan mouer, y eſtẽ alli vn dia, y vna noche ſin comer, para que el ayuno les haga amanſar, y deſpues vñan le vn buey rezio que eſte dieſtro en el arado, y con el ande paſſo. Hagan les traer primero vna vara larga como arado para que no ſe eſpanten deſpues otra mayor, deſpues el arado ſin reja, deſpues hagan los arar por algun arenal, o lugar mollido, traer alguna carreta vazia. Para que poco a poco ſe abezen, hazer los paſſar por donde aya gente, y bollicio para que pierdan el temor, deſpues haganles arar poco. Y no les piquen en principio con el aguijon que ſe alteran y enbraneſcen, y ſi de principio ſe abezá ha ſufrir el aguijon, deſpues aunque les piquen muchas vezes no le eſtiman. Ay algunos tan porfiados que ſe echan, y no quieren andar por eſtar muy rezios, y no los puede regir vn buey, ha eſtos es bueno hazer vn yugo largo en el qual puedá vñir tres bueyes, y vaya el que domaren en medio, y aſſi aunque le peſe hara lo que los otros hizieren y no le dexaran echar, y aunque el ſe eche lleuarle han arraſtrando. Aſſi miſmo ſi ſe echa atenle los pies, y las manos tan reziamente q̃ no ſe pueda leuantar y eſte aſſi vn dia que la bambre y ſed q̃ alli paſſare le hara eſcarmẽtar̃ no tor

narse a echar de malicia y brio, esto es mejor q̃ auerlo de hazer leuantar con herradas o fuego. Siẽpre el que los domare los halague de habla y de manos y se guarde del cuerno y cozes, q̃ si al principio salen con ello siempre se quedan con aquella malicia, y siẽpre en el arar o carretear o qualquier otro exercicio, hagan los bueyes a vna parte y a otra, para q̃ sepan remudarse, y con esto no sienten tanto el trabajo, y siempre los bueyes que andã compañeros se quierẽ mas, y donde va el vno va el otro, por esso anden vnos en vna jũta, y parejo, y si se le pierde el compañero el le busca y no cessa hasta q̃ le halla de aqui viene q̃ en las boyadas, si vn buey despues que han reposado se va todos van tras el como tras compañero. Y si el boyero no mira y guarda biẽ, es menester buscarlos todos, q̃ por do fue el primero guian todos los otros.

Cap. xlvij. De algunas enfermedades del ganado vacuno y sus curas y remedios.

PRimero dire de los terneros. Algunas vezes suelen enfermar de muy hartos que no pueden digerir, y dello les viene lombrizes como a las criaturas que la leche les causa, el primer remedio es preseruatiuo, no dexãdoles mamar mas delo que pueden digerir, y les baste para su mantenimiento, aquello viene quando maman sin auer digerido o gastado lo q̃ antes mamaron, y la leche corrompese presto, y de aquello crianse las lõbrizes, es mejor q̃ quando huuieren de mamar estẽ algo ganosos, que no rehartos, mas si tienen las lombrizes el remedio es moler vnos altramuzes, y hazer dellos vnos bocados, y hazerse los tragar, es tambien bueno darles a comer algo en que vaya embuelto çumo de yerua buena, o de marrubios, o çumo de puerros, o cosas q̃ son contrarias de las lombrizes. Es señal que estan sanos los bueyes, quando estan luzios y alegres y estan ligeros, comen y beuen bien, y si no muestran señales de enfermedades ligeras de conoscer, para algunas enfermedades que les vienẽ dire sus curas. Una enfermedad es q̃ algunas vezes les toma gomito, está enfermos esto les viene algunas vezes ô no digerir, es bueno hazer les tragar vn hueuo entero de gallina con su cascara, que haze deshazer aquello de q̃ procede aquella enfermedad, y otro dia corten espigas de ajos castañuelos no delos que nascen vno en vna cabeça, sino ha differencia delos otros que llaman blancos, y majenlos bien, y cõ vino echenselos por las narizes, que los haze estornudar y purgar por alli. Es muy singular cosa echarles en lo que comen sal, y darles a comer sal harta, q̃ con ella purgan mucho, y a buenas della pez molida, y ansi mismo es muy bueno darles a comer vnos cogollos de marrubios con azeyte y vino, o que coman puerros. Otros les dan vnos granos de encienso molidos a beuer cõ vino, en vn cuerno, otros en vn hollejo de culebra molido con vino, y este seles haze cada tres dias dos o tres vezes, y en buena cantidad porq̃ son grandes reses, y es menester mas para ellos que para otras menores, y deuenselo dar ala proporcion de su cuerpo. Es muy saludable para ellos el alpechin, que es vn agua q̃ sale de las olivas, ya dixe que era en el capitulo dello, en el libro tercero. Pues abezẽ se lo a beuer poco a poco con agua, poco dello y mucha agua, para q̃ se vayã abezando, y despues al tiempo dela necessidad denselo con otra tanta agua, y ansi mesmo rocien algunas vezes el ceuo que comen, o el heno o paja, que con ello purgan mucho y siempre donde comẽ guarden mucho no lleguẽ gallinas, porque si comen su estiercol reciben mucho daño, y aun mueren dello, y en ningun tiẽpo hagan correr mucho los bueyes ni vacas, mayor-

mente quando estan de yerua, que les haze el correr venir camaras, y es les muy malo. Muchas vezes enferma, y aũ mueren de supito, por comer yeruas ponçoñosas, y a esto no se puede acorrer, saluo con apartarlos de los pastos dõde esto suele acontescer. Y si alguna res vacuna ha comido tal yerua lo qual se conosce q̃ no reposa y trae rauia, y grande alteraciõ, como persona q̃ ha comido cosa ponçoñosa, es bueno con tiẽpo darles a beuer cõ vn cuerno azeyte harto, o manteca, y si esto no ay agua fria, q̃ como elagua impide mucho la operaciõ y ponçoña de la yerua q̃ llaman de vallestero, assi retarda y adormesce la põçoña delas yeruas põçoñosas. Tienenles assi mismo, que muchas vezes tienen vna grande pesadũbre de cabeça q̃ llaman algunos roma dizo, y viene algunas y las mas vezes de comer yeruas verdes y andar en lugares humidos, y mucho beuer y holgar, conosceseq̃ se les hinchã los ojos y la cabeça, y sino los curan muerẽ de llo. Manlos de sangrar de sola lengua de vnas venas q̃ alli tienen que les salga mucha sangre, y subumenlos cõ encienso q̃ les entre el humo por las narizes o qualquier otro sahumerio semejante q̃ les haze mucho esto mudar.

Remedio para los reznos.

Y otra enfermedad q̃ los labradores la llaman ranilla, la qual se les haze dẽtro en los intestinos y muerẽ muchos dello, esto viene q̃ se les entran los reznos por el fiesso y se encarnã en las tripas y muerẽ dello sino ay remedio. Los labradores vsan quãdo esto sienten, meterles la mano por el fiesso, y arrancar aquellos reznos antes q̃ mucho se encarnen q̃ horadan las tripas, mas lo mejor es hazer q̃ no les venga esta enfermedad, lo qual se haze desta manera. Tomen trigo limpio de polũo y suziedad, y mojẽlo vn dia en azeyte que lo embeua biẽ y dẽselo a comer ábuelltas de otras cosas, q̃ cõ ello echara todos los reznos que tuuiere, y si lo vsan hazer vna vez cada mes nunca ternan tal enfermedad, y aun purgan concello y esto es bueno para qualesquier otras bestias. Tienenles tãbien algunas vezes pestilencias q̃ se mueren muchos, es bien mudar los pastos en otras tierras de pastos nueuos frescos dõde no aya andado ni ande otro ganado, apartar lo enfermo de lo sano, y si es grãde piara apartenlo en muchos atajos, q̃ mientra menos es, menos se le pega el mal. Sangrenlos bien delas orejas aunque esten sanos, y por alli purgaran algo de la enfermedad, darles algunos bruajos de yeruas saludables o de alpechin, que les haga purgar. Y si alguna res muere apartenlos bueſſos, y escondanlos porque no lo vean (parte) porque no den mal olor al otro ganado ni corrompa el ayre (parte) porque quando las vacas hallan algunas calaueras de otras reses muertas, o los bueſſos, braman encima como quien haze llanto de lo qual les viene mucho daño. Tienen muchas vezes dolor en las vñas y pies, esto es como en las personas la gota, y viene les mas a los que son viejos q̃ a los nueuos, o de media edad, quita se le aquel dolor si les friegan mucho el nascimiento de los cuernos de las pesuñas con cera o azeyte o pez, desecha con azeyte. Tienenles assi mesmo torçon, ha vezes por no poder digerir, y es señal dello q̃ regueldan muchas vezes, q̃ les ruge el vientre, q̃ no comen ni se lamen con la lengua, ni rumian, tienẽ los neruios enuarados y turbados los ojos, remedio es darles a beuer agua callente, y despues vnos bretones o cogollos de verças cozidos, y con vn poco de vinagre hazerlos comer, y sea algo en cantidad que sea treynta o quarẽta, y sino lo quierẽ comer hagan q̃ por fuerça lo coman, y tras esto no coman vn dia. Otros tomã cogollos tiernos de azebuche y lẽtisco si lo hallã, de todo peso d quatro libras, y los majan mucho, y los mez-

Remedio para los bueyes q̃ han comido ala yerua.

Nota el distinto del ganado vacuno.

Del torçon delos bueyes.

clan con vna libra de miel, y aun açũbre de agua, y este al sereno vna noche y denselo a beuer cõ vn cuerno, y passada vn hora denles vnos yeros mojados en agua y no beuã encima, y para esto no há de auer comido vna noche o dia antes, y esto se haga tãtas vezes hasta que se pare bueno, que si no lo curan viene a mayor mal, y ha grãde dolor de vientre ha no poder comer y gimen mucho, no reposa en lugar, echãse y leuantanse muchas vezes, hieren mucho de la cola, y menean la cabeça. Es bien para esto atar le muy rezio la cola, biẽ apretada jũto al anca, y darle a beuer con vn cuerno vn açumbre de buen vino blãco, y dos pañillas de azeyte cõ ello, y tras ello hazer le correr mil y quinientos passos, para q̃ aquello le hagan remouer, y sino haze con esto estiercol vntenla mano cõ azeyte y metanla por el sieso y saquẽle del estiercol, y si con esto no sanare tomen vnos cabrahigos secos, y majen los y denselos a beuer cõ vn poco de agua caliente, o tomar dos libras de hojas de arrayhan, y es mejor lo mõtes prieto y majadas echenselas con vn açumbre de agua callente con vn cuerno, y sangranle de sola cola, y despues de salido harta sangre, tengãla, y haganle correr vn poco, tras esto denle vn açũbre de vino a beuer con vnos ajos majados, y haganle correr tras ello. Assi mesmo es bueno majar vnas cebollas con sal y miel juntamente y echarles vn ayuda. ¶ Tienen muchas vezes calentura, la qual viene de muchas causas, y conoscese en tener vn calor extraordinario, mayormente q̃ les arde la lengua y las orejas, el huelgo muy cõtinuo y espesso y caliente, q̃ les llorã los ojos y no los abren, q̃ echan bauas tienen baxa y pesada la cabeça, y muchas vezes gimen quãdo resuelgan. Esta enfermedad se cura con medicinas frias, y cosas cõtrarias al calor, y tenerlos en lugar fresco y darles a comer hojas de sauzes y vides, y cubrir los con ramos de sauzes y cañas, y darles a comer ceuada cozida y fria, y darles vn breuajo de harina y ceuada hecha en agua, en q̃ ayan cozido hojas de sauze y otras yeruas frias, y si pareciere tener mucha sangre saquen le della por donde tuuiere las venas mas regordidas, y mayormente de la cabeça, y es bueno darles a beuer agua en q̃ ayan desecho granadas azedas. Dize Colu. otra medicina para si los bueyes tienẽ calentura q̃ no coma vn dia y otro dia saquẽ le sangre ô so la cola y den le acomer vnos cogollos de verças y echarles primero vn poco ô azeyte con agarico molido para q̃ purgue, y luego coma las verças, y esto se haga cinco dias cõtinuos ô mañana en ayunas y sobre ello dẽ les acomer otra cosa como son cogoilos de lentisco o azebuche, o hojas de vides o otra yerua fresca o ramones tiernos fregarlos beços darles a beuer tres vezes al dia agua fria clara y de dia si huuierẽ ô pacer en lugares frescos, y ô noche no duerma fuera. Para el torçon aprouecha mucho lo q̃ dixe enel cap. de las anades, q̃ en verlas se les quita mucho, y trayendo selas por el viẽtre y lomos yaun q̃ aprouecha a los bueyes mucho mas a los cauallos y mulas. Otras vezes les tomã camaras q̃ echan sangre, y alas vezes podre a bueltas. Es buen o tomar doze o quinze cogollitos de cipres y otras tantas agallas del cipres, y majarlo bien todo jũto, y mezclarlo muy bien con muy buen vino tinto si lo ay, y darlelo en quatro vezes en quatro dias, y denles a comer ramones de lẽtisco y azebuche, tambien arrayhanes y otras semejantes, segun q̃ los hubiere en aquella tierra, y beuan poco. Otra medicina. Tomen granillos de cascas de buen vino, y tuestenlos sobre el fuego en alguna vasija, y desque esten bien enxutos y secos, muelanlos, muy bien, y tengan dos libras de ellos, y

Para el torçon.

Para las camaras de los bueyes

Para calẽtura de los bueyes.

echen se los por la boca cõ vn cuerno con vino bueno, q̃ no sea dulce, y este vn rato despues q̃ no coma, y den les buenos ramones tiernos y calientes. Otras vezes les toma otra calentura etica, q̃ se seca q̃ tienẽ llagados los pulmones, señal della es vn continuo calor y tosse, mala y seca, mayormẽte q̃n do los hazẽ trotar vn poco, tienen caydas las orejas, y ôste mal pocas vezes son vistos escapar, mas siempre van ô mal en peor, y por esso quando esto les viene es mejor matar los con tiempo. Este mal les suele venir muchas vezes de resfriados, y es bueno para esto dar les çumo de puerros con azeyte, con vn cuerno, que lo beuan en buena cantidad, y a buelta buen vino, lo qual se les ô hartos dias. Y otra enfermedad q̃ se haze enla boca que les cresce o engorda algo la lengua y no pueden comer, llamase lo tal ranas, y alas vezes estan en la lengua, y a las vezes debaxo, alas vezes enel paladar es bien donde quiera que estẽ cortar las y silas veen quando se van a hazer basta sajarlas con vn cuchillo biẽ agudo para que desangren, y mas si estan ya duras cortense las, y las llagas que q̃dan frieguen se las con vnos ajos majados y sal, y ansi desflemaran mucho despues lauense las muy bien cõ vino y despues denles a comer algunas yervas tiernas o ramones o saluados. Ansi mesmo muchas vezes no comẽ, y no paresce enfermedad q̃ lo cause, es les prouechoso lauerles mucho la boca cõ sal y vinagre, ansi mesmo majar vnos ajos y cõ azeyte echarselos cõ vn cuerno por las narizes. Muchas vezes se les hazen nuues en los ojos por muchas causas de q̃ proceden. Es bien quãdo se encomiençá acõgelar echarles vnos poluos de salgema enlos ojos dõde se hiziere aquella congelacion. Muchas enfermedades les vienen por muchas causas ocultas, y muchas dellas se las atajan y no vienen si les vsan a dar sal a comer, q̃ los haze remondar y parar luzios como alos otros ganados, y haze los bien digerir y los limpia. Otra enfermedad ay q̃ llaman tambien ranilla, q̃ es q̃ se les congela vna sanguaza enlos intestinos y no la pueden expeler. Es bueno meter la mano y sacarla hienda que cõ ello sale abueltas y porque muchas vezes no saben conoscer esta enfermedad y es peligrosa, es biẽ q̃ a cada enfermedad que les viniere si no se sabe que es baganle este remedio dicho. Vienen les ventosidades para esto es bueno echarles tristeles cõ cosas q̃ les purguen, y si fuere necessario vntenla mano y braço cõ azeyte, y por el fiesso saquenles estiercol y si paresciere algunas venas hinchadas sangrẽ los de donde se muestran mayormente delas venas de la cola. Si se desespaldan o quiebran algun braço mejor es matarlos luego para comer ôla carne q̃ auerlos de curar, q̃ dado que sanar puedá mas es la costa que el principal y alas vezes se mueren despues, y por esso mas vale aprouechar se en principio dello, o lo mismo se deue hazer en todas las enfermedades, si paresciere la cura ser larga y costosa. Mas si se hã desespaldado es bien q̃ luego los sangren, si es dela espalda derecha sangrẽ le del braço yzquierdo, y por el contrario, y delas delãteras ambas, sangren bien de las traseras y por el contrario echẽles sus bilmas y tengan los en lugar caliente. Alas vezes por mucho tirar grande peso, o por arrancar algunas grandes rayzes se les lastimã los cuernos junto cõel pelo, es bien lauar bien donde estan sentidos cõ agua tal como hazen los q̃ se abren pie o mano, porque con esto aprieta mucho, y aten alli vnos trapos mojados en lo mismo lo qual se haga tres dias, y al quarto dia pongan enxundia bien majada, y mezclada con pez molida, y abueltas majadas algunas colas que aprieten, como son ramos de arrayhan o cosa se

Para las ranas de los bueyes.

Para las nuues de los bueyes.

Para ranilla delos bueyes

Para las vẽtosidades delos bueyes.

Para el desespaldado ô los bueyes.

mejante, con lo qual todo juntamente lo vnten bien, y si alli huuo llaga alguna y con esto vino a encorar pongante vnos poluos de hollin de chimenea, que con ello se encora bien, o de albahaquida, y lo mesmo se haga quando las frentes, y junto con los cuernos se llaga, o por el grande trabajo, o por tener mal adereço de yugo o melenas, mayormente si en desuñendo los quando vienen sudados se les moja aql lugar, o se resfrian. Y muchas vezes si aran a cuello como las mulas, lo qual vsan en muchas partes donde los bueyes son flacos de cuernos se les hazen colleras bá de procurar q aquella carne no crezca, porque luego se haze alli vn mõton de mala carne corrompida, y se juntá malos humores, y aun hazen podrir los huessos, para ello se ponen poluos q lo comen, o cal que enxuga mucho, o miel, y sobre todo lauarlo con agua fria, y despues poner cosas con q encore. Donde quiera que ay gusanos es bueno lauar la llaga de mañana con agua fria, que con el frio se caen, y si con esto no caen, echar alli çumo de hojas de puscos, o acibar, o çumo de marrubios, o de puerros, con vn poco de sal, y con esto mueren muy presto, y auiendolos echado fuera põgan mechas de trapos con enxundia a ñeja o pez molida y derritida, y azeyte todo jũto, y enderredor de la llaga vntenlo con azeyte porque no se sientẽ alli moscas, que luego echaran queresas y crian gusanos. Otra enfermedad ay que en algunas partes llaman barnas, esta es que vnos picos que tienen enlos hocicos por parte de dentro se les engordá y hinchá, de manera q pueden pacer ni comer. Estas muchas vezes proceden de mucha sangre, y es señal dello que estan coloradas. Otras vezes proceden de flegma y es señal que estan prietos. Si vienen de sangre es bueno cortarles las puntas cõ vnas tijeras, y por alli dessangrá, y se desconá, y para en todos es bueno hazerles lauatorios con vinagre y sal, q los haze desflemar. Tienen otras muchas vezes muermo como las otras animalias es bueno q pazcan en lugares enxutos de buenas yeruas, y echarles algunas vezes poluos de eleuoro bláco cõ vn cañutillo por las narizes, que les haze mucho estornudar, o poluos de cuforuio, o si esto no ay, poluos de mostaza, y hazerles comer si ay mostazas verdes y orugas, y beuan poco y assi purgaran mucho por las narizes, y entre tanto q estan malos no los trabajẽ enel arado ni otra cosa. Para la tossedize Colu. que si es nueua q es bueno darles brebajos de agua algo caliente, hechos con harina de cebada o grama darsela ha comer cõ harina de hauas o lẽtejas molidas hecho harina, y darle brebajo della con agua caliente, y si beuer no lo quisiere echarselo assi caliente cõ vn cuerno. Si es tosse vieja es bueno darles brebajos con agua de y sopillo, y harina de lentejas q aya cozido el y sopo en aquella agua, y aun darles a comer puerros o darles harina de yeros en brebajos, buelta alli harina de cebada. Hazen se les alas vezes vnas apostemas q tienen podre, y es mejor cortar las con vn cuchillo que otra medicina. Só hondas a las vezes, dessque cortado lauenlo bien con vrina de bueyes caliente, y derritan pez y juntamente azeyte, y ponganselo alli con vnos trapos atado, y si esta hendo que no se puede lauar echenselo dentro cõ vn aguatocho y derritan le dentro cõ algun hierro caliente seuo de cabras o de vacas. Otros no lo cortan con cuchillo mas que manlo con vn cauterio y ponenle encima aquella pez y azeyte o enxũdia de puerco en lugar de azeyte. Suele les muchas vezes hazer grã daño beuer sanguijuelas, que los desangran, y no los dexan comer, y aun a las vezes los ahogan. Por esso conuiene tener mucha diligencia para que

Para el muermo de los bueyes.

Para los gusanos de los bueyes.

Para las postemas de los bueyes.

Para las barnas q se engẽdran a los bueyes.

Para las sanguijuelas de los bueyes.

no las beuan, y si las han beuido conocese que les haze echar sangre por la boca por esso vea luego donde esta, y si la pudieren sacar con vn paño de estopa, aspero es bien, mas si esta metida donde no la pueden sacar con la mano, y si veen dõde esta tomen vna caña delgada larga, y escallenten bien azeyte como no q̃me y con vna geringa echenselo, q̃ en tocando el azeyte assi callente en la sanguijuela luego se ôspega y cae o arrebueluan vnas estopas en vn palo, y mojen las bien en aq̃lla azeyte callente, y frieguen cõ ello donde esta q̃ la hara despegar, y vinagre fuerte haze lo mismo, o tomar y q̃mar vna nuez y vaya el humo ôllo por vn cañuto dõde esta la sanguijuela y luego caera, y si ha passado al viẽtre echẽle vinagre cõ cuerno por la boca, y vaya caliẽte q̃ luego morira. Y en viẽdo q̃ la res ha beuido la sanguijuela no le dẽ a comer ni a beuer porq̃ cõ el agua y comidala passan y meten adelante, mas tengan los vn dia sin beuer, saquẽ agua en vna caldera grande, y abran de tal manera la boca del buey q̃ no la pueda cerrar ni beuer, sino con el desseo de beuer tray gala boca por el agua y haga ruydo en ella, q̃ en sintiendola la sanguijuela se despega, y cae esto no solamẽte puede aprouechar al ganado vacuno mas ha cauallos asnos, y mulas, y otras animalias a quien las sanguijuelas hazẽ daño, y de cuya muerte viene perdida al dueño. ¶ Y otra enfermedad q̃ los labradores llaman lobados, muy mala y peligrosa. Ha vezes viene de pujamiẽto de sangre corrõpida, otras de enconarse algunas mordeduras, otras de muchas causas ocultas, viene por la mayor parte en los pechos y barriga no ay para ello otro tal ni tã buẽ remedio como poner el buey o vaca en lugar frio, y en raudales de agua fria dõde se lauen, y esten alli gran pieça, y sacarles alguna sangre, y lauarselo cõ vinagre. Otra cura, quando viere este mal ha algũ buey vea aquella parte q̃ esta apostemada, y corten al derredor toda casi cõ vn dedo de lo sano y cortẽlo hasta cortar biẽ el cuero, y puncẽ, o dẽ muchas cuchilladas en lo malo por parte de dẽtro, y en todo aq̃llo malo echẽ solimá molido, y poco a poco se secara y caera todo el mal y q̃dara biẽ sana. Esta enfermedad se llama en muchas partes, vino, y no se si le pusieron el nõbre al contrario, pues es claro q̃ si no ay mucha diligẽcia en curar mata aũ presto, q̃ poco a poco penetra hasta las partes interiores, y en llegãdo alla luego mata, esto viene mucho a los puercos, a los quales mas pertenesce esta segũda cura q̃ la primera. ¶ Y otra enfermedad quando ay algun apesgamiẽto de sangre q̃ va a las vñas, y haze andar coxo al buey, y no assiẽta biẽ el pie por el dolor, y aun si le tocá las vñas dõde esta la enfermedad parece q̃ arde como si tuuiesse calentura, y si la sangre aũ no ha descendido del todo a las vñas mas se esta en las canillas, y piernas es biẽ fregarlo mucho y con aq̃llo se desata, mayormente si por bajo de dõde esta le ponen algunos trapos mojados en vinagre para que no dexe descender aq̃lla congelacion de la sangre a las vñas, y sino se resuelue con aq̃llo es bien fregarlo para q̃ venga en calor, o meter el pie del buey en agua callente, q̃ se cubra dõde esta aquella sangre, y desque aya estado vn poco sajarselo, mas si ya ha descendido abajo y esta en las vñas es de procurar sacarlo antes que se torne materia porque es peor de sanar. Pues miren en qual vña esta, y sajenla por dentro que salga harta sangre, y si estan ambas assi enconadas ambas las sangren cõ vn cuchillo, o nauaja bien aguda, y sea por la jũtura dellas, porque por alli estan ellas tiernas, digo entre las vñas, y despues que aya algo dessangrado pongan le vnos trapos mojados en vinagre y sal, y atenselo muy bien, y sobre todo

Para el lobado ó los bueyes.

Para el mal ó vñas de los bueyes.

miren no se moje el pie, y por esso deuẽ siempre estar en el establo dõde sin mojar el pie puedan pascer. Del q̃ aya tenido estos paños con vinagre, y sal como he dicho pongá le vnto de puerco añejo, y otro tanto de seuo de cabron juntamente q̃ con ello sanara, y si aquella sangre ha descendido hasta lo mas bayo de las vñas, sacauenla vña por el cabo por la parte de dentro hasta llegar al biuo, y por alli salga aq̃lla sangre mala, y pongá el vnto y seuo como antes, y nũca abrá la vña por bayo mayormente guardẽ de las abrir por medio della, si la materia o sangre no bizieſſe señal alli. ¶Mas yo por mejor auria matar la res de tal enfermedad antes q̃ se pare flaca y muera q̃ pocos sanan. Esto es lo q̃ llaman despalmar en los cauallos q̃ se aguan, que esto tambien es aguarse los bueyes. Si tiẽ dolor en los neruios, y dello coxeá empapen trapos en azeyte, q̃ tenga mucha sal y con ellos embueluan las rodillas y coruas, y piernas, y talones hasta q̃ sanen. ¶Si se les han hinchado las rodillas tomẽ vinagre calliente, y cõ ello las lauen mucho y majen simiente de lino, y quando lo majaren rocien la cõ agua miel y con vna espója se lo põgan bien caliente y lleue algo de miel abuelltas y fayenlo encima biẽ. ¶Mas si tiene so aquella hinchazõ algun aguaza, tomẽ la leuadura o harina de cebada, y con ello hagá vnas puchas en agua miel y assi bien caliente se las pongá y atenlo encima y tantas vezes selo pongan hasta q̃ madure y desque aya madurado q̃ tenga materia, abranlo con vna lanceta o cuchillo bien agudo, y ponganle encima aquel vnguẽto que he dicho con pez y azeyte, y enxundia todo junto majado o derretido. ¶Madura assi mismo poniẽdo rayz de lirio, cebolla albarrana majada con sal, o abriendolo poner marruuios majados encima, y cõ ello madurádolo primero con otra cosa como esta dicho sana ra. Todo dolor por la mayor parte si es nueuo, y no tiene llaga, sanara bien bañandolo o con vinagre caliente, o con cosas que resueluen, y desatan, y si es postema vieja dẽle vn canterio de fuego, y quemen lo q̃ esta dañado y encima pongan manteca de vacas, o seuo de cabrones y sino huuiere que qualquier destas dos cosas vnto de puerco. Si tienen en alguna parte del cuerpo sarna, sana bien majando vnos ajos y fregando lo bien con ello, y aun dela misma manera se cura la mordedura dõ perro rauioso, o de lobo, y aun de qualquier otra cosa venenosa, y para las tales mordeduras tiensele alli y remudẽ selo algunas vezes. ¶Mas para la sarna si es mucha lo principal es buen mantenimiento, o dõde aya mucha yerua y buena, porque con ella purguen y remonden, y darles sal muchas vezes y hazerles estas vnturas, muchos vsan mieras. Es assi mesmo buena agua de çumaque, porque enxuga y descaspa mucho. Otro vnguento, tomẽ piedra çufre, y majenlo biẽ y tomẽ alpechin azeyte, agua y vinagre y cuezãlo todo junto hasta que se pare todo espeso, y desque este cozido apartẽ lo del fuego y antes q̃ se enfrie echen le buena quãtidad de alumbre molido, y mezclẽlo biẽ y quãdo hiziere buẽ sol rezio saq̃n el buey al sol y alli le vnten bien con ello, porq̃ mucho mas aprouecha al sol y si haze frio, este el buey en el establo calliente donde aya calor, y bara le prouecho. Si ay algunas llagas dela sarna, echen encima vnos polluos de agallas o çumo õ marruuios cõ hollin õ chiminea. ¶Ay otra enfermedad muy mala, y esta suele venir muchas vezes a los bueyes, o de muy sudados, o de resfriados, o si estando trabajando y muy caluroſos y calientes se mojan en tiempo frio, y es que se les pega tãto el cuero, o pellejo a los hueſſos, que aunque tiren no se quiere, ni puede apartar de las costillas, y para que no se resfrien, es bien no dar les

Para el dolor de los neruios.

Parra la sarna de los bueyes.

Para quãdo se le apega el cuero al hueſſo a los bueyes.

de comer ni de beuer luego q̃ han trabajado, saluo pazcan vn poco y rozienles el rostro con vino que cõ ello se alegran mucho y se abiuan, y no se resfriá y esto hagan luego q̃ los han quitado del yugo fregádoles la cabeça, las narizes, el pescuezo. Y haze les mucho prouecho assi para q̃ no se resfriẽ como para otras enfermedades dar les luego a cada vno a comer vnto de puerco poco metiendoselo que lo trague, que a dos vezes q̃ se lo den se regostan y lo comen mayormente si llena sal. Biẽ abra algunos q̃ no se curan de hazerles estos regalos, pues en verdad mas les deuemos alos bueyes, pues pagan lo q̃ hazen por ellos, y con esto no les verna aq̃lla enfermedad, mas si huuiere venido, tomen hojas de laurel en buena cãtidad y cuezá las en agua, y caliẽtes lauen cõ ella do esta el cuero pegado, y sea al sol, y sino le haze al fuego, y tomen azeyte caliente y muy buen vino, y empapen aquella parte tirádo el cuero hazia fuera poco a poco, y cubrá lo cõ algũos pellejos que no se resfrie.

Para las colleras ó los bueyes.

El principal daño desta enfermedad es q̃ no dexa engordar la res, y se va enflaqueciendo. Si se les hinchan los pescueços que les viene de arar o collera, o por otras causas, veá hazia q̃l parte se trastorna, para esto aprouecha sangrar de vna vena gorda que tienen en las orejas, mas primero la hieran con algo para q̃ haga llamamiento la sangre, y salga mas, y sangre le de la oreja contraria de hazia do se acuesta, y si esta hinchado que no se acuelga ni cae a vn cabo mas que a otro, sangrenle de entrambas orejas. Y para que no venga esta hinchazõ hagan vn vnguẽto desta manera, con el qual les vnten los pescuezos en desuñendolos, esto es para los q̃ se vñen al pescueço. Tomẽ pez y cañas de vacas, seuo se de cabrõ, azeyte anejo, táto de vno como ô otro y derritanlo q̃ se encorpore todo, y es muy bueno vntádolos como he dicho.

Muchas vezes tienen mal enla boca, q̃ no pueden comer, que se les hinchá los paladares, hieranselo cõ vn cuchillo q̃ corra sangre, y frieguen les la boca con sal y oregano y vinagre. Si se alcanço con la reja o ha hincado alguna espina, saquẽsela, y si tiene alguna carne podrida cortensela y pongan dõde esta el mal, vnas lanas suzias, y derritanlo que vaya muy caliente, y echenselo alli, y bien atado encima, mirẽ no se moje el pie.

Vn guẽto pa las llagas delos bueyes.

Para la alcançadura de la reja es bueno tomar vna yerua que llaman leche trezna, y majarlo con sal y ponersela alli. Es les muy prouechoso a los bueyes vsar los a lauar con agua fria muy bien las viñas quãdo los desuñen, para q̃ las tengan limpias, y desq̃ enxutos vntarles las coronillas delas viñas con vnto añejo. Vienẽ les muchas enfermedades enlos ojos de donde se causan nuues y ciegan para ello es bien echarles miel dentro, q̃ come lo malo y aclara la vista, y si se han parado hinchados tomẽ harina de trigo, y amassenla con agua miel, y caliẽte pongan se lo encima, y si en el ojo se congela y llega blanco de q̃ se hazẽ las nuues, hagan vnos poluos de sal q̃ llaman de compas, o sino las cascaras de las ybias dela mar, hechas poluos, y sopladas enlos ojos, o cõ estos polnos vnten el ojo por de fuera cõ pez y azeyte junto, porque dello huyan las moscas, porque si esto no se haze, vienen abejas y moscas al olor dela miel, y pũçan los ojos o hazen queresas donde nascen gusanos. Otras enfermedades de diuersas maneras puede tener el ganado vacuno, las quales se pueden curar como las delos caualios.

Para los ojos de los bueyes.

Capi. xlviij. De algunas proprieda des de las carnes vacunas.

Q̃ tuuiere grãdes hatos de vacas, y aũ en q̃lquier numero q̃ sea y lo mismo delos bueyes, deue siẽpre tener aduertencia que cada año escoja

lo que es bueno, y aparte lo que no es tal, y lo venda, conuiene ha saber las vacas viejas q̃ ya no son para parir, las que suelen abortar muchas vezes, y todo lo enfermo. El buen tiẽpo para venderlo es el mes de agosto o poco antes o despues, porq̃ entonce estan gordas tienen buena venta. El cõprar por Bezero, porq̃ en aquel tiempo no se puede engañar dãdo demasiado. Assi mismo antes q̃ entre el inuierno se desbaga de las reses que está enfermas, y de las flacas, q̃ pues quando han auido abundancia de yerua no bã engordado claro es q̃ en el inuierno enmagresceran, y aun es peligro no mueran de bãbre, saluo si les dã a comer en sus establos, y siẽpre el señor del ganado procure tener su hato renouado y de buena casta y biẽ mantenido. Las edades deste ganado son quatro. La primera es de terneros. La segũda añojos. La tercera erales, desde alli adelante son bueyes y toros. En la primera edad terneros (mayormente antes q̃ pazcan) es muy singular viãda, ansi en su sabor como en su virtud de gẽtil substancia, y de singular mãtenimiento, y de facil digestiõ, y por esso es carne de caualleros y ricos, quãto mas crescen, tanto mas van perdiendo de aq̃lla excelencia, y de alli adelante los q̃ fueren castrados nouillos, aunq̃ no son de tan excelẽte carne como los terneros, son muy singulares antes q̃ sean trabajados, q̃ con el trabajo hazense de peor carne, y mas melancolica, y lo mismo cõ la edad q̃ mientra mas va creciendo peor mantenimiento y substancia dã al cuerpo. La carne del ganado vacuno q̃ passa de tres años es mala, que es melãcolica, ayuda mucho ha criar lepra, corrompe la sangre, es mala para las quartanas, para los q̃ tienẽ mal de piernas o venas gordas q̃ llamã varizes, para los q̃ tienen gota coral, para los q̃ tienen cãcer o mal de baço, es carne fria y seca, y por esso es mejor para estio q̃ para el tiẽpo del inuierno por participar de aquel frio, y por parte de ser seca, es mejor para cozida q̃ para assada. La leche de las vacas es muy gruessa y mantecosa, y por esso sale de lla el queso muy correoso. es la manteca delas vacas muy prouechosa para muchas medicinas que desencona y madura, y quita los dolores delas que maduras.

Notas el tiẽpo de vender y cõprar delos bueyes y vacas.

Los edades del ganado vacuno y de sus propiedades

Comiença el Libro Sexto en que se enseña breuemente delas cosas que cõuiene que se haga en cada mes enel cãpo, y este tratado yra partido por menguãtes y crescientes de luna, diziendo q̃ obras se han de hazer en crescẽte, y quales en mẽguãte. Assi mismo pornemos otras señales o algunas mudãças de tiempos que las puedan claramente entender, y algunas otras particularidades necessarias.

Prologo

Rometi arriba en el principio del primer libro, en la partició ỗla obra, q̃ haria vna recapitulació ỗlo suso dicho, en la q̃l breuemẽte ensuma recorreria lo q̃ enla obra principal se ha enseñado ala larga, mostrãdo q̃ es lo q̃ se ha de hazer en cada mes, poniẽdo todos los doze meses en ordẽ, comẽçãdo ỗde enero, pues ỗl co

miẽça el nueuo año, y del començaró los q̃ tratan de agricultura. Dire breuemẽte esto aqui por seguir la via que ellos llcuaron, y pues ya he dicho de algunas obras de agricultura lo mejor q̃ yo he podido en quanto mis pequeñas fuerças bastaron, bastara recoger lo suso dicho q̃ esto es para acordar algunas obras q̃ se há de hazer en aquel mes, q̃ para como se han de hazer remitolos ala obra principal delos cinco libros primeros. ¶ Assi mesmo dixe en el capitulo segũdo del mesmo primero libro, que porquáto los agricultores ponen reglas y arte de astrologia para q̃ los labradores conosciessen y supiessen entender y adeuinar los mudamentos delos tiempos, y aquellas reglas, no las alcançamos todos, q̃ enseñaria y pornia otros auisos mas faciles de entender y conoscer, para q̃ quien quiera por poco que sepa pueda conoscer y alcançar algunas mudanças que suelen de presto acontescer, q̃ alcançarlas y saberlas perfectamente no pueden ser, sin saber muy biẽ aquella diuina sciencia de astrologia. Bien se que quiẽ della mas sabe sabe poco, y no acierta todas las vezes, porq̃ aun dize nuestro redenptor por sant Matheo, que aunque vemos el color y señales que muestra el cielo, no por esso podemos alcançar ha saber los temporales venideros de plenario saber, mas los que lo estudian y miran saben mas que los que no lo estudiaron, y poresso vsan en algunos pueblos biẽ regidos salariar muy bien a alguna persona q̃ supiesse bien y fuesse muy docta en arte de astrologia, para que mirando el curso delas estrellas y planetas, y como imprimen y obran en cada tierra, poco mas o menos enseña, y dize quales años han de ser secos, y quales mojados, para que en los secos siembren vegas y tierras bajas floxas y arenisças, y los mojados, altos y tierras gruessas, que bien auran de prouecho para pagar el salario. Y mas haziendolo assi, que esto de estas señales que porne, bien que sean claras y muy naturales y excelentes, algunas vezes no saldran ciertas, aunque desto pienso yo que sera la principal causa no las saber conoscer ni entender, porque aca en este suelo no podemos por nuestra flaqueza perfectamente deprender, ni penetrar las cosas celestiales, y mas es de Dios saber los tiempos y momentos, que el puso en su absoluto poder, que auer lo de saber los hõbres. Empero porque las mas vezes salen verdaderas y ciertas, y pues las escriuieron y assentaron varones bien sabios y de mucha estima y valor las pongo aqui. Alura assi mesmo algunos auisos otros en este sexto libro, para que los sepa y exercite qualquier persona que tratare en grangeria, y primero los meses.

Mes de Enero en la crescente dela luna.



En este mes enla crescente es bueno enlas tierras calientes y tẽpranas echar mugrones, bundir vides q̃ llamã echar de cabeça, y si son tierras tempranas poner sarmiẽtos o de vña o de baruado. Poner assi mismo los arboles q̃ brotan temprano, como son almendros y sus semejantes, con tal q̃ los ayan arrãcado o cortado delas madres en menguãte de dia, y si ser pudiere en fin de menguãte de luna, porque goza de toda la crescente que se sigue lo qual ayudara mucho a prẽder y ser mejores. Lo q̃l sea en toda manera de posturas y pues para enterir. Poner alemendros, cuescos de duraznos y

cos, y aluerchigos, nuezes, ciruelos, algarrouos, y otros cuescos los quales aun se aurá bien podido poner aun antes del inuierno, q̃ la postura destos cuescos en Enero es buena pa las tierras frias y humidas, q̃ para las calientes y secas por Octubre y Nouiembre es el propio tiẽpo. Es buena postura delos arboles de simiẽte, y de pepitas azedas, como son naranjas, limas, cidras, esto se entiende enlas tierras caliẽtes, q̃ enlas que son tẽpladas, muy mejores por Abril. En esta creciẽte se siẽbran bien las simientes tremesinas mayormẽte si es tierra callente y tempriana, y los bauares q̃ son para ganar al estio, q̃ los q̃ son para comer y aprouecharse dellos en la q̃resma, en otro tiẽpo se há de poner y sembrar, y aun garuáçales. Mas yo q̃rria q̃ se pusiessen los bauares, por fin de Septiẽbre. Si es tierra tẽpriana en esta creciente ponẽ bien los baruados y estacas de oliuas, de sauzes alamos blãcos y auellanos. El mejor poner delas oliuas es en Octubre y Nouiembre porq̃ beuan harta agua. Y aunq̃ vayan de tal suerte plantadas q̃ no salgan mas altas de quanto q̃da sotierra, porque lo q̃ queda sotierra renuecua, y alli echa la rama nueua. Y despues de pressas las tales piernes dende a tres años las jarreten por sotierra, y tengá las escauadas que crecen muy presto y se hazen muy buenas. ¶ Assi mesmo en este mes se trasponen y ponen hortalizas muy biẽ y de las hortalizas porq̃ casi todos los meses se pueden bien sembrar y trasponer, no dire mas, saluo de algunas especialmente. Y no piensen q̃ para estas obras señalo creciente, q̃ doy ha entẽder que se puede hazer en menguãte. Mas digo que en creciente se hazen estas mejor que en menguante, y las otras mejor en menguante que en creciente. Hazer assi mesmo cerraduras delas q̃ dixe se harian con simiente de çarças, y otras semejantes embueltas en sogas. Poner estacas de arrayhanes, laureles, con q̃ todas estas posturas se corten sobre tarde, que es menguante de dia. Sembrar vuas de laureles, arrayhanes, datiles. Y si es tierra caliente de cipreses y paraysos y otros arboles semejantes. Sembrar yeros, mayormente enlas tierras enxutas y algo delgadas. Sẽbrar alholuas quierẽ ser sembradas en tierras mollidas, mas no vayá bondas mas de quatro dedos porque de otra suerte no nasceen biẽ. Enesta creciente se há de començar ha estercolar los prados para beno, si es tierra fria, q̃ si es caliẽte antes. Y si es tierra no muy gruessa dẽde agora los comiẽcen a guardar, que no se huellen, ni los pazcan. Y han se de estercolar en creciente, porq̃ ayuda en tõce a mas crescer la luna, y para ellos es bueno el estiercol delos caualios, y aun mejor q̃ otro ninguno, porque por tragarse casi entera la ceuada cria mas yerua, y sea estiercol nueuo en esta creciente se enxeren bien los arboles que florescen tempriano (mayormente en tierras tempranas) como son almendros, y enellos se enxeren muy bien en este tiempo los durazno de corõnilla y hendido si son los almendros nueuos, aluerchigos, aluarcoques en ciruelos. Y todos estos enxertos destos arboles o otros semejantes que son aussi secos y de brozna madera, son mejores de corõnilla. Y sean quando los arboles en quien se han de enxerir encomiençan a brotar bien. Porque en aquel tiempo sudan mucho y prenden mejor, y aun aqueste se deue guardar enlas mas maneras de enxerir. Y todo enxerir, mayormẽte en este tiempo es bueno embarrar los arboles enxertos con estiercol de vacas embuelto con paja menuda, que es muy singular cosa. Y porque dixe arriba que si enxeren ciruelos en durazno, o arboles que tienen fructa de cuesco y pepita en

almendro, que la pepita sera almẽdra esto se entienda si se enxiriere de messa en tronco hendiendole primero de sũta o passado y no ỏ otra suerte, y lo mismo haze enxerto en auellano. En esta crescientese enxeren bien arboles que tienen goma. Y pueden bien poner cañauerales, mayormente si haze tiẽpo humido, poner si es tierra callẽte granos de naranjas del año antes, y de cidras y de sus semejantes. Y hazer azeyte de grana de arrayhan y laureles, echar gallinas mayormente en el principio dela crescientes. Assi mesmo es biẽ plantar los rosales, y en las tierras q̃ son muy tẽpranas enxerir los cerezos pues son tempranos en brotar, y plantar los assi mismo de sus ramos, q̃ de cuescos mejor se siembran en principio de Biziembre. Que como este arbol quiere tierras frias assi se quiere plantar o sembrar en tiẽpo frio, mayormente de cuescos. Y agora se siembran los alcaceles tardios, y toda obra q̃ se haze para augmentar en ella como es plãtar, y sus semejantes sembrar todas semillas, saluo ciertas que ya son notadas enlos libros de arriba, todas se deuen hazer en crescientes, porque para prender y medrar las ayuda mucho el tiempo no frio, porque frio no las dexa salir por esto, y el calor las ayuda mejor como mas largamnnte se dixo arriva en el primer libro.

Menguante de Enero.

En esta menguante si es tierra caliente y tẽprana es biẽ podar las viñas con tal que sea en lugares defendidos de yelos y en dias claros reposados y sean passadas dos o tres horas del dia para que las vides esten deleladas, y cessen tẽprano antes que torne ba començar a elar. Podẽ assi mismo todos los arboles que no han sido podados antes. En esta menguante es muy biẽ cortar madera para edificios porq̃ ternan muy buena sazon. Y aun no solamẽte se deue cortar en menguãte de luna, mas aun en menguante del dia. Es bien cortar los rodrigones y horcas para las viñas q̃ duran mucho Es bueno sembrar ajos y cebollas por q̃ no nasceran tã quemajosos como en creciente. Y puedẽ poner las cebollas y aun tãbien prenden cortandoles las cabeçuelas con vnas baruajas, y aun poco dela cebolla y temiendo las en remojo vn dia, o sembrandolas donde se puedã regar en tierra humida, y nacẽ muy bien pa cebolletas, digo sembrar las mismas cabeçuelas con sus baruajas, y son mas dulces q̃ de simiente ni delas otras, y nasceran muy biẽ, o sembrar los tallos dellas como dixe arriba. Agora es bueno estercolar los arboles vides, y huertas con estiercol muy podrido, y echar la vrina alas escauas delos arboles, y vides, mayormẽte se deuen estercolar en este tiẽpo los arboles enlas tierras frias y humidas, q̃ enlas callentes y enxutas antes ha de ser y echar ceniza a las escauas. Es biẽ agora escauar las vides enlas tierras frias para q̃ puedã receger agua y se las enxuguen las baruajuelas q̃ tienen someras q̃ se quitaran mejor q̃ rezientes. Es bien escardar los panes, y todo lo sembrado porq̃ mucho se pierde en este tiempo la yerua, esso mismo hazer barbechos porq̃ se mata la yerua, en este tiempo roçar çarçales y toda cosa q̃ es para destruyr, o yeruas o matas. Y enesste mes sino es tierra muy fria, es bueno hazer los vallados. Mas si es tierra dõde yela o gruessa mejor es por Hebrero, y mõdar todos los arboles antes q̃ broten ni engorden las yemas. Aqueste sea general para en todas las menguãtes de los meses que todo aquello que es para guardarse conseruara mas seyendo en menguante antes q̃ en crescientes, digo coger semillas de qualquier suerte que sean coger frutas tresquilar, castrar, podar roçar, y otros semejantes segun dize Plinio en el libro. xviij. capit. xxxij.



En la creſciẽte de Hebrero enlas tierras templadas que ſon mas gruessas ſe encomiençã a guardar los prados de heno no digo que ſi de antes los deffendieren que no ſera bueno, mas q̃ no aguarden a mas tarde. Y eſtercolen los en tiẽpo ſobre dicho. Y dela miſma manera que enſeñe en eſte otro mes de arriba, y aqui verna bien dezirlo, pues no ſe ha dicho en otra parte, que es ſeñal de año abundoſo, quando el mes de Hebrero es mudable, y caliente, ya frio, ya enxuto, ya lluuioſo, que quando los temporales andan concertados, van los años proſperos, que el inuierno ſea muy frio de yelos, y medianamente lluuioſo, el verano tẽplado y muy lluuioſo, el eſtio caliente y enxuto, el otoño templado y lluuioſo, y bueluo al propoſito. Aſſi meſmo en eſta creſciente ſe ſiembran las ſimientes de panes tremeſinos en las tierras templadas, y las lantejas mayormẽte enlas tierras ſecas, q̃ ſi en humido las ſiembran, podrecenſe mucho. Y enla manera del ſembrar mirẽ lo ſobre dicho en el libro primero. Y tambien ſe ſiembra el cañamo y lino regado. Y ſe ſiembran biẽ los yeros, y no los guarden a ſembrar al Março que ſon dañoſos. Siembranſe aſſi miſmo la ceuada ladilla, que es de dos ordenes, y poner ſarmientos y baruados de qualeſquier arboles, que aun no brotan. Echar mugrones tumbar vides, poner las vides de quantas maneras ſe pueden poner y enxerir las en las tierras tempranas o templadas, o donde ſe riegan. Poner mimbreras y otras eſtacas de olinas ſauzes, alamos, y otros ſemejãtes arboles. Poner los cueſcos ſobre dichos, mayormẽte en tierras frias, traſponer perales delos tardios y mãçanos, q̃ los tempranos por Enero ſe quierẽ traſponer, yſi es tierra caliẽte antes del inuierno, ſembrar auena y otras legũbres mayormẽte enlas tierras frias Poner cañauerales, y es biẽ q̃ ſea en tiẽpo humido q̃ tenga las rayzes vn dia en mojo. Poner lirios. Sẽbrar aſſi meſmo granos de cidras, azãboas, limas, narãjas, ſembrar albahacas, anis, neldo, coles, altamiſa, hinojo, maſtruerço, lechugas, puerros, yerua ſanta, pereyil, moſtaza, dormideras, calabaças para tẽpranas y otras hortalizas y ſe hazẽ muy buenas cerraduras, como he dicho delas ſimiẽtes embueltas cõ ſogas viejas. Traſponer laureles. Encomẽçar anſi meſmo a comprar ouejas, corderos y otros ganados, porq̃ ya ſon ſin peligro de los frios ỗl inuierno ſaluo ſino acude março muy brauo. Echar anſares, gallinas y pauos. Es agora buen enxerir perales, mançanos, y otros arboles q̃ brotã eneſte mes. El proprio enxerir es agora, o de corona, o de barreno, o de hẽdido, o de jũta, y antes q̃ las yemas comiencen a engordar es buen enxerir de paſſado q̃leſquier arboles en otros. Es biẽ en eſta creſciente enxerir olores y medicinas (como ya tengo enſeñado) en los arboles y vides antes q̃ comiencen a brotar, quando ya quierẽ començar, y hazẽ muestra de engordar las yemas. Poner eſtacas de arrayhanes, ſi la tierra es tẽprana, y de granados, y de otros arboles q̃ ſon aſſi tardios como ellos en brotar. Que enlas tierras tardias o frias mejor es por março, y aũ por Abril. Traſponer roſales en las tierras tempranas poner violetas. Agora puede anſi meſmo poner el açafran, y aun poner eſparragos, bien que enel mes antes ſe pueden bien ſembrar y ſiembranſe de vna ſimiente que tienen como vuillas, quieren tierra mollida, y no ſembrarſe muy hõdos, mas tres dedos, y algo quierẽ humidad, o coger ſus rayzes y ſembrarlas en alguna parte algo mas hõdas, y quieren tierra muy bolgada. Enuician mucho con ceniza, y naſcen muy mejor. Y por eſſo quando naſcẽ

en tierra q̃ las queman son ellos muy mejores y nasce̅ mas. Y por esso los vsan sembrar en Italia entre los cañaverales, porque lo vno y lo otro se quiere quemar, como dixe de los rosales, porq̃ con el fuego renueuan mucho. Y si es tierra tẽprana se pueden bien poner estacas de morales y sus baruados, mas porq̃ son arboles que brotã tarde mejor es esperar a la creciente de Março, saluo sino fuesse en tierra muy caliente y en año muy tẽprano. Es bueno en esta crefciente sembrar las auellanas, mayormente si las han de poner sin cascara como he dicho en su capitulo. Es bueno agora comprar lechones, principalmente en tierras tẽpranas y calientes, donde ay abundácia de yerua, porq̃ dende agora mejoran mucho, digo los que estan destetados. En este mes suele andar mas gallego q̃ otro viẽto. Y da mucha substancia y tempero a la tierra. Es bien ocuparse mucho mas en este mes en las cosas del campo que en otro tiempo ninguno, especial entre tãto que el anda, o sembrar semillas, y aun si no huuiere frio plantar toda manera de arboles de los q̃ no han echado hoja ni flores, poner yerua buena de sus rayzes y otras yeruas y hortalizas. Agora sembrar las vuilas de parayso, y quieren se biẽ regar. Agora resciben ellos bien q̃lquier enxerto de passado, q̃ otros parayssos q̃ ay que tienen la hoja que parece algo en la hechura y color a la de las oliuas saluo q̃ es mas blanquisca. Su propio poner es agora y prende de estacas y se plãtan muy bien. De jazmines clauellinas puestas de sus cogollos pueden hazer las eras y sembrar las simientes. De alamos, cipreses, de pepitas de peros y semejãtes fructas, y trasponer los cipreses alamos o baruados de alamos, y poner estacas de alamos y sauzes, freznos, y oliuas y poner todas semillas de arboles como yedras arrayhanes, laureles.

¶ Menguante de Febrero.

En esta menguãte de Febrero es biẽ echar el estiercol muy podrido en las escauas de los arboles o vides q̃ son tardios, y echar vrina podrida a los arboles, lo qual sea en tiempo frio, y de mañana, y cõ ella lleuaran mas fruta y mas sabrosa, mas todo estercolar de los arboles ha de ser antes del inuierno. Es biẽ podar las viñas en las tierras tẽpladas y poner sus horcas alas vides q̃ estan armadas sobre perchas, y atar las parras y enrrodrigonar porq̃ ante que comiencen a brotar y a hinchar las yemas este hecho, q̃ de otra suerte pierdẽse muchas y menoscabase el fructo y q̃dan las vides mancas y mal armadas de mala hechura. Y es bien ararlas o cauarlas, mayormente si es tierra gruessa para q̃ mate la yerua, si tornare a nascer q̃ la tornen a recobrar del açada q̃ llaman a mata yerua. La qual se haze por Mayo muy bien en las tierras tẽpladas o frias, y en las que son caliẽtes, por Abril, y en esta lauor no deue entrar arado en las viñas q̃ destruye mucho los pápanos nueuos por estar tiernos q̃ los derruecan con la cola y cõ la boca, y topando. En esta menguante de Hebrero y en la ante passada se cortã bien las cañas, y con buena sazõ las mimbres para cestos y otras rezias obras, mas las q̃ son para obras blancas no se han de cortar hasta q̃ esten bien echadas porq̃ entonces se mondan bien, q̃ como sudan ligeramente despiden la corteza. Es agora bien arar los campos que han de sembrar ala sementera siguiente. Es bien agora quitar a las vides todas las baruajuelas y yerpas sino se ha hecho en la menguãte passada, y a todos los arboles nueuos, mayormẽte en tierras frias q̃ en las calientes antes ha de ser. Es biẽ podar agora los arboles que son algo tardios en el brotar, porque no echen la virtud en las ramas que son dañosas, quitãdoles los secos y desuariados y mõdar los de los gusanos y otras suziedades. Agora encomiençan ya las palomas ha abijar, y en todo este mes. Porende den de agora las limpiẽ mucho por amor de los piojos. Si haze buen tiẽpo han se de

escarçar las colmenas agora y limpiar las muy biẽ, quitarles los resecos lo podrido, y aq̃sto se deue procurar ante que empollen. Y porq̃ hasta aqui los ossos há estado encerrados y salen hambrientos hazen daño en las colmenas es bien ponerles guarda. Huyen mucho si huelen açufre. Y por esso en algunas partes dõde las colmenas estan en lugares desiertos, donde ay estas alimañas ponen cerca de las colmenas trapos mojados en açufre derritido, que esten colgando porque el viento lleue aquel olor a toda parte, y lo huelen. Es bien agora sahumar las colmenas con romero y otros olores. Dar les de comer si les faltan flores, y aun aquesto se tiene de hazer por todo el inuierno en las tierras frias, y q̃ son esteriles. Dende agora y mejor por Março se toman bien los gaçapos para hazer bosques, o biuares de conejos, y los lechones de los jauallnes. En este mes se hazen bien los vallados en las tierras frias y humidas, porque agora tiene la tierra tempero para assirse vna tierra con otra, y las aguas no son muy grãdes para que derruequen lo hecho. En esta menguante, en las tierras tempranas es bien castrar los ganados.

¶ Março creſciente



Este mes tiene assi mismo algunas obras que se puedẽ hazer en hebrero y en Abril: porque casi cada mes como este en medio de otros dos, participa de las propriedades dellos, y mucho mas este, y aun Hebrero. Porque tienen parte de los frios del inuierno y de sus aguas, y de la serenidad del verano y de su calor: y por esto veemos que por la mayor parte en aquestos Meses, ay mas mudanças de tiempos, que en otros ningunos, que mil vezes aclara y serena el dia, y otras tantas añubla y escurece. Y en las tierras muy calientes es el Mes de Enero, como el de Março en las frias, El de Hebrero tercia en medio, y ansi es 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 hazer antes, o despues, que aunque sea verdad que en aquel tiempo señalado se hagan muy biẽ no se entiende perder sazon, y ser mal hecho de quinze dias mas temprano o mas tardio, saluo en las obras del enxerir q̃ aquellas quieren ser mas apunto, y en tiempo mas limitado. Pues en las tierras que son tardias y frias, y en los veduños que son tardios aun agora es buen poner, y tumbar vides de cabeça, 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 vuas tempranas como los son todas las delicadas mejor es por Enero o Hebrero. Agora es muy buen enxerir de viñas, poner estacas de arrayhanes, morales. Y si son tierras que se riegan, estacas o barua dos de olmos con que se corten, o arrinquin en menguante de dia, que es la tarde. En las tierras gruessas dende agora se guarden los prados para que tengan buena yerua. Agora en las tierras calientes se siembran bien el panizo y mijo, mayormente si es tierra que se riega. Agora ansi mesmo se siembran muy bien los garuanços, cañamo, y lino regadio. Y si alguna heredad esta perdida que tenga buenas cepas escauen las y corten las por bajo, y despues tornen las ha abrir para que echen nueua madera y se hagan muy buenas. Y si es tierra caliente sea por Hebrero, que siempre se tiene de hazer antes que broten. Es buen sembrar agora las mielgas y las alfalfas, y aruejas. Es buen tiempo de acogombrar los arboles en las tierras calientes, y en las tierras tempranas, digo los que se vsan acogombrar. Es bien sembrar agora melones, cogom

bros, calabaças, pepinos, y los cardos. Tambien los esparragos se siembran agora en las tierras frias, y ruda se siembran agora de su simiente, y el coriandro o culantro, y otras semejantes semillas anis, neldo, acelgas, bledos para al estio. Agora es bueno poner estacas de granados. Agora es bueno de sembar todas las pepitas azedas. Agora es bueno delas endulçar en leche o agua miel para sembrar. Dize Albencenif que los cidros, naranjos, y sus semejantes se tornan de azedos dulzes, si los jarretan, y por medio del tronco de alto a bajo dan vn barreno y le hinchē de açucar, y que todos los ramos que nasciere en el compas del barreno daran fructo dulce, y lo de alli a bajo azedo. Gentil secreto para endulçar los naranjos, limas y cidras y azamboas. Agora se ponen muy bien las higueras en las tierras templadas q̄ en las calientes, antes se deuē auer puesto. Agora se enxeren bien los perales tardios y mançanos, y se pueden sembrar las seruas. Agora es buen tiempo de cōprar ganado vacuno, porque aun no está gordos para q̄ engañe, y aun de domar lo brauo, porque estando algo delgado no sera tan duro de amāsar. En este mes las abejas labran en la flor y hoja nueua delos olmos y leche trezna, y hazeles mucho daño, Acorranlas cō lo que arriba dixe en su tratado, y sahumenlas y limpienlas. Agora aparejen los corchos para enxambrar, porque quando las ēxambres salieren no se pierdan por mal adereço. Es bien curar agora las vides enfermas o llagadas como arriba se dixo Y se ponen bien ramos de saluia. En esta crecientese toman bien las animalias, ō conejos y otras semejantes, para hazer nueuos biuares y crias o rehazer los viejos. Agora y en todo este mes visiten mucho las colmenas por amor delas 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 açufeyfos.

Menguante de Março.

En este menguante se podá muy biē las viñas en las tierras tardias porq̄ entonce tienē buena sazō, que no llorā tanto mi se yelan ni escaldan las yemas. y en ningūa manera passe el podar desta menguante, porque ya las viñas apuntā muy reziamente, y echan mucha rama y quando echan en lo que se corta pierdē del fruto y fuerça. Mas q̄ dire ōlos q̄ se dá tan mal cobro, q̄ passa todo el mes de Março primero q̄ metā la podadera en la viña, sino que en los tales se verefica aquel refran, q̄ la viña ōl ruyn se poda en Abril Verdad es q̄ las viñas q̄ se podan tardias estan mas seguras ō q̄marse de el yelo, y mas soy ō opinion y voto q̄ sea temprano q̄ no le vendra tanto daño como si fuesse muy tardio por q̄ llorā mucho y se echā las cepas a perder. Agora es bin jarretar las vides nueuas si es tierra tardia q̄ en las tempranas por Hebrero se deue hazer. Agora se aran ansi mismo las tierras para q̄ tengan buena sazō no crien yerua para sembrar pan. Y aū se tornan arar las tierras pa lino y cañamo para q̄ en la crescientе del mismo mes se puedan sembrar en las tierras frias y q̄ riegan. Agora es muy buen cauar las viñas antes q̄ comiencen a brotra por que se haze con buena sazon y sin daño de las yemas. Ansi mesmo agora es biē armar los parrales atarlos y enrrodrigonar las vides nueuas Agora en las tierras frias es bueno q̄ echen al pechin no salado, y aguado a las escauas delas oliuas, y alos que son esteriles barrenarlas como dixe ariba, y poner les sus cuñas de oliua bien tiestas Esto se dixo enel capitulo ō las oliuas enel libro tercero. Agora en las tierras frias es bueno desmochar las oliuas, y quitarles todo lo que se les deue quitar. Mondar las higueras, los morales, granados y arboles que tarde brotan. Agora se deuen escardar las huertas de todas yeruas, y los panes y poner les mucha guarda porque ya encomiençan ha encañutar, que no los

les pazcan ni buellẽ. Y esto se guarde de aqui adelante, y para que alos granados no se les cayga la flor hazelles las medicinas que enseñe enel libro tercero. En esta menguante se trassieguen los vinos quãdo haze frio, y se sotierren y se põgã en soterrraños si hasta aqui no lo há hecho. Si en março riegá los almẽdros amargos cõ vrinas de psonas, tornarse há dulces. Esto es para los arboles, mas quien las almendras amargas quiere tornar dulces haga desta manera. Pelẽ las primero en agua caliente como quando son para almendradas, y echenlas en vna vasija y pongan las en agua dulce, en la qual esten nueue o diez dias, mudãdo les cada dia agua fresca, en menos tiempo se endulçaran si es en agua q̃ corre, y para esso metanlas assi en vn cesto y ponganlas en raudal, que en tres dias se parará dulces como las otras, y hechas leche, mas destas tales no se puede hazer azeyte si no nuegados y otras cosas.

¶ Abril creciente.



En este mes mejor que en otro ninguno se plantá las estacas de morales, arraybanes y granados y boxes, dõde los vsan poner en los jardines que son plantas muy graciosas ala vista que parescen arraynes, digo poner estas estacas en este mes si es tierra fria y se riega que si es tierra caliente y que no se riega antes se ha de auer hecho. Ansi mismo enla tierra fresca y donde se pueden biẽ regar se plantan bien las estacas nuevas de olivas y nuevos baruados. Siembrá se bien las mielgas en tierras frescas. Agora se enxeren bien las olivas de escudete o cañuto. Agora se siembran bien muchas hortalizas, principalmente colino melones, cogombros, pepinos, puerros alcaparras, cebolletas, culantro, calabaças yerua buena, apio, lechugas, y otras semejantes, que como dixe las hortalizas o las mas dellas en todo tiempo se pueden sembrar, digo dende Enero hasta Agosto, donde se pueden bien regir. Agora se siembran biẽ los açufeyfos de estacas o baruados enlas tierras calientes, que enlas frias aũ por Mayo se pueden poner. En este mes se pueden enxerir los duraznos y pirscos de escudete y cañuto, y aun si es tierra callẽte se enxeren bien los cidros y naranjos, y los arboles de su generacion. Es su enxerir de escudete, y aun las higueras si estan en tierra caliẽte y seca, mas todo esto se haze mejor por Mayo y Junio. Agora se enxeren los seruales, y aun por Mayo en ellos. En este mes pacen los bezerros y si ay poca yerua, den bien de comer a las madres. Y en estos tiempos por el mes de Março, agora sea creciente agora sea creciente agora 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 arboles. Agora han de guardar las abejas y colmenas de las mariposas, poniendolas lumbres que dixe en el libro quinto que auian de poner alas tardes entre las colmenas, y matar las mariposas que agora ay muchas, con las muchas maluas y muy viciosas. Si en esta creciente se empreñaren las ouejas y cabras pariran muy tempriano y estaran los corderos grandes y rezios quando vinieren los frios del inuierno. Agora en las tierras frias es bueno echar las gallinas, y biẽ que desde el mes de Enero hasta el otoño se sacan bien pollos hasta Abril o Mayo, son los mejores que a los del estio, mucho les suele perseguir la ceguera, y hincharse las cabeças, y mueren se mucho al inuierno. Agora se enxeren bien los morales y açufeyfos.

¶ Menguante de Abril.

Agora es biẽ arar las tierras gruessas y humidas enlos lugares caliẽtes, porq̃ en este mes suele llouer mucho y se pueden romper ligeramente, y está-

do aradas, el Sol las penetrara y enxuga ra dellas la humidad dañosa. Y aun ago ra se pueden cauar las viñas, mas andē los cauadores con mucho tiento que sa len ya las yemas muy rezio. Agora en las tierras calientes se tresquilan bien las ouejas. Dende aqui adelante en las tierras calientes y secas, han de comen çar ha regar los panes que se riegan, y los arboles y huertas por Março. Assi mismo agora limpienlas colmenas otra vez, de muchas sauandijas y arañas que se acogen a ellas. Y siempre estē bien em barradas, que no tengan agujero enel cuerpo: porque dizen que nunca sube la obra mas de donde estan algunos aguje ros. En las tierras calientes es biē en e sta menguante cubrir los arboles, digo las escauas, y lo mismo a las vides.

¶ Mayo creciente.



En este mes en las tier ras frias y tar dias se siembra bien el mijo y panīço y aruejas. Agora en las tierras tempranas y calientes se enxeren de es cudete y cañuto los duraznos y prīscos aluarcoques, almendros, naranjos, ci dros, limones y sus semejantes. Puedē assi mesmo en las tierras calientes, en xerir las higueras de escudete, mayor mente las que llenā breuas que son mas tempranas. Pueden se sembrar assi me smo melones, cohombros, pepinos, ra uanos, lechugas, trasponer puerros en sulcos, si se riegan, mas esto mejor se ha ze al otoño. Siembran verdolagas, las quales aunq̄ las siembran en qualquier tiempo no nascen sino en tiempo calien te. Assi mesmo se siembran verças de qualquier generacion que sean. Y si quie ren hazer que las granadas se hagan grā des en vna vasija como dixe en el capi tulo de los granados agora se tiene de hazer. Agora tambien se tienen de ma tar las mariposas que vā alas colmenas. En las tierras tempranas se pueden en xerir las olivas de escudete. Y en las tier ras frias cubrir las cepas y arboles que estan en escaua si antes no se ha hecho. Agora es mejor poner de pepitas azedas que sea todo el año mayormente si es en tierras frescas que nasceran mas presto y crescen mejor y no tienen tāto peligro de yelos. Quieren tierra muy estercola da y podrida, y abundancia de agua, y antes que las siembren esten en sus naīā jas, q̄ por estar mas tiernas nascen mas presto. Agora es bueno en las tierras ca lientes juntar los cabrones y morruecos con las hembras para que se empreñen, y vernan ha parir ha buen tiempo.

¶ Mayo menguante.

Es buen tiempo agora para dessle chugar las viñas, quitandoles (co mo dixe en el segundo libro) todo aque llo que chupa y destruye la cepa y haze daño, y no da fructo. En las tierras frias es bueno arar las tierras gruessas y hu midas, quando haze sol, porque la yerua toda perezca, y agora es buen tiempo de castrar los bezerros, mayormente si la tierra es fria, cochinos, corderos, y tres quilar las ouejas. En este mes en las tier ras tardias se mondan bien las olivas, mas yo antes lo querria tener hecho. En este mes deuē regar los arboles que se suelen regar. Pueden cozer los ladri llos y tejas, porque los que agora se ha zen son muy singulares. Agora es bue no derrocar los altramuzes que se sem braron para estercolar la tierra. Es bue no arar las huertas para lo que se ha de sembrar enel otoño. Agora en las tierras calientes y tempranas es de segar el he no ante que se pare seco. Y si es tierra fria y tardia lo dexen de regar, y aun en las tierras que son tempranas si estan buenas las cenadas las sieguen, por que si mucho se secan caese muy mucho grano, mas no es tal la cenada como la que se siega muy enxuta y bien sazona da. 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 viciosos donde ay humidad sobrada, y no coge ayre.

¶Junio creciente.



AUn en Junio en las tierras frias pueden bien sembrar mijo, panizo. Agora se pueden enxerir de escudete todos los arboles que tienen gruessa corteza, y corrosa como son higueras, olivas naranjos cidros, laureles almendros, y los semejantes que son muchos y de muchas maneras, y se enxeren bien ciruelos en almendros, y los duraznos y otros arboles de la misma manera. Agora se siembran bien las borrajas para que sean tempranas, y verças, y otras hortalizas donde se pueden bien regar. Agora quien quisiere acortar los ramos de los granados para que se hagã, ellos grandes dixe en esta otra creciente de mayo lo pueden hazer 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 tardias) salen nuevas enxambres. Tenga siempre el colmenero buena diligencia que no se pierdan.

¶Junio menguante.

QUiten en esta menguante el agua a las higueras que llevan fructo, y se suelen regar y maduran presto y seran mejores los higos que si se regassen, mas yo no lo quitaria si se ha regado hasta alli, porque pienso que se añublaran los higos, y cada cosa se conserva con lo que se crio. Agora han de hazer, y aparejar heras para trillar, como se dixo en el libro primero, ya es tiempo de segar las cevadas. Y luego en las tierras calientes y tempranas, el trigo toma sazon para segarse. Y las havas, y garvanços y otras legumbres que estan secas se cogen bien. Agora si la tierra esta blanda que aya algo llovido, se puede recorrer las viñas de la açada para mollir y matar la yerva, mayormente en las tierras frias, y pueden arar las tierras frias, y pueden arar las tierras para pan en los lugares tardios y frios, y aun en los arboles que maduran tarde su fructa si la tienen demasiada, es bien entresacarles alguna donde esta mas espesso para que la que quedare crezca mas, y hazer se ha mejor lo que quedare, y no envejecera el arbol tan presto. Esto se haze muy bien en los perales, mãçanos duraznos, y sus semejantes. En los que maduran temprano no es necessario, porque aun la tierra tiene humidad y virtud para darles substancia y mantenimiento. Y si huvieren de hazerlo ha de ser mas tempriano. Esto se entiende que es mas necessario y provechoso, donde los arboles no se riegan que no donde los acostumbran regar. Agora en las tierras frias es bien castrar los bezerros, los chivos, y corderos. Agora se siegan bien los prados en las tierras frias, y se arrancan linos y cañamos. Y agora se ha de castrar las colmenas. Y si la colmena esta de sazõ para castrar, muy mejor es en menguante q̃ en creciente, porq̃ se haze con menos daño de la colmena y cõ mucha mejoria de la miel. Y en las tierras frias agora se pueden tresquilar biẽ las ovejas, y sera muy mejor la lana por ser mas sudada.

¶Julio creciente y menguante.



EN este mes ó Julio no ay tãto que hazer como en los otros, porque las obras son de tal calidad q̃ ellas muestran lo que han de hazer en ellas, y lo principal es que en este mes en las tierras tardias se acaba la cosecha de los panes, y es mejor en menguante que no en creciẽte. Y aun las obras de este mes por ser las mas en coger los panes mas

son obras de menguante (pudiēdo se hazer) porq̄ mas se conserua en este mes. Si las viñas son en tierras callentes y secas han de cobrir las cepas porque no las seque el sol. Agora se siembran bien los nabos, çanahorias, y aun verças para el inuierno y cebollas y otras hortalizas. Ya un agora si la tierra es fria se pueden enxerir bien arboles de escudete. Agora es bien sacar la grama, que la que agora se corta no torna a renascer. Y lo mismo los helechos. Agora deuen procurar que en las viñas aya poluo, porque les haze mucho prouecho, lo qual le hara biē mullēdoles la tierra al pie a las mañanas y tardes, con ello cresce la vua y madura mas presto, mayormente en tierras humidas. Y aun si son donde ay arboles que no se riegan o vides, se abre la tierra con la sequedad del tiempo, es biē remollir, porque por aquellas hendeduras no entre el sol a las rayzes de las plantas que las escalda y seca, mayormente en los arbolezitos nueuos y sarmiētos y viñas nueuas. Agora es bueno (o el mes antes) que los toros salten las vacas para que vengan a parir a buen tiempo. Y aun agora se pueden poner estacas de cidros y limones si los riegá bien, mas ami me parece obra muy tardia. Y aun agora si ay algunos arboles frutiferos en las tierras donde han segado panes y estauan en escauas. Es bien cubrirlos, porque ante lo sembrado les cobria las rayzes. En estos meses pueden juntar las ouejas y cabras con los machos para que se empreñen, mas sea esto donde pacen en tierras calientes y de mucha yerua, mas para en qualquier lugar lleuan mucha vētaja los corderos y chiuos que nascen tē prano, assi para ser muy buenas como para no ser tan peligrosos de dormir. Agora las fructas tardias que maduran en el otoño deuen entresacar las si el arbol tiene muchas. Agora estan buenas las almendras de coger y de buena sazon, y en principio deste mes se siegā los prados de heno en las tierras algo tardias. Agora es bien sembrar la mostaza, y de traer los puercos y otros ganados en los rastrojos para comer el espiga perdida.

¶ Agosto, creciente y menguante.



Assi será las obras de Agosto casi como las de Julio por ser ellos muy semejantes. En este mes es bueno buscar agua para hazer pozos, porque no auiendo llouido y con la grande secura delos soles y tiempo caliente, donde agora hallaran agua de creer es que sera continua todo el año. Ya dixe de que manera la auian de buscar en el libro quarto. Agora es bueno quemar las tierras o para pasto, y echar el estiercol en las tierras de pá, y tornar ha arar las tierras si tienen sazon, y cubrir el estiercol para que ala sementera este muy bueno. Agora se han de sembrar los altramuzes, y en auiendo llouido se siembran los nabos para tardios, y es bueno sembrar los ranos y coles tardias. En fin deste mes se coge la simiente de las mielgas y alfalfa, que entonce tiene sazon para sembrar despues. Agora (si la tierra es humida) han de deshojar las vides para que los razimos se assoleen. Y si seca cubran las porque no se sequen. En este mes se pierde mucho la grama y helechos, si cō los calores lo aran y sacan. Agora se hazen las paseras delos higos, durazños, prisco, ciruelas. Y es bien agora en toda tierra mayormente en la temprana aparejar para la vendimia las cosas necessarias que este todo apunto. Agora assi mismo ay vnos moxcarrones que persiguē mucho a las abejas. Procure el colmenero matarlos. Agora en las tierras humidas se han de alçar las varas de las vides para que no pudra la vua

¶ Septiembre crescient.



En esta crescient es bien ya encomençar la sementera mayormẽte en las tierras frias y flacas y principalmente si son simientes a quien hazen daño las muchas aguas, porque con ellas se ahogan, y no les dexan bien nascer como son centeno, cevada y otras semejantes. Y aun agora se siembran arvejas, havas, altramuzes en las tierras calientes, que si es en tierras frias antes ha de ser porque si haze frio no nacen bien. Y a vn si las tierras gruessas estan bien mollidas que se puedan bien arar para sembrar. Agora es la buena sementera del trigo, y principalmente dclo que llaman candeal, porque como arriba dixe en el libro primero grande ventaja lleva la sementera tempriana. Agora se siembra bien el lino que no se riega, que llaman vayal. Agora se siembran herrenes y alcaceles tempranos. Agora se siembran dormideras en las tierras calientes.

Agora se aran las tierras para prados, y se limpian y estercolan con nueuo estiercol, y en todo este mes se hazen bien los pozos, porque dende agora antes que llueua hallaren agua, cierto es que no faltara en todo el año, aun mejores en el mes de Agosto, porque en Septiembre ya suele llouer y hallan agua donde no la suelen auar. Agora en fin deste mes se ponen bien los cogollos de las clauellinas.

¶ Septiembre menguante.

Deuese aparejar enel principio desta menguante la vendimia, si antes no la han aparejado, mayormente para en lugares tardios, que para para los tempranos antes se deue hazer. Agora se cuelgan bien las vuuas 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 oluido digo lo aqui. Esta se haze bien donde ay parrales cerca de portales y lugares cubiertos metiendo alli el sarmiento con sus vuas quedando entero enla vid para que deffendido del frio y aguas, que es lo que corrompen las vuas. Agora es bueno echar estiercol enlas tierras que se han de sembrar, para que ala primera agua se encorporen bien y puedan bien sembrar. En todo este mes es bien castrar las colmenas y enxambres sino han sido castradas, o si estan tan llenas que aya que les puedan quitar y dexar para su mantenimiẽto en el inuierno, 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 lleuan fructo, o no llegan ha perfecta maduracion para las auer de enxerir o curar, y si han de poner plantas señalar las buenas para las auer de conoscer despues, y tomar dellas. Agora se aparejan los arboles para los poner entrante el inuierno en las tierras que son calientes y secas. Digo que es agora bueno hazer los hoyos, escoger y notar los arboles para sacar dellos las plantas. Agora se cogen bien las miel gas para guardar para el inuierno, agora al principio deste mes, si la vua esta verde ha se de quitar la hoja a las vides para que se enxugue la humidad y se tueste, agora se cauan y aran bien las tierras para sembrar ala primauera ode hortaliza, o de simientes tremesinas.

Y si las viñas son en lugares humidos que pudren la vua, agora es bien algunos dias antes dela vẽdimia desojar las vides por los lados para q̃ se enxuguen.

¶ Octubre, crescient y menguante.



En principio deste mes se hã de señalar ẽlas trasplantadas las vides pa

conocer agora como en todo tiempo sus vendimias, conoscen se bien quales son frutiferas, y quales son esteriles conocē se bien quales llegan ha perfeta madura cion, y no tengan esto en poco q̄ mucho va saber de cierto que planta de buena casta al tiēpo dela postura, y ponen buē veduño, lo mismo se puede hazer biē en el mes de Septiembre y dexar señaladas las vides para no errar despues. Agora es buen vendimiar enlos lugares enxutos y algo tardios. Agora es tiempo para toda sementera de lino, trigo, cenada hauas. Agora se escauan las vides para que les cayga la hoja en el escaua, y si es tierra caliente, y templada dexen las todo el inuierno descubiertas porque lo vno se les secaran lar baruajas y rayzes que estan enla sobre haz dela tierra lo otro beuerá agua, mayormēte si es la tierra enxuta, y si es la tierra humida, y seca esten todo este mes de Octubre, y parte de Nouiēbre ansi y luego tornē a cubrir mas muy mejor es atetillarlas (como dixe arriba en el libro segūdo) en fin deste mes. Si las vides estan flacas enlas tierras callentes o templadas las puedē podar o repodar despues q̄ han echado la hoja, y principalmente quitarles las varas. Agora se pueden biē poner estacas de arboles como son alamos, sauzes, y olmas de piernas de estacas, trasponer almendros y todos los arboles que lleuā temprano la fruta. Agora han de cobrir los cidros, y naranjos y los arboles desu casta, ansi en escaua como lo alto, porq̄ no se yelen. Agora en este mes es biē hazer el azeyte de las azeytunas verdes q̄ es muy singular para comer. Agora si fuere possible sea toda sementera, y no mas tarde, de toda suerte de pan como es trigo, centeno, cenada hauas, aruejas altramuzes, y lo semejante. Y si hasta aqui no hā estercolado las tierras agora se estercolā bien en especial para las simientes tremesinas. Agora se hazen bien los hoyos, para plantar arboles y vides ala primauera, y porque tomen sazon echenles estiercol dentro para que se pudra con el agua y adobe la tierra. Agora en llouiendo se deuē apoyar los cardos o trasponer los, coger vellotas, castañas nuezes, auellanas plantar cerezos, guindos, perales tempranos y mançanos, y todos los arboles que no tienen frio. En las tierras callentes. Agora pueden biē enxerir vides y arboles, mas no suele salir muy cierto. Agora se siembra la mostaza. En este mes es biē sembrar el enel do, cebollino alcaparras, espinacas, trasponer los puerros en sus sulcos, poner todos cuescos y los de las palmas, castrar las colmenas, coger los membrillos, y fructas tardias, poner rayzes de yerua buena porque encepa mucho, poner en solanas hortalizas, arar las tierras, para matar la yerua, en este mes se ponen bien y trasponer los lirios, y açucenas se trasponen bien por Agosto, y septiembre.

¶ Nouiēbre, creciente y menguante.



Si hasta aqui no hā hecho la semē tera no se deue tardar mas. Ponense est mes los arboles suso dichos que no temen frio, y si la tierra es enxuta, y callente agora lleua ventaja al poner dellos a la postura de la primera poner cuescos de duraznos almendros y los semejantes, mas los que ponen ante del inuierno o en este tiempo no los ponganen hoyas como dixe en el capitulo delos almendros, porque se ahogarian con el agua, que aquella postura es mejor para Enero y dende en adelante. Agora es bien estercolar los arboles, y viñas que suelen estercolar. Agora limpien los arboles de los resecos, y agora en las tierras callentes se pueden bien plantar viñas tumbar de cabeça echar mugrones, arar las tierras para matar la yerua. Soltar los puercos enlas viñas para que coman la grama y cauenlas viñas, poner ajos, mayor

mente los blancos. En las menguantes deste mes y del siguiente se hazen buenas cecinas, se corta bien la madera para obras, y tienen sazõ las cañas y mimbres Poner cañaverales. Los quales se quieren poner en tiempo humido, y se escauã agora las oliuas y arboles grandes que no tomen yelo para que beuan agua.

¶ Bezierbre creciente y menguante.



En este mes se hazẽ pocas obras del campo porque de si es muy encogido, y se daña mucho la tierra, con todo en las huertas pueden biẽ poner hortalizas para la primauera, sembrar lechugas, rauanos, ajos, y si hiziere algo de buen tiempo dar se priessa a la obra, porque entonce 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 menguãtes. Agora sacar el estiercol, y de aqui adelante hazer nueuos muladares, en estos meses de noviembre por ser trabajoso el campo para labrar, es biẽ procurar las obras de dentro de casa como herramientas, adobar cubas, limpiar las vasijas y bodegas. En el campo adobar vallados, limpiar acequias, cerrar portillos, estercolar donde es necessario, y si ay aparejo exercitar la caça, hazer rodrigones. En este mes tambien se puedẽ estercolar los arboles, y echar les vrinas en las escauas. Agora es bueno poner nueзes, castañas, vellotas, y mucho mejor en el mes de noviembre, o Enero.

¶ Esto que aqui se ha dicho de los meses mas ha sido por lleuar la ordẽ de los agricultores, y abrir camino pa auer de añadir sobre ello que por ser muy necessario porq̃ ya esta dicho en la obra principal.

¶ Capitulo primero de algunas señales de los temperos y mudanças y algunas señales de lluuia viẽtos serenidad, y tempestades.

QVisso Dios por su diuina clemencia mostrarnos muchas señales de las variedades de los tiempos aunque en alguna manera son trabajosas de conoscer, y dificiles de entender. Destas las mas son tan hondas y escuras que pocos las alcançan, porque lo vno somos flacos y de poco entendimiento, lo otro tan floxos que aunque muchas de ellas son tan claras y manifiestas que mas no pueden ser, y las traemos entremanos no curamos de ellas, y assi no es marauilla que siempre tropecemos y aun caygamos a cada passo, pues no curamos de aquello que a cada passo auemos menester, por esso pues las señales que aqui pondre o las mas son claras deue las saber qualquier persona que en el cãpo anduuiere, que allende de ser prouechosas son muy graciosas. Que gentileza, y gracia puede ser mayor que vn hombre terrenal saber algo de los tiempos venideros. Y aun las animalias brutas por instincto natural, conoscen y adeuinan los tiempos, pues verguença sera que el hombre que ha todas las cosas sobre puja y sojuzga se dexe sobre pujar de ellas, y que el subjecto señoree al Señor o le venca en cosa que puede ser vencido, pues para poder alcançar ha saber algunas mudanças de los tiempos, pornemos aqui algunas señales del Cielo, y otras de acade las que entremanos tracmos, y si en algo yo herrare aya perdon, y cada vno mire mi desseo que es de aprouechar ha todos, y en lo que bien en esto, y en lo al dixere den se las gracias ha Dios de quien toda gracia y bien procede, y por quien todas las obras son perfectas. En este tractado lleuare otra via de proceder que hasta aqui, que los auctores de donde se saco se pornan en la cabeça del tratado, son los auctores. El Aristotiles en los metauros. Plinio Virgilio en los georgicos. Ptolomeo, y vn tractado que anda sin autor que se llama de mutationes aeris, que significa de la mudã-

ça del tiempo. Y primero pongã señal de agua.

¶ Señales dela Luna y Sol.

QVando el sol sale, si paresce que esta hondido señal es de agua, y si quando sale ay nuues roxas, y entre ellas algunas negras o pardas es señal de agua, el cerco q̃ haze el sol como la luna, es señal de viẽtos, y aguas. Si roxean las nuues en oriẽte, y occidente, es señal q̃ se apareja aguas, y si quãdo sale el sol se esparzen algunos rayos, o nuues hazia cierço o abrego, aunq̃ este el cielo sereno muestra q̃ aura agua cõ viento, y si quando estan sale o se pone tiene los rayos como encogidos es señal de agua. Si quãdo sale tiene turbiones los rayos, aunq̃ no aya nuues, muestra agua, y si quando sale echa vnos rayos luengos entre las nuues aũque el este algo claro señala aguas. Si ante q̃ parezca echa algunos rayos señala agua con viento. ¶ Si la luna tiene vnos cercos negros, muestra agua, y si la luna nueua tiene el cuerno mas alto, y mas escuro q̃ el bayo llouera en menguãte, y si el bayo mas q̃ el alto llouera en creciẽte y si esta negra en medio, llouera quando esta llena. Quando la luna esta nueua, y buelta mucho hazia abrego, muestra agua las mas vezes, suele acõtescer q̃ qual comiẽça el quarto de luna tal prosigue, o en aguas, o vientos, o serenidad. Ansi mismo quãdo los planetas tienẽ algo de cerco es señal de llouer, y son conoscidos los planetas entre las otras estrellas, adlẽde del sol, y dela luua, q̃ son dos planetas en q̃ todas las otras estrellas centellã y los planetas no (como dixo el Aristotel) quanto mas q̃ son mayores q̃ las otras estrellas segun q̃ vemos. Quãdo ay dos arcos es señal de llouer, y si parescen sobre auer llouido no es cierta la serenidad Y aun tãbien algunas vezes las otras estrellas, de mas de los planetas, tienẽ algo de cerco lo qual es señal de grande agua. Quãdo esta el cielo sereno y ay relãpagos aura agua, y truenos y frio, y si en el estio ay mas relãpagos q̃ truenos es señal de agua. Los truenos a medio dia muestrã agua, y los truenos en inuierno muestrã agua duradera, y grãdes humidades. Si quãdo el sol se pone paresce vnas nuues blancas q̃ paresce vellocinos de lana y se estiendẽ aura agua antes de pocos dias. Quãdo en las alturas de los montes ay nuues llouera. Si en las mechas delos cãdiles quãdo arden se haze como esponja q̃ no se haze pauesa, muestrã tiempos humidos. Si a las ollas q̃ estan al fuego seles pegã las brasas es señal de humidad. Y quãdo el hollin delas chimeneas cae mucho y de presto, es señal de tiẽpo humido y lluuioso, yaun duradero, y estas son reglas de experiẽcia, y aun de razõ. Y quãdo la ceniza se aprieta enel fuego q̃ parece algo mojada muestra agua. Cãtar las ranas mas q̃ solian muestra agua. Quando los puercos retoçan mucho y corren de vn cabo a otro, y con los dientes destroçan o rõpen algo sacudiẽdo de vn cabo a otro muestrã agua. Quãdo salen gusanos y lõbrizes de sotierra y las hormigas cõ priessa ponen en cobro sus vitualla, o sus huevos muestran agua y es señal de ser duradera, si quãdo llueue andã vnas borbollitas sobre el agua. Quãdo las aues se espulgan es señal de agua, y las golondrinas buelan tan junto al agua q̃ quasi la tocan cõ las alas. Quãdo los cueruos y cornejas graznan mucho de papo, q̃ paresce q̃ se tragan la boz y se baten las alas muestrã agua. Quando las cãpanas suenan muy mas claro q̃ otras vezes es señal ò agua o tempestades, y lo mesmo se haze en los otros metales. Quando cõ abrego, o gallego van nuues hazia oriente, o cierço, señalan agua, y aun suele ser duradera, y quando despues de auer llouido, anda vn ayre muy agudo y frio, es señal que tornara a llouer.

¶ Señales de tempestades, o turbiones, o granizos, o yelo, o nieues.

SI quando el sol se pone, lleua consigo vnas nuues escuras, como aspe-

ras y espantosas, otro dia aura tẽpestad. Lomesmo si ante que el sol salga se amõtoná alli muchas nuues. Si muchas nuues encierran el sol, quãto menor claridad dexaren, tãto sera mayor el turbió. Si paresce cõ como dos soles, mayormẽte si es ala mañana, y si jũtamente con esto roxean las nuues y paresce dos soles, es tãbien señal d agua. Si quãdo el sol se pone, y tuuiere vn cerco blãco, muestra algo de tẽpestad, y si algo d niebla sera mayor. Si la luna sale escura o tiene cerco, es señal d agua, y si paresce tener dos cercos, de tẽpestades. Si quando nasce q̃ es nueua, tiene gordos los cuernos, aura tẽpestad. Si ha diez y seys de luna paresciere inflamada, aura tẽpestad. Si poco ante q̃ el sol salga paresciere vn cerco blãco aura algũ poco de tẽpestad, y si niebla sera mayor. Si estãdo las estrellas claras pierden algo de su claridad, o muestran q̃ escurecen muestrã muy grãdes y fuertes tempestades. Quãdo de todas quatro partes del cielo ay relãpagos, aura tempestad, mayormẽte estando el cielo sereno. Quando las ansares graznã mucho, es algo señal de tempestad. Quando la llama de fuego esta amarilla, y haze ruydo entre si, dizen q̃ es señal de tẽpestad. Y aun quãdo enla mesa los platos y escudillas en q̃ ponen la vianda dexan algo de su sudor enlos manteles es señal de tẽpestades. Quãdo enel estio el sol sale amarillo, es señal q̃ este dia aura granizo. Y si ay vnas nuues muy prietas lo mismo. Y aunq̃ estas señales aya en el cielo o enla tierra, no se entienda q̃ lo que muestran o adeuinan ha de ser generalmẽte en toda parte. Quando en el otoño o primauera graniza luego es cierto el yelo, y tienẽ peligro los arboles y fructos, saluo si tras el granizo no viene algun sol caliente q̃ enxugue y purifique la tierra y ayre. Y si por Junio cae granizo muestra q̃ ay en las partes altas del ayre grande frio, y sino llueue mucho aura grandes frios enel inuierno. Quando haze vnos frios enxutos y sin elar, es señal que presto neuara, y quando las garças estan sentadas lexos del agua en algunos arenales y parescen q̃ estan tristes, es señal que aura algun reboluimiento de tiẽpo. Quando el cielo se para todo bermejo q̃ parece llama de fuego, y esta muy espantoso es señal de tempestades y de tiempos fortunosos, o alomenos ssluuiosos. Quando haze vn sol muy roxo que da otra manera de calor algo differenciada, y parece que arde mucho es señal de granizo o aguas. Los truenos y relãpagos despues de medio dia, señalan turbiones y pedriscos, y mientra mas tarde mayores, y quanto fueren los relampagos mas grandes y mas claros, sera mayor la tempestad. Deuen poner presto en cobrio lo que tiene peligro.

¶ Señales de vientos.

Quando, antes que el sol sale roxean algunas nuues es señal de vientos si quãdo el sol sale tiene cerco, señala viẽtos, los quales vernan de aquella parte de donde el cerco se comiença ha deshazer, mas si todo el cerco se le quita juntamente, sera el dia reposado. En esto de los vientos muchas vezes acaesce andar vn viento contrario en lo alto del ayre, y otro contrario aca enlo bayo del ayre, que es junto con la tierra, y muchas vezes se conformam, que enlo alto son de vna manera. Por esso no entiẽda ninguno q̃ aunque en lo alto ande vn ayre de vna manera, q̃ por fuerça ha de ser assi aca. Si quãdo el sol sale o se pone tiene el cerco alto amoreteado, muestra grande viento, y verna de aq̃lla parte de donde se comiença ha deshazer. Si la luna sale roxa es señal de viẽtos. Si quãdo es nueua tiene los cuernos erguidos, o puesto el vno dellos hazia aquilon q̃ es hazia el norte, o hazia dõde viene cierço, significa viento. Si la luna tiene cerco, y se comiença deshazer dela parte que el se comiença ha deshazer, o mas claro estuuiere, aura viẽtos. Si el sol quando se pusiere tiene cerco negro, o niebla, muestra vientos. Quando buelan vnos rasgos,

que parescen estrellas de hazia donde ellos vienen, aura vientos, y acertarē ha ser pocos sera pequeño ayre, si muchos grande viento, si de todas partes buelā q̄ no van siempre de vn lugar, o se muda ra el ayre, a ratos vno a ratos otro, o andaran juntos lo qual acontesce pocas veżes. Los truenos dela mañana señalan vientos. Quando enel estio ay mas truenos que relanpagos aura viēto de aquella parte donde truena. Quando las hojas se baten vnas con otras sin sentir se ayre es señal de viento, si la llama de huego, o de candela se menea aura ayre, y si esta quieta no lo aura, si anda meneando se de vn cabo a otro de vna parte a otra sera el ayre varitable, y si continuamente de vn cabo, sera el ayre de alli. Si estando el cielo sereno paresce alguna nuēzita de presto mayormente de hazia a brego suele dar muchas vezes vientos con agua.

¶Señales del tiempo sereno.

QVando el sol sale claro y reposado q̄ no paresce q̄ centellea mucho como suele, es señal q̄ sera el dia sereno, mayormente si la tarde ante quād se puso fue sereno, limpio, y claro. Si al occidente quād se pone roxean las nuues, señalan serenidad del dia siguiente, y esto es lo q̄ comunmēte dezimos esta noche arrebo les mañana aura soles, si quando el sol sale hecha las nuues hazia occidente, es señal de serenidad. Si la luna sale clara, es señal de serenidad. Quando ay nuues en las alturas de los montes si descubren lo alto, y se abaxan hazia lo baxo, y valles es muy cierta señal de serenidad y si suben arriba señal de agua.

¶Señales del arco del cielo.

QVando el arco paresce a medio dia, muestra que aura muchas aguas, y quando a poniente paresciere tronara y llouera poco. Quando paresciere hazia oriente muestra serenidad. Quād con el arco haze vn ayre frio, muestra serinidad. Sin auer llouido paresc̄ como dos arcos es señal de agua. Y si paresceen despues de auer llouido muestrā serenidad.

OTras señales delas ya dichas son q̄ si el estio, y primauera son mojados el otoño sera sereno, y si son enxutos, el otoño sera mojado. El otoño sereno haze el inuierno vētoso, y quando el inuierno es muy llunioso el verano y estio serā serenos y quando es enxuto, y sereno suelen ser mojados. Y esto es muy comun q̄ la sequedad que en vn tiēpo haze causa q̄ se junten y engendren humidades, y aguas para otro tiempo y por el cōtrario. Y por esso vemos por la mayor parte que quād los inuiernos son muy humidos mojados y pluuiosos, suceden los veranos serenos y enxutos, y esto es assi porq̄ lo q̄ le suele faltar en vn tiempo abunda en demasia en otro los inuiernos q̄ yela mucho (mayormente por enero y hebrero) es señal q̄ aura mas fructa y vino, por q̄ cō el frio no brotā los arboles ni vides y estan mas seguros de yelos q̄ no quando el inuierno es templado, blādo, amoroso, callente, q̄ entonce con la blandura, y calor brotā presto y estan en peligro de elarse, y aun pocas vezes escapā dello.

¶Quanto a la particion de los tiempos no los parto yo aqui pūtualmēte, como hizo Marco varron, ni como los partē y computan los astrologos, porque no es mucha differencia, y es mas claro de entender a las gentes labradoras desta manera yendo partido por meses. Que el inuierno comiença desde deziembre, y dura por Enero, y Febrero. Verano comiença en Março y dura por Abril y Mayo. Estio comiēça en Junio, y dura por Julio, y Agosto. Otoño comiença en Septiembre, y dura Octubre, y Noviembre. Por la mayor parte esta dicho arriba las obras que se hā de hazer principalmente en cada vno destos tiempos ni digo que no se puedan hazer en otros mas mejor cada vno dellos, como esta dicho como proprios dellas. Quando las aues, que vienen de tierras frias a inuernar aca, como son las grullas, y palomas torquazas y torçales, vienen tempra no

en es señal que en el inuierno será presto y quádo vienen tarde es señal de inuierno tardio. Y quádo se van estas aues tarde es señal, que el verano no sera caluroso. Y quando se van temprano es señal q̃ el verano sera caluroso. Y quando las aues que vienen de tierras callentes ha tener aca el verano como son tortolas, codornizes, cernicalos, golondrinas vienen temprano es señal que seran tempranos los calores y quando tarde q̃ seran los calores tardios y que hara tiempo frio y fresco. Esto es lo que de los temporales y mudáças dellos se auia de dezir breuemente, lo qual se ha sacado de auctores antigos y doctos, y señales q̃ cada dia vemos por experiencia. Otra señal es, que por la mayor parte tal espera mos el primero medio mes q̃ viene, qual fue la mitad postrera del mes passado porque como dizen vulgarmente quando vn mes de media a otro semeja, y esto es por la mayor parte. Assi mismo para auer algo de conoscimiento de los temporales, mayormente de aguas, vientos, nieues granizos, y aun generalmẽte de todo tenporal, es necessario que tengan conoscimiento, y memoria con que viento suele llouer en aquella tierra mas vezes que con otro, en que cerros se assientan nuues o niebla, con que es cierta el agua o mudança, con que viẽto suele clarallí, en q̃ sierras assientan, nuues q̃ echã granizo, assi mismo es muy cierto q̃ tras el granizo yela, y de todas estas particularidades, y otras mas es bien que esten informados en quanto les fuere possible porque con tiempo prouean en lo q̃ mas les cumplire, porque los temperos, y mudanças son diferentes segun las disposiciones y qualidades de las tierras, que en vnos cabos llueue mejor con solano, en otros con abrego. Y assi es de los otros vientros. Assi mismo adiuinan biẽ las pluuias, y humidades los que son heridos en la cabeça, y otros miembros y los gotosos, mas Dios por su clemencia, nos libre de saber astrologia, por tal arte, y nos de salud, para que con ella le siruamos. Amen.

¶ A gloria y alabança de nuestro señor Dios, y de su glorio sa madre, fenesce el Libro del Agricultura. Fue Impresso en la muy noble villa de Medina del Campo por Francisco del Cáto Año de M. D. Lxix. Años.



— Costo mas de 35 reales quanto mas — fn — n

BIBLIOTECA PROVINCIAL
SORIA

qđ cachinabilis possit ris⁹ excire. CA. hi hi hi. EA. remetire: si qđ lepiditatis habes: & molestiã quã p- nox otraxi: recõcinnates phrygiões obtuãdo: forte leuabis. CA. fratrẽ fernãdũ nostrũ. EA. philocõdi cẽsorẽ. CA. eũdẽ: rẽ tenes. EA. sicuti te. CA. numulariũ quẽ dicũt. Vulcanũ. EA. qđni nouerim. Sed egit qs martẽ. CA. aurit⁹ es. EA. libẽter. CA. cũ data ei⁹ mercenaria puella lõgus ẽ mihi vsus. EA. facie formosa qđẽ: quicdũ. CA. excõpacto primis facibus eã aduri: postq; ianuã pstolãtẽ inueni. EA. qđ tũ postea. CA. poenitudini iã iã indulgere parabã: et ecce quidã sup talari veste palliat⁹ pẽtilĩ gradu irrepsit: nostrũq; luctamẽ diremit. EA. mediusfidius importune. CA. nihil intẽpori⁹. ibi mea dacia: qs tu es: quẽ qris: Accerse (ait ille) tuã dñaz. Quid dñam accersaz: san⁹ ne es: qui meã intenebris pdire dñaz postules ppudiũ: Vel dicito (inquit) medicamenta rũ adesse. Bene valet: medicamẽtis nõ idiget. Amabo (iterũ ait) puella lepida: ẽ pfecto: qõ ei conducat plurimũ. Jt deniq; ne dũę morare & cõmoda: cõuocatũ: interim ego sub scalis latebã. EA. pge tandẽ. CA. descẽdit mulier cũ lychno ad medias fere scalas: et quis tu es: ad tãtũ qui me tenebrarũ vocas: Tui sum (inquit ille) irrigator viridarij atq; subactor. Cui⁹ tu viridarij: sis foras mẽdax: blatero. Cõcede paululũ mea dña ad scalarũ angulũ: & nomẽ: meãq; pfessionẽ edocta: cõgressuz: colloquiũq; nõ refutabis. Nõ te pudet hois flagitiũ: ad secretiorẽ me locũ seuocare: caput nuda: faciẽq; oñde: ĩ me vis propi⁹ accedere: cõspectoq; cucullo: euax clamat: agnitoq; fratre: quid tua qrit sanctitas: me ne cõuẽtam

Phrygi. sunt qui auro vestes discriminant.

i. noctis crepusculo.

Talaris vestis quę ad talos idest ad pedes descendit.

Lychno. i. lucerna grecum.

ni: male de se semp audire: q̃ alioz fmonẽ clãculũ captãt. qõ ne nobis nũc otigat ptimesco. TIR. q̃ sibi cõscius est: pperã non egisse: nullũ murmurillũ timet.

Adagium. Sententia.

¶ Frater fernandus philocõdi cognat⁹ conatur euz in hac scęna ab amoz⁹ sanctissimis monitis separare. verum paratus vltus instructus: fratri technam parat.

Philocondus. Frater Fernandus. Trilus. Parasitus.

QVid igitur censes fore mihi antiquius: FIR. dei prete ferre timorẽ: vxorẽ ducere: a maioribus nõ degenerare. PHI. non ego is sum: q̃ de generẽ a maioribus: Sed qui maiorũ genus reddã illustri⁹. vnde tibi isthęc icidit suspitio: aut q̃ tua talis curatio est: FIR. meuz est in oñes: Sed in te causati⁹ censurã exercere. tu dom⁹ trũcus: tu radix: vnde nos ramuli deriuamur: vacillante trũco: nutẽt frondes: necesse est. PHI. vis furtum etati faciaz: an vestrũ vt numerũ augeã cũnabe cinct⁹: FIR. haud quidẽ id habeo te monere: verum vt agros: villas: possessiones: quę tui maiores bellicis artibus pepererunt: nõ ganeis: nõ epulis: venationũq; apparatu diruas: perdas: ac pfundas. postremo sic in occulto agas: vt sis memor: deũ nec cogitata latere. TIR. 33. audi audi. PA. haud possum istos sermocinantes audire: ea semper censoria castigatiõe incessunt: q̃ mihi maxime pbrat. cede tñ: hoc limẽ insista: & cui⁹ forsan me peniteat: arbitrabor. FIR. talesq; tecuz velim vel domesticos: vel necessarios te habere: quoruz pbati mores tuę institutioni vitę pdessent: non pditi obessent: comitatus maxime quẽq; pdunt. PA. diuinabaz plane:

Elegãs dictũ

Deum nec cogitata latent.

Sententia.

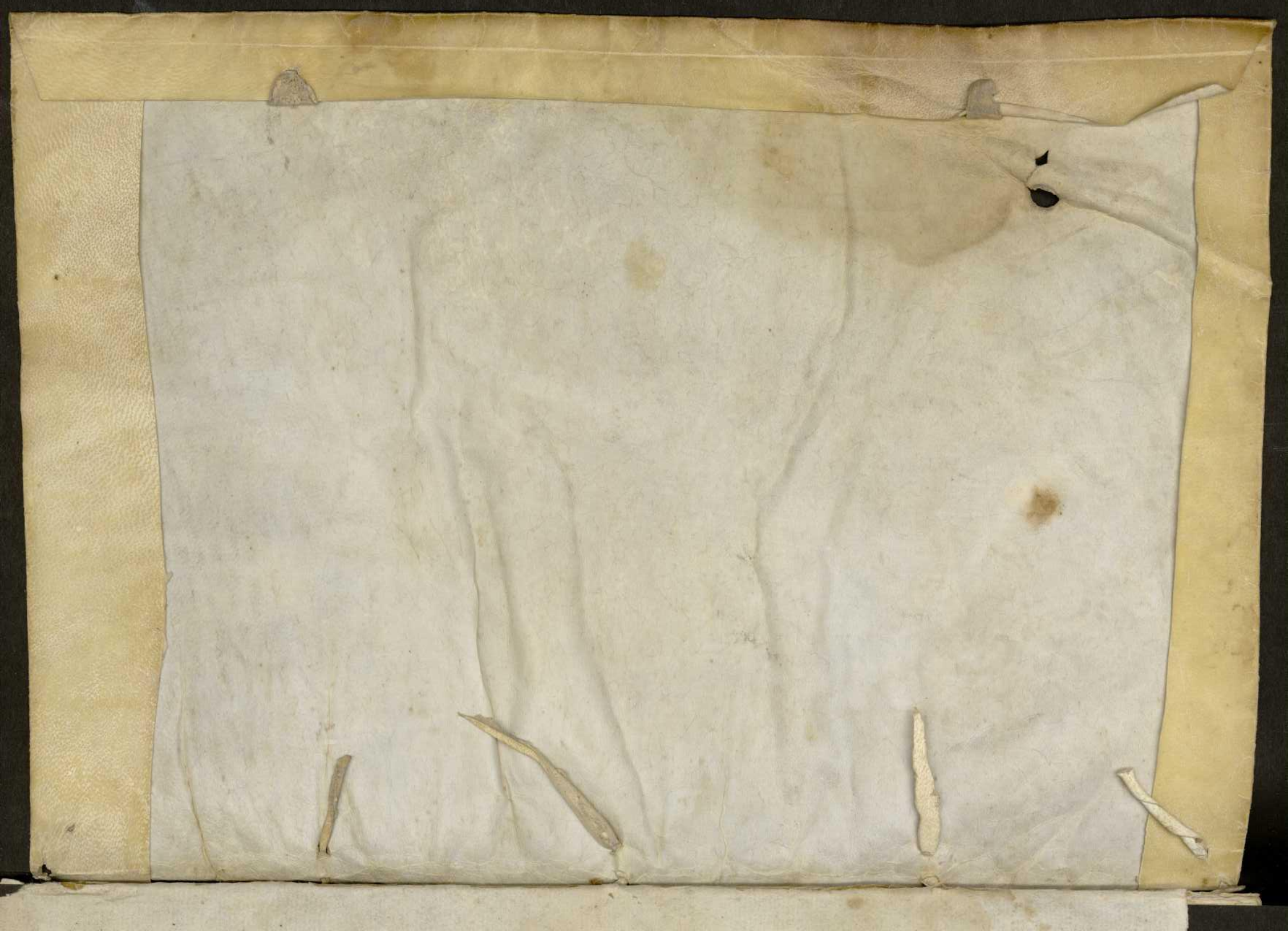
Adagio. nostro res vertit forox: abeo. T IR. mane: lite tibi au dies intedi. PA. si vrgere cotra liceret: forsita quin cereť iste: F IR. Ha hodie mihi innotuit: ietaculis: merędis: ac internutijs oez tuu cesuz diffundi: vani loquuiqz paratu quędā in tuu contuberniu arcessi uisse. Pudeat te p numē: neqz huic hoim generi au-
Sycoph. i. ca uillis. scultare q technis: sycophātijsqz nō vestras solu opes cōpilāt: veru in sontiu vmbrarū colonia deducēdos supparasitātes obsignāt. PA. pdat te de⁹ morica-
Graphicū in fratrē dictum. tu caput: tuoqz flagra tergo tot impingātur opto: quot nugas blatis. Nō satis his esset: in pulpito inuehi: ni etiā totā ostiatim vrbē pcurrerēt: improbā do vitas oim: ac damnādo: F IR. caue sis faxis: ne nō abste illu ex tēplo exigas. PA. audin tu illū: T IR
Pulchra locu pletatio. et tu putas: hui⁹ philocōdu monitionib⁹ oblectari: nō min⁹ hunc qz mortē: qz orcu: qz acherōtē odit ca stigatorē. PA. certo tu scis: hui⁹ monitiōes philo-condu fastidire: T IR. nihil certi⁹. PA. sine modo: nō sum vir: neqz viuo: si me nō ante puectā vesperā vindicauero. T IR. inueni aliqd: quo philocōdu mo-lesti⁹ fugiat victric⁹. PA. ha ha he he. T IR. q rides: PA. qz facete huncludibrio habendu hypocritam excogitaui. T IR. expedi. PA. nihil immoremur. abi tu: t post illud te vehiculū cōde: iocularē audies do lum: ad sandalam illaz cauponā ego pertendā: huc iam re uenero. T IR. tuum neutiqz imperium retra-ctabo. Speculam bone deus quam suz nactus. Un-de huc omnia t illuc potero sine suspitione arbitra-rier. Sed interim quādo vacat: ne omnibus sim ho ris neqz augelicum aue: numerum cum his anglicis pilulis equans: recitabo.

derim: nec acceperim: PA. fateor in te quidem pec-casse: nā duz indumēta anhelo: narrādi ordinē per uerti: cum mihi sit iterum agendu duelluz: te prima fronte locabo: tu primus incursus hostiu excipies: Lepida para siti respōsio. victorieqz tibi adorea scribetur. T IR. purgasti te: Adorea: laus est que vitoribus atribuit. sat habeo. Nūc quādo nox iminet: cucullatu obser uemus. PA. tu: qui vacas: obseruabis: post quibus te pigneraſti amplexibus tēporius insinuaberis: vn de si nutrix aurū olfecerit: eo tu: sanguineqz castra-tus redibis. T IR. vtinā verus sis vates: dum flagrā tiu oppressiōculis papillarū: venereisqz colluctatio nibus vacē: aurū nihil moror. Verū quoniā partiti sumus prouincias: suam quisqz insistat: ego fratrē obseruabo: tu fictitijs cū litteris puerum mittes.

¶ Nulla requies amatorib⁹ esse: ex priore parte hui⁹ scene elici tur. ex secūda vo quonā modo emasculat⁹ fuerit frater excerpit.

Vandalus. Cantaber.

Etertia fere vigilia: grassantibus per inso pnia curis: philocondus excussus: experiri ad hoc horę non cessauit: quę suarū vestiū se magis deceret. exoticā postremo phoe-niceam cōcolorēqz cucullum induit. Qui videat pe-regrinum putabit. Quo eat nescio: scio tamē amo-ris cruciabilitatibus agi: atqz differri. Quapropter quas vobis cōdignas trile ac parasite deuotiones imprecer: nō discutio: ita hominē luditis: ac iacta-tis. vestrū vos peculiū augendo: laqueos illi tēditis Verum quid est: q cantaber huc ingrediens cachi-natur: aggrediar. Salue cātaber. CA. optatis fruaris: faxit de⁹. ha ha he he. VA. qd redes: CA. inaudi ta tibi est noctis huius cōturbella: VA. nihil noui:



Sign.ª Tep.ª
Est. 19
Tab. 8
Núm. 1

625
705