MARQUÉS DE SAN JUAN
DE PIEDRAS ALBAS
EX LIBRIS

AGRICVLTVRA GENERAL,

QVE TRATA DE LA LABRANZA DEL CAMPO, Y SVS PARTICVLARIDADES.

CRIANZA DE ANIMALES, PROPIEDADES de las plantas que en ella se contienen, y virtudes provechosas à la salud humana.

COMPVESTA POR ALONSO DE HERRERA, Y LOS demas Autores que hasta agora han escrito desta materia, cuyos nombres, y tratados vàn à la buelta desta hoja.

Año 1677.

CON LICENCIA,

En Madrid, En la Imprenta de Bernardo Herbada.

A costa de Iuan de Calatayud Montenegro, Librero del Rey, en la Puerta del Sol.

NOMBRES DE LOS AVTORES, Y TRATADOS contenidos en eſte libro de la Agricultura general del campo.

Alonſo de Herrera, libro que trata de la labrança del campo en ſeis libros, pag. 1.

Iuan de Arrieta, Deſpertador, que trata de la grande fertilidad, riquezas, baratos, armas, y cavallos que Eſpaña ſolia tener, y la cauſa de los daños, y falta, con el remedio ſuficiente, pag. 223.

Diego Gutierrez de Salinas, Diſcurſos del pan, y del vino, reducido à ſumario, pag. 360.

Gonçalo de las Caſas, Arte nuevo para criar ſeda, pag. 382.

Luis Mendez de Torres, Tratado de la cultiuacion, y cura de las colmenas, pag. 417.

Gregorio de los Rios, Agricultura de jardines, pag. 441.

SVMA DE LA LICENCIA.

LOs señores del Consejo dieron licencia à Iuan de Calatayud Montenegro, para imprimir la Agricultura general del campo, como mas largamente consta de su original.

TASSA.

LOs señores de el Consejo tassaron este Libro Agricultura general del campo à seis maravedis cada pliego en papel, como parece del testimonio que dello diò Miguel Fernandez de Noriega, Escrivano de Camara de su Magestad.

FEE DEL CORRECTOR.

ESte libro, intitulado Agricultura general de el campo, compuesto por Alonso de Herrera, y otros Autores, corresponde con su original, que sirue el antes impresso. Madrid, y Março 1. de 1677.

Don Francisco Forero de Torres.

PRO-

Pertenece a la Libreria de S.ª Spark Mallano.

PROLOGO DEL PRESENTE LIBRO DE AGRICVLTVra, dirigido al Iluſtriſsimo, y Reuerendiſsimo ſeñor Don Fray Franciſco Ximenez, Arçobiſpo de Toledo, y Cardenal de Eſpaña, &c.

SENTENCIA Es muy notable, y verdadera del Filoſofo, la qual confirma el Emperador Iuſtiniano, muy Iluſtre, y Reuerendiſſimo ſeñor, la dificultad de qualquier coſa, eſtar principalmẽte en el principio della, y que el añadir, ò paſſar adelante ſobre lo començado, como no ſea tan dificil, y trabajoſo, que por eſſo no es digno de tanta fama, premio, y honor. Y por eſſo vemos (y es macha razon) que los inventores de qualquier arte, comunmente ſon llamados padres de los que deſpues ſe dàn a ella; porque como en la generacion natural, los padres ſon principio de donde los hijos proceden; aſsi en lo artificial los primeros inventores ſon principio de los que deſpues ſuceden en aquellos oficios, y artes; y por eſſo merecieron aquel nombre de tanta veneracion de padres, como podemos por muy ſingulares exemplos bien probar. Y recurriendo à las artes mecanicas, bien vemos que en el arte de 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 cẽdrada, y fina plata parecen ſer labradas. Quiẽ, pues, dudara que agora en eſtos tiempos no ſe hagan mas gentiles tiendas, mas polidas que las que antiguamente hizo Iabel? Mas por ſer eſte el primero que hizo tiendas; y Tubal Cain el primero que inventò fragua. Llamalos la Sagrada Eſcritura padres en aquellas artes, y oficios, no porque otros no ayan ſido mas perfectos en ellas, mas por cauſa q̃ fueron ellos en ellas los primeros. Quantos aurà en la muſica muy mas dulces que Tubal, y quantas diferencias de inſtrumentos muſicales que èl no ſupo. Mas porque fue eſte el primero en la muſica, es llamado padre de los que cantan en cytaras, y organos. Y por llegarme mas à nueſtros tiempos, vemos q̃ los Impreſſores en ſu arte de imprimir tienẽ muchos primores, y ſutilezas, que miradas no parecen hechas por manos de hombres, ſino que ellas miſmas ſe nacieron aſsi, las quales no ſupo el que hallò eſte arte, y à ellos, porque añadieron, ſe les deue mucho. Mas mucho mas ſin comparacion le deuemos todos à aquel ſingular varon, cuyo nombre es de perpetua fama, y gloria digno. *Ioannes Fauſtus*, Cauallero de la Ciudad de Maguncia; pues por èl, y por ſu prouechoſa induſtria ſe han mucho mas iluſtrado las ciencias, y auivado 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 inventores, que los que deſpues añaden, porq̃ de qualquier coſa el principio es lo principal, y cabeça, como dize el meſmo Ariſto teles. Y ſi el q̃ la tal obra comiença bien la cabeça, es digno de corona, y honor; y ſi en algo errò el hito de ſu intencion, y trabajo, no ſe lo han de tener à mal, ni por ello deue ſer reprehendido, pues fue ſu propoſito de aprouechar, antes le deuen agradecer ſu buena voluntad, y deſeo, y muy pocas obras (humanas digo) ſon perfectas en ſu principios, que ſiempre los que ſucedẽ añaden. Con todo eſſo no quiero que entienda ninguno, que digo ſer yo el primer inventor deſta arte de Agricultura, que con razõ podemos dezir ſer nueſtra madre, pues della ſe mãtuvieron nueſtros antepaſſados, y tãbien noſotros nos mantenemos, y ſe mantendràn los que vinieren haſta el fin del mundo. Y della en Griego, y en Latin, y otros lẽguages ay, y huuo muy ſingulares libros eſcritos; mas puedo dezir con verdad ſer yo el primero que aya procurado poner en nueſtro Caſtellano las reglas, y arte dello, aunque yo digo muy poco, en reſpeto de lo que queda por dezir: lo qual quanto ſea trabajoſo, concordando à las vezes diſcordes Autores, deſechar eſcoger, y reprobar algunas coſtumbres, y vſos antiguos, y modernos V. S. Iluſtriſsima lo vè. Ponerlo aſsimiſmo en otro lenguage que nunca eſtuuo es coſa nueua, y en algunos es cauſa de admiracion, y en otros de menoſprecio; porque cada coſa tanto es mas preciada, y tenida, quanto es mas trabajoſa, y dificil de alcãçar. Y por eſſo reprehenden eſta obra algunos que poco miran, y calan las coſas. No carecen de eſte error algunos Letrados, q̃ dizen, q̃ las reglas, preceptos, y auiſos de los Agricultores q̃ en Italia, ò Grecia eſcriuieron no pertenecen à nueſtra Regiõ de Eſpaña, o por la diſcordãcia de la tierra, o por las diferentes calidades, y aſpectos de climas, ò de eſtrellas, q̃ de vna manera influẽ en vnas Regiones, y de otra manera obran en otras. Quanto ſea falſa la opinion deſtos tales, demas de lo q̃ ſe mueſtra por natural razõ, y experiẽcia, ſe puede biẽ probar

con la autoridad de los miſmos Maeſtros, à quien imitar propongo, porque ſiendo ellos Romanos; y aun Columela Eſpañol, muchas vezes ſe aprouechan, y dàn reglas, ſegun las doctrinas, preceptos, y opiniones de Griegos, y Cartaginenſes.

Luego ſegun el dezir deſtos tales, mal hazen los Medicos de Eſpaña, y de otras partes, que ſiendo Griegos Hipocrates, y Galeno, curan ſegun ſus preceptos, y reglas, mas los Italianos, Alemanes, Franceſes, y otras eſtrañas Naciones que ſe aprouechan de nueſtros Medicos Eſpañoles, Abencenif, Abenzoar, Auicena de Damaſco, en la Syria fue el Meſue, y allà dizen que eſcriuiò, mas que Medico, ni Boticario ay que no ſe aproueche dèl à cada paſſo? Pues ſi en los cuerpos humanos (cuyas complexiones, y virtud cada dia ſe enflaquecen, mudan, y traſtruecan) ſon por la mayor parte muy ciertas, y de mucho prouecho las reglas de medicina de otras regiones diſsimiles, y longinquas, porque no ſeràn tales, y aun mejores, y mas ciertas las reglas, y auiſos de los Agricultores en la labor de la tierra, cuyo ſer, y calidad nunca ſe muda; mas ſegun dize Columela, y noſotros vemos, Dios la hizo perpetuamente fecunda, y le dio fuerça, y vigor de perpetua juventud, que ni por mucho fructificar, ni continuo parir, apenas mueſtra canſarſe, ni tampoco por ſer muy antigua pierde ſu fuerça, que no es la tierra de la condicion, y calidad de las gentes, ni de los otros animales que tienen edades diſtintas de niñez, juventud, y vejez tan limitada. Y los que ſon viejos no pueden tornar atràs. Y la tierra, aunque en la edad es vieja, ò que con huelga, y con otros beneficios, y aun de ſer ella en muchas partes de mucha vtilidad, y ſuſtancia, tiene operaciones de juventud. Y no me eſpantan murmuraciones de otros que dizen, que mas ſabe qualquier ruſtico labrador en las coſas del campo, que ſupieron Caton, Columela, Plinio, Paladio, y otros antiguos, y modernos eſcritores, y mas que aquel doctiſsimo Marco Terencio Varron, à quien en ſaber, el glorioſo Doctor San Aguſtin, à ſobre todos los Romanos dà ventaja, y corona. De creer es que los Romanos ſupieron labrar el campo tan bien, y aun mejor q̃ nueſtros Eſpañoles, porque mas ſe preciauan de ellos. Pues los vitorioſos Reyes, y Capitanes triunfadores, por ſus miſmas manos labrauan la tierra, y ſe tenian en ello por tan honrados, como en ſer los primeros en las batallas, y vencer ſus enemigos, y tanta diligencia ponian en labrar con ſus miſmas manos los cãpos, como en ordenar las batallas, y guarnecer los Reales. Y aſsi parecia que la tierra ſe holgaua con triunfante labrador, y rexa digna de laurel, y aſsi daua mucho mas fruto. Claro es que no ay quien tan bien haga la coſa, como el que ſe precia, y honra della. Mas como agora ande tratada la tierra de obreros alquiladizos, que no curan de mas de ſu jornal; ò de criados ſin cuydado, ò de viles eſclauos, enemigos de ſu ſeñor. Lo vno en ſer no bien obrada; y lo otro parece, que en ver que ſiendo nueſtra madre, es tenida en poco, de corrida nos niega la mayor parte de nueſtro mantenimiento. No lo hazian aſsi los antiguos Romanos, y excelentiſsimos labradores. Pues para ſaberlo mejor hazer de conſejo, y mandado de aquel ſapientiſsimo Senado Romano, que al mundo mandaua, fueron trasladados de lenguage Africano en Latin, los libros de Agricultura, que Magon auia eſcrito, como vtiles, y neceſſarios (ſegun que Columela dize) y digo eſto, porque aun ay otros que dizen, que los preceptos, y reglas de Agricultura, no ſe pueden reducir en arte, y que no aprouecha coſa alguna quanto dello ſe eſcriue, dando por reſpueſta, que pues los labradores à quien pertenece mas ſaber eſto no ſaben leer. O ignorantes! no vèn que echã la culpa agena al libro. Deſta manera pueden tachar todas las otras ciencias, que aunque à todos nos tocan, pocos las ſaben, cuyas friuolas razones no me eſpantan, ni à ellas quiero reſponder, mas de aquel dicho de Plinio, que dize, que no ay libro tan 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 reprobadas, ni tampoco de fabulas, ni mentiras, que deſpiertan, y auivan à pecar, que los auian de quemar con ſus Autores; y eſto me puſo codicia de eſcriuir eſte libro, de mas de auermelo mandado V. S. à quien con toda mi poſsibilidad ſiempre deſeo ſeruir, y obedecer, mayormente en coſa de que con ayuda de Dios ſe ſeguirà prouecho à las gentes; pues a la verdad, que no ay ciencia, ni arte (hablo de las humanas) mas vtil, y prouechoſa para viuir, y alcançar hazienda ſin ofenſa de Dios, que eſta. Que ſi de los mercaderes hablamos, que oficio, ni trato ay de que mas peligro ſe crezca à las animas, y cuerpos, cargados de trabajos, de temores, ni ſeguros en tierra, ni en mar, con trabajos, perjuros, engaños, y falſedades, el mas tiempo fuera de ſus caſas, deſeando ſiempre el repoſo, y quietud, de que ſu oficio es muy agena. Pues a la vida militar excede en todo, por la quietud, por la ſeguridad, y por la inocencia, y aſsi tiene ventaja à los mas de los otros oficios. Labrar el cãpo es vida ſanta, vida ſegura, de ſi meſma llena de inocencia, y muy agena de pecado, y no sè quien pueda dezir,

zir, ni contar todas 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 puedeſe dezir la vida del campo à quien bien guſta della, vida quita de pecados, y quita peſares. O vida del campo ordenada por Dios! y no era meneſter dezir mas en ſus looores, que en eſto ſe encierra toda ſu perfeccion. Diràn los que ſon amigos de holgar, q̃ la vida del campo es muy trabajoſa, y que por eſſo huyen muchos della. Puedeſeles reſponder, que eſto es lo mejor que ella tiene, que trabajar para mãtenerſe es hõra, y ſeruicio de Dios, mas que holgar, y morir de hambre, y en eſte mundo para trabajar nacimos, que holgar en el otro ha de ſer. Y no ſe halla que Dios nos mande holgazanear en eſta vida, y trabajar ſi. Y el dà ſu bendicion, y promete hartura a los que ſe mantienen del trabajo de ſus manos, y no a los que comen los ſudores agenos, eſtando los hombres ocioſos deprenden mal hazer, y tienen mucho trabajo, y peligro de perderſe la Republica donde ſe conſienten holgazanes, y jugadores. Los holgazanes, que caſtidad no cõbaten, que cerradura no falſeã, 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 nacen 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, que el ocioſo, y holgazan, que en pago de ſu pecado perece de hambre! Y digo que por ſer holgazana la gente Caſtellana, ay tantas hambres en Caſtilla que ſon muchos a comer, y deſtruir, y pocos à trabajar. Y pertenece al buen gouierno de juſticia. Lo vno prohibir malditos tratos, y oficios, y lo otro deſterrar, y aun matar los holgazanes plaçeros, como a enemigos de la Republica, ò hazerlos trabajar en el campo que es exercicio de nobles, ò en otros oficios, ò negarles los alimentos. Y aſsi lo manda la ley diuina, que no coma quien en ſu oficio, ſegun Dios, no trabaja. Y era muy neceſſario reſucitar en nueſtros tiempos aquella ley famoſa de Amaſis Rey de Egipto, que mandava matar en ſu Reyno a los que no dieſſen cada año buena cuenta de que viuian. Exemplo nos puſo Dios ante los ojos, y entre las manos, de otro tanto que hazen las abejas, que matan a los zanganos, pues no trabajan, y ſe comen lo que ellas allegan, y por ſer tan ſanto el trabajar, nos embia el Sabio à que tomemos exemplo de las hormigas, que trabajan continuo para ſu mantenimiento, y que no imitemos a las cigarras que paſſan ſu tiempo en cãtar, y deſpues perecẽ de hambre. Y aſsi es muy aueriguado, que los que paſſan en flores, y holgando ſu juventud, paran a las 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 recreaciõ trae el campo (demas de ſus prouechos) aſsi a los que ſuperficialmente miran ſu hermoſura, como los filoſofantes, 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 à los otros prouocan, y encienden a dar ſiempre gracias a Dios, viendo ſus marauillas, y en todo para le bendezir, conſiderando las mercedes infinitas que de continuo nos haze, criando por ſu bondad tantas, y tan diuerſas coſas, ſegun los tiempos para nueſtro ſeruicio, y prouecho. Y en lo que toca a la ſalud corporal, es muy notorio, que quando los antiguos no auian poblado Ciudades, no auiendo tantas maneras de medicinas, ni era meneſter traerlas de las Indias, ni de Arabia, porque no auia tantas maneras de enfermedades, que por la mayor parte en los poblados tienen ſu dominio, y habitacion, que los campeſtres con yeruas de las que entre manos traian quando algun mal ſentian ſe curauan. Y los que exercitan el campo, comen de buena gana, todo les ſaben bien, y caſi nunca les haze mal. El El campo en concluſion nos dà todas las coſas neceſſarias, y no podemos viuir ſin èl, y eſta manera de viuir contiene en ſi perfectamente aquellas tres maneras de bienes que juntas, en pocos oficios ſe hallan, prouecho, placer, y honra, y de tal manera las tiene, que acà aprouechan en eſta preſente vida, y no deſvian, mas guian a la vida eterna, que el campo como haze buen cuerpo, haze buena alma, al contrario del holgar que haze mal cuerpo, y mala alma, y aun mal aparato. Eſta ſanta manera de viuir es la mas antigua de quantas artes ay, y a eſta ſe dieron muchos ſantos varones, Reyes, y Patriarcas, y eſta por ſu propia excelencia es a los Sacerdotes de Dios (que han de ſer agenos de todos los otros tratos) por los ſacros Canones permitida. Eſta heredamos de Adan, y a èl Dios ſe la mandò, y eſta propiamente nos pertenece, y a ella ſomos todos naturalmente inclinados, y digo que no podemos viuir ſin ella. Y ſegun dize la Sacra Eſcritura, à eſta Dios la criò, eſta en los tiempos antiguos era muy tenida, y muy preciada, y muy honrada, y quando los Romanos ſumamente alauauan à alguno, dezian dèl por mucha loa, ſer buen labrador, como Caton dize, y entretanto que

ellos

ellos de labradores eligieron ſoldados, y Capitanes, conſeruaron ſu inocencia, y ſegun Gentiles viuieron virtuoſamente, y aun ſe enſeñorearon en la mayor parte del mundo, y tanto eſtimauan a los labradores, que del arado los tomauan, y hazian Capitanes, como de Cincinato cuenta Titoliuio, y otro tanto dize el vulgo de nueſtro Emperador Trajano. O quanto deuemos, y ſomos obligados à los labradores, de cuyo trabajo nos ſuſteutamos, y ellos ſon dignos, y merecedores de mas fauores, y liberales, que muchos que heredan la hidalguia, y vſan mal della, ò que eſtando mohoſos por los juegos, y tablages, apocando ſus perſonas, y perdiendo ſus haziendas, y en todo infernando ſus animas, ò podridos, y cozidos en vino por las tabernas, y bodegones, ò viuiendo por otros modos ilicitos muy contrarios de la nobleza, y virtud, y aun dignos de caſtigo, y punicion, y a los tales como gafos, y leproſos, y como a los que eſtan tocados de peſtilencia, y males que inficionan, los auian de deſterrar de los Pueblos, y de la conſeruacion de las gentes, como manda la ley diuina, dandonos a entender en la figura de la lepra corporal, la lepra de los que tienen pecados publicos, que es lepra que dañan los cuerpos, y animas, y ſe pega mucho! Aſsi pienſan que por ſer hidalgos, nobles, y Caualleros, lo pueden hazer, por eſſo ſon mas obligados a viuir ſiempre virtuoſamente. Miren que no ſe puede conſeruar la nobleza ſino como ſe ganò, que deuiò ſer con virtud, y quiero que ſepan que la nobleza verdadera eſtà en el anima, y no en las carnes, ni va por ſuceſsion de carne, que es coſa diuina, y aſsi nunca ſe hereda, que es compañera, y indiuidua, inſeparable de la virtud, y la virtud la gana, y engendra, y con la virtud ſe conſerua, y no dura mas la nobleza que la virtud, porque ſon vna miſma coſa. Y por tanto ninguno juſtamente ſe puede, ni deue gloriar de la nobleza antigua de ſus progenitores, ſi èl no la tuviere en ſus obras, q̃ la nobleza verdadera en las obras macizas de virtud ſe mueſtra, y funda, y no en las palabras vanas, que los que ſe loan de las grandezas, y nobleza de ſus antepaſſados, ſi en ſus obras ſon vicioſos, y viles, ellos miſmos ſe dan la bofetada, y ſe hazen mas eſcuros, no teniendo en ſi por ſu culpa muy claros, y azañoſos hechos en armas, claro, y manifieſto es, que muy mas hambiles ſeràn para ellas los que eſtàn endurecidos con los trabajos del campo, criados en ſoles, aguas, nieues, y vientos, y otros trabajos, y exercicios de dia, y de noche, y tienen con el trabajo hechos callos, y el hierro los ha miedo, y las eſpadas muy agudas ya no cortan en ſus carnes, como ſi tuvieſſen conchas, que los que eſtàn guardados en caſa, y a la ſombra como damas en eſtrado, compueſtos como mugeres, y de palabra, ſon mas fieros en poblado que en Leones, y ſi los ſacan al campo al trabajo, y exercicio militar, luego de tiernos, y no vſados, los derrite el Sol, y no pueden ſufrir vn poco de ſereno, que luego los mata el romadizo, y mas aparato han de lleuar a la guerra para ſoſtener ſu regalo, que para combatir las Ciudades, ni pelear con ſus enemigos. Y por eſſo en arte de guerreros ſon preferidos los que vſan el campo a los que eſtàn holgados, y tienen oficios de mugeres, que los oficios dan, ò quitã animo, y fuerças. Tampoco no quiero que pienſen ninguno que tacho yo la hidalguia, y nobleza, pues es mueſtra de la virtud, mas digo que para ſer verdadera nobleza, ha de ſer muy acompañada con obras, y junta la nobleza a las coſas del campo. Digo no ſer contrario ſer hidalgo, y labrador, pues antiguamente eran Reyes, y labradores que el exercicio del campo, de mas de ſer vida, eſta es muy noble, y no es ſeruir, y ſi en nueſtros tiempos anda abatida, no es por culpa della. Y buelvo al propoſito que lleuaua, y digo, que eſta manera de viuir fue antiguamente de mucha eſtima, y valor, y della eſcriuieron nobles Reyes, y excelentes Filoſofos, y Capitanes, cada qual en ſu lenguage, vnos en Griego, otros en Africano, otros en Latin. Quiſo V.S. que nueſtra lengua Caſtellana no careciеſſe de algo deſto (y coraçon.) Porque todo precepto que no ſe exercita, no aprouecha, ſino como difunto que eſtà en la ſepultura, aſsi eſta ſepultado en el libro, que es muy manifieſto, que no ſe podian aprouechar dello las gentes labradores (que como arriba dixe) apenas ſaben que coſas ſon letras, eſtando en otro lenguage, que a ellos es del todo ageno, ſiendo para ellos mas neceſſario que para otras gentes, porque ellos ſon los que eſtos preceptos, y auiſos han de traer al exercicio, y por eſſo es bien que ellos ſepan lo que tantos tiempos les ha leydo por arte ignoro. Aſsimeſmo quiſo V.S. darme à mi el cargo dello, yo de mas de ſer de mi natural aficionado a las coſas del campo, y deſeando (como obligado) dar de mi algun provecho a las gentes, no miro tanto la dificultad, y trabajo, quanto lo que podria aprouechar, y tomé cargo mayor que mis fuerças. Otros aurà que con mas doctrina (porque ſabrà mas) y con mejor eſtilo, proſeguiràn las reglas, y preceptos deſta arte, mas pienſo yo no auer tentado pequeña empreſa en ſer el primero que eſcriuiò deſta materia en nueſtro caſtellano, y abrir la puerta a otros. Reciba V.S. Reuerendiſsima lo que me mandò. Quiera Dios que ello ſea tal, que yo ſin verguença, y temor oſſe parecer, por auerlo to-

tomado a cargo, y V.S. Iluſtruſsima no ſe arrepienta por auermelo a mi enconmendado, cuya vida, y eſtado nueſtro Señor por ſu clemencia infinita alargue, y proſpere por muy largos tiempos Amen.

La primera regla de la preſente obra, es, que en eſta, como en todas las otras obras papara ſer bien hechas, ſe requieren tres coſas, que ſon ſaber, poder, y querer. Y ſi alguna de eſtas falta, va errada toda la obra. Porque toda la obra donde eſtas tres coſas concurren ſerà perfecta, y ſi acierra ſin alguna dellas ſerà acaſo.

La ſegunda depende de la vna parte de la Primauera, que es del ſaber, digo que el que trata en el exercio del campo (y aun en qualquier otro oficio) ha de tener experiencia, y ſi con la experiencia pudiere juntar ciencia, y arte, es mucho mejor, mas ſi lo vno ha de faltar, mas vale tener experiencia ſin arte, que arte ſin experiencia, porque la experiencia bien aplicada, yerra pocas vezes, y por eſſo han de creer al artifice en ſu arte, mayormente ſi es bien experto en ella.

La tercera regla es, para que en todos los oficios, y en eſte participalmente ſuceda bien al que a ellos ſe diere. Es muy neceſſario que la tal perſona ſea aficionada al tal oficio, que la aficion haze buen oficial. Y aſsi los oficios del campo quieren que el labrador les tenga aficion, y ſe precie, y honre dellos, porque es bien que cada vno ſe precie del oficio que le mantiene, y ſucederleha muy bien poniendo toda diligencia, mayormente en las coſas del campo, que no conſienten holgazanes, ni perezoſos.

No quiero que quede por dezir otra regla, y es que todo hombre deue huir de labrar ruynes tierras, porque es mucha la coſta, y poco el prouecho, ò las aplique en aquellos vſos en que ſeràn menos coſtoſas, y mas prouechoſas. VALE.

TABLA

TABLA DE CAPITVLOS DE LA Agricultura general. Lib. 1.

Capitulo primero en que ſe parte toda la obra. Pag. 1.

Cap. II. De los ſitios, y calidades de las tierras, y preceptos para las conocer. pag. 1.
Cap. III. De las ſeñales para conocer la malicia, y bondad de las tierras. pag. 1.
Cap. IV. En que dà algunos documentos para conocer los defetos de las tierras. pag. 3.
Cap. V. Del arar, y de los tiempos a ellos conuenientes, y que prouecho trae el arar, y cauar. pag. 4.
Cap. VI. Que tal ha de ſer la ſimiente, pag. 9.
Cap. VII. Del tiempo, y auiſos del ſembrar, pag. 10.
Cap. VIII. De la manera de ſimiente, que pertenece a cada ſuerte de tierra. pag. 14.
Cap. IX. Del tiempo, y manera de eſcardar lo ſembrado, pag. 17.
Cap. X. Del tiempo del ſegar, y trillar, y de las eras, y troxes, pag. 20.
Cap. XI. De las troxes, y ſilos, pag. 22.
Cap. XII. De las propriedades del trigo, p. 23.
Cap. XIII. De la ceuada. pag. 25.
Cap. XIV. Del centeno. pag. 25.
Cap. XV. De la paja. pag. 25.
Cap. XVI. De la auena. pap. 26.
Cap. XVII. De las legumbres. Y primero de los garuanços. pag. 27.
Cap. XVIII. De las auas. pag. 29.
Cap. XIX. De las lentejas. pag. 31.
Cap. XX. De los altramuzes. pag. 32.
Cap. XXI. De los yerros, pag. 33.
Cap. XXII. Del mijo. pag. 33.
Cap. XXIII. Del paniço. pag. 34.
Cap. XXIV. De la cicercha, y arbejas, pag. 34.
Cap. XXV. Del anis, cominos, y alcarauea, pag. 35.
Cap. XXVI. Del lino. pag. 36.
Cap. XXVII. Del cañamo. pag. 37.

Libro ſegundo.

Cap. I. en que en ſuma pone el Autor quatro formas de viñas. pag. 39.
Cap. II. Pone algunos linages de vides, que ſon las ſiguientes. pag. 39.
Del Torentes. pag. 40.
Del moſcatel. pag. 40.
Del ciguente. pag. 40.
Del jaen. pag. 40.
Del heben. pag. 40.
Del Alarige. pag. 41.
Del vinoſo. pag. 41.
Del caſtellano blanco. pag. 41.
De malvaſia. pag. 41.
De las vbas layrenes. pag. 41.
De las vbas prietas. pag. 41.
De la vba palomina. pag. 42.
Cap. III. Que tal ha de ſer la tierra de las vides. pag. 42.
Cap. IV. De los ſitios. pag. 43.
Cap. V. Que tal ha de ſer el ſarmiento, ò qualquier planta para poner, y como ſe eſcoge. pag. 43.
Cap. VI. De las maneras, y tiempos de poner las viñas, y eſcoger los ſarmientos, pag. 44.
Cap. VII. Que tal ha de ſer el ſuelo para hazer el almanta, ò ſerminario, y de las maneras que ſe han de tener en plantar, p. 45.
Cap. VIII. De los parrales que eſtàn armados ſobre arboles. pag. 48.
Cap. IX. Del enrodrigonar las vides, y atarlas. pag. 50.
Cap. X. Que forma, ò hechura ha de lleuar cada manera de vid, deſde chiquita, y del podar. pag. 50.
Cap. XI. Del tiempo, y maneta de eſcauar. pag. 51.
Cap. XII. Del tiempo, y arte del podar, p. 52.
Cap. XIII. De los tiempos, y marauilloſos ſecretos para ingerir viñas. pag. 55.
Cap. XIV. Como ſe ayan de engerir algunas medicinas, y olores en las vides para que nazcan vbas ſin granillos. pag. 60.
Cap. XV. De algunas enfermedades de las vides, y de ſus curas. pag 61.
Cap. XVI. De los tiempos, y maneras de arar, y cauar las viñas. pag. 64.
Cap. XVII. De algunas calidades, y diferencias del eſtiercol, y de los tiempos, y maneras de eſtercolar las viñas, pag. 66.
Cap. XVIII. De la manera, y tiempos del deslechugar, y quitar los ojos, y cubrir, pag. 67.
Cap. XIX. Como ſe han de guardar las vbas verdes, ò paſſadas. pag. 68.
Cap. XX. Como ſe han de hazer las paſſas, pag. 70.
Cap. XXI. De los tiempos de vendimiar, pag. 71.
Cap. XXII. De la bodega. pag. 73.
Cap. XXIII. De la hechura, y tamaño de las vaſijas, y del tiempo, y manera de papegarlas, y anſi miſmo de la pez. pag. 74.
Cap. XXIV. De auiſos para conocer ſi el vino, ò moſto tiene agua, y para apartarla del vino, pag. 76.

Cap.

Cap. XXV. Como ſe hará de vino blanco tinto, y de tinto blanco, y vino dulce, p. 77.
Cap. XXVI. De conſervar el vino que no ſe dañe, pag. 77.
Cap. XXVII. Pone algunos auiſos para ſaber que tal ha de ſer el vino, pag. 78.
Cap. XXVIII. Pone algunos remedios para los defectos del vino, pag. 78.
Cap. XXIX. De conſeruar el çumo del agraz, pag. 80.
Cap. XXX. De algunas propiedades del vino, pag. 80.
Capit. XXXI. De las propiedades de la vid, pag. 81.
Cap. XXXII. De algunas propriedades de las vbas, pag. 81.
Cap. XXXIII. Del vinagre, y de muchas maneras para lo hazer, pag. 82.
Cap. XXXIV. De las propriedades del vinagre, pag. 83

Libro tercero.

CAP. I. De algunas generalidades de los arboles, pag. 85.
Cap. II. En que tierras, ſitios ſe crian bien los arboles, pag. 86.
Cap. III. De los ſitios para arboledas, p. 87.
Cap. IV. De las maneras de poner los arboles, pag. 88.
Cap. V. Del tiempo para poner arboles, p. 91.
Cap. VI. De como han de hazer los hoyos para poner, y traſponer, y en que tiempos, pag. 94.
Cap. VII. De la manera que ſe han de plantar los arboles, pag. 95.
Cap. VIII. De los tiempos, y maneras de ingerir arboles, pag. 106.
Cap. IX. De los almendros, pag. 114.
Cap. X. De los auellanos, pag. 117.
Cap. XI. De los alberchigos, albarcoques, pag. 118.
Cap. XII. De los açufayfos, pag. 119.
Cap. XIII. De los algarrobos. pag. 119.
Cap. XIV. De los arrayanes, pag. 120.
Cap. XV. De los alamos blancos, pag. 122.
Cap. XVI. De los alamos negros, pag. 123.
Cap. XVII. De los boxes, pag. 124.
Cap. XVIII. De los cereços, pag. 125.
Cap. XIX. De los guindos, pag. 126.
Cap. XX. De los caſtaños, pag. 127
Cap. XXI. De los ciruelos, y endrinos, p. 129.
Cap. XXII. De los cypreſes. pag. 132.
Cap. XXIII. De los durazdos, priſcos, y melocotones, pag. 133.
Cap. XXIV. De los encinos, pag. 135.
Cap. XXV. De los freſnos, pag. 136
Cap. XXVI. De los granados, pag. 137.
Cap. XXVII. De las higueras, y cabrahigos, pagin. 140.
Cap. XXVIII. De los laureles, pag. 146.
Cap. XXIX. De los morales, pag. 148.
Cap. XXX. De los membrillos, pag. 149.
Cap. XXXI. De los mançanos, pag. 151.
Cap. XXXII. De los naranjos, cydros, limas, limones, toronjas, y açamboas, pag. 153.
Cap. XXXIII. De los enebros, pag. 157.
Cap. XXXIV. De los nogales, pag. 158.
Cap. XXXV. De las oliuas, azebuches, azeytunas, azeyte, y alpechin, pag. 161.
Cap. XXXVI. De los arboles parayſos, p. 171
Cap. XXXVII. De las palmas, pag. 171.
Cap. XXXVIII. De los perales, pag. 174
Cap. XXXIX. De los pinos, pag. 176.
Cap. XXXX. De los ſervales, pag. 178.
Cap. XXXXI. De los ſauzes, y mimbreras, pag. 179.

Libro quarto.

CAp. I. De las huertas, pag. 181.
Cap. II. De las cerraduras de las huertas, pag. 181.
Cap. III. Del agua, y de los tiempos, y maneras, de ſacar, ò hallar agua, y las ſeñales de la buena, ò mala agua, pag. 183.
Cap. IV. Como ſe ha de regar las huerta, en que tiempo, y como, y qual es la mejor agua para ello, pag. 186.
Cap. V. De las maneras, y tiempos del eſtercolar, y como, y donde ſe han de hazer los lugares para pudrir el eſtiercol, pag. 187.
Cap. VI. Del repartimiento de la huerta, pag. 189.
Cap. VII. En que generalmente habla de algunas enfermedades de las hortalizas, y otras particularidades, pag. 189.
Cap. VIII. De los ajos, pag. 391.
Cap. IX. Del apio, pag. 193.
Cap. X. De los aſſenſios, pag. 193.
Cap. XI. De las acelgas, pag. 194.
Cap. XII. De las alcaparras, pag. 195.
Cap. XIII. De las borrajas, pag. 196.
Cap. XIV. De los cardos, pag. 197.
Cap. XV. De las coles, pag. 198.
Cap. XVI. De las calabaças, pag. 201.
Cap. XVII. De las cebollas, pag. 202
Cap. XVIII. De las azenorias, y chiriuias, pag. 204.
Capit. XIX. De los cohombros, y pepinos, pag. 205.
Cap. XX. Del culantro, pag. 206.
Cap. XXI. Del hinojo, pag. 207.
Cap. XXII. De las lechugas, pag. 208.
Cap. XXIII. De la moſtaça, pag. 210.
Cap. XXIV. De las mielgas alfalfa, pag. 212.
Cap. XXV. De los melones, pag. 212.
Cap. XXVI. Del maſtuerço, y ſus virtudes, pag. 214.
Cap. XXVII. De los nauos, pag. 215.
Cap. XXVIII. Del oregano, pag. 216.
Cap. XXIX. Del prregil, pag. 217.

Cap.

Cap.XXX. Del poleo, pag.218.
Cap.XXXI. De los puerros, pag.219.
Cap.XXXII. De los rabanos, y del rabano vagisco pag.220.
Cap.XXXIII. De los rosales, y de sus rosas, y algunas propriedades principales, p.222.
Cap.XXXIV. Del romero, pag.225.
Cap.XXXV. De la salvia, pag.229.
Cap.XXXVI. De las berengenas, pag.230.
Cap.XXXVII. De la yerua buena, ò yerua santa, pag.232.

Libro quinto.

PRologo en que trata de las abejas, p.234.
Cap.I. En que dize que tal ha de ser el asiento para las colmenas, pag.234.
Cap.II. De los pastos de las abejas, pag.236.
Cap.III. Que tales han de ser las colmenas, pag.237.
Cap.IV. Como se han de auer las abejas, pag.238.
Cap.V. De las señales de enxambrar, y de los auisos que se tienen para coger los enxambres, y de las maestras, pag.240.
Cap.VI. De las señales, y conocimientos de las buenas, ò malas abejas, y de la buena, ò mala colmena, y de que lugar han de ser las colmenas que alguno comprare para su colmenar, pag.242.
Cap.VII. De las enfermedades, y cura de las abejas, pag.243.
Cap.VIII. Del oficio del colmenero, y que tal ha de ser, pag.247.
Cap.IX. Del castrar, y escarçar, y hazer la miel, pag.248.
Cap.X. De las anades, y ansares, pag.250.
Cap.XI. De los pastores, pag.253.
Cap.XII. De los perros, pag.254.
Cap.XIII. De las cabras, pag.257.
Cap.XIV. De las enfermedades de las cabras, y algunas propiedades dellas, p.260.
Cap.XV. De las gallinas, pag.262.
Cap.XVI Que tal ha de ser el lugar para hazer la gallineria, y como se ha de hazer, pag.263.
Cap.XVII. Que tal ha de ser el gallinero, pag.264.
Cap.XVIII. Que tales han de ser las gallinas, pag.265.
Cap.XIX. De los mantenimientos que han de tener las gallinas para ser muy ponedoras, pag.265.
Cap.XX. De los tiempos de sacar los pollos, y quando se sacan, pag.267.
Cap.XXI. De como se han de capar los pollos para hazer capones que sean buenos, pap.270.
Cap.XXII. De algunas enfermedades de las gallinas, y sus remedios, pag.271.
Cap.XXIII. Del engordar las gallinas, p.272.
Cap.XXIV. De como han de guardar los huevos, y algunas propiedades dellos, pagin.273.
Cap.XXV. De las ouejas, pag.274.
Cap.XXVI. Que tales han de ser los moruecos, y las ouejas para que sean buenas, pag.274.
Cap.XXVII. Del tiempo que han de juntar las ouejas, y carneros para que se empreñẽ, pag.276.
Cap.XXVIII. Del pasto del ganado, y de los mantenimientos que han de guardar en casa para èl, porque en el Inuierno no mueran de hambre, pag.277.
Cap.XXIX. De los establos para el ganado ouejuno, pag.279.
Cap.XXX. De trasquilar, pag.279.
Cap.XXXI. De algunas enfermedades deste ganado, pag.279.
Cap.XXXII. Del queso, y algunas propriedades suyas, pag.280.
Cap.XXXIII. De las palomas, y palomares, pag.282.
Cap.XXXIV. Que tales han de ser las palomas para criar, y sus mantenimientos, y algunas otras particularidades, pag.283.
Cap.XXXV. De los pabos, pag.286.
Cap.XXXVI. De los puercos, pag.288.
Cap.XXXVII. Que tales han de ser los berracos, y las hembras para hazer buena cria, pag.288.
Cap.XXXVIII. De algunas enfermedades de los puercos, pag.292.
Cap.XXXIX. Del castrar los puercos, y puercas, pag.293.
CAp.XXXX. Del cezinar los puercos, p.294.
De como se ha de guardar la manteca de las enjundias de puerco para que se pueda conseruar por todo el año, pag.295.
Cap.XXXXI. Del ganado bacuno, pag.296.
Cap.XXXXII. Que tal ha de ser el toro para casta, y q̃ tales han de ser las vacas, p.297.
Cap.XXXXIII. De los pastos del ganado vacuno, y abreuaderos, y bueyes de la labor, y de los establos, pag.297.
Cap.XXXXIV. De los tiẽpos en q̃ las vacas se han de empreñar, y otras particularidades, pag.300.
Cap.XXXXV. De como se han de castrar los toros, y de que edades, pag.301.
Cap.XXXXVI. De la manera de domar los nouillos, pag.301.
Cap.XXXXVII. De algunas enfermedades del ganado vacuno, y sus curas, y remedios, pag.302.
Cap.XXXXVIII. De algunas propriedades de las carnes bacunas, pag.308.

Libro sexto de los meses.

Enero, pag.310. Febrero, pag.311.

Mar-

Março, pag. 313. Abril, pag. 315.
Mayo, pag. 316. Iunio, pag. 319.
Iulio, pag. 317. Agosto, pag. 317.
Setiembre, pag. 317. Octubre, pag. 318.
Nouiembre, pag. 319. Diziembre, p. 316.
Cap. I. De algunas señales de los temperos, y mudanças, y algunas sebales de lluvia, viento, serenidad, y tempestades, pag. 319.
Señales de Luna, y Sol, pag. 320.
Señales de tempestades, ò turbiones, ò granizos, ò yelos, ò nieues, pag. 320.
Señales de vientos, pag. 321.
Señales de tiempo sereno, pag. 321.
Señales del arco del Cielo, pag. 321.
Dial. 1. Trata de la gran fertilidad, y barato de España, y otras cosas que remito al dialogo, pag. 323.
Dial. 2. Trata de la carestia, y falta de mantenimientos, y otras cosas, y el remedio de ellos, pag. 338.
Dial. 3. Trata de la orden que se ha de tener en cultiuar, arar, sembrar, y estercolar las tierras de sembrar, ansi mismo viñas, y olivares, pag. 353.
Sumario del libro intitulado Discursos del pan, y del vino, y del Niño Iesvs. Reducido à cinco puntos, pag. 360.

Libro primero.

Cap. I. Trata del repartimiento del libro, pag. 362.
Cap. II. Trata de los vicios de los labradores, pag. 363.
Ca. III. Trata de la orden del dezmar, p. 363.
Cap. IV. y V. Prosigue la orden del dezmar, pag. 393.

Libro segundo.

Ca. I. De las señales de la buena tierra, p. 363.
Cap. II. Trata del remedio de las tierras flacas, pag. 364.
Cap. III. y IV. Trata del arar, y sembrar en Verano, pag. 365.
Cap. V. Trata la orden de sembrar el trigo para que nazca dentro de tres dias, pag. 366.
Cap. VI. Trata la orden que se ha de tener quando se siembra tardio, ansimismo como se han de arrixacar las tierras, pa. 368.
Cap. VII. De como se na de escardar, p. 369.
Cap. VIII. Del segar, pag. 369.
Cap. IX. y X. y XI. Vease la fertilidad de España, pag. 353.
Ca. XII. De como se haràn en cada lugar dos dehessas boyales, pag. 370.
Cap. XIII. De las calidades de las tierras para viñas, pag. 371.
Cap. XIV. Trata como haràn vba sin granillos, y olorosas, y otras cosas tocantes a esta materia, pag. 371.
Cap. XV. Trata la orden de labrar las viñas, pag. 373.
Cap. XVI. Trata la orden de podar las viñas, pag. 373.
Cap. XVII. Trata de como se cogerà el gusanillo coquillo que anda en las viñas, pag. 375.
Cap. XVIII. De la forma de vendimiar, pag. 376.
Cap. XIX. Del trasegar del vino, y otras cosas pag. 377.
Cap. XX. De la orden que se ha de tener en las cueuas, y bodegas para guardar el vino, pag. 377.
Cap. XXI. Del remedio que tendrà vna tinaja de vino que se pierde, pap. 380.

Libro tercero.

Cap. I. De las causas que ha auido para perderse los labradores, y como se podràn remediar, pag. 380.
Cap. II. III. y IV. y V. Trata del gouierno que auia de auer entre los labradores, pag. 382.

Tabla del arte de criar seda.

Cap. I. Del origen, y principio que tuvo la seda entre Christianos, pag. 383.
Cap. II. Trata de los aparejos necessarios para la cria de la seda, y de los daños, y estorvos que tiene, pag. 384.
Cap. III. Trata del moral, y de sus propriedades, y de la manera como se ha de plantar, y cultiuar, pag. 384.
Cap. IV. Como han de ser las casas que fueren para criar seda, y hazerse de nueuo, pag. 386.
Cap. V. De la manera que han de ser las paneras, y quàtas son menester para cada libra, pag 387.
Cap. VI. De la manera de empalar las casas para seda, y encaçarlas, y empoyarlas, pag. 388.
Cap. VII. Trata de los tornos para hilar, y de sus aparejos, y cosas necessarias, pag. 389.
Cap. VIII. De las enfermedades del gusano, pag. 389.
Cap. IX. De otras enfermedades que proceden al gusano de seda a causa de los tiempos, pag. 391.
Cap. X. De otros daños que pueden venir al gusano de hurtarle, y de ratones, lagartijas, y hormigas, pag. 392.
Cap. XI. Trata de las colores naturales necessarias a saberse en la cria de la seda, pag. 392.

segunda parte del arte de criar seda.

Cap. I. Del criador de la seda, y de las calidades que en si ha de tener, pag. 394.
Cap. II. Del nombre del gusano de la seda, y de su anotomia. pag. 395.
Cap. III. Trata de la calidad del gusano llamado ser, pag. 396.
Cap. IV. De la manera de proceder el gusano en su vida, y edades della, pag. 398.
Cap. V. De la manera que se puede reuiuir la semilla de seda, y como se ha de sacar de las mantas, pag. 398.

Cap. VI. Del tiempo en qũe ſe ha de reuuuir la ſemilla de ſeda, pag.400.
Cap. VII. Trata deſde q̃ nace el guſano haſta auer dormido la primera dormida, p.401.
Cap. VIII. Trata deſde que el guſano ha deſpertado de la primera dormida, haſta auer dormido la ſegunda, pag.402.
Cap. IX. De vna digreſsion que trata del Sol, y de algunas calidades dèl, pag.403.
Cap. X. Como ſe ha de dar al guſano el calor del Sol, ò del ayre, ò del fuego de braſa, pag.404.
Cap. XI. Trata deſde que el guſano deſpertò la ſegunda dormida, haſta auer dormido la tercera, pag.405.
Cap. XII. Trata deſde que el guſano deſpertò de la tercera dormida, haſta auer dormido la quarta, pag.406.
Cap. XIII. Trata de la freça, pag.407.
Cap. XIV. Trata del emboxar, y mudar el guſano à la hoja, y quebrar la hebra haſta dexar el guſano hecho capullo, y la ſeda deſemboxada, *Tercera parte.* pag.407.
Cap. I. Como ſe ha de hilar la ſeda con algunos auiſos que tocan a la conciencia acerca del hilar, pag.409.
Cap. II. Trata qual es mejor hilar, verde la ſeda, ò ahogado el capullo, y de la mãnera que ſe ha de ahogar, pag.411.
Cap. III. Como ſe ha de ſacar la ſemilla de ſeda para que ſea buena. pag.411.
Cap. IV. Trata ſi es neceſſario trocar la ſemilla de vna Prouincia en otra, pag.413.
Cap. V. Como ſe ha de guardar, y conſeruar la ſemilla de ſeda, y como ſe podrà paſſar de vna Prouincia en otra, pag.415.
Cap. VI. Trata ſi ſe podrà criar de nueuo ſemilla de ſeda, pag.416.
Tabla del tratado de la cultiuacion, y cura de las colmenas, y las ordenanças de los colmenares, pag.417.
Cap. I. Trata de la maeſtra que tienen las abejas, y de ſus ſeñales, pag.418.
Cap. II. De la generacion, y limpieça de las abejas. pag.419.
Cap. III. De la orden, y trabajo de las abejas, pag.419.
Cap. IV. En que ſe dize que tal ha de ſer el aſſiento para las colmenas, 419.
Cap. V. De los paſtos de las abejas, pag.420.
Cap. VI. De como ſe hãde proveer las abejas de comida en los tiẽpos trabajoſos, p.421
Cap. VII. De los pies que tienen las abejas, y como vſan de los, y de que hazen la miel, y la cera, pag.421.
Cap. VIII. Dize q̃ tales hã de ſer los corchos en que forma, y manera ha de eſtar el enxambradero, pag.422.
Cap. IX. De la orden que ſe ha de tener en eſcarçar las colmenas, pag.423.
Cap. X. Del orden que ſe ha de tener en el enxambrar, y los ſecretos que ay en él, p.423.
Cap. XI. De las enfermedades de las abejas, y de ſus curas, pag.425.
Cap. XII. En que trata de la orden que ſe ha de tener en curar las abejas que tienen garrapatillas, pag.426.
Cap. XIII. Trata de como ſe curã las abejas que eſtàn aturdidas, ò caſi deſanimada por auer caydo en el agua, o en miel, que parece eſtar muertas, pag.427.
Cap. XIV. Trata del oficio del colmero, y que tal ha de ſer, pag.467.
De la caſtraçon, pag.427.
Cap. XV. Mueſtra como ſe han de poblar colmenas de las que vienen deſamparadas, ò de otros colmenares, pag.428.
Cap. XVI. Mueſtra la orden que ſe ha de tener en buſcar las colmenas ſilueſtres que ſe hà metido en huecos de arboles, y piñas, y debaxo de tierra, pag.428.
Cap. XVII. En que ſe dize la orden q̃ ſe ha de tener con las colmenas q̃ eſtuvierẽ deſahijadas de gente, ò q̃ les falte maeſtra, p.429
Otra orden para guarecerlas, pag.430.
Cap. XVIII. De las propiedades de la miel, y de ſus operaciones, y de la cera, pag.430.
Cap. XVIV. De las ſeñales que han de tener las abejas, y maeſſas para ſer buenas, p.432.
Cap. XX. En que ſe pone otro modo de caſtrar las colmenas, pag.433.
Leyes, y ordenanças de las colmenas, p.433.
Tabla de la Agricultura de los jardines.
Lo q̃ ha de hazer el dueño del jardin, p.442.
Lo que el jardinero deue hazer, pag.443.
Lo que requiere el jardin, pag.443.
Para ſembrar ſemillas, y ſaber otras dificultades muy importantes. pag.444.
Orden de criar, y conſeruar plantas de yervas, y flores acomodadas para adornar, y hermoſear jardines, pag.455.
Arboles para jardines. pag.454.
Orden como ſe han de criar los naranjos, y ſembrallos, pag.456.
Como ſe ha de criar, y conſeruar el Ruyſeñor, pag.463
Tabla de la ſegunda parte de jardines.
Sẽbrar arboles de ſemilla, p.466. Plãtar de rama de eſtaca, y barbados, p.467.
Plantar arboles, pag.468. Cauar los arboles, pag.469. Podar arboles, y limpiarlos, pag.469. Regar, y eſtercolar, pag.470.
Engerir de eſcudete, pag.471.
Engerto de cañutillo, pag.471. Engerto de pie de cabra, pag.472.
Engerir de meſſa, p.472.
Engerto de coronilla, pag.473. Engerir de barreno, p.474. Enxerir parras, p.474.
Lo que requiere cada arbol de por ſi, p.475.
Abrir cidras, y limones, pag.481.
Hazer ramilletes en arena, p.482.
Hazer que vn botijon eſtè verde, p.474

EN QVE TRATA DE LA LABRANZA, Y Criança, y de otras muchas particularidades, y provechos del Campo.

CAP. I. *En que parte toda la obra.*

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

El primero tratarà medianamente de las tierras buenas, comunales, y malas, y darà los documentos, y señales, segun las reglas de los Agricultores para conocer: mostrando que manera de pan pertenece y conviene à cada suerte de tierra, y de muchas maneras de pan, y legumbres, y que tal ha de ser la simiente, y de los tiempos del arar, sẽbrar, arexacar, ò escardar, coger, guardar, y algunas propiedades dello.

El segundo libro tratarà de las viñas, y de sus particularidades dellas: y de los parrales, diziendo qual calidad de vides cõviene mejor à cada suerte de tierras, y en que sitio son mejores las viñas, y de las formas, y tiempos del plantar, arar, cauar, enxerirlas, 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 de otras particularidades.

El tercero, serà de muchas diversidades de arboles, y algunas otras plantas, de cada vna de por si, mostrando en que calidad de ayres, y tierras, la tal planta mejor se haze, y cria; pondrè el arte de plantar, y tiempo conveniente à cada vna, y del enxerir, y põdré secretos muy sutiles, y agradables.

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

El quinto, tratarà de los ganados, y aues de cada vna cosa de por si, diziendo, como se han de criar, y de algunas enfermedades, y los remedios à ellas conuenientes, segun Agricultores, y dirè algunas propiedades de algunos dellos.

El sexto, serà recapitulacion de toda la obra, poniẽdo que cosa se ha de hazer cada mes, y algunas señales de tiempos y otras cosas necessarias à este exercicio

CAP. II. *De los sitios, y calidades de las tierras y preceptos para las conocer.*

ES la tierra (segun todõs los naturales concuerdan) vno de los quatro elemẽtos, ò principio de las cosas, à laqual por los grandes, y continuos beneficios que della recibimos, llamamos madre: esta de su calidad, ò naturaleza es fria, y seca, y si alguna vez no està assi, es por algun accidente que la muda; es segun sus sitios, y disposiciones de vna de tres maneras, de llanos, valles, ò montes. En los mõtes ay dos maneras de disposiciones, que ò no son laderas, ò collados. Ladera es, por donde suben à lo alto. Collado es lo mas alto, que otros llamã eũbre. Los valles son mas gruessos que los llanos, los llanos mas que las laderas: porque de las laderas, y alturas, cõtinuamente se deriva la sustãcia, y virtud à lo baxo, y por esso son mejores las heredades al pie de la cuesta, que no en laderas ni altos; porque son de mas sustancia.

Iten, son de otras calidades, segun su propiedad, que no son fertiles, gruessas, muy buenas, ò son del todo esteriles, y muy malas, ò tienen el medio, que ni son de todo malas, ni buenas, ni muy frutiferas. Y en estas, vnas se allegan à buenas que participan mas de bondad que de esterilidad, otras son mas pobres, y participan mas de la esterilidad, que de bõdad, ni grossura.

Iten, son calientes, y muy frias, ò son en su calor tẽpladas, no digo las tierras por su calidad, sino por la participaciõ del ayre, caliente, ò frio, o tẽplado. Aquí no entiendo dezir de las estremas, digo de las que por estrema sequedad, o humedad, o estremado frio, o calor, son inhabiles para llevar fruto, y porque ay en las tierras, assi como en los cuerpos humanos, enfermedades incurables, põdrè las señales para que las conozcan, y se guarden de entender en las labrar, y las que no son para panes, ni para otra labor, algo aprovecharán para yerva, que querer labrar las tales tierras, seria cosa demasiada, y tiempo perdido.

CAP. III. *De las señales para conocer la malicia y bondad de las tierras.*

TOdos los mas que de Agricultura escrivierõ, dando auisos, y señales para conocer la bõdad, ò esterilidad de la tierra cõcuerdã en esto. Que generalmẽ

te la color no es testigo suficiente para auer entero conocimiento de la virtud, ò malignidad della, por dõde parece ser falso lo q̃ comunmente dizen, q̃ la tierra prieta lleua el pan. Y verdad es, que aquella por la mayor parte es mejor q̃ las otras, porq̃ sufre mejor el calor, y grãdes aguas, y no se encharca. Y porque el color no es todas vezes documento sufi ciẽte, dan otros auisos para mejor la co nocer. Pedro Crecent. Colum Palad. y Plin. dizen: Buena tierra, y propia para llevar pan, es q̃ sea pegajosa, blãda, no arenisca, lo qual se prueba desta manera.

Pruebase qual serâ la mejor

Tomar vn terron pequeño, y mojarlo con saliva, ò cõ agua, y traerle entre los dedos, y si se pega como massa es buena, y gruessa, mas si es aspera, y arenosa, no es tal. Esto se entiende con que no sean barrizales de ollieros, ni arzillas, porq̃ aũ que aquellas sean tierras pegagosas, sõ inhabiles para llevar pan, por su estremada dureza, y sequedad.

Señal de la buena tierra.

Iten, es buena señal de bondad de la tierra, quando està bien cubierta de grama, y yerva, donde naturalmẽte se criã yezgos, jũcos, çarçales, trebol, viznagas, endrinos monteses, cicutas, y vnas cañe hejas, que parecen hinojo en las hojas, cañas, cardos de los grandes, malvas, quixivos. Y algunas vezes las retamas se crian en buena tierra, y que todas yervas, y plantas, que en aquellas tierras nacieren, sean crecidas, verdes alegres, jugosas. Y vna de las señales que ay para el conocimiento de la tierra, es que beba presto el agua, y conserve mucho tiẽpo el humor que recibe, y tanto es mejor quanto mas le retuviere, y conservare que otra, como dize Paladio.

Iten, es buena señal de tierra la que si se riega, ò llueve, se para hueca, ò fosa, y se torna prieta, que la que se para con el agua, dura, empedernida, y blanquezina no es buena. Asimismo es buena experiencia hazer vn hoyo de tal grandeza q̃ baste para poner vn arbol, y dende à dos y tres dias, tornele à echar su misma tierra, y si sobra, es gruessa, y sino mediana, si falta que no se hinche, es flaca, y muy liviana.

Iten, es buena tierra dõde nacen aguas dulces, de buen sabor, aunque seã aguas gruessas, y no delgadas, y pesadas, y que presto se corrompẽ, que las aguas gruessas continuamẽte son naturales en tierras gruessas, porque por la mayor parte cada cosa responde à su principio y origen, que las aguas, las mas vezes salen, y vienen de tierras delgacas (y aun estes) como son arenales y tierras pedriças. El agua que cria cieno, es señal que viene de tierra gruessa, porque el cieno es como grassa, q̃ sale de la tierra gruessa, y sustancioso, como de gruessa carne gruesso caldo. Verdad es, que muchas vezes de las tierras que son yessedales sale el agua cenagosa, y no es argumento, ni certidumbre, que aquellas tierras sõ buenas, digo que las tales tierras no sõ gruessas, ni auentajadas, y el cieno que sale del yesso, hiede de si mesmo, porq̃ aquella agua hiede.

Señales para conocer las tierras.

Iten, es buena tierra la que es dulce, lo qual se prueba por el agua que nace della, q̃ qual sabor tuviere la tierra, tal le tẽdrà el agua que sale della. Mas por q̃ muchas vezes no nacen aguas, es menester otro auiso, ò documento. Tomar vnos terrones, y desatarlos en buena parte de agua dulce, y de buen sabor: repose y cuelenla despues, y desque estè biẽ clara, puedenla gustar, que qual fuere el sabor de aquella agua, tal es el de la tierra que se deshizo en ella, esto pertenece mas para las viñas que para otra labor. Xarales, cascajales, y rebollares, sõ muestra de tierra de mediana manera. Los encinales suelen por la mayor parte nacer en tierras arenisças, y malas. Donde nace el romero, y brezo, suelẽ ser por la mayor parte tierras livianas, y esteriles para pã, mas los terruños desnudos de sustãcia del todo sin provecho, en especial para pan son estos arenales floxos, q̃ llamã arena muerta, tierras desnudas, y peladas de yerva; y si alguna tienen es mala desequida, arrugada, como roñosa, sin xugo, ni sustancia alguna, que la tierra q̃ no tiene virtud para criar la yerva, menos la tendrà para criar pan.

Iten, por la mayor parte los espartizales, ò arochales, son malas tierras, y las tierras muy secas, y salobres, y donde nacen aguas muy saladas, y estas tales no tienen remedio para las poder corregir y enmendar, y si alguno tienen, es tan difícil y costoso, q̃ antes seria cierta la perdida q̃ la ganancia, aunque algunos arochales ayq̃ son tierras, aunq̃ no biẽ sustãciosas, ni buenas, son alomenos tierras medianas para pan, y sino fuere trigo serà para centeno, y otras maneras de semillas que se hazen en tierras livianas. Asimismo es señal suficiente para auer buen conocimiento, si es buena tierra, si en ella se crian buenas yervas, y plantas que no pueden nacer ni criarse, sino en buenas tierras, como son viznagas, cardos grandes, y otras semejantes;

tes: digolo porq̃ ay algunas plantas que à las vezes nacen en buena tierra, à las vezes en mediana, à las vezes en mala, y de las tales no se puede auer conocimiento entero q̃ tal es la tierra. Y por esso es menester juntar con estas las señales que se han dicho algunas dellas. En lo del color de la tierra, por la mayor parte la que es prieta es la mejor, y la que mas se junta à aquella color.

CAP. IV. *En que ay algunos defectos de las tierras.*

AY algunos remedios para remediar y emendar los defectos de las tierras, aunque no tantos quantos son los defetos. Si las tierras son algo magras, o flacas, el principal remedio es la huelga: y segũ Agricultores, aquella es buena tierra que no ha menester mas de vn año de huelga, que vn año lleve fruto, y otro no, aunque tales diligencias se puedẽ tener, que cõtinuamente frutifique, y que à vnos frutos sucedan otros, mas esto no puede ser en todos sitios de tierras, salvo en aquellas que se riegan, porque estas tales con el beneficio, y humedad del agua, y cõ el calor, y fuerça del estiercol, pueden sufrir qualquier trabajo que les dèn. Y por esso, à mi parecer, aquella es la mejor suerte, y bondad de tierra, que demas de ser buena, sustãciosa, y gruessa, tiene juntamente aparejo para regarse en tiempos de sequedades y de qualquier necessidad, demas de lo ordinario, como hazen en muchas partes, que viendo faltar la pluvia, recurrẽ al remedio artificial, como en el Reyno de Aragon, y Valẽcia, y en el Reyno de Granada, los mas se mãtienen de regar las heredades de pan, y en todas las que lo han menester. De la manera de regar dirase adelante en su lugar conveniẽte. Ay muchas suertes de tierra, que siẽdo buena, naturalmẽte les auiene, que por tener algunos manantiales, ò aguas detenidas, no son buenas para llevar pã, si aquellas no se enxugã: el remedio desto se puede hazer de vna de dos maneras: ¶ La principal es hazer tales conductos, o sangraderas, por donde el agua se escurra, y escuele: porque como en los cuerpos humanos muchas vezes curan cõ euacuaciones, q̃ llamamos sangrar, ò sajar, sacando el humor malo, y dañoso, assi en la tierra, haziendo sus sangraderas, podemos sacar, y cõsumir la humedad dañosa, lo qual el labrador discreto y diligente mire bien como haga, y segũ la calidad del humor, tales sean los cõductos, no desecãdo mas la tierra de lo q̃ ha menester, ni dexando la cosa que la dañe, y desta manera grãdes lagunas se pueden sacar, como dizen los Agricultores: y yo vi en Italia, en tierra de Mãtua, que donde auia tales lagunas, q̃ apenas de parte à parte las alcãçaua la vista, se hizieron tales sangraderas, y azequias para vaciarlas, que dentro de tres años que torne à passar por alli, vi muy singulares tierras de pã, y yerva, y en breve tiempo se acabò lo que parecia ser imposible. Los conductos, ò sangraderas, son de dos maneras: Vnas son azequias patentes, muchas pequeñas, reducidas à vna grãde, como madre, q̃ bote fuera toda el agua, y muchas vezes basta vna grãde: esto es, para quãdo fuere el agua mucha: otras se llaman ciegas segun Paladio, y Columela. Estas se hazen hondas lo que es menester, y por baxo hinchenlas de guijarro, y piedra menuda, y tornalo à cubrir de tierra, igualãdolo con otro para que puedã sembrar encima, que entre aquellas piedras por baxo pueda correr el agua, y esto es para quando el humor no fuere demasiado. mas si el agua es poca, y manãtial, dize Pedro Crescentino, que es muy bueno, si la tierra es fria humeda, mezclarle algunas cargas de arcilla, la qual él dize ser caliente. Plinio en el libro 17. no se agrada tal manera de medicina, por las causas que alli trae, y principalmente dize, que alli es la costa mayor que el provecho: ni à mi me parece rãpoco cosa conveniente, con cosa esteril, como es el arcilla, alomenos para llevar pã, y aun para todo fruto, querer corregir la esterilidad. Mi parecer seria q̃ es mucho mejor echar mucho estiercol, y buena tierra, porque el estiercol es de su naturaleza caliente, y cõ su calor facilmente emiẽda el vicio de la humedad de la tierra. Digo lo que dizen, y mas mi parecer: cada vno mire, y vea lo que mejor le pareciere. Verdad es, que donde ay estiercol assi para pã, como para alcaceres, y frutas, y aũ para viñas ni el pã, ni el vino, ni las frutas, ni las yervas son de tã buen sabor, ni se guardan tanto tiempo, porque como el estiercol es cosa corrupta, ayuda à corromper, mayormente si es demasiado, excepto en las hortalizas, dõde abunda el humor, y por esso ha menester el labrador saber la calidad de las tierras, y ayres, porque sepa conformarme con la necessidad de las tierras que tiene, y labra, y assi errará pocas vezes. Y assimismo como por ser

Como se deseguan las tierras.

las tierras muy flacas no sõ buenas para llevar pan, assi algunas vezes por ser muy gruessas se enloquecen en años viciosos, y no llevan grano, que se và en paja: en esto es el remedio mas facil, q̃ como la enfermedad no es tan mala, es facil la medicina, y aprovecha: dizẽ algunos, q̃ las tales tierras muy gruessas, que es bien mezclarles alguna arena, y ararlas para incorporarlo vno cõ lo otro, à mi parecer este remedio es poco mejor que del arcilla: por mejor tẽdria yo sembrar algunos años en las tales tierras havas, melonares, cohõbrales, y panizos, y mijos, si es tierra aparejada para ello, ò cosas que se crien, y hagan biẽ en tierras gruessas, y viciosas, y vean q̃ siembren cosas que las pueda llevar el tal ayre, y tierra: y assi la tierra se cansarà algo, y adobarà para trigo: verdad sea, que la arena aprovecha, si es la tierra muy gruessa, y pegadosa, porque ayuda à despedir.

Si el campo fuere muy pedregoso, y por esso trabajoso para la labor, hagan mõtones las piedras, ò saquenlas à las lindes: y si tiene pocas piedras no las quiten, porque en el Verano estã cubiertas con lo sembrado, que no les dà el Sol, y tienen frescas los raizes: si son juncales quemandolos, y con la labor continuada parecen: tambien la grama, con tal que arranquen todo lo que sacare el arado. Y tambien à las tierras muy viciosas es bien cansarlas con sembrarlas de cõtinuo muchos años, vnos trás otros. Dize Paladio, que los helechos se pierdẽ si entre ellos siembran altramuzes, òhauas, ò si quando estàn nacidos los cortã, ò los quebrantan assi tiernos cõ vn palo. Y dize, que no ay cosa que tanto les eche à perder como su mismo zumo.

Como se pierden los helechos:

Dize Plinio, que si dos años continuos los cortan, que no les dexen echar hoja que luego se secan de raiz. y si los vsan à cortar con cuchillo de caña, lo qual ha de ser siempre quando estàn nuevecitos. Y dizen, que de la misma manera se pierden los yezgos, y pienso yo que se perderàn los carrizos.

Si las tales tierras son muy flacas, el mejor remedio es la mucha huelga, y trás esto engrassarlas con estiercoles, q̃ duerman ganados en ellas, y rẽmudar los postreros, porq̃ à toda parte alcanzẽ echar estiercoles podridos, quemar cosas que hagan ceniza, que de todo se han de ayudar, para que la tierra lleve fruto. Mas la verdad es, que no ay tal medicina, ni remedio para emendar las faltas de los terruños, como aprovechar se dellos, segun requiere su naturaleza, porq̃ no es toda tierra habil, ni suficiente para frutificar en toda manera de fruto (como dize Virgilio) por esso es bueno apropiar à cada tierra lo que bien, y propiamente le pertenece, y puede llevar. En tierras caliẽtes, poner cosas que con el calor crezcan.

Buen auiso.

En las regiones frias, poner plantas, q̃ cõ frialdad no se quemen. En las secas, lo que no ha menester mucha sustãcia, ò que son con la sequedad mejores que con la humedad. En las humedas lo que requiere, y ha menester cõtinuo humor: en las alturas, y cerros, lo que ha menester mucho ayre: en los valles, y honduras lo que se ha de guardar de viẽtos: en los sombrias, lo q̃ recibe daño del Sol, o no lo ha mucho menester: en las solanas lo que es enemigo de sombrias: y assi las tierras que no son para pan, serán para yervas, ò arboledas, y para mil cosas que pueden servir, y aprovechar, y assi de todas las otras cosas. Quales sean estas cosas, la dirèmos por si cada vna en sus capitulos distintamente, dandonos Dios gracia.

A esto quiero que estẽ todos auisados, que por esso es pobre España, porq̃ òno emplean cada tierra en aquello para q̃ es propia, y porque dexan muchos baldios sin provecho, de muchas cosas de que se podrian aprovechar, mas de lo que se aprovechan.

Y porque en ella se mantienen muchos ociosos, y olgazanes, naturales, y forasteros Buelvo à hablar de la tierra, y dirè de las maneras del arar, y de sus tiempos, de las diversidades, y tiempos, del estercolar las tierras para el pan, y para las otras cosas. Y de las maneras, y tiempos de regar dirèmos, placiendo à Dios adelante, en el lib. 4. desta obra, Y à mi parecer dõde la tierra no se riega, que son las tierras templadas, entre calor, y frio, entre humedadas, y secas, entre gruessas, y flacas, que son las medianas, son mas cõtinuas en frutificar, porque ninguna demasia de mal tempero les haze tanto daño, como à las que son estremas que á las gruessas, sino llueve, les hazemos daño la seca, y à las flacas mucha agua.

CAP. V. *Del arar, y de los tiempos a ellos convenientes, y que provecho trae el arar, y cauar.*

VNA de las cosas que principalmẽte se requiere para que la tierra biẽ frutifique, es el bien arar, ò cauar.

Y

Y assi lo dize Teofrasto, y lo vemos de continuo por la experiencia: mas esto se ha de hazer segun la manera, y tiẽpo requiere, de cada calidad de tierra, y region, porque vnas quieren ser labradas en vn tiẽpo, y otras en otro; vnas quieren ser muy labradas, y otras no tanto. Aqui dirè de algunas, segun cada vna dellas requiere, diziendo primero los grandes provechos que el arar, ò cauar trae. Pedro Crecẽtino dize, que el arar, ò cauar trae quatro provechos. El primero, es exercitar, y obrar la tierra: y en el libr. xj. dize, cubrir, y à mi mejor me parece que diga abrir, porque abriẽdola, mejor la puede penetrar el Sol, y las aguas, que sino estuviesse arada, ò cauada, y por esso la tierra recibe mas tẽpero. El segũdo provecho es igualar la tierra, porque à las vezes vna està mas alta que otra, ò mas hoyosa, lo qual daña muchas vezes à las plantas, y mas à las simientes menudas, porque en tiempo de muchas aguas en lo hoyoso se ahoga, y en tiempo de sequedades en lo alto se secan, y por esso el que ara, deue biẽ mirar que todo lo dexe igual en quanto pudiere, porque el agua igualmente se repara quando lo regare, ò llovisere, y el Sol, y calor igualmente caliente. El tercer provecho del arar la tierra, es mezclar, ò incorporar vno con otro, o tierra gruessa con tierra liviana, ò estiercol, y tierra, ò la simiente, y tierra. Y por tanto el que arare, conviene, que mezcle bien lo vno con lo otro, en especial las simientes menudas, como son trigo, cevada, y las semejantes; porque todo aquello que queda descubierto, ó se saca con el Sol, ò se quema con el frio, o lo comen las aues, ò recibe tal daño, q̃ no nace, donde se sigue el trabajo no es tã frutuoso, ni trae tanto provecho, como pudiera traer, y la simiente perece, y la tal tierra se inflama à las vezes.

El quarto provecho, es desmenuzar la tierra que està hecha terrones, porq̃ mejor guarda la tierra su tempero, y humor estando desmenuzada, que no la q̃ tiene terrones gruessos, que el terron, como està en si junto, no recibe simiente alguna, ni dà sustancia, ni provecho, sino como piedras estàn inviles.

Y por esso avisan los Agricultores, y todos los que tratan desta materia, que en todas maneras quando el campo se ara, quebranten, y desmenuzen los terrones, si algunos se levantaren. Parece me à mi, que allende de estos quatro provechos que el arar, ò cauar trae (segun el Crescentino) que aun ay otros dos q̃ son mas, o a lo menos tan principales. El vno es, matar la yerva, la qual si mucho crece, quitar la sustãcia à las otras plantas, dexugalas, y ahogalas, y aun maralas de todo. El otro es, que se molifica la tierra, y se parahueca, la qual si ha estado mucho tiempo sin labrar, estarà muy tiesa, y por esso avisa al labrador, que en tal tiempo, y con tal modo, y sazon labre, y haze su heredad, que su trabajo aya todos efectos. Porque muchas vezes acontece, que muchos no sabiendo las maneras del arar, o cauar, ni los tiempos propios para ello, lo vno trabajan en balde, y lo que es peor, echan à perder sus tierras. Y porque para bien hazer no basta reprehender sin ensenar (como Columela dize) pondrẽ todos los avisos, y reglas de los Agricultores.

El Crecẽtino, Columela, y Paladio, dizen, que la tierra se daña mucho si la aran, o cavan muy seca, o muy mojada, porque la q̃ està muy mojada, si assi se trata, hazese barro, y lodo, y en lugar de parar se fofa, hueca, y muelle, torna se dura, y muy empedernida, que queda rebatida por algunos años. Y si entõces se sembrare, pierdese la mas simiente, y la que sale, ni sale tan presto, ni tan biẽ, y crinse mal, y la tierra, como dixe, queda mal cogida por assaz tiempo. Mas si està la tierra muy estercolada, no se rebate, aunque se trate muy mojada, la que està, ò muy seca, o ha llovido poco sobre ella, labrase con doblado trabajo y costa, y pierde mucha parte de su sazon, entonces se ha de arar, o cauar la tierra, para que bien frutifique, y acuda al tiempo como desea, quando el arado, o azada no levanta tan grandes terrones, porque esto por la mayor parte, viene de sequedad, ni tampoco quando el azadon, o arado andã emboçados en barro, o çahonda el labrador, sino quando la tierra se levanta menuda como arena, y se despide facilmente de la herramienta. Y porque en todo campo para que en el año siguiente se aya de sembrar, es necessario se apareje, segun requiere su manera, y calidad. Y si el año antes ha llevado fruto, en aprovechandose del rastrojo, en todo lo que mas pudieren, deuenle quemar; y esto se haga en tiempo que no ande viento recio, porque no lleue aquella pavesa, o ceniza, porque aquella dà mucho provecho à la tierra, ni haga bolar el

El buen tiempo de arar.

Del quemar de los rastrojos

fuego donde haga daño, mas quando anduuiere vn ayre ſuaue, leue, que ayude a andar aquella flama, la qual ſe deue encender de aquella parte donde el ayre viene: lo qual ſe ha de hazer de la miſma manera en las roças.

Iten, deue mirar que ſea en tiempo que aya tales nuues, ò humedades, y nublados, que preſto ſe crea ſer la plauia, porque deſpues que el tal raſtrojo, ò roça ſe aya quemado, el agua que ſobreuiniere, mezclele muy bien la ceniza con la tierra, y la adobe, y dè ſuſtãcia. Y mucho querria, ſi fueſſe poſsible, que todas las tierras en q̃ han de ſembrar pan, ſe quemaſſen, quando las yervas eſtàn ſecas, por quemar las ſimientes dellas, q̃ no nazcan deſpues, porque no ahogen los panes. Y a mi parecer de muchas cauſas que dio Virgilio en ſu Georgica, porque el quemar aprouechaua a las tierras, dexò la principal, y creo yo que es mejor, porque las rayzes de las yervas, y plãtas, y todo lo demàs ſe haze ceniza, con la qual (ſi bien ſe incorpora) muy bien ſe eſtercola la tierra, y por eſſo todas las roças, y montes, que ſon para pan, y aun tambien para yerva, ſe deuen quemar, como arriba dixe.

Tiempo de arar. Mas tornãdo al modo de arar, es muy bueno deſpues de auer quemado el tal raſtrojo, ò roza, ararlo, ſi ha llouido, ò ſi la tierra eſtà humeda, porque en aquel tiempo es muy bien arar, mayormente en las tierras grueſſas, recias, humedas, como dize Theofraſto y Varron que con el calor es muy mas fructuoſo el arar, y mas prouechoſo, digo que en tiempos que haze calor, porque entonces en todas las tierras (y eſto es mas neceſſario en las grueſſas) con el calor ſe cuezẽ todas las yervas, y ſus rayzes. Y dize Theofraſto que las tierras flacas, ſueltas y ligeras, ſe hã de arar en Inuierno: lo vno, porque la poca ſuſtancia que tienen no les deſeque el demaſiado Sol del Verano,

Lo otro, porque muy mejor puedan (por eſtar aradas) embeuer el agua, y el humor del Inuierno. Mas ſi las tales tierras grueſſas q̃ auemos dicho, deſpues de auer ſegado, no ſe pudieron arar antes de la ſementera, aun es muy bueno deſpues que la yerua eſtè nacida ararla, porque con el arar, y con los yelos que ſobreuienẽ, toda la yerua ſe ſeca de raiz y perece, y por eſſo toda tierra que tiene yerua ſe ha de arar en el Inuierno, quando ſe eſperan preſto los yelos, y no en Verano con el Sol, y el calor, y en tiẽpo que las yervas han echado ſimiẽte, digo antes que la madure, ni ſazone, porque entonces mas ſeria ſembrar las yervas, que deſtruirlas. Y es meneſter q̃ tantas vezes ſe aren, y dèn bueltas, quantas ſe tornaren a enveſtir de yervas, en eſpecial ſi ſon tierras recias, y fuertes; porque las tales mas vezes quieren ſer remolidas que las ſueltas, y no hervoſas: y aſsi lo dize Crecentino, y aprueua la experiencia: mas las tierras ſueltas, muy arenoſas, y flacas, que no tienen tãta ſuſtancia, haſta que ſe aren dos vezes, la vna á la Primauera: y dize Catõ, que eſto ſea, quando los perales florecen: y ſegun Plinio han de arar otra vez antes de la ſementera. De forma, que las tierras grueſſas quieren tres rejas a lo menos, y con el ſembrar quatro, y eſto es lo que dize Virgilio. *Quarto ſeriſurco*, eſto es, en las tierras recias.

Otro tiẽpo de arar. Y no ſe marauille ninguno que tantas vezes ſea neceſſario arar: que aun ſegũ Plinio dize, en Toſcana ay tierras tã recias, y tan llenas de yerva, que antes que las ſiembren las aran nueue vezes.

Mas tornando a nueſtro propoſito, las tierras recias, por la mayor parte quieren quatro rejadas. La primera ha de ſer vn poco antes, ò deſpues de la ſementera, y eſta ſe llama alçar, ò barbechar. La ſegunda a la Primauera, y eſta ſe llama Binar, que quiere dezir ſegundar, que viene de bis en Latin, que quiere dezir dos vezes, porque ya vàn dos rejas: y quãdo las tierras recias ſe binã, las que ſon ligeras, ſino han ſido aradas, ſe pueden barbechar, y aun vn mes antes, porque reciban todo el humor que les es neceſſario al terciar (que ha de ſer no muy lexos de la ſementera) y ſe ha de echar el eſtiercol (ſi la tierra, y ayre lo ha meneſter) porque entonces lo cubra el arado: y dixe, ſi lo ha meneſter, porq̃ a las tierras calientes, y ſecas, no les es aſsi neceſſario, como a las frias, y humedas, y que ſe riegan, y el eſtiercol ha de ſer viejo, podrido, y eſparcido en menguante; y dizen que aſsi no cria tãta yerua, y aun dizen que ninguna, y deuen lo cubrir luego, porque el Sol no deſſeque la virtud, como adelãte ſe dirà mas por extenſo.

Tiempo de eſtercolar las tierras. Digo que eſto de echar el eſtiercol, no ſea, ſi ſer pudiere, mucho antes de la ſementera, porque el eſtiercol no pierda ſu fuerça, y en lugar de emplearla en criar pan, la aya echado en criar yervas muy malas, y inutiles, y dañoſas, y no aprouechè, ſino que antes dañe al tiempo.

po de la neceſsidad; y porque al tiempo de la ſementera la tierra eſtè muy mas hueca, ſofa, y muy molida, el pan echará mas hondas rayzes, lo qual no haria ſi eſtuvieſſe dura, y empedernida: es neceſſario, que al terciar impriman, y hinquen muy mucho la reja, porque el ſulco ſalga muy hondo. Si el campo fuere muy lexos, y por el grande trabajo no pueden llevar el eſtiercol, deuẽ de procurar, que duerma alli algun ganado, como ſon cabras, vacas, ouejas. Mas tornãdo al arar, han de mirar, que en tal manera queden los ſulcos eſpeſſos, y iguales, que apenas ſe pueda conocer àzia donde ha ſido arado, y miren muy bien en el ſulco, que quede bien hondo, porq̃ la tierra que eſtà en lo baxo ſalga arriba, y ſe mezcle bien lo vno con lo otro, y aſsi fructificarà muy mejor. Y por eſſo deue el que ara imprimir mucho la mano del eſteua: y a eſta cauſa Columela, donde aplica las diſpoſiciones de los cuerpos a los exercicios del campo, dize, que para arar hã de ſer los hombres altos de cuerpo, porque mejor puedan enſeñorear, y eſtrivar en el eſtaua, y eſto es lo que dize Virgilio: *Arator in curvus*. Deue el que ara de traer vn puñal conſigo: porque muchas vezes aran entre rayzes, para que quando el arado le uantare, ò ſe tuviere en alguna raiz, la corte, porque los bueyes al tirar do reciban daño.

La hechura de los ſulcos.

Iten, dize Columela, que el ſulco no ſea muy largo, ni muy corto, porque en el largo trabàjan demaſiadamente, y ſe cansan, y en el muy corto en dar las bueltas, rehuellaſe mas la tierra, y pierde mucho tiempo.

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

Y tambien ha de ſer corto en las tierras, que tienen matas, y raizes, que en las que eſtàn deſembaraçadas puedẽ hazer con menor trabajo mayor carrera. Deue aſsimiſmo el labrador llevar el ſulco entero, y quanto mas pudiere le ſaque derecho, y no deuen parar vez alguna en medio del ſulco ſin neceſsidad, porque los bueyes no ſe abezen à parar, porque los animales irracionales piensan, que lo que vna vez, ù dos vezes les hazen hazen, que aquello han de hazer continuamente. por eſſo lleuen el ſulco entero haſta el cabo, ſin parar, y alli antes que dèn la buelta, dexen tomar vn poco de huelgo à los bueyes, entretanto que deſemboza el dental con el arrejada, y anſi rehazen la fuerça, y huelgo, y con eſperança de aquella huelga corren mas preſto, y de mejor gana, y con mejor aliento el ſulco ſiguiente, y trabajan mejor, y el trabajo no ſe les haze tan graue.

Dize mas Columena, que las tierras que ſon fuertes, y recias no ſe aran tan bien con mulas como con bueyes, porque ellos van con mas tiento, y con mas fuerças y aſsi es la verdad, que en todo es mejor la labor de los bueyes que la de las mulas: mas ſi la tierra es ſuelta, raſa, deſembaraçada, grãde labor es la de las mulas, porque trabajan mucho.

Tornemos al tiempo conveniente de arar. Deue mirar el prudente labrador, que en las regiones, ò tierras calientes los efectos, y obras del Verano, y ſus propiedades, comiençan antes que en las frias; como en las tierras frias el Inuierno comiença à hazer ſu operacion primero que en las calientes, por ende provea, y mire, como con prudencia ſe rija, y aperciba: digolo, porque en las tierras calientes deue ararſe pocos dias deſpues de Nauidad, ò caſi por aquel tiẽpo, y en las tierras frias por el mes de Março: eſto ſe entiende quanto al barbechar; porque en las vnas tierras es vn mes, y a in dos, antes que en las otras Verano.

Del tiempo de arar

Iten, dizen que es bueno arar quando haze viento Gallego, porque eſte (ſegun los mas Agricultores dizen) da grã de tempero a la tierra, que entonces ſe abre, y comiença à ardar, ſegun q̃ Varrõ afirma en principio de Febrero, y dura haſta en el fin de Março. Y aunque en otros tiempos del año corre eſte viẽto, no es tan continuo, ni tan provechoſo como en eſte tiempo que he dicho; y ſi no es grande neceſsidad, no deuẽ abrir la tierra quando anda viento Cierço (como Plinio afirma) y con mucha razon, mayormente ſi es entre vides, ò arboles; porque aqueſte viento con ſu eſtremada frialdad, y ſequedad, es muy contrario à la labor de la tierra, ſalvo en tierras que quieren matar la yerva, que eſte ſolo aprovecha, que ſi con el arar, ò cavar ſe deſcubren las raizes de las plantas, vides, ò arboles, ò qualeſquier que ſean, luego con eſte viento ſe queman, y ſe deſtruyen, y ſecan: y por eſſo es mejor hazer eſto quando Gallego, ò Abrego buelvan, porque aqueſtos vientos, por ſer calientes, y humidos, no ſolamẽte quitan, mas aun ſegũ afirma

el

el Crecentino, dàn mucha ſuſtancia, y ſazõ à la tierra. ¶ Y pues he dicho aſsi brevemente de los tiempos conveniẽtes al arar, tornarè à hablar en la manera. Si ſon laderas, ſe han de llevar al traues; porq̃ ſi araſſen de alto abaxo, lo vno ſeria grande trabajo à los bueyes, y perſona, y vn muy dañoſo, y quedarian muy canſados ſin hazer tanta labor, y lo demàs ſeria dañoſo a la labor, y tierra, porque quando llueve, mayormente ſi es agua rezia, o turbiones, por hallar los ſulcos derechos de alto abaxo, no para el agua, ni dà tanto humor, ſino vaſe por el ſulco abaxo, y aun lleua conſigo la mas ſuſtancia, y virtud de la tierra, lo qual no haria tan facilmente ſi los ſulcos eſtuvieſſen atraveſſados: y aunque parezca ſer aqui ſin propoſito, entrexerire vn auiſo de Virgilio, y aũ caſi de los Agricultores, y es lo que en nueſtro Caſtellano dezimos, que quien mucho abarca, poco aprieta. Digo, y dizẽ q̃ el labrador no ſe ponga à labrar mas de lo que muy biẽ pudiere labrar, y grã gear, que mas frutifica vna huebra bien labrada, y ſazonada, que tres corridas, y ahurrugadas: mas frutifica vna alãçada de viña, bien, y à ſus tiempos conveniẽtes labrada, que quatro no tan bien hechas, ni curadas, y no puede ſer de otra manera (ſino es acaſo) ſi es que lo que es bien hecho, luzga, y aproveche muy mejor que lo contrario: y por eſſo ninguno ſe deue (ſi es ſabio) eſtender à mas de lo que muy bien hazer pudiere. Y porque (como arriba dixe) es la principal labor del campo, digo en la grangeria del pan, deuen mirar que los ſulcos vayan ſiẽpre muy juntos, y no quede entre ſurco por arar, o como los labradores dizen, pece, o loba, puede, y aun deue ſe examinar (demàs de lo que la viſta declara, y conoce) ſi queda molido todo, y no durò nada, y junto vn ſulco con otro, metiendo por los ſulcos vna vara al traues, que ſi paſſa todo eſtà mouido, y ſi ſe para, queda cubierto de tierra, y por mover con el arado. O quãtas ruindades deſtas ſaben, y hazen los moços que vàn tarde a la labor: andan floxos, cubren los entreſulcos de tierra, y aſsi queda por hazer.

Iten, ſiempre deuen arar en Cruz, digo, que vna reja corte à otra, y que el binar vaya al traves de como ſe barvecha, y el terciar al traves de como ſe vino, y el ſembrar al traves de como ſe torciò, que ſiempre la reja que dàn, corte à la que paſsò, y aſsi nunca queda tierra por mouer: y en toda manera de arar o cauar ſe procure en quanto ſer pudiere, hazer en el tal tiẽpo, q̃ la yerva muera, y la tierra quede hueca, y ſoſa, y no rebatida: eſto baſta quanto al arar, y ſus tiempos.

Del arar con bueyes.

Quanto à los bueyes, dize Columela, que es mejor vñir à los peſcuezos, que no à la cabeza, o cuernos, porque cõ mayor fuerça dize que rompen la tierra porque cõ todo el cuerpo tiran el arado.

Maravillome yo del que diga tal coſa, pues fue Eſpañol, y ſabia que los bueyes de Eſpaña, por ſer muy grandes, tienen grã fuerça en las cabezas, y puedẽ muy bien traer los arados.

Allà en Francia, o en Italia, que ſon los bueyes pequeños, y tienen los cuernos menudos, y flacos, tiene eſto mas lugar, no en Caſtilla, ni Andalucia, ni Eſtremadura, donde ſon grandes, q̃ qualquiera carga pueden muy bien traer vñidos à las cabezas: y Plinio dize, que para arar han de ſer los bueyes vñidos muy fuertemente, y muy apretados, que lleuen altas las cabezas, lo qual no podia ſer, ſi al cuello los vñeſſen, porque las colleras han de ſer floxas, y los que traen colleras, pueden traer las cabezas altas, o baxas: como quiſieren: y por eſſo es menester, que el que arare con collares, ora ſean bueyes, ora mulas, las pongan bozales, eſto ſe entienda ſi arã en el lugar que pueden hazer daño, como ſon viñas, arboledas, y entre otras plantas, porque no hagan daño, lo qual no pueden hazer aſsi los bueyes andando vñidos à cuerno, ſino quando paran.

Iten, el que collera vſare, deue mirar que ſea floxa, no venga apretada cõ el cuello, no ſea aſpera, porque no deſuelle el peſcueço.

Dize mas Columela, que quando los que aran con collera vinieren al cabo del ſulco, empujen el arado cada vez aziã adelante, porque la collera ſe aparte de donde viene, y lo que poco à poco ſe eſcalienta, deſta manera ſe reſtrie, porque ſi por algun grande eſpacio de tiempo eſto aſsi no ſe hizieſſe, recibiria aquella parte gran 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.

Iten, conviene, que en deſuñendolos no los dexen apartar antes que les refriegue las cabezas, roſtros, peſcueços, y principalmente los lugares por donde

de han ſido vnidos; porque demas de ſerles eſto à los bueyes muy agradable, y hazer los mas domeſticos, y máſos, les es bueno, y provechoſo. Y aun dize Columela, que quando los deſuñeren, les tiren à fuera el cuero, que eſtà comprimido con la carne, aſsi en la cabeza del yugo como en el cuello de las colleras; porque de otra manera ſe les hazen malas llagas, mayormẽte en el peſcuezo. Haſe de hazer à los bueyes quãta piedad pudieren, porque aunque de otros animales mucho nos ayudamos, y aprovechamos, ninguno ayuda à los hombres tanto, ni es participante de nueſtro trabajo, ni alguno no es de tãto provecho como el buey. Y porque adelante hablando de los ganados, ſe ha de hablar dellos mas à la larga, dexarè aqui hablar dellos, y dirè primero del ſembrar, y ante todo, que tal ha de ſer la ſimiente.

CAP. VI. *Que tal ha de ſer la Simiente.*

DIze Crecentino, Virgilio, Varron, Columela, y Plinio, que la ſimiente, principalmente ſea nueva, y tal, que deſde la hera eſtè eſcogida para sẽbrar y para ello apartada, porque la que demas de año ha paſſado, no es tal, y la de dos es peor: la de tres muy mala, y la q̃ de alli paſſa, es vana, y muy eſteril: hablo del trigo centeno, y cevada, y algunas legumbres, que otras ſimientes ay, que por ſer viejas, ſon mejores, de las quales tratarèmos adelante de cada vna en ſu lugar.

Iten, ſea la ſimiente de qualquier genero que ſea, muy granada, y muy llena, muy peſada, no arrugada, no humeda, ni mojada, el grano lleno, duro, peſado, ſeco, ſea limpio de qualquier otra ſimiẽte, y yerva, y ſi ſer pùdiere, que grano à grano fueſſe eſcogido.

Qual ha de ſer el trigo para ſembrar

En el trigo, el grano ſea ruvio, ſino es de caſta de ſer blanco, ò candeal, aunque en eſto es bueno que tire à ruvio, y que partido tenga tal color dentro, como parece defuera, que parezca ambar, no eſté harinoſo, ſea de buen olor, antes de troxe alta, y ayroſa, que ſoterraña; y ſies de ſilo, ſea enxuto, y no mucho tiempo detenido en èl, no ſea gorgojoſo, ni carcomido. Dize mas Columela, que es bueno, que quando el pan ſe limpia, que entonces ſe eſcoja la ſimiente de lo que cayere mas al hondo del mõtõ, porque lo tal es mejor, por ſer mas peſada. Tambien ſe puede eſcoger en vn harnedo, trayẽdolo al rededor, porque lo vano, y mas liviano, queda ſe en cima como la paja, y lo peſado và à lo baxo, y anſi lo pueden apartar, y eſcoger. Es tambien provechoſo auiſo, que miren, quando de vn grano nacen muchas eſpigas, deuen eſcogerlas à parte, y limpiarlas por ſi, y ſembrar por ſi, jũto à la haza, y otro año hazer otro tanto, que deſpues que aya tal cantidad de tan buena ſimiente, ſembrar mas en grueſſo. Y no pienſe alguno que eſto tal ſea poquedad de mirar en tal menudẽcia de ſimiente, que auiſos ſon de ſingulares varones; y quien de las menudencias haze poco caſo, y las eſtima en poco, no alcãça las mayores, y hallaſe burlado, mayormente en eſtas coſas, que ni paran perjuyzio, ni deshonra. Y como en los animales buſcamos buena caſta, como en los cavallos, perros, toros, y los demàs: porque no harémos otro tanto en las ſimientes, pues eſto no daña, antes aprovecha al anima, y cuerpo.

Mezclar maneras de trigo es malo.

Iten, la ſimiẽte ſea toda vna, no mezclada, digo, que ſea la ſimiente q̃ ſembraren en vna haza toda vna. Eſto digo porque ay algunos, que quando temen los años auieſſos, mezclan muchas maneras de trigos, candeales, trecheles, de raſpados, y otros que ay, y aun centeno à bueltas, haziendo de todo vna mezcla confuſion: porque lo vno, ò lo otro acierte, y aun ſi el año fuere proſpero, que todo crece, grana bien, à mi me parece, no sé à otros lo que les parecerà, y remitome à la experiencia: mas digo, y afirmo, que no es buena tal mezcla de ſimientes, que juntamente la podré llamar el chaos, ò confuſion de Ovidio.

¶ Y tendria yo por mejor, yà que quieran para la ſeguridad, juntamente ſembrar muchas maneras de trigos, porque ſino acertare todo, acierte algo, hazer girones en vna haza, que otros llaman enmielgas, ò que vaya ſembrado à girones: y deſta manera mezclarà, y podrà ſer cada caſta, ò linage por ſi, aunque tã poco eſto no me agrada, porque cada linage de pan quiere diferente tierra; que lo trechel, ò rubion quiere baxos, llanos, y tierras grueſſas, lo ariſpriero altos, lo candeal, ò deraſpado tierras humedas, y mas livianas, y por eſſo deuẽ ſembrar cada coſa de por ſi, en las tierras que les ſean apropiadas.

Iten, ſea la ſimiẽte toda vna no mezclada, digo de vna tierra nacida, que ſi ſon diferentes, vna nace antes q̃ otra, y

ſe

ſe ſeca antes que la otra: quiero dezir, que no nace, ni crece, ni ſe ſazona igual mente, mayormente ſi ſon diferentes en linage de panizos.

Iten, ha de ſer la ſimiente nacida en tierra ſemejante à la en q̃ ſe ha de paſſar, y ſembrar, de caliẽte à caliente, de fria à fria, de ſeca à ſeca, de templada à templada, de humeda à humeda, y aſsi de todas las otras calidades, ò à mejor calidad de tierra con tal que la diferẽcis no ſea en demaſia, porque la mucha diferẽcia ſuele hazer mucho daño: digo ſi es de muy fria à muy caliẽte, de muy gruessa à muy flaca, de muy humeda à muy ſeca, ò por el contrario haze mucho daño, y no ſuce de tã bien. Mas deuẽ procurar que en quanto pudiere ſiẽ re paſſen las plantas, ò ſimientes à mejor ſuerte de ayre, y tierra, digo mejor, de donde ſe criò, y eſtaua primero, y no peor, no caliente à fria, no de tempra na à tardia, antes à lo contrario ſi es mejor.

Iten, la ſimiente no ſea de lugar humedo, porque en los tales mas preſto ſe daña, y corrompe: y aun en las tierras muy frias, flacas, y de poca ſuſtãcia, y virtud, aunque ſiembren buen trigo, à dos años ſe torna cẽteno, que la ruin tierra, convierte la ſimiente à ſu natural, y lo miſmo haze la buena, y por eſſo aprovecha buſcarla ſiempre buena ſi, niẽ te, y de buenas tierras.

Iten, la ſimiẽte no ſea de retoño, por que las mas vezes es vana, ni inzerada natural con foraſtera (como dize Teof.) Y dize el meſmo, que ſino ay ſimiente nueva para ſembrar, que es bueno examinarla primero, para verſi ſerà buena, lo qual haràn deſta manera: Echarle primero encima agua tibia, q̃ ſi fueſſe muy caliente, que maria la ſimiente, ſino ſea tibia, y ſi nace (aunq̃ no muy buena) ſerà mediana para ſembrar, y ſino nace, embienlo al molino, y aprovechenſe dello en lo mejor que pudieren. Deue en todas maneras procurar el labrador buſcar la mejor ſimiẽte que pudiere, lo qual ha de hazer en todas las coſas, anſi en ſemillas, como en plantas, como en animalias, porque de muy buena ſimiente, nace muy buen fruto, y ſi alguna vez yerra, alomenos no es por falta, o culpa de la ſimiente: y de mala ſimiẽte, nunca ſale buen fruto, ſino es por ſobra de buen tiempo. Porque qualquier mudança de la ſimiente ſiempre crece con la planta que della nace (como dize el meſmo Teofraſto) y lo muestra la experiencia. Y dize el meſmo, que tal ſerà la planta que naciere, qual fuere la ſimiente que ſe ſembrò, por eſſo hãla 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 probada, y reſponde, y acude mejor. Y pues ya tenemos llegada, y eſcogida la ſimiente, pongamonos al trabajo, y con la gracia de Dios comẽçemos à ſembrar.

Para ſaber i conocer la buena ſimiente.

CAP. VII. *Del tiempo, y auiſos del ſembrar.*

MVchos, y aun los mas que en eſte Arte de Agricultura hablaron, aſsi Griegos como Latinos, entre los quales fueron los principales Heſiodo, y Virgilio dixeron; que el labrador tenia neceſsidad de ſaber algo, y aun mucho, del movimiento del Cielo, y Eſtrellas, aſsi de las fixas, como de las q̃ llaman erraticas y ſaber las influencias, y propiedades dellas, en eſpecial para el tiempo y manera de la ſementera. Porque no ay duda ſino que es muy averiguado, 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 tẽplados, vnos muy tempranos, otros muy tardios, vnos muy eſteriles, otros muy frutiferos, ſegun que continuo por experiencia vemos. Y ſin duda es verdad, que ſi el labrador pudieſſe alcançar algo de aquella ciencia, le ſeria muy grãde ayuda, y provecho para ſaber las calidades del tiempo venidero: mas como la podrà alcançar à ſaber vn ignorante y ruſtico labrador, que ni aũ muchos, y grandes letrados de nueſtro tiẽpo, y muchos medicos que de ciẽcia preſumen y ſe alaban, y à quiẽ eſto mas pertenece ſaber, y les toca, aun no conocẽ eſte nõbre de Aſtrologia, ni aun aziã dõde ſe mueve el Cielo, y con todo eſſo dizen mal della. Es vicio de los ruynes, dezir mal de lo bueno, y ſiempre vemos que no dize mal de las cienciãs, ſino el que no ſabe nada dellas: y buelto al propoſito, es cierto muy dificil, y aun tengolo por impoſsible, mezclar (como dize Plinio) tan alta, y divina ciencia, como es el conocimiento de las Eſtrellas, con la ruſticidad, y groſſeria de los labradores. Mas porque no quede del todo eſte libro deſpojado de algo deſta facultad, pondré adelante en el 6. lib. algunas ſeñales de los tiempos venideros,

digo

digo de los ayrosos, serenos, lluviosos, humedos, y secos, y muy faciles de entender, segun las enseñan estos doctos, y singulares varones, poniendo primero otros auisos conuenientes, y necessarios à la sementera.

Quanto à lo primero, este auiso tenga continuamente el labrador, que en todas, ò en las mas cosas de que multiplicacion se espera: assi como en el sẽbrar, plantar, enxerir, y otras semejantes todas en quanto pudiere las haga en creciente de Luna, y aun en principio de creciente, porque la Luna tiene dos quartos de aumento, ò crecer, y otros dos de diminucion, y en los primeros ayuda a criar, y en los otros segundos a consumir (como dize Crecent.) y en el primer quarto abunda de caliente y humedo, como en las personas jovenes, cõ lo qual las simientes, y plantas mas cõprehenden, y crecen, que con lo caliẽte, y seco, qual es el otro segundo quarto: y en los otros dos quartos de diminucion es fria, y humeda, como sõ los viejos, y esto es mas necessario aũ en las simientes que no en los arboles, que si los arboles se arrancan en fin de menguante de Luna, y de dia, que es à la tarde, prenden muy bien, porque gozan de toda la creciente para crecer, y llevar la perfeccion de la menguãte, para ser mejores las posturas: mas no es assi en las simientes q̃ auiene, que por esta causa muchas simientes, que en menguãte se siembran, perecen, y se pierden; y si nacen no son tan buenas, ni tan medradas, ni tan provechosas como este Doctor dize. En esto de sembrar en creciẽte de Luna, concuerdan Plin. y Crecẽt. y lo tornan à dezir como precepto muy principal; y Paladio lo dize en dos lugares, replicandolo como cosa digna de notar, y aun Hesiodo dize; que en nueve y trece de Luna son buenos dias para plantar arboles, y no buenos para derramar simiente, como parece por las razones naturales, que trae luã Pico, Cõde Mirandulano, varon en todas las ciẽcias eminentissimo.

Y dize el Crecentino, que es bueno sembrar, allẽde de estar la tierra humeda, quando haze vn tiempo blando, caliente, porque (segun dize Paladio, y manifiesta la razon, y experiencia) el calor abre y despierta la simiente para q̃ nazca; y en ninguna manera deue sembrar quando haze grande frio, ni yelo, si la necessidad no lo demandare, ni quando anda vn destemplado Cierço, porque la naturaleza deste ayre es ser muy fria porq̃ viene de regiones muy lexos del Sol, cubiertas de nieve, y en el frio muy templadas (como dize Plinio) la natura leza, y propiedad del frio, es cerrar, y tapiar los poros de la simiente y tierra, y endurarlas y empedernirlas, por lo qual el calor no ha lugar de assi presto penetrar, y mover la virtud natural à que obre en hazer nacer; y por esto acaece muchas vezes, que estando la simiente mucho espacio en semejante tiempo en la tierra, con el mucho humor, y poco calor se pudre, y ahoga, y si nace es à manchones, y no tan bueno: y por esso Columela aconseja, que quinze dias antes de la bruma, y quinze dias despues, ni aren, ni siembren, salvo sino fuere por grandissima necessidad; esto es, por los grandes frios, y yelos que entonces haze, verdad sea, que esto no ha tanto lugar en las tierras calientes, ò templadas, como en las frias: con todo esso si ha bien llovido, y yela luego bien encima, que se para la tierra hueca fofa, espongiosa bien pueden sembrar, porque no nace entonces yerva, esto se entiende en las tierras calientes, ò templadas, ò tempranas sementeras. Y mire bien el labrador, que en las tierras humedas, flacas, frias, sombrias, la sementera ha de ser mas temprana, y en el Otoño, porq̃ antes que vengan las grandes pluvias, y grandes frios, la simiente prenda, y arraigue, y nazca, y aun crezca algo, y en las tierras que son mas secas, mas caliẽtes, y gruessas, sufrese la sementera mas tardia, y mas entrado el Invierno: porq̃ estas tales tierras muy mejor sufren la destemplança del frio, y demasia de aguas. Y si la tierra fuere prieta de la buena, aun se puede en ella detener la sementera, porque la tierra prieta tiene estas propiedades (segun dize Teofrast.) que sufre bien el calor, y no se encharca, ni aguaza cõ la mucha agua: lo qual no tienen todas las tierras, con tal que en quanto ser pudiere, no se dilate hasta quando yele mucho, que la tierra se vidria, y aprieta en estremo, como dize Crecẽtino, y lo dize en dos lugares, y Columela en otras partes, y Plinio, y Marco Caton, donde escriven, que en los lugares aguanosos, frios, y humedos sea temprana la sementera, y en los calientes y enxutos, y secos se sufre algo mas tardia; mas esto auiso, que en quãto ser pudiere no se descuyden tanto, ni tan prolõgada la sementera, que llegue al mes de Diziembre, que à este mes llaman

man bruma los Agricultores, que propriamente quiere dezir yelo. Y dizen, que la simiente que antes deste mes se siembra, quando mucho tarda, sale à siete dias, y la que entonces, ò despues, apenas en quarenta dias, como afirman Plinio, y Marco Varron, y en muchas partes estos Doctores ponen señales de el Cielo, para quando han de començar la sementera; y Virgilio dize, que el trigo, y cevada, y otras semejantes simientes, se ayan de sembrar despues de puestas las vergilias (que llamamos Cabrillas en nuestro Castellano) y no antes que se pongan, y estas se ponen poco mas de mediado Octubre (como escrive Columela, glossando este passo de Virgilio.) Mas esta señal para los labradores es muy dificultosa de entender, y conocer. Y aun no creo yo que será regla cierta, y conveniente para todas las partidas, y regiones, porque es cosa natural, y es por fuerça, segun el curso del Cielo, y posicion, y sitio de la tierra, que à vnas partes nazcan, y se pongan antes que à otras, y que quando a vnas se ponen nazcan à otras, que ningun signo, ni Planeta, ni Estrella en vn tiempo nace, ni se pone à todo el mundo, sino a vnos antes, y a otros mas tarde; y si aguardassen à sembrar quando las vergilias se ponen para vnas regiones, y aun calidades de tierra, seria muy tardio, y para otros temprano, y aquella regla pudo ser buena para Italia donde Virgilio escrivió, y aun no para toda aquella Provincia; porque no es toda de vna calidad, que en ella ay regiones tempranas y tardias, y frias, y calientes, y humedas, y secas.

El tiempo del sembrar.

Parece mejor de conocer para qualquier persona, y aun mas conveniente à cada suerte de tierra, y qualquiera region otra regla de Plinio, do dize, que entonces deven de començar à sembrar quando los arboles se comiençan à despojar de la hoja, que yà el cielo dà señal de sementera, conforme a cada region, segun y al tiempo que le pertenece en vnos cabos mas temprano, en otros mas tardio, y aun la tierra con el frio y ayre, recoge mas en si la virtud. Mas con todo deue procurar el labrador la sementera temprana, porque por la mayor parte es mejor, y mucho mas segura. Y dize Plinio, que la sementera têprana engaña muchas vezes, y la tardia siempre; y aunque dize Columela palabras contrarias, sintio lo mismo que Plinio. Dize Columela, que la sementera temprana, engaña muchas vezes y la tardia nunca, porque de si mesma es mala, y por tal tenida. Y dize que no engaña, porque si siembran tarde, es mas con necessidad, que de voluntad, y la sementera temprana, porque casi todos los años sale buena: el año que sale algo falta, y aunessa, engaña, y si el entendiera, y endereçara aquello que dixo en favor de la sementera tardia, no mandara sembrar temprano, y aun en poluo sin llover: do dize, que si la pluvia fuere en el Otoño temprana, que luego en cessando de llover siembren; y que si tardare la pluvia, que siembren en seco sin temor, porque el agua es natural à venir presto. Y prosigue diziendo, que la simiente que ansi en seco se sembrare, estarà no menos guardada so tierra, que en el alholi, o troxe, y que sobreviniendo agua, que luego sale lo sembrado tan grande, como si de algunos dias antes huviesse nacido. Y para esto aprouecha estar la tierra muy labrada, muy hueca, y molida: porque la que ansi està guardada, conserve mas el humor, y tempero que recibe, segun dize Theofr. que para conservar el poco humor, es bien arar, o cauar la tierra muchas vezes. Y la tierra que anda bien metida en labor es facil romper al tiempo de la necessidad, casi tanto como si huuiesse llovido, Y ay otra ventaja, y provecho, que la tierra que es bien labrada, siempre parece que paga, y agradece el bien recibido, y corresponde con mas fruto, y mejor. Y pues que en brevemente he dicho del tiempo de la sementera, es menester poner la manera de sembrar. Dize Plinio: Conviene al que ha de sembrar, echar, y esparcir la simiente igual por toda parte, no mas à vn cabo que à otro, lo qual hará bien si la mano que esparce la simiente anda igual con el passo, la mano derecha con el pie derecho. Es menester que haga buen sulco hondo, y que cubra bien la simiente, porque la que descubierta queda, no solamente se pierde, mas aun la que diere de si, y pierdese el trabajo, la simiente, y el fruto. Y por esto dize Teofrast. que mas fructuoso es sembrar la tal simiente, y cubrirla bien, que echar mucha, y espessa, y dexarlo mal cubierto, y mientras mas hondo và el sulco, mas hondas vàn las rayzes, y assi cogen, y tienen mas humor à la primera: y el que sembrare laderas, ahonde quanto mas pudiere la reja, porque la simiente quede muy cubierta: porque muchas vezes ay recias

De la manera de sembrar.

pla-

pluvias, y turbiones, y en las laderas lle vanse la sobre haz de la tierra, que si no está muy honda la simiente, o queda descubierta, o se la lleua el agua consigo. Assi mismo es necessario saber que medida de simiente le conviene à cada suerte de tierra, y en el numero, y cantidad de la medida, ni estos Dotores son concordes. Y aun como parece por Columela no se puede dar cierta medida, y por esso dàn todos vn auiso conforme à razon, y es segun el Crecentino, porporcionar la medida de la simiente à la virtud, y calidad de la tierra, que en el terruño flaco ha de ser la simiente mas rala que en la tierra que tiene mediana sustancia, y virtud: y en la tierra medianamente sustanciosa ha de ser la simiente mas espessa: y en la tierra q̃ es gruessa, pues tiene virtud suficiente, simiẽte harta, con que no vaya tan espessa que vna ahogue à otra al nazer, ni por la espessa simiente se impida el ahijar de los hijos que echa la mata despues, miré q̃ todas las cosas quieren el medio, y assi no echarán à ningun genero de tierra mas carga, ni menos de la que buenamẽ te lleuar pudiere. Las tierras nueuas quieren la simiente mas rala, porque en ellas hecha mayor cepa, y en las flacas donde encepa poco, y en las cansadas quiere mas simiente, mayormente si es sementera tardia, y la sementera rala tiene lugar de encepar mas, digo de hazer mayor cepa, y mas hijos. En los generos de los panes lo candeal, y lo derasspado no se quiere sembrar tan espesso como lo trechel, porque echa mas hijos, y por esso han de considerar la virtud y fuerça del campo, y tambien el genero de la simiente para no errar, y para todo esto es necessario que cada vno conozca bien de que calidad, y virtud son las tierras que posseen, allende de otras necessidades que adelante verá.

¶ Iten dize Plinio, que quando la sementera es temprana, deuen echar la simiente mas espessa, y quando tardia mas rala, mas Columela, y Crecentino sienten al contrario, y dizen, que quando la sementera es temprana, sea la simiente rala, y quando tardia mas espessa: yo pues veo que ninguno dà razon, con que conforte, y fauorezca su opinion, llegarmehe à los mas, creyendo ser mejor lo que ellos dizen. Acuerdome con todo esso, que Teofrasto dà vna buena razon, con que ayuda estos, y dize assi, que en la sementera tempra-

na han de echar la simiẽte no tan espessa, porque entonces echa mayor rayz, y muchos pimpollos, y en cepas mas, y no se pierde tanta simiente, y en la tardia detramen la simiente mas espessa: porque entonces concibe tambien, y mucha della se ahoga, y pierde con las muchas aguas, yelos, y sobre todo vea el labrador, que auiendo puesto su buena diligencia, y trabajo, y costa en aparejar la tierra, y guardar tiempos conuenientes para todo el aparejo, que en el sembrar esté presente, digo al derramar la simiente: porque la presencia en esto es necessaria: y tanto mas que en qualquier otro exercio del campo, y esto es lo que continuamente todos los Agricultores auisan, y predican, y mas que ninguno Paladio, diziendo, que la presencia del señor es acrecentamiento de labor, y el Crecentino, con la presencia del señor todas las cosas crecen, y nó anda en todo el campo tal peon, ni tal junta de bueyes como la presencia del señor, o de quien le duele. Y digo, que es mas menester en el sembrar, porque ya los ingenios, y vidas de las gentes que sirven estàn tan corruptas, y tan puestas en hazer mal, que no ay mal que no cométen. Y como dize Paladio, si por temor de la pena corporal no dexan de mal hazer, no lo dexaran por temor del daño, y perdida de sus animas, y donde veen que mas secretamente pueden dañar, mas presto lo hazen, y si el señor no está presente muchas vezes donde han de sembrar vna hanega, no siembran media, y aun à las vezes no vn entero celemin (como bien nota Columela) hurtan para si, y para sus vicios el resto: y como lo aran todo, y no se puede ver la burla que queda encubierta, ha lugar su engaño, achacan despues, o que la simiente era vana, o de silos, humeda, y podrida, o que se ahogò con las muchas aguas, o que la recoziò el yelo, o que vino algun bochorno que la escaldò, o que la comieron palomas, y otros pajaros, de manera que nunca les falta achaque con que encubran su hurto, y traycion, y el dia que mas han hurtado, o peor han trabajado, vienen mas rencillosos. Y porque en esto, de mas de lo que sé, por lo que he leydo, podré ser testigo de vista, que estando escriviendo este passo, acaecio que se vino à mi casa vn amigo mio, y porque le sembrauan cierta cevada

Nota este auiso que es muyno cessario.

para alcacer, en vn cercado, hizo me yr consigo, y yendo sin sospecha pass. ádo de vn cabo à otro, hallamos hurtada y escondida la mejor parte de la simiente: y por la mayor parte es ansi, q̃ quien fia en moços presto le hazen pobre. Y por esto aquel singular Magon dixo: que el que comprava heredad en el campo, convenia que vendiesse la casa que tenia en la Ciudad, dando à entender el continuo requerimiento que la hazienda del campo quiere. Y por esso le conviene que para bien la ver, que la heredad estè cerca de la Villa, o lugar donde el señor della viue, y si pudiesse ser dentro en casa. Porque de la heredad que està lexos, o no es vista, o visitada muy continuamente, antes recibe el señor vna vana honra que prouecho.

Del tiempo de sembrar.

Y pues del tiempo, y manera del sembrar, generalmente he dicho, queda el tratar de cada suerte de semiente por si, apropiandola à la tierra que mas le pertenece. Y es buena se mentera quando es el tiempo enxuto, digo quando el Invierno no es cargado de aguas, con tal que o aya llouido, o la tierra se pueda sembrar, y es señal de buen año quando los arroyos que sõ de auenidas, no corrẽ hasta por Enero, no lo digo por vn día, o dos, ni tres, si no por mes, o cerca, o mas adelante, y esto es lo que dize Virgilio, *Humida solstitia, & byemes optate serenas Agricolæ*, es grande cosa el Inuierno tẽpladamente humedo, y enxuto, y el Verano humedo, y mojado. Dize Virgilio, que es señal de buen año quando los almendros cargan bien de almendras. Deven mirar los labradores, si suelen ser lluviosas, y humedas, o secas las tierras en que labran, porque vnas regiones ay en q̃ llueue mucho, otras en que llueue poco, otras donde nunca, como en Thebas de Egypto, donde es como marauilla si llueue (segun Herodoto dize) Digo esto para que si son regiones humedas, y lluviosas, siembren altos, y laderas, y si enxutas, siembren llanos, y valles, si son nublosas, siembren altos, y si son comunes, siembren de vno, y de otro, aunque comunmente vemos que en España antes son años adversos por falta de agua, que por sobra, porque por la mayor parte es mas seguro sembrar llanos, y baxos, salvo si como dixe, las tierras son humidas, y quien quisiere estar seguro siembre de todo no solamente en diuersas maneras de sitios, mas aun en lugares apartados, por las auenidas, y tempestades que suelen venir muchas vezes.

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

YA todos saben que ay muchas maneras de trigo, y diferentes suertes de cevada: yo en el centeno hasta agora no conozco mas de vna manera, mas todas estas suertes de pan, no se crian igualmente en vn linage de tierras, y por esto es necessario apropiar à cada tierra la simiente que le conuiene. Del trigo ay muchas diuersidades, y aun en muchas regiones ay vn trigo, que no lo ay en otras, ni es conocido. Ay vn trigo trechel que llaman rubion: esto es lo mejor de todo, assi en peso como en provision. Ay otro que llaman arisprieto, y esto es muy vezino al trechel. Ay otro trigo blanco, o candeal. Ay de raspado, y tremesino. Lo trechel, o rubion, crece bien en tierras llanas, calfẽtes, gruessas, no humedas, ni sombrias: porque ello es de su calidad algo humido, y 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 linage de trigo se sembrasse en tierras muy frias, y liuianas, auiendo ello menester mucha substancia, y calor, à la primera vez que se sembrasse, saldria muy mal grano, y à la segunda puro centeno. Lo arisprieto quiere tierras gruessas, y si las tales fuessen cuestas, y altos, alli lo deuen sembrar, porque de su calidad huye de lugares sombrios, y humidos. El trigo blanco, o candeal, este sufre mejor tierras liuianas, frias, y umbrosas, 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 bien.

Del trigo trechel, ô rubion.

Del trigo arisprieto

Del trigo blanco, ô candeal,

Y Desta suerte es el trigo de raspado, y estos panizos tienen la camisa, del grano muy gruessa, y aun de muchas coberturas, y por esto el yelo, y frio no lo puede assi dañar, como al trechel que la tiene delgada. Los blandos quieren tierras mas frias, y humidas, y mas sueltas.

Toda manera de trigo, si es muy gruessa la tierra nace 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 a sus

à sus tierras aquella simiente que mas le conuiene, y en esto mire lo que mejor acude en aquellas tierras, segũ que lo mostrare la experiencia.

Y por que el candeal, o derraspado tiene la caña mucho mas tiessa, y dura, y no tanta hoja como el trechel, que la hoja haze peso, y caer, y podrir, por esso de mas de las causas susodichas, es cõveniente para las tierras aguanosas, humidas y lluviosas: y desta especie es el trigo tremesino, y aunque segũ dize Columela, el tremesino es manera de simiẽte apartada de todos los otros trigos blanco, o derraspado, porque si aquello que siembran en principio del Verano se sembrasse por el Otoño, dize que sin duda nacería mejor, y acudiria con mas fructo. Y díze que la simiente del tremesino sea candeal, o derraspado, y nó trechel, por las razones susodichas, y mas que el trechel se quiere sembrar por el Otoño, y principio del Iuvierno. Demas desto las regiones cõperentes al pan tremesino, han de ser frias, pluviosas, y de muchas nieves, y nieblas: porque con todas estas maneras de frio, y humor, puedan resistir al calor que ay en el Verano, y esto bien mirado, no es si no Invierno, que mas tarda en regiones frias que en caliẽtes, y cõ este humor y el calor del Verano, ayuda en breue tiempo à crecer tanto como lo que se sembrò, entrado el Invierno, y allega la cosecha dello, o poco mas. Y dirè de los tiẽpos de sembrar el trigo tremesino. Dize Columela, que en las regiones q̃ son algo caliẽtes, se ha de sembrar por Enero, y en las que son frias por Hebrero. Dize Pala. Conuiene sẽbrar el tremesino en lugares frios, nevosos, donde sea el estio humedo, o pluvioso, porque en tierras calientes, o secas, pocas vezes responde bien, si no se siẽbra por Enero, o Hebrero, al mas tardar, que sin duda esta es la mejor, y en esta son todos concordes, entiẽdase calientes, con que sea humeda: porque estos Autores vsá deste vocablo, terbida, que quiere dezir tibio, y tiene en si humor como agua que sale en Invierno de los pozos o fuentes naturales, o como la q̃ ha estado en alguna vasija poco tiẽpo al fuego. Y porq̃ algunas tierras, q̃ ni sõ caliẽtes ni frias, sino q̃ cõ ser humedas son algo tẽpladas en el calor, llamanlas tibias, como son lugares hõdos entre sierras y valles En estas tierras que llaman tibias, deue ser la semẽtera del tremesino en el mes de Enero, y en muy frias por Hebrero, y en principio de Março, con tal que no passe del equinocio, que es medio Março, y esta siente Columela, y la simiente tremesina que tan tarde se sembrare ha de ser en tierras frias, que tengan humor. Dize Plinio, que las tierras para lo tremesino, demas de las calidades susodichas, han de ser tierras sueltas, flacas, y floxas y con esto concuerda Teofr. porque las tierras que sõ gruessas en Verano, luego se secá con soles mas que las flacas, sino tiene humedad, porque las tierras gruessas tienen necessidad de humedad, para que en ellas se crie bien qualquier planta, y si esta les falta, luego perecerian aquellas plantas. Y por esso vemos que en los años que ay sequedades, mejor se crian los panes en tierras liuianas, y sueltas, que en rezias, y gruessas: porque no han menester tanto humor. Iten dize Teofrasto, que porque lo tremesino echa pocas rayzes, y pequeñas, y pocos pimpollos, que lo siembren espesso. Ay contienda entre Plinio, y Columela, que Columela. dize (como arriba alegué) que la simiente tremesina no es simiente propria, ni diferencia de otros trigos, y Plinio escriue q̃ se engaña Columela, y ansi es verdad q̃ se engaña, porq̃ auer tremesino, y ser simiẽte por si, lo vno consta entre los Agricultores, y lo q̃ es mas principal nos lo muestra la experiencia Esta es propria simiẽte de tierras frias, y neuosas, y en esto podemos cõsiderar la gran providencia de Dios, que à cada manera de tierra le apropriò aquello cõ q̃ pudiesse medianamẽte suplir la necessidad, de cuyas fuessen, prouyendoles mãtenemientos conformes à la necessidad, o posibilidad, y naturaleza de los que en ella naciessen, y esto assi breue, basta para la sementera del trigo.

Del trigo tremesino

¶ La cevada segun el Crecent. se quiere sembrar en tierras gruesas, porque en las tales hará buen grano, y bien pessado, cõ tal que las tales tierras sean sueltas, y antes secas q̃ humedas, porq̃ esta simiente por tener la caña hueca, tierna, y flaca, y mucha hoja, si con el mucho vicio se echa no tiene fuerça para leuantarse como el trigo, y porque facilmente se podrece, esle contrario el humor demasiado, ansi mesmo rehuye tierras humbrias, y donde suele auer muchas nieues y rozio, porq̃ con esto se suelen añublar, y el añublo es muy mas contrario à la cevada, que à qualquier otra suerte de pan, por tener el grano (segun dize Teofr. y manifiestamente parece) muy des-

De la cevada.

nudo, y por esso es bien sembrarla en los cerros, y lugares ayrosos, lo vno, porque alli no ay demasiado humor, y no ay tanto rocio como los llanos y valles: y si ay alguno, el ayre lo sacude luego del espiga, porque si el rocio se escalentasse en el espiga con el Sol, ò con vn ayre caliente que viene algunas vezes, luego la espiga se escalda, y se seca; esto es lo que los Latinos llaman rubigo, y nosotros en Castellano ñublo. Quiere la cevada tierras sueltas y ayrosas; y si fueren gruessas, sea sueltas, y no humedas, sino enxutas, en esto todos los Agricultores son cõtrarios al Crec. q̃ ellos dizẽ que la cevada quiere tierras flacas, sueltas, enxutas y ayrosas, y el dize que ha menester tierras gruessas, mas entiendo yo esto, q̃ sean gruessas con tal que sea sueltas, y no humedas, si no enxutas, porq̃ la cevada recibe mucho daño con el humor, si es demasiado. ¶ Iten dize Crecent. que es bueno sembrarla en valles, mas Teofrast. dize, q̃ se siẽbren en altos, por amor de los ñublados, lo qual es son mas continuos en los valles y llanos, que en los altos, y cerros. Mas si los valles son ayrosos, y ñubloſos, como ay algunos, creo yo que seguramẽte se puede sembrar en ellos, esto se entienda de la cevada que se ha de sembrar para grano, que de la que es para verde y alcacer, otra regla se ha de tener, como adelante se dirá. Hase de sẽbrar la cevada en tierra que no sea barrizal, y enxuto, porque perece si la siembran en lodo (segun Columela dize) y esta ventaja le tiene el trigo, que lo pueden sembrar con mas necessidad en tierra lodosa, como enseña Paladio, porque en si tiene mas calor, con que pueda vencer al frio, y mas fuerça para salir. Ay dos suertes de cevada; vna llamã ladilla, que es de dos ordenes, y parece en el espiga al trigo, y tiene el grano mas lleno, y pesado qne no la otra, llamala Columela districia, o galatica, mas no se crian tambien en las tierras calientes: como en las tierras frias y humedas. Ay otra q̃ es de quatro, y aun otra de seys ordenes, que Columela llama cãterina, esta quiere regiones mas caliẽtes: y Crecentino dize, que toda manera de cevada sufre toda suerte de ayre caliẽte, o frio, es manifiesto que con vno se crian mejor en vn cabo que en otro. La cevada, segun dize Teofrasto, echa abaxo muchas rayzes. Esta es la causa porque quando plantan alguna postura para que arraygue mejor, le ponen en lo baxo junto al trõco algunos granos de cevada, y por arraygar mucho la cevada, echa muchos pimpollos, y assi no se quiere sembrar muy espessa, porque 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 simiente mas espessa. Para la cevada ha de estar la tierra muy bien arada y hueca, porque pueda echar algo hondas las rayzes, y si en el campo, o tierras que se han de sembrar, huviere diferencias, que vnas son tierras gruessas, o tras floxas, otras medianas, y ay valles, y llanos, y cerros, en lo mejor, y en los valles siembren el trigo, porque segun el Teofrasto el trigo quiere tierras muy sustanciosas, y en lo que es mediano terruño echen la cevada, con que tenga aquella tierra las condiciones ya dichas, en especial, que no seã tierras nubloſas, ni humedas, ni donde aya mucho rozio. Dize Plinio, que la mejor sazon de la cevada es, que sea blanca: porque esta es señal que no es tã mojada y assi para sembrar buena simiente, tal se ha de escoger, allende de ser pesada, y tener el grano lleno, no arrugado, y que sea pesado, y no humedo, y de buẽ olor, porque la cevada que està humeda, y huele mal, pocas vezes nace, porque por la mayor parte està vana y corrupta, y por esso no es buena para sembrar. A ya otra suerte de cevada que llaman ordiate: la qual nace desnuda y mondada, assi como el trigo, y hazese desta manera. Toman buena cevada, y remojanla vna, o dos horas, y estregãlo rozio en vna talega de angeo hasta que se le cae aquella camisa, y queda limpia, como la que hazen para el ordiate, y siembranla en buena tierra, o en vn cutero de vna huerta, porq̃ se pueda regar si le faltare agua, y assi nacerà siempre que la sembraren de alli adelante, es singular cosa para ordiates, y para dozer agua, y otras cosas medicinales. El centeno se quiere sembrar en tierras tẽpladas, y q̃ seã antes algo calientes q̃ frias, porque suele brotar la espiga muy temprano, y por esto muchas vezes se yela. Y dize Theofr. que porque echa vnas cañas huecas, y dejgadas, que por esso lo han de sembrar en tierras ligeras, y flacas, y esta es la causa porque lo vsan a sembrar en las serranias, porque no tienen tieras mejores en que puedan sembrar trigo, que no porque el centeno se cria mejor con el frio que con el calor, anssi vemos que mejores centenales se hazen en tierras calientes, ò templadas, q̃ no en las frias. Y porque el centeno echa

Nota como se haze el ordiate.

Del centeno.

muchos hijos, es meneſter ſembrarlo ralo, ſalvo ſino fueſſe para herranales.

Iten, quiere el centeno la ſementera temprana, porque eſta ſimiente es menuda, y aun fria, y ſi ſe ſembraſſe tarde, ſobreviniendo luego frios, aguas, nieues, y yelos, antes ſe ahogaria, y podriria que tuvieſſe fuerça para reſiſtir al frio, ni nacer, ni encepar, y anſi pereceria toda la ſimiente.

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

CAP. IX. *Del tiempo, y manera de eſcardar lo ſembrado.*

EScardar, o ſallar, ſon ſegũ ſus tierras, diferẽtes maneras de vocablos, la ſignificacion toda es vna, porque eſta no ſe puede variar, quiere dezir limpiar lo ſembrado de las malas yervas, no ſolamente las dañoſas, mas las q̃ ſon invtiles es quitar la cizaña de entre el pã, como nueſtro Redemptor dize; porque creciẽdo mas, q̃ ello no lo dexa crecer, comele toda la ſuſtancia, y aun ahogalo de todo punto. Y no ſolamente daña la yerva à los panes, mas à las horrtalizas, y aun à los arboles mayores. Y por eſſo como en los pueblos biẽ regidos ſuelen deſterrar los malos, los eſcãdaloſos, los viciоſos y ladrones, porq̃ no dañen à 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, en el trigo, y cevada, y otras ſimiẽtes menudas todas las yervas que las impiden à crecer. Como ſe ayan de limpiar los arboles y ganados, dirẽmoſlo adelãte en ſu propio lugar: aora diré del trigo, cevada, y centeno, aunque algunos de los antiguos Agricultores dixeron, que eſta diligencia no era neceſſaria, mas q̃ aun era dañoſa, porque ſe deſcubren las raizes, y aunque las cortauan con aquel inſtrumento, que los hortelanos llaman almocaſe, que es vocablo Moriſco, y q̃ yo llamarè aqui eſcardadera, la qual algunas vezes es meneſter, porque no todas vezes, ni en todos tiẽpos ſe pueden arrancar à mano la yerva: mas los mas dizẽ, q̃ es muy neceſſario el eſcardar: piẽſo yo q̃ en algunos lugares ſerà neceſſario entreſacar la yerva, porque ſi eſto no ſe hizieſſe, mayormẽte en años viciоſos lo ſembrado ſe ahogaria, aunque no ſea neceſſario en todos los tiempos, y lugares, a lo menos no puede ſer ſino provechoſo, porque aunque en muchos lugares puedẽ paſſar ſin eſcardar, y vemos q̃ ſe hazen buenos panes, mas es cierto q̃ quitãdoſe la yerva, la tierra ſe remulle y para hueca, y ſofa, encepan mas los panes, arraigã mas, y echã mas pimpollos, mas eſpiga y mayores, y mas llenas, el grano mayor, mas peſado, mas limpio de otras ſementillas y ſuciedades, hazeſe mejor pan, y aũ lo que parece que es nada, es mucho, que la paja ſale mas ſuave y ſabroſa para las beſtias. Aſsi que al labrador le es neceſſario entreſacar la yerua, porque ſin duda le es provechoſo, biẽ es verdad, que en las tierras grueſſas, y buenas, es mas neceſſaria eſta diligẽcia, porque mas ſe ſuelẽ enveſtir de yervas, que en las floxas, ni aremiſcas, y en los años viciоſos mas que en los ſecos: mas en ninguna parte ni tiempo, no pudo ſino aprovechar lo bien hecho.

Del eſcardar del trigo.

Quãto al eſcardar, cõcuerdan los Agricultores, q̃ el trigo no ſe aya de limpiar antes que tenga quatro porretas, y que entõces es bueno, porque ello tiene ya raizes ſuficientes para q̃ eſte ſin peligro de la eſcardadera, y tiene poca rama para que no impida el entreſacar la yerva. La cevada no ſe ha de eſcardar antes q̃ tẽga cinco porretas, y vno y otro ſe puede eſcardar deſpues de encepada la mata, cõ tal que ſea antes que ſe encañute, porq̃ ſi fueſſe deſpues q̃ comiẽça à echar cogollo, es por fuerça q̃ ſe piſaria, y que brantaria, y anſi ſe pudre y perderia: ha de ſer, como digo, entre eſtas dos edades y en dias ſerenos, ſeſgos, no airoſos: porque ſi el viento hallaſſe las raizes recien llagadas, o algo deſcubiertas, vẽtearlas; y las mas vezes ſe ſuelẽ quemar. Y aſsi el que eſcardare, deve dexar las raizes biẽ cubiertas, y no mire tanto à mucho atravancar quanto à bien hazer.

Iten, ha de ſer en tiempo que no yele, porq̃ el yelo es muy contrario y dañoſo à las raizes que quedan deſcubiertas.

Iten, en las regiones y tierras caliẽtes dize Columela, q̃ han de eſcardar antes que entren los rocios frios, que ſon por Diziembre, ò poco antes, y en las frias, cerca la Primavera, que es por Febrero: con tal que ſea antes que echen cogollo, como eſcrive el miſmo Columela.

Iten, vea el labrador, que ſino tuviere tiempo y eſpacio para quitar todas las yervas, que alomenos quite aquellas q̃ encepã mucho, y ocupã mucho campo, como ſon los cardos, malvas, lolio, que llamã joyo, y valico, y magarças, chi-

chicorias, y eſtas ſeñala principalmẽte Virgilio, porque arraygan y encepã mucho, do dize: *Et amaris intima fibris*, y quite todas aquellas yervas que ſeñorean mucho, y eſparcen las ramas, y ſobre todo no dexe las amapolas, porque lo vno abarcan mucha tierra, y dexugan, queman, y deſuſtancian la tierra (como dize el miſmo Virgilio) *Vrunt lethaeo perfusa papauera somno.*

Del eſcardar la cevada.

Iten, la cevada ſe ha de eſcardar, quãdo la tierra eſtuviere enxuta, y ella no mojada, o rociada, porq̃ ſi ſe trata eſtando mojada, o rociada, eſcardaſe toda la cepa, y hazeſe como roñoſa, como afirma Colum. Lo miſmo ſiente Plin. y ſi yà el trigo, o cevada eſtà muy enramado, que tiene mucha hoja, y huviere neceſſidad de alimpiarlo, mirẽ que en tal manera cubran las raizes; que no quede cubierta la mata, porque ſe podrece toda mas ſi eſtà pequeña de cinco, o ſeis hojas, no recibe daño, aunque la cubran toda, y eſto ſe entienda del eſcardar à mano, o con eſcardadera.

Del arrecaxar el pã.

Ay otra manera de matar la yerva, q̃ Plinio llama lirar, que en algunos lugares de Caſtilla, dõde ſe vsã ſe hallã bien dello (llaman arrecaxar) que es quando el trigo, o cevada eſtà bien encepada, y tiene muchas rayzes. Si ay yerva menuda, que las hervazas grandes à mano ſe ſuelen ſacar, darle vna reja, y eſta ha de ſer al través de como ſe ſembró. Y aunq̃ parece que el arado echa à perder el pã, por deſcubrir algunas raizes, no es aſsi; mas antes le remueve la tierra, y lo haze mas raigar y encepar: y mientras es mayor la cepa, es cierto que echa mas pimpollos, y mas eſpigas y mayores, y ſi con eſto vna mata ſe pierde, ciento ſe adoban, y es mas el provecho que dán ciẽto mejoradas, que el daño de algunas perdidas. Mas eſta manera de matar la yerua, no pertenece à todas maneras de tierras, no es tan bueno para las tierras arenizcas, porque eſtas tales preſto deſcubren las raizes, y ſe deſpide la tierra dellas, ſino ſea en tierras gruеſſas, y buenas aunque ſean ſueltas, y ſea en tierras pegajoſas, que parezcan ſebo.

Iten, ha de ſer el tiempo humedo, ñublоſo, y que preſto ſe eſpere que llueva, digo luego, y aun es bueno ſi entonces quando ſe reara, haze vna mollina muy menuda, que parece vna niebla (como Plin. dize) y eſto no ſe haga en tiempo ſeco, ni con ſoles, ni en dias ventoſos, mayormẽte de vientos ſecos, ni frios, ni en tiempo que yele, ſino en tiempo humedo, y no demaſiado frio, ſino que con ſer humedo, ſea tiẽpo amoroſo, como caliẽte, y eſto baſte para eſcardar trigo, y cevada; que el centeno yo no le he hallado en alguno de los Agricultores: y por el tanto creo no lo ha meneſter, lo vno, por que ello ha meneſter poca ſuſtancia, como arriba dixe, y por eſſo lo ſiembran en tierras ligeras, y crece muy preſto en alto y deſcuella, y preſto ſobrepuja ſobre qualquier yerva, y facilmente la ahoga, y porque ello echa muchas raizes, y dellas ſalen muchos pimpollos, y con eſto no dà lugar à que crezca la yerva, y por eſſo lo ſiembran ralo. Aſsi que creo que no dexaron por olvido de hablar de la manera q̃ ſe huvieſſe de eſcardar el cẽteno, ſino porque no lo avria meneſter, como las otras ſimientes que he dicho arriba; y ſi alguna vez lo huviere meneſter hagaſe dello, como dixe del trigo, con tal que ſe haga muy temprano, y eſto baſte al quitar la yerva de los panes.

Muchas vezes del mucho llover eſtã la tierra rebatida, y empedernida en la ſobrehaz, y con los ſoles queda ſeca, aunque lo inferior eſtè humedo: y como lo ſembrado eſtà chico y tierno, no puede crecer por la dureza de la tierra, para eſto aprovecha tornarlo à arar otra vez al través, cortando los ſulcos primeros, porque la tierra que ſe levanta cubre la otra tierra, y anſi enternece la ſobrehaz q̃ eſtà dura, pues queda debaxo de otra tierra, y eſto ſe haga, como dixe del arrecaxar, en tiempo humedo; y quando eſtà lo ſembrado pequeño, digo, quãdo eſto ſe hiziere, no haga Sol. Ay otra diligencia para quãdo las sẽbradas crecẽ mucho en lechuga, y tienẽ mucho vicio ſin tiẽpo, ni ſazõ, por dõde ſe echã y pudrẽ. Y para eſto dize Virg. que es bueno pacerlo. Algunos vſan ſegarlo, porque dizẽ que los ganados lo hueſlan mucho, y à las vezes lo arrancan de raiz, y no pacẽ muchos, y otros poco, y tiene que es mejor ſegarlo, porque lo llevan mas igual, y do es neceſſario lo ſiegan, y no llegan donde no es meneſter. Mas Plin. y Teof. dizen, que el grano que nace del pã, que anſi ſe ſiega en lechuga, aunq̃ ſale groeſſo, y hermoſo, empero que es vano para ſembrar, y que no reſponde tan bien, no sé por que, y por eſſo lo remito à la experiencia, mas yo creo que ſerà bien ſegarlo antes q̃ encañute. De modo, q̃ todos concuerdan, que ſi fuere neceſſario por el mucho vicio, que lo ayan antes de pacer que ſegar, y aun dize Plinio en el miſmo capitulo, que lo que anſi

Del pacer el trigo.

fue-

fuere pacido, no criarà deſpues en el eſpiga guſanillo, ni otras ſemejãtes ſuce dades, ni enfermedades q̃ ſuelen venir, y nacer en las eſpigas. Como ſe aya de pacer, en que edad, ni como, ni con que ganados, ninguno lo dize q̃ yo aya viſto: mas yo llegandome quanto pudiere á la razon natural, pódrè, y diré lo q̃ mejor me pareciere, a parejado aquí (como en toda la correccion de los q̃ mas ſupieren.) Es bien pacerlo cõ ganados mayores, como ſon vacas, cavallos, y aſnos, porq̃ eſtos tales comen la hoja, y no abajan, ni apuran haſta la raiz, y caminá algo mas, no ſea con beſtia trabada, o ahejorrada: porq̃ eſta tal en moverſe, como anda de ſalto, hũde mucho la tierra, y cõ ella lo ſembrado, y como el andar le es trabajoſo, eſtãdo aſsi ligada antes q̃ ſe muda, dexa muy roida aquella dõde ha eſtado, y ſin virtud, para tornar a echar, porq̃ lo roẽ haſta la raiz, y aſsi en lugar de aprovechar dañá. Los peores ganados para pacer ſon las vacas, y bueyes, porq̃ arrácan muchas matas, y es bueno pacerlo cõ puercos, y metanlos hãbriẽtos, y haganlos caminar, porque no eſtẽ mucho dentro, o porque ſi los dexá deſpues de harros, hozã, y dañan mucho. Y ſi lo oviere de parecer cõ ganado menudo, haganlo andar, porq̃ no coman ſino las puntas; y mas vale q̃ lo pazcá en dos, o tres vezes q̃ devna, y al ganado les haze daño hẽchirſe aſsi de preſto, en eſpecial ſi ſon ouejas; porq̃ à eſtas muchas vezes les acõtece morir de hartas, mas q̃ à otro ganado alguno. Procuren ſiempre eſpantar las grullas, y las anſares caſeras, y bravas, porq̃ demàs de ſer el diẽte dellas muy dañoſo à lo ſembrado, que lo repacen demaſiadamente, y aun quã do eſtá chiquito lo arrancan del todo.

Las anſares echan vn eſtiercol en grã manera dañoſo à lo ſembrado, que todo quanto alcança, aſsi lo quema y abraſſa come ſi le echaſſen reſcaldo, ò agua hirviendo. En fin todo el eſtiercol de las aues de agua es muy dañoſo á todas las verduras de panes, y hortalizas. Y aunq̃ dixe de las anſares caſeras que las eſpãten de los ſembrados, principalmẽte les conviene guardar de las cabras; porque eſtas andan en grandes quadrillas, y ligamente vàn donde quieren que las caſeras pocas vezes ſe alexan de los poblados. Haſe de pacer qualquier pan antes que comience à encañutar, ni echar cogollos; porque ſi deſpues ſe hizieſſe, lo vno quebrarian los cogollos, y aun por eſtar los cogollos mas altos que la mata: lo primero que ſe pacieſſen, ſerian ellos, y lo que ſe pace en tallo, las mas vezes ſe pudre por alli: y mas neceſsidad tiene de pacerſe la cevada, por ſer muy tierna, y pudre preſto, que no el trigo q̃ tiene la caña tieſſa.

Del pacer los panes,

Iten, ſi el que ſiembra tierra, o hiziere otrá qualquier heredad, la pudiere tener cercada, develo hazer, porque al labrador es la coſta menor, y doblado el provecho al coger, y eſcuſarſeha de muchos enojos. Para los panes ſeria buena cerca de vallado muy alto, con ſu çanja hõda y ancha por defuera, porq̃ ſi cõ çarçales los cercá, no ſon ſino vivares de conejos los quales hazen grande daño en lo que eſtà sõbrado, repaciẽdolo quãdo eſtà pequeño y tierno. En Portugal, y aũ en muchas partes de Caſtilla, ſi lo ſembrado eſtá cerca de caminos: porq̃ las beſtias, q̃ paſſan no las pazcan, vſan ſembrar vna vanda ancha de alta nazes entre lo ſembrado y el camino: porq̃ por ſer amargos no los pacẽ las beſtias, y deſpues sõ provechoſos para los bueyes, y otras muchas coſas; yes buena eſta manera de cerradura, dõde no ſe puede auer otra que mas impida. Las cãbroneras ſerian buenas, porque pocas vezes repará en ellas los conejos, ſalvo q̃ ſon continuas manidas de gorriones, y en el mundo no ay tãmala aue para la eſpiga, en eſpecial para la cevada, que como tiene el grano, deſnudo, remecenſe en el eſpiga, y hierẽ con las alas, comen vno, ú dos granos, y derruecan todo lo orro, vacian el eſpiga y hinchen el ſuelo, y acontece ſegar paja ſin grano alguno: y vn labrador viẽdo eſto, hizo ſegar la paja, y arar el ſuelo q̃ eſtava lleno de grano, y el año ſiguiente cogio buena cevada. Y devrian tener en Caſtilla tanta diligencia para apocar tan mal auerio, como tienen en muchas partes, y principalmente en Aragon, y por cauſa de tan malas aues, es biẽ ſembrar la cevada algo lexos de poblado, y en raſo, y eſcampado, donde no eſtén arboledas, o matas, donde ellos ſe eſconden, aunque por miedo de los gavilanes no ſe alexan mucho de poblado.

Hechas todas eſtas maneras de ſembrar, haſta el pacer ſi fuere neceſſario, no ay mas q̃ ayan de entender, haſta el tiempo convenible al ſegar, excepto ſi ſe riega, ſalvo guardallo de beſtias, y q̃ no ſe huelle: porq̃ de aquí adelante por eſtar en caña recibe mucho daño ſi ſe rehuella, porq̃ ſe quiebra. Puede entretanto el labrador entender en otras labores del campo, como ſon viñas, arbole-

das, que no faltará en que entender, si se quiere ocupar, y no estar ocioso, holgazan, y ruegue siempre à Dios, por buenos temporales, y salud.

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

Bien me parece que será necessario, y es aparejar la era, antes que comencemos á segar, porque en segando traigan las miesses à la era, y no se despercien en el rastrojo. La era es lugar donde las miesses se trillan, donde las apartan de la paja, esta ha de ser llegada al poblado quanto mas pudiere, que mas vezes la vea el señor, o mayordomo, y no ayan los sirvientes lugar de hurtar, y tambien porque si algũ mal recaudo ay, ò peligro de fuego, o de bestias, y de otros semejantes accidẽtes, mas ayna es visto, y acorrido.

Iten, sea (si fuere algo lexos del lugar) tan cerca de otras eras, que si huviere necessidad se puedan ayudar vnos à otros, porque à las vezes vnos tienen trillado, y otros no, y si anda algun ayre, se puedan ayudar à limpiar. Mas con todo esso no sea tan junto de otras parvas, y montones, que si à la vna se prendiere fuego (lo que muchas vezes acõtece por mal recaudo) aya peligro, y se apręda en las otras.

Provean con mucha cautela, y vigilãcia, que si hizieren fuego que sea quanto mas lexos pudieren, y en lugar hondo, y cercado, de donde el ayre no lo pueda arrebatar.

Iten, ha de ser la era en lugares ayrosos, y mas àzia Gallego. Porque dize Columela, 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 aflije tanto, que muchas vezes ahoga y mata à los que trabajan. y por esso son mejores las eras en alto que en baxo porque alli es mas natural el ayre. Demàs, que el ayre es muy necessario para apartar la paja del grano, dize Crecent. que en quanto fuere posible, este la era apartada, ò cubierta del viento Abrego: mas esto se entienda, si es la region humeda (como es la Italia) porque este viento es muy humedo, y haze presto corromper qualquier cosa destas, que son para guardar, y haze que el pan crie gorgojo.

El sitio delas eras

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

¶ Iten en rededor della, esté limpio, y desembaraçado por buen espacio, porq̃ al tiempo del alimpiar, caiga la paja en limpio, de donde limpiamente se pueda coger, y esto para quanto al sitio y lugar donde ha de estar la era. En la hechura ay muchas formas, segun el aparejo del lugar. La mas principal es, si ay lugar de hazerse sobre algunas grandes piedras, porque alli se trilla mejor, y mas presto por tener el suelo mas duro, y no pueden topos, ni ratones, ni hormigas hazer agujeros, ni levantar la era, ni terrones, y el pan sale mejor trillado, mas limpio sin piedras, ni tierra, ni otras suciedades que se suelen pegar de la era que es sucia. Y aun dize Columela, que mientras mas limpio està el trigo, que mas tiempo se guarda; demàs, que lo q̃ es limpio, es muy saludable á las gentes. Ay otra manera de hazer la era de vn ladrillado acanco, o vn losado de piedra, o otra manera. Deuen cerner muy bien la tierra, y mojarla muy bien, cõ agua, y alpechin que es el aguaza que corre de las azeitunas, y pisarlo muy bien, o con ganado, y muy mejor es con vn pison, como quien haze tapia, y tornarlo á rociar bien con alpechin, porque esto cõ su vntuosidad y amargor, aprieta la tierra, y no nace la yerva. Y dize Varrõ, que es ponçoña para las hormigas y topos, y otras semejãtes savandijas.

¶ Iten, para la era deuen (si fuere posible) escoger tierra gruessa arcillosa, porq̃ toma tez, y la que es arenosa haze mas presto division de si, y levantase, y mezcla la arena con el pan, lo qual es dañoso, y esto quanto à la era. Junto á ella hagan sus tiendas, o cadahalsos, donde se recojan los obreros. Y aun si la hazienda lo sufre, casa que tenga vn grande portal, o portales, dõde si necessidad huviere de agua, y turbiones, puedan amparar sus miesses. Porque muchas vezes suelẽ venir turbaciones de presto, y hazer grãdes daños, y tengan algunas matas, por

que

que ſi de otra manera no lo pudieren defender del agua, lo cubran con ellas, y no ſe moje tanto. Es bien hazer la parua, monton redondo ò largo, que llaman ꝑece los labradores, porque ſe puede cubrir mas facilmente, y con menos aparejos. Y tambien es bueno ſino eſtà trillado, ora eſtè en el raſtrojo, o fuera, hazer de las gauillas vnas muellas redõdas, de hechura de vn torejon, bien apretadas y juſtas, y han de poner las eſpigas azia dẽtro, por que aſsi, ni el agua los pueda calar, ni beſtia alguna ſacar el eſpiga, y por la parte de arriba ſe pueda cubrir con algo que deſpida el agua àfuera, y aſsi ſe guarda algun tiempo eſtando cubierto por arriba. Mas yo por mejor avria que ſe trillaſſe quando haze grandes ſoles, porque entonces ſe deſmenuza mejor la paja, y ſe deſpide mejor el grano. Y ſi ay mucha prieſſa de trillar, ha de cubrir lo trillado, y trillar lo que queda. Porque ſi lo que eſtà por trillar ſe humedece, no ſe puede bien trillar deſpues, ni apartarſe el grano de la eſpiga, ni deſmenuzarſe la paja. Y el limpiar en qualquier tiempo ſe puede hazer ligeramente, lo qual no hara el trillar, ſalvo quando haze grandes ſoles, y ello eſtà bien ſeco.

Del ſegar del pan.

¶ Quanto al ſegar, y poner el pan en cobro, eſte es vn exercicio en que ſe han de dar mucha prieſſa, porque aqui eſtà el gozar del mas trabajo del año, y no menos peligro ay que en la ſementera, o de aguas, ó turbiones, o de otros muchos daños y peligros que acaecen: y ſi ſe moja el grano (que aun eſte no es de los mayores peligros) pudreſe, toma mal olor, no es el pan ſabroſo, ni aun ſano para la ſalud, y no ſe puede guardar tanto tiempo, y la paja hiede, no la quieren comer las beſtias, y aun cauſa los muermos, y otras muchas enfermedades. Aſsi que conviene darſe prieſſa, y no dexar por holgar, el trabajo para otro dia, que muy bien eſpera lo hecho à lo por hazer, que el dia que ſe pierde nunca mas ſe cobra, y es grande perdida la del tiempo mal gaſtado.

Del ſegar de la ceuada.

La ceuada acorre mas preſto à la neceſsidad, porque madura mas preſto, y por tener el grano mas deſnudo, ſi eſtà muy ſeco, luego ſe cae del eſpiga ſi eſtà muy ſeca: porque luego ſalta. Por tanto es bien ſi ay eſte inconveniente, y haze grandes ſoles, ſegarlo à las mañanas y aun ſi haze Luna, es bien ſegarlo de noche, como hazẽ en muchas partes del Andaluzia, y de la Africa, y repoſando algo del dia, y eſto ſe haze bié de noche, porque la noche da algo de têpero, y humedad. Eſto es mas neceſſario para las regiones que ſon muy calidas. Mas dizẽ los Agricultores, que deſpues de la auer ſegado dexen eſtar los manojos en el ſuelo tendidos, tres o quatro dias: por que dizque engorda el grano. Eſto no es à mi ver, ſino que como eſtà ſeca, toma algo del humor del ſuelo, y engorda cõ la humedad que recibe, aſsi de las noches como de la tierra, y por eſſo hincha algo y enternece. Si es para gaſtar luego; no le haze daño, mas ſi es para guardar mucho tiempo, o para ſembrar no es tan prouechoſo. Por que como arriba dixe, la ſimiẽte ha de ſer dura, y biẽ ſeca.

Iten, quanto al trigo, tampoco ſe ha de eſperar que eſtè demaſiadamente ſeco, aunque ello es mas ſeguro, por tener la caña mas rezia, y el grano mas veſtido, y en ello puedan hazer lo miſmo que en la ceuada. Mas porque haze mas rezios ſoles, y vienen los Caniculares, dize Columela q̃ acaece con tanto ſol y calor que el trigo q̃ eſtà por ſegarſe, cae y mengua mucho de la medida. Y aun eſtos tiempos ſon los granizos, y turbiones muy cõtinos, y eſtàn los panes en mucho auẽtura 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) q̃ el grano ſale mas lleno, mas hermoſo, y aun mas rezio para durar: porque el ſol demaſiado lo corrõpe y quita mucha virtud: y eſto es lo que los Latinos llaman, *Siderare*, q̃ es quemarſe con la furia del Sol, quando eſtà en el ſigno de la Canicula, que propiamente llaman Idus. Tambien lo daña las aguas y lo echan a perder: aſsi que todos concuerdan en eſto, que el ſegar ſea algo antes, digo mas temprano que tardio, con tal que eſtè maduro y enxuto: porque de otra ſuerte ſeria para criar gorgojos, trãças, y otras ſuziedades. Ha de tener el labrador aparejados araderos, antes que comiẽce a ſegar. Muchos vſan retamas, otros mimbres, otros ſiẽbran adrede cẽteno entre el pan, porque por ſer las pajas largas y correoſas ſon buenas para atar. Bueno es todo, mas ſi ſon las centenas viejas, que otros llaman valago, ſon muy mejores, y hanlas de mojar primero, porque tomẽ correa, que ſembrar otra ſimiente en el trigo para hazer ataderos, no me parece coſa conueniẽte quãdo mucho pueden lo ſembrar à vna parte: porque ſe pueda arrancar por ſi para hazer ataderos, y ſacudir el grano: por q

El tiẽpo del ſegar el trigo.

no

no ſe mezcle el trigo, o cebada al tiempo del trillar, que dà mal ſabor al pan, y lo haze de menos valor y precio. Y aun los araderos ſe han de apartar quando ſe trilla con la otra paja, por que la daña. Pero muy mejores araderos ſon los de ſogas donde los pueden auer, y para que mas duren, mojenlos primero que aten con ellos. ¶ En lo del ſegar, ſi del tiempo tuuieſſemos ſeguridad, mejor es en menguante que no en creciente, y aun en menguante del dia, juntamente con la menguante de la Luna, porque mas ſe guarda, y menos ſuciedades engendra, digo de las que ſe engendran de humedades, como ſon los gorgojos, &c.

¶ Del trillar aydos maneras, vna es con vnos trillos empedrados, otra es muy mejor, como vſan donde ay abundancia de beſtias, mayormente caualleres, porque eſtas en muy breue tiempo deſmenuzan la paja, y deshazen las eſpigas, Han de ſer para q̃ eſto hagan mejor, a todas vnas à otras cõ ſus xaquimas, y no àlos peſcueços, porque no ſe ahoguen, y ſea la mas dieſtra capitana, porque guiẽ mejor tras ella, y en medio de la parua ha de eſtar alguna coſa alta, donde eſté ſubido el que las guiare al rededor. Otros vſan que vno ande cauallero, y tras aquel guian, mas muy mejor es hincar vn madero redondo, que eſté bien fixo, en medio de la parua, al qual eſtè atada la guia con vna ſortija que ande bien al rededor del madero, y anſi no ſe ocupara nadie en guiar, y entre tanto podra cõ el vieldo, o horca menear la parua, y apartar lo muy trillado, echarlo ſo los pies, lo que eſtuuiere mas entero.

En las tierras lluuioſas, y donde cogẽ poco pan: como ſon ſerranias, en ſegando luego lo meten ſo tejado, y anſi lo macean para ſacar el grano del eſpiga, eſto hazen donde ſe aprouechan poco de la paja, y vſan heno. Hande procurar ora ſea el trillar con trillos, o con beſtias, o de la manera que pudiere que ſe trille ſeco, porque el grano mejor ſe deſpida: y dize Plinio, que mientras mas trillada es la paja q̃ mejor la comẽ 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 reſfrie, y no lo metan anſi aheruorado en las troxes, ni donde ſe ha de guardar, porque aquel calor cauſa corrupcion, y el frio aprouecha para que mas ſe conſerue, ſegun dize Paladio. Y aun porque mas ſe reſfrie, es bien traſpalarlo en la era, quando haze algun freſcor, lo de noche, y ſi es monton grande, es bien diuidirlo en dos, o tres partes, porque mejor lo penetre el freſcor, y eſto baſte quanto al trillar, y limpiar.

CAP. XI. *De las troxes, y ſilos.*

DE muchas ſuertes ſon las troxes, y lugares para guardar el pan. La cebada, y el centeno no quieren eſtar en ſilos, ſino ſon muy enxutos, y muy ſin humedad, porque muy ayna ſe corrompen en los tales lugares ſi ay algo de humedad, y toman muy mal olor, por eſſo les ſon mas pertenecientes troxes altas, frias y ayroſas. Para el trigo ay mas maneras de troxes, q̃ vnas ay altas, y eſtas han de ſer en lugares ayroſos, enxutos, ſecos, lexos de eſtablos y de lugares de mal olor, y lexos de humedades, y que tengan vnas pequeñas ventanas azia el Aquilon, digo a Cierço. Porque ſegun Columela dize, ylo vemos por experiencia aquella parte del cielo que eſta à Cierço es muy fria, y no es humeda, antes es ſeca, y con eſtas dos coſas el trigo dura en la troxe mucho tiempo, no ha de tener reſpiradero alguno azia Abrego, por que eſte viento es calieute, y humedo: lo qual haze corromper muy preſto el pan. Las troxes han de tener los ſuelos, y paredes muy ſanas, los tejados ſin goteras ſea antes edificio nueuo que viejo, ſus paredes liſas, fuertes, ſin agujeros, ni hẽ deduras. Todos eſtos Agricultores dizen, que para que no aya guſanos, ni gorgojo, ni otras ſemjantes ſuciedades, que es bueno hazer vn barro con alpechin, que no ſea ſalado, ſegun Columela, y q̃ al barro, en lugar de paja, le mezclen muchas hojas de Azebuche, y no ſean ſecas, porque ſon muy amargas las verdes, y ſi no pueden auer de Azebuche, ſean hojas de Oliuas, y que bien amaſſado el barro con alpechin con aquello embarren las paredes, y echen ſuelo à las troxes, y aunque deſpues que eſtè enxuto lo tornen aroçiar con mas alpechin para que ſe empapen bien dello los ſuelos y paredes. Dizen Plinio, y Theofraſto, que las troxes no ſean encaladas, por que la cal por ſer caliẽte, por eſſo haze algo corromper el trigo. Yo digo que querria mis troxes que las tuuieſſen bien ſoladas de buẽ ladrillo liſo, y bien enxuto, que las paredes eſtuuieſſen bien panderetadas dello, para q̃ los ratones no puedan hazer tanto daño. Dize mas Varron, que es bueno rociar el trigo en el alholi con vn yſopo mojado en alpechin

El ſitio de las troxes

chín, mas yo temo que le daré malsabor para comer, y aũ si es para sembrar daña ra algo con su vntuosidad. Dize Colume la, que si nace gorgojo, que no traspalẽ el trigo, lo qual hazen algunos pensãdo que aprouecha, porque èl dize q̃ el gorgojo se cria en la sobre haz del monton, y que no cala en hondo mas de vn palmo, y si lo menean mezcláse lo malo con lo bueno, y corrompese todo, y tendria per mejor, ovenderlo, o hazerlo ha rina. Dizen que es bueno para si ay gorgojo, y trancas, que echen entre el pan hojas de cornicabras, y que luego huyẽ, ò mueren. Y para lo mismo es bueno, y muy probado echar ramos, y astillas de Henebros. Dize Plinio, que la ceuada no la cria, y dà la razon porque tiene la camisa del grano mas delgada que el trigo, y a esso ayuda tambien por ser ella de calidad fria, y por esta razon no lo cria el centeno ni el auena, y el trigo es caliente, y assi es mas aparejado à co rromperse. Los alholis han de tener muchos apartados como senos, para donde por si se ponga cada genero de simiente, y aun si huuiere lugar que de cada ge nero aya apartamiento para las simientes nueuas, y para las añejas. Dize Plin. que, donde no ay ayre no se cria gorgojo, y pienso que serà la razon, por que no podrà viuir sin ayre donde respire, y por esso hazen algunos las troxes tan ce rradas para el trigo, que en ninguna manera puede entrar ayre en ellas, y hin chenlas por arriba por vn agujero, y para sacar el pan està abaxo otro pequeño por donde salga, y por que pueda salir todo ha de estar el suelo acostado al agujero, y para que el ayre no entre es bien hazer la troxe de boueda, y aun son las tales mas seguras contra el fuego, y assi donde no entra ayre no se cria gorgojo.

Contra el gorgojo.

Digo que serán buenos los silos, con tal que sean muy enjutos, de los quales escriue Marco Varron, que han de ser como he ya dicho en lugares enxutos, en tierra muy seca, muy sin humedad, tierras duras, arcillares, altos, donde no pare agua, ni humedad, ni aun pueda penetrar. Hanles de echar paja de baxo, y en rededor que defienda el pan del olor de la tierra, y si esta fuere centenaza es mejor por ser mas fria, y no lo descubran si no quando lo huuieren de gastar. Y afirma el mismo Varron, que el trigo q̃ assi se encerrare, puede guardarse bien, por tiempo de cincuenta años, y el mijo mas de ciento. Esto tal es bueno para fortalezas, y lugares que temen guerras, o cerco de enemigos. Y tẽgan siempre este auiso q̃ ninguno se atreuja de presto en el silo rezien abierto, por que el baho que esta alli es tãmalo, q̃ en vn punto podria matar à quien entrasse, y por esso es bien que este primero que en èl entre buen rato abierto, o metan dentro vna sauana, y la traygan mucho al rededor, de manera que haga viento para que desbraue aquel mal vapor que està dentro, y no entre ninguno dentro, hasta que descuelgen dentro vna lumbre, y no se apague. Para guardar es mejor el trigo trechel, que lo candial, por ser mas rezio de grano. Y lo de los altos que de los baxos, ni valles. Y lo de las tierras, que no han sido estercoladas mejor que de las que suelen estercolar. Lo de secadal es mejor que de tierras regadias. Lo cogido, y encerrado en menguãte, mejor que lo que se coge, y encierra en creciente. Esto he dicho para los que tienen mucho pan que guardar, que para los que tenemos poco en vna tinaja lo guardaremos, tambien como quantas troxes, y si los ay en el mundo. Dize Paladio, que se guarda mucho tiempo el trigo, si echan en la troxe vna yerva que èl llama Coniza: la qual yo no conozco, dizen que en Castellano se llama ojo de buey: la qual este debaxo del trigo, y muy reuuelta entre ello. En algunas partes no se puede guardar el trigo, y à esto me remito à la experiẽcia que les mostrarà en que tierras, ò que manera trigo no se conserua tanto, y para esto tal mi parecer seria, que mas segura mente se guardarà hecho harina en tiẽpo frio, y puesto en tinajas, y sal no molida à trechos, la qual sale despues en el cedaço, esto digo para guardar que no para hazer pan delicado, y sabroso, lo qual se haze muy mejor de la harina fresca que de la aneja. Dize que si las troxes estàn bien embarradas con estiercol reciente de vacas, que ni ratones la horadan, ni ormigas.

el tiempo que se puede guardar el trigo

CAP. XII. *De las propiedades del trigo.*

DE Su natural es el trigo humedo, y caliente, y comido assi en grano crudo engendran en los cuerpos humanos, humores flematicos, malos y gruessos. El pan del trigo es mas conueniente al mantenemiento de las gentes que otro pan alguno, y por ser mas semejante, y cercano à su complexion. El trigo de su naturaleza engendra humores viscosos, y por esso le deuen mezclar sal, la qual tiene propiedad de desecar los humo-

mores ſuperfluos, y los viſcoſos, y grueſſos, de cortar las viſcoſidades, porque tiene propiedades de ſecar, cortar, limpiar, abrir, y de reſoluer, y expeler las groſſezas, y viſcoſidades, ventoſidades, ſegun el Auicena, y por eſſo el pan ſin ſal mas aprouecha à los q̃ trabajan de continuo que à los que guelgã porque eſtos tienen mas calor, y virtud para digirir.

Dize Crecentino: que ſi lauan el trigo bien con agua caliente, y le quitan aquella corteza, y lo cuezen con leche de almendras, y le echan miel, o açucar, que eſto tal alimpia los pulmones de los humores grueſſos, y viſcoſos, y es gẽtil mãtenimiento. Si lo cuezen en vmo, y aguà y lo ponẽ ſobre las teras de las mugeres que tienen dureza, por auerſeles cuaxado la leche en ellas les es prouechoſo.

Para mal de teras.

Dize ſan Yſidro, que la harina del trigo mezclada con miel, ſana las poſtilas y los empeynes de la cara, y mezclada cõ miel, y con manteca de puerco, pueſta en las teras (como arriba dixe) quita, y reſuelue las hinchaciones, ó las trae preſto à maduracion, y ſana los neruios duros, y los ayuda à eſtender ſi eſtàn 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 à comer, que engendra arena, y piedras en la bexiga, y riñones, por cauſa de ſer viſcoſo, y mientras mas açucar le echaren, mas prouechoſo, y menos daño harà, y de otra manera opila el higado, y endurece el baço.

Para poſtillas, yen peines.

Dize Plinio, que los que eſtàn muy apaſſionados de gota, no digo gota coral que es le que llamamos mal caduco, ſino à eſtotra q̃ dà en los pies y manos, que ſe llama podraga, o chiragra, que es bien meter aquel miembro aſsi apaſsionado, en el monton de trigo.

Para lagotas

Iten, dize, que ſi alguno tiene algo quemado del frio, que eſté amortiguado q̃ le aprouecha azeyte de trigo, ſacada con hierro caliente, y dize que luego ſana, lo miſmo es bueno contra los empeines y culebrillas.

Para quemado del frio.

El trigo candeal, es bueno para las perſonas que ſon humedos, y que engordã, como ſon flematico, porq̃ ello es ſeco, y enxuga algo el humor demaſiado. Es bueno para los que tienen vn romadizo que corre mucho, que otros llaman corriza, o catarro: de ella ſe haze vn pan blãco, y hermoſo, mas para que ſea ſano, y ſabroſo, quiere ſer muy bien amaſſado, y bien cozido. Aſsi miſmo ſe haze otra cõfeccion, que comunmente llaman almidon, la qual es ſingularmente prouechoſa à los tiſicos, porque tiene virtud de cõſolidar las llagas de el pecho, y es prouechoſo para los que eſcupen ſangre, haze ſe deſta manera.

Para romadizo ó catarro.

Tomen el trigo que eſté muy limpio, hanlo de lauar muy bien en muchas aguas, y tẽganlo 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 ralega de eſtopa muy reziа, y muy limpia, y pongãla en vna prẽſa donde ſe eſcurra aquella leche en alguña vaſija limpia: la qual pueden poner à ſecar en vnas arteſuelas, con que eſté bien tendido, para q̃ ſe enxuge. Y dizen que es bien que aquellas arteſuelas eſtén vntadas primero con vn poco de leuadura freſca, y buena: mas yo por mejor tendria que no la tuuieſſe, por que ſale mas blanco, y aun pienſo que de mas dura, porque no ſe azeda.

Almidon es bueno para los tiſicos:

Guiſado con leche de almendras, y cõ açucar es como manjar blanco, y es mãjar excelente para ſanos, y enfermos, q̃ es de buen nutrimento, y de facil digeſtion. El trigo trechel es mas humedo, y mas frio que lo blanco, ò candeal, y es bueno para perſonas colericas enxutas, por que eſtos tales ſon algo ſecos. Y eſte pan por ſer mas humedo, ayuda a refreſcar el calor de la colera, y es mejor pan para Eſtio que para Inuierno, y para tiempos humedos, 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 del perro que rauia, q̃ aprouecha mucho, y lo miſmo haze puеſto ſobre los flemones, y diuieſſos. 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 grueſſos, y vidrioſos, y opilaciones, lombrizes, y crudezas en los inteſtinos, y colicas, y eſto tal es mejor para perſonas que trabajan, y hazen mucho exercicio, y aun eſto haze arenas en los riñones, y piedras, y aun es peor à quien lo comiere crudo, y aſsi cozido. y guiſado ſe emienda mucho, echãdole ſal, y miel, ó açucar, y retiene las camararas, las puchadas de harina de trigo trechel, ſi lleuan azeyte roſado, o vnto, ablandan las poſtemas, y aun quitan el dolor, y las maduran. Si cuezen los ſaluados de trigo en vinagre fuerte, y aſsi caliente los ponen ſobre las lepras, enxugan.

El trigo trechel es bueno para los colericos.

Para la mordedura del perro rabioſo.

Para la lepra,

Si cuezen los ſaluados en çumo de ruda

Para la dureza de las teras.

da, y los ponen encima de las tetas, que despues del parto estàn duras de la leche las desopila, y ablanda, y deshincha, y este mismo emplasto, dizen que es prouechoso contra las mordeduras de las vivoras; y otras sabandijas ponçoñosas, y contra las cámaras. Comido duro el trigo, es de muy reziadigestion, y humedo, y es muy flematico, y dà ruydo, y dolor, y ventosidadades en las tripas, corrõpese presto, dà mal nutrimiento, y causa podriciones, y enfermedades de malas maneras. El pan tostado dà mejor natrimento, mayormente à los humedos y flematicos no és ventoso, enxuga, y reposa el estomago: pero es malo para los melãcolicos.

CAP. XIII. *De la Cevada.*

Las calidades de la cevada.

LA Cevada es de calidad fria, y seca en el primero grado, por esso la dà à los que tienen continuo calor de calenturas, y à los que tienen calenturas de sangre es mundificatiua, y tiene virtud absterssiva, que es alimpiar los miembros interiores. Y el agua de la cevada 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 cevada, y assi caliente emplasten con ello el lugar donde està, y limpiarlo ha mucho. Los que tuvieren apostemas, o chinchones, digo hinchazones calientes, hagan cozer cevada, y salvados en agua, hasta que torne muy espesso como puchas, y assi lo pongan encima, y si no son apostemas calientes, mezclenle pez, que se haga como vn cerote, y puesto es muy prouechoso. Para que la gota no corra à los miembros, cuezan la cevada en vinagre, y echen à buelta vnos membrillos, y emplasten cõ ello las partes do corre la gota. El agua de la cevada es muy pectoral, y aprouecha para las enfermedades del pecho, y si cuezen grana de hinojo en agua de cevada, es muy lechar, digo que dà, y acrecienta mucho la leche à las mugeres que crian. El agua de cevada si se vsa mucho daña el estomago, que le humedece mucho el agua bebida. Y la cevada cozida con coronilla de Rey (que llaman mellilotο) y con cortezas de dormideras, es muy gentil emplasto para el dolor del costado. Hazense ordiates de cevada, ù de harina de cevada. Alimpiar mucho la cevada, y aporrearla, para que despida la cascara, y lavarla mucho, y cozerla, y exprimirla, y aquella taluyna se ha de mezclar con açucar. Esto es excelente cosa para los que estàn enfermos de enfermedades agudas, y para los etticos. De la cevada se haze vn pan que dà al cuerpo muy gentil nutrimento, mayormente à los colericos, es de facil digestion, cria la sangre limpia, y muy buena. Todo esto nota Crescentino, y dize Plinio que los q̃ vsaren comer pan de cevada, no sentirán mal de pies, donde se colige que ella tiene virtud de restrenir, y con ello refrescar.

Para que no corra la gota.

Para hazer venir leche à las mugeres.

El ordiate para enfermedades agudas.

CAP. XIIII. *Del centeno.*

EL Cẽteno es de tu calidad frio, humedo, y lleno de viscosidades, dellos se haze muy mal pan, pesado, humedo, viscoso, dañoso al estomago que se pega si no son muy vsados a ello, y quiere personas que hagan mucho mouimiento, y exercicio, y que tengan calor en el estomago, y assi 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 meterlo en vn horno que este algo caliente por que se enxugue algo aquella viscosa humedad. Quiere, como dixe arriba sementera temprana. La harina del centeno engorda mucho los bueyes, y puercos, y ello cozido es bueno para engordar los cavallos y mulas, hãies de dar poco, y por que es fresco es mejor para en tiempo caliente que para tiempo frio.

Para los que escupen sangre.

Dize Plinio, q̃ si de la harina dello hazen vna taluyna espessa como engrudo, y assi 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 dentro, como haze fuera. Si mezclan centeno terciado con harina candeal, o desraspado (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 con seruan mucho de corrupcion lo que en ellas se empana, y esto basta auer breuemente dicho de algunas propiedades de estos granos.

CAP. XV. *De la paja.*

NEcessario és dezir algo de la paja, pues es continuo mantenimiento de los mas de los animales de que nos aprouechamos, y seruimos. Y pues nos ayudã, y llenan la mayor parte de nuestro trabajo, es razon, y aun es necessario q̃ se prouea con toda diligencia en su mante-

ni-

nimiento, porq̃ si ellos no faltassen seria nos forçoso q̃ para trabajar sucediessen los hõbres en lugar dellos, y no solamẽ te auemos de procurar de darles de comer, mas tambiẽ se ha de mirar que la comida en quanto ser pudiere les sea sana, y prouechosa.

Pues la paja se ha de guardar antes q̃ se moje, y si se mojare enxuguenla en la era, y tresalenla, por que el Sol, y el ayre la penetren mejor, yansi perderá mucha parte del mal olor que se pega del agua, que la paja humeda, y mojada (demas que no la comen bien los bueyes, y bestias) causa muchos muermos, y enfermedades, metanla limpia en los pajares sin ramo ni poluo, y guarden harto para el Inuierno que nunca daña la prouisiõ que sobra, y muchas vezes es el Inuierno tã largo, tan crudo y esteril, q̃ aprouecharia lo que dexan perder en las eras, y por falta muchos ganados mueren de hambre, y pierdese cõ lo que se pudiera mantener, y arrepientense, quando no ay lugar ni remedio, ni les aprouechã su arrepẽtir, y mas vale vaziar los pajares para echar lo nueuo, que andar à comprar, ni buscar, o q̃ à las vezes no lo puede hallar, ni auer por dineros. La paja de la cevada por ser mas blanda, y suaue es mas agradable à las bestias, y bueyes (como dize Plinio) mas por ser fria, y fresca, es mejor para el Verano, digo para el Estio, y tiempo seco caluroso, q̃ en el Inuierno no comen tambiẽ 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 ruvion que llaman trechel, que es mas blanda que la del trigo candeal, ni derasgado, 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 bueluan de vna parte a otra, porque la sal les dá sabor, y la comen mejor (como diremos adelante) y enxuguen mucho la paja que assi salaren, antes que le metã en el pajar, por que la sal enternece los animales que la vsan.

Den menos della à los que andan al trabajo, õ solamente salen la paja como les de algo de apetito, y no mas, y à los ganados, que no trabajã dẽles 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 de malas propiedades, y causa muchos torçones, y para esto no deuen beber las bestias por vn grande rato, y es mejor que beban antes. Y basta lo dicho de la paja, del trigo, y centeno.

CAP. XVI. *de la auena.*

MAravillase el Vincencio que en pocos libros autenticos de medecina, halla que se haga mencion del auena, pues ella es muy singular, y prouechosa en las otras operaciones medicinales, y assi me marauillo yo de los antiguos agricultores que no dizen en q̃ tierras, ni de que manera se ha de sembrar: excepto el Crecentino 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 montés, prieta, velloſa, muy peluda, que haze vnos cañutos muy grandes, largos, y gordos, y de aquesta no auemos de hablar al presente. Ay otra casera que se siembra como el trigo, y cevada, tiene el grano mas blanco, y mas liso. La auena, segun Virgilio, quema la tierra, y desustancia la mucho, y esto dize Plinio, y Theofrasto. Dize, q̃ porque tiene muchas rayzes y muy hondas, y porque echa grande cepa, y muchos pimpollos, que por esso dexuga mucho la tierra que la esquilma; y por esso deue la tierra en que la han cogido holgar algun tiempo despues. Y porque como dixe echa grãdes rayzes y cepa, quiere se sembrar algo rala, quiere se sembrar en tierras gruessas, y muy substanciosas, aunque tambiẽ sufre tierras algo liuianas, como dize el Crecentino, no quiere altos, si no llanos o valles, quiere mas ayres y sitios frios, que calientes. Siembranse quando el trigo, por Octubre, o Nouiembre, y esto es si õ tierras enxutas y algo calẽtes, y mas muy mejor es mediado Febrero, y por algo de Março, mayormẽte si son tierras frias y humedas. En ninguna manera se deue sembrar en el riñon del Inuierno; por que ella es fria, y con los frios demasiados se ahoga, y pierde antes q̃ nazca. Hase de escardar como dixe de la ceuada, no tiene necessidad de pacerse, porque presto echa rezios cañutos, y no tiene peligro de echarse cõ el vicio, ni de pudrirse. 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, regostanse mucho à ello. Verdad es que si tienen mucho vicio, puedenlo pacer antes que en cañute, mas no porque tengan necessidad. Crece presto, llegase al

El tiempo de sembrar auena.

Propiedades de la auena.

tiempo de la cevada, y assi se trilla, y guarda. Es de su naturaleza fria y seca, y por ser fria la dàn a los que tienen fiebre continua, como son los ericos.

Dize el Vincencio que se haze della muy suane pan, mas à mi ver mas serà sano para los que tienen calèturas, por que es fria y refresca, que no suaue ni sabroso para comer. La harina del auena tiene propiedadd de ablàdar las hinchazones duras, siẽdo emplastada. El auena es muy singular mantenimiento para las bestias, porque la verde dà mucha sãgre, substancia, y la seca es mas prouechosa para tiempo seco, y caliẽte, como es el estio, que no para el inuierno, porque es algo fria, es de muy facil digestiõ y nunca las bestias se ahitan, ni acauadã con ella como con el ordio. Verdad es que no es de tanta substancia, ni de tãta fuerça como la cevada.

Toda Francia, y la Germania vsan mucho deste mantenemiento para los caualllos, y aun para las otras bestias. Esta, como dixe, echa muy hondas las rayzes, y por esso quiere la tierra muy molida, y que esté cauada muy honda, y esto es lo que yo he hallado de la auena.

CAP. XVII. *De las legumbres, y primero de los garvanços.*

Bien conocidos son en toda parte los garuanços, con los quales la tierra se esquilma, y daña mucho, porque lo vno son salados, y con la sal esterilizan mucho la tierra, y la desmedran, y dañan. Lo otro porque se arrancan, y en las rayzes lleuan pegado lo mejor de la tierra (segun Plinio, y el Crecentino) y aun todos los agricultores cõcuerdan en esto: saluo Columela, que es de contraria opinion, que dize que en las legumbres, la que menos daña la tierra son los garvãços, no sé yo si la letra està corrupta, porque parece cierto que habla contra la verdad muy manifiesta. Y no creo yo que en tan excelente Autor cayesse tal ignorancia, y en esto tiene por cõtrario à Plinio, y Paladio, y à Theofrasto, y à Crecenrino.

Por que se mandan sembrar las casas de sal.

Y quien no sabe que la sal haze sin fruto, y sin virtud la tierran, segun aquello del Psalmo: *Posuit terram eorum fructiferã in salsuginem*? Y quien no vé que las tierras que son salobrales sõ sin virtud, y de yervas muy desmedradas, dado que sea sabrosa, y prouechosa para los ganados?

Y de aqui viene que quando toman, o derruecan vnos enemigos à otros algũ pueblo, o si dàn à algũ hombre por trayador despues de le auer derrocado, y allanado el lugar, o casas lo aran, y siembrã de sal, en señal de esterilidad, para que en ello no pueda nacer cosa alguna, y lo vemos hazer muchas vezes en nuestros tiempos. Assi que no es duda que los garvanços por tener aquel sabor de la sal, no sõ à las tierras mas dañosos que otra qualquier legumbre.

Como se hã de sembrar los garvãços.

Para que en parte pierdan aquel sabor ay algunos remedios, que es echarlos primero à mojar en agua que este vn poquito tibia como no los escalde, ni queme, lo qual sea vn dia antes que lo siembren, como dize Paladio. Porque lo vno perderàn aquella sal, y lo otro naceràn mas ayna, y muy mejor, y nacen mas gordos, y mas tiernos, y lo mismo dize Plinio, y aun dize que no los deuẽ sembrar sin auerlos assi mojado primero. Virgilio dize, que los echen à mojar en alpechin que no sea salado, y que si les echan à bueltas del alpechin vnos terrones de salitre, y los tienen assi en el mojo vna noche antes que los siembren, que naceràn los garvanços mayores, mas tiernos mas sabrosos, y que no les nacerá gusano, ni otra roña alguna, y esto dize de todas las legumbres, y Theofrasto dize otro tanto. Y si no pudieren auer alpechin sea agua, y salitre, que esto basta en defecto de alpechin. Y mas dize el mismo Teofrasto, que los garvanços, o legũbres que assi fueren mojados, se ayan de sembrar en tierra enxuta, mas à mi parecer muy mejor, y mas presto naceràn en tierras que estèn algo humedas. Y si estuvieren algo talludos, no los echen de golpe, que por estar tiernos salta el machuelo, y se pierde simiente y fruto. Dize el mismo en muchos lugares que quãdo los garvanços estàn ya grandes, que les haze mucho daño si les llueue, porque el agua les laua aquella sal de las ramas, y la lleua à las rayzes, y las daña, y toda mata se para amarilla, y se seca, y assi vemos q̃ se haze muy mejores garvançales quãdo el Mayo, y Iunio son algo secos, q̃ quando son mojados. Y para que no aya este inconueniente, es bien auerlos echado en mojo, en alguna de las maneras que he dicho, porque alli dexan mucha parte de la sal. Quieren mas la tierra templada que la muy caliẽte, o muy fria, segun dize el Crecẽtino. Si se riegã esles muy mejor agua de pie corriente, que no à mano: porque no toque en las ramas. Porque el agua que và de mano, laua las ramas, y lleua la sal à los troncos, y rayzes, y por esso perece

la

la mata. Y aun las mas de las hortalizas se quiere regar de pie, aũque por otras cauſas comunmente ſufren los garvanços qualquiera manera de tierra con tal que no ſean muy flacas, ni canſadas, como dize el Teofraſto, mas muy mejor, y mas tiernos y ſabroſos ſe hazen en las tierras gruеſſas, rezias, y enxutas, con tal q̃ ſeã tierras ſueltas, digo que no ſeã humedas, y en eſtas ſe quieren ſembrar por el fin de otoño, y en las tierras humedas y xugoſas por Março (como mueſtra Paladio) o deſde mediado Hebrero en adelãte. Hanlos de ſombrar no muy eſpeſſos: porque puedã eſtender mas las ramas, y hazer mayor mata, no han menester tierras eſtercoladas, ſalvo ſi las tales tierras no fueſſen demaſiadamente humedas, o muy flacas, con tal que en tierras aſsi flacas, y ligeras el eſtiercol eſté bien anexo y podrido. La ſimiente dellos ha de ſer grueſſa, llana, no arrugada, ni carcomida: el grano enxuto, no reuiejo. Dize Colum. que eſtas plantas rociben grandaño, ſi les llueue quando eſtã enflor, y para eſto no ay remedio en mano de la gente, porque ſolo Dios puede impedir, y embiar el agua quando es ſu voluntad: mas aun en algo pueden ayudar à que no reciban tanto daño, y es deſta manera. Theof. dize, que la natura leza de los garvanços es crecer preſto, y que en breue tiempo llegan à ſu perfccion,

Del ſembrar los garvãços.

Y pues eſto es aſsi, ſi los ſiembran tarde, por Março, antes avràn paſſado las aguas de Abril, y aũ las de Mayo q̃ ellos comiencen à florecer: aſsi (no sé ſi acierto) me parece a mi que podrán acorrer q̃ no ſe mojen tantas vezes en flor, ſegũ el Theo. dize, no tienen neceſsidad de agua, ſalvo para nacer, porque para criarſe deſpues ellos tienen virtud ſuficiente. Tampoco les han de eſcardar q̃ no les es muy neceſſario, ſalvo quando ellos eſtàn chiquitos, porque ellos caſi ahogã toda la yerva, mas todavia les hará prouecho, porque la limpieza en todo tiempo, y à toda coſa aprouecha. Es bien mollirles la tierra que tiene junto à las rayzes, como no las dañen, ni laſtimen. Plin. dize, que ſolo tiene neceſsidad que les quiten vna yerva q̃ èl llama, orobanche, que es ſegun yo creo la q̃ nuеſtro Caſtellano llamamos corrchuela, porque eſta tiene la propiedad de la yedra, que ſube abraçãdoſe y reboluiẽdoſe con muchas buelras, y ñudos por la mata, y aſsi la aprieta, y ahoga. Hanſe de ſembrar los garvãços lexos de camino, y de lugares paſſaderos, entre las hazas del pan, o en lugares cerrados: porque quãdo eſtàn tiernos no paſſa ninguno, aunque ſea frayle, y ayune que no lleua vn manojo: paſtores, y otros ſemejantes les hazen mucha guerra; pues ſi mugeres topan con ellos no ay granizo que tanto daño les haga, por eſto cõuiene que los ſiembren en lugares bien cerrados, o que eſtén tan eſcondidos, que antes oygan que ſõ cogidos, que ſupieſſen que eſtavan ſembrados, y aun los conejos, y liebres ſe recoſtan à ellos, y los deſtruyen mucho quando eſtàn las matas tiernas, por cauſa del ſabor de la ſal, y lo miſmo hazen otros animales.

Hanſe de coger quando eſtuvieren bien ſazonados, y ſecos, y en fin de menguãte, ſegun dize el Crecentino, y quãdo los ſacaren à la era, vayan embueltos en ſavanas baſtas, porque muy ligeramente ſaltan de las vayrillas, y ſe pierden, y merguan mucho la medida. Si la cantidad es mucha, deuen los trillar cõ beſtias, como diximos del trigo: porque los trillos quiebran el grano, y ſi poca, baſta, o piſarlos, o aporrearlos cõ vnas varas. Dexenlos enfriar antes que los guarden, que no los metan aberuorados en las troxes, porque recibirían mucho daño. Guardanſe bien en troxes como el trigo, mas muy mejor en tinaxas que ayan tenido azeyte, o que ayan ſido mojadas cõ alpechin, eſto es para los que ſõ para comer, que los que ſon para ſembrar no les toque coſa de azeyte.

Propiedades delos garvãços.

Ytem, la tierra que ha lleuado garvanços, deue holgar à lo menos vn año, porque queda muy diſsipada, y ſi fuere neceſsidad ſembrarla, ha ſe de arar mucho, y eſtercolar con eſtiercol muy podrido. Toda paja es bũena para eſtercolar las tierras, ſaluo la de los garvanços por ſer muy ſalada, y eſto baſte quanto al ſembrar, y guardar. Las propiedades dellos ſon muchas y muy ſingulares, y apenas baſtarà vn libro para las explicar, y por no ſer prolixo põdre algunas las mas principales. Ellos ſõ de tres maneras, q̃ vnos ay blancos, otros ruvios, y otros prietos. Y cuanto al ſembrar, y lo q̃ arriba auemos dicho, todo ſe entiẽda igualmẽte de qualquier ſuerte dellos, porque en aquello no difieren. Son de naturaleza calientes, y vmedos, y acrecientan ſangre, y colera, y ſon de grãde ſubſtancia, y mantenimiento. Y por ſer aſsi calientes, y humedos, y aun porque hinchan, que ellos ſon ventaſos los dàn

en

en muchas partes à los garañones quando tienen muchas hembras. El caldo dellos acrecientan la leche, despierta la orina, prouoca los menstruos, o regla de las mugeres quando estàn detenidos, y esto porque tienen virtud de abrir. Limpia mucho los riñones de las arenas, y quebranta la piedra de la bexiga: mas si estos miẽbros tienen alguna llaga hazeles daño, por la mordicacion de la sal que en si tiene, (segun Plinio, y el Crescentino)

Para la começon y empeynes. Si el cuerpo tiene sarna, ò comezon, o empeynes, y con el caldo dellos tibio lo lavan, todo lo quitan, y alimpian Todas estas propiedades tienen estas tres maneras de garvanços: empero mas perfectamente los ruvios, y prietos, excepto que en acrecentar la leche, y la simiente de generacion, son de mas eficacia los blancos por ser mas humedos.

Para el pulmon. Iten, el caldo dellos aclara la voz, alimpia los pulmones, y por esso hazen taluynas, o breuajes de la harina dellos: y si vsan mucho el caldo dellos, desatan y resuelen las durezas, opilaciones del baço, y higado, y hiel, y sana la gota coral (como dize Plinio) porque aquella enfermedad procede mucho de vn humor melancolico, y los garvanços engendran colera, y la generacion, y aumento de lo vno es corrupcion, y diminucion de lo otro (como dize Arist.) porque las opilaciones del higado, y baço, vienen por falta de calor, y por abundar vnos humores gruessos, y viscosos, estos son calientes, y por causa de la sal son assi mismo abridores, por esso tienen virtud de resolver, y de cortar, y expeler aquellas viscosidades, y son muy abridores q̃ prouocan orina (como dize Gal.) y el caldo es mejor que el grano, porque en el caldo se despoja todas sus buenas propiedades, y virtudes medicinales (segun testifica el Hypocras) y por esso mi parecer es, que si los cuezen para aprouecharse del caldo, que los lauen primero, y que despues los echen à mojar en la misma agua que los han de cozer, y no los cuezan en otra, porque en el agua que se mojan queda la mayor parte dela virtud dellos.

Nota esta regla.

Para la tetricia Iten, el caldo porque prouoca la orina es bueno para los que tienen tericia, porque los haze purgar por la orina, y aun dize que broca fuera las lombrizes. Los garvanços hinchan, y no dan ellos buen nutrimento al cuerpo, que son de natura terrestres, y pesados, lo bueno dellos es el caldo. Otras muchas virtudes tienen, las quales dexo de dezir, porque no parezca, q̃ tomè mas à cargo la medecina, que la agricultura, en muchas partes los vsan à hazer harina (como dize el Galeno) y cuezen aquella harina con leche: son buenos para comer assi, y de mucha sustancia, y quando estàn verdes se hazen dellos buena cozina, y si los tuestan no hinchan tanto, mas son de dura digestion.

Dize Dioscorides, que si cuezen en garvanços, y cevada que vaya muy limpia del tamo, y aristas, massado, y mezclado con miel, que sana la sarna, y los empeynes, y las llagas de la cabeça que manan, y canceres, y solapas, puesto como emplasto.

CAP. XVIII. *De las havas.*

DE muchas maneras son las havas, que vnas de su naturaleza son grandes, otras quequeñas otras prietas, otras blancas, mas aunque ay entre ellas estas diferencias, todas quieren vna lauor, crianse à 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, por ende son mejores las havas en lugares calientes, o templados, quieren tierras gruessas, sustanciosas, y pegajosas, y en las tales se crian gordas de grano: delgadas de corteza, y muy tiernas, assi para verdes como para secas, son para ellas muy singulares las tierras nuevas, y se crian mediana mẽte en las tierras que no son muy gruessas. Y si las siembran en tierras flacas, floxas, y arenisças, salen muy menudas, y muy desmedradas, y duras, y sino quiere mejores tierras quieren las tales ser muy estercolados, y cõ estiercol muy podrido: porque el estiercol suple la falta natural de aquellas, y ellas recibẽ mucho bien del estiercol, verdad es que el estiercol haze muchas vezes criar piojos, y rosquillas que comen por baxo las ortalizas, principalmẽte havas, y ajares. Son muy mejores los havares en valles, que en otro lugar alguno, por tener alli mas sustancia, y virtud la tierra, o en llanos algo humedos de tierra sustanciosa, y no sequerosa, que yerran los que los ponẽ en los altos, y cerros, si no fuere mucha la bondad de la tierra, mas los valles sean ayrosos, porque si son muy abahados y cerrados crian alli mucho piojo las havas, con que se echan à perder, y añublan las mas vezes, no quieren lugares à do aya muchas nieblas, quieren mas sembrarse en tierras que estèn antes algo mojadas, y humedas, y no secas: no las deuẽ de sembrar en tierra elada, porque se

El sembrar ha de ser por Octubre, ô Noviembre.

yela, y por esso no quieren lugares sombrios. Los tiẽpos de su semente son dos, o antes que entre el Invierno que es por Octubre, o Nouiembre, o despues del de mediado Enero, y por todo Febrero. Dize Theofrasto, que para ser muy buenas que ha de ser la sementera muy temprana, porque ayan bien nacido, y arraygado antes que entre lo rozio del Invierno, y quieren la sementera temprana, porque no ay legumbre que tarde tanto tiempo en nacer como esta, y si yela mucho antes que nazcan, reciben mucho daño, y si son tierras frias las pueden sembrar por en fin de Hebrero, para que sean tardias, aunque segun el Crecentino pocas vezes les sucede bien à las q̃ siembrã tan tarde, y el dize despues de Deziembre, esto entenderia yo si son las tierras calientes, y secas, y à toda ley las tempranas llevan la ventaja. La manera de sembrarlas es esta. Ha de ser primero la tierra muy arada, en algunos cabos la siẽbran como trigo, arrojandolas, mas no es bueno, ni saben lo que hazen. Es mejor en vn sulco hazer vnos hoyos hõdos quanto cinco, o seis dedos, y apartados el vno del otro, quãdo menos vn pie, y quãdo mas pie, y medio: aya entre calle y calle anchura de dos buenos pies por donde pueda andar à escardar, y remollir la tierra, o para cogerlas al tiempo que puedan andar sin hollarlas, ni quebrantarlas. Es bien que los hoyos vayan por cuerda como liños, o calles de viñas y en cada hoya echen quatro, o cinco granos apartados el vn grano del otro quatro, o cinco de dos: porque las hauas echan muchos hijos, y aya lugar que todos crezcan. Es bien (segun dizen los Agricultores) que para que salgan buenas, grandes, tiernas, y cocheras, que antes que las siembren les hàgan aquella diligencia del alpechin, que dixe que hiziessen à los garvanços, y devenla hazer porque les es muy prouechoso à lo menos no las siembren sin tenerlas en remojo hasta que enternezcan, y comiencé à echar el tallo: porque mas presto nacerã, principalmente si las siembran dõde no las han de regar. Muchos las guardan en sus vaynas para sembrar, y siembran cada vayna en su hoyo, assi entera dizen que parece que se conciertan mejor los granos vnos de vna, y otros de otra como hermanos, para brotar, y nacer: mas no tengo esto por bueno: porque toda simiente ha de ser escogida, q̃ sea la mejor, y mas granada, y si siembran la vayna, vnos granos salen gordos, otros no tales, sino que siempre despues de limpios escojan los mas gordos. Esto se entienda con que los cojan de las que nacieron primero, que como esta planta florece muchas vezes y dà vnos fructos tẽpranos, y otros tardios, mejor concordaràn los que en vn tiempo nacieron, y aũ deuen de escoger la simiente del fruto que echa primero: porque es muy mejor, digo el de la primera flor: porq̃ es mejor que el segundo, y el segundo mejor que el tercero, que las primeras son mas granadas, y las postreras son como redrojo desmedradas, y valen poco para simiẽte, salvo para comer. Tenga la simiente de las hauas las condiciones que dixe que auia de tener la de los garvanços. No tienen necessidad de regarse, sino las siẽbran en lugares muy secos, y para sembrarlas en lugares que no se riega sea la simiente de sequero, y para donde se han de regar, puede ser la simiente, o de sequero, o de regadio, qual mas quisieren. Han las de sembrar en Luna llena, o bien creciente (como dize el Crecentino) y quando estèn de quatro dedos en alto les han de remollir, y escardar, y no sea antes, y quanto mas las remulleren, y escardaren, tanto daràn fruto mas gordo, y las cascaras mes 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 Theofr. y Plinio, que à todas las plantas les es dañosa la pluvia quando están en flor, y q̃ à las havas solamente es prouechosa, mas dizen que les es dañosa, si les llueve en saliẽdo de flor, porque escalda el nacimiento de la vayna. Deuen de guardar los hauares quando estàn cõ su fruto verde, que entonces es el tiempo quando muchos no hallan moços, à causa que se andan muchos baldidos, holgazanes, y vagamundos, cõ su cañuto de sal de hauar en hauar, comiendo, y holgãdo. Han las de coger quando estèn bien secas, y en menguante, han las de limpiar, y guardar como dixe de los garvanços, y conviene que antes que las guarden vayan bien refriadas, y assi no se comerán de gorgojo, ni de otros gusanillos. Si las siembran en las tierras que han de lleuar pan, y quando estuvieren en flor las derruecan, y aran, para que pudran, dizẽ los Agricultores que es muy gentil manera para engrossar las tierras, y lo mismo haze la paja dellas, aunque no tan perfectamente. Las hauas verdes son frias, y engendran humores gruessos, causando dolor de cabeça, y ventosidades, y hinchan mu-

Las havas se siẽbren en Luna llena, ô bien creciente,

Propiedades de las havas.

mucho, y guele mal la boca con ellas. Las secas tienẽ las mismas propiedades 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, limpia, y ablanda el cuerpo, y quita los empeynes, y si la beben alimpia los pulmones, y si al cozellas mezclã yerva buena, o cominos, o oregano, pierden mucha parte de la ventosidad, engordã mucho, assi en pan como en arina, o quebrantadas. Tanto que en Lombardia donde vsan mucho el pan dellas, si dizen à algũ no que està gordo, traen por refran, que come pan de havas, esto hazen las havas secas, que no las verdes, y con la harina dellas engordan en quinze dias los bueyes, para los matar, aunque estén muy flacos, o que dandoles harina embuelta con heno, o paja, o dandoselas quebrantadas. Dize que si delas cascaras dellas hazen emplasto, y le ponen en las partes baxas à las criaturas, que no les nacerán pelos, y que lo mismo harán aunque los aya, si pelan algunas vezes, y lo ponen.

Para que no nazcã pelos

Si las tuestan, y las mascan, y assi las ponen en las sienes impiden los humores que descienden à los ojos de la cabeça. Y si las parten por medio, y las ponen en alguna herida que corre sangre la restrañan. Y puesta partida sobre alguna mordedura de perro, o de otra cosa ponçoñosa, aprouechan mucho, y es pectoral la harina dellas, que ablanda la tos guisada con ajos, y aprouecha mucho à la voz, y para esto aprouecha si la vsan muchas vezes, porque alimpia mucho el organo de la voz, y tiene otras muchas propiedades: las quales casi se pueden reduzir à estas que he dicho.

Para los ojos.

Para la voz.

CAP. XIX. *De las Lentejas.*

LAs lentejas se han de sembar 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 envician mucho, y pudren demasiadamente, ni las siembren en lugares viciosos, que crian mucha yerva, en los lugares frios son mas granadas que en los 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 humedas, y frias, como se siembra el pan tremesino.

El tiempo de sẽbrar las lentejas.

Siembrenlas siempre en Luna creciente, y dizen algunos que es muy mejor à doze de Luna. Nacerán mucho mas ayna, y muy mas gordas, si quatro o cinco dias antes que las ayan de sembrar las tienen embueltes en estiercol enxuto, y seco, y passados estos dias dichos, las siembran. Han las de sembrar muy ralas, y aun será mejor que vayan por sus liños, como atràs dixe de las havas, y aunque no tienen mucha necessidad de remollirlas, ni escardarlas, porque ellas suben presto en alto, y ahogan toda quanta yerva al rededor dellas nace: por sin esso les es prouechoso: Cogense las lentejas por el mes de Iunio suele hazerles muy gradissimo daño el gorgojo, y dizẽ muchos, q̃ para raq̃no se haga es muy bueno este remidio. Desque las ayàn limpiado echẽlas en vna caldera de agua, y las que nadaren son vanas para semẽtera, y echenlas à parte, y enxuguẽlas otras al Sol, y tomen vnas rayzes de vna yerva, q̃ Columela llama Filfio, dizen que es asafatida, y maxenlas en vn morterete, y echẽ a buelta vinagre, y cõ aquesta rociẽ bien las lentejas con vn ysopo, y exuguẽlas al Sol, y desque estén bien enxutas, y refriadas, metanlas en vasijas que ayan tenido azeyte, y embarrẽ las bien con yeso, o con barro, y al tiempo que las han de gastar estaran sanas, y enteras. Tambien se pueden guardar en troxes, si es mucha la cantidad. Y assi mismo dizen, que se conseruan bien embueltas en ceniza. De las lentejas son las mejores las mayores, y las que mas agua beben al cozer, y las que son anchas, y blancas, y echadas en agua no se paran prietas. Las lentejas son frias, y secas, y dan grueso mantenimiento, y de mala digestion, engendran sangre melãcolica, y son muy malas para los que tienen mal caduco, que llaman gota corol, que es epilepsia, y para los que tienen qualesquier apostemas, y males que proceden de colera negra, que es melancolia, causan dolor de cabeça, y si las vsan mucho hazen soñar sueños desvariados, y espantosos, hazen ventosidades, son muy terrestres, y el caldo es lo que aprouecha, q̃ ellas son dañosas, acortan la vista, hinchan el estomago, restriñen el vientre, y mayormente si las cuezen en agua llouediza, y para este efecto han de ser muy cozidas, que si no lo estàn antes le ablandan Guardanse dellas los que tienen varizes, que son venas gordas en las piernas. Si las mojan, y las ponen sobre algunas hinchazones las abaxan, y resuelvẽ, y quien mucho las vsare comer perderá mucha parte del impetu de la yra (y lle-

El tiempo de cozer las lentejas.

Para quitar [illegible] jas.

Propiedades de las lentejas

ua mucho razon(porque eſtas amenguan mucho la ſangre, y colera, y acreſcientá 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 deſta ſangre ſon buenas, y mejores los caldos à los que enferman de ſangre, y por eſſo lo dàn à los que tienen dolor de coſtado, y otras enfermedades ſemejantes: Son dañoſas à los quartanarios, y la yerva dellas, quando eſtàn verdes majadas, y pueſtas ſobre el lugar que corre ſangre luego lo reſtrañan.

CAP. XX. *De los altramuzes.*

POr vna de dos cauſas ſe ſiembran los altramuzes, o para eſtercolar las tierras de pan, y de viñas, o para coger ſu fruto, y con ellos mejor es q̃ 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 deuelos ſembrar en cogiendo la vba, y tornarlos à arar quando quieren brotar las cepas: mas eſto es mejor para las viñas q̃ eſtan en arboles, o armadas en alto, que para las baxas, quando ſon ſembrados para eſtiercolar han de ir eſpeſſos. Si quieren eſtercolar con ellos las tierras de pan, ſiembrenlos mas temprano, y derruequenlos quando eſtàn en flor, o por Mayo, y aun deſpues de cogido el fruto pueden bien tornar à arar la paja que tãbien darà ſubſtancia à 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 Columela, y aun todos eſtos Agricultores dizen, q̃ en acabãdolos de coger los hã de ſembrar, y la tal ſementera lleua grande ventaja à la tardia, porque el frio les es muy contrario, y eſtèn algo crecidos antes que vengan los grandes frios, y aguas del Invierno, quieren mas ayres calientes que frios, ſon mejores en las tierras ſueltas, floxas, y areniſcas, que en las grueſſas, y pegajoſas, no ſufren barrizules, ni arzillas, quiere tierra enxuta, y quando ſõ para grano vayan algo ralo porq̃ encepen, no quieren tierras muy labradas, que (como el Theofraſto dize) en las muy labradas no ſe hazen buenos, es que deuen en las tales en viciar mucho, y hazeles mucho daño el vicio. Al ſembrar no los cubran mucho de tierra, parece que á eſta ſe milla el bien le haze mal, tanto q̃ deſde el dia que los ſiembran haſta que los vàn á coger no tienẽ neceſsidad que los vean, ni guarden, porque por ſer tan amargos no los come beſtia ninguna, por eſſo es bueno ſembrarlos cerca de caminos, y aun hazer dellos vna cinta à los otros ſembrados que no los tocarà caminante para comer, ni aun muchachos, ni mugeres, aunque eſtèn preñadas, no han menester que los eſcarden, porque ellos ahogan la yerva, y aun no tienen mas de vna raiz, y ſi aqueſta cortan, o tocan cõ la eſcardadera ſe ſecarà toda la mata. La ſementera dellos ha de ſer muy temprana, y la coſecha muy tardia, no los deuen coger, ſi no quando ha llouido, o hecho algunas humedades, porque ſi los cogen ſecos, ſalta el grano de las vaynillas, y pierdenſe muchos, auiẽdolos cogido en xugenlos bien en la era. Hanlos de guardar en lugar muy enxuto, y es bueno ſi dà humo donde los guardan, que conſerva mucho que no ſe corrompan, porque ſi en lugar humedo eſtàn, crian dentro vnos guſanillos, y en royẽdo algo delo de dentro, y mayormente vna pua chiquita que es el cogollo, no vale nada para ſembrar. Eſtos majados, o cozidos, ſon muy buen mantenimiento para los bueyes en Invierno, y aun en los años eſteriles para la gente donde ay falta de otro pan. Eſtos florecen tres vezes, mas la ſimiente primera es la mejor. Son de tan rezia natura, que aunque los ſiembren, y les pongá vna grãde piedra encima, ſaldràn fuera, y nacerã muy bien, y tan viuos, q̃ aun que caygan en lugar donde no lleguen al ſuelo, o entre cardos, o hojas, o qualquier otra coſa, tanto alarga la raiz haſta que la pongan en tierra. Para comerlos hã de ponerlos en remojo en agua caliente, y remudarſelo algunas vezes haſta que ſe paren dulces, y lo miſmo hazen en otras aguas, y es muy mejor en agua corriẽte.

Son calientes, y ſecos. Vnos ay monteſes, y otros caſeros, y vnos muy amargos, eſtos ſon mas medicinales, que los q̃ ſon mas dulces. La harina dellos amaſſada con miel, y pueſta en el eſtomago, es buena contra las lombrizes, y tiene mas fuerça ſi la ponen en ayunas el agua en que ſe ha cozido (mayormẽte ſi es llouediza) lauandoſe con ella, o la maſſa dellos pueſta, quita el paño, o manzilla de la cara, y lo miſmo haze el agua en que los endulçaron, y mayormente ſi no ſe la mudaran. Engendran humores grueſſos ſi los comen: mas à quien los vſa à comer dà buen color à la cara. Hecho emplaſto de-

Propiedades de los altramuzes.

dellos, y puesto sobre el carbunco le abre Cochos en vinagre dàn buen color à las señales de las cuchilladas, y heridas. Cociendo las rayzes en agua, y bebiendola haze orinar, y echar piedra. Cozidos en alpechin, sana la sarna de todas las animalias, vntandose con ello. Si con el agua en que se enculçaron mojando ay hinches, morirán; y es bien echar esta agua en los hormigueros, y en los huecos de los arboles que crian hormigas.

Para las hinches.

CAP. XXI. *De los Yerros.*

LOs Yerros 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 della, la de Hebrero, mas no tal. Por Março acuden mal, y por esso no los deuen sembrar entonces. En las tierras muy enxutas pueden los sembrar antes del Invierno: mas muy mejores son los q̃ se siembran en fin de Invierno, mas sabrosos, y de mejor digestion, y mantenimiento (segun el Theofrasto) Hanlos de sembrar en tierras bie labradas, y algo ralos por que toda legũbre se quiere sembrar rala. Los que sierbrán en Março, hazen mucho mal al ganado (como dize Paladio, y el Vicen.) Secos engordan mucho à las reses, mayormente à las vacunas. Es buen mantenemiento para Invierno, en harina, en grano, y mojados, son buenos para los bueyes, y embueltos en harina de centeno, dàn mucha leche al ganado parido, mas à las preñadas no los dèn, q̃ les haze parir con mucho mayor trabajo, y peligro (como escriue Aristot.) Sõ vtorosos, si los vsan comer enteros, en ayunas deshaze el baço. La massa dellos quita las manchas del cuerpo. La harina puesta sobre las llagas nõ las dexa crecer amassada la harina dellos con vino abre los carbuncos poniendosela encima.

Para el bazo y manchas de el cuerpo.

CAP. XXII. *Del Mijo.*

EL Mijo segun dize el Crecentino, es de dos maneras. Lo vno tremesino lo otro que tarda quarenta dias de como se siembra, hasta que se coge, ó madura, y no mas. Vno, y otro quieren tierras algo mas frias que calientes, porque todas simientes trèmesinas por la mayor parte quieren mas frio que calor, y el mijo es desta calidad, y porende quiere lugar frio, mayormente donde se ha de regar, que el agua suple por tierra fria, ó la tierra fria por el agua. En todas maneras de tierras se haze bueno, ó gruessas, flacas, sueltas, ó areniscas, ó humedas, excepto barrizales, ó arcillas, que en las tales no se cria bien. Es muy bueno en lugares ñublosos, como son tibetas de rios, ó valles. Disipa, 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, ó areniscas. Donde quiera es mejor la sementera dello con tiempo humedo que con sereno. La simiente dello ha de ser gorda, enxuta, de buena sazon, passada, de color rubio como oro, ó algo blanquezino. Lo que tira a pardo, ó negro no es de buena sazon, ni buena para sembrar.

El tiempo de sẽbrer el mijo.

La buena sementera dello es por fin de Hebrero, y Março, digo tremesino. Han de auer muy bien arado la tierra para ello, como dixe para el trigo, y hazelle sus almatriches, ó azequias para regarlo, quiere hartarse de agua, cada semana vna vez, y quãdo lo sembrare no echẽ mas de quanto pudierẽ cubrir aquel dia, no le rieguen hasta q̃ aya nacido, y si no lo han de regar siembrenlo en lugares humedos y frios, y assi al tiempo del sembrar, como quãdo esté granado guardenlo bien de palomas, y otros paxaros, mayormente de todos, y gorriones. Hãlo de escardar muchas vezes, porque cõ el mucho vicio cria mucha yerva, y han lo de sembrar rala, que estiende mucho la macolla, y aun toda la legumbre se quiere sembrar rala. No le han de quitar el agua hasta que se pare el espiga blãca que ya entonces comiença à madurar.

Dize Crecentino, que lo pueden bien sembrar entre los sulcos de las havas: mas no me parece bien esta mezcla, por que las havas quieren enxuto: digo, que tienen necessidad de regarse, y el mijo si. Alomenos acà en España que es la tierra mas seca, que la Lombardia donde el escriuió. Mejor es lo que dize de sembrarlo entre los linos de las vides, que estàn puestas en arboles, como arriba dixe. Lo otro, que en quarenta dias madura, puedese sembrar por Mayo, mas quiere ser en tierras mas humedas, y frias que lo primero, y donde tenga cõtinua el agua. De lo otro primero ha de estar acabada la sementera mediado Abril, desto segundo à mediado Mayo. La cosecha dello, assi de lo vno, como de lo otro, sea antes que el espiga se seque del todo, que si està muy seca tiene el grano muy liso, y caese mucho.

Desque lo ayan cogido empinen en la era los manojos, la espiga ázia el Sol, porque se enxugue, y se seque. No pon-

gan los manojos en montones que ſi ſe calienta mucho el mijo, y ſe daña. Otros cortan ſolamente las eſpigas, y aquellas traen à la era, y las cañas que quedan cortanlas por baxo, y dexanlas quatro, o cinco dias al Sol para que ſe enxuguen, y guardanlas como paja, para las beſtias, que ſon de rezio mantenemiento, y ſubſtancia. Deſpues de auer trillado, y limpiado el mijo, dexen enxugar el grano, y ſecarle biẽ al Sol, porque ſi lo encierran ſinque eſtè muy enxuto dañaſe, y dura poco, y eſtando bien ſeco dura mucho tiempo.

Lo que ſe puede guarnar el mijo

Dize Varron, que ſi lo echan en ſilos (como dixe arriba) ſe guardarà por cien años. Es aſsi miſmo bueno guardalo en tinajas, y embarrarlos muy bien, y ponerlas en lugar que no ſea humedo. 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 cõforta el eſtomago, prouoca, o deſpierta la orina: y quando ay dolor en el vientre, calienta el grano, y poslo encima, y aprouecha mucho. Toſtado ello, y molido, y cozido en caldo de buena carne, es muy ſingular manera de potaje, mayormente ſi le echan açafran, y canela. Quien vſa comer el mijo, engorda mucho, es muy ſingular mantenimiento para palomas y gallinas. Dello, dize Magnino Milanés, que es de dura digeſtion, que eſtriñe el vientre, y engendra humor melãcolico, por eſſo no lo comen los que eſtàn tocados de gota coral. A quien duelen los nervios, pueſto muy caliente en vn ſaquillo, le ſerà muy prouechoſo. Con ello ſe quitan las camaras.

Propiedades de el mijo.

CAP. XXIII. *Del panizo*

DE Todas las ſimientes, que à la Primauera ſe han de ſembrar, la poſtrera es el paniço, eſta es como el mijo, aſsi en el tiempo de ſu ſementera, como en las otras calidades de ſitios, y tierras, y labores, y por eſſo todo lo que ſe dixo dél, eſſo miſmo ſe entienda del panizo, quanto en eſto. 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 ſimientes de la Primauera. Quieren la tierra muy arada, y mollida, los terrones muy deshechos, y aſſaz eſtercolada. Puedenlo ſembrar tambien por Mayo, o por Iunio, quemando cogen la cevada, y aun en las miſmas tierras que lleuaron cevada, quemãdo primero el raſtrojo, arandolas, eſtercolandolas muy bien, porque pueda la tierra bien ſufrir el trabajo, y cargas de tantas ſimientes, y aun el panizo chupa, y deſtruye mucho la tierra. Y aun porque tiene eſta ſemilla harta neceſsidad de regarſe, mas en eſte 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, es bien que por donde ha de paſſar el agua pongan eſtiercol muy podrido, o cieno de fuentes, o de rio, y quando huvieren de regar, meneen la mucho para que el agua lo lleue conſigo que vaya turvia, y lo incorpore con la tierra que le harà grande prouecho. Hanlo de ſembrar muy ralo, y eſcardarlo muchas vezes. Al coger, y adetecarlo hagã dello como del mijo. Tambien lo puedẽ ſembrar donde ſe ha cogido qualquier otro fructo que venga al tiempo de la cevada, o mas temprano, y entre arboles, y viñas como el mijo, digo dõde ſe riegã las viñas. En ſus obras es de la calidad del mijo, aunque no de tãto mãtenimiento. Eſtriñe mucho el vientre. El pan dello engorda à los que lo acoſtũbran, mas es de mal ſabor, y aſpero, ſino ſe come reciente. Y aun el grano dèl hecho potaje con leche de almendras, ò cabras, como arroz, engorda, mejor es con graſſa, que lo ablanda mas, y toma mejor ſabor, y no es tan ſeco, ni eſtriñe tãto: llama valo vn Medico ſingular, por nombre Diocles, miel de los panes: como el mas preciado dello. No creo yo que en ſu tierra auia pan candeal. El panizo molido, y bebido 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 de los otros manjares, haze la miſma operacion. Otra ſemilla ay que en las montañas azià Vizcaya llaman borona, es de la propiedad del panizo. Lo que ſe dixo aqui del panizo ſe entienda della.

El panizo es bueno para lasca maras.

CAP. XXIIII. *De la cicercha, y arvejas.*

OTro linaje de legunbres ay en Italia, que llaman cierçuela, o ciercha, no las he viſto en Eſpaña, parecen mucho à los garvanços, aſsi en el color como en el tamaño, excepto q̃ ſõ como eſquinadas; quieren tierras gruſſas, y humedas, ſiembranſe por Enero, Hebrero, y al principio de Março, y muy ralas, es buẽ mãtenemiẽto para bueyes, y aun para ganados menores, y dellas ſe haze co-

cozina, como de garvanços, y aun para la gente del campo, mezclada con otro grano se haze buen pan. Las aruejas son de dos ò tres maneras, mas todas quierē tierra gruessa, y humeda, y suelta, y biē labrada, y donde llueua muchas vezes cerca de humedades, como ribera de rio. Destas ay vnas que se estienden mucho por el suelo, y suelen podrir las ramas. Es bueno à las tales ponerles vnas ramas, o palos hincados, y suben por ellos como calabazas. Las aruejas verdes guardenlas de preñadas, q̄ comē mucho, y les hazen daño. Verdes, dañan los dientes, y engendran malos humores, y dañan el huelgo. Secas sō buenas para cozina de Quaresma, guardāse poco tiempo, q̄ crian dentro de si ciertos gusanos. La mejor sementera dellas es por Octubre. Hanlas de coger en fin de menguante, y dexarlas bien secar en la era, sino estauan bien secas quando las cogieron, guardenlas en lugares bien secos, y no criaràn tanto gorgojo.

CAP. XXV. *Del anis, cominos, y alcarauea*

EL Anis quiere ayres calientes, ò tēplados: quiere tierras gruessas, y substanciosas, ò algo humedas, y sino son tales han menester que las estercolē, y q̄ las rieguen. Verdad es, que mas singular, y de mas virtud y fuerça serà lo que en sequera se cogiere que lo regadio, q̄ ninguna cosa de regadio es de tanto vigor, y fuerça como lo de lugares secos, y aun el estiercol lo corrompe mucho, q̄ aunq̄ con ello furtifique, mas no serà tal, q̄ la quita mucho de aquel buē olor, y por esso es mejor para ello ceniza q̄ otro qualquier estiercol, ò alomenos sea muy podrido, porque aya perdido aquella fuerça del mal olor. Assi mismo es bueno cieno del rio. Es le conueniente sembrarlo cabe riberas de rios, ò semejantes lugares. Ha de ser la simiente dello muy grauada, y nueua, que no passe de dos, ò tres años quando mas. Quiere las tierras muy labradas, y mollidas, los terrones muy quebrantados, siembrase por Hebrero, y Março. Hālo de esparzir ralo, escardarlo à menudo. Guardēlo en todo tiempo de pajaros, y hormigas. Delos pajaros con espantajos, y aun los topos que lo comen por las rayzes. Adelante diré con que se quitan los topos. Para quitar las hormigas vean en libro tercero donde se tratarà de las enfermedades de los arboles, y alli lo hallarán. Su cosecha es en fin de Mayo, o por Iunio, ello se muestra quando està para coger, con todo esso sea antes q̄ de todo se seque, porque se cae, y donde lo limpiaren dexenlo bien enxugar, y limpienlo en lugar limpio donde no aya terrones, que es grande tacha para el anis terrones, o chinas, y vēdese muy menos. El anis verde es muy dulce, y sabroso, y singular para sobremesa. En Italia lo llamā hinojo Romano (como dize el Crescentino) y lo venden à manadas por las calles. Verde es muy bueno para las que crian, assi el grano como las ramas que les dà mucha leche, y muy singular. Verde, y seco cōforta el estomago, y comēdose de mañana quita el mal olor de la boca, o à quiē le tiene bueno adobase le, y hazele mejor, desopila el higado ello y el agua en que se hacozido, enxuga el estomago, dà mucha gracia à qualquier cōserua. Si lo echā en el pā dale gracioso sabor, y olor, y es bueno q̄ vaya en el suelo del pan, porque se tueste, quita los malos sueños, y aū las almohadas de la cabeça llenas de la paja dello, o puesto à la cabecera de la cama vn manojo dello tiene la misma virtud, estādo tan cerca q̄ se pueda oler. Quita las frialdades, y vētosidades. Comido vn rato antes de comer, dà muy buen apetito: y despues assienta, y repossa el estomago. Es bueno contra la flegma. Repossa el vomito, y regueldos. Quita, ò amansa el dolor de la cabeça çahumandose con ello, y tambien es buē çahumerio para el dolor de los oydos, y para el dolor de la madriz, que llaman dolor de madre. Comido dà sueño, pronoca, y despierta la orina. Haze lāçar la piedra de los riñones, y bexiga. Es muy bueno para los hydropicos, que les enxuga mucho aquel humor. Y si los niños que tienē gota coral lo vsan à comer, ayudales mucho à sanar. Dezia Pithagoras, q̄ era tanta la virtud del anis contra esta enfermedad, que entre tanto q̄ lo tuviessen en la mano, no les tomaria aquel sincopi, o mal. Molido, o deshecho en agua, y lauandose cō ello, adelgaza el cuero, y las ventanas de las narizes: mas esto se haga pocas vezes, que pàra el cuerpo amarillo. Es bueno hasta quatro años, de alli adelante no es tal, que se và corrompiendo.

Propiedades de el anis.

Para los oydos, y madre.

Los cominos, y alcaraueca se siembrā por el mismo tiempo, y quieren las mismas labores q̄ el anis. La alcaraueca quita mucho las ventosidades, y por ende la echan molida en las viādas vētosas, como son nabos, y aun vērças; y conforta la cabeça, y quita el alcarauel, dolor de las tripas, y estomago, que viene

De los cominos, y alcaraueca

de frio. El comino prende muy poco en tierra, nace en la sobre haz quiere tierras muy gruessas, y calientes. La mejor sementera dello es, por Hebrero, y Março. Comido ayuda mucho à digerir, tiene propiedad de abrir las vias de la orina. Adelgaza las humosidades q̃ vã à la cabeça. El vino en q̃ hã cozido los cominos, y higos passados, y hinojo, bebiẽdolo quita mucho el dolor de tripas.

Ay vna enfermedad que se llama estranguria, que es hazer orina con trabajo, y dolor: y gota à gota, para esto aprovecha cozerlos en vino, y ponerlos assi calientes por baxo. Otros ay que llamã cominos rusticos, molidos, y bebidos en agua quita el dolor del estomago.

Es lo mejor de todo lo que nace en esta Sagra de Toledo, que es la Carpentania (segun Plinio) esto tambien se siembra como lo otro, mas para ser muy bueno no se quiere regar, porque pierde harto calor y fuerça. Tiene esta propiedad que comido con pan quita el dolor del vientre, y las camaras; y quien lo vsare à beber con agua se parará amarillo, y (segun Plinio) esto vsan mucho los que quieren mudar el color de la cara, como los hypocritas. Es muy bueno ponerlos con miel á las criaturas en el vientre quando están con algun embargo.

CAP. XXI. *Del lino.*

EL Lino es vna semilla muy necessaria, y prouechosa à las gentes, y en quanto à las personas vtil en diuersas maneras, que dello nos aprouechamos, tanto que es dañoso al campo: porque con ello, mas que con otra cosa, la tierra donde lo siembran se daña, y destruye, segun todos los Agricultores dizen, y Virgilio mas que todos. En tanto grado es dañoso à la tierra que dize Columela, que no lo deuen sembrar, si la tierra no es muy aparejada para ello, digo que no sea para otra semilla tan buena, como son las tierras de Buytrago, y serrania, donde niviñas, 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 á acada cosa apropia la naturaleza su lugar conveniente. Ello como digo, daña mucho la tierra, mas el daño que del lino se recrece pueden bien remediar con dos cosas. La vna será, con que la tierra huelgue mucho tiempo. La otra con que la estercolen muy bien. De como se aya de estercolar luego dirè, y bien creo que pocos son los que no saben que ay dos maneras de lino. Vno invernizo que siembran antes del Invierno, que en algunas tierras llamã vayal. Otro ay que se siembra la Primauera, que es por Febrero, y Março, que porq̃ se riega llaman regantio. Lo vno, y lo otro quiere las tierras muy mollidas, y aradas muchas vezes, igualados, y quebrantados los terrones: porque con el mucho arar se destruyan, y pierdan las rayzes de las yervas. Y dize el Crecentino, que la primera vez ahonden la reja quanto mas pudieren, la segunda no tanto, la tercerá algo menos. El vayal, que lo que se siembra antes del Invierno no quiere mucho estiercol, quiere tierras algo humedas, y no muy gruessas, y si fueren gruessas sean sueltas, acude mal en tierras pegajosas, y barrizales, son buenas para ello donde ay vna arena gruessa como cenagosa, y vegas algo humedas. Esto quiere tierras calientes dõde yele poco: porq̃ se toma del yelo: y este vayal pueden tambien sembrar por Março, y en tierras que se rieguen. Y de lo regadio, nunca se hará bueno sembrãdolo en sequero. 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 hilar. Para esto es tambien buena la tierra algo humeda. Porque el lino trae mucha substancia, hanlo de sembrar en tierras substanciosas.

Del tiempo de sembrar el lino.

Esto se ha de sembrar por Março, y en las tierras muy frias por Abril, q̃ los yelos sean passados que si se toma del yelo antes que nazca, pierdese mucho, y no sale igual. Pueden sembrar este lino en las tierras que hã cogido nabos para la Quaresma, mas ha de estar antes biẽ estercolado, y despues de cogidos los nabos arenla muy bien dos, o tres vezes, y siẽbrẽ el lino. Oluidauaseme de dezir, q̃ mientra mas gruessa es la tierra, mayor se hará el lino, digo mas alto y mas gordo de hebra: y en las tierras sueltas, y mas delgadas, será la hebra mas delgada, y gentil, y no tan cañocazo. La linaza sea nueua, q̃ esta semilla es humeda, y muy presto se corrompe. Sea si ser pudiere de no mas de año, y en ninguna manera passe de dos. Tenganla muy biẽ guardada en lugar enxuto, y dõde no le guen ratones, ni otras sauandijuelas q̃ lo comẽ mucho. Es buẽ lugar para guardar

lo

lo en cantaros, o en tinaja biẽ atapada. Hanlo de ſembrar muy igual y eſpeſſo, que quanto mas eſpeſſo le echaren, tãto ſaldra mas delgado de hebra, y vaya la linaza muy limpia. Hanlo de guardar mucho de paxaos antes que nazca, y de palomas, y aũ quando eſtà chiquito, poniendo algunos eſpantajos, o coſas q̃ cõ el ayre ſe meneen. Hanlo de eſcardar à menudo, y mas lo que ſe riega, q̃ con el vicio cria muchа yerva, mayormente vna q̃ llaman allico, y correuela, q̃ ſuele nacer mucho entre el lino, y ſi lo dexan ahogalo. Y quãdo eſtuuiere crecido no lo rehuellẽ mucho que ſe cae y ſe daña. Por ende los q̃ eſcardaré hagã camino con las manos por donde vayan, porque lo menos que ſer pudiere lo piſen. Baſta le harto que cada ſemana lo rieguẽ vna vez con agua fria, y ſea por la mañana, o tarde. Hartenlo biẽ de agua cada vez, ſino tiene mucho vicio, y quãdo comiẽça à colorear quitenle el agua. Algunos lo cogen verde, mas no ſaben lo que hazen, que ni el lino, ni la ſimiente va de ſazon, y la tal ſimiente en poco tiempo ſe pierde, y della no ſale tal: como de la bien ſazonada, ſalvo ſino es lino que de ſu naturaleza abre la capilla, y ſe cae la ſimiente, eſto tal ſe ha de coger antes que avrà. Eſtà de buena ſazon el lino quando eſtà amarillo, o quando la ſimiẽte engorda, (como dize Plinio) Quando lo arrancaren, han de hazer peqeños manojos, y boluelles la grana abaxo por que engorda mas el grano, y ponganlo donde no ſe moje, ni aun donde le toque el rozio, que el agua le haze muy gran daño, mayormente ſi ſe enjuga entre el meſmo manojo, que le pudre, y haze mucha eſtopa, y poco lino, y la hebra corta. Por ende quando aſsi alguna vez ſe mojare, eſparzanlo para que ſe enjugue, y deſpues de cogido lo mas ayna que pudieren, le ſaquen la linaza: por que ratones lo comen, y aun eſtando en el lino ſe eſcalienta, y daña. Vnos lo ſacuden ſobre ſavanas, 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 eſtà la ſimiente no ſe pudieſſe paſſar, apartauan la ſimiente de la hebra y de aquella manera mucha ſimiente ſe pierde, mayormente ſi eſtà algo tierna, y verde que ſe eſtruja. Deſpues de quitada la ſimiente, enxuguenlo bien al ſol, y guardenlo donde no ſe moje, ni aya humedad, haſta que paſſe la prieſſa, y luego lo lleuen al rio, y ſi es agua eſtãte, cuezeſe mas preſto que en la corriẽte por ſer mas caliente. Ponganle grandes peſos encima: porque ello es muy liuiano. En el agua eſtante, en quatro, o cinco dias ſe cueze, y en la corriẽte cerca de dos dias mas. Al ſacar hagan los manojos chicos, y atenlos por las puntas, y ponganlos al ſol, eſparzido en pie para que el ſol lo enxugue, y cure. Han de mirar que quando lo puſieren à cozer haga tiempo aſſentado, claro, y de buen ſol, porque los turbiones que ſuelen venir de preſto lleuanſe el lino, y porende eſtè en auiſo para que ſi llouiere, antes que los arroyos crezcan lo puẽdan ſacar.

Es de notar, que mientras el lino eſtuuiere en el agua no beban de la tal agua, que es peſtifera, y haze mucho daño. Deſpues de bien enxuto el lino, y bien ſolcado, trayganlo ſotechado, y antes que lo majen ponganlo en lugar algo humedo, que la hebra tome correa, que ſi aſsi ſeco lo majeſſen, y eſpadaſſen cortarian la hebra, y perderſeia mucho.

Al tiempo que lo majaren, quiten las rayzes que no valen nada. Eſto todo hecho, entreguenlo à las mugeres que hagan dello como ſaben, y lo pongan en perfecion.

La linaza es caliente y humeda, es buena para los que tienen toſſe, comida cõ miel, y aun el agua en que ſe ha cozido, abланda la toſſe, y cozida, y puеſta ſobre las poſtemas y hinchazones las abre, daña el aſtomago à quien la come, y haze vẽtoſidades. El lino de mas de ſer para atauiar, y veſtir, quando la ropa del es viejo, y aprouecha hecha pedazos para limpiar, y aun conſolidar llagas viejas, puеſto encima, y ha de ſer para eſto limpio, y deshilado. Tiene mas que hechos pedazos, y en el muladar, ſirue para hazer papel: coſa tan blanca, y limpia, y neceſſaria para la policia humana.

Propiedades de la linaza.

CAP. XXVII. *Del cañamo.*

EL cañamo es de la naturaleza del lino regantio, y por eſſo quiere ſemejãtes tierras y ayres, quiere tierra gruеſſa, y eſtercolada, y donde ſe pueda regar, o tierras humedas. Es mejor en tierras frias que calientes. Si lo ſiembran en tierras muy gruеſſas, nace gordo, y largo, y de mucha hebra, y rezia. Eſto tal es bueno para ſogas, ò maromas, y cabeſtros, y para telas gruеſſas, de que ſe hazen coſtales: mas de lo que ſe han de hazer telas para veſtir, o para ſabanas,

ha-

hagálo ſembrar en tierras no tan gruеſſas, y que ſean mas ſueltas, y vaya muy eſpeſſo ſembrado, y anſi ſerá alto, y delgado, y la hebra delgada, que lo que ſiẽbran talo hazeſe lleno de ramas, y no es tan bueno. En las tierras frias ſiembrelo por Março, y en las mas calientes por Febrero. Pocas vezes acude bien la ſementera dello antes de Diziembre. En las tierras muy frias lo ſiembran por mediado Abril. Hanlo de regar como el lino, y eſcardarlo quando pequeño, que deſpues ello ſube tan alto, que ahoga toda yerva. Eſtá de coger quando madura ſu ſimiente. Curen lo cañamones al Sol. Cuezeſe, y adereçaſe como el lino. Es el cañamo de mas dura para el agua que el lino. Las telas que dello ſe hazen, no quieren, ni ſufren colada tan bien como las de lino, que luego ſe muelen, y cortan, que ſon delgadas. La ſimiente dello, que ſon los cañamones, ſon calientes, y ſecos, y a quien los come muchas vezes gaſtan la virtud de engendrar (ſegun eſcriuen Auicena, y Plinio.) A cortan la viſta, y dãña el eſtomago, y ſegun dizen comunmente ablandan la toſſe. Son buen mantenimiento para los paxaros que ſe crian en las jaulas.

Fin del libro Primero.

LIBRO

LIBRO SEGVNDO,

EN QVE TRATA DE LAS TIERRAS, AYRES, y ſitios, que ſon buenos para las viñas, y apropria cada manera de tierras à ſuerte de vides.

CAPITVLO 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 humedas, y mucho gruеſſas, como es la Lombardia, y muchas partes de Italia, y otras ſemejantes. Dellas diré adelante, dandonos Dios gracia. Otras ay armadas à manera de parrales, eſtas, y las primeras ſon caſi vnas, y por eſto vna regla baſtarà para ellas, y lo que de las vnas ſe eſcriue podraſe bien aplicar à las otras. Otras ay tendidas por el ſuelo, como en Caſtilla en tierra de Campos, y eſtas ſon las peores de todas, porque con poco humor ſe podrecen, y el vino dellas cõciben en ſi ſabor de la tierra, y por eſtar aſsi baxo dañaſe mucho. Eſtas tales no ſe quieren ni deuen plantar, ſino en tierras muy ſueltas, q̃ en lloujendo traſ cuele el agua, q̃ no pare en la ſobreñaz, porq̃ no poderezca la vba, como ſon tierras areniſcas, y caſcaxales. Suelẽ eſtas tales cargar mucho de fruto, excepto q̃ tienen los defetos que he dicho. Quieren aſsimeſmo eſtas cerros y lugares altos, donde el agua corra preſto, y ſobre todo arenáles. Otras ay q̃ como pequeños arboles eſtàn por ſi en pie, de la manera que comunmente vemos, y eſtas por ſer ni muy altas, como las que eſtã armadas en arboles, y como los parrales ni muy baxas, como las que eſtã tẽdidas por el ſuelo, tienen el medio, y quieren tierra templada, ni muy humeda, qual cõviene à los parrales, ni ſeca, qual conviene à las tẽdidas por el ſuelo. Tienen mas facil toda manera de labor, aſsi el podar como el cavar, y otras ſemejãtes. Las q̃ eſtàn en arboles, quierẽ mas llanos que altos. Las que eſtàn tendidas por el ſuelo, mas altos que baxos, eſtas otras en altos y baxos, en cerros y llanos, ſe crian bien, y hazen buenos vinos.

CAP. II. *Pone algunos linages de vides.*

QVieren las viñas ayre templado, mas propinquo à caliente que à frio, rehuyen los eſtremos, y por eſſo no ſe pueden criar en lo muy frio, como Flandes, è Ingalaterra, ni donde nieva mucho, ni en lo demaſiado caliente. Con todo eſſo, mas quieren, y aun ſon mejores, digo de mejor vino en las tierras calientes que en las frias. Ellas ſon en ſi de muchas maneras y diferencia, y tantas que ninguno las puede alcançar à ſaber: porque cada tierra tiene ſu manera de vbas, que no ay en Eſpaña las que en Italia, ni por el contrario. Y por end; ay nombres diferentes, que por ellos no ſe conocen en todas partes, ni ſaben quales ſon.

Las vbas (quanto à lo primero) ſon de tres maneras en ſus colores, como vemos, blancas, prietas, y coloradas. Ay en cada linage deſtas muchas diferencias. En las blancas vnas ſon alvillas, y eſtas ſon las mejores de todas, ſon vnas vbas redondas, pequeñas muy apretadas en los razimos, tienen vnas pintas entre prieta, y leonados. Eſtas quieren mas lugares baxos que altos: porque es vba enxuta, tieſſa, y las vides crecen en alto, y por eſſo nunca, o por maravilla pudren. Rehuyen lugares ayroſos, porq̃ tienen la madera tieſſa, y brozna, y con poco ayre ſe quebranta mucha rama. Si lo ponen en ſotos, y lugares freſcos, ſe guarda la vba en las parras mas tiempo que otra ninguna.

Aſsimeſmo es bueno para lugares humedos, y pluvioſos: porque aunque mucho llueva, ni ſe pudre, ni ſe abre la vba, con que eſtè alta, y deſcubierta al Sol, y aun por que ſe deſpoja preſto de la hoja, y ſe tueſta bien con poco Sol en buenos maduraderos eſtà madura antes

que

que otra ninguna, y en lugares tardios se guarda mas que otra alguna. Tiene esta ventaja el veduño al villo à los otros linages que se haze mejor en lugares enxutos cascaxales, y arenisços, y cargan bien, y son continuas, y sufren 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 oloroso, y guardase mucho tiempo, mas aun para ser mejor se quiere mezclar con otra manera de vba, como es ciguente, o moscatel, o otro semejante.

Del Torrontes.

EL Torrontes es vba 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 humedos que en llanos, o en lugares viciosos, porque tiene el hollejo muy delgado, y tierno, y pudre presto, y tiene el peçon tan tierno que por la mayor parte se cae toda, y al tiempo de la vendimia, se ha de coger toda del suelo, y por esso quiere lugar enxuto, y no ayroso, ni cerros muy altos. El vino destas es mejor que otro ninguno blanco, guardasse mucho tiempo, es muy claro, oloroso, y suave. La vba dello para comer es de poco precio.

Del Moscatel.

MOscatel es vn linage de vbas ansi dicho, porque tiene vn sabor, y olor como de almizque, o mosquete. Tienen estas vbas el razimo muy apretado, y el grano muy tierno. Es vba que si tiene mucho vicio suele podrirse, y por esto quiere tierras arenisças, enxutas, sueltas, o altas cõ tal que el altura no sea sino poco, porque ninguna viña fue jamàs buena en lugares muy altos. Esta vbà por ser humosa, dà mas dolor de cabeça que 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 oloroso, y guardeste mucho, y vendese bien, y mientra mas añejo es mejor, y la vba 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 bastan bardales, ni paredes bien altas para defenderlo de manos de golosos, y holgazanes. Todo veduño que se enxiere en moscatel toma parte de su olor.

Del Ciguente.

CIguente es vn genero de vbas muy semejante à las alvillas, assi en el parecer como en la propiedad, 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 tiesso, ni tan duro como lo alvillo. El vino destas es muy oloroso, y claro, y de mucha dura. Esto en el podo carga mas en vara, y por esso se las deuen dexar.

Del Iaen.

IAen es vn veduño que haze los razimos grandes, muy apretados, y el grano gordo, tiene el hollejo muy tierno, y que con poca agua suele henderse, y podrir, por ende quiere tierras enxutas, dõde no aya mucho rocio, tierras arenisças, sueltas, ayrosas, tierras calientes donde ello enjugue, y rose: donde no llueua mucho, o si lloviere cuele el agua presto. El vino solo Iaen no es de mucha dura, digo no para mas de vn año, y es de buen sabor, concibe presto Solano, quierense tener quantas diligencias pudieren para que esto madure presto, y se vendimie antes que cargue mucho las aguas. Y poren de se ha de plantar dõde el Sol hiera mucho, y aya buen maduradero. Es para el Iaen buena tierra arenales, y cascaxales, y si enxieren jaen en moscatel, carga biẽ de fruto, y toma parte de olor del moscatel.

Del Heben.

HEben, es vn linage, o veduño de vbas blancas, que tiene el razimo largo, ralo, y los granos gordos, y mas velloſos que otro linage de vbas, el sabor algo dulce, y oloroso casi como moscatel, y quando las comen parece que sale vn olor a las narizes: y lo mismo tiene el vino que dellas se haze. Esta vba suele ardelear, que es quedar rala en los razimos, y esto viene porque tarda mucho en flor, que comunmente llaman en cierne, y por tardar tanto en flor pocas escapan, o de aguas, o de vientos, antes que salga della, digo de la cierne, y no ay cosa con que los razimos mas hardaleen, y se pierda el fruto: y aun lo mismo es en los otros arboles, y aun à los panes, como si llueue, o haze viento rezio quando está en flor. Porque este genero de vides tienen esta propiedad de tardar mucho en cerner, incurre en este peligro susodicho. Y por esto es bien poner las tales vides en tierras calientes, y donde llueue po-

Libr. del Prelago

pocas vezes, cõ tal q̃ seã tierras gruessas y humedas, y son buenas para lugares abrigados, y defendidos de vientos, y assi no se hardalearàn tanto. Pocas vezes se pudren, y por esso sufren lugares baxos, y aun tienen esta ventaja estas vbas à las otras, que aunque se hazen mejores en lugares humedos, aun se hazen buenas en lugares enxutos, y cargan medianamente, y son en todas partes continuas, sino hardaleassen, y sufren bien varas; y por esso son buenas para parrales, con q̃ tengã tierra gruessa. El vino destas vbas por si es muy dulce, y por esso han de hazer dellas, como dixe del moscatel, que es mezclarlo con otro, y aun ha de ser quando estèn algo passadas, porque dà buen olor. Es vino como dorado en el color, y de buena dura, mayormente si lo mezclan con otros buenos viduños, como son Ciguente, Alvillo, Torrontes, y Castellano.

Del Alarixe.

LAs alarixes son vbas que hazen las cepas altas, à manera de alvillas, quieren la tierrra de la calidad q̃ las alvillas: son vnas vbas muy vermejas, y que las auejas las comen mucho, y por esso algunos las plantan en los colmenares, para que desque à las auejas les faltẽ flores, acorran à estas, y con ellas se mantengan. No hazen muy buen vino que es rojo, y aun de mucha dura. Dizen que el vino destas vbas se azeda pocas vezes: mas toma otros vicios como es solano, y turbio, y ravano.

Del vinoso.

VInoso es vn veduño de vbas que en los razimos parecen algo al heben, en ser largo, y ralos, tienen la vba muy tierna, quieren lugares enxutos, por que pudrẽ luego, dàn mucho vino, y de aqui tienen el nombre vinoso, es muy claro, y suave, y de mediana dura. Si lo mezclan con alvillo, o torrontes, o ciguente es marauilloso en el color, y sabor, porque por si es vino simple, y con estos cobra algo mas de fuerça, y viveza.

De lo Castellano blanco.

LO Castellano blanco es vn linage de vbas q̃ haze los razimos pequeños, redondos, y apretados, la vba redonda, y tiessa, aunque tierna, quieren arenales gruessos, y cascaxales, es vino de buena manera, que ni es de lo muy precioso, ni de lo peor.

De la Malvasia.

OTras vbas ay que llaman Malvasia, en otros cabos las llaman (mas vale) haze los razimos apretados, no grandes, la vba redonda, apretada, y si tiene buena tierra no es muy menuda, quiere tierra gruessa, enxuta, y no humeda, que es vba tierna, y pudrese: y assi en tierra enxuta haze mejor vino, y a todo el veduño adoba tanto el suelo para la bõdad del vino, digo tanto, y mas que el veduño, que mejor vino sale de mal veduño puesto en buen suelo, que de buenos veduños puestos en malos suelos; y para perfeccion del vino, y seguridad, procuren con diligencia poner buenos veduños, y en buenos suelos, quanto mejor lo sufria la comodidad de la tierra.

De las vbas Layrenes.

AY otras vbas blancas que llaman layrenes, llamadas he yo mejor datilñas: porque estàn arrazimadas como datiles: son muy humedas, y por esto, aunque en lugares humedos, y viciosos cargan mas que en lo enxuto, y que en lo humedo, luego pudren sino estàn en parrales altos. Mejores se hazen en lugares gruessos, con que sean medianamente humedos. Yo no he visto vino deste genero de vbas, mas pareceme à mi que serà vino de poca fuerça, y aun de poca dura, y en esto no me determino, y remitome à la experiencia, que son mejores para hazer passas dellas que tienen pocos granos, y se hazen muy hermosas, y prouechosas, y si estàn hechas parrales, hanlas de deshojar, porque se enxuguen con el Sol.

De las vbas prietas, y primero de las Castellanas.

LAs vbas tintas sõ ansi mesmo de muchas maneras, y las principales de todas son las Castellanas. Estas son vbas mas prietas que haze el razimo antes pequeño que grande. Sino fuesse grande la substancia, y bondad de la tierra que alli engrãdece el razimos y por la mayor parte son razimos apretados, tienen el grano menudo, y el cuero dèl muy tierno, y las cepas son baxas, quieren tierras sueltas, y tambien quieren arenisca s, enxutas, o altas. En lo vicioso cargan mas, mas pudrẽse mucho, mas si à estas vides les dàn suelo gruesso, sustàcioso, y no humedo, serán buenas, y de buen vino, y no podirá, si el año no fuere muy humedo, y vicioso, el vino destas vbas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y quie-

re algo de mezcla de lo muy bueno, como es alvillo, y heben, y ciguente. Y con esto serà de subido, y claro color, suave, claro, y oloroso, y de mucha dura. Este genero de vbas madura antes que otra vba tinta.

De la vba Palomina.

LA Palomina es vba negra, muy semejante en los razimos, à la vba heben blanca, en ser assi largos, y ralos, y aun en algunas partes lo llaman heben prieto. Quiere suelo semejante que lo hebẽ, mas madura mas tarde. El vino de aquestas vbas es muy claro, y es bueno para principio del Verano, no suele ser de mucha dura, 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 vbas palominas haze mucho daño el Sol, que mejor maduran las que estàn cubierras de hoja, que las que estan descubiertas, y les dà mucho Sol, paranse bermejonas, y empedernidas, y no maduran: y estan agrazeñas, y por esso quieren cepas altas, que no tengan necesidad de deshojarlas.

De lo Aragonès.

ARagonès es vba prieta, tiene los razimos grandes, y muy apretados, y la vba gruessa, son cepas de mucho llevar, y si se pone en llanos, y lugares gruessos cargan sobre manera, y hazen vn vino muy retinto escuro, y si las ponen en altos, y arenales, y tierras enxutas, con que sean tierras sustanciosas, aunque no cargan tanto, hazen el vino mas claro, y mas suave, y con la mejoria se paga la abundancia, y aun es de mas dura. Es vino de mucho lleuar, y de poca dura, y mejora mucho si lo mezclan con otras vbas blancas. Este vino, por si solo es gruesso, y suele criar arenas, y piedras en los riñones, y vexiga.

Del Tortozon, y berrial.

TOrtozon, y herriales, hazen los razimos muy grandes, y el grano muy gruesso, es de mucho lleuar, y su vino de poca dura: para que èl sea mejor, es bien poner las viñas en cerros, y arenales, y cascaxales, y lugares enxutos, es casi como lo aragonès, y aunque no tal, es vino de despensas, y hanlo de gastar presto. Otras muchas maneras ay de veduños, que seria facil de contar, las quales por vnos nombres no son en todas partes conocidas, porque cada tierra vsa de sus nombres, y aun porque ellos con los tiẽpos, y gentes se mudan, serà segun mi parecer mejor tratar de todas, segun las calidades, y propiedades de cada vna, porq̃ estas segun fueron en principio, son aorà y serán hasta el fin, que los nombres infinitas vezes se mudan. Pondrè primero q̃ tierras son buenas para plantar viñas, señalando assimismo las malas, para que (como arriba dixe) se guarden dellas.

CAP. III. *Que tal ha de ser la tierra de las vides.*

QVanto à 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 prueba, como arriba dixe en el capitulo 3. del 1. lib. porque tal es el sabor del vino, qual es el de la tierra donde està la viña.

Iten, es buena tierra para viñas, donde se crian arboles, y otras plantas, sean caseras, ò monteses, con tal que sean bien crecidas, verdes, frescas, los trõcos gruessos y grandes, no arrugados, sino lisos, y hermosos, que sean frutiferos, cada vno en su linage, y de buena fruta. Toda tierra donde nacen çarçales, es buena para viñas, y donde comunmente se crian biẽ arboles. La tierra que en el Verano con el calor, se hiende, y haze grandes resquebrajos, es mala para viñas, y aun para todo arbol, porque por aquellas resquebraduras, entra el Sol, y calor hasta las raizes, y los seca, y quema, excepto si no fuere donde se aya de regar, que para en tales lugares es buena, por ser tierra rezia, y substanciosa para mucho llevar. Es buena la tierra que con ser gruessa, y sustanciosa es suelta, y no pesada, y aunque encima sea muy floxa, si lo debaxo es gruessa, y sustanciosa es buena: porque lo baxo mantiene la planta, y de encima la defiende del mucho frio, o demasiado calor. En el barro pocas vezes prõden bien las vides, y por esso no las curẽ 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 barbados como entre dos tierras, y no les corten las puntas. Y al año siguiente formenlos como crezcan en largo dos o tres cañutos tumbelos por el carro, echandole otra tierra à buelta, y hazerse han buenos. Es bueno que donde ay barro echen estiercol muy podrido en el hoyo, y mucha tierra.

Donde ay guijarrales, y pedragales en la sobre haz, es mala, porque la naturaleza de las piedras es en el Estio cõcebir de masiado calor, y en el Invierno frio muy grande, con que daña mucho à las cepas. Y por esso conuiene, que si muchas piedras ay, las hagan montones, o las boten fuera de la heredad, mas si es cas-

caſcajo menudo es bueno para las piedras que eſtàn en lo hondo, ayuda mucho à la raiz de la vid, porque en el Verano la mantienen freſca, y en el Invierno ayudan à deſpedirla cõ demaſiada agua. Y por eſſo los que ſaben algo en el arte del plantar, ſea qualquier manera de arboles, o vides les ponen al rededor, 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 que no ſea mucho es propia. Las tierras areniſcas dàn poco fruto, mas el vino dellas es muy bueno. Para tales tierras pertenece la vba, que con 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 ſobrehaz tienen arzilla, o barro vermejo duro, ſon malas, porque en Invierno con poca agua ſe paran demaſiadamente humedas, y en Verano muy empedernidas, y ſecas. Aquella anſi meſmo es buena tierra, que quando llueue, o lo riegan, embeue preſto el agua, y conſerva medianamente el humor. Todos los Agricultores concuerdan, que donde ha ſido viña grueſſa perdida (que aqui en Talabera llaman herriales) es muy mala, ſi primeramente de todo punto no ſe deſtraygan, y quitan las viejas rayzes, porque no impidan ni dañen à las nuevas plantas. Y deue procurar ſiempre el que pone viñas, elegir buen ſuelo, y buſcar buenos veduños, anſi tendrà buen vino, y ſerà burlado pocas vezes.

CAP. IV. *De los ſitios.*

DIcho he breuemente que tal ha 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 fruto que en los altos, mas es muy mejor el vino de los altos, mas oloroſos, y de mas dura. En los montes las viñas que eſtàn azià cierço, dà mas fruto que las que eſtàn azià medio dia, porque el cierço, aunq̃ de ſu naturaleza es ſeco por ſer frio, las mantiene mas freſcas, y por eſſo dàn mas fruto, excepto en lugares donde el frio es muy demaſiado. Las viñas que eſtã azia medio dia, dàn mejor vino por tener mejor maduradero, y la vba ſe tueſta mas, y no ſe pudre tãto. Los valles, mayormente ſi ſon hondos, es el peor de quantos ſitios ay para viñas, por q̃ pudren mucho la vba, 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, ſalvo ſi los valles ſon azià el Sol. Mas porque no en todo lugar, ay lugar de eſcoger ſitios para plãtar las viñas, dirè en qual manera de ſitios es mejor cada ſuerte de viña. En los llanos, y valles, y lugares humedos, han de plantar tales generaciones de vbas q̃ ſuelẽ tener cepas altas, y lleua la vba tieſſa, no muy apretada en los razimos, que tienen el hollejo duro, rezio, enxuto, como dixe de lo alvillo, palomino, y otras deſta calidad. En los altos, los que crian cepas baxas, que tienen el grano tierno, y que ſuelen podrir, y que tienen los razimos grandes, apretados como Iaen, Moſcatel, Torrontes En lugares calientes han de ſer plantadas las viñas azià el cierço, que es ayre freſco, y en las frias, y humedas azià el medio dia, porque tengan mas continuo el Sol. Azià Oriente ſe han de plantar las que reciben daño con el rozio, y nieblas, como la Iaen, y azià Occidente, las que con nieblas, y rozio reciben prouecho, como ſon las alvillas, y toda vba que de ſi es dura, tieſſa, y enxuta. Toda vid que tiene la madera dura, brozna, y que ſe deſgarra preſto es mala para lugares ventoſos, como es lo Alvillo, y todo lo que ſe le pareciere. Para en ſemejantes lugares es mejor lo caſtellano: y toda la vid que tiene la madera ver guja porque no deſgarra. Virgilio dize: que no es buen ſitio el de azià Ocidente, mas eſto no es general para todas maneras de vides, que aunque para vnas es dañoſo, para otras ſe prueua ſer prouechoſo, y muchos Agricultores azià Ociden. te mandan poner viñas, con tal que como arriba en eſte capitulo dixe, ſean generos, o veduños de vbas enxutas, tieſſas, duras, aquien el rozio, y nieblas hagã prouecho, como ſon Aluillas, y Palominas.

Que genero de vba perrenecerà à cada ſitio.

CAP. V. *Que tal ha de ſer el ſarmiento, o qualquier planta para poner, y como ſe eſcoge.*

EL que quiere poner alguna viña, o qualquier otra arboleda, ha de procurar de eſcoger para plantar, la mejor plãta, y del mejor linage que pudiere, porq̃ no es igual perdida la q̃ ſe ha en la mala ſimiente de trigo, cevada, y otras ſemejantes, que no paſſan de año, con la perdida del que pone malas plantas, que es mayor trabajo, y dura mas q̃ la vna ocupa (quando mucho) medio año la tierra, y la

otra

otra quarenta, y cincuẽta, y aun ciento, y dozientos, y aunque ay algun remedio, q̃ es enxerir, este no es todavia cierto, y aunq̃ lo fuesse, mejor es el enxerto miẽ trasmejor es la raiz sobre que se haze, y poco mas cuesta, y à las vezes no tãto lo bueno como lo malo. Y por esto el que pudiere poner laen, no ponga tortozon: y el que Arvilla, no laen; digo considerando los lugares, que a cada vno pertenece, segun que he dicho, y en cada linage deue escoger lo mejor dèl, y vale mas trabajar vna vez en buscar buenas plantas, que trabajar en quitar, o adobar las que no sabiamente buscò. Ansi mesmo ruegan este auiso, que la viña nunca la pongan de solo vn veduño de vbas: porque si como muchas vezes acaece en algunos años no acierta aquel veduño, no se quedè la viña sin fruto, y se vaya toda la costa, y trabajo en balde. Es bueno para poner de tres maneras de veduños, o quando mucho quatro: porque si el vno acertare no se perderán los otros, y sean tales los veduños que parezcan vnos à otros en la bondad de la vba, porque quando no es ansi la mezcla de muchos linages de vbas muy diferentes no concierta, y hazè que el vino no sea de muy buen sabor ni dura. Ansi mesmo al tiempo del plantar, eté sobre auiso de poner cada veduño, o linage por si, y en vna viña hazer dos òtres, o quatro suertes, o rodillos, de cada linage el suyo, que no vaya rebuelto, ni confuso lo vno con lo otro, qorque esto al tiempo de coger es muy trabajoso, si quieren coger cada vno por si, auiendo de vendimiar vna cepa acà, otra acullà y todos los vendimiadores no saben discernir ni apartar, y aunque lo sepan (segun son en lo ageno pesados, y malicioſos) no hazen como deuen, pues si a hecho lo quieren coger, o porque el tiempo no da lugar, porque el señor de la viña no puede, o no quiere tanta dilacion, sino cogerlo todo juntamente, sin escoger, o aparrar, es forçoso que lo vno vaya muy maduro, y aun passado, lo otro verde, y aun agrazeño, porque no toda madura, igualmente en vn tiempo. Y aun allende de ser mas deleytable à la vista, por estar ordenada, y tener los prouechos sobre dichos, ay mas que al tiempo del podar estando cada veduño por si, le pueden dar el podo en su tiempo à cada vno, y podrà conocer sin trabajo el podador de que generacion es cada cepa, y verá segun aquel tiempo, y segun su propiedad si la ha de podar larga, o corta, temprana, o tardia, lo qual no se puede hazer, si cadà veduño no està distinto por si: y lo que mas principal es, que si està cada linage por si, pondràn à cada vno en la manera de tierra que le conviene, lo qual es imposible si està todo rebuelto.

Auiso para los que ponen viñas.

Auiso, y orden para las viñas.

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

AVido ya el suelo para la viña, qual el señor mejor pudiere, deuelo aparejar, roçandole, y sacandole las raizes de los arboles, y matas, y de toda grama, porq̃ no impidan à las nuevas, y tiernas rayzes de las vides. Del poner ay dos maneras, y aun tres, mas la vna es de grano, y desta nunca salen vides frutiferas, sino esteriles, y locas, y tardias (como Teofr. dize) las quales para ser buenas tienen necesidad de enxerirse. Mas quiẽ quisiere auer linagẽ de vbas sembrãdo granillos para auer de aquellas, por lleuar los granillos lexos, donde no puedẽ lleuar facilmente los sarmientos, o por qualquier otra causa. Siembrẽ los granillos, en vna era, porque ellos son duros, que son pura madera, y dende à dos o tres años, quãdo tengan buenas puas, enxiran aquellas puas en otras vides, y assi se emendarán mucho dela falta q̃ tienen por ser de grano. Ay otras dos maneras de plantones, destas, los vnos llaman cabeçudos, q̃ son los sarmiẽtos q̃ podan, otros ay barbados q̃ tienen sus raizicas. De los cabeçudos los que prenden salen muy mejores, mas no son tã ciertos como los barbados, porq̃ de los vnos muchos se pierdẽ, y de los barbados pocos yerran. Y por esso los antiguos Agricultores procuraron de los cabeçudos, q̃ ellos llamã malcolos, hazer barbados, juntando en vno lo bueno de ser cabeçudos, y lo seguro haziendo los barbados, haziendo almanta (q̃ ellos llaman seminario) que es como quiẽ en vn lugar siembra porrino, o colino para despues trasponerlo en heras, y hazese esta manera. En las viñas escogiẽdo primero los sarmiẽtos (y à mi parecer es muy bueno, que las cepas que lleuan barbados naturales, que de aquellos pongan quantos auer pudieren.) Al tiempo que las cepas estàn con su fruto, deue mirar, y señalar quales sõ las cepas que suelẽ ser masfrutiferas, y estas no solamẽte las mire, y note en vn año, porq̃ podria ser, que en buẽ tiempo las malas cargassen mucho, y en el malo las muy buenas estuviessen vazias, sino mirallas en tres años, o sepa preguntando à quien mejor las conoce, y ha tratado, y aquellas señale con algu-

De quales cepas han de tomar para poner barbados.

na liga fura, o con algun poco de verme llon, o almigre deshecho en vinagre, porque aferra tãto, q̃ dura contra Soles, y aguas, (segun Columela) Y aun en la tal vid mire quales sarmientos, o parte della suelen lleuar mas fruto, porque no suelen todos lleuar igualmente, y aquellos señale de la manera q̃ he dicho, y no tenga ninguno por mucho frutifera la vid, que en cada sarmiento lleua su razimo, sino la que los tiene, a lo menos apareados, bien llenos, grandes, de buena vba grueſſa, y aunque cargue mucho que lo crie à todo bien, y lo llegue à perfeta maduracion. Prenden mejor los sarmientos delgados, y verguios, que los grueſſos, y tieſſos. Asi mesmo vea el Ayre, o sitio en que ha de plantar la viña, y del Ayre, o sitio, tome la planta, de manera, que si aziá medio dia pone la viña, de aziá medio dia tome la planta. Y si à Oriente, de viñas que están aziá Oriente, y ansi de Poniente, y Cierço. Y si en alto, de alto. Y si en baxo, de baxo, Si en humedo de humedo. Si en seco, de seco. Si en frio, de tierras frias. Si à tierras calientes, de lugar caliente, o sea mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no sea mucha. Y aun en la cepa se han de escoger las plantas de tal parte della: como es la tierra donde se han de poner. Si es Oriental la viña, del Oriẽte de la cepa, y assi de las otras cepas. De manera, q̃ en quanto fuere posible toda cepa, o arbol se põga al Ayre que estaua donde nacio, que la planta q̃ assi se pone prende mejor, y lleua mas fruto. Mas sino tuviere facultad de poder escoger, como he dicho tomen las plantas de los mas baxos, cõ tal que no sea de lo duro, porq̃ alli tiene ella mas fuerça, y virtud, y las plantas de alli son muy mejores. El sarmiento que escogieren de qualquier generacion que sea, tẽga las yemas gordas, espessas, los cañutos, o ñudos cortos, él sea ansi mesmo redondo, muy verde, liso, no roñoso, ni viejo, medianamẽte delgado, no grueſſo, que son cañonazos, y no prenden tãbien, y los de vn año prenden muy mejor. Yà dixe que fuesse de lo alto de la cepa, no de lo baxo, tẽga consigo algun poco, quanto dos dedos de lo viejo del año passado, y no de mas tiempo, porque de alli salen bien las raizes, mas no lleue nada de seco consigo, porque echaria á perder las plãtas, mas mucho mas vale lo que es de vna de las pegadizas. Estos tales sarmientos, si los han de lleuar lexos, cubranlos bien las cortaduras con vn paño humedo, porq̃ no se dessequen, y guardenlos del Sol, y del viento, especialmente solano, porq̃ este es del q̃ mas daño pueden recebir. Y ansi mesmo tengan grande auiso, que las yemas no se lastimen, refregandose vnos con otros sarmiẽtos. Y si entre estas plantas huviere alguna que sea de mucha estima, y preciosa, si la huvieren de lleuar lexos, para que no se pierda, sino que vaya muy segura, es bueno que antes que la corten de la madera, la pongan junto por donde la han de cortar, vna cestilla de mimbre, ó de otra cosa, y passe la plãta por medio, por vn aguxero, desde el suelo à la boca, y hinchanla de tierra, y rieguenla algunos dias, hasta que crie barbajas, y despues córtenla por baxo, y assi la pueden con su cestilla lleuar, y plantar, donde quisieren, sin que sienta daño alguno, porque alli poco menos va que si estuviesse nacida: y desta manera, no solamente vi les, mas qualquier precio sa planta, pueden lleuar bien segura, aũque sea bien lexos. De los tiempos de poner otras partes he dicho, que siempre sea en creciente, por que sin duda prende mejor, bien creo que mas sana será la planta cortada en menguante de dia, y en creciente de Luna, y ansi prenderá mejor, y será mas segura, y, no tendra tantas enfermedades, esto para la planta que se pone de ramo cortada, como los sarmientos. Y à lo que algunos dizẽ, que los sarmientos podados en menguãte no se carcomen, como los podados en, creciente, y por esso no es bueno plantar en creciente, no hazen buen argumẽto, pues son dos fines, y obras, cortar para guardar, o para plantar, las quales se han de hazer en tiempos diferentes. Y siempre la postura de los sarmientos sea desde Enero en adelante, porque hasta alli no tienen perfeta sazon, ni perfecio los sarmientos, ni están bien curados. Esso se entienda de los sarmientos cortados, no de los barbados, que son viciosos, tienen perfetas raizes, y aun estos se arráncan despues de medio dia à la tarde, que es la menguante del dia, y sea en principio de la creciente de Luna, y serán muy ciertos, y buenos.

Para lleuar plantas preciadas lexos

El poner la planta en creciẽte.

Que tal ha de ser el sarmiẽto.

CAP. VIII. *Que tal ha de ser el suelo para hazer el almanta, o seminario y de las maneras que se han de tener en plantar.*

YA dixe arriba que cosa era el almanta, o plantario, que es poner en algũ cabo los cabeçudos, para q̃ barbẽ, para q̃ despues los traspongan en la viña, que han de estar. Y por esso mire el que quiere poner viña de nuevo, que qual fuere

el ſuelo de la viña, tal ſea el de donde ſe ha ze almanta, o ſeminario. Si la viña es en cerro, que en cerro lo haga, y ſi en llano, en llano, y ſi en ſeco, en ſeco, y ſi en humedo en humedo, porque la vid dende chiquita ſe abeze à ſufrir otra ſemejãte à la en que ſe ha de traſponer. Y aun es bueno que la tierra del ſeminario no ſea tal como la de la viña, porque de no tal traſponga en mejor, y ſienta el beneficio de la mejoria en la vẽtaja de la tierra, porque eſto le ayudarà à mejor, y à mas preſto prender. Y ſi huviere lugar, es mejor que eſto ſe haga en vn cabo dõde ha de ſer la viña, porque ſea la tierra conforme. Y aun porque al tiempo del traſponer, en arrancando la planta tarden poco en la tornar à traſponer, porque ni ſe vente, ni aſſolee, ni ſe le ſeque las raizes que eſtàn ternezicas.

La hechura del almantar.

La manera que ſe ha de tener en poner las ſea eſta. Hazer vn ſulco hondo à manera de vn azequia, y ſi la tierra fuere tẽplada, ni humedad, ni muy ſeca, ſea hõda haſta la rodilla, y ſi fuere ſeca algo mas hondo, y ſi fuere humeda no tanto, porq̃ el mucho, y demaſiado humor ahoga la plãta por lo mas baxo, y de alli la pudre y ſeca del todo. Y alli en aquel ſulco põga los ſamientos que ha notado, y eſcogido, ſegun el tiempo, y manera que dixe que ſe auian de eſcoger, y ponganlos tan altos, y hondos, q̃ alomenos queden cinco yemas ſo tierra, vn poco verguea dos, que hagã aſsiento quanto vn palmo, porque de aquello ſale muy bien las raizes, y la podadura vaya en yema, porque por alli echã raizes mas preſto. Muchos vſan retorzerles aquello pẽſando que es mejor, para mas preſto prẽder, y engañ̃ ſe mucho, que atormentan el ſarmiẽto, y las yemas baxas, dõde mas preſto ſuelen brotar. Y por eſſo queden tan ſanas las yemas baxas, para q̃ broté las raizes como las altas para echar los pampanos. Otros vſan machacar vn poco las cabeças al poner, mas lo que ſiẽto de lo vno, me parece de lo otro, q̃ aquel mãjar yendo ya aquella parte muerta, mas ayuda à podrir que à prẽder. Aſsi que me parece q̃ es mejor que vaya la plãta la mas ſana que ſer pudiere. Aſsi meſmo en la almãta al poner quede tãto eſpacio entre vn ſarmiento, y otro quanto vn pie, y algo mas, porq̃ no ſe toque vno con otro, que los que ſe tocã luego ſe ſecã. Y deuenles echar vnas pocas de caſcas podridas, em bueltas en tierra, porq̃ con aquellas provocã à que mas ayna nazcan las raizes. Y aun ſi lleuan à buelras algunos granos de cevada le harà grã prouecho al prender, porq̃ ayuda mucho à echar barbajas.

Como ſe pone el almanta, ô eminario

Quãdo puſieré eſtos ſarmientos, queden tres yemas de fuera, o alo menos dos, por q̃ ſi alguna faltare no quede ciego todo el ſarmiento ¶ Ay otra manera de poner à menos trabajo, empero ni es tal, ni tã ſegura. Y auuque el ſarmiento prenda no ſa le tã bueno, y es como quien pone eſtacas de oliuas, o mimbreras. Hincar primero vn eſtaca de madera rezia, o de hierro, y meter el ſarmiento por aquel agujero, y rehenchir deſpues el agujero con tierra, y agua. Deſto dize el Creceẽtino, que ſe harà mejor, ſi aquella eſtaca con que ſe haze el agujero es de hierro hueco, no cerrado del todo, y ſea agudo como azadon, y cõ aquel podrán cauar, y hazer el agujero, poniẽdole en vn palo como aſtil, y ſea el hierro gordo como el braço, y con el meſmo ſacarán la tierra, y no quedarà apretada la tierra, como no la del agujero que es pueſto con eſtaca maziça. Pueſto el ſarmiento, puedenle tornar à rehinchir con tierra, mas eſta ſegunda manera no ſe puede bien hazer en tierras donde ay piedras. Eſtas tales poſturas no sõ para mas de almãta buenas, porq̃ deſpues de auer prendido, los puedẽ paſſar à la viña, q̃ para ponerlas en viña, aſsi de principio no es bueno. Porq̃ eſtãdo en lo baxo la tierra por mollir, no puedẽ eſtẽder las raizes, y las cepas sõ de poco fruto, y los ſarmiẽtos que aſsi le ponen, quieren ſer mollidos en la ſobrehaz muchas vezes, que no ay coſa q̃ tanto haga prender àqualquier plãta, ni con que tan freſca, y verde eſté, como eſcauarla, o mullirla muchas vezes (ſegun Columela.) eſte tal ſeminario ha de lleuar el podo de tal manera, que continuamente le procuren formar en vn ſarmiento principal, quitados todos los otros que nacieren, porque al tiempo que eſte ſarmiento fuere criado ſe ha de traſponer en el lugar q̃ ha de ſer la viña: lo qual ſea deſta manera, que mas abaxo ſe dirà. Otros ay que ſolamente los ponen à q̃ barben, y luego à la primera poſtura los ponẽ, mas eſto no es tal como lo primero q̃ arriba dixe, y agora torno à proſeguir ¶ El lugar donde ha de ſer la viña mire ſi es alto, o ſeco, y en tal lugar hagã las hoyas muy hondas, y no muy apartadas, porq̃ la calidad, y naturaleza de lugares ſemejantes requiere, deſta forma.

Deſta manera ponẽ en Ribadauia las viñas.

La manera de podar el ſarmiento.

Y ſi fuere en lugares baxos, o humedos ſean las hoyas mas apartadas, y no tanto hondas, porque el Sol mejor podrà penetrar entre las cepas, y enxugar el mucho vi-

vicio de lo baxo, y humedo. Si es tierra humeda, basta que sean los hoyos hõdos 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 hondo pudieren, porque continuamẽte los turbiones, y aguas llevan la tierra à lo mas baxo, y si no estàn muy hondas, quedanse las raizes descubiertas. En todo lugar sean las hoyas muy anchas, porque tan grandes serán las raizes quanto fueren las hoyas, que las vides (segun Theofrasto) tienen las raizes delgadas, y flacas, y pocas vezes crecen mas de quanto hallan mollido. Es bueno (segun los mas de los Agricultores) que los hoyos donde la viña se ha de poner, estén hechos vn año antes, para que beban agua, o se assoleen, porque sin duda les harà grã prouecho. Esto assi hecho en poco tiempo pondrà la viña, que no hã de hazer, sino assentar los barbados, y cubrir las hoyas, y no se les passarà de manos el tiempo del plantar, refrescando primero los hoyos, y remoliendolos.

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

Ay otra manera, que es ponerlos de principio donde han de estar para siempre, estos se han de escoger de la mesma forma que arriba dixe, y ponerlos con mas diligencia, porque no yerren, y en cada vn hoyo pongan dos dellos, y sean de vn linage, porque si el vno errare, el otro quede, porque como dixe, los que se tocàn luego se secan, y si entrambos acertaren, pueden sacar el vno, y ponerle en otro cabo, y no le saquen hasta que passen dos años, porque del que quedare sean ciertos, y el que sacan sea bueno ya para trasponer en otro lugar, sea como arriba dixe, de tal hondura la hoya como conviene à la altura de la tierra, y ponganle al poner las mesmas cosas que dixe.

Si la tierra fuere fria, echenle vn poco de estiercol embuelto en tierra, y sea biẽ podrido, porque con el 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 del sarmiento. Y si la tierra fuere floxa, o arena, echenle de vn barro blanco, o bermejo, de la misma forma, porque ayuda mucho à prender, y tiene tempero, y cuerpo para en q̃ se funde, y arraygue. Mas por mejor tengo, q̃ le echen buena tierra que no barro. Assi mesmo al tiempo del plantar, ponganle en lo baxo al rededor quatro, o cinco piedras que pesen como à cinco libras, y no muy juntas, porque no impidan las raizes que han de echar. Tambien digo que se pongã piedras al trasponer de los barbados, y algun casca jo menudo. Estas piedras tienen muy frescas las raizes, porque estando en lo baxo conseruan el humor, y sean guijas.

Despues de auer corvado la cabeça del sarmiento al poner quanto vn palmo o poco mas (y la acorvadura es mejor en la yema que en el cañuto) y auerla bien assentado en medio del hoyo por que eche iguales raizes à todas partes salga desde lo corvado derecho azià arriba, no echado ni combado, porque lo vno la vid estando derecha, hazese mejor, y mas rezia subiendole la virtud, y al tiẽpo del arar, o cauar, el arado, o açada no la hierẽ como à las q̃ estàn algo tendidas, y conviene que al echar la tierra, que la q̃ va en lo baxo la pisen mucho, y apriete cõ la postura, assiẽten las vides como en todo arbol, porq̃ la planta que và muy apretada de tierra, lo vno echa mas presto raizes, y no la menea el Ayre, y por esto, por otras causas prendẽ mas presto, y mejor, y es mas segura: como dize Seneca en la Epistola que comiença: *In ipsa Scipionis Africani villa*. Si la tierra dõde la vid ponen es algo seca, y caliẽte, no acaben de cubrir el hoyo, porque quando llouiere pueda receebir el agua, y tenerla hasta q̃ se embeua. Y si fuere humeda, y fria cubranle todo el hoyo, hasta que quede ygual de la otra tierra. Y no hagan lo que algunos hazen, y acostumbran, y yerran en ello, que las apuercã desde chiquitas, que cierto es muy dañoso, sino q̃ se auezen à sufrir frio, y calor, y aun lo que es peor, que como las cubren mucho hazen las echar las raizes en la sobre haz de la tierra, y no en lo baxo. Y la parra, o vid q̃ en lo alto tiene las raizes, con poco calor se seca, y los yelos las queman mucho, y el arado las arranca en topãdo, cõ ellas. Y por esso conuiene que qualquier vid nueva, y aun qualquier arbol, cada año le escauen, y le corten todas las barbajas, y

raygones que echan en la sobre haz. Las que plantaren para no trasponer, dende à dos, o tres años, la deuen escardar, y jarretar por algo baxo, donde han echado aquellos sarmentillos, para que echen de nuevo buena madera sobre que la formẽ. Otros no las jarretan, sino tumbanlas de cabeça, sacando vna punta de sarmiento fuera, y esto es mas seguro. Otros las jarretã, y enxiren, y v̄ aciertan estas son las mejores. En las tierras secas o calientes hã de poner las vides en el Otoño, esta es mejor para postura de barbados, y hã de cortar los sarmientos q̄ entonces quierẽ poner quando se acabã de despojar de la hoja, con tal que estẽ bien curados, porque entonces aun están llenos de virtud. En las tierras frias, y humedas, sea la postura à la Primavera, y no antes, y sea quã do el sarmiento tiene algo hinchadas las yemas. Por la mesma razõ que he dicho, que estàn ya sustanciosas. Y si ser pudiere, en cortando las plantas, las pongan, y para esto aprouecha mucho tener los hoyos hechos, antes, o las guarden mucho, que ni Sol, ni frio, ni Ayre, no las toque, porque las echaria mucho à perder: mayormẽte les guardẽ las cortaduras, mas la postura de la Primavera, que es por Enero, y dende en adelante tiene ventaja à la de antes, por estar los sarmiẽtos mas curados, y de sazõ. Assi mesmo aguardẽ que el dia q̄ huvieren de plantarles, no haga viento, mayormẽte Solano, o Cierço, ni haga grã de frio, ni Sol demasiado, aunq̄ este es el que menos puede dañar. Sea dia caliente, sossegado, si ser pudiere dia ñublado, y que no lleua, o no sea la pluvia tãta que haga barro, sino vna mollinita como rocio, como en la semẽtera del pan, sea en creciente de Luna, desde el primero hasta diez, porque ayuda mucho, y ayudales mucho aprender si las embarran las cabeças con estiercol de bueyes. Y quãdo las pusieren, mullan de baxo algo, porque puedan mejor echar las raizes azia baxo, y la primera tierra que les echaren sea de la que està entre los liños, sino està muy seca, y vaya la primera tierra junto à las raizes, muy pisada. Si fuere tierra humeda, ponganlas ralas, mayormente si las cepas son tales q̄ han menester enxugar, porque el Sol las puede passar, y enxugar el demasiado humor. Mas si son vides de las alvillas, y semejantes, que son enxutas, no và nada, aunque vayan espessas. En los lugares secos, es mejor que vayan puestas à almantan que llaman, que es no al liño, porque mejor se defiende del Sol, y guardan mas el humor, y en los humedos à liño; porque el Sol las puede mejor tomar por todos los cabos. Y si han de ser aradas vayan los liños anchos, porque no las toque, ni desgarre el arado, ni bestias. Y e ã los liños muy derechos, y iguales. A todo sarmiento q̄ quieren que crezca en largo, le quiten vnos sarmientillos que le nacen entre las hojas, y el sarmiento que algunos llaman nietos. Esto es biẽ hazer se para los que han de sacar à otra parte mas que en otros ningunos. Guardense de plantar las vides nuevas cabe laureles, o auellenos, ni verças, que hazen mucho daño à la vid, y en tanto grado, que si el sarmiento es nuevo se pierde, y si es vid vieja, buelve las ramas azià la otra parte. Y de aqui viene, que por ser la vid tan enemiga de las verças, que si alguno ha bebido demasiado, y està caliente del vino, en comiendo vnas hojas de verça crudas, se le quitarà toda aquella embriaguez. Esto basta quãto à poner las viñas. Agora digamos de los parrales que estã armados sobre arboles.

Remedio para embriagnez.

CAP. VIII. *De los parrales que están armados sobre arboles.*

TOdo parral, o vid, que està armada sobre madera, o arbol, que de todas las de esta manera es vna regla) quieren tierras humedas, como valles, riberas, y tierras gruessas, y estas por ser para en altos, es bueno que sean de vbas gruessas, porque estàn seguras de podrir, sino el tierra en demasia lluviosa, que para tales tierras mejores son las alvillas. Es bueno q̄ sea jaenes, aragones, y desta calidad cargan mucho. Y han de mirar que no todos los arboles son buenos para armar sobre ellos vides, q̄ deuen de huyr el arbol cuya sombra es pessada, y son muy espessos de hoja, porque de los tales las vides huyẽ, y se apartan, y no se abraçã bien cõ ellos y aun por ser la sombra dellos pesada, no se cria biẽ la vba, ni es sabrosa, y pudrese mas presto, y no haze buen vino. Y para armar las vides, procuren arboles que tẽgan la madera verguia, corteosa, que no tronchen, porque la que troncha, y quiebra, es peligrosa para los que suben. Estos parrales ponen en Italia en vna de dos maneras, que son en tierras de pan, o no. Si son para en tierras de pan, ha de auer en ancho de arbol, à arbol, quarenta, y aũ cincuenta pies: porque el Sol pueda dar en lo sembrado de lleno en lleno. Y si no han de ser tierras de pã, bastante de espacio de veinte pies. Y para los q̄ hã de ser

Del armar los parrales sobre arboles.

de

de pan del vn cabo han de ser del vn anchor que dixe el lino, y del otro no mas de quinze, o veinte pies à los arboles, por que de vno à otro se abracen las cepas con los arboles, como quien và en dança y el liño ancho vaya ordenado como bañe el Sol lo de medio donde està sembrado el pan.

Para vides assi armadas, si la tierra es muy humeda, son buenos ala nos blãcos, o sauzes, porq̃ estos arboles se crian mucho en humor, si son tierras enxutas son mejores alamos negros, o fresnos, y si sõ cerros (auñq̃ esta manera de vides no se cria bien en los cerros) son mejores los fresnos q̃ otros ningunos. En arboles de fruta, no es mi consejo ponerlas, porque los echa mucho à perder. Y las que pusiẽ ren en arboles de fruta, deuenlas podar muy temprano, antes que el arbol brote. Es bien en principio del Invierno, y en creciente, porque mas presto pudren aquellas tenazuelas con que se abraçan al arbol, y no les quiten luego los sarmientos, hasta que se ayã podrido las tixeruelas, y assi se quitarán facilmente. Ha de tener el arbol tanta altura en el tronco, quanto vna estatura de vn hombre, y alli en cabo del pie tenga dos o tres horcas sobre que la vid acode, y estè reposada, porque no esté colgada, que recibe gran de perjuizio con la atadura. Y procuren al arbol dexarle en las ramas muchas horcas, para que por ellas se asgan los sarmientos. Y las ramas altas desvariadas luengas hanse las de desmochar, porque no suban muy alto, que lo vno assombrá, y aun son peligrosas para subir à podar, y a vendimiar: que mas vale que los sarmientos cuelguen desde lo alto cõ el fruto, que no estén donde sean penosos, y aun peligrosos de alcançar (como dize el Crec.) Estas vides en ninguna manera se han de poner sino de barbados de los que arriba dixe, porq̃ son mas seguros, y mejores, y segun Col. el arbol sobre que se ha de armar la vid, ha de ser de vna edad poco mayor que el arbol; porq̃ si de mucho mas edad fuesse ahogaria la vid, o alomenos haria que no fuesse tal, mas en esto no vá mucho que sea el arbol de mas edad, q̃ bien suelen prender, y hazer se buenas, y aun muchas vezes se suele perder vna vid al pie de vn arbol grãde, y poner otra en su lugar, y hazerse buena. Hanse de poner desta manera. ¶ Hechas las hoyas de muchos dias antes (segũ dixe que se requeriã hazer en las tierras humedas) pongan alli el barbado del alamo, o de los otros arboles, o estacas, segũ mejor pudieren, mirando la naturaleza de los arboles, que no todos prẽden de estaca (segun parecerà adelante, quando tratarẽmos de los arboles.) Puesto el arbol cubranle vn poco, y pongan el barbado de la cepa de la manera siguiente. Si la tierra es muy caliente, y donde el Sol mucho señorea, pongãla azià el Cierço, porque el arbol sobre que està armada la defienda algo del Sol, y no le dè tan de contino. Y si fuere fria, y donde Cierço, es muy contino, pongan la al medio dia, porque tenga de aquella parte el arbol por amparo. Y si fuere tierra templada pongãla, o al Occidẽte, o azià donde mas les agradare. ¶ Ha de ser la hoya para esta manera de vides, la mas honda que le calidad de la tierra pueda sufrir. Porque auiendo de subir tan alto, ha de tener buẽ fundamento en lo hondo, para que sea firme, y frutifique mejor. Y quando pusieren, miren que no toque al arbol, ni junte con èl por lo baxo quanto vn pie, o pie, y medio, porque no le impida las raizes, y aun incurrẽ de otra manera en peligro de perderse entrambas, como arriba dixe, o alomenos medran poco. Si la tierra es humeda, ponganles dos o tres espuertas de estiercol añejo, mezclado cõ dos tanta tierra en lo baxo, y las piedras que dixe.

Y esto hecho, pisen bien la tierra mas baxa, y no alta, porque quede hueca para que trascuele el agua, y esto quanto al poner. Han de mirar que toda vid que ha de subir en arbol, o toda parra alta (que todas son de vna manera) q̃ no las dexen tomar en el primer año toda la altura del tronco que ha de lleuar, que ha de ser vn estado, o poco mas, porque las vides de su naturaleza crecen mucho, y si no les van à la mano, echan todo en alto, y quedã delgadas y flacas, debiles, sin fuerça, y virtud, y desvaydas. Porende para auer de crecer vn estado, ha de lleuar tres ñudos de tres podos, y aun al respero si mas altura les huvieren de dar, salvo si por alguna necessidad, o peligro la quieren subir presto, que entonces le han de quitar todas las yemas baxas, y dexar dos o tres altas, para q̃ por alli echen, y suban presto, y las que tumban puedan sufrir qualquier altura el primer año. Esto es quãto se me ha ofrecido, y yo he hallado en la postura de las viñas. Queda de dezir, que toda vid nueua tiene necessidad de cauarse vna vez cada mes, o alomenos mollirla en rededor desde Março en adelante, y esto sea de mañana, o sobre tarde.

CAP. IX. *Del enrrodrigonar las vides, y atarlas.*

PVesta la vid, luego ha menester vn ayo como los niños, para q̃ la defiẽda y encamine. Estos si ay cerca de castaño son mejores que de otra cosa, porque duran mucho tiempo sin podrir. Assi mesmo es bueno fresno, pino, enebro, o almendro, guarden que no sea de auella no, ni laurel, ni sea cornicabra, que allende de tener mal olor, juntanse a ella (aun q̃ seca) mil gusanillos, y piojuelos. Todo rodrigon sea seco, y derecho, porque la vid guiandose por él se arme derecha. Tengan algunos gajos, para que la vid se asga à ellos con sus tixeras, entre hondo so tierra, porq̃ estè firme, y no se mence, q̃ haze mucho daño al sarmiento, y vaya bien agudo por baxo, porque cuele bien, no sea muy largo, porque no coja viẽto, basta que tenga quatro palmos sobre tierra, sea del gordor de vna asta de lança, y no menos. Y el rodrigon, dizen los Agricultores, que si la tierra es fria le pongan azià el Septentrion, que es azià el Cierço, y si caliente azià el Abrego, que es al Mediodia, porque la defienda algo del frio, y del calor. Y si fuere tierra templada azià qualquiera de todos quatro lugares. Si es vid nueua, y la arriman à algun 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 tixeruelas, o tenazuelas, atenla al arbol de tal manera, que en la atadura no reciba daño, y vea bien el que atare vid alguna, de qualquier suerte que sea, que no la apriete mucho, y que la ligadura no sea cõ cosa dura, porque no corte el sarmiento, y si fuere dura, rebuelvale alguna cosa, muelle antes al rededor, porque el atadura no le entre; como son ovas de agua, o algun trapo viejo de lino, y no vaya por la yema. Si tuviere necessidad de atarse de vn año, mudenle cada año el atadura, y siempre se la pongan por lo viejo, porque es mas duro, y no se haze tanto de mal, como por lo nuevo. Y si fuere alta la vid, o sarmiento, sea atado por dos o tres lugares con el arbol, por que estè mas sin daño suyo, y no estè como colgada si no junta al arbol.

Del atar ay dos tiempos conuenientes, en que se puede hazer sin perjuyzio de la vid, o antes que comiencen à brotar las yemas, que es acabando de podar, o quando estàn gordos los agrazes, y firmes en los razimos. No digo aqui de alçar las varas, que para esto su tiempo se les assignarà, segun conviene. Digo que en el vn tiempo se ataràn sin perjuyzio de las yemas por no ser salidas, y en el otro sin daño de los nuevos pampanos, y razimos, por estar yà duros, y sin peligro. Y esto baste quanto al atar, y enrodrigonar.

CAP. X. *Que forma, o hechura ha de lleuar cada manera de vid desde chiquita, y del podar.*

YA hemos dicho arriba de las yemas que auian de dexar à cada sarmiento, ora fuesse barbado, ora no lo sea, para que de alli nazcan los sarmientos, y se forme la vid. Muchos vsan al primer año podarle lo que alli se nace, mas muy mejor es dexarla con su rama hasta el segundo podo, limpiandola solamente, porque tenga mas fuerça la vid, y pueda mejor sufrir 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 para que torne à lançar mas nueva madera, y mejores sarmientos.

Mas antes que del podar hable, tengan este auiso que en las tierras humedas, y rezias, y lluviosas, y en los llaños, las vides han de ser mas altas que en los cerros, y lugares arenisscos, y tierras floxas, por causa del podrir. Y lleuando este intento no errarán en el altura que conviene à cada cepa, segun la calidad de cada tierra. En las vnas conuiene que le den de altor al pie de dos buenos palmos, y en las otras vn tercio, e la mitad menos, porque no se podrirà por ser la tierra enxuta, y lugares donde el agua cuela peste. De la altura de la cepa.

Las otras maneras de parras que estàn tendidas por el suelo, no las hà de poner si no en tierras arenisscas. Aquellas no pueden lleuar forma alguna, si no sus varas en los parrales, por estar del altura q̃ dixe que les convenia, no se pudren alomenos tãto como en las otras vides. Assi mesmo despues de le auer dado el altura conveniente al pie, es menester que para ser buena vid, tẽga en las ramas hechura de Cruz, o de Estrella, porque con igual peso cargue sobre el pie de todas partes, alomenos tengan tres braços, no menos que la que tiene dos o vno no tiene buena hechura, porq̃ carga el peso toda à vn cabo, y quebrantase el pie, y por no tener tantos pulgares en vn braço, como tu- De la hechura de las vides.

Auiſo para podadores.

tuviera en dos, ni en dos, como en tres, pierdeſe q̃ no dà la mitad del fruto q̃ dieran. Y porque en los primeros dos, o tres podos và mucho ganar, o perder la cepa, procuren lleuar para las vides nueuas el mejor podador q̃ pudiere auer, q̃ aunque mas cueſte la viña lo pagara bien. Y lean bien eſtos capitulos del podar, que aunque mucho ellos ſepan por vſo, no perderàn coſa del mundo por lo que aqui leyeren, que antes llevaràn vn auiſo, ſobre lo que ſaben, que no pierdan algo de lo que por vſo alcançaron.

Iten, en las tierras calientes, o ſecas, ſean las vides tanto anchas, y camperas, que con ſu rama puedan bien cubrir el pie, y la vba, porque el demaſiado Sol no lo ſeque, y en las tierras frias, o humedas ſean mas recogidas en ſi, y atropadas, no camperas, porque el Sol, y ayre puedá andar al rededor, y enxugar el humor que daña. Y ſi es viña que ſe ha de arar, es biẽ que vayã en ſi muy recogidas las cepas, por que los bueyes, o mulas no deſgarrẽ algo quando ararẽ. Mas por que para bien podar es neceſſario, que eſtè primero eſcarvada la viña, entreponerè aqui vn pequeño capitulo del eſcauar.

CAP. XI. *Del tiempo, y manera de eſcauar.*

EScavar es apartar la tierra de las rayzes, o pie de la cepa, o de qualquier arbol, y hazer alli hoyo, para que el agua mejor ſe pueda en el recoger, con q̃ la cepa tome tempero, y ſe gouierne en el Verano (ſi es tierra ſeca) y ſi es humeda, para que le dè el ayre, y el Sol, lo qual no es menos prouechoſo en los lugares humedos à las vides, que en los ſecos el agua.

Eſta diligẽcia es neceſſario hazerſe cada año, en eſpecial en las vides nueuas, y que ſe haga antes que ſe pode, porque el podador dexe limpia la vid, de todas las barbajas, y ſarmentillos que nacen en lo baxo, y otras ſuciedades, lo qual no ſe puede hazer ſi la vid primero no eſtà eſcauada, o alomenos alumbrada. Las quales barbajas ſe han de cortar todos los años, porq̃ la naturaleza de las vides aũ caſi de todos los arboles es echar barbajas en la ſobre haz de la tierra, y ſi cada año no ſe corta, hazenſe grandes, y quitã la virtud à las raizes que eſtã en lo baxo y en flaqueceẽlas, y aun ſueleſe perder de todo punto. Y las q̃ eſtàn en la ſobrehaz en el Eſtio, y con el mucho Sol, y ſequedad ſe ſecan, y quemã, y en el Invierno ſe queman con los grandes yelos, y frios, y à vn torzijon las arrãcan los niños, y viejas, que vã por la leña. Aſsi miſmo acõtece que las plantas, y mayormente vides que no eſtán bien arraygadas en lo hondo, no teniendo ſuficiente nutrimento, ni ſuſtancia dàn poco fruto, deſmedrado, menudo, aun no lo llegan à perfecta maduracion por faltarles el humor con que ſe ſoſtienen en el Eſtio, y aun viuen poco tiempo.

Hãles de cortar aquellas barbajas, quãto vn palmo hondo de eſcaua, con herramienta muy aguda, y no como algunos hazen tirando dellas que es muy dañoſo, que atormentan la vid, y vnas vezes no las quitan todas, y otras vezes arrancan mas de lo que es meneſter. Y eſto es como ſi à vno le quiſieſſen quitar los cabellos, quitarſelos à repelones, o cortarſelos con vnas tijeras, que no ay mas diferencia. Corten las tales barbajas en dias claros, ſoſſegados, calientes: en eſpecial guardenle de viento Cierço, que eſto es muy contrario à toda labor del campo: y cortelas junto à la vid. Y tambien es bien, porq̃ ſi es à la Primavera el eſcauar que no les coten luego las babajas, por que por alli lloran, ſalvo dende a quinze, o veynte dias que ſe avràn yà enxugado, y no echarà la vid por alli agua, o echarà poca, mas ſi las eſcauan por Octubre, o Nouiembre, luego ſe las pueden quitar, porque entonces no lloran.

El tiempo de eſcauar las vides.

Los tiempos del eſcauar ſon dos. En los lugares calientes, y ſecos ſe eſcaua en paſſando la vendimia, y aunque ſe quedẽ todo el Invierno aſsi, no les hara daño. ſi no mucho bien, porque cojan agua harta: eſto digo en las tierras calientes, o tẽpladas. En las frias por Hebrero, y dende en adelante. En las tierras ſecas, y duras ſea que aya paſſado vn agua primero, por q̃ eſtè la tierra foſa, y mejor ſe pueda hazer en las que ſon ſueltas que ſe pueden mejor labrar antes, o deſpues que ha llovido: el eſcaua ha de ſer honda, ancha, y con mucho tiento hecha, porque no laſmen las raizes que eſtàn algo ſemeras. El acogombra, que es cubrir, ha de ſer en començãdo à eſcalentar el tiẽpo, por que no ſe enxuge el humor, eſto en las tierras ſecas, o calientes, y en todo de mi parecer antes que brote la viña, por el grande daño que deſpues ſe ſiguiria. Y ſi fuere tierra caliẽte, ſeca, o fria la acogombradura cubra de todo punto el pie de la cepa: mas ſi fuere tierra humeda ſea baxa porque no pudra la vba. Y en eſto del acogombrar quiero dezir mi parecer, aſsi en las vides como en los arboles general

mẽte, ſalvo en algunos que tienen dello neceſsidad como los naranjos, y ſus con ſortes en el Invierno. Y digo, que para las vides, y para los mas de los arboles es labor dañoſa, digo à los 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 queda la tierra igual con la otra, que no amontonada al pie, y en Verano eſtará mas humeda eſtã do llana, y no ayuda a podrir la vba, demas de otros daños, que el acogombrar trae à los arboles, y à la bolſa, y por eſſo es bien que de principio vſen dexarla llana al pie la tierra.

Ay otra manera de eſcauar que conuiene mucho à las tierras q̃ juntamente sõ frias, y ſecas, porque en Invierno pueda beben agua ſin que el frio les haga daño alguno, q̃ es deſpues de auer aporcado, o acongobrado la vid, hazerle en rededor de lo amontonado otra eſcaua, para q̃ en Invierno puedan bien coger el agua en aquella corona, y aun en Verano ſi la tierra es muy ſeca. Eſta labor ſe llama ateti llar, y es excelente, porque enteramente tiene en ſi dos labores juntas, que ſon el eſcaua, y acongobradura, con que la acõ gombradura que le baxa al pie de la vid. Eſto breuemente, aſsi dicho, tornemos à proſeguir en el podo.

CAP. XII. *Del tiempo y arte del podar.*

Aviendo yà moſtrado, como era neceſſario, que para bien podar eſtuvieſſe la viña eſcauada, tordemos à proſeguir en la manera, y tiempos de podar. Quanto à lo primero ay dos tiempos convenientes, mas eſtos no convienen para todas las maneras de tierras, ni viñas, ſino à cada vna le pertenece, o lo vno, o lo otro: y aun algunos vno, y otro, ſegun que quiſieren eſcoger. El vn tiempo de eſtos, es, en acabando de vendimiar, y el otro es la Primavera por Febrero, y Março. La propiedad de eſtos dos tiempos, quanto en eſto, es eſta. Toda vid que ſe poda antes del Invierno, no llora, ni hecha gota de agua por las cortaduras, y por eſſo toda vid vieja, flaca, y las que eſtàn en tierras floxas ligeras, y areniſcas, y las que eſtàn en ſeros donde pueden cõ cebir poco humor, es bueno que las podẽ antes del Invierno, porque no lloren, ni ſe deſuſtancien por las cortaduras: eſto digo ſi lo conſiente la tierra, porque en las tierras frias no es ſeguro podar antes del Invierno, porque por las cortaduras no ſe quemen.

Aſsi miſmo quando ſe poda antes del Invierno nunca, o muy pocas vezes ſe hiende el ſarmiento, porque aun eſtàn tiernos.

Iten, es auiſo muy ſingular de todos los Agricultores, que quando la vid ſe poda temprano; digo antes del Invierno, carga mas de madera, y quando deſpues del Invierno, o tarde, cargo mas de fruto.

Por eſſo veà el ſeñor de la heredad, o el podador, que ſi la vid eſta tal, y tan rezia que pueda bien ſufrir la carga, podela deſpues del Invierno, y ſi eſtàn flaca, o ſi es vieja, y tal, que ha meneſter rehazer ſe ſea el podo temprano, porque ſe baſtezcan de madera. ¶ Las viñas que eſtàn en tierras muy calientes ſe han de podar antes del Invierno, y las que eſtàn en tierrras muy frias deſpues de Hebrero, y por Março, y no mas tarde. Y las que eſtàn en tierras donde los Inviernos no ſon muy fuertes, ſino que ſon tierras templadas, puedenlas podar antes del Invierno, o deſpues, como mejor vieren lo que les cumple. Si las viñas eſtàn en ſolana, y lugares abrigados de Cierço, aunque eſtèn en tierras frias, ſe pueden podar anten del Invierno, y ſi ſon tierras muy caliẽtes, y las viñas eſtàn aziá Cierço, hãles de dar el podo como ſi eſtuvieſſen en tierra fria, porque ſi à las tales podan antes del Invierno eſtàn muy apartejadas al primer Cierço que venga para elarſe.

En todo tiempo que yela, no ſe han de tocar las vides, ni con hierro, ni cõ otra coſa, porque eſtàn muy tiernas, 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, porque eſtèn las cepas deſeladas, y ſea dia claro caliẽte, ni haga frio, ni viento Cierço, ni otro que yele, que eſtàn vidriosas.

Todo podar ha de ſer en menguante, porque las vides no lloren tanto, excepto ſi fuere en lugares muy vicioſos, o vides muy vicioſas que echan ſu fuerça en rama ſin fruto, porque con el trabajo ſe caſtiguen, y ſi la tierra es fria, es bueno en menguante de Março, ſi caliente, de Hebrero.

Dixe que todo podar auia de ſer en menguante, entiendaſe en la Primavera, que ſi es antes del Invierno, no vàn da, pues entonces las vides no lloran, ni en menguante, ni en creciente, las vicioſas podan en la Primavera.

Buen auiſo para viñas flacas.

Los que podan antes del Invierno, han de

de començar à podar en acabándose las vides de despojar de la hoja, y dése priessa, porque antes que encomiençe à elar, estén yà duras las cortaduras, y no las haga por alli daño alguno el frio, o yelos. Y en este tiempo del primer podo, es bien cortar las varas à todas las cepas q̃ las tienen, porque lo vno les quitá algo de la carga, y lo principal es que entõces no desgarranada por alli. Que si les cortan en la Primavera, mas lloran por la cortadura de la vara, que de otro sarmiẽto alguno, esto se entiende si à la vid no le fuere contrário, segun la calidad de los ayres, y tierras.

Auiso para podar. Los que podan despues del Invierno à la Primavera, han de podar desde que haze algo de calor, y yà han cessado los dias de sabridos, y los grandes yelos, ó desde que comiença à hazer señal de brotar. Todo podo para ser muy bueno se ha de acabar muy presto antes del Invierno, porq̃ sea antes de los yelos, y en Verano antes que brote. Dize Plinio, que antiguamente era tenido por negligente podador, el que no acabaua de podar sus viñas antes q̃ el cuchillo viniesse Y esto quanto à los tiempos del podar baste. Y el podador ha de tener mucho conocimiento del suelo, y tierra de la viña, y de que linaje, o veduño es cada cepa. Y si pudiere ser que el señor de la heredad sea el podador, será muy mejor, sino vsela à podar vno continuamente, porque sepa mejor lo q̃ conuiene à cada cepa, que mudar cada año podadores, aũque vayan bien podadas, siempre dizen que và mal, porque como dizen, esse es tu enemigo, que es de tu oficio. Y aun es tambien muy gentil auiso, y muy necessario, de nunca lleuar à la viña podador izquierdo, porque hazen las cortaduras al trauès, y arman las vides al contrario que los otros, lo qual allende de ser feo, es dañoso, porque lo que vnos hazen los otros quitan, y assi nunca la vid medra; y si la tal le huviere de lleuar, aquel pode la viña contino, y si faltare busquen 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; porque los que dàn dos golpes, las mas vezes los hiẽde. Assi mismo trayga consigo vn buẽ puñal para cortar los resecos, y braços desvariados, porque no son suficientes las podaderas para cortarlos. Traygan la podadera muy aguda, que harán doblada obra, y mejor. De las podaderas vsan muchas maneras, segũ las maneras de las vides, y vsos de gentes. Dize Columela, que toda podadera tiene cecessidad para ser buena de tener vn corvillo para cortar las raizes, o barbas; y principalmente algunos sarmientos que estàn en tales lugares que no los pueden cortar sino tirando azià si y no de otra manera, o à mucho daño de la vid. Y veà el podador que desde chiquita de tal hechura en la cepa, qual conviene à la naturaleza de la tierra. En lo humedo, alta, recogida en seco, baxa, campera, y lo mismo en lo caliente, porque con sus braços pueda bien cubrir del Sol su fruto que no lo dessee. Y donde se han de arar, sean recogidas por amor del desgarrar. Assi mismo acacce muchas vezes, que por querer el podador dar à la vid presto el altura que hà de lleuar, la haze quedar muy delgada de pie, lo qual es muy malo: por esso conviene, que poco à poco crezca: porq̃ las que son de otra manera tienen las ramas mas gordas que el pie, y son como contrahechas, y como personas monstruosas, ò como grande edificio sobre pequeño cimiento: las quales son de poca fuerça, y dura, y poco fruto, y muy presto se quiebran, y las arranca el viento. Y porque de chiquita lleve buena hechura, devese procurar que sea muy buen podador el que podare los primeros quatro, ò cinco años; porque mas que otra planta es obediente, y recibe qualquier forma, y hechura q̃ su maestro le quisiere dar, cõ toda obediencia. Assi mismo procure el podador darle tal hechura, que los braços se partan en cinco, o en quatro, à manera de Cruz, y nunca en menos de tres, porq̃ igualmente cargue la vid, y cõ igual peso de toda parte esté sobre el pie, porque lo vno son mas hermosas, mas firmes, y mas frutíferas, q̃ las que cargã de vn cabo sõ muy malas; y por la mayor parte suelen ser cocosas, flacas, y no se pueden bien cubrir, ni del frio, ni del Sol. Y porque las tales se hãde jarretar por baxo, para q̃ de nuevo echẽ algun pimpollo de donde se torne à reformar la cepa, o si en lo baxo le naciere en lo duro algun buen sarmiento, q̃ algunos llaman tornillo, porque con aquella tornẽ à rehazer de nuevo, cortando todo lo de arriba; y esto mismo han de hazer en las vides viejas flacas, o desvariadas, para q̃ retornẽ, y hagã fuerça en lo baxo, y de alli tornen de nuevo à echar, o tunbarlas de cabeças. Y primero q̃ el podador comience la vid, dele vna buelta al rededor; porque de vn cabo le parecerã vn podo, y de otro se le representara otro

La hechura de la cepa.

tro, y auiendolos viſto biẽ de cada parte ſabrá qual mas le pertenece. Aſsi miſmo para bien podar aprouecha q̃ ayan puesto la viña (como arriba dixe) diſtinta cada veduño por ſi: porq̃ al tiempo del podar ſepan conocer q̃ veduño es, que de otra manera pocas perſonas conoceràn de que linaje es la cepa, y eſtando cada vno por ſi, y ſabiendo qual es, ſabràn que podo le ha de dar, y aun no quieren ſer todos los veduños en vn tiempo podados, que vnos quieren mas temprano q̃ otros ſegun el tiempo del brotar de cada vno dellos, que los que brotan temprano, como ſon las vbas delicadas, como Aluillas, Caſtellanas, y otras ſemejantes, quieren el podo mas temprano que los que a brotoñan tarde, como sõ vbas mas gruеſſas, Iaenes, Palominas, y ſi eſtã rebueltas todas las han de podar por fuerça en vn tiempo: lo qual es muy dañoſo, porque ſerà tarde para vnas, y temprano para otras. Y porque acaece que auiendo vnas cepas deſfrutado vn año, quedan flacas y ſin ſuſtancia, que ſi el año ſiguiente no las aprietan mucho en el podo, o enferman, o ſe ſecan, es bueno que ſepa el podador que veduños cargaron bien en aquel año, y quales no: porque los vnos aprieten, y los otros alarguen. Allende deſto el podador ha de tener dos fines en el podar. El vno del fruto, otra de la madera que ha de nacer, y ay otra de la madera que ha de quitar. Y para eſto ſea el podo lo mas que pudiere en lo nuevo: porque de alli produce mejor madera, y fruto, quitando todo lo ſeco, viejo, carcomido, hormigoſo, gaſaniento, y lo deſvariado, digo los braços muy largos, y los retuertos, y los ſarmientos que nacen en lo viejo que fueren tales q̃ dellos ſe eſpere rehazer aquella vid (como arriba dixe) à ſacar alguna punta à otro cabo que algunos llaman mugron, y quitẽ los ſarmientos caualleros, y los ſarmientos que nacẽ juntos, y las yemas caualleras.

Ha de tener eſte auiſo el podador q̃ las vides q̃ fueren nuevas, y las viejas quieré vn podo, digo q̃ las eſtrechen, o aprietẽ las vnas porque crien, y las otras porque no perezcã, pues entrambas tienẽ pocas fuerças, y las que eſtàn en buena edad de juventud, mejor pueden ſufrir la carga. Deue mirar que ſi la tierra fuere grueſſa, y ſuſtanciosa, o muy viciosa, en la tal deue mas alargar el podo que no en las que eſtán en tierras flacas, ligeras, y no de tanta ſuſtancia, y mas que en los cerros q̃ en los llanos, y mas en valles q̃ en llanos. Y ſi alguna viña vieja hecha herial podenla muy eſtrecha, y ſi eſtá tal no tiene forma de cepa jarretenle por baxo, y en lo mas verde le dén dos cuchilladas para q̃ nazca de alli algũ ſarmiento de que ſe rehaga la cepa. Y ſi en lo baxo tuviere algun ſarmiento, ſaquen la punta à otro cabo: aunque ſea cerca, que de alli criarà preſto la vid, o hundala toda ſacando algunas puntas como adelante dirè. ¶ Trayga el podador como dixe la podadera muy delgada, y aguda, porque ſea la cortadura muy liſa, y al tiempo del cortar apriete mucho el ſarmiento con los dedos, porque no hienda, que ſi aſsi no lo haze, pocas cortarà ſin que hienda, y dañanſe mucho, porque nunca ſueldan, y por alli ſe entra el frio, y calor, y viento. Y tenga conſideracion que ſi la viña eſtuviere en tierra fria, haga la cortadura azià medio dia, porque por alli no ſe yele, y ſi en muy calientes azià el Cierço, porque el demaſiado Sol no le haga por alli daño, y ſi en tierras tẽpladas entre caliente, y frio, pueden hazer la tal cortadura azià donde quiſieren, aunque mejor es que en las tales vaya azià el Sol. Aunque en eſto de ir la cortadura azià mediodia, o a qualquier otra parte no me afirmo mucho, porque no lo tengo por poſsible, todas vezes es bien que vaya la cortadura quanto mas pudiere redonda.

¶ Aſsi miſmo porque aquella aguã que corre podandoſe à la Primavera ſi va à dar en alguna yema la quema, y daña mucho, de donde auiene que por alli no pueda echar rezia madera. Deue el que poda bolver la cortadura azià otro cabo de donde eſtà la yema mas cercana, y deue cortar el ſarmiento, o por el ñudo, o a lo menos nunca por mas cerca de por la mitad del cañuto. El corte por el ñudo es mas facil, por ſer como por coyuntura; y aun por ſer lexos de la yema, es mejor, y no ſea la cortadura azià arriba, porque ſe reuoca el agua por el ſarmiento abaxo, y eſcalda las yemas. Es bueno que la cortadura vaya azià abaxo. Las vides que tienen eſpeſſas las yemas ſe quieren alargar en el podo, por tener mas fuerça que aquellas que las tienen ralas, y las que tienen grande diſtancia de yema á yema, por ſer mas deſſequidas tiene mas neceſsidad del podo mas eſtrecho. Varas ſe han de dexar pocas vezes en las vides flacas, ni nuevas, ni viejas, y quando las dexaren ſean en lo deſvariado de la vid, porque al año ſiguiente ſe corre la vara cõ el braço deſvariado que eſtaua, y quanto pudiere cargue la

vara

la vara ſobre la vid, porque no pudra, yſe ſuſtenta mejor. Y ſi la vid eſtá rezia, y en buena tierra pueden le dexar varas, y ſiẽ pre quando las dexaren las deſpunten vn poco que es mejor que dexarla entera, porque aunque no dà tantos razimos la que es deſpuntada, ſon mas medrados y de mejor vba. Todo podador antes que ſe parta de la vid la dexe muy limpia de toda ſuciedad, que mas valen, y mas fruta dàn diez cepas bien podadas, y bien atauiadas, que veinte corridas, y ahurragadas. Bien sé que diràn algunos que nada, o poco deſto aprouecha, porq̃ no ſe vſa, à eſtos reſpondo, que ninguno mire para bien hazer lo que ſe vſa, ſino à lo que vſar ſe deue, que tan ſingulares auiſos no los eſcriuieron en valde los que por muy neceſſarios nos los dexaron eſcritos, y pues ellos vàn fundados ſobre verdad y naturaleza, es cierto grande error dexarlos de exercitar por dezir, que no ſe vſan, y ſi algunos no quiſieren vſar deſtos preceptos y ſingulares reglas, cierto ſon que lo hallaràn en falta de ſu hazienda.

Auiſo para podar.

CAP. XIII. *De los tiempos, y reglas, y marauillosos ſecretos para enxerir viñas*

AL Tiempo del podar es muy bien enxerír, digo à la Primavera, que antes no es tal. por muchas razones. Aſsí porque antes del Invierno las vides no lloran, como porque del agua ſe haze vna goma que pega mucho, y por eſſo ſe haze en Maaço, porque es el mejor tiempo para enxerir. Aſsi miſmo no es buen enxerir en Invierno, por los grandes yelos, y aguas, que luego ſuceden, y daña mucho, aſsi à la pua como al tronco: por que haze traer la virtud à las raizes, y lo alto que da deſierto, y ſin ſuſtancia. Porẽ de los que quiſieren enxerir antes del Invierno, que es poco deſpues de acabada la vendimia haſta en vn mes deſpues ſiguiente, enxiran en lugares calientes, ya brigados, mayormente de Cierço. Aunque no eſtoy bien con los enxertos de entonces: lo vno porque las vides no dan agua: y lo ſegundo, y principal, porque aun no eſtàn curados los ſarmientos, y acaſo prenden los enxertos de entonces, y por tanto es muy mejor al Verano. Verano llamo deſde en fin de Marco, no para la cuenta del tiempo, ſino para enxerir las viñas, eſte es el mejor de todos los tiempos para enxerir, y plantar. Y en las tierras frias a vn pueden enxerir por parte de Abril, porque en eſtos tiempos el calor, y humor juntamente ſe ayudan, que es con lo que qualquier planta mejor prende, y crece, y por eſſo en eſte tiẽpo todas las plantas reſucitan, y ſe hinchen de nueva alegria, los arboles de flor, y hoja, y fruta, los campos de flores, y yervas, las aues empollan, los ganados ahijan, y por eſtas cauſas los enxertos de aora ſon mas ciertos, y crecen mejor que en otro tiempo alguno. Y aunque algunas vezes prenden los enxertos, Invernizos o no ſon tales, y el labrador, deue eſcoger lo mas ſeguro: y en eſte tiempo con el agua eſtàn las vides tiernas, y de buena ſazon para enxerirſe. Todo enxerir ha de ſer en principio de creciente: porque prende mejor, y en dias claros, ſerenos, y repoſados, que ni haga viento, ni agua: y es bien que ſea deſpues de medio dia, y azià la tarde, mas ſi ſon vides vicioſas, es mejor en mẽguante que en creciente del dia, que es haſta medio dia. Empero no và nada con tal que ſea en creciente de Luna, y en principio della, con que las corten en menguante de dia, que es à la tarde.

Del buen tiempo de enxerir las vides.

El enxerir las vides, es de cinco maneras y aun ſeis, que las quatro ſon las principales, y las otras ſon como partes, y ſe pueden reduzir à las primeras, y eſtas quatro ſon las mejores, y mas prouechoſas, y ciertas. La primera es de meſa. 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 gentileza, que para prouecho. Cada dia prueuan las gentes, y la naturaleza muchas vezes ayuda à los que algo experimentan, y aũ ella ſe combida muchas vezes, y aunque alguna vez yerren los que comiençan, no por eſſo deuen de ceſſar de prouar, y eſto es generalmẽte en todos los oficios, y ciẽcas. Y para menos errar es bien ver, y deprender de los que ſaben experiencia, que no todas vezes baſta leer ſolo, ni ſaber la theorica, y arte, ſin la viſta, y experiencia.

El enxerir que llamamos de meſa, es deſta manera. Toman la vid, y ſi fueren tierras humedas, o vides vicioſas, las que han de enxerir cortenlas quanto vn palmo por mas arriba de donde las han de enxerir, porque por alli lancen algo del agua, y humor demaſiado, porque no vaya al tiempo del enxerir toda à la pua, que ſi es de maſiado la ahoga, o dẽles dos o tres cuchilladas, ſino la quieren cortar, porque por alli deſague algo, o cortenle vnos ſarmientos, y las cuchilladas ſean bien por encima de donde ſe ha de ha-

Del enxerir de meſa.

zer

zer el enxerto, eſto es, ſi ha de hazer el enxerto por el tronco, o pie, mas ſi ha de hazerſe en algun braço alto no tiene neceſsidad de nada deſto, porque no abunda tanto de humor en vn braço como en todo el cuerpo, mas eſto de cortar no lo tengo yo por bueno, aunque es dotrina de algunos Agricultores, y deſto remito me à la experiencia, y ſi lo cortan, o no primero al tiempo del enxerir, han la de jarretar por do ha de ſer el enxerto. Y porque no hienda, ate el tronco por bajo junto à la cortadura fuertemente, y anſi eſtarà ſeguro que no hienda, que es gran coſa, y ſea el enxerir ſiempre por ſo tierra que eſtà por alli la vid mas tierna y prende mejor. Las herramientas que ha meneſter el enxerir, ſon de neceſsidad.

Las herramientas para enxerir.

Vna pequeña ſierra bien delgada, por que con ella con mas ſeguridad de no hender, y mas ligeramente ſe corta. Vn cuchillo delgado, con que aliſen bien la cortadura de la ſierra, o vn pujavante, porque con él ſe aliſa, y iguala la cortadura, como haze el herrador la mano del cauallo. Vn cuchillo como traen los labradores para hender el tronco. Vna cuña del gordor, y hechura del dedo pulgar, que ſea larga liſa. Vnos las hazen de hueſſo, porque es liſo, y no dexa brizna dentro, o de algun leño rezio, duro liſo, como es enzina, o box, o de otro ſemejante. Otros vſan vn eſcoplo de hierro, mas no lo tengo por bueno, porque dexa herrumbre, 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 frutiferos, liſos, ſanos, las yemas gordas, y eſpeſſas. Sean de mas adelante de la mitad del ſarmiento, poco adelante del ſegundo tercio. Sea del ſarmiento delgado, que ſon mas macizos que los gordos. Y ſiempre deuen procurar, porque los ſarmientos ſon huecos, que para enxerir de meſſa, ſean los mas maziços que ſer pudiere. Y para eſto es bien tomar de los ſarmientos que nacen de otros (que algunos llaman nietos) porque eſtos ſon mas rieſſos, y maziços, y es mejor el nieto de dos años, que caſi no tiene tuetano. Y puedenſe guardar las puas cortadas, algunos dias, metidas las cortaduras en vn tieſto de agua, o como diremos en la guarda de las puas de los arboles. Dizen que 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 menguante de dia, que es bien tarde deſpues de medio dia. Y guardando todas eſtas coſas que he dicho, vayan à enxerir en nombre de Dios. Corten la vid, ſi ſer pudiere por ſo tierra, porque todo enxerto que va ſo tierra tiene gran ventaja, y tanto es mejor, y mas ſeguro, quanto mas baxo fuere, con que no ſea demaſia, y ſea la cortadura por lugar ſeno, verde, liſo, no revegido, ni roñoſo, ni carcomido, ni cocoſo. Tenga gran tiento que al cortar, no hienda, vaya la cortadura por mitad, y hienda tres, o quatro dedos en hondo de parte à parte, y hienda por donde la vid lleua la veta de los nervios derecha, que no vayan retuertos: porque hienda derecha de alto à baxo, y al igualar aliſen la cortadura, como quede algo alta de medio: porque el agua que corre vaya àdar en las puas enxertas porque el agua ayuda mucho à prender, ſalvo 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: porque ſi eſtà carcomida, no aſe pora alli el enxerto; y ſi es demaſiado vieja, por ſer dura no prenden las puas por ſu dureza, y ſi prenden, ni medran, ni creçen. Para eſto es bien hundir las cepas, porque echen nueua rama, en que hagan los enxertos, y yendo ſobre buen fundamento prenderà mejor, y ſerà fructifera. Y tenga aparejado cabe ſi barro blanco, o bermejo, de vno que pega mucho, y boñigas con ello eſtè muy amaſſado, y algunas correas de totuiſcos, o orillos, y trapos viejos, auiendo hendido el tronco meten la cuña, o eſcoplo por alto, y por la mitad, que eſtè como nacida. Eſto hecho, tomen la pua qual dixe que auia de ſer: la qual tenga no mas de quatro yemas, y no menos de tres: las quales eſtèn ſanas, y adelgazen la pua todo quanto ha de entrar en el troco, y no mas. y de tal manera que no llegue al tuetano, y dexen vna yema en el enxerto à la parte de fuera, y las otras dos, o tres queden de fuera, y de tal manera adelgazen la pua, que no toquen en la yema que và en el enxerto, ſino que quede ſana, y metenla ſin premia. Y por la parte de fuera vayan tan juntas, y juſtas las cortezas de la pua, y del tronco, q̃ caſi no ſe parezca. Y auiendo puesto de çada parte vna pua, que el tronco es tan

gruеſ-

grueſſo que ſufrè mas de vna pua, ſaquen la caña porque apriete.

Otro modo ay de adelgazar la pua, que es quitarle de vn cabo toda la madera, y el tuetano, o la mas parte dèl, y del otro cabo adelgazarla vn poquito, y ſiempre la pua aſsiente llana ſobre la meſa de la vid, eſtè vna yema junto al aſsiento. Y ſi la vid en que ſe haze el enxerto tiene buen tronco, pueden poner dos, o tres, y aun quatro puas. Algunos no hienden la vid de parte à parte, ſalvo aquello poco en que ha de entrar la pua. Y es bueno ſi pueden meter la pua ſin perjuizio della, en lo que queda vazio en las hendeduras metan de las cortaduras de las vides que hinchan los vazios, y torna à ſoldar con el tronco. Han luego de atar bien el tronco, ſi es vid delgada, porque apriete, ſi es gorda ella aprieta bien las puas ſin otra atadura. Han luego de poner encima alguna coſa que defienda, que ni el humor de dentro, ni agua entre dentro ſi llouiere. Algunos ponen hojas de parras ſecas bien quebrantadas en la mano, y ponèlas en derredor de las puas, porque ayudan mucho à hazer goma, y las tienen guardadas para eſte efecto. Pongan encima vnas cortezas de arbol, que tapen juſtamente la cortadura, y encima, y por el derredor de las cortaduras y llagas, ſu barro y ſus trapos atados como no ſe meneen las puas, y aterrillen la tierra en derredor de las puas, porque ſi llouiere no pare el agua allí, que las eſcalda, y ponganles dos, o tres rodrigones en derredor que los guarden, y vayá los rodrigones tieſſos no los menee el Ayre. Y ſi la tierra fuere vicioſa, o la vid ſuſtancioſa, rezia, y no huviere hecho la diligencia de cortarla primero, denla vna cuchillada pequeña por algo baxo del enxerto porque por alli llore algo, y no vaya toda el agua à la pua. Mas ſi fuere tierra floxa, y ſeca, o arenilca, o vid flaca, no ha meneſter eſta diligencia. Y ſi fuere tierra ſeca, rieguèla algunas vezes como el agua no toque en el enxerto, y ſino eſtá el enxerto en lugar baxo, allèguenle la tierra, porque ayuda mucho á prender, que defiende de yelos, y ayres, y frios, y Soles, acompaña, y ſino pueden llegar tierra, abriguenlos con ſu barro, y eſtiercol de vaca, y ſus trapos encima. Eſto ſe llama enxerir de meſa. Deſta manera ſe pueden enxerir en otras plantas que tengan granillo como la vid, y bien ſe ſuele enxerir en otras plantas, y acertar todo, es prouar como de primero. Y de qualquier manera que ſean los enxertos, es bien que el año ſiguiente los hundan, porque ſe hazen mejores, y mas ſeguros, y frutiferos, ſalvo ſino va por baxo la juntura.

Ay otra manera de enxerir, que es de barreno, y es dar vn barreno à la vid, y eſto es mejor por el lugar donde la vid haze codillo, y ha de yr el barreno en ſoſlayo azià baxo, y que llegue al medio del tronco, que ſolia ſer tuetano, y es yá mizio, que à 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 para eſto dize Columel. que es bueno vn inſtrumento, que el llama Terabra Gallica, que algunos llaman taladro, mas tambien dexa dentro algunas reliquias de aquella eſcobina, que parecen aſſerradillas. Creo yo que es mejor vn hierro q̃ tiene medio circulo, que parece vña, bié encañutada, y llamanla algunos gubia, o menbriqui. Eſte tal eſtando bié agudo y traydo al derredor como barreno, corta bien, ſaca entero todo lo que corta ſin que quede coſa dentro. Hecho, pues, el agujero con qualquier coſa alimpienle bien, y dexenle primero reſfriar q̃ metan la pua, porque quedará ardiendo, y tomen con vn palillo la medida, que tã hondo es el agujero, y otro tanto adelgazen la pua, y no mas, y la manera de adelgazar ſea, rayendola igualmente al derredor haſta que la quite toda la correza, y mas alho y metenla como quede juſta anſi en hondo, como en ancho: y no tiene mas de adelgazarſe quanto llegue à lo blanco, y vn poquito mas: porque mejor prenda, y ſiempre quede juſta. Eſta es ſingulariſsima manera de enxerir, por ſer muy ligera, y ha meneſter pocos aparejos, y es muy fierne, y en poco tiempo hincha, en tal manera, que aũque llueua, no le pueda calar el agua. Con todo eſſo es biẽ que le pongan ſu barro, y vn trapo q̃ la cubra y ſu ayo, o rodrigon, como dixe arriba. Y tambien pueden para eſta manera de enxertos, jarretar la vid, y darle el barreno por medio del tronco. Deſta manera de enxerir prende la vid en alamos negros, y en morales, y mãçanos, y perales y podran la prouar en otros muchos. Otra manera ay de enxerir, que llamamos paſſar, eſta es algo trabajoſa, y algo 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 entre mil;

Enxerir de barreno las vides.

mil: porque ſe mantiene la pua de ſu madre haſta q̃ eſtà bien preſa en el enxerto: lo qual es deſta manera (digo eſto en todo lo que ſufre enxerirſe.) Iunto à la vid, o arbol en que ſe ha de hazer el enxerto, planten la vid, o la planta que quieren enxerir, y requieran la bien, haſta que eſtè bien preſa aquella planta, y deſque eſtén bien ciertos que eſtà ya bien preſa aquella planta, y bien arraygada dén vn barreno por la vid, o por vn ramo del arbol, en que ha de ſer el enxerto, y ſea el barreno tal que por èl quepa la pua ſin liſion de las yemas. Y yo por mejor tendria que el tal ramo por do ha de entrar el ramo que ſe paſſa, ſea hendido porque mejor entrará, y mejor ſaldrá, y metan por el agujero la pua ſin cortarla, porq̃ la madre le dé mantenimiento, haſta que eſté preſa en el enxerto. Y la parte que ha de eſtar en el barreno, o hendedura, es bien que la raygan la corteza vn poco porque incorporen mejor vno con otro, y lo que entrare para juntar, ſea de dos años, porque tiene mas fuerça, y virtud para ſoldar, y no tiene el tronco fuerça para apretarla tanto que la ahogue, y no ſea mas viejo de dos años, y la rama por do ha de entrar el enxerto ſea nueua, freſca, y liſa: q̃ tenga ſuſtancia, y virtud, porque ſuelde preſto, y no ſea muy delgada. Vaya el barreno, o lo hendido por medio del tuetano, y atenlo muy bien, y haganle barro, y las otras coſas que deſpué den, como en los otros enxertos. Es bien que el ramo, o ſarmiento que paſſare por otro, no cruze derecho, ſino que vaya à ſoſlayo azià arriba quanto mas pudieren, haſta ſalir al otro cabo, eſto por dos coſas: lo vno, porque quedará mas parte dentro del tronco que ſi fueſſe atraueſſado: lo otro darleha mas nutrimiẽto, yendo azià arriba, que ſi fueſſe al traues, y ſiempre la parte que quedare dentro en el tronco enxerto ſea el no viejo de dos años. Lo qual ſea regla general para todo enxerto paſſado, porque mejor ſufre el apretar, que lo nueuo. Eſta manera de enxerir es tan excelente, que aunque las plantas ſean muy enemigas, prẽden vnas en otras, como higuera en oliua. Y deſq̃ aya paſſado tanto tiempo que eſtén bien hermanadas, corten el enxerto por la parte baxa, muy junto al tronco del arbol para que ſuelde, y ſe embeua por baxo en el arbol, y cubranlo bien. Deſta manera ſe baſtardan las frutas, y ſe hazen de diuerſas ſuertes, y tiempos. Deſta manera ſi ſe enxiren vides en cerezos, o guindos, lleuarà vbas al tiempo que lleuaren ſu fruto, que es mucho aũtes del tiempo natural de las vbas. y deſta manera ſe pueden bien enxerir en morales. Y aun ſi cabe vna cepa, o loca, o no muy buena eſtà otra buena, pueden dar à la loca vn barreno, meter por alli vn ſarmiento de la buena, y adereçenlo de manera que ninguno que paſſe tropiece en ellas, y lo deſbarate.

Como ſe baſtardan las frutas al enxerir

Ay otra manera de enxerir que ſe parece algo à eſta, y es bien ſegura. Si dos vides eſtán cerca vna de otra, dar à la vna vn barreno, y meter el ſarmiẽto, digo la punta dèl por el agujero, que vaya biẽ juſta, con que primero aya raydo del ſarmiento todo lo que ha de entrar, o darle el barreno haſta el coraçon: y por alli métan el ſarmiento que vay a raydo, y juſto, y aſsi prenderà al reués, y deſpues que eſtè bien preſo, cortenle de la madre.

Ay otra manera de enxerir, que llamamos empalmar, eſta es ſingular, y tiene algo de parecer al enxerto de meſa. Eſta es para quando de vna vid quieren ſacar vna punta à otro cabo, y no alcança, o para mejor el veduño, y hazenſe de eſta manera. El ſarmiento que quieren alçar, o ſacar no le corten de la madre, y traygan el ſarmiento que ha de ſer pua, y antes que otra coſa hagan, cauen bien vn buen hoyo al pie de la meſma cepa, y vaya à la larga como para tumbar mugron. Eſto hecho corten el ſarmiento por mitad, o por donde eſtuviere mas freſco, y mas verde: y para eſto es bien que ſea ſarmiento de mas de año, o ſea de dos, porque ſerà mas maciço, y hiendanle quanto dos, o tres dedos, y tomen el ſarmiento que ha de ſer pua, de buen veduño, y cortenle quanto vn palmo de la pũta, y otro tanto de la cabeça, y adelgazen aquella parte, ſin tocar al tuetano, tanto quanto ha de entrar en lo hendido, y vayan ſoſlayadas las junturas como junte juſtamente vno con otro. Y querria yo que tambien eſta juntura del ſarmiento que espua, fueſſe en lo viejo de dos años por tener menos medulla, o tuetano, y ſer mas maciço. Y deſque los ayan bien juntando, atenlos, y ponganles vna cañа hendida encima, q̃ los tenga juſtos, y eſtè bien atada. Y primero, y deſpues les pongan ſu barro, y trapos, y atados bien por encima aſsiẽtẽ las cortaduras, digo los ſarmientos en el ſuelo, con gran tiento porque no ſe deſconcierten las junturas, y hechen la tierra poco apoco, apretandolo con la mano, auiendo ya ſacado la punta à donde ha de eſtar, y dexen fuera de la tierra en la punta tres, o quatro

yc-

yemas, y la enxeridura vaya bien cubierta con mucha tierra: de manera que no reciba perjuizio, y dende à vn año, ú dos años la pueden cortar de la madre. Esta regla de enxerir es singular, porque tiene las propiedades del mugron en crecer presto, y la del enxerto en ser mejor, mas no pertenece si no entre vides. Desta ay otra manera de enxerir.

Tomen el sarmiento que quisiere que sea para sacar, y quando le cortaren lleve quatro dedos de viejo del año passado y cauenle el tuetano que tuviere, y algo mas, porque quepa por alli vn sarmiento algo delgado, y esto hecho al sarmiento que está en la vid, adelgazenle la punta: rayẽdosela hasta que este tal que pueda hermanar con el otro, y entre justa por el agujero cauado, tanto como está de hueco, embarrenla, y soterrenla, como dixe arriba, dexando fuera la punta. Y si quieren de vna cepa hazer muchos enxertos, tumben la vid en vn hoyo, y en cada sarmiẽto podràn hazer vna empalmadura, y sacarlos como mugrones à cada parte su punta. Y para esto es mejor que la vid se aya podado vn año, porque los sarmientos serán mas macizos. Y es bien que las puas se corten en menguante, y las guarden como no se dañen, ni venteen, y las enxiran en principio de creciente: esto digo para en todas maneras de puas.

Las otras maneras de enxerir, son, la vna de yema, y esto se haze desta manera. Quando están las yemas bien gordas que tienen buenos caparrones, antes que echen hoja, sacar la yema muy entera con vna punta de cuchillo muy agudo; y en el mejor lugar del sarmiento que se ha de enxerir, sacar otra de la misma manera, y en su lugar pongan la primera que venga muy justa. Algunos vsan poner alli primero vna gota de miel: porque pegue mejor, mas sea tan poca que à penas se sienta, porque la miel quema mucho. Por mejor avria yo q̃ tuviessen deshecha en agua vna goma, que llaman Draganti, que comunmente llamamos Alquitira, y de aquella pongamos vna gota, digo del agua en que la ayan deshecho, esta es mas humeda, y pega mucho, y por mejor tengo que no le pongan nada, pues las vides entonces dàn mucha agua, y vaya el agua gomosa, cõ ella pegara mejor. Esta manera de enxerir no se puede hazer sino à la Primauera: porque entontes las yemas estàn gordas, y los sarmientos sudan reciamente. Esta se haze de otra manera, que es quã do ya está la yema abierta que tiene hojas, sacarla bien honda con vna punta de vn cuchillo, y queden las hojas en el sarmiento, y pongan en su lugar otra yema entera: que aun no este abierta, y põgan por encima por las junturas vn poco de estiercol de vacas, o de cabr... bien amassado.

Otra manera de enxerir.

Otra suerte ay de enxerir, que llama juntar, y esta mas es de lindeza que de prouecho, y entre muchas prenden pocas, es mas para jardines, y verjeles, que para otros lugares. Es para que en vn razimo ay vbas de diversas colores, linages. Hazese desta manera, y dello ay dos formas. La primera es, si estan vides juntas de diversos colores, o veduños de tal manera que se puedan bien juntar los sarmientos por junto donde nacen, o ygualarlos, que esten bien juntos, y apareados. Hiendanlos por medio, con tal que las yemas que quedaren queden biẽ sanas, y sin lision, y juntenlos bien por las corraduras, de guisa que parezcan ser vno, y atenlos bien, y embarrenlos encima: y queden las yemas fuera de la tadura, y si fueren tan largos que puedá estar enterrados, y las puntas fuera es mejor. Y despues de bien juntos que parecen vno, y yà que están bien soldados, cortenlos de las madres, y soterren bien aquello de los troncos que estaua por soterrar, para que por alli echen barbajas, y despues escarven, y corten las puntas junto à las junturas, y los sarmientos que nacieren en lo juntado, lleuarán los razimos varios, segun dizen. Otra regla ay deste enxerir, que puede lleuar, y mas diferencias de vbas, que la primera que aquella no puede recebir mas de dos linages, y esta segunda quatro, y cinco, y mas.

Han de tomar vn caño de barro largo quanto dos palmos, del gordor de vn astil de azadon, y antes que le cuezan hiẽdanle por medio, de alto à baxo, y cuezanle muy bien, y alli pongan quatro, o cinco sarmientos delgados, que estèn ya presos en otras partes: y para esto es biẽ auer puesto quatro, o cinco barbados jũtos, y metanlos en el caño por el segundo tercio de los sarmientos, y atenlos fuertemente, que no se puedan apartar: porque ansi los sarmientos quando hincharen se hermanarán. Otros los passan por vna caña de vaca, mas esto no se puede hazer sin lision de las yemas, y sarmientos, yansi los entierren todos, salvo las puntas: y si entonces ponen barbados, aparte cada vno vn poco por si, porque

que prenden mejor, y dende algun tiẽpo que eſtaràn ya bien conſolidados vnos con otros, deſaten el caño, y corten los ſarmientos por donde vieren que eſtàn mas juntos, como quien jarreta cepa, y tornenlo à cubrir caſi todo de tierra. Dize Columela, que por aquello juntado echarà algunos pampanos, y que le dexen algunos de los mejores, y que en aquellos lleuarà razimos de diuerſos colores, y veduños. Dizen algunos, que para q̃ brotẽ por alli, les dèn dos, o tres piquetes, mas yo no aprueuo eſtos piquetes, ni en la rama, ni en la raiz para efeto de brotar por ellos. De otra manera lo enſeña Albumaràn Abencenif, ſin cortarlos de la vid, por eſſo enxiré aqui ſu capitulo. Tomen al tiempo del podar donde huviere vid blanca cerca de vid prieta, o de otro color, o veduño, y tomẽ el mejor ſarmiento, mas delgado, y verguio que huviere en cada vna dellas, y enxiranlos en vno juntos, y corten los cabos igualmente, y vayan las yemas jũtas con otras, y tambien los ſarmientos, y ponganles ſu barro encima, y cada tres dias los rocien con agua del rio, y dende endos años cortenlos de las madres, y plantenlos en otra parte, dizen que llevarà en vn razimo vbas blancas, y prietas. Y ſi tomaren tres ſarmientos de tres veduños, y colores. y los hendieren ſutilmente que no ſe dañe ni fallezca el meollo, y los juntaren vno à otro, y ſean tales que vengan las yemas iguales, de guiſa que quando los juntaren vengan las yemas juntas, y ſe junten de forma que parezca todo vn ſarmiento, y atenlos cõ vnas jũcias, o cuerdas, o mimbres: cõtalq̃ las yemas quedẽ fuera del atadura: y embarrẽlos bien con eſtiercol de vacas, y encima con buen barro, y ponganlos acoſtados en vn hoyo, que tenga de hondo dos palmos, o poco mas, y de aquellas yemas atadas dexen dos, o tres ſobre tierra, y no mas, y rieguenlos lo que huvieren meneſter, haſta que prendan, y junten bien vnos con otros. Eſtos tales por aquellas yemas dizen que echaràn ſarmientos que lleuen vn razimo de todos aquellos veduños que vàn enxertos. Y ſi los huvieren de traſponer, ſea dende en dos años que eſtaràn bien ſeguros. Los que tuvieren voluntad de enxerir eſtos veduños en vno, para en vn razimo, como he dicho, y eſtén los ſarmientos en la vid, deuenlos enxerir todos antes en vna meſma cepa, y en vna meſma meſa, y deſpues los podràn juntar mejor, que mas facilmente juntaràn los ſarmientos que eſtuvieren en vna vid, y en vna meſa, que los que eſtuvieren en vides apartadas. Abencenif, dize anſi, ſi las vides ſe enxiren en mirto (que es arrayhan) lleuarán entre cada dos granos de vbas, vna hoja. Eſtos ſe pueden enxerir de barreno, o paſſado, y aun de meſa: y porque mejor prenda deſmochen las ramas del arrayhan, y dende en dos años le pueden traſponer. Eſtas maneras de enxerir he alcançado àſaber, cada dia ſaben mas las gentes, porque con el tiempo ſe hallan mas coſas: quiẽ ſupiere mas formas de enxerir deſtas, que aqui he dicho, añadalas aqui, y ponga ſu nombre, que yo le doy liçencia para ello, o haga otro tratado, porque ſepan las gentes, que muchas vezes lo que no queda eſcrito, juntamente perece con ſu Autor. Queda dezir de las maneras que ay de enxerir algunas medecinas, y olores.

CAP. XIV. *Como ſe ayan de enxerir algunas medicinas, y olores en las vides, y para que nazcan vbas ſin granillos.*

ENſeña primeramente Paladio enxerir triarca en las vinas, y dize, que las vbas, y paſſas, vino, y vinagre, y ceniza de las vides aſsi enxertas, tienen la meſma virtud de la triaca, aſsi para mordeduras põçoñoſas, como para otros ſemejantes males, y bocados, lo qual dize, que ſe haga deſta manera. Tomen el ſarmiento quando le han de plantar, y hiendanle quanto tres, ò quatro dedos, por medio del tuetano, y ſaquenle todo aquel meollo muy ſutilmente, y en ſu lugar hinchanlo de la mejor triaca que pudièren auer, y tornenlo bien à atar con vnas juncias. Algunos vſan à hinhar la cabeça del ſarmiento en vna cebolla albarrana, porque lo conſervarà mucho tiempo verde, haſta que prenda.

Dize Albencenif, que es bueno que cada ocho dias, haſta que eſté preſo lo rieguen con agua, en que ayan deshecho vn poco de triaca, y dizen, que ſi el ſarmiento deſta vid traſponen à otro cabo, que no tendrà la virtud de la madre. Si deſta manera puſieren peſo de algunos granos de eſcamonea, tendràn el vino, y las vbas, y paſſas virtud de lauar el viente, y ſi granos de apio para durmir. Con eſta tal arte pueden bien enxerir medicinas, y olores para que las vides tengan ſus propiedades, y por vna deſtas maneras de enxerir, aſsi puede quiẽ vn viuo ingenio tuviere, inventar otras muchas. Mas yo no enxeriria eſtos olores, y medicinas deſta manera, que Paladio

dio

dio enseña, porque creo yo que antes q̃ prendan las vides assi puestas, se perderá del todo, o mucha parte estando assi so tierra con la humidad, y por esso me parece mejor, y que mas seguramẽte se enxeriràn, como luego aqui dirè del enxerir del almizcle, y otros olores. Quien quisiere que la vid lleve vbas de olor almizclado, ò otro semejante, puedelo hazer de la manera sobredicha, ú de otra forma, a mi parecer, mejor, y mas ligera y mas presta.

Para hazer vbas sin granillos.

Del enxerir olores

Quando la vid es nueva de cinco, ò seis años, podenla antes del Invierno: porque entonces no llora, ni al tiempo del Verano, quando se ha de hazer el enxerto no se desaguara, y por baxo de los pulgares en algun codillo, denle vn barreno a sotlayo, que llegue al coraçon de la vid, y alimpienlo muy bien, y metan alli lo que quisieren, almizcle, o ambar, para que huela bien, ò azafran para que alegre el coraçon: aunque el vino de si mesmo haze antos alegres, ò lo q̃ mas le agradare, ponerseha buena cãtidad, por que cunda bien la vid, y ponganle encima vna cuña muy justa y fuerte, porque no desague por alli, y pongã su barro en cima. Esto se haga a la Primavera, y en principio de creciente, y en vid nueva, y antes que comience a brotar, y assi puede enxerir qualquier olor, o sabor, o medicina.

Iten, Paladio enseña, y dà otra regla de enxerir estos olores y medicinas. Tomen vna olla nueva, y delaten poca tierra en media açumbre de agua rosada, o de qualquier otro olor, y virtud, ysea tierra nueua, que nunca se aya labrado, ni estercolado, que algunos llaman virgen, y esté bien mas espesa que lexia, y metá alli las cabeças de los sarmientos, y entierren la olla, bien cubierta al Sol, como no caiga nada dentro, y los sarmientos queden de fuera, y estén alli hasta que las yemas engorden vn poquito, y luego los deuen plantar en el lugar que han de estar en aquella agua pueden deshazer qualquier olor, o cosas cordiales, que quisieren, y hasta que estén bien presos los pueden regar la raiz con alguna caña con esta tal agua, porque mejor se ayuden. Yo tendria por mejor, y mas facil, y cierto, si fuessen puas para enxerir las que assi estuviessen en aquel agua, q̃ no sarmientos para poner. Queda dezir, como se ha de hazer para que nazcã vbas sin granillos. Tomen a la Primavera quãdo podan vn sarmiẽto que sea nuevo, delgado, vergio, y muy gentil, y aun si fuere barbado, será mas seguro, y hiẽdale igualmente por el cuetano todo, quanto ha de entrar so tierra, y saquenle todo aquel meollo, o cuetano, todo muy sutilmente, sin mas llegar al sarmiento, y desque lo ayan sacado, tornenlo a juntar como estaua primero, y aten todo lo hendido biẽ con sus juncias, excepto las yemas, y embarrenlo con estiercol de bezerros, y entierren todo aquello que assi està llagado, y algo mas (y como dixe arriba) algunos ponen la cabeça del sarmiento metida en vna cebolla albarrana: porque los mantiene frescos mucho tiempo, y prẽde mejor. Esto ha de ser en lugares viciosos, y que tengan humor suficiente, o que les passe cerca el agua: porque lo que les falta de virtud, sacado el meollo, se supla cõ el humor artificial del regar; y algunos ay que sotierran jũto a la postura vn cuerno lleno de agua, bien atapado, que dè tẽpero al sarmiento, ò vna botija de barro, que sea nueva, no vidriada, porque se trasagua mejor, y buscanles otros regalos de sombras. Y puedese esto, a mi ver hazer mas seguramente para prender, y mas facil, y para lleuar fruto mas presto, y el sarmiento no perecerá. No corten el sarmiẽto de la vid, sino en ella se hiendan, dexando alguno sano, junto al nacimiento: Y saquen todo el meollo en lo que obieren hendido, y tornenle a atar, y embarrar, como arriba dixe; y en las yemas que estàn en lo desmeollado saldràn sarmientos que lleven vbas sin granos, y avrà en vna vid de vnos, y de otros.

Las vbas sin granos son muy excelentes para passar. Y quien quisiere probar algunas destas experiencias, deue de vna manera hazer muchas posturas: porque si vnos se perdieren, otros quedaran, que aun no prenden todas las plantas, q̃ muy sanas se ponen, quanto mas las que vàn assi llagadas, y lastimadas. Mas siendo cierta la manera de enxerir los duraznos en sauzes, o membrillos, para no llevar cuescos, por mejor avria enxerir assi las vides para que no lleuen granillos. Luego sucede tratar de algunas enfermedades de las vides, y poner los remedios que tienen.

CAP. XV. *De algunas enfermedades de las vides, y de sus curas.*

ESTE tiempo de la Primavera, es el mas oportuno, y aparejado que otro ninguno, para que si alguna vid està enferma la puedan remediar, y curar los defectos que tuvierẽ, porque en este

tiempo todas las cosas se remueuen, y principalmente las plantas. Las enfermedades de las vides, son de dos maneras, que vnas son interiores, como las enfermedades en los hombres, que vienen de mala disposicion del cuerpo, como calenturas, y otras semejantes. Otras son exteriores, q̃ vienen de fuera, como las heridas de cuchilladas, y descalabraduras. Los males q̃ vienen de parte de dẽtro vno es llevar vba, y no llegar a perfecta maduracion, sino q̃ antes, ò se le cae, ò se le seca, ò se está hecho agraz. A esta enfermedad le deue curar, tomando buena cantidad de ceniza, y orina de personas, q̃ esté bien podrido, y todo mezclado, y cõ la mitad de agua, hecha vna escava bié hõda, echar a las raizes, mas ha de ser poco vinagre, y bié aguado, y la ceniza sea de vides, ò sarmiẽtos. Tãbien aprovecha hazer cernada cõ el vinagre, y embarrar las todas por el cuerpo. Estas medicinas se hagã buenos dias, antes q̃ las vides broten, y antes que escaliente el tiempo.

Si tiene resecos, ò está hormigosa, ò cocosa, tayãle todo aquello reseco, y malo hasta lo viuo, q̃ no dexe nada de aquello que estuviere assi afistolado, hasta q̃ allegue a lo verde, para q̃ desde alli torne a criar como carne nueva, y tomẽ alperchin que no sea salado, y con ello amassen barro, y embarren todo aquello, echen alpechin, porque es muy cõtrario a las hormigas, y otras savandijuelas; y si alpechin no pudieren auer, cuezã en vna caldera muchas hojas de azebuches, ú de olivas, sino ay azebuches, y cõ aquella agua, y hojas amassen el barro; y despues de las auer assi embarrado, cubranlas bien de tierra.

Si lloran mucho al tiempo de podar, descubran las raizes, y en la mas gorda raiz denle vna cuchillada; esto es, como las fuentes que hazen los Ciruxanos. A mi ver no ay otra tal medicina, ni remedio, como a la vid vieja, ò enferma, ò cocosa, tumbarla de cabeça, que de vieja se haze nueva, y de enferma sana, y de este ril fruituosa, ò jarretarla para que eche nueva madera, para que se haga nueva vid, ò enxerida.

Dize Abenceniz, que quando assi llorare mucho la vid, que le descubran biẽ las raizes, y busquenlas bien, que en vna dellas hallarán vna vena gorda, y aq̃lla cortenla, y dende en algunos dias, embarrenla bien, y cubranla de tierra. Si se le paran las hojas amarillas antes de tiempo, ò coloradas, es señal de indigestion y flaqueza, hagan en la raiz vn agujero con vn escoplo, ò barreno, ò taladro, y metan por alli vna cuña, de qualquier palo que sea, porque no le dexe cerrar, y no sea muy justa la cuña, y cubranla. Es muy bueno que de pocos a pocos dias la rieguen, y sea, si ser pudiere con agua salobre. Quando se caen las hojas, ò el fruto, tomen ceniza de encina, y de sarmientos, y amassenla con vinagre, y embarrẽ bien las raizes de la vid, y cubranla de tierra.

Las vides que llevan muchos sarmiẽtos, y poco fruto, hazerlesha provecho podarlas tarde, y largo, deslechugarlas, escavarlas, y ponerles arena del rio, y ceniza al pie, y hazerlesha provecho; y aũ serlesha provechoso que esté escavadas todo el Invierno para que aprieten algo y no lleuen tanta rama.

El pulgon, y otras semejantes savandijas, que dañan mucho à las vides, por la mayor parte no se crian sino en valles y lugares viciosos, donde el viento no puede bien coger, que en los altos, ò nunca, ò muy pocas vezes se crian. Dizen, q̃ para que las viñas no las crien, que al tiẽpo del podar, vnten la podadera con vnto de ossso, ò cõ ajos majados, deshechos con azeyte; y quãdo la podadera perdiere aquel olor, tornenla a vntar mas vezes: mas no lo tengo yo por cierto. Y si sahumaren la viña con cera, y piedra çufre perecerá todo el pulgon, gusanos, y hormigas, segun dizen los Agricultores, mas para contra el pulgon, es bien que la viña esté muy limpia de yerva, porq̃ entre ella se cria, y es necessario cogerlo de las cepas con vnas talegas, que tẽgan la boca ancha, y lo baxo angosto, poniendolas so las cepas sacudir, que caygan dentro; y esto se haga antes que ello siemente, que aqui en Talabera llaman carrochar, que es como las quereras de las moscas, las quales dexan en el enves de las hojas, y quiten todas las hojas que las tuvieren, porque las que quedan, roen, y abrasan la cepa. Y para que la simiente del pulgon se desarraigue, es biẽ que en las viñas donde ha estado, que descorte zen la cepa; porque alli queda, y se conserva, y torna à renacer. Y si donde ay hormigas echaren alpechin, todas perecerán, y agua de torvisco. Y si en medio de la viña, ò en algunos lugares de ella, soterraren vn vientre de carnero con su cargo, de manera, q̃ quede algo de fuera, juntarsehan à el todas las savandijas de la viña, pulgon, langostas, y vnos escaravajuelos q̃ comen los pampanos, y otras semejantes, y alli las podran matar, y en

dos,

dos,ò tres vezes q̃ esto hagan destruyrán todas aquellas savãdijas: esto se ha de hazer en el tiempo que comiença el pulgõ.

El arbol,ò cepa que tuviere,ò pulgon, ò hormigas,sea sahumada con piedra açufre,y todo aquello perecerá. Lo mismo dizen q̃ haze la raiz de la higuera,mayormẽte si es loca,puesta sobre la vid,ò arbol

Iten,es muy buena cosa,que donde ay hormigas pongan vn cuerno de algũ carnero muy viejo,que tenga muchas buelras,y todas se acogen à el,y allí las podrá bien matar.Assimismo quando el pulgõ, ò el oruga estàn en capullo, es cosa muy ligera cogerlo à mano ,que quando estàn los pampanos tiernos , y quemenlo. En ninguna manera lo sotierren , porque allí con el calor de la tierra empollã mas ayna,nace,y multiplica mas.Para las hormigas,si vienen de fuera,es bien que hagan vn buen circuyto de ceniza al pie de la cepa,o arbol,mas no ay tal para matar las como agua de torvisco.Ay otra manera de vnos gusanillos, y tienen muchos pies , que Plinio llama Colvolvulos, que quiere dezir,que se rebuelven à la hoja, ò pampano,y lo roen todo. Dize,que estos perecen si les haze esta diligencia,y estos son de la simiente del pulgon.Tomen dos dos cantaros de alpechin,y cuezãlos hasta que espese como miel,y desto,y del alcrevite tomen partes iguales,y tornẽlos à recozer,y con esto sahumẽ la viña quãdo haga vn poco de ayre, poniendose de aquel cabo de à donde viene el ayre,para que lleve el olor por toda la viña.Esto hagan dos,ò tres dias,y perecerán de todo punto,y esto mas pertenece à los parrales,y vides,que estàn armadas en arboles, que à las baxas:porque el humo mejor và de lo baxo à lo alto.Otros vntan con esto el pie de la vid,para que ni ellos,ni otras savandijas puedan subir:mas esto es para vides que estàn arrimadas en arboles:que se puede hazer maspresto,que para otras seria muy trabajoso.Si las vides son viejas,ò flacas,ò mal hechas,es bueno hazer vn hoyo,y tumbenlas de cabeça,sacando fuera vna punta,y desta manera pueden viuir in æternum,mas muy mejor es jarretarlas por lo baxo,y enxerirlas.El arte para tumbarlas,o hundirlas, es esta. Hagan vn grande hoyo en derredor de la vid,y sea bien hondo,y no corten,ni arrãquen ninguna de las trẽças,o raizes principales,y hecho el hoyo,miren azià donde se acuesta la vid, y azià aquel cabo la assienten muy bien,sacando vna,o dos, o tres,o quantas puntas quisieren, o conuinieren,y no acaben de henchir los hoyos, porque se hagan las raizes abaxo,y pudrirà lo viejo todo, y hazense las raizes nuevas. Digo que la tumben azià dõde ella se inclina,salvo si no estoruasse lo ò và junta con otra cepa, que si esto haze, guienla à otra parte.

Otro mal ay que suele echar mucho à perder las viñas, que son los yelos para esto ay dos maneras de remedios. El vno es,que las poden como arriba dixe o tan temprano,que antes que venga el yelo, y tiempo apretado,esté sanas, y duras las cortaduras,o tan tarde que ayan bien salido los frios. Con todo digo, que sea antes que abroten. El otro remedio es,que tengan continuamente la viña muy cauada.Porque segun dize Teofrasto,la viña que no està cauada, mas se quema del yelo, que la que lo està, y la mal labrada mas que la bien labrada. Por esso quien quiera procure tener su viña bien cauada, que allende de ser mas frutifera tendrá este seguro,que no le harán tanto daño los yelos, como al que la tiene llena de yerva, cardos,espinas, los quales no se crian sino en las viñas de los necios, y para poco,segun testifica la sagrada Escritura,aunque mejor,y mas prouechosamente se deue este dicho aplicar, y entender por la viña del alma,la qual auemos de procurar que no crie espinas, ni çarças, ni cardos de pecados, sino que esté bien labrada,llena destas obras, que son espiritualmente arboles frutiferos, y al proposito. Porende, toda persona procure antes tener diez alançadas bien tratadas, que veinte echadas tras las espaldas. Que en el mundo no ay cosa a quien tanto daño haga el olvido, y escasseza como la viña que el oluido de vn año, en quatro no le oluida, en especial si es en el podo,o caua. Y muchas vezes se yelan las vides tanto, y de tal manera que no solamente se queman los pampanos nuevos, mas aun la cepa, lo qual se conoce quando no torna bien à echar, sino poco,y malo, y desmedrado, à estas tales es mejor,y tornan mejor, jarretandolas por sotierra, y tornan mas presto que no de lo 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 arada, o açada, o roydas. Si està en tal manera destorpado que sea mas lo dañado, que lo sano, corten todo aquel braço; y si estuviere quebrado limpien bien la llaga, quitãdo todo lo malo,hasta que llegue à lo sano,o tomen alpechin que no sea salado,y cue-

zanlo hasta que esté espeso como miel, y desque estuviere frio vnten cõ ello muy bien todo aquello llagado, y embarrẽlo encima cõ estiercol de ouejas, ú de novillos, y echenle tierra encima, de manera que quede bien cubierto. Devẽ guardar qualquier plára, en especial quãdo pequeña, que no la royan ganados; porque no ay cosa tan pestifera les sea, ni que tanto daño les haga. Mas si por ventura la vid estuviere yà royda, miren si en lo baxo ay alguna yema sana, y corten el sarmiẽto junto à la yema, porque ella torne à brotar. Porque es la verdad que della creerà mas en vn año, que de lo que está roydo en quatro, y sino ay yema, ò la jarreten, ò la enxiran.

Item, acaece que de yelos, ú de grandes calores, algunas vides estã tomadas, que estàn como adormidas, y no echan rama alguna, veã si estas tales estàn verdes en lo baxo, y jarretenlas, y enxirálas; porque en lo alto no tiene por dõde brote, que està como ciego, y enxiriendolas luego echarà bien, ò denles dos, ò tres cuchilladas por baxo despues de las auer jarretado, porque por alli alance algun renuevo; que toda vid por do ha sido llagada echa, y cubrála toda de tierra. Assi mesmo quando nieva (mayormente en las tierras q̃ yela mucho) si la nieve queda encima de la vid, quemale todos los braços; por esso quando aya nevado sacudan todas las cepas, y los arboles de qualquier natura q̃ sean; porque quando el yelo sobreviniere, no halle en que prẽder, y hazer fundamento, y no harà tãto daño; porque dõde ay mas humor, el yelo haze mas impressiõ; y por esto no se yelan tãto las viñas que estàn en los arenales, como las que estàn en tierras gruessas, y humedas, ni los de las de los altos, como la de los llanos, y valles.

CAP. XVI. *De los tiẽpos, y maneras de arar, y cavar las viñas.*

EL cavar, ò arar las viñas tiene casi todas las propiedades, que arriba dixe, que tenia el arar los campos, y tierras, hablando en el primer libro de las semẽteras, y por esso vean que dén esta labor de manera que aproveche bien à la viña, guardando los tiempos convenientes a ella, que si assi no lo hiziessen, mas seria dañar que aprovechar. Esta es vna labor con que mucho rejoveneesce la viña, y qualquiera otra heredad, yendo dada cõmó cõviene. Han de cavar la viña, cavar digo, porque si ser pudiesse, no querria ver arado, ni bestias dentro della, mayormente en las baxas, que las que estàn en arboles no reciben tanto daño. Digo, q̃ la han de labrar, si es tierra rezia quando esté hueca del agua, y no esté mojada, porque no se haga barro, ni se pare empẽder nida. En los arenales, y tierras floxas, sin trabajo las pueden bien labrar antes que llueva, y aun es mas provechoso para q̃ mejor beban el agua que sobreviniere estando mollidas, y abiertas.

Quiere donde son tierras rezias tres cavas, ò vna reja, y dos cavas. La primera ha de ser en acabando de podar, y aun si se poda antes del Invierno, querria q̃ à lo menos mulleessen las cepas al derredor, y les quitassen toda yerva: porque no se quemen, que arriba dixe, quanto aparejo daua la yerva, para que la viña se quemasse cõ los yelos; esto digo que se haga si la viña no se escavò. Digo assi, q̃ la primera cava, ò reja en acabando de podar, y si entonces no fuere, sea en todas maneras antes q̃ abotone, porq̃ no reciba daño. Esta labor ha de ser honda, y porq̃ mate la yerva, y mulla desde lo hõdo, y si ay grama, quitensela; alomenos no la dexen al pie de las cepas, que las esquilma, y de substancia, y daña mucho.

Paladio dize, que perece la grama, si cavan la viña con vn azadon de cobre templado con sangre de cabron. Es muy singular cosa traer puercos en las viñas desde en acabando la vendimia hasta la Primavera; porque comen la yerva, y arrancan la grama, deshazen las topineras, los escondrijos de las hormigas; hazen hoyos muy grandes, y es la verdad, que cauan toda la viña, y sacan de raiz toda la grama; anden con todo esso en tiempo que no hagan barro, que tambien han de mirar tiempo conveniente para ello, como para los cavadores: y en todas maneras procure el señor de la heredad de traerlos alguna temporada en su viña, y vera el grandissimo provecho que dello avrà, con tal que sea desde hecha la vendimia, hasta el comiẽço de la Primavera.

Con que perece la grama.

Vn inconveniente ay en esto, que no son buenos donde ay oliuas: porque desde acabada la vendimia, hasta salido el Invierno, siempre ay azeytuna, y puedensela comer. La segunda labor se llama binar, esta se ha de dar antes que cierna la viña, o luego despues de auer cernido: y sea antes que maduren las simientes de las yervas, que si guardan que la yerva cure su simiente arando cuciima seria sembrarla, y no destruyrla. En esta labor anden con grãn tiento los cauadores,

Binar sea antes que maduren las simientes.

dores, porque no lo haziendo, derrocariã mucha parte del fruto, y mancarian hartas cepas, quitandoles la madera para el año siguiente. En esta labor no ay necessidad de ahondar tanto el azada, como en la cava primera. La tercera es terciar, y esta en las tierras que son sueltas, no es necessaria, digo si no son viciosas, y que crian yerva. En esta labor ha de yr la azada liviana, como arrastrada no mas: porque levante el polvo, que segun dizen los Agricultores en lugares humedos, con el polvo crece mas la vba, hazese mas sabrosa, y madura mas ayna, y no se pudre tanto, porque aquel polvo enxuga mas el humor. Esta tercera cava es mejor en lo humedo que en lo seco: porque en las tierras que son secas, siendo el polvo seco, se seca ria mucho el razimo.

Co el polvo de la azada crece la vba, y madura.

Esta labor se ha de dar por las mañanas y tardes: porque yà entonces refresca el tiempo, y si se diesse en medio del dia con el calor, escaldarseian las cepas, y el fruto.

Este sea auiso principal, que quando llevan cavadores à la primera elada, que los lleuen en todas maneras antes que abotonen los yemas: porque lo vno no haràn daño alguno, que no derrocaran aquellos pampanillos que salẽ: lo otro podràn mas sin peligro mouer toda la tierra en derredor de la cepa, que es lo principal del cavar, y aun por que andaràn sin temor, ni cuydado de derrocar algo, y harà doblada obra lleuando los peones de mañana, porque van descansados, y no sienten tanto el trabajo con el frescor de la mañana, y de spues entre dia pueden reposar vn poco, y aun el cauar por medio dia, si haze grande Sol, escalda la cepa, que no es menos dañosa la tierra con gran Sol, que con grã de lluvia. Los peones para cauar sean en el cuerpo antes doblados, y pequeños que no altos: porque mejor se amañan à andar baxos, que no quebrantan tanto los lomos. Y si el señor de la heredad tiene esclauos que anden con hierros, este es oficio del campo en que mejor le pueden servir: porque no han de yr corriendo en este oficio tras el lobo que lleua el cordero, ni han de dar las bueltas que dan los q̃ aran. No digo que hazen mejor este oficio los aherrojados, que otros, mas que auiendo estos en casa, este es oficio del campo, que ellos mejor pueden hazer, y à que menos estorvan los hierros que traen. Torno al proposito.

Si las cepas no han sido escavadas, quitenles la tierra toda que han tenido jũta, y ponganles de aquella que està holgada en los entreliños. Y si estan en tierras calientes, cubranlas bien, con tal que sean tierras secas, y si son tierras humedas, no las cubran tanto de tierra, como dixe arriba, dõde trate del escauar, y acogombrar. Las viñas que son nueuas, y las viejas, quieren ser cauadas muchas vezes, porque cobren fuerça, en especial las que son nueuas, quieren en el Estio ser mollidas vna vez cada mes, porque si la tierra està empedernida, ellas estàn ternezicas, y luego se secan, que no ay cosa que tanto conserue el humor en la tierra como cauarla muchas vezes.

Parece que estas edades en las vides corresponden à las de los niños, y los viejos, que quierẽ mas regalo que los que son robustos mancebos, y mas sufridos de trabajos. Quien lleuare muchos cauadores, deuelos partir en dos, o tres partes, porque vnos à porfia de otros darse han priessa por salir con su honra. Si es la tierra llena de yerva, deuenla cauar en menguante, porque mas ayna se seca la yerva. Si son viñas puestas en arboles, puedenlas arar en todo tiempo sin peligro, y arenlas quanto mas hondo pudieren, y quando jũtaren cabe ellas, vayan con gran tiento, no desgarren alguna raiz. Toda vid que es arada tiene necessidad, que porque el arado no puede llegar à las cepas, que las cauen bien en derredor con azada, y las cuerquen, como he dicho, que conuiene, mas yo soy muy enemigo de acogombrar, ni por cat las cepas, ni otro arbol alguno, porque les haze mucho daño, salvo si no estàn vsados à ello, sino dexalles llana la tierra à la raiz, como he dicho arriba. Y como en el primer libro dixe, que las tierras rezias se auian de arar mas vezes que las que son sueltas, lo mesmo digo en las viñas: y si en lugares viciosos, crian vides que tienen el hollejo tierno, y pues que se suelen podrir, no las cauen muchas vezes, à lo menos no muy hondo, si no si mata yerva, mas si son vbas tiessas, y enxutas como las alvillas, no le harà daño ahondar la labor, mas antes mucho prouecho, porque son vbas à quien haze mucho bien el vicio, y digo para crecer, que para vino, mientras mas enxuto es el suelo, mejor vino se haze, sea en qualquier linage de vbas, y aun mejor vino es el de la viña no muy labrada, que de la que es muy labrada, por que no es tan viciosa la vba.

La viña q̃ tiene yerua se cave en meguãte.

Quando yela no deuen arar ni cauar las viñas porq̃ recibe mucho daño, ni aun quãdo cuernen, hasta que estén yà los razimos muy bien tiessos: porque en el vn tiempo

reciben mucho daño las vides en su madera, y en el otro escaldanse los razimos, y amenguase mucho el fruto en aquestas dos labores del cavar, y del podar: conviene principalmente tener grande diligencia que se hagan en los tiempos, y maneras que deven; porque en esto la viña no consiente señor olvidadizo, ni perezoso, ni escaso, que mientras mas vezes es cavada la viña, mas fruto dà, y mejor: mas si la tierra es muy viciosa, es mejor el vino mientras menos labrada, digo estando cavada, o arada la viña, mas de que esté à mata yerva, no es assi: porque la mucha labor en tierras gruessas dà 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 estiercol.

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

AVIso es muy principal de todos los Agricultores, que todo estiercol de animalias es provechoso a las viñas (digo à las que está en tierras frias, o humedas, porque à las calientes, quemalas mucho) y que ayuda mucho à las cepas, que con ello cobran mas fuerça, y llevan mas fruto. Mas quanto aprovecha por vn cabo, tanto casi daña por otro, que el vino de viñas estercoladas, es de poca fuerça; enturbiase mucho, sabe à verde, y presto toma qualquier mal sabor, y en quantas vasijas le echaren, por claro q̃ este, en todas hize suelo, y es de poca dura, y por esso buscaron otra manera de estiercol cõ que las cepas se adobẽ, y el vino no se corrompa. Quanto à lo primero, no todas tierras han menester ser estercoladas, y las que quieren estiercol, no todas lo hã necessario por igual medida, ni para todas cõviene qualquier manera de estiercol.

Las tierras que son de su naturaleza gruessas, y substanciosas, mayormente si son calientes, no tienen necessidad de estiercol, ni en las tierras que son calientes, y secas. Porque el estiercol en las vnas auicia mucho, haze podrir la vba, y mal vino, en las otras con el calor secas mucho. Es necessario el estiercol en las tierras frias, en las ligeras, flacas, y floxas, como arenales, y otras semejantes; y assimismo en las viñas viejas, con que no sea tierras secas. Con todo esso, porque en las tierras calientes ay algunas que han menester ayuda de estiercol, y lo de los ganados, o bestias caseras, o no lo ay, o es lexos para llevarlo, o es nuevo (que para viñas ha de ser muy añexo, y podrido, que yà no queme.) Dirè algunas maneras de estercolar, segun las que ponen estos maestros, apropriando á cada tierra lo que mas le conviene. Todo estiercol de animalias, sino ha passado sobre el año en podridero es malo para las viñas que crian muha yerva, y con el grande ardor dello quema las cepas, y lo viejo es bueno, por la razon contraria.

El estiercol de los puercos por ser en demasia caliente, es malo, sino està primero quatro, o cinco años en podridero, excepto sino fuesse para en tierras frias, y que se rieguen. Todo estiercol de animalias, quãto es bueno para tierras frias, y floxas, tãto es de malo para las calientes. y rezias, excepto sino fuesse echado en lo muy hõdo del escava, y que vaya mezclado con otra tanta tierra, y despues tornenlo à cubrir bien encima, y vaya podrido, que para viñas, y arboles ha de ser muy podrido, que aya perdido el calor, y echado antes del Invierno. Para en las tales tierras que son calientes, conviene mas esta manera de estiercol que àora diremos, que ninguna manera.

Nueva manera de estercolar viñas.

En acabando de caerse la hoja, siembren por toda la viña, o escaven las vides y en las escavas siembren altramuzes, y despues tornenlos à cubrir con muy poca tierra, y bastara que à cada pie de vid, echen dos puños de ello, y despues que estèn grandes, derruequenlos, y cubranlos de tierra: y si es donde se puedan arar, àrenlos para que se pudra. Aquesta manera es tan singular para estercolar, que es cosa maravillosa, ayuda mucho à las cepas, y es sin ningun perjuyzio del vino; porque los altramuzes engordan mucho la tierra, y la dàn muy grande sustancia, segun dizen aquellas, que en esta arte de Agricultura escrivieron: y esto se puede muy bien hazer en todas las maneras, y diferencias de tierras, o flacas, o rezias, o secas, o humedas, calientes, o frias, lexos, o cerca: lo qual no se puede hazer con ninguno de todos los otros estercoles tan facilmente como con esta suerte de estercolar. Ay otra manera de estercolar: la qual manera conviene demasiadamente mucho à las viñas, que son viejas, y es tal, que toda la sustancia de ello se convierte en sustancia y fuerça de la vid, y es, tomar vrina de persona, que esté bien podrida, y de ella, y de agua partes iguales, vn buen cãtaro, y escaven la vid, y echenselo al pie, y aguarden à q̃ se embeua, y echenle algun poco de tierra encima.

Otra manera de estercolar las parras

Esto

Esto han de echar sobre tarde, porque no se escaliente luego con el Sol. Esto es muy bueno para las viñas que están armadas, o para los parrales, porque por ser pocas puedese muy bien hazer: que para essotras viñas, por ser muchas las cepas, sería casi imposible. Esta manera de estercolar con vrina vsan mucho en Italia, y cogenlo desta suerte. Hazen so tierra vnas pilas grandes de boueda, con muy rezias paredes de ladrillo, o de argamassa, y hazen en vn cabo de la casa, vn caño donde todos vàn à orinar, el qual và á dar à la pila, y alli se guarda mucho la orina. Assi mesmo hazen esto en hartos lugares publicos donde anda mucha gente, como plaças, y otros semejantes lugares, que tienen sus apartados convenientes para ello, y aun paganse dello buenas rentas al señor que lo haze, y cuyo es. Toda las plantas que con esto assi se estercolan, lleuan mas fruto, y mejor, aun con la vrina se curan bié las vides enfermas, echandoselas, como dixe. Otra arte ay de estercolar, para quié otra no puede, y es, que en vendimiando escaue la viña, para que toda la hoja pare, y cayga en las escauas, y alli pudrá.

Todo estercolar ha de ser antes del Inuierno, alomenos nunca mas tarde de por todo el mes de Enero, y Hebrero, en especial este de la vrina sea por Enero, o Febrero, 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 à 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 están podridos en los vallados, soterrarlos con el arado por las viñas, hechos primero pedaços. La ceniza de sarmientos es mejor que otra ninguna para estercolar, escauen las viñas, y echenselas en las escauas en el mes de Nouiembre, o Deziembre, para que el agua que viene, incorpore bien la ceniza con la tierra. En qualquier manera que la viña se estercole, sea poco el estiercol, por que lo que es demasiado daña, que quema mucho, y el estiercol muy mejor es mientras mas añexo, y echenlo de mucho à mucho tiempo, no se hagan las vides à ello, porque quando les faltare no se les haga de mal. Todo estiercol de ganados, dura cinco, o seis años, que no ha menester estercolarlo otra vez, de estotras maneras de estercolar cada dos años, porque no dura tanto.

CAP. XVIII. *De la manera, y tiempos del deslechugar, y quitar las hojas, y cubrir.*

EL deslechugar, es vna diligencia que pocos hazen, porque pocos saben quánto es la cepa prouechoso, y es verdad que casi tanto grado es necessario como el podo, porque en ello se haze mucho bien à la vid, y à la vba; y no haziendose, aunque no se parece assi el daño, es cierto de mucho perjuizio. 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 desvariada, todo lo echará en mejoria de la misma cepa, engordará la rama, y la vba será mas medrada, y madura, y mejor, y no se podrirá tanto, y el año siguiente, estando la cepa mas limpia, mas escombrada, y desembaraçada de todas aquellas suziedades, y de los sarmentillos, será el podo mejor hecho, y mas ayna, y quitandolo quando está tierno, y verde, quitase mas ayna, no haze llaga en la vid, y si algo haze presto consuelda, no llora la vid entónces, y lleuará mas vba, y mejor. Han de quitar todo lo que ha nacido en lo viejo, y duro, todo lo que nace entre los braços, lo que nace al pie, y so tierra, excepto sino fuesse algun gentil sarmientonzillo, alguno que quede para barbado, para sacar alguna punta à otro cabo, que llaman mugron. La manera de deslechugar las vides.

Han de quitar assi mesmo las puntas de los sarmientos, porque antes rehagan y embrauezcan en gordo, que no sean delgados, y sin cuerpo, y lo que en largo auiá de echar lo conviertan en hazer cuerpo, y aun tambien si los pampanos son luengos, enredanse vnos con otros, y tropezando los que passan, desgarran los sarmientos de las madres, assi mancan muchas cepas. Es bueno cortarles todo lo que arrastra por el suelo, y dexar lo que basta para cubrir su cepa, excepto sino huvieren de escoger sarmientos para poner el año siguiente: En todo tiempo desque la vid comiença à brotar hasta la perfecion de los sarmientos, pueden deslechugar, y muy mejor, porque entonces pueden quitar en las yemas dobladas las que nacen en peor cabo, o las mas flacas, y las yemas que nacen por el cuerpo, y las sobarbas, y esto deue hazer cada dia, porque lo que queda mejor es mucho, y para los sarmientos que quieren q crez-

crezcan en largo, quitenles vnos ñetos q̃ nacen so las hojas. Muchas vezes acaece, que las vides muestran mucho fruto, tãto que es demasiado, y lo vno es á la vid carga demasiado, si lo dexan todo, que ni le puede criar, ni madurar, y aun con tanta carga pierdense muchas vides. Deue el q̃ desluchuga, como hazen los pastores quã do alguna puerca, o mastina, o qualquier otra animalia pare, mas de lo que buenamente puede criar, escogen los que mejores les parecen, y los otros, o los dàn, o los matan, porque aquella animalia se le hazia de mal chupandola muchos, y los que quedan, por tener mas mantenimiento crianse mas gordos, mas grandes, y rezios, pues no es menos en las plantas que en las animalias. Ninguna cosa puede biẽ sufrir mas de lo conuenible. Pues si alguna vid cargare tanto que perezca no poderlo bien mantener, miren que entresaquen los razimos, quitando los mas menudos, los mas desmedrados de los mas espessos los que estàn à las puntas de los sarmientos, por que aquellos nunca maduran bien, y no los quiten hasta que estèn hechos agrazes, porque hasta alli por auer humedad en las viñas pueden lo sufrir medianamente las cepas, y aquellos razimos aprouecharàn entonces algo, y por no se auer hecho esta diligencia acontece que quando estas vides cargan demasiadamente perecen, como dixe arriba, do hablè del podar. Y por que en este exercicio hago fin en toda labor de las viñas, dirè mi parecer que es lo que deuen hazer los señores, para que sus viñas sean bien tratadas, y es esto.

Nota este buen consejo.

¶ Toda persona que tiene alguna viña de buena grandeza, procure tener en su casa vn hombre, que sea (si fuere possible) antiguo criado de casa, por que este tal con mayor diligencia, y fidelidad, mirarà por la hazienda de su señor, o tenga algun buen esclauo, o moço fiel (pero es verdad que destos se hallan 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 siervo haze buen criado, siendole benigno, y humano, y tratandolo bien, y mansamente, y el señor aspero, y duro, de bueno le harà malo. Pues auiendo tal moço, continuamente ay en las viñas que hazer, vn tiempo harà hoyos, pondrà sarmientos, o en otro tumbarà vides de cabeza, y echarà mugrones, en otro tiempo adobarà vallados, ahondarà las azequias, cerrarà portillos, limpiarà los arboles, y las parras cauarà, escavarà, roçarà çarzales, cortarà rodrigones, y horquillas, y alçarà varas, y quando se boluiere á casa, si ay bestia traerà prouision de leña, y podarà, y enxeriràsi supiere. Haziendo pues esto guardarà la viña en Inuierno, que no la rehuelle, ni royan ganados, que es casi tanto necessario, como guardalla quando tiene fruto, y aun el Estio tendrà continuamente que hazer en la viña, y lo principal guardalla. Harà vasseras de higos, o priscos, o duraznos, y otras frutas, guardela de todo ganado, mayormente de las ouejas, q̃ con la lana rebueluen las yemas, y nunca por alli brota, o muy mal. Ansi mesmo guarde de las cabras que su roer es fuego, y ponçoña do llegan, que esto de los viñaderos que guardan las viñas, es la mayor burla del mundo, que no es al, que poner ladrones, y darles licencia que puedan hurtar, y aun pagarse encima, hazerlos señores, y que gozen de quanto el señor ha trabajado todo el año, y si entre mil ay vno bueno, claro es, que no puede dar cobro á tantas viñas, como toma à sus cuestas. Verdad es, que esto es mas costa para la bolsa, mas la viña que ansi fuere tratada, ella lo pagarà con doblado logro, que es la verdad, que paga bien el bien que en en ella se haze. En este tiempo si haze grandes Soles, y la vba se seca, podrala cubrir con la rama, o con hoja, y si son años viciosos, y lugares que pudren, quitarlesha la hoja, para que el Sol tueste, y enxuge, de lo qual no hazen nada los viñadores, si no emborracharse por las tabernas, y huertas, y comer lo mejor, y dexar perder lo otro, y venir cada dia por dinero.

CAP. XIX. *Como se han de guardar las vbas verdes, o passadas.*

En este tiempo, antes que venga la vẽdimia, ni carguen las aguas, se pueden hazer las passeras de los higos, y duraznos, y priscos, y coger las vbas para guardar verdes, o para passas. Hanlas de coger sanas, no demasiadamente maduras, ni tampoco por madurar agrazeñas, sino que estèn dulces, y tiessas: y si abueltas ay alguna dañada quitenle el peçon, y todo con vnas tixeretas, que vna vba que se pudre, daña todo vn razimo, y por vn razimo podrido se suelen dañar con el mal ayre que del sale corrupto, todas quantas estàn en la camara, y assi mesmo quiten los agrazes, hanlas de coger en menguante, antes que llueva es mejor. o si huviere llouido que se ayan biẽ enxugado en dias claros, y serenos, y a tal hora de el dia,

que

que el Sol ya bien enxugado el rocio, y humedad de la noche. Para guardar han de ser las vbas, ni muy gordas, ni menudas, sean de lugar enxuto, y ellas bien enxutas, y que tengan el hollejo duro, el razimo largo, y ralo: para esto son buenas jaenes, con tal que sean de lugar enxuto, son mejores de tierras arenisças, que de tierras gruessas, y viciosas, y de pocas vbas en el razimo, hebenes, o palominas sō buenas por ser ralas, y enxutas, y aun son tiessas. Y si ser pudiere de la viña à casa, no las traygan en bestia, que las rebaten, y magullan, que mas lindas, y enteras, y mas con su flor las traen mozas en la cabeça. El aguardarlas verdes, es de muchas maneras. La vna es, hazer sus colgajos, que vn razimo no toque à otro, y colgarlas donde les dē contino ayre que passe de vn cabo à otro, como hazian los Moros en Granada, en vnas azuteas pequeñas, sobre los tejados, con sus verjas al rededor, y vna red por los pajaros, y en lugar donde entre el Ayrē: porque el Ayre que entra, sino passa delante, corrompe, y ansi para aquesto es mejor baxo que no alto, y lugar frio, y no humedo. Por mejor tengo que sea lugar ayroso. Abuelras de vbas no cuelguen mançanas, ni peros, ni membrillos, ni peras, ni menos otra fruta, que vno con otro se daña, sino cada cosa por si, y por que todas las vbas verdes son flemosas, las que han estado ansi colgadas estàn mas enxutas, y son mas sanas, y mejores. Guardanse tambien colgadas en troxes de trigo, y sotterradas entre la cevada, o entre paja despolvorada, y limpia. Otra manera ponen los Agricultores. Hagan lumbre en la viña, y tengan à derretir pez, y en acabando de cortar el razimo, metan el peçon en la pez, y trayganlas à casa como no se dañen, y tengan vn par de barreños muy anchos, y iguales, y paja açarandada, y limpia, y pongan de baxo vn lecho de paja, y luego otro de los razimos, como no se toquen, y ansi vayan à lecho hasto que se hincha el barreñon bie y pongan el otro encima, y embarrenlos bien, o con barro, y paja, o con yesso, y ansi los pongan en las troxes, o sobrados dō de no los toque nadie, y ansi se guardará bien, o metanlas en vnas tinajuelas, y à lechos salvados de cevada, y embarrenlas bien, y han de ir ansi mesmo los peçones con pez como en las otras, y las tinajas, o vasijas en que estuviere, tenganlas en lugar frio, y enxuto. Otros en lugar destos salvados, ponen asserraduras de alamo, donde vsan mucho esta madera, y puedē sacar hartas asserraduras, mas vayan bien secas. Otras maneras pone el mesmo Columela, que no me agradan mucho: mas pues he puesto las vnas quiero que vayan todas: porque estas mas son para gentileza que prouecho. Con todo esto harto prouecho es conseruar la fruta, en tal manera que fuera de su tiempo natural, estè tal que pareza que entonces se cogio. Tomen vn barreñon bien ancho, y llano, y peguenle biē de dentro, y fuera con pez, y metan en él los razimos con sus pezones pegados como dixe, y no toque vn razimo à otro, y cubranle con vna cobertura de barro tan grande, que venga justa à la boca del barreñon, o con otro tal barreñon, y estas coberturas estèn pegadas por dentro, y fuera, y peguen las junturas de tal suerte, que no pueda entregar gota de agua, y metanlas ansi en algun pozo, fuēte, o algibe, sō el agua que no se parezca nada, y sus pesas encima: al tiempo que las sacaren estaràn frescas, como si entonces se cortaran de la vid. Estas tales son buenas para hazer presentes, mas las que ansi se guardan, el dia que las sacaren se han de gastar, que se paran azedas.

Para guardar vbas en alvillas

Otra manera ay para guardarlas en sus vides frescas, y gentiles, y para esto creo que serán mejores las alvillas que otras para se conservar. Hagan vn jarro, o vaso de barro largo, à manera de razimo, cō dos assas iguales, y sea de todas partes cerrado, y antes q̄ le cuezan, abranle por medio de alto à baxo en dos partes, y cuezā le, desque cocho, peguenle bien con pez de dentro, y de fuera, y quando las vbas comiençan à madurar, metan el razimo por arriba sin cortarle de la vid, y tornen à juntar el vaso, y atarle, y embarrar las junturas bien, y atenle igualmente de las assas à la vid, que estè colgado como razimo, y por que el pezon no este apretado tenga vn agujero pequeño entre las junteras, y sea el vaso de tal grandeza, que el razimo no toque en el por de dentro en parte ninguna, al tiempo que quisierē abran el vaso, y sacarán el razimo bien verde, mas creo yo que no dè mucho sabor: y si quieren que estèn en la vid hasta el mes de Abril, o mas, miren algun sarmiento que tenga hartos razimos, y sea largo que se pueda bien corvar: para esto son buenas las varas, hagan vn hoyo al pie de la vid bien hondo, y echen abaxo arena fresca, y corven los sarmientos den en el hoyo, como las vbas no toquen ni en el suelo, ni en las paredes, cubran el hoyo con dos, o tres palos, y encima pongā muchas hojas de lirios, o espadañas, y mucha tierra encima, que ni el Sol, ni el agua las penetre, y no las descubran hasta el Abril, y hallarlashan frescas.

Ay otra diligencia quando las vbas han cernido, tomen vna redoma de vidrio grande, y que tenga el cuello corto, y gordo, y metan alli el razimo, y atéla biẽ à la parra, que estèn colgadas al tiempo que las otras vbas estèn bien maduras, corten aquel sarmiento, y vayan las vbas en la redoma en lu crecido, y el sarmiento de fuera, y serà cosa de ver. Otra manera ay para las guardar, cubriendolas en sus parras con hojas, si estàn en lugar que no pudre, o si estàn en casa. Tender los sarmientos debaxo de algun portal, que alli se guardan las vbas, donde no les dè agua ni sereno, sino algo del Sol. Hazese ansi mesmo que aya vbas tardias, mayormente en las alvillas. Si despuntan los sarmientos al tiempo del cerner las vbas, porque tornan à echar, y esto madura mas tarde, y à las vezes no madura, y queda para agraz, que entonces es tan precioso como las vbas.

CAP. XX. *De como se han de hazer las passas.*

LAs vbas se han de coger en el tiempo que dixe que se cogiessen las que eran para colgar, y de aquella suerte, y hagan della sus colgajos, y tengan vna caldera grande de lexia limpia y clara, y es mejor de ceniza de sarmientos, y cueza sobre el fuego, y quando hirviere, echêle vn poco de azeyre, y despues que aquello se gastare echen mas, con tal que sea poco, y con esto serán mejores las passas, y guardarse han mas tiempo, y si en aquella lexia deshazen azafran molido, tanto que tome color, hazense las passas tan rubias, y mas cordiales, y quando coziere la lexia metan el colgajo, y en esse punto le saquen, y buelua nle à la lexia hasta que las vbas muden vn poquito el color, y cuelguenlas à donde les dè el Sol, y el Ayre, y no el rozio, ni el agua si llouiere, despues que bien enxutas, o desgranadas, o en sus razimos, pôganlas en sus ollas, o cantaros bien apretadas, y cubiertas, y en lugar enxuto. Otros echan en aquella lexia vn terron de cal viua, y hazenlo, porque con esto enxugan mas presto las vbas, mas no lo tengo yo por saludable al cuerpo, y si la lexia en que meten las passas es fuerte, baste que estè bien tibia.

Como se hazé buenas passas

De otra manera quando las vbas estàn bien maduras, y para toda suerte de passas se escogerán las vbas gordas largas, como las ayrenes, y otras grandes, y si fueren de las que dixe, que se harian sin granillos son mejores, como las vien Roma, gordas, y toda pulpa, y aquellas sõ de grã de prouecho, y precio. Pues despues estén bien maduras, deshojen la vid, porque les dé el Sol, retuerçan los peçones de cada gajo porque enxuguen, y hazerse hã buenas passas, y despues que bien enxutas, pongan las en las passeras, y guardenlas bien como en las otras, y por mejor tengo, 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 linages de vbas, que son tan delgadas, y tiernas de ollejo, que no sufren lexia, y se deshazen y tornan hechas ligamaza, y aun las que cuelgan para comer, si las tienen al Sol colgadas ocho, o diez dias, y despues las mudan à la sombra no se podrirã, porque alli se enxugarán.

Aun ay otro auiso para las hazer mas presto, quando han sacado pan del horno, y queda caliente, a la noche metan los razimos sobre vna corcha, o tabla que nó sea resinosa, y à la mañana mojen bien los razimos en buen mosto, y es mejor de vbas hebenes blancas, y ponganlas al Sol, y despues que bien passadas, guardenlas como las òtras, y si quisieren mejorarlas, tornenlas à mojar con el mesmo mosto, y despues enxutas guardenlas, y estas tales saldran como azucaradas. Qualesquier passas se hinchen de azucar si las rocian cõ buen mosto, y las dexan algun tiempo que se enxugue, y embeua. Otros las meten en mosto que esté hiruiendo al fuego antes que se torne arrope, y despues que estén enxutas, meterlas, y cargarlas, y para que se hagan buenas passas pueden tener colgadas las vbas al Sol, diez o doze dias y despues en lexiarlas como de principio, en lexia q̃ tenga mucho color de azafran, y haranse lindas, y desta manera se pueden enlexiar por tiernas que sean de hollejo. porque ya la tienen endurezido. Adobanse mucho las passas, si despues que estàn perfectamẽte curadas, toman cada razimo, y le rociã con buen vino blanco aromatico, y encima le echan vnos polvos de canela, azucar, y algo de clauos, y meterlas assi en vna tinajuela en lugar enxuto, y emboluer cada razimo en sus hojas de vid, y dentro algunas hojas de cidros, y laureles, y aun entre qualesquier passas deven interponer à lechos estas hojas, porque ayudan à conseruar, y dán gentil olor Estas tales passas, assi adobados confortan el estomago, ablandan el vientre, y si las cuezen en vino, aquel vino es bueno contra la tosse que se causa de frio, en qualquier manera que sean hechas las passas, estarán bien apretadas, y entre ellas mezcladas hojas de laureles, naranjos, limas, ci-

cidros, y qualesquier otras hojas bien calientes, con tal que no sean rosas. De las passas se puede hazer vino dulze, majandolas vn poco quanto se quebranten, y meterlas en vna vasija, y hechando agua, cozeràn, y en assentandose lo pueden sacar por su canilla o con vna vedija de lana limpia que destille à fuera. Las passas confortan el celebro, y ayudan à la memoria, y ayudan à dormir, confortan el estomago, ayudan à la digestion, y hazen excelẽtes, y muy grandes operaciones, y grandes prouechos en los cuerpos humanos.

Las propriedades dela passa

CAP. XXI. *De los tiempos del vendimiar.*

Viene ya el tiempo de la vendimia, segun las variedades de las regiones, en vnas tierras temprana, en otras tardia, y cada tiempo, como vemos viene sẽ sentir, que no ay cosa que mas buele, y de que menos cuydado tengamos, y despues da mucha priessa, y entre todas las cosas de lavor del campo, la vendimia mucho mas que todas, que mucho và en la cosecha de la vba, para la bondad, y perfecion del vino, por esso es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejaren las cosas quando se pueden auer, y valen mas barato, y aun sean auenrajadas, mayormẽte las que no se dañan. Adereçar cestos para traer la vba, 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 serán buenos. En las tierras que vsan cubas, es que en el Verano les echen los arcos, porque entonces la madera encoge, y reviene, y despues con la humedad hincha. Son para ellas mejores los arcos viejos q̃ los nuevos. Pegar assi mesmo las cubas, y las tinajas, quando ay barato de oficiales, que despues con la priessa no los pueden auer, y si los han, hazenlo mal, y tarde, y caro, que mucho và de rogar à 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 harà tarde, y fuera de tiempo, lavan assi mesmo las vasijas con tiempo, que despues las tales que estàn limpias con vna agua oloroса que las enxuagen bastarà, y de las vasijas, mas abaxo diremos. La vendimia se ha de hazer quando la vba estè bien madura, que los que vendimian antes que la vba esté perfectamente madura hazen el vino de poca fuerça, y dura, y los que tardan en vendimiar mas de lo que deven, hazen el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llueue malo, y azedase, y comũmente lo tal se buelue, por esso han de vẽdimiar quando està de sazon. Lo que se vendimia lloviendo, deuenlo apartar de lo otro: porque es de menos dura, y bondad. Las señales que ay para saber quando la vba està de vendimiar, sõ estas. Quando la vba està clara, y tostada, y ruvia, y en el gusto dulze, que no tenga nada de azedo, o quando el granillo de dentro ha mudado el color. Si es la vba blanca se para pardilla, y si prieta se para prieta. O en los razimos espessos sacar vna vba, y si en vn dia se ensagosta aquel lugar, que no cabe la vba, no està madura, que aun crece, mas si el lugar està tan grande como antes, es señal de perfecta maduràcion. O si estrujando vn grano, o dos, el grano sale limpio, es señal que està madura, mas si sale cubierto con parte de la vba, aun no està bien madura. Y quando los razimos acorvan mucho los sarmientos. Quando la vba està bien enxuta, y rosada, y la han biẽ enxugado al Sol, el vno serà de mas fuerça, y dura, y si està verdiona, o mojada, hazese mal vino, y dura poco. Y por esso es bueno, que quando la vba se moja la enxuguen al Sol, o despues de vendimiado, quãdo comiença à cozer, echandolo en otra tinaja, y quedarà el agua abaxo, que como es pessada vase à lo hondo, y el vino por ser mas liuiano estase en lo alto. No cozan la vba rociada, hasta que la enxugue el Sol, ni tampoco muy caliente. Enxuta es bien que vaya, que la que và caliente, y ardiendo, haze el vino con solano, y por esso los que ponen vba al Sol, si està muy caliente antes la dexen resfriar que la pisen. Si vendimian en creciente, da la vba mas vino, mas es de mas durà lo que en menguante se vendimia. Los que vendimian siempre traygan cuchillo, con que si fuere necessario corten los razimos, que los que no los traen muchas vezes hazen estas dos cosas, o desgranan, o estrujan el razimo, o à las vezes el peçon es mas duro, y correoso, que el sarmiento en que està, y por tirar del peçon quebrantan el sarmiento, y mancan la vid. Los vendimiadores siempre tengan este auiso de quitar de los razimos las hojas, los agrazes, lo podrido, lo seco, las vbas apedreadas, y anubladas, y lo que ellos à caso no vieren, miren lo los que pisan, y desgranan, y limpian el gamellon, o xaraiz, y esto les auise siempre el señor: que estas cosas si las dexan dañan mucho el vino, assi en sabor, y bondad, como en su dura. Assi mesmo los vendimiadores sepan bien conocer cada linage de vbas: porque de aquellas que mandaren coger cojan, y no de otras. Y aun por-

Las señales que ha de tener la viña para vendimiar.

porque cada cepa lleua vnos razimos buenos, otra no tales, deuen de lo buedo hazer para essa vasija, y de lo no tal para otra. Lo de los pulgares vaya para lo que fuere escogido, y lo de las varas en otra vasija, y si ay mucha cantidad de los rebuscos, o en cerrones, haga otra para beber en el Invierno, y si son pocos guardenlos para comer: assi mesmo no mezclen muchos linages de vbas, que pocas vezes el vino de muchas mezclas dura mucho, mayormente si son diferentes. El vendimiar es de tres maneras. La vna es, como hazen en Cordoua, que en las viñas tienen sus casas, que llaman lagares, con sus bodegas, y xarayzes, y alli hazen su vino, y lo cuezen, y lo assientan, y al tiempo del trassegar lo trẽ limpio à casa, y si alli ay buen recaudo que se haga limpio, y bien, esto es lo mejor de todo, nó embargante que en Cordoua ay ruynes vinos, y desto no es la causa el vendimiar, si no los malos veduños de las vbas, que quieren tener mas mucho vino, que poco, y bueno, no ponen viñas quales conuienen à aquella tierra, que pues las tierras son gruessas, auian de poner vbas delicadas, y gentiles, como alvillo, ciguente, castellano, moscatel, y otras semejantes. Mas si en tierras gruessas ponen vbas gruessas, hazẽ vn vino mas gruesso, y espesso que vrina de rocin, y no suaue, ni de dura, y por esso es mejor en otros lugares de la mesma sierra, no lexos de alli, porque pusieron mejores generaciones de viñas. Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida, que aya para vendimiar, y cozer el vino. Porque mas presto se haze la vendimia, y si ay muchas lluvias presto la traen so techado, duerme allà la gente, y à la mañana estàn mas tẽprano en la obra, y dexan de trabajar mas tarde, no es menester tãta costa de bestias, ni se despierdicia tanto por el camino, dando à vnos, y à otros, ni se desmosta la vba, mayormente si con ella caen las bestias, y la estrujan. Esto tal es bueno para las viñas que estàn lexos, que de las que estàn cerca de casa, à casa lo pueden traer, y en las viñas que ay este adereço, queda se la casca para estiercol para las viñas desque bien podrido, y para las palomas si ay alli palomar. En Roma ay otro vso, que tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo, o piedra, y bien betunadas, y el suelo, o de argamassa, o bien ladrillado, y algo acostado azia el vn lado, y de aquel cabo otra albercа pequeña, à la qual por vn agujero pequeño corre el mosto, y aquello traen à casa en sus toneles, o cantaros de cobre pegados por dentro, y atapados en sus aguaderas, y lo echan en sus tinajas à cozer sin casca, y de las cascas que quedan en las viñas, tienen alli su casa, y en ella su bodega pequeña, y vasijas, y hazen alla aguas para la gente que labrare las viñas. Aqui en Talabera, y en otras partes vsan traer la vba à casa, y alli en sus gamellones, o pilas la echan, y pisan, y esto es bueno donde no està la viña mas lexos de à legua, que donde està la viña mas lexana de casa no es bueno, que se despierdicia mucho mosto, y aun es mas costa. Destas maneras que tẽgo dicho, aquella vse el señor de la heredad q̃ mejor le pareciere, y pudiere hazer. Yaora sea que se haga el vino en la viña, o la pisen, y traygan el mosto à casa, o traygan la vba entera. Tengan aparejado en que echen la vba allende del gamellon en que la pisã, y limpian, que muchas vezes los que descobajan no pueden tanto hazer, quanto traen los acarreadores, y assi pierdese mucho si ay priessa. El que pisare, sea hombre, y no muger, mancebo de buena fuerça que estruxa bien la vba, limpio, trayga muy bien lauadas las piernas, y salga las menos que pudiere del xarayz, y trayga ropa limpia, tenga alguna vara, o soga atrauessada arriba en que se tenga que no cayga. Los que descobajarẽ sean assi mesmo personas limpias, q̃ la limpieza es vna de las cosas mas principales que se requiere en el 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 à cozer, y desto se haze el vino claro como agua, y de mas dura, y no suele tener tantos vicios. Y porque assiente bien, y salga mas purificado, y claro, echenle tanta casca quanto cubra el aguiero del canillero, por donde lo han de trassegar, y sea la tal casca de muy buena vba, o alcen el canillero algo alto, para que el assiẽto no llegue al tiempo del trassegar, y à esto no le echẽ cascas ningunas. Lo que se cueze con casca sale mas ruvio de color de oro, y de mas fuerça, y no de tãta dura, y esto en estando assentado lo trassieguen, porque no tome el sabor de la casca, que quanto mas el vino despues de assentado està sobre la madre, tanto es de menos dura, excepto sino es algun vino de malas vbas. Y si lo passan por alguna casca de otra mejor vba, dexenlo estar algunos dias porque se haga mejor. Dize el Creecentino, que en algunas tierras vsan pisar las vbas, y con sus escobajos las echan à cozer en sus tinas, lo qual el mucho reprehende, y con razon. No es menos lo que yo vi en vn lugar que llaman Santa

Del cozer el vino.

Ma-

Maria del Campo, que tienen en casa sus lagares, en que caben quarenta, ò cincuenta carretadas de vba, y hasta que se hinche aquel lagar, ò xarayz, echauan el quanta vba tenian dè dos o tres viñas no lo pisauan, y estaua alli la vba entera con sus escobajos, hojas, y agrazes, estando assi tanto tiempo cubrase toda de moho, que no auia quien sufriesse 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 de los agrazes, y hediondo de toda aquella mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la calle, que para beber. El vino que es de malas vbas, o verdes, comiença mas presto à cozer, y assiẽtase presto, y lo que es de buenas vbas comiença mas tarde, y mas tarde se assiẽta, porque tiene mas fuerça. Muchos ay, que al tiempo del cozer el vino ponen las tinajas, o vasijas en que lo cuezen, o en los portales de casa donde quiera, que ni le curan que les dè el Sol, o sereno, mi parecer es, que tan guardado ha de estar el vino quando cueze de calor, o frio, o Sol, o malos Ayres, y hedor, como quando està assentado, y aun mas, porque quãdo cueze està caliente, y entonces està ello muy poroso y aparejado à corrupciõ, y facilmente concibe y recibe en si qualquier mal olor, y por poco que reciba, y se sienta entonces, toda via crece con el tiempo. Y porende assi para cozer como para guardar, sea el lugar frio, no humedo, ni de mal olor, ni donde aya Ayres hediondos, ni cerca de establos. Y porque viene à proposito, dirè que tal ha de ser la bodega para guardar el vino. En algunas partes al pisar echan yesso molido en el vino, y lo tal sale mas blanquezino de color, y no se azeda tan presto, mas el tal vino tiene muchas tachas, auiva, y enciende la salud, quema el higado, y daña el bucigo, quema el estomago, y cria piedra, y arena en los riñones, y vexiga, y es matador de todo aquel que lo vsa beber.

CAP. XXII. *De la bodega.*

VNa 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 vẽdimiar se aya hecho, assi en el escoger la vba, como en cogerla à su tiempo. No digo que por ser mala la bodega, no se cure de hazer buena vendimia, que menos daña vna falta que ellos: esto es como los casados que son aliñosos, que si el marido gana, la muger guarda, y dispensa bien, hazense ricos, y si èl trabaja, y la muger desperdicia, poco colmo harà la hazienda, si entrambos son floxos, glotones, desperdiciados, no les arriende la ganancia. Pues si a buena vendimia sucede buena bodega, muy pocas vezes se harà mal vino, y estima la bodega, las mas vezes se dañarà, mas si tras mala vendimia, està peor bodega, no avrà gota buena, o serà marauilla, y aun antes de mala vendimia se harà buen vino en buena bodega, que de buena vendimia en mala bodega. Y pues en la bodega và tanto, digamos que tal deue ser.

Las diferencias de bodegas.

Las bodegas son de vna de dos maneras, vna soterraña, y otra sobre tierra. La soterraña es de tres maneras, o cauada en peña viua, y esta es mejor, como las ay en Sutria, cerca de Roma, y en Piamõte, en vn lugar que se llama las Ferreras, cerca de Susa, y en otras muchas partes, y digo que estas tales son las mejores, porq̃ en Verano tiene el vino muy frio, y en el Invierno estàn calientes. Otras son sotierra cauadas, donde ay vna arzilla, o barro rezio, y estas son assi mesmo muy frias, quales las ay en Campos, y en la Alcarria, mas suelen ser humedad algunas dellas, y esto es malo para donde ay vino. Otras son de boueda sotierra, o de maderas, y las de boueda son mejores. La otra hechura de bodega, llaman soterraño, y esta tal es de gran trabajo, por el enterrar y desenterrar las vasijas, y para estas tales quiere ser la tierra en que las sotierran arenisca, por ser fria, y si fuere otra manera de tierra, mezclenle arena en el hondo, y à los lados de la tinaja, y siempre en las tinajas que estàn soterradas, tengan mucha vela, que quando estàn abiertas, estèn siempre muy tapadas, porque no caygan en el vino algunas savandijas que andan por el suelo principalmente cucarachas, que son abominables y suzias, y de grande hedor, y aun suelen caer personas, y peligrar, y perros y gatos. Es la otra suerte de bodega tener las vasijas sobre la tierra, y para esto ha de ser la bodega muy fria, y mas cerrada, y donde no entre viento, sino fuere Cierço.

Las condiciones de la buena bodega.

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, de establos, y de muladares, de albañares,

bañares de pozo, de humo, de troxe, de arboles, mayormente de higuera, o de cabra higos, que son arboles que crian mosquitos. Ha de ser limpia de toda suziedad, buelta las ventanas azià Cierço, apartada de Solano, y de manera que se puedan cerrar muy bien. En Verano estén regadas, y refrescadas, en Invierno muy enxutas. En Verano, de dia cerradas, mayormente si anda Solano, o algun viento caliente, y de noche abiertas. No aya en la bodega vinagre, ni al tiempo del cozer, ni en otro tiempo alguno; y si alguno huviere, saquenlo fuera, y pongálo bien lexos de alli, que es mal vezino para el vino, y aun de qualquier mal vezino deue huyr qualquier persona, y hablo con experiencia; y por esso soy mas de creer, q̃ el mal vezino demas de dar enojo, daña en muchas cosas. Pues desque ayan quitado el vinagre de la bodega, sahumèla 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. Assi mesmo tengan la 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 de permanecer.

La hechura dela bodega.

El suelo de la bodega sea de vna argamassa, o ladrillado à canto, y azià el medio della sea vn poco acostado, y en medio vna pileta, o de piedra, o de barro, para donde se recoja el agua de la bodega; y aun si alguna vasija se saliere se pueda coger alli el vino, y por esso la bobega estè siempre limpia; digo que sea el suelo ladrillado, o de cal, si no es bodega para soterrar.

CAP. XXIII. *De la hechura, y tamaño de las vasijas, y del tiempo, y manera del pegarlas, y assi mesmo de la pez.*

DE dos maneras son las vasijas para cozer, o tener el vino, las vnas son de madera, que llaman cubas, otras son de barro. De las cubas sale mas oloroso el vino que de las tinajas, mas en las tinajas no se mohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en si tanta costa ni peligro, como las cubas, que las cubas cada año se quieren requerir de arcos, y pez, à las que lo echan. Allende 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 rehinchir las junturas si se reçuman, y seuo de cabrones, para que cõ ello vnte las junturas, porque lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Deue dormir el bodeguero donde cubas huviere, o requerirlas muy continuo; porque si alguna destas cosas acaecie re acorra presto. Las tinajas son mas seguras, porque muy pocas vezes rebientã, y son de poca costa, que vna vez que las peguen dura la pez, diez, y quinze, y veinte años. Quieren ser hechas de vn barro arenisco, digo barro fuerte, mezclado cõ arena menuda, y sean muy cozidas, que serán mas ligeras de traer de vn cabo a otro, y no se beben el vino. Y miren que no sea de barro que hiede presto el agua, que lo tal corrompe presto el vino. Las vasijas que son para cozer, han de ser anchas de boca, grandes, y ventrudas, y las que son para guardar el vino angostas de boca, altas de cuello, y bien redondas, antes sean de mediano tamaño, y grandeza, que grandes, que mejor es tener muchas vasijas de mediana medida, que pocas, y grandes, que las que son de mediana marca, mas presto se gastan quando las abren, que vendiendo, que bebiendo el vino, y en las grandes primero se daña que se acabe de gastar. Y vemos muchas vezes, que si de vna tinaja grande hinchen dos, o tres pequeñas, que lo de vna se daña, y lo de otra està muy sano, y singular, y por esso es mejor auenturar lo poco que lo mucho, lo vno de vna vasija, que lo de todas estando en vna, que mas ayna se daña vna, que dos, ni tres. Y para conseruar bien el vino, toda vasija ha de estar muy pegada, mas es muy biẽ, porque la pez dà mal sabor al vino, que primeramente echen en ella lo que quita el amargor; y que antes que echen vino la lauen con muy buen vinagre algo caliente, que le quitarà todo aquel sabor, o al tiempo qũe derritẽ la pez echar en la holla 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 de la pega. Y aun el vinagre quita el moho à las vasijas, y tiene con ello mejor sabor el vino.

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

SI es cuba vieja, han la de raspar muy bien por de dentro, y quiten bien todas

das las horruras y pez vieja, mas si es nueua no ha menester esta diligencia, y tenganla al Sol algun dia antes que la enarquen, y despues de bien requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos vnos manojos largos, y delgados, o de xaras, o de gaminitos bien secos, y aun los vnos dos con pez, y de sarmientos son mejores, y encienda el vno, y trayganle en la mano, y otros dos hombres trayga la cuba al rededor, tumbando la de vn cabo à otro, hasta tanto que el calor se sienta en la madera por parte de fuera, entonces echen la pez muy derritida, y tanto la trayga al rededor, hasta que la pez se yele, y cunda por toda parte, y entre tanto echen pez molida por la boca, y por otras partes donde no pueden alcançar la pez derretida.

Y desque esté algo elada, echenle dentro vna caldera de agua tibia, que aya bié perdido la frialdad al fuego, y assi la trayga hasta que esté de todo punto bié elada, y saquen aquella agua, y echénluego dentro agua fria, y clara, y limpia, y con ella tomara tez, y para entonces es bueno el vinagre que lauen con ella la vasija, y vaya caliente. Y si al tiempo que derriten la pez, le echan el vinagre, como dixe, es muy mejor, mayormente si han echado en el vinagre buena quantia de sal que se aya bien deshecho en ello, y al tiempo del derretir la pez, pueden echar en ella cominos muy molidos, y algo de clauos, y gengibre, lo qual todo dà gentil sabor al vino, y lo ayuda à conseruar, y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar.

El adobo para la pez

Las tinajas se caldean de otra manera, tenganlas primero al Sol algunos dias, y pongãlas boca abaxo sobre algunas piedras para que las puedan dar fuego, y esto sea en dias claros, que no haga viéto, porque responden con el viento, y ponganles tanta lumbre de llama, hasta que no puedan sufrir la mano puesta encima del suelo, y que se derrita bien 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 à puños, mas mejor es lo primero, y con pez molida peguen la boca, y el cuello por de dẽtro. La pez para pegar no sea ahumada, ni sarrosa, ni terrosa, es señal de buena pez, la que si la quiebran se trasluze, y està ruvia como oro.

¶ Iten, trayganla entre los dientes, y vean si es dulce, y la tal serà buena, que la que està amarga es de mala sazon, y ahumada, y daña el vino, mas mucho se adoba con el vinagre, y muchos vsan secar las raizes de los lirios cardenos, y molidas las echan en la pez, porque toma el vino buẽ olor cõ los poluos dellos, otros echan à buelta de la pez cera, y no falta, mas dize Plinio, que con la cera se haze el vino maló.

¶ El lauar de las vasijas ha de ser muchas vezes, hasta tanto que salga el agua clara, y es bien que siempre en acabando de vaziar las vasijas las lauen, y enxugẽ, porque no quede en ellas aquel assiẽto de vino, y horruras, que toman cõ ello malos resabios, y sabor, y entonces quitarseha por estar tierno, y estarà hecho para quando otra vez sean menester, que no tengan que hazer sino enxugarlas. Y no las dexen en parte que puedan coger mal olor dentro, ni en las calles, que muchachos se mean, y ensucian dentro, y echan otras vellaquerias, que demas de ser mucha suciedad, y costa, hazen el vino de malos sabores, y pocas vezes pierden las vasijas aquellos malos resabios, aunque mucho la lauen, y la vasija para tener vino, ha de ser tan limpia, y tan lauada como la copa para beberlo.

Quanto al lauar de las vasijas dizen los Agricultores, que si està 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 dize: porque la sal tiene virtud de conseruar, y quitar el moho, y en aquella agua puedẽ auer cocido hinojo, o poleo, o qualquier otro buen olor, y es bueno el anis, y alimpienlas bien cõ vna esponja, y assiẽtenla en su lugar, y pueden colgar dentro vn perfumadero con brasa, y encienso, o qualquier buen olor, y cubran la vasija para que reciba dentro aquel humo, y esto hecho echen dentro el vino, o mosto.

De las maneras de assentar las vasijas para cozer el vino esta es la mejor. Hagã en la bodega en rededor della junto à las paredes vn poyo de ladrillo, o piedra tan ancho, que quepan en el las las tinajas, o cubas, y assientenlas allide tal manera, que entre vna y otra pueda andar vna persona, y sea el poyo alto dos palmos, no mas, y en todo el tiempo (dize Plinio) q̃ estèn apartadas vnas vasijas de otras, porque si vna se dañare, no toque à la q̃ està cerca, ni la dañe, tenga el canillero bien baxo, porque no tengan necessidad de tumbarlas, y las que son de vino blan cõ, estèn à parte assentadas por si, apartadas de lo tinto, que no esten mezcladas

vnas

vnas con otras, y las que son de lo escogido, aparte de las otras que no son de tal vba, y las vnas tengan vn mecedor, y las otras otro, o alomenos siempre comiencen à mecer por lo blanco, y siempre comiencen à mecer por lo mejor, y no al contrario, y luego lauen el mecedor, y tornen à la primera, y antes que tornen à mecer, miren si ha caydo dentro alguna sauandija, o cosa sucia, o venenosa, que muchas vezes caen, y con aquel tufo no pueden salir, y ahoganse, y por esto es bien que estèn cubiertas con algun paño, o cosa delgada, o con algun harnero de esparto, porque puedan vaporar. Assi mesmo quando mecieren quiten todas las cascas que estàn secas encima en los borcellares de las vasijas, porque estàn azedas, y ellas azedan el vino, y nunca para cozer las hinchan hasta arriba, porque se suelen salir, tengan para cada linage de vino vna vasija pequeña aparejada en que desmenguen, si fuere necessario, porque muchas vezes se salè y perece aquello.

Del trassegar qualquier sabe el tiempo conueniente. En este tiempo del cozer, se puede dar al vino qualquier olor gentil, y suaue, artificialmente vnos que brantan clauos de especia, y en vn pañezico limpio de lino los cuelgan de vn hilo dentro en la vasija quando cueze el vino, y otros ponen gengibre, y canela, otros echan musco, mas esto si lo echan es mejor al vino claro quando lo guardan, y con estos preciosos olores se ayuda mucho à conseruar de otros malos sabores, y olores, que no ay cosa, que tàn presto conciba en si qualquier olor, o sabor bueno, o malo, como el vino, y si primero lo tiene bueno impide mucho à lo malo.

Pueden assi mesmo cozer cascaras de peros de neldo, y camuesas en mosto, o vino muy claro, y frio, y assentado echarlo dentro en el vino quando està trassegado, y lo quieren embarrar, y pueden traer la flor de las cascaras de las naranjas, quando estàn maduras, y tenerlas en buen vino vn buè rato, digo la superficie de las cascaras, y despues colarlo, y echen aquel vino cõ lo otro que se guarda, y no cuezan las cascaras de las naranjas, porque toma aquel vino algo de amargor del cozimiento, y lo que cozierè sea en vasija de barro nuevo.

Para guardar el mosto todo vn año, y que estè tal como si entonces lo sacaran, dize Columela, que tomen del primer mosto que corriere de las vbas que estè muy colado, y claro, y lo metan en vn cararo, o botija que estè muy pegada por 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 saquenlo del pozo, y estarà mosto perfecto, y guardase por vn año, esto dize que es bueno para muchas cosas, y bebido, quita el embargo, o ahito à los niños, y si hazen con ello mostaza, se haze dulce, y sabrosa.

CAP. XXIIII. *Dà auisos para conocer si el vino, o mosto tiene agua, y para apartarla del vino.*

EN vna de las cosas que el vino le suele dañar es si tiene agua, y para saber si la tiene, ay muchas maneras, assi para el mosto, como para el vino, segun Crescentino pone. La vna es echando en ello peras crudas, partidas, y mondadas, o moras, y si nadan es puro, y si van al hondo tiene agua. *Buen auiso para saber si el mosto tiene agua.*

Otro auiso, tomen vnas cañas de las que llaman carrizos que nacen en las riberas de los rios, o sea de caña de auena, o de junco, y esté bien liso, y vntenle cõ azeyte, o seuo, metanlo en la vasija del vino, o mosto, y si ay agua, pegarsehan vnas gotas della à la caña, y mientras mas agua ay, mas grandes serán las gotas.

Otra regla, deuen tomar vna holla nueva, y echar en esta el mosto, o vino, y tenganla colgada dos dias, y si tiene agua sudarlaha por de fuera, y sino la tiene no la sudarà. Es otra experiencia. Ayan vn terron de cal viua, y mojenle con aquel vino, si tiene agua esparcirse ha, y si està puro estarà apretado. ¶ Iten, en la sarten que suelen freir echen azeyte, y pongãla al fuego, y quando estè caliente echen el vino en ella, y si tiene agua saltarà, y sino, no. Otros toman el vino en la palma y frieganlo, y si està meloso, està puro, y sino se pega, està aguado. Otra prueva. Vnten vna espongia nueva con azeyte, y con ella atapen la vasija muy bien, y despues bueluan la boca azià baxo, de suerte que no se pueda salir nada, y lo que colorare por la espõgia serà el agua. Apartar el vino del agua es cosa marauillosa, y es muy verdadera, y hazese en dos maneras, y la primera es desta manera. Echen vn poco de alumbre deshecho en el vino, y tomen vna espongia nueva como dixe, empapada en azeyte, y tapen con ella la vasija, bueluanla boca abaxo, y saldrà el agua pura, y quedarà el vino. ¶ Las otras (Caton dize) que hagan vn va- *Apartar el vino de el agua.*

vaſo de yedra, y lo meſmo eſcriue Plinio, creo que ha de ſer de yedra ſeca, y echen en ella el vino, y ſi tiene agua ſalir ſeha el vino, y quedarà el agua, y ſino tiene agua ſaliràſeha el vino, y quedará el vaſo vazio.

CAP. XXV. *Como ſe hará de vino blanco tinto, y de tinto blanco, y vino dulce.*

HAzeſe de vino blãco tinto, o aloque paſſãdolo por la caſca de tinto, eſto es muy mejor por ſer mas claro. Vino dulce ſe haze ſegun Ariſt. Si al cozer le echã oregano, y ſi han ſecado muchas vbas al Sol, o ſi echan à buelras muchas paſſas, y aun con eſtas ſe haze oloroſo, y de dura, y que no ſe azede aſsi preſto.

CAP. XXVI. *De conſeruar el vino que no ſe dañe.*

CONſervaſe principalmente el vino en buena bodega, y en buenas vaſijas (deſpues que eſtàn llenas) han de echar vna tela grueſſa de pez biẽ molida, y aũ ſerà bien q̃ a buelras vayan molidos algunos clavos, y cominos, ſino los tiene la pega, o qualquier otra eſpecie de buen olor, y ſabor. Eſto digo por la guarda de vino, q̃ no por q̃ à los que aman mucho, les falta ſabor para beberlo, y para los tales mas valdria mezclar hiel, porq̃ huyeſſen dello. Y á las vaſijas que tienen vino, y eſtán por enterrar, ponganles en rededor del borcellar vna guirnalda de poleo, y de oregano, por q̃ defiende mucho de malos olores. La bodega en Invierno ha de ſer abrigada, y caliẽte, y en el Eſtio fria. El traſſegar, o paſſar de vna vaſija en otra, ha de ſer en tiempo frio, o quãdo haze cierço, o dias claros, y repoſados, q̃ quando llueue, o haze tiempo ñubloſo, no ſe deſpide bien el vino de las caſcas. Crecentino dize: q̃ quando las viñas eſtán en cierne, y quando los roſales florecen, ſe mueve la hez, y aſsiento del vino, mas q̃ en otro tiempo, y q̃ por eſſo en eſtos tiempos ſe conturba, y no eſtá tal. Quando traſſegaren el vino, primero lo echen en otra vaſija, y deſque eſté alli bien aſſentado, y repoſado, echenlo en otra vaſija en que ſe ha de guarda claro, y purificado, ſin q̃ lleguen al ſuelo las hezes, lo qual es muy neceſſario hazer, y aun mas de vna vez en el vino q̃ es de viñas eſtercoladas, lo qual haze mucho aſsiento, y muchas vezes. Y como arriba dixe, las caſcaras de las naranjas, o peros de Neldo, echados en vino, lo ayudan à conſeruar, y le dà gẽtil olor, y para eſto han 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 qué quieren guardar ſu vino algũ tiempo, aparten la cabeça, y ſuelo de la vaſija, y lo que eſtá 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, que es la cabeça de las vaſijas, y del vino el medio, y de la miel lo mas baxo, con que no ſea el aſsiento, q̃ algunas vezes ſuele hazer; y muchas vezes vemos q̃ en las vaſijas que eſtàn tocadas de Solano eſtá dañada ſolamẽte la cabeça, y lo de enmedio eſtá ſingular, y por eſſo algunos quando ſu vino eſtá aſsi algo aſſolanado, lo guardan haſta que reſcie el tiempo, y ſino ſe para azedo con el frio, pierde el Solano. Mas vezes de ſolano ſalta en rávano, y azedo, y aunq̃ algunos dizen, que de azedo ſe puede tornar à ſu primer ſabor, y de vinagre á vino, es falſo, q̃ impoſsible es tornar *à privatione ad habitum*, que es de muerte á vida, y el vino ha perdido la propiedad y ſubſtãcia de vino, y ſus calidades, y ha tomado la ſubſtancia de vinagre, y ſus calidades. Y Galeno en la Gloſſa de los aforiſsimos de Hiprocates dize: q̃ del vinagre es coſa impoſsible hazer vino, porque ha perdido el calor, y fuerça del alma, y eſpiritu, que llaman los Medicos, quinta eſſencia. Puedenſe hazer algunas pruebas para defender lo que no ſe azede: mas pondré vna recepta que he leido, para tornar del vinagre vino, lo qual yo no creo ſino lo vieſſe; y ſi es verdad, es coſa maravilloſa, de provecho, y gentileza, y poca coſta.

Tomen vn celemin de nuezes, y metanlas en vn horno, y deſque eſtén calientes, ſaquenlas, y tengan aparejadas vnas cortaduras de ſauzes verdes, ſin cortezas, y aſsi como eſtàn caliẽtes las nuezes, las echen en la vaſija, y con las cortaduras la cubran que no ſalga el vapor, y eſtẽ aſsi tres, o quatro dias, y ſaldrá no azedo. Recepta para tornar del vinagre vino.

Paſſas ſin granillos mojadas, y embueltas con arena limpia, y echarlas, y meter las en la vaſija del vino, dán al vino gracioſo ſabor, y olor, y lo guardan de corrupcion, mayormente ſi ſon de vbas oloroſas, y de buena caſta, y veduño. Otros cuezẽ el moſto en alguna vaſija de barro nuevo, haſta que ſe gaſte la tercia parte, y muy eſpumado, y aun alli echan algunas eſ-

especias oloroſas molidas, o quebrantadas, y deſque eſtà frio echẽlo en el vino, y hazeſe algo dulce, y guardaſe mucho tiẽpo. Es aſsi meſmo bueno, que la vaſija eſtè llena haſta el cuello, y no mas, y muy atapada, q̃ no tenga reſpiradero alguno, y mas preſto ſe azedan, y dañan las mengua das que las que eſtàn llenas, como aribà dixe. Aſsi meſmo ſe guarda mucho de azedar deſta manera. Tomen vn grande pedaço de muy buen tocino gordo, largo ſin magro, y muy lauado, que pierda la ſal, y limpio, y cuelguenlo con vna cuerda dentro en la vaſija, de manera que eſtè en medio del vino, y eſtè allí; y quando el vino ſe fuere gaſtando, vaya abaxando la cuerda, y eſtè la vaſija bien cerrada, y ſaquen el vino por el canillero, que mas preſto ſe daña lo que ſe ſaca, jarreandolo por la boca, y baçucandolo, 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 cõ que lo ſacan. Y ſi ſer pudiere, todas las vaſijas de la bodega ſean pegadas por dentro, y fuera, y quando las metieren en el vino eſtén bien 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 à la poſtre, y puedenlo cogẽr. Y los que hazen aguas de las caſcas deſpues de ſacado lo puro, ſepã que mientras el agua fuere mas grueſſa, mas rezio ſale el vino, y por eſſo ſuele echen mas agua de la grueſſa que de la delgada.

CAP. XXVII. *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 và à lo hondo, q̃ la halla derretida en lo baxo de la tinaja: eſto ſe entiende, ſi el vino llega al Eſtio, que lo que llega al Invierno entera ſe eſtà la pez, y ſi eſtà en el Eſtio, cerca de aquel tiempo entero, no es muy bueno, y deuenlo deſpachar, porque es ſeñal que el vino tiene poco calor, y menor fuerça, y es muy buena ſeñal ſino huele à moho, ſino tiene napa, que otros llamã flor, y ſi la tiene, es bien que ſea del color del vino, que ſi el vino no fuere blanco, la napa o flor ſea tambien blanca, y ſi fuere tinto, q̃ tambien ſea la napa tinta, mas quando el vino blanco tiene la napa algo bermeja, y lo tinto blanquezina, no es vino para q̃ tengã credito que ſerà bueno. Aſsi meſmo por la mayor parte el aſsiento del vino, o daña, o conſerua el vino: porque qual fuere el aſsiento, o hezes, tal ſerà ello, y podemos probar que tal ſerà el aſsiento del vino deſta manera. Hagan en la cobertura vn pequeño agujero que quepa vna caña delgada, tan larga que llegue al cabo de la vaſija, que vaya toda horadada, y tapenla por encima con el dedo pulgar, y chupen aziá arriba, la primera vez ſaldrá el vino, y tornen à tapar la caña, como no entre ayre, y tornen à chupar, y ſaldrán las hezes, y vean ſi eſtàn de buen olor, y ſabor, que de tal vino podràn tener ſeguridad que ſe conſerva: y por el contrario ſi las hezes huelẽ mal, y tienen mal ſabor. Algunos ay que dàn vn hervor al vino en vna vaſija de barro nueva, y dexãlo enfriar, y otro dia lo guſtan, y qual ello eſtuviere tal ſe cree que ſerà lo de la vaſija, o dexarlo vna noche en vn jarro, que tal ſerá qual à la mañana pareciere, bueno, ò azedo.

CAP. XXVIII. *Pone algunos remedios para los defectos del vino.*

Dixe que no era ſeñal de mucha dura la napa en el vino, aunq̃ comunmẽte aquella le dà olor, mas no es aquel olor perfecto, y ſi la napa es bermeja en vino blanco, gaſtẽlo luego: mas ſi es del color del vino, guardarſeha algo mas de tiẽpo, mayormente con eſta diligencia. Quiten ſela en el Invierno cada mes vna vez, con vn cedaço pequeño, y mientras mas, mas vezes ſe la quiten, porque ſi tardaren en quitarla, ella embeue vino, y con el peſo vaſe à lo hondo, y dañalo todo. Dize Columela, que cada vez q̃ quitaren la napa refrieguen la boca de la vaſija con vnos piñones, y la cubran. A y algunos vinos, que ò por ſer de mala coſecha, o de mal terruño eſtàn aſperos, tomen hezes de buen vino, y hagã dellas vnos panezillos, y ſequenlos al Sol, y molidos echenlos en la vaſija, y cubranla, auiendola primero biẽ mezclado con ellos, y adoboraſe mucho, o tomen harina de ceuada, y hagan della vna taluyna con buen vino bien batida, y echenlo dentro, meneando mucho el vino, y dende à dos, o tres dias que eſtè bien aſſentado paſſenlo à otra vaſija, y aprouecharleha mucho paſſarlo por buenas caſcas. Quando ay rabaño, o qualquier otro mal ſabor, o ſi eſtà turbio, lo mejor es paſſarlo por otras caſcas de buẽ vino. Todos los vinos de tierras areniſcas ſon mejores caminãdo cõ ellos, q̃ en la bodega, y al cõtrario es en los vinos de barriales, o tierras grueſſas. Y ſi à caſo los vi-

vinos de las tales tierras arenisças estàn assolanados, cargueẽlos en buenos odres, y caminen con ellos en dias de grande Sol, y calor, y tengãlos despues en lugar frio, y perderà el solano, y mal sabor, que como dizen vn Sol saca, y bota fuera otro, y ansi mesmo pierde muchas vezes el Solano, con guardar el vino en sotterraños muy frios, apartados del Sol, y del viento Solano, que este lo daña mucho. Y si es vino que no se teme de azedar, dexenlo en el Inuierno que viene, que el frio, y ayre fresco lo cura mucho. Otros dizen que contra el Solano que tiene el vino, es bueno tomar vna botija de barro nueva, 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, porque reciben en si todo el mal de la vasija, y de todo el vino, y la botija no sea de barro, en que hieda el agua, sino de barro dulce, y con ser de buen sabor se trasviene. Han de procurar de quitar este vicio de Solano al vino, porque de mas de ser de mal sabor, haze doler la cabeça, y aun esta es grande señal para conocer el vino assolanado. ¶ Dizen comunmente que quando vn alacran pica à vna persona, que la mejor medecina es majar el mesmo alacran, y ponerle encima de la picadura, y aun para la mordedura de la viuora, la triaca es el mejor remedio que ay, porque en la triaca entra parte de viuora: parece que el mesmo veneno, y ponçoña pelea contra si mesmo. Digolo por lo del vino, que estando assolanado lo saca otro mas rezio Sol. El vino dulce no tiene olor, huele poco, y de dulce, digo naturalmente, ha de saltar en olor en azedo, y para asseguarlo algun tiẽpo, passenlo por algunas buenas cascas olorosas, porque lo combide à saltar antes en olor que en azedo. Si el vno tiene moho, tomen pan caliẽte como sale del horno, y tapen con ello la boca de la vasija, o metanlo en el vino, y esto se haga tantas vezes hasta que lo pierda, y es bien mudarlo à otras vasijas mejores: mas lo mejor pienso que es passarlo por buenas cascas.

¶ Otros dizen que tomen buena cantia de mijo muy caliente, y lo metan en el vino tantas vezes hasta que pierda aquel sabor, y aprouecha poner saluia à la boca de la vasija, lo qual se haga muchas vezes, y esto se haga à la tarde, y à la mañana, y à la noche, y dizen que no toque la saluia en el vino, y de tal manera ha de estar que la vasija estè bien cubierta. ¶ Ansi mesmo es cosa prouada colgar vn saquillo dentro en el vino con vn poco de sal, y yesso, y hinojo seco, o anis. El moho es grande tacha, y muchas vezes se pega a las vasijas, y para quitarsele es bien, o repegallas de nuevo, o echarles dentro buẽ vinagre, lo qual tenga algunos dias. ¶ Otros muchos adobos ay, mas por que no son buenos para la salud del cuerpo no los pongo, y por esso no quiero escriuir sino vno solo, el qual es para aclarar el vino turbio, porque los otros no son à mi parecer sin peccado, y este es gentil, y sin daño. Si el vino està turbio, con tal que no estè mas corrompido de estar turbio, tomen, segun el tamaño de la vasija, tal numero de huevos, que para veinte arrobas de vino, aya quinze, o veinte huevos, y ansi al respecto, y tomen vna barreña grã de vidriada, la qual esté llena de arena del rio que sea blanca, y lauada, que salga clara el agua della; y si el vino es tinto, pueden quebrantar los huevos con sus yemas, aunque mejor es que vayan las claras con el arena juntamente. Y si es vino blanco, aparten las yemas, porque con ellas roxea el vino, y no sale tan claro, y aun con las yemas hiende el vino, si se detiene mucho: porque ellas se corrompen presto, y seã huevos frescos: todo esto batan, y mezclen mucho el arena, que vaya incorporada, y entretanto con vn mecedor, menee en mucho el vino al rededor, y quiten la espuma, y echen dentro aquella mezcla, y trayganla vn poco al rededor, y cubran la tinaja, y estè ansi vn dia, y vna noche, y hallaranlo mas claro que antes estaua. Otros en lugar de arena echan en ello pez molida, y aun es mejor; mas en las mas destas maneras de remedios, digo que el vino que de su naturaleza es bueno, esto es lo mejor, que todo esotro, como es artificial, no es de tãta bõdad ni dura, y por esso quando lo pudierẽ vender à razonable precio, mi parecer es que lo despachen, que pocas vezes acierta, y con mucha razon dize vn antiguo prouerbio. *De vino, ni de Moro, no hagas tesoro*, y por la mayor parte los vinos nuevos antes q̃ estén curados son dañosos, y para emẽdar que pierdan aquellos hervores, y fumosidades, q̃ lo vno tengan sabor de anexos, y no seã dañosos, ay algunos remedios, aqui pondrè dos, o tres. Es bien tomar vn açumbre dello, y darle dos, o tres hervores en vna olla de barro que estè primero bien mojada, y echen aquello assi caliente en media arroba de vino nuevo, y repose vna noche, y es bueno que estè al sereno, y à la mañana estarà de buen sabor. Es bien derretir buena cantidad de

pez, y assi cozièdo la echen en el vino. Otros lo aguan con agua hirviendo, y lo dexan enfriar, y repossar. Otras medicinas tiene para sus adobos, las quales no quiero dezir, pues estas bastan, y aun sobran.

CAP. XXIX. *Del conservar el çumo del agraz.*

DEl agraz, el azedo que tiene es muy mas gracioso para comer, que no lo es el vinagre, y aun mas sano, y en las tierras donde no ay naranjos, ni los pueden facilmente auer, guardandolo por todo el año. Tomen los agrazes quando estàn bien gordos, y azedos, antes q̃ apunten à madurar, y majèlos en vn mortero de piedra, y al majar echèles vn poco de sal, y põgànlos al Sol assi dos ú tres dias, y tomen el çumo en alguna vasija vidriada, ò pegada, y guardenla bien cubierta. Otros no echan sal, mas la sal lo ayuda mucho a conservar, mayormente si es de tales vbas, cuyo vino es de poca dura. Algunos lo echã en alguna vasija de vidro, o vidriada, y encima le echã vn poco de azeyte, para que (como dixe del vino) mejor lo conserve.

CAP. XXX. *De algunas propiedades del vino.*

EL vino, como dize Plinio, es sangre de la tierra. Bebido demasiadamente es dañoso, quema la sangre, y por el consiguiẽte la simiente de generacion. Amengua la fuerça, acrecienta la ira, enflaquece los nervios, mata el calor natural; y por esso mandaua Platon en sus leyes, q̃ no lo bebiessen los guerreros, mayormẽte demasiado; porque enflaquece las fuerças, y ofusca, y entorpece el ingenio; dà mucho sueño, lo qual no quiere la guerra, sino vigilante, como dize de Anibal el Titolivio; y à 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: porque por la mayor parte cada vno dà de si el fruto qual èl es. El sabio engendra templados, el devoto contemplativos, el incontinente luxusiosos, y el vinoso borrachos; que demàs que lo sacan de la siguiente, los mesmos padres los imponen en ello, y cada vno abeza à su hijo lo que es en èl. Y porque el vno es muy dañoso, y contrario a la fuerça, y sãtidad, fue mandado por el Angel à la madre de Sanson antes que se empreñasse, q̃ no bebiesse vino, y la madre del Sacerdote Samuel, claramente dixo a Heli que la increpaua, que ni vino, ni otra cosa que la embriagasse auia bebido.

El vino luego escalienta, mas presto se enfria el cuerpo; y de aqui es, que los borrachos son friolentos. O si bien supiessen que veneno es el vino, como se guardarian dello: digo, lo demasiado, que 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 lengua, abrevia los dias, siembra muchas discordias, descubre muchos secretos, gasta la hazienda, deshõra las personas: y por esso Salomon, y Daniel se quitaron el vino, por ser mas alumbrados en la sabiduria de Dios: y aun el glorioso Doctor Santo Domingo, por poder mejor penetrar las letras Diuinas, y humanas, se abstuvo del vino por diez años, y aun en los gentiles muchos para ser mas claros en sus letras, o no bebieron vino, o poco, que Demostones el mas claro orador que huvo en la Grecia: preguntando le como auia salido tan eloquente, respõdiò por que auia gastado mas azeyte en velar, que vino para beber. Pues lo que toqué de la gente de guerra, quanto mal le haze el vino, pregunten lo à san Ambrosio, que lo dirà mejor que yo. Que el borracho và vencido de si mesmo, como el vino sube, y ocupa el celebro, luego ara, y deblita los otros miembros, aunque el vino aproueche algo à los otros miembros daña la cabeça, quema los higados, y daña el huelgo, y corrompese, y pudrense las entrañas. Si à la gente comun es tan dañoso, quanto mas serà à los que tienen cargo de governacion, y justicia, y por esso lo defiende Dios à los Principes, y governadores, que el vino demasiado, torna de hombres bestias, y enemiga de tal suerte que à si no saben regir los que mucho beben, quanto mas à otros, y por esso dize el Sabio, que tiene harto trabajo la tierra donde los que la goviernan son glotones, y bebedores.

En el vso del vino cada vo se auia de poner la rienda, y medida, o vsarlo por medecina, como aconseja el Apostol San Pablo à Timotheo, por que vsado templadamente, ayuda mucho à 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 quien lo bebe, y rebebe por deleyte, cuyo estudio continuo, y oficio es la gula, y vino. Y lo que

me

me pesa es, que aun aya medicos que acõ sejen en su medeciua que es sano, que vna ò dos vezes se embriaguen cada mes, poco le faltò de dezir, que seria bien que siempre estuviessen hechos odrinas, y otro que para que no se emborrachen, es bien que al principio de la mesa coman liuianos de oueja assados, y que aunque alarguen la mano, no se tomarán del vino.

Engañose Plinio en esto que escrivo, que segun se bebe en nuestros tiempos, tengo por cierto que no bastarán liuianos de vn buey, quanto mas de vna oueja. Es vicio el de el vino, que mientra mas beben, mas sedientos quedan, y assi mas se dan à ello, y assi viuen vidas cortas, y llenas de muchas enfermedades, que nunca se vido hombre borracho viuir sano, ni morir viejo. O quan agenos son nuestros tiempos de la templança de los antiguos, y mucho son de culpar los que beben sin tener sed, como se vsa oy en dia, que ninguna animalia ay que beba sin sed, salvo los hombres. Y para no tomarse del vino en algunos combites, es bien entreponer algunas vezes de agua: mas quien hará esto? que mas huyen della, que de los perros que rabian, que aun con vino no la quieren beber, quanto mas sola por si. Y porque segun se bebe, y gasta el vino, es por fuerça que ha de auer borrachos, pondré dos, o tres remedios, o con que no se tomen, o con que aborrezcan el vino.

¶ Es bien para que no se tomen del vino comer antes, y despues verças crudas con vinagre, ò los liuianos, que dixe, de oveja, mas la mejor medicina es, ò apartarse del todo, o vsar dello muy templadamente.

¶ Y para que aborrezcan el vino, dize Plinio, que es biẽ echar dos, o tres anguillas de las grandes en vn cantaro de vino puro, y que se ahoguen alli, y dẽles aquel vino à beber à los que se embriagan, que lo aborrecerán, y comen de las anguillas y beban de aquel vino, y tomarán grande aborrecimiento al vino de alli adelante. Tambien dize, que es bueno cozer pescado cicial en lugar de anguillas. Esto dicho en general, es de saber, que en el vino se consideran cinco cosas, color, sabor, olor, sustancia, y edad. Los colores, aunque segun los medicos, son muchos, segun Plinio, son quatro, tinto, blanco, roxo, y aloque, 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 beber alguno, esto es lo mas seguro, porq̃ es mas restrictivo y no dexa correr los humores a los miembros. Lo blanco es bueno para las personas humedas, como son los flegmaticos, y para los que son apassionados de piedra, y esto, y lo roxo es para los melancolicos.

Loan lo que en Francia llaman clarete, que como tiene el medio, es bueno para todas complexiones. El vino oloroso hiere la cabeça, y embriga mas ayna, que la hinchen de humor. En el sabor, vno es dulce, otro suaue, otro en brusquete, anssi lo llaman los Italianos: lo qual es mejor para el estio, por que refresca: lo dulce para Invierno, otro es suave, lo qual mas agradable à todos, y es vino de todo tiempo. Vnos vinos ay gruessos, otros delgados, los tintos son por la mayor parte gruessos, especial lo de vbas Aragonesas. Y quien vsa beber vinos gruessos, mayormente si hazen exercicio, por lo qual se escalientan los riñones, se congelan arenas, y piedras, y dificultad de orinar, con que viuen vida penada y corta.

CAP. XXXI. *De las propiedades de la vid.*

COzidas en agua las hojas de la vid, y puestas en los pulsos resfrian el calor de las fiebres, verdes, y majadas, puestas sobre las llagas, las chupan, limpian, y sanan, y puestas en la cabeça dàn sueño y confortan el celebro. El agua que dellas corre, bebida quebranta la piedra, y si se lauan con ella los ojos, los aclara, adelgaza el cuero de la 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 de los sarmientos, es mas sana que otra ninguna, y la madera de las vides dura mucho tiempo, con tal que se corte en menguante de Luna, y de dia.

CAP. XXXII. *De algunas propiedades de las vbas.*

QVanto mas frescas son las vbas tanto mas participan de flegma, y por esso traen hinchazones, y causan esquinancia, y dolor de muelas. mientras mas humedas son mas dañosas, y por ende las alvillas son mejores. Las mocateles dan dolor de cabeça, y quien quisiere que no sean tan dañosas, tenga las prime-

ro en agua fria vn rato, y perdera gran parte de aquella furiosidad, ò estè cogidas con la fria de la mañana. Todas las vbas para comer han de ser cogidas cõ la frescura de la mañana, o tenidas en agua fria vn rato. Las que han sido colgadas son mejores, por no ser tã humedas. Han se de comer en principio de toda vianda, por ser de ligera digestion. En tiempo de vendimias, y quando ay las vbas frescas, es bueno q̃ los que muchas vbas comen, comã algunas granadas agrias; porque les corten la flegma. Los Medicos dan vn consejo, para que las vbas frescas, o higos verdes no hagan tanto daño, si las comen con nuezes, o almendras, o auellanas, y por esso à las mesas de los Grandes se vsan poner blanqueadas, y en agua rosada o de azahar, y con estos contra operantes sõ menos dañosas las vbas, y higos. Las passas confortan el estomago, y son de gentil nutrimiento, y son mejores las negras, que son vbas prietas Castellanas, y de viña. Aclaran la voz, y alimpiã los pulmones, y son de gentil nutrimiento, y las que no tienen granillo, son buenas para empeçar à comer, y las que lo tienen para sobre comida, y assẽtar la vianda, y reposar el estomago. Alegrã mucho à quien las vsa comer (como dize Miguel no Milanes) comidas en ayunas desopilã el higado, y adouan la mala cõplexion, y ayudã à la memoria. Las cascas q̃ estàn azedas, puestas sobre alguna quemadura fresca, antes q̃ leuante ampolla, no la dexan leuantar, y lo mesmo haze vn paño mojado en vinagre. Y tambien las vbas fregadas en la quemadura. Y para las quemaduras es bueno poner luego arrope, y refrescarlo muchas vezes.

CAP. XXXIII. *Del vinagre, y de muchas maneras para lo hazer.*

HAZESE el vinagre de dos maneras, vna de si mesmo, quãdo el vino se corrõpe, y se haze vinagre. Otro hazen, y desto hemos de dezir como se ha de hazer, porq̃ en algunas partes es de tanto precio, y aun mas que el vino, y por esso quierẽ hazer de vino vinagre, y aun si vino no ay, aun se puede hazer de otros materiales, y hazese de las maneras siguientes. Vna es, poner el vino al Sol en alguna vasija que aya tenido vinagre, y sino lo ponen al Sol en algun lugar caliente, o cerca del fuego.

Otra manera ay, que es passarlo por cascas azedas, o echar vn poco de vinagre, o vino, o agua en las cascas, y estè algunos dias en las cascas. Hazese tambien, y presto de vino vinagre, calẽtado biẽ al fuego vnas vergas de azero, y metelas en el vino, y esto se haga muchas vezes, y cubran la vasija q̃ no salga aquel calor, mas esto es mal vinagre, y aun no sano, que es de mal sabor, no bueno para la salud. Y por mejor tẽgo yo, q̃ põgan tejas, o ladrillos nuevos limpios muy blanqueados, digo muy abrasados al fuego, y assi los metan en el vino que quieren hazer vinagre, y cubran que no salga el vapor, y sõ buenos guijarros calientes.

Item, tomen vn cantaro de buẽ vino, y bien cubierto, metãle en vna caldera de agua, y pongan la caldera sobre la lũbre, y cueza biẽ, y hazeda sera presto. Echando cascas viejas, vino, o agua, sacarán vinagre continuamente, mas siẽpre estèn cubiertas del vino, o agua, porque no se sequẽ por encima, q̃ se dañan. Allẽde desto puedẽ hazer vinagre muy fuerte, desta manera. Tomen guindas, y moras, quando estàn coloradas, y agrazes gordos bien azedos, y endrinas mõteses, antes que madurẽ, y majẽlo todo junto, y despues tomen del mejor vinagre que ser pudiere, y con ello amassen aquellas cosas, y hagã vnos panezillos, y ponganlos al Sol, y quando quisieren hazer vinagre mezclẽ de aquellos panezillos con vn poquito de vino en tanta cantidad quanto bastare para azedarlo. Esta manera de vinagre, y la siguiẽte es muy buena para caminantes, y mareãtes, q̃ se puedẽ lleuar el vinagre en la bolsa, y aun es gentileza, que à la mesa q̃ estẽ, sino ay vinagre lo harã biẽ presto, y sino ay vinagre para mezclar cõ aquellas cosas azedas, basta con çumo de naranjas bien azedas, o limas.

Para hazer vinagre artificial.

Ay otra manera. Tomen azederas, de vnas muy azedas, y majenlas biẽ, y hagan panezillos dellas, y pongalas dõde se enxuguen, y al hazer los panezillos, mezclen buen vinagre fuerte, y de aquellos panezillos echen los q̃ fueren menester en vna escudilla de vino, y supitamente se boluerà vinagre.

Para hazer vinagre rosado, y de grana.

Hazen vinagre rosado, o de grana, y esto es muy cordial, y singular en olor, y hazenlo assi. Toman buẽ vinagre blãco, yà cada arroba echã vna libra de rosas verdes, aun de las secas se haze muy bueno, y son mejores rosas coloradas q̃ blãcas, porq̃ de las rosas blãcas, se torna el vinagre prieto, y tienẽlo al Sol biẽ cubierto en vna vasija vidriada quarent.

dias, y deſpues apartando de la roſa, y pongalo en otra botija de barro vidriado, y guardenlo en lugar frio.

Si lo quieren hazer de grana, à media azumbre de vinagre, echen vna onça de polvos de grana con que tiñen los paños finos, y tengan lo al Sol algunos dias bien cubierto, como lo de roſas, y guardenlo todo junto que no aparten la hez, o ſuelo de la grana del vinagre: y ſi eſto ſe haze en el vinagre roſado, es muy ſingular. La mezcla de la grana con el vinagre, es la mejor de todas, porque la grana es muy aromatica, y oloroſa, cordial, y caliente, y aun templa algo de la frialdad del vinagre, eſto tal es muy bueno para oler en tiempo de peſtilencia, y quando ayayres corruptos. Otros hazẽ vinagre de flor de ſauco, como yo vi en Roma, y es gentil, y oloroſo, y hazenlo, como dixe de lo roſado, o grana: y deſta manera pueden hazer de qualquier otra coſa oloroſa, o cordial. Hazen vinagre eſquilitico, que es de cebollas albarranas, o de higos: quando dixere de las cebollas albarranas, o de las higueras, dirè como ſe haze, y de ſu propiedad.

CAP. XXXIV. *Delas propiedades del vinagre.*

EL vinagre es frio, y ſeco, lo blanco es muy mejor, y de mejor excelencia q̃ lo tinto, tiene propiedad de penetrar, cortar, y pungitiuo, aprieta: y pueſto ſobre las hinchazones repercute, o aprieta adentro las materias, y reſuelue, y deſhincha: pueſto à las narizes impide el vomito, y por eſſo es bueno para los que naregan: y para los que no puede retener la vianda en el eſtomago, y dà apetito. Si con ello lavan la carne que eſtà algo ſentida, la torna caſi en ſu perfeccion, y ſi el eſtomago eſtà lleno, y lo beben, ayuda à la digeſtion, y ſi le halla vazio le impide. Las ſalſas que lleuan vinagre, como ſon perexil, y otras ſemejantes, dàn apetito, y refreſcan el higado, refregando con ello los pulſos, quita mucho el calor, y mitiga los ardores de las fiebres, tercianas. Bebido caliente es bueno luego que alguna perſona ha comido alguna vianda ponçoñoſa. Y ſi lauan con ello la boca, aprieta los dientes, que ſe andan. Es bueno hazer dello gargariſmo para las enfermedades de la gargauta que proceden de flegma, y aun en las de ſangre, como ſon las eſquimancias, y ſequillas que ſuelen nacer en la garganta. Bebido mata las lombrizes, o comiendo ſopas mojadas en ello. Bebido quita el ahito, mas no lo dẽ à las criaturas chiquitas que maman, y comen leche. Quita aſsi meſmo el ẽpillo. Teniendolo en la boca, quita las anguſtias del calor, à los que eſtàn en los baños. Es bueno contra el calor del Sol lauandoſe con ello, bebido, o comido, quita la ſed, y en las viandas ſaladas quita el demaſiado ſabor de la ſal, y ſuple el defeto de las que tienẽ poca ſal. Es bueno lauarſe con ello la cabeça, para que no ſe caigã los cabellos, y es contra la caſpa.

Item. es medicinal pueſto en las mordeduras de los canes, y de los alacranes, y arañas, y cien pies, y de otras muchas animalias ponçoñoſas, lauandoſe à menudo con ello, quita la começon. Contra los empeynes bebido, y pueſto es ſaludable, y no dexa quaxar la ſangre, y por eſſo es bueno para en tiempo de landres, que aun la que eſtà junta, y ponçoñada deſata, y derrama. Es bueno contra la mordeduta de 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 deſcãſar ponia el cuero en el ſuelo, ſentia mas el dolor que quando lo lleuava, y que viendo aquello ſintieron que era el vinagre bueno para contra aquella ponçoña, y ſe lo dieron à beber, y le lauauan cõ ello la llaga muchas vezes. Y aun dizen que para el dolor de los pies (pienſo que de gota) metiendo los pies en ello, eſtando caliente, ſe curan bien (como èl cuenta de Agripa.) Pueſtos paños mojados en ello ſobre el alhonbra, es muy ſingular remedio, mas para emplaſtar es biẽ mezclarlo con otros çumos, o aguas, por que ello ſolo enfria muy reziamente, y podria dañar. Pierde mucho la fuerça con pan toſtado, o con vino, auivaſe mas con pimienta, o qualquiera, o con ſal, con agua, quien quiera ſe lo ſabe otra eſpecie. Solamente puede tener vn mal, que eſſolanarſe, mas eſto con el tiempo ſe pierde. Es de tanta fuerça el vinagre, que con ello quebran las peñas, como hizo Anibal yendo à hazer guerra à los Romanos por donde paſſaſſe ſu fardaje, y para eſto han de hazer primero grande fuego encima de la peña, y deſque bien caliente echen vinagre encima, y toda ſe abrirá, y deſmorona como tierra, ha de ſer el vinagre muy fuerte para eſto, porque mas fuertemente cauarà en las peñas, y luego cõ açadones, y picos las cauẽ, q̃ eſtaràn tiernas. El

Nota quã excelentes próprie dades tiene el vinagre.

vinagre daña mucho à la bexiga, y nerviosos, guardenſe dello los perlaticos y gotoſos, y los que tienen dolor de coſtado. El vinagre es muerte de la colera, vida de la melancolia, quiero dezir, que el colericolo deue vſar, el melancolico guardarſe dello, y por eſſo el que eſtà tocado de los granos huya dello, y deuen de guardarſe de lo comer todos los que tienen males melancolicos. El vinagre al que lo vſa, hazele envejezer temprano. A las mugeres es muy dañoſo vſarlo por la dolencia de la madre. Es prouechoſo oler vinagre muy fino quando les ahoga la madre, que la haze huir azià dentro. La piedra preciosa, quiere ſea margarita, balax, eſmeralda, ſi la metè en vinagre fuerte, pierde ſus virtudes, y muere alli, como ſe nota del combite que Cleopatra, Reyna de Egipto hizo a Marco Antonio Capitan Romano, que al cabo de toda la cena muy ſumptuoſa, por hazer mayor fieſta à Marco Antonio, quitoſe de los pechos vn balax, que le apreciauan en vna Ciudad, y lo metiò en vn vaſo de vinagre muy rezio, que auian mandado traer alli, deſpojò à la piedra de toda ſu virtud de ſu eſpiritu, de ſu alma (que llaman algunos Medicos quinta eſſencia) y hecha eſta magnificencia (que yo llamaria locura de gentilidad) echò mano de otra mas virtuoſa piedra para hazer otro tanto en ſeruicio de Marco Antonio, para hazer mas preciada la cena, y el Marco Antonio ſe lo eſtoruò. Tambien tiene virtud el vinagre de conſervar carne, ò peſcado que no ſe dañe, como parece por los eſcaueches con que ſe conſeruan los peces, y por el adobo que ſe haze de ajos, oregano, ſal, agua, y vinagre, para detener, y mantir la carne, y lleva mucha razon. Ca lo qúe baſta à limpiar lo dañado (como de ſuſo es dicho) mucho mas baſtarà para conſeruar lo ſano, que no venga en corrupcion. Aſsi meſmo dize Plinio, que ſi contra vna tormenta muy peligroſa de la mar (que comunmente los marineros llaman refriega) echan contra ella de preſto en la mar vinagre muy fuerte quando viene cerca, que la deshaze.

LIBRO TERCERO,

EN QVE TRATA DE LOS ARBOLES,

y primero dirà algunas generalidades dellos, que ſon comunes à todos, ò à la mayor parte de los arboles, y deſpues dirà mas particularmente de algunos dellos.

Capitulo Primero. *De algunas generalidades de los arboles.*

VEnimos (gracias à Dios) al tercer tratado, que es de los arboles, y en eſte tardaremos mas que en ninguno de los otros dos, que es por fuerça, que ſiendo tanta la variedad de los arboles, por poco que de cada vno ſe dixeſſe, ſeria nunca acabar: mas no entiendo dezir ſino de algunos arboles, de los que acà en eſtas tierras conocemos, y por lo que dixereremos: ſaquen los que leyeren de otras, que no es poſsible (alomenos ſeria muy penoſo, y largo poner de todas) y porque que ro hazer principio en reglas generales que convengan, ò à todos, ò à los mas de los arboles. La primera es, que en los arboles no ay tãto trabajo como en las viñas, y ay mas provecho, y deleyte, y en las frutas, placer: y la freſcura de las hojas; los colores, y olores, de diverſas maneras de flores, la variedad de los ſabores en la multitud de las frutas, ſombras del Verano, muſicas ſuaviſsimas de paxaritos que gorjean en los arboles, mil maneras de frutas, que ſuceden vnas a otras, vnas para verdes, otras para verdes y ſecas. No me quiero poner a relatar por entero las lindezas, los provechos de las arboledas, y frutales. El que quiſiere gozar dellas en la vejez (ſi Dios allà le llegare, que no ay ninguno que no aya eſperança de llegar a viejo) procure trabajar, y poner en la mocedad, y plantar, q̃ vna de las coſas en que mucho los viejos ſe huelgan (como dize Tulio) es con los arboles, que puſieron quando mozos.

No deuen guardar a plantar arboles quando viejos, que les acaecerà como a los que ſe caſan a la vejez, que dexan los hijos chitos, y huerfanos. No digo que por ſer viejos dexen de plantar, que aunque no huvieſſen de gozar, mas vale dexar a los enemigos en la muerte, que demandar a los amigos en la vida; quanto mas, que no ay ninguno por vejerrioto que ſea, que no tenga eſperança de viuir ſu parte de años, y aquellos nunca aſſoman; pues necedad es tener eſperança de viuir, y no trabajar continuo para ſoſtener la vida, quanto mas ſiendo el exercicio de las arboledas tan ſanto, tan agradable, y deportoſo, y de tan poco trabajo, que caſi menos no puede ſer, y tan provechoſo, que vna buena obra de poner vn arbol, aprovecha a preſentes, y venideros, y quanto viue el arbol, tanto ayuda aquella buena obra, que ſembrar los campos de pan, ſolamente aprovecha a los que ſiembran, y a pocos deſpues dellos, y a eſſe aprovecha que lo trabaja; y pocas gracias a los tales, que para ſi ſolo trabajaron, ò quando mucho para ſus hijos: mas poner arboles para hijos, y nietos, y muchas generaciones, y como otros plantaron para nos, y gozamos de ſu trabajo, coſa juſta es, que noſotros trabajemos, y plantemos para nos, y para los que deſpues de nos vinieren; que bien mirando, ninguno naciò para ſi meſmo ſolamente, que a los ſemejantes poco ſe les deue agradecer. Pues es bien q̃ cada vno procure poner, y plantar arboles. La edad mas conveniente, ſegun los Agricultores, es de veinte a treinta y cinco años; mas mi parecer es que lo que en todo tiempo ſe puede hazer, y aprouecha que en todo tiempo ſe haga, y deſde que vn hombre ſabe hazer algo, haſta que es viejo, que no ſe puede tener, es bien que ponga, y plante arboles, ſin eſperar edad determinada. Quantos en ſu vejez han pueſto arboles, de que no eſperauan tan preſto ver fruto, y han gozado dellos muchos años: y quantos à los veinte años han gozado de los arboles q̃ puſieron quando niños. Dizen aſsimeſmo, que antes planten arboles que edifiquen caſa; porque las arboledas le ayudarán a hazer caſas, y no la caſa a las arboledas,

ledas. Mas bien me parece que quien quiera procure tener casa en que se meta, y quando las arboledas le hizieren rico, podrala edificar mejor, aun à mi entender esso es lo que ellos dizen.

Pues quien plantare arboles, conviene (para no errar) se acuerde de aquel verso de Virgilio: *Quid quaque ferat regio, & quid quaque recuset.* Quiere dezir, que mire q̃ plantas se pueden criar, o se hazen mejores en cada tierra, o region, y quales son que no pueden viuir, o no se hazen tales, que poco aprouecharia poner naranjos, ni olivos, en Ingalaterra, o Flandes, ni cerezos, o castaños en los secadales de Berberia. En vnas tierras se criã vnas cosas, en otras otras: mas pocos son los arboles (frutiferos digo) que se crian en los estremos de mucho calor, o demasiado frio, las mas cosas se huelgan con el medio, y lo mismo es en las tierras humedas, o secas, que en tierras donde nunca, o pocas vezes se quita la nieue, que arbol puede nacer, o si naciere como podrà criarse, como dize Marco Varron. Pues donde ay estremo calor, claro es, sino ay abundancia de agua que no se criarà planta alguna, por que la misma razon basta para contra estos dos estremos, que en el vno falta el calor por el demasiado frio, y en el otro el humor por el grandissimo calor: y sin estas dos cosas juntas, mal puede crecer planta alguna: queda que medio es el que à los màs arboles conviene lo templado. Y para que cada planta se ponga donde mejor le conviene, es necessario saber primero su naturaleza, o darle donde estuviere lo que naturalmẽte quiere en quanto por arte pudieremos y haziendo esto imitaremos à la natura, que comunmente produze las plantas en los lugares à ellas convenientes (como dize el Theofrasto) que à las que daña el frio, las puso en tierras calientes, y à las que empece el calor, produxolas en tierras frias. Pues quien bien supiere conformarse con la natura (digo en esto de las plantas) y à quien, o la imita, o ayuda, biẽ que mucho ayuda el arte à la natura, y la natura al arte. En las tierras templadas son mejores los arboles, y mejores frutas, que en las demasiadamente caliẽtes, o frias, excepto algunos arboles, cuya naturaleza es de criarse en los tales, como dizen de la salamandria, viuir en el fuego.

CAP. II. *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 comũn, que la tierra que con los calores se resquiebra en el Estio, es mala porque por aquellos resquiebrajos entra, y penetra el calor à las raizes, y las seca.

Item, es mala toda tierra salobre, o amarga, y donde nacen aguas salobres, y de otro mal sabor, porque toda planta de tiene en si, y en su fruto algo de la calidad de la tierra en que se cria, que si es salobre, o amarga la tierra, por fuerça ha de tener el fruto 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 substancia.

Tierras duras, y rezias, fuertes, y arenales floxas, son ansimesmo malas, que en las vnas no puede calar el agua à las raizes, por su gran dureza, y en las otras por ser floxas trascuelase muy ayna, y en las tales tierras con poco oluido del dueño se pierdẽ los arboles. Las tierras muy humedad, son para pocos arboles buenas, sino son de los que llaman aquaticos, como sauzes, o mimbreras: empero en las tales es bueno que corra el humor, que si es estãte, es muy dañoso. Los de mas arboles quieren tierra suelta, y enxuta en la sobrehaz, y que debaxo tenga cuerpo, y humor.

Comunmente las tierras muy gruessas, y buenas para pan, y las que son pegajosas, no son buenas para arboles: porque los arboles por la mayor parte quieren tierras sueltas y gruessas, assi mesmo quieren Ayres frescos, que con ellos estã mas sanos: la hoja mas verde, y la fruta mas sabrosa.

Aquellas tierras son las mejores para arboles, que demas de ser de su natural buenas, tienen 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 hõdo, 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 à tal arbol: pongo exemplo. La palma quiere arenisca, y muy suelta, aunque en tal tierra se pongan, en Flandes no nacerian, o ya que por ventura naciesse, à lo menos no se criaria, que

es meneſter que ayre, y tierra concuerde para la producion, y conſervacion delas plãtas, y ſi vn cueſco de datil ſe cae por ai, en tierras muy calientes, aũque no lo curen, ſe criará, y hará grande.

Aſsimeſmo los arboles, o quieren mucha ſubſtancia, ò no: ſi quieren mucha ſubſtancia, pongalos en tierras ſubſtancioſas, y ſi poca en tierras flacas: porque el arbol que quiere mucho humor, y ſubſtancia, plantarle en tierras flacas, es no darle mantenimiento, y los flacos en tierras grueſſas, es ponerlos do ſe ahoguen o no frutifiquen. Aſsimeſmo donde quiera que ſe cria copia de arboles mõteſes, es aquella buena tierra para los caſeros de ſu linage, como donde ay azebuches, es buena para olivas, donde pervetanos, para perales; donde allozos, para almendrales, y aſsi de todos los otros. Quien quiſiere poner algun arbol, mire bien ſi por alli cerca ay alguno del linage que le quiere poner, ſea caſero, o montes: ſi eſtà verde, freſco, de gentil rama, ſi lleva fruta, ò mire ſi eſtà deſequido, roñoſo, de ruin cuerpo, o rama, ſi es eſteril, y mire ſi es por ſer maltratado, que tal eſperãça de ue tener del que pone. Aſsimeſmo es buena tierra para arboledas donde ſe crian arboles monteſes, que ſon grandes, hermoſos, y en ſu genero frutifero. Y porque muchas vezes pondrè comparacion, ò diferencias de vnos arboles à otros, entiẽdanſe ſiempre ſer vn linage, o caſeros, o monteſes. Barriales, o arzillas, ſi ſon en hondo, para las rayzes ſon malas, y pocos arboles ſe crian, ni ſon buenos en ellas. Aſsimeſmo no planten arboles, ni otras plantas juntas donde dàn goteras de canales, porque las goteras deſtruyen mucho a todas las plantas, mayormẽte quãdo novezitas. Aſsimeſmo no pongan arboles arrimados a pared, mas de quanto ella le pueda defender del frio, ò Sol, ſegun la naturaleza del arbol, ni cabe çarçales, porque las paredes y çarçales, comen, y diſsipan mucho los tales arboles, ſalvo ſi ſon de ſu natura tales plantas q̃ lo pidan, y tengan neceſsidad, como yedras, ò jazmines.

CAP. III. *De los ſitios para arboledas.*

TRatando de las viñas, dixe, que las q̃ eſtauan en los llanos cargauan mas de fruto, que las que eſtauan en los cerros, y eſto digo de los arboles q̃ eſtàn en valles, lleuan mas fruta que los de los llanos, y los de los llanos mas que los altos. Los arboles que eſtàn en cerros, y lugares eſſentos y freſcos, dàn la fruta mejor, y con mejoria pagan la multitud. Es la fruta mas ſana en ſi, y aun para quiẽ la come mas ſabroſa, y de mejor olor, guardaſe mas tiempo, y no es menos en los arboles, que en las gentes, que los que viuẽ en lugares eſſentos deſabahados; viuen mas ſanos, cõmejor color, y dõblada fuerça; y aun los que ãzia el Cierço, mas que los que ãzia otros ayres: lo miſmo es en los arboles, que à los tales no ſe le cae tã preſto la hoja, viuen mas tiempo, no criã tantos cocos en las frutas por amor del frio, y ayre que lo ſacude y limpia, tienẽ la madera mas limpia, mas linda, y mas fuerte; y aũ por eſtar habituados los frios no ſe yelan tanto, porque eſtàn hechos à los ayres, y endurecidos de los frios. Ay en arboles algunos que echan la raiz en hondo, à manera de nabo, como ſon los naranjos, y pinos; y eſtos tales arboles, y los que ſon como ellos, quieren la tierra honda. Ay otros que echã la raiz en manera de cabellos, hecha breña, y eſtos tales ſufren mejor tierra ſomera, y lo miſmo en las yervas. En eſto de los ſitios, aquel que quiſiere hazer alguna gentil arboleda, ò huerta, procure las coſas ſiguiẽtes: Lo primero, la tierra qual convenga à la naturaleza de los arboles, que ha de ſer por la mayor parte ſuelta, y dulce de ſabor, y labor, y que tenga abundancia de agua, porq̃ con ella, aun en lugares muy eſteriles ſe crian bien las arboledas; y ſi es fuente es muy mejor, porque ſerà menos coſta, y ſino la ay ſerà de rio, aunque eſta es coſtoſa, es de muy mas virtud, y ſubſtancia: la poſtrera agua es de pozo, que los que vſan agua de balſa, es a mas no poder, que ſon muy malas, y eſtã muy corrompidas, y no pueden dar buen mantenimiento al arbol. Procure aſsimeſmo tener buenas cerraduras, para que ni beſtias las royan, que no ay coſa en el mundo tan ponçoñoſa para qualquier coſa, y arbol, como es el diẽte del animal, y porque no lo rehuellen, ni entre nadie cõtra voluntad del ſeñor: y no en balde dize la Sapiencia (aunque a otro propoſito) *Hortus conclusus*. De las maneras de las cerraduras dirè adelãte. Sea cerca de caſa, porque la viſitarà el ſeñor mas vezes, ſerà mejor tratada, y ſea lexos de muladar, porque el humo que ſale del eſtiercol echa mucho a perder los arboles quando eſtàn floridos, y quanta pro haze el eſtiercol a las rayzes puẽſto en el tiempo, y manera que deue, tanto daño haze el humo al arbol abahando la flor. Sea tambien lexos de donde hazen eras, y trillan pan: porque buela la paja, y aſsſentaſe en las ho-

hojas de arboles, y hortalizas, horadádolo, hazelo ſecar, o podrir, y hazeles grádiſſimo dáño: aſsimiſmo para poner procure de las mejores plantas q̃ pudiere auer, q̃ dén mucho fruto, bueno, y continuo: q̃ no ocupa mas tierra la buena que la mala, ni quiere mas labor: y la que es mala, o la há de quitar para poner otra buena o enxerirla, y aſsi pierdeſe mucho tiempo, y los enxertos no reſponden todas vezes, y aunque reſpondan, tanto ſon mejores, quanto es la mejoria del tronco. Los arboles cuya fruta daña el rocio (como ſon los cerezos) plantenlos al Oriente, y à quien aproveche plantenlos al Occidente, o Cierço. Es aſsimeſmo neceſſario que nadie dexe perder los ſitios que ſon propríos para cada coſa, como dónde ay agua poner alamos, ſauzes, y aquellos, que grãde floxura es dexar perder aquello de q̃ ſe pueden aprouechar con buena conciẽcia. Es de guardar, que en los arboles frutiferos no duerman gallinas, por que hinchen de ſus piojos à los arboles, y dañan la fruta, y ãun deſmedran el arbol.

CAP. IIII. *De las maneras de poner los arboles.*

MVchas formas eſcriue Theofraſto de nacer, o poner los arboles, mas de eſtas las tres eſcojo para los labradores, que las otras de nacer de ſu gana por los montes, y como nacen las yervas en los campos de vna oculta ſimiente de la tierra, o cõmixtion de los elementos, o nacer de vna aſtilla, o raja, como ha conteçido en azebuches, oliuas, y otros arboles que tienen muy viua la fuerça de prẽder, y nacer, mas la dexo para cõtemplacion de Filoſofos, que eſcudriñan los ſecretos, y fuerça de la naturaleza, que para exercicio de labradores, que continuamente han de eſcoger, y obrarlo mas ſeguro. Digo que todo arbol ſe puede plantar, o de ſimiente (y deſtos ſon los barbados que nacen lexos del arbol donde no alcançan las rayzes) o de barbado de los que nacen de la raiz arrancandole, o de ramo. Plãtar de ramo, es de tres maneras, o eſtaca cortada, o rama deſgarrada, o pua para enxerir. Deſto diré mos por ſi adelãte. Sepa todo labrador (labrador llamo à qualquiera perſona que entiende en labrar el campo) que toda planta, ſegun teſtifica la Sagrada Eſcritura, tiene fuerça para nacer de ſi miſma, vnas ſolamente de la ſimiente: otras de rama, otras de ramo, y ſimiente: y toda planta que tiene ſimiente, tiene fuerça en ella para nacer, mas muchas ay que la tienen tan flaca, y de tan poca fuerça y virtud, que los arboles que della nacen, ſon tardios, llevan tarde, y mal fruto, y aun los mas dellos ſalen eſteriles, y que para ſer bueno tienen neceſsidad de enxerirſe, y la que no lleua ſimiente, nace de los ramos, o raizes, q̃ no la naturaleza, en coſa alguna ordinaria es defectuoſa, y cada planta tiene en miſma ſu ſimiente de que ſe multiplica.

Muchos de los arboles que lleuan ſimiente, y aun los mas tienen fuerça en las ramas para nacer dellas, y hazerſe buenos arboles, otros no tienen virtud en las ramas, que muy falto es aquello que dixo el Crecentino, que todo arbol prenderia de ramo, lo qual es impoſsible en el pino, y en el cipres, nebro, y otros muchos arboles, que à vnos dió Dios virtud en la rama para criarſe, à otros ſolamẽte en la ſimiente, à otros en vno, y en otro. Todo arbol que no tiene ſimiente, es por fuerça que nazca de algun ramo, o eſtaca como los ſauzes. Otros tienen mas fuerça en las ramas, y mas virtod para nacer, mas tambien nacen de ſimiente: verdad es (como dicho tengo) que los mas ſon de ſimiente, no reſponden ni ſalen tales como los padres, y aun aſsimeſmo no me parece que acertò el Theofraſto, en dezir que ningun arbol de ſimiente era bueno, no ſe halla en la Grecia como ſean; mas acà en Eſpaña muchos vemos buenos de la ſimiente, como nogales, duraznos, almendros, y otros muchos. Dize que para ſer buenos tienen neceſsidad de enxerirlos (ſi dixera mejores concedieraſelo) que todo arbol enxerto dà muy mejor fruta, mas no por eſſo dexan de ſer buenos, aunque no ſean enxertos, quanto mas, que arboles ay frutiferos que no ſe pueden enxerir, y ſon de buena fruta, y aun los tales no pueden nacer de rama, ſi no de ſimiente. En los arboles que tienen la ſimiente menuda, eſtà mas viua la virtud y fuerça para nacer en las ramas que no en la ſimiente, como en las higueras, oliuas, vides; verdad es, que toda la planta que nace de ſimiente es de mas luenga vida que las que ſe crian de barbado, o de ramo, como vemos en los cabrahigos, ezebuches, y peruetanos, y en todas las monteſes, las quales ſe crian de la ſimiente que las aues comen, y echan en el campo.

Todo arbol que nace de ſimiente (y aun los que de ſi miſmo nacen) ſon ſomeros, y para ſer buenos traſponganſe. Todo arbol que o de ramo, ò barbado, ò pua ſe cria, crece mas ayna, y es de muy mejor fruta,

y

y muchas vezes ſembrando ſimientes de buenos arboles, nacen eſteriles, y montes es, y poniendo ramas de monteſes, ſalen arboles fructiferos, tanta es la diferencia de la rama à ſimientes. Los que mejor prenden de rama ſon los que tienẽ los ramos verdes, hermoſos, liſa la corteza, llenos de zumo, 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, que (como dixe) tiene la corteza freſca, y liſa, no roñoſa, mas los tales mejor prenden de rama vieja que tenga muchos ñudos, porque por alli echa, y ſe aſana, y verde. Deſtos prenden bien los flexibles, que otros llaman vinces, noſotros verguias, y eſtos ſe quierẽ acodar, y piſar mucho. Los de que ramo no prenden ſon los que tienen la corteza muy brozna, y que parecen los ramos ſecos, como el pino nebro, cipres, que aun al parecer eſtán ſecos, y ſin virtud, es que aun en los tales prendẽ algunos de ramo, como el moral, arrayan, mas las ramas de los tales han de ſer nuevas de cinco, o ſeis años, lo qual en los que dicho tengo no hará nueuas ni viejas. Todo arbol que no ſe puede enxerir de pua, o de eſcudete, no prenderá de ramo, y porque para poner los arboles, ocurre primero la ſimiente, diré primero de los que ſe han de poner de ſimiente, en q̃ manera, y tiempos, mas eſto auiſo primero, que à donde han de poner arboles, o otra qualquier manera que ſea (ſino es eſtaca muy alta no entren gallinas, que en el mundo ay coſa tan daño-ſa à la planta pequeña. Las ſimientes sõ de dos maneras, vnas cueſcos, otras no, y con los cueſcos pongo las nuezes, y toda ſimiente que tiene el caſco duro. Otras no lo ſon, o que, ò ſon pepitas, o de otra manera, como de cipreſes, o laureles. Las que ſon duras como las primeras, es bueno que las pongan en fin de Octubre, ò haſta mediado Nouiembre, porque la dureza de la corteza, o caſco ſe quebrante, y abra, y con el humor del Invierno. Y quando aſſoman los calores de la Primavera, han ya echado algo de raiz, y crecen bien, excepto ſino ſon tierras demaſiadamente frias, y humedas, que en las tales ſe puede bien ſembrar las tales ſimientes, deſde paſſado el mes de Diziẽbre, haſta por todo Enero, y parte de Hebrero, mas todavia lleua grandiſsima vẽtaja lo que es algo temprano, con tal que no ſalga de tiempo. Mas ſi ſon ſimientes menudas, como ſon las pepitas de membrillos, o de perales, mançanos, laureles, cipreſes, y toda ſimiente flaca, o de poca fuerça: deuenla ſembrar por la Primauera que haga calor, q̃ ayuda mucho à deſpertar, y abiuar las ſimientes, que ſi las ſembraſſen antes del Invierno, la multitud de aguas, y grande frios las ahogarã, y deſtruyrian del todo.

Cõ todo eſſo ſi es tierra muy caliente, o enxuta pondranlas poner antes del Inuierno, mas ha de ſer temprano, porque eſtèn (ſi ſer pudiere) nacidas antes de los yelos, à lomenos que eſtén arrayg das, De las primeras pueden hazer almacica, mas las tales que no quieren tanto regalo, mejor es que las pongan apartadas cada vna por ſi, y ſi las puſieren juntas, aya à lomenos vn palmo de vna à otra, y vna mano en hondo, mas las que ſon menudas, y flacas como las ſegundas, para bien hazer han de ir en almaciga, digo en era, como el colino, o porrino, o las otras hortaliças, con que vayan ſembradas muy ralas.

Quaiquier manera de ſimiente, ſean cueſcos, o pepitas, o nuezes, de arbol ſano, ni nuevo, ni reviejo, ſino que eſté en buena edad: aſsi meſmo ſea de mucha fruta, y muy buena, y eſcojan la ſimiente entre buena la mejor, ſana, liſa, ni de fruta cocoſa, ni azeda, ſino bien madura, y cogida en buena ſazon. Muchos vſan ſembrar por ſi el fruto entero con ſu ſimiente, digo la mançana, o pera, o membrillo, y no creo que yerran en ello, mas eſto es ſiendo el fruto de buẽ ſabor, oloroſo, dulce como los peros, membrillos, que la ſimiente, aun toma alli de la bondad del fruto mas perfecion que en las que ſon ſimientes azedas, como naranjas, o limas, para que nazcan naranjos, o limones, ſaldran muy azedos los frutos, que ſi fuera por ſi la ſimiente: pero claro es que mas ſe conſeruarà en ſu ſer qualquier coſa eſtando con quien la conſerua, pues como la caſcara, à la nuez, aſsi conſerua aquella pulpa de los membrillos, ſu ſimiente.

Eſto de ſembrar aſsi, no lo digo para en las frutas que tienen pulpa, y cueſco debazo, como los duraznos, guindos, cerezos: aunque tambien los duraznos, y melocotones, y alverchigos, y otros ſus ſemejantes, pienſo q̃ ganarán bondad ſembrando el cueſco con pulpa. Pues auida la ſimiente (ſi han de ſembrar por ſi tal qual he dicho) allanẽ bien vna era, o dos, ſegun fuere la cantidad, mullendo bien la tierra, y limpiandola de todas piedras, yervas, y ſuciedades, es mejor que ſea en tierra que no ſe aya labrado jamas, porque

Del sembrar los arboles de simiente.

que esté mas sustãciosa, que en la tal qual quier simiente prende mejor, y crece mas ayna, y si la tal no se puede auer, sea tierra muy holgada, sea assi mesmo suelta, y muy estercolada con estiercol viejo, y podrido, y quãdo pudiere ser mezclado, y incorporado con la tierra, sea la era larga, y angosta, por que dende fuera sin hollarla puedan poner la simiente, cubrirla, escardarla, y limpiarla los arbolicicos. Otros ponen estas simientes en tiestos, lo que digo en lo vno, entiendan en lo otro, que no ay otra diferencia sino ser grandes, o pequeñas eras, verdad es, que los que se ponen en el suelo, de mas de la mejoria de tener mas tierra, nacen y crecen mejor, porque ay mas calor en el suelo en el Invierno, que en los tiestos. Pues adereçada y mollida biẽ la tierra, põgan la simiente muy por orden, y con vn harnero ciernanle la tierra encima muy delicadamente, quanto dos, o tres dedos en alto. Es mejor poner estas simientes en creciente, que en menguante (como dicho tengo en otras partes, y diré adelante) que por ser precepto tan prouechoso, lo repito muchas vezes, sea en dia caliente, que no haga frio, y si fuere tiempo que esté aparejado à llouer, no lo rieguen antes que llueua, que mucho mas ayuda à abrir la pluvia, que el agua de fuentes, o pozos, y si tal no la ay, de rio es mejor, y si huviere de ser de pozo, sea rezien sacada, porque está caliente. Rieguen la era con mucho tiento, no vaya el agua de furia, que amontona la tierra, y descubre la simiente, echenle vna red encima por los pajaros que lo pican y escaruan. Si los tales arbolicos nacieren espessos, entresaquenlos, porque mejor crezcan, y si haze grandes Soles, cubranlos las siestas cõ algun sombrajo, y à la noche, y mañana estén descubiertos, y en el Invierno cubranlos de noche, y estén desembaraçados de dia sino fuere muy desabrigado de yelos y frios. Muchos ay que ponen las tales simientes allà por el Estio, diziendo que el regar mucho, y grãdes calores las hazen mas ayna brotar. Verdad es que no niego que entonces pueden tambien nacer, mas grande ventaja tienen las que en la Primauera se sembraron, que allende de ayudarles mas el tiempo, por ser mas viuo, estarán mas crecidas, y hechas para sufrir los frios del Invierno, quanto mas aquel grande Sol del Estio, mas ayuda à recozer, escaldar, y quemar las tales simientes, que à brotar, lo vno es acertamiento, lo otro natural. Y quien no verá ser muy mejor sembrar el arbol de su simiente, quando el quiere brotar, que quãdo se le quiere caer la hoja: que lo mismo que obra el tiempo en el arbol, obra en la simiente. Repartio Dios los tiempos, vnos para poner, otros para coger, otros para labrar, y todos para bien hazer. La Primavera (como dize Theofrasto) es vn tiempo bueno, no esteril, muy aparejado para producir qualesquier plantas, porq̃ es caliente, y humedo, y el suelo ha de estar hueco, y sofo, y tal ha de estar para sẽbrar toda simiente. El Estio es caliente, y seco, y el Otoño frio, y seco, y el Invierno frio, y humedo, y por esso estas tres temporadas no son tales como la Primavera para producir las plantas, sino las ayudã con algo de lo que tiene la Primavera, q̃ es calor, y humor, que en el Invierno las abriguẽ, y en el Estio les dén harta agua: mas todavia lleva lo natural grande ventaja, y con razon, que lo vno hazelo Dios, y lo otro và por industria de los hõbres. Pues de que estén yà creçidos algun poco estos arbolitos que nacieron de simiente, ponganles sus rodrigones pequeños, porque vayan derechos, y quitenles lo q̃ naciere por baxo, por que crezcan en alto. Por que toda planta que es nueva, tiene necessidad de crecer en alto, hasta que esté tal que no la alcançen bestias à roer el cogollo.

Y los que quieren que crezca en alto, hanles de quitar las ramas baxas, cõ tal q̃ siempre le queden no menos de dos, o tres cogollos, por que si vno se elare, o lo royeren, no se pierda del todo, y aun à las vezes le quitan aquel por donde mejor brotarà. Assi mesmo las que han de parrar, y embarnecer, despuntenlas de lo alto, y anssi rebrotarán en ramas, y cuerpo. Tambien se crian los arboles muy altos, si son puestos bien juntos, y hazense mas parrados, y estienden mas las ramas por los lados estando apartados. Por tanto vea el señor de qual mas se agrada, o que es lo que mas conviene à sus arboles, y heredad.

Assi mesmo toda planta nueva, agora esté en almaciga, o no, tiene necessidad que le mullan muchas vezes la tierra, que esté sofa, y hueca, y blanda. Y porque arriba dixe, que la era para poner las simientes de los arboles auia de ser bien estercolada, y algunos ay à quien el estiercol es dañoso. Tratando de cada vna por si, diré à qual es prouechoso, y à qual contrario. Mas torno à dezir en el poner destas semillas, que las grandes se ponen mejor, antes de los grandes frios del Invierno, excepto sino fuessen tierras en demasia hume-

medas,y frias.Mas en lo de las menudas, mi parecer es,que sea puestas despues de los grandes frios del Invierno, que es ya por Febrero,y Março,sino fuessen lugares muy calientes, y aunque en los cõtrarios algunas vezes sucedan bien,en las mas cosas se ha de poner por obra lo mas seguro,sino queremos arrepentirnos muchas vezes.Y esto quanto al poner de los arboles en general de su simiente.Del trasponer dellos, adelante se dirà. Los arboles que nacen de simiente, para que lleuen mas ayna,o los enxieran en otros ò otros en ellos. Y porque muchas vezes acontece,que se crian arboles en tiestos, como son naranjos,y otros de muchas maneras, y algunos dellos son de naturaleza, que por no poder estender las raizes, se les rebueluen en derredor del tiesto, y andando el tiempo enferman,y se pierdẽ, y por tanto à los tales les vacien la tierra,y les corten las raizes retuertas, y aun si los trasponen en el suelo, quebrando el tiesto les corten las raizes retuertas, y medraràn,que de otra suerte no medraràn, y aun se pierden.

CAP.V. *Del tiempo para poner arboles.*

EN el año ay dos,ò tres temporadas para poner qualquier planta, agora sea barbado,ò rama,ò estaca. En fin del Otoño,que es por Octubre,ò Noviẽbre , ò por Febrero,y Março, y en los lugares muy frios por parte de Abril entiẽdese en los arboles que entonces no huvieren brotado. Que ninguna planta se deue poner despues que ha brotado,q̃ en el riñon del Invierno,que es Diziembre,y Enero, pocos dizen ser bueno 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, porque como es malo plantar por el Estio, por causa de las grãdes 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 pusierã en el tiempo que deuian, salieran muy singulares,y en esto biẽ son cõcordes, que en tal tiempo (sino son tierras en demasia caliẽtes) no se deva poner planta ninguna; mas en los otros dos ay alguna diferencia.Vnos alaban para posturas el mes de Octubre,y Nouiembre, que dizen,que las plantas que entonces se ponen,solamente se ocupan en echar raizes,porque segũ dize Theofrasto,todo arbol en el Invierno echa, o le crecen las raizes,y en el Verano la rama,y por esta causa estando presas, y arraygadas echan muy singulares pimpollos à la Primavera, y nunca (o por marauilla)se pierden, lo qual no es assi à las que se ponen à la Primavera, por que no pueden bien echar raizes,y ramas juntamente en vn tiempo; y vemos que muchas de las que en la Primavera se ponen, o trasponen echan flor,hoja, y alguna rama,o pimpollo:mas despues quando viene el calor rezio, como no tienen fundamento de raizes, perecen las mas dellas.

Los otros dizen,que el Invierno es vn tiempo como muerto, y quando yela, ni siembren ni planten, y que la Primavera es muy viuo,porque en èl resucitan,y crecen todas las plantas, florecen todos los arboles,paranse verdes y floridos los cãpos, todas las cosas se paran lindas, alegres,hermosas,y vfanas. Bien conceden que las plantas que en Invierno se ponen, o antes(si llegan à la Primavera) son mejores y mas seguras, mas dizen que pocas son las que pueden passar los demasiados frios,y humedades del Invierno,que como à las de la Primavera es enemigo el gran de Sol, y calor del Estio, assi à las que se ponen en fin del Otoño,es muy dañoso, y contrario el Invierno,con sus muy desatentados frios, y aguas, quemando las yemas por donde auia de echar nueva rama,o ahogando con muchas aguas aquellos poros,o lugares por donde auia de echar las raizes. Y que tanto es mejor el plantar à la Primavera, que antes del Invierno,porque se pueden poner, y multiplicar los arboles en ella mas que en otro tiempo. Puedenlos poner de toda simiente,o de ramo o de barbado, poner,trasponer, enxerir de pua,o de escudete,o de simiente, o de las otras formas. Y cierto es que de todas estas maneras no se crian los arboles tan bien, antes del Invierno, como despues. Y aunque en algunas se puede bien hazer,no en todas,como en la Primavera. Estas dos opiniones tienen verdad , y porende deue bien mirarlas el que quisiere poner arboles, la calidad de la tierra en que los ha de poner,que si es muy fria,o humeda,o si se pueden bien regar en el Estio,en tales tierras deve poner las plantas à la Primavera. Mas si es tierra caliente,o seca, ponganlos antes del Invierno. Y dize el Crecentino, que si es tierra caliente,y quieren plantar antes del Invierno,que sea la postura tardia, y muy cercana à Diziembre,y si fuere despues del Invierno, sea temprana por en fin de Enero,y algo de Hebrero:esto digo

en

en las tierras calientes. Y si son tierras frias, y quieren plantar antes del Invierno, sea temprano, por que antes que entren los grandes frios estè reforçada la planta. Y si fuere despues del Invierno, sea algo tarde, que sean ya passados los grandes frios de Enero, y Hebrero.

Las plantas que se cortan de ramo, si son por la Primavera, cortenlas quando comiençan à hincharse vn poquito las yemas, o muy poco antes, y si se han de poner antes del Invierno, cortenlas en acabandose de despojar de la hoja, o poco tiempo despues, con tal que estén curadas las ramas, por que en el vn tiempo ha recobrado algo de virtud, y sustancia, y en el otro no la ha perdido del todo. En Invierno con los grandes frios, lo mas de la virtud del arbol se recoge à las rayzes. Este auiso doy general, que toda pua para enxerir, todo ramo para poner, y todo arbol para trasponer, se corte en menguãte de dia, y si ser pudiere en creciente de Luna, y los trasspongan, planten, y enxirã en creciente.

Corten los ramos de arbol que estè sano, que no sea enfermo, ni de mala fruta, desmedrada, ni cocosa. Sea de arbol, ni muy viejo, ni muy nuevo que sea biẽ hecho, crecido, y sea arbol afamado de buena fruta, mucha, y continua. Sea el ramo gentil de buen gordor, no roñoso, tenga yemas hartas, por donde lancen buenos pimpollos. Del gordor no se puede dar regla cierta, por q̃ de vnos arboles quiere mas gordor que de otros, mas el medio es como de astil de açadon, poco mas, o menos, sea de la mejor parte del arbol.

Vnos alabã la mitad, digo del medio del arbol, no del medio entre las ramas, sino del medio altor. Theofrasto 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 prenderàn mas ayna. Sean de la parte Oriental del arbol, q̃ son muy mejores cortados en menguante de dia, y en creciente de Luna, por la ventaja grande que tienen los que en creciente se ponen, à los de menguante, como la Luna (segun parece por Tholomeo) sea muy humeda, quando crece, crecen todas las humedades, y quando es menguante, reuiene, y desfallece todo humor. Assi la sangre lluvia de las mugeres, como las vñas, y cabellos, y la mar, segun el curso de la Luna crece, y mengua, y las niñetas de los ojos de algunos gatos. Bien probado lo tienen los que cortan madera, que esperan à la menguante, mayormente del dia, y por el consiguiente en nuestro caso. Mas aunque es bien plantar en creciente, guardense de plantar en el plenilunio, que es quando la Luna es llena, por que los arboles que entonces se plantan, crian muchos gusanos, y hormigas, y carcoma entre el tronco, y la corteza; y esto es general en los arboles que entonces se plantan, como en los que se cortan para madera (como dize el libro llamado Ortus sanitatis, capitulo tercero).

Entre el cortar, y poner aya el menos tiempo que ser pudiere. Quando los cortaren, no haga frio, ni viento, ni grande calor, y lo mismo sea al poner, y al poner no haga grande Sol. Y antes que los corten haganles vna señal de bermellon, ò de almagre, por que sepa el ayre en que estaua, digo, que lo que estaua antes de cortarlo azià el Cierço, azià el Cierço, lo pongan, y lo que azià Medio dia, vaya como estaua. Esto se guarde en toda planta que se pusiere, o trasplusiere, por que de otra manera hazesele muy de mal poniẽdo lo que estaua vsado al Sol, azià el frio, y lo que estaua vsado al frio, poniendolo azià el Sol. Esto es en las plantas que quedan sobre tierra, que las que de todo que dan cubiertas, no se le haze daño.

Si fuere planta muy delicada, à quien son contrarios mucho los yelos, hasta que estè algo crecida, ponganle en las yemas vnos cañutos de caña largos, sanos de vn cabo, à manera de dedal de muger, y ansi le podràn defender de los yelos, que casi los mas de los arboles, por las yemas, o cogollos se queman. Y estando de la manera que he dicho, cubiertas todo el tronco, està seguro del yelo.

El poner de los barbados es de muy poca ciencia, por que ellos vàn yà presos de si mesmos, y por esso no digo, sino que los saquen en menguante de dia, y creciente de Luna, y con las mas rayzes que ser pudiere, y que vayan sanas, y no retorzidas, ni quebradas, y las que tales estuvieren, cortenselas, que mas daño hazen, que no es bien que vayan las lisiadas. Lleuen cõsigo alguna tierra à buelcas de las barbajas. Aya entre el arrancar, y poner el menos tiempo, y espacio que ser pudiere, y si muy lexos huviere de ir, embuelvan las raizes en algun paño algo humedo, y assi no se les caera la tierra, ni se ventearàn. Al tiempo del poner assientẽlos, 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 barbaja tuerta, ni rebuelta con

otras,

otras,nī retorcida, ſino que quede derecha;porque de las tales ſe criā las rayzes derechas, que ſon mas prouechoſas al arbol,y aſsi entenla vna à vna con la mano,y piſen,y aprieten mucho la tierra jūto al trōco,y rayzes;y lo que queda acodado por baxo,ylo de encima quede hueco,y mollido.

Si ay algun arbol que es muy preciado, y dèl no pueden auer barbado,puedē hazer,que en qualquier ramo nazcā barbaxas,y rayzes,por muy alto que eſtè,y hazeſe deſta manera: Tomen vn canaſtillo, y quitenle el ſuelo,y deſpues metā por èl aquel ramo que quieren que barbe,y atē le muy bien en aquel lugar que hà de nacer las rayzes,con vna ſoga,y pōgaſe de manera,que el ramo vaya bien por medio del canaſtillo,y hinchanle de tierra, y rieguenle de tal manera, que continuo tenga humor;y dēde à vno,ù dos años q̄ tenga buenas rayzes,cortenle con grade tiēto,con vna ſierra,junto por aquel canaſtillo,por la parte baxa,y llevenle con ſu tierra juntamente,y ponganle donde ha de eſtar,que ciertamente prenderà, ſi no es por mal recaudo. Otros ponē tieſtos de barro,mas no es tal como el canaſtillo,porque aquel puedenle enterrar jūtamēte con el barbado,y podrirà. El tieſto hanle de quitar al poner, y eſto no es tā bueno,que ſi con èl le puſieſſen,no dexaria entrar humor al pie, ò ſalir lo demaſiado,ni crecer las rayzes.

El tiempo de poner los barbados es el mejor antes del Invierno,q̄ es por Octubre. ò Noviembre, excepto ſino fueſſen tierras demaſiadamēte frias,ò humedas, y en eſto ſigan la condicion de las otras poſturas.

Los q̄ de ramo prendē ſon de tres maneras,los ramos digo; porq̄ aqui no hablo dela pua para enxerir,que aſsimiſmo ſe puede dezir eſta ſer ramo, aunque ſea chico,mas adelante ſe dirà; mas digo de las ramas para poner. Vnas q̄ corta,y las aguzan para meterlas con mazo,y las tales quieren tener buen gordor,y ſer derechas,para q̄ no ſe les haga tanto de mal el golpe,y entren derechas. Eſtas tales para que vayan bien,devēle hazer primero el aguiero con vna eſtaca,para q̄ mas ſin pena entre,vno ſele haga tāto de mal, y deſpues pongan la propia que ha de eſtar;mas mi parecer es,que paraque todo arbol vaya bien pueſto,y aſſentado, y ſea mas ſeguro,y no reciba tanto daño, maceandole,ſerà muy mejor hazerle ſu hoyo,y ponerle muy bien,y aprietenle mucho la tierra,por la parte baxa. Teofraſ. dize,que los ſarmientos prenden,como arriba dixe,con vna eſtaca,y los metē cō vn maço; mas aunque prendan las tales poſturas,ſon de poco valor,y fruto; pues aſsi es acà,no ſe ha de mirar como prēde ſolamente,ſino como ſea mejor, bien prende el pueſto con mazo,y eſtaca;mas grandiſsima diferencia ay de los tales à los que vàn bien aſſentados en ſus hoyos, no atormentados del mazo. No digo yo aqui de algunos arboles,que ſon de tan poco precio,ò ſon tan viuos de nacion, que como quiera q̄ los pongan,prenden muy bien;y ſi los tales puſieſſen en hoyas, biē que ſerian mejores, mas ſeria mayor la coſta,ò gaſto que la renta,y en todas las coſas han de mirar,que la renta que ſe ſaca,y fruto,ſea mas que la coſta; que la heredad que eſto no haze,deuela con tiēpo deſamparar el ſeñor,que ſeria trabajar,y no medrar;eſto digo para los q̄ quieren prouecho del campo, que los que ſolamente andan por el deleyte,gaſten quāto quiſieren,que ellos no andā tanto por el prouecho,quāto por el placer,pues al propoſito. Los arboles que ſon de poca pro,ſe prenden muy bien de mazo, y eſtaca,como ſauzes,alamos,demaſiado ſeria ponerlos de hoyo,ſino fueſſen barbados. ¶ Pues los arboles que aſsi ſe han de poner en hoyo, es muy bueno que en lo baxo tengan algun codo en que aſsiēte, porque del tal ſalen mucho mejores las rayzes;y ſi fuere de madera vergia,doblē la vn poco,de manera que la haga hazer pie;y ſi fuere madera rezia,ò eſtaca gorda;porque al doblarle podria hazer mucho perjuyzio:dize Crecent. que le hiēdan vn poco por lo baxo,y por alli chuparà,y traerà harta ſuſtancia à ſi,lo qual no haria tan bien quedando entera; pero aqueſta manera no la tengo yo por buena:por mucho mejor tendria, que fueſſe la eſtaca aguzada à tres eſquinas, q̄ no que fueſſe hendida, ni meter anſi la piedra dentro.

Ay algunos que preſumen de Agricultores,y remachan aquello de donde han de ſalir las rayzes, y à todo mi parecer ſe engañan(porque como dixe arriba delos ſarmientos)và corrompido,y liſiado, y mas propinquo à podrirſe, q̄ no à echar nuevas rayzes. Otros hazen algo mejor, que le pican con vn cuchillo la corteza, diez,ò doze vezes, que no paſſen de la corteza;porque como en las vides ſale, y brota algun ſarmiento, por donde ha ſido algo herīdo, deſta manera echa el arbol algunas barbaxas;mas eſto digo,q̄ ſea en lo que ha de eſtar ſotierra, y en lo

mas hondo. Y aun dize Crecent. q̃ aũ que no se aya de hincar, sino poner à mano en hoyo, vaya algo aguda, sin que lleguen al corazon, ò tuetano.

La otra manera de poner de ramo, se parte en dos, la vna es desgarrar del arbol tirando, que saque cõsigo vn pedaço del mesmo tronco con su corteza, como pie, con que assiente en el hoyo, y estas son mejores que estacas de rasgar, q̃ las llamã rasgalios. Las otras llamã de vña, lo qual es como en las olivas, q̃ junto cõ el pie, ò en el mismo pie le nacẽ vnos pimpollitos, que hazen vnos pezicos redondor, como ñudos, ó propriamente como pie, ò basa de pilar; y si à estos tales, en qualquier arbol que fuere se les puede llegar la tierra, para que en aquel asiento eche barbas, es excelẽtissima cosa para poner mas, sino se puede hrzer, aderecẽlos todavia hasta que tengan buen gordor. Al tiempo del poner, cortenlos con todo su pie, y algo mas, y ponganlos dõde han de estar, que sino es por negligencia, prenderàn bien, y se haràn muy buenos.

Del altor destas estacas, ò posturas, es, que si es en lugares donde roen, vaya tan alto, que ganado ninguno no pueda alcãçar los cogollos: mas si es en lugar seguro, lo mejor es que no salga de palmo arriba del suelo, porque toda planta, quãto mas naciere junta con el suelo, mas gẽtil se haze, y mejor, lo q̃ ha de lleuar so tierra es lo masque ser pudiere, excepto sino fuesse en tierra muy humeda. Qualquiera destas posturas lleve vna, ù dos horquillas, y si tienen cogollos, ò yemas, vayan muy sanos, y sin lision.

Aun ay otra manera de poner, q̃ se llama de pierna, y esta no conviene à todos los arboles, es quando ay en vn arbol dos ò tres, ò mas pies, y quieren entresacarlos, y en estos tales deuen desmochar las ramas, y dexarle las mas horquillas q̃ ser pudiere, y arrãcarlos con las mas rayzes q̃ fuere posible; y al poner guarden todas las reglas que se han dicho, y dirã, segun q̃ mas à cada vno compete, y de esta manera se pueden trasponer grandes arboles: mas como he dicho, no en toda nacion, excepto en aquellos q̃ son de naturaleza humedos, como olivas, naranjos, que todo arbol que es seco, no quiere ponerse sino de plãta pequeña, ò rama vieja que 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 assimesmo el tiempo para plãtar, como en los otros q̃ sea algo caliente, mas no seco, y si fuere fresco, no sea frio, ni muy humedo, es bueno el Abrego para poner arboles, y guardense mucho del Cierço (como dize Teofrasto.) De quãtro vientos principales que ay, el Solano es caliẽte, y seco de propiedad del fuego. El Abrego, caliẽte, y humedo: como es el Elemento de el ayre. El Gallego, frio, y humedo, y respõde al agua. El Cierço, frio, y seco de propiedad de la tierra. Toda planta, que de simiente de si mesma nace, sea en qualquier manera, es cierto que no puede echar las rayzes muy hondo, y por esso vemos, que las mas de las montesas; porque son de simiente, y no trasplantadas, no llegan a perfecta maduracion su fruto, por tener las rayzes muy someras, y no tener humor con que al Estio puedan sostener y governar su fruto, 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 pequeño avre derrueca mas q̃ en otros arboles grãdissimo viento. Verdad es, que mucho ayuda à coger viẽto tener estos arboles siẽpre hoja. Pues tornando al proposito, todo arbol que nace de simiente, y aun los que por si nacen, por ser someros, tienen necessidad de trasponerse, y aun à los mas de los que son puestos à manos, les haze grande pro, y parece que se huelgan con tal mudança (y con razon) que dexã la tierra esquilmada, y vàn à otra fresca, nueva, y holgada, dexan lo no tal, y vàn à mejor; que en qualquier poner, ò trasponer, siempre han de llevar alguna mejoria, de mala tierra à buena, de buena à mejor, y nunca por el contrario: mas el arbol que muchas vezes se trasplanta, medra poco, y bãstale ser vna vez bien trasplantado, mas mientras mas vezes se trasplanta, mas mejora la fruta.

El tiempo que señalè para poner, esse mesmo es para trasponer, y primero dirè de los hoyos para los arboles.

CAP. VI. *De como se han de hazer los hoyos para 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 cõcuerdã en dezir, que si es tierra gruessa, fuerte, seca, ò humeda, se hagã los hoyos hartos dias antes, y Colum. dize, que sea antes vn año. Sõ discordes en la tierras q̃ son floxas, y flacas, en quanto tiẽpo antes se ayan de hazer, vnos dizen que se hagan dias antes, otros que no, sino en el tiem-

tiempo de plantar, mas la verdad es (segun yà es visto por experiẽcia) es mejor que estèn de dias hechos, porque en las mas de las tierras, la sobrehaz es la mejor tiene mas tez, y està assoleada, curtida del Sol, y del ayre; y aun los que bien sabẽ en poner qualquier planta que sea, al cubrir junto con las rayzes, no le echan de la tierra del hoyo, sino de la que està fuera. Pues si esta ventaja tiene la sobrehaz, lo mesmo tendrà el hoyo que estuviere de dias antes hecho. Si es tierra humesda, assolearseha, si es seca beberà agua, si flaca, asimesmo harà tez (como dicho tengo,) y en las tierras que son assi flacas, mayormẽte si es tierra fria, serà bueno echarle vn poco de estiercol para que pudra alli, y dè sustancia à la tierra, ò hinchanlas de paxa, ò seroxas, y denle fuego para que el agua incorpore la ceniza, ò estiercol con tierra. Sino han podido hazer los hoyos vn año antes, sea alomenos dos meses antes que pongan el arbol, y quemen en los hoyos lo que dicho tengo. Y si estuviere seca la tierra, cinco, ò seis dias antes que ayan de poner el arbol, hinchan la hoya de agua; y en auiẽdola bien embebído, tornenla bien à mollir, porque mejor assiẽto haga el arbol; ò dize Colum. (y à mi parecer con razõ) que la planta que assi se pusiere, en tales hoyos, prenderà mejor, y crecerà masa y na; verdad es, que aunque los hoyos estẽ recien hechos, no dexan de prender: mas quien no verà las ventajas que los vnos tienen, ò los otros en la bondad? y aun mas que en vn dia podràn mas plantas, que en veinte, otros no ocupandose mas de poner, y cubrir solamente, y assi no se passarà la sazon buena para las plantas.

Itẽ, sean los hoyos muy hondos, muy anchos. Colum. dize, que son buenos angostos de boca, y muy anchos de suelo, à hechura de mazmorra, ò silo; mas yo digo, que sean las bocas anchas; y si fuere tierra seca, ò cerros, sean los hoyos mas hõdos q̃ en los llanos, ò tierras humedas. Todo lo q̃ se dixo en el hazer los hoyos de las viñas, podrà aprovechar para los hoyos de los arboles; y lo que aqui he dicho assimesmo para las viñas, excepto para los arboles, porque son mucho mayores, es menester que tãbien sea el hoyo muy mas ancho, y mas hondo: y tenga advertído 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, ò arenisca, echẽle à bueltas vnas espuertas de tierra gruesa, ò cieno de rio, es bueno para que se incorpore todo aquel tiempo que los hoyos estàn hechos, vno cõ otro, y darà mucha sustancia à la tierra; y si es barro, ò arcilla, echarle vnas espuertas de arena, y de otra buena tierra, y siẽpre refresquen los hoyos al tiempo de poner las plantas, digo tornarlos à cabar, y mollir.

CAP. VII. *De la manera que se han de plantar los arboles.*

ANtes que començasse à dezir de los hoyos, auia començado à dezir como se auian de trasponer los arboles grãdes. Y pues estàn yà los hoyos hechos, vẽgolos à plantar, estos por auer menester mucho humor, quieren ser puestos en fin del Otoño, desmochenlos en menguante, y dexenlos estar assi algunos dias, por que suelde, y fortifiquen algo las cortaduras, y dexenles quantas mas horquillas pudieren, porque entre ellas brotan mejor, aunque algunos de ellos (aunque no lleuen horquillas) brotan bien, como los cidros, ò alamos blancos, y oliuas, mas con las horquillas brotan mejor, y son mas seguros, lleuen las mas rayzes, que ser pudiere, y ponganlos en los hoyos bien hondos: y para que sean mas seguros, y mas perfectos, hanlos de arrancar en la menguante del dia, que es à la tarde, y trasponganlos en la creciente de el dia, que es à la mañana, y creciente de Luna; y echenles estiercol muy podrido, y muy mezclado con tierra à las rayzes, y rieguenlos lo que bastare, y quando quisieren algun arbol de esta manera grande: digo, pie, ò grande estaca, ò pierna, sotierren las dos partes, y quede vna encima, y nunca cubra menos de la mitad, que sea à lo menos tanto lo que està debaxo de tierra, como lo que està encima; porque toda planta mientras mas fuerça lleua debaxo, lança mejor rama, viue mas, dà mas fruto, y mejor, y conseruase mas tiempo; y lo que auia de dezir primero, prende mucho mejor. Y yà dixe, que sino es en lugar donde no aya peligro de roer, que todo arbol quanto menos queda sobre el suelo (al poner) tanto prende mejor, y crece mas presto, y se haze mas perfecto.

Si es planta pequeña la que trasponen de nuevo, quitenle todo lo seco, y roñoso, lo demasiado, y dexenla en tres, ò quatro cogollos, porque si alguno se elare, no se pierda de el todo, quedandole mas por do brote, y aun de lo que naciere en los dos años primeros, no les deuẽ

quitar nada, porq̃ muchas vezes los malos pimpollos arremeten, y crecen mas que los que son buenos, y engañanse, quitando los mejores, y dexando los que no son tales: por esso no les quiten nada de lo que naciere en los primeros dos anos: excepto sino naciesse en tal lugar, ò tan desmedrado, que claramente se viesse ser malo, y antes dañar que aprovechar.

Dixe en el libro primero, hablando en la sementera de los panes, que siempre (si fuesse possible) auia de ser en creciẽte, lo mismo digo en sembrar de simiẽte los arboles, yaũ en ponerlos de qualquier manera, y aun en principio de creciẽte, mayormente en los que se ponen, ù de simiente, ù de ramo, con que el ramo, ò estaca, se corte en menguante de dia, que aunque en los barbados, es tambien esto muy provechoso, no es tan necessario, y digo de la creciente; porq̃ la Luna quando crece, ayuda à henchir de sustancia, y virtud à todas las plantas, y quando mẽgua las vazia, y enxuga, y por esso los que son expertos en cortar màdera, aguardã los mẽguantes de Luna, y dia; porque entonces los arboles no tienen tanto humor como en las crecientes, y por esso han de plantar en creciente, mayormẽte de dia, auiendo cortado los ramos en menguante de dia, son mas sanas las que son cõrtadas en menguante de dia: todo arbol pequeño que ponen, aora sea barbado, ò no, le ponen en tiempo enxuto, y dias de Sol, y caliẽte, sea sobre tarde: porque el frescor de la noche le ayudarà mucho; y aũ tengale cubierto algunos dias hasta que prenda, y se arraygue: lo qual le ayudarà, no solamente contra Soles, y calor; mas aun contra los yelos, si los hiziere; mas si es tiempo humedo, ò ñublo so, en qualquier hora del dia los pueden poner sin defensivo de sombra; y quando cortaren los ramos para poner, ò arrancaren los barbados, ni estèn elados, ni rociados. Al poner qualquier planta, vaya muy bien assentada con la mano, las rayzes muy bien esparcidas, y cada vna en su lugar, q̃ ni vayã retorcidas, ni jũtas vnas con otras, q̃ junto con el pie de la mata, pongan quatro, ò cinco piedras de à tres, y quatro, ò cinco libras, y algunas guijas menudas; porq̃ en el Estio tienen con su frialdad frescas las rayzes, y aun hazen q̃ los arboles no broten tan presto; y assimesmo no se yelan tanto, como dize Paladio, hablando de los almendros, y èl dize: Pongan guijas, que son mejores, y tienen por su frialdad mas humedas, y frescas las rayzes; porque dixe que las pusiessen junto, no sea tanto que no dexe espacio luengo para que echen rayzes, vayan puestas, no mas cerca de vna mano, y no mas lexos de à palmo. Los mas de los arboles tienen esta naturaleza, que procuran echar las rayzes, en sobre haz de la tierra, y esto es muy dañoso, mayormente en los tiempos secos, y calientes, y aun en los muy frios; que lo vno como estàn en la haz de la tierra seca, falta les el humor, y assi se seca la fruta, y aun los arboles hartas vezes, y el otro en Invierno tambien se yelan las rayzes, si estàn descubiertas: y aun es verdad, que todo arbol, mientras menos humor tiene, mas presto brota, y mas presto le quemã los yelos; digo, seyendo de vna casta todos. Esto se puede remediar, si quando los ponen no les hincheren de todo las hoyas de tierra, sino que queden en la mitad, porque echan las rayzes en lo baxo. y poco à poco los cubran, dìgo, que en dos, ò tres años acaben de henchir la hoya, y cada vn año los escaven, y los corten las barbaxas someras. que echan en la sobre haz de la tierra, y esto sea en tiempo no frio: y en esto miren lo que dixe del escabar, y desbarbar las vides. Y torno à dezir, que à ninguna planta nueua le amontonen la tierra al pie, que le haze mucho daño, que llaman con esto las rayzes arriba, sino dexen llana la tierra, que yerran los que sus vides, y arboles acogombran tan altos, que hazen vn mõtõ de tierra al pie muy alto, con que prouocan, que en el tronco que està sobre tierra se hagan rayzes, y con esto subẽse las rayzes à lo alto, y pierdense las que està hondas so tierra, que son las que mãtienen la planta: y esto vsan mucho en vides, y olivas, y con esto las echan à perder, y passe en las que lo tienen yà por vso; y guardense de hazer tal cosa en las que pusieren de nuevo. Escabar, es bien para que beban agua, y se enxuguen las barbaxuelas someras, acogombrar no mas de quanto se ìguale la tierra, y quede llana, excepto en algunos arboles que se suelen elar por el pie, y es bien que los defiendan, como son los naranjos, y todos los demàs arboles de aquella casta.

Y dixe, que todo arbol, mientras menos humor tiene, brota mas presto: y diràn algunos, que lo contrario se vè, que los arboles, y parras de casa mas presto brotan que los de fuera que estàn en el cãpo, y estos son mas regalados, y mas vezes regados que los del campo: allẽde desto, muy mas presto brotan los arboles

que

que estàn en los valles, que los que estàn en llanos, ò cerros; pues claro es, que los valles abundan mas de humor que los altos, y por esso auian de brotar mas tarde: y en quanto en aquello diràn la verdad, mas creo yo, que si los de casa, ò los de los valles brotan mas temprano, no es por abundancia de humor, sino por estar amparados, y defendidos de los ayres, y vientos, mayormente de el Cierço; este es el que aprieta las yemas de los arboles, y no les dexa tan presto brotar.

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

Orden de los Arboles.

EN toda manera de arboles, deue ir puesto cada linage por si, y por orden; porque allende de ser mas gentiles, (porque toda cosa bien ordenada agrada mas de lo que està confuso) serànmas prouechosos, que si vn linage està distinto por si, labrarlehan mejor en sus tiempos, regarlehan mejor quando tuviere necessidad, sin regar otros, àquiẽ el agua haze entõces daño, ò no tiene en aquel tiempo necessidad della; y estando juntos guardarloshan mejor al tiempo de su fruta, que si estuviessẽ repartidos, vno acà, otro acullà.

El laurel, y el auellano y nogales, dañosa à la vid y su sombra.

Iten, à pocos arboles es prouechoso estar juntos con otros de diuersos linage, mayormente si son contrarios ù de mal olor: à la vides enemigo el laurel, y el auellano: à todos los arboles, y plantas es dañoso el nogal, mayormente à los q̃ alcança su sombra. Por esso conviene, q̃ como en los pueblos bien regidos, estàn repartidos los oficios, que en vn cabo està los mercaderes, en otro los plateros, en otra calle los herreros, en otro lugar estàn los çapateros, y aun en lo mejor, y mas principal del pueblo estàn los oficios limpios, gentiles y graciosos, que los oficios 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, cõ lo malo, que es vn cabo, y en lo mejor vi uen los Christianos, en otro los Moros, en otro los Iudios. Bendito sea Dios. N. Señor, y Redemptor, que quitò yà en España esta diuision, por mano de vuestra Señoria, q̃ procurò la vniuersal conversiõ de los Moros en estos Reynos de Castilla, y con este mesmo zelo de traer todas las ouejas al Corral de Christo, se dispuso cõ gran peligro à passar la mar, y tomar milagrosamente la Ciudad de Oran, por dõde se ha abierto la puerta, à q̃ los Catolicos Reyes de España passen à conquistar todas las tierras de Moros, y de otros Infieles: plegue al Dios, por su misericordia (q̃ como se quitò en Castilla) de quitar esta diuisiõ en todo el mũdo, y sea hecho vn ganado, y ouil, como èl dixo: y el diablo no goze de tãta presa como lleua de la mayor parte del mũdo, lleuãdo tãta multitud de animas, sin cuẽto, ni numero de Moros, y Iudios. Pues tornando al proposito quanta excelencia, parecer, y ventaja, tenga vna Ciudad bien concertada, mas que otra que no lo estè, vn ciego lo verà. Assi es, pues, en las arboledas, q̃ mucha semejança tiene vna huerta bien repartida, à la Ciudad bien concertada: que mucho mas fructifica, y mejor (segun dize Varron.) Pues aparten los arboles chicos de los grandes, q̃ los assombran, ahogan, y desmedran mucho; y si son tierras que se suelen elar, põgan los arboles mayores azia aquellos vientos, con que se suelen elar en aquellas tierras, porq̃ les haga amparo, y defensa, mayormente contra el Cierço, q̃ aquese es el q̃ mas continuamente quema los arboles; y assi estaràn abrigados, y para esto son buenos arboles q̃ no sean de fruta, como alamos blãcos, y negros, laureles, cipreses, que crecen en alto, y hazen buena pared, y defienden del viẽto, y los tales arboles vayan espessos, ò pongan otros arboles de los que no se suelen mucho elar, segun los huviere, y lleuare la calidad de la tierra; desta manera haràn amparo à los frutales, ò arboles delicados, estando ellos en la solana; para esto son buenos nogales, ò morales: que el moral no se yela tanto por ser tardio, y mejor que todos pared hecha de cipreses. Todo arbol se yela mas en los llanos que en los cerros, segun dize Teofrasto, y la principal causa, à mi ver, es, porque no ay cosa que tanto daño haga à las rayzes como el agua, en tiẽpo que yela mucho, y en los cerros no ay agua, ò no tanta como en los llanos. Toda arboleda, ò viña labrada, no se yela tanto como la mal labrada; porq̃ en la yerva para el rocio,

el qual ayuda mucho à elarlos, como aora dixe del agua. Aſsimeſmo en los lugares que ſe queman del yelo, vayan los arboles mas eſpeſos, porque el viẽto no los penetre tanto: y porque me parece, que vn Capit. de Crec. es general para los arboledas, breue, y prouechoſo, le quiero enxerir, y con èl poner otras generalidades, que conviẽen à los mas de los arboles.

CAP. XVI. *Pedro Crecentino en el libro vndezimo.*

EN los arboles, y en todas las otras plantas ay tres maneras de nacer, q̃ vnas nacen de ſimiẽte, otras de vna mezcla de los elementos, y virtud, ò influẽcia celeſtial, y deſta no ſe ha de hablar al preſente, y otras de ramos, ò barbados. Los ramos que ſe ponen ſin raiz, ſi ſon de vna madera fuerte, dura, tieſſa, brozna, ſequio n , que no tiene venas, como el moral, oliua, arrayan, box, hiendanles vn poco por aquel cabo que ha de eſtar ſo tierra, y ſea por medio, y por aquello hendido, metanle vna pſedra para que no le dexe cerrar, y por alli a raerà mas virtud, y ſuſtãcia que por otra parte. Mas eſto del Crecentino ſe entenderà ſiendo la tal eſtaca, ò ramo algo duro, y viejo; mas yo por mejor avria que fueſſe entera, y no hendida; y de eſto remitome à la experiencia.

Qualquiera arbol que lleua la ſimiente muy menuda, y flaca, ſe planta mejor de ramo que de ſimiente, crece mas preſto, dà mejor fruto, y lo meſmo haze de barbado, excepto algunos, que aunque lleuan ſimiente menuda, no pueden nacer de ramos como los cipreſes, y otros algunos. Todas las plantas humedas, vergias, y las que llaman aquaticas (porq̃ ſe crian bien en las aguas, riberas, y arroyos) de qualquier manera que las pongan, ò hinquen en tierra, prenden muy bien, y echan muy buenas rayzes, y ſe hazen grandes; deſta manera ſon los membrillos, auellanos, ſauzes, alamos blancos, y las mimbreras. Todos los arboles que ſon de ſu naturaleza calientes, como ſon los morales, aunque ſean pueſtos de ramos duros, prenden muy bien, porq̃ con ſu calor atraen mucho mantenimiento, y humor, y producen preſto rayzes. Los ramos de los arboles recios, que tienen la madera muy tieſſa, es bueno que por donde han de echar rayzes, les dẽ algunas pequeñas cuchilladas; digo piqueres, que corte no mas de la correza, y por alli atraen mantenimiento, y botan rayzes; y eſto tengo por mejor, y mas prouechoſo, que lo hẽdido, que dixe arriba en eſte mi mo capitulo. Toda planta que dà el fruto oloroſo caliente, enxuto, y ſeco, es mejor que la planten en lugares altos, no humedos: de eſta manera ſon las camueſas, pero, peras, y cermeños, con tal que ſean lugares ſuſtancioſos; porque eſtas frutas, mayormente las que llegan à invernizos, mejoran mucho con el ayre: mas las que dàn el fruto muy humedo, como ſon las guindas, cerezas, moras, membrillos muy mejores, ſon en llanos, ò valles (como dize el Crecentino.) Todo arbol, y aun todas las plantas ſon mas tempranas en los lugares abrigados de frio, y pueſtos al Sol, y mas tardias en lo contrario; y por eſſo cada vno debe mirar lo q̃ mas quiere, ò ponerlo en todo, por tener fruta de todo tiempo. Los arboles que lleuan ſimiente muy pequeña, y flaca, deuenlos poner de ramo, ò de barbado; y aunque de ſimiente prenden bien, no losdeuen poner, porque en los tales ay eſtos inconvenientes. Lo vno, de muchas ſimientes nacen pocos, porq̃ ſe pierde mucha ſimiente, y dà muy tarde el fruto, y hazenſe eſteriles, ò monteſinos. Los que de ramo ſe ponen, criaſe mas preſto, y hazeſe el arbol caſero muchas vezes, aunque ſea el ramo de arbol no caſero. Y miren que no ay tal poſtura como la de ramo, ſi lo ſaben bien hazer: eſto digo, ſi el arbol es de la naturalez de los q̃ prenden de ramo, q̃ algunos ay como los cipreſes, q̃ aunq̃ tienen la ſimiẽte muy menuda, no prenden de ramo. Los q̃ lleuan grande la ſimiente, como durazznos, y almendros, de ſimiente prendẽ mejor q̃ de ramo, los que no lleuan ſimiẽte, nacen ſolamente de barbados, de ramos, ò de algun tronco, ò enxertos. Si donde han de hazer arboleda, no es lugar cerrado, ni ſeguro de animalias, ni ganados, hã los de criar en otro cabo, bien cerrados, ò tres años; y deſque eſtèn tan altos, q̃ no ſolo pueda alcançar al cogollo beſtia alguna, entonces los traſpongan, ydõ de criare, ſea tierra dulze, ſuelta, yeſterco lada, cõ eſtiercol muy podrîdo. Todo arbolîco nueuo ſea continuamente mollido: y ſi hazen grandes ſequedades, hanlos bien de regar algunas vezes. Tanto eſpacio han de dexar entre arbol, y arbol, entre vid, y vid, quãto cõvenga a la grãdeza dellos, cõ la virtud, fuerça, ſitio, ayre, y calidad de la tierra, y con la experiencia de aquella Region. Si la tierra es ſeca, ò cerros, y cueſtas, han de ſer los hoyos mas hõdos para los arboles, que en los valles, ò llanos, ò tierras humedas; ſi es arcilla, ò bar-

barro, es bien hazer el hoyo ancho, y muy hondo, y mezclar alli muy buena tierra y arena; porque en el barro puro pocas plãtas prenden bien: y en esto vean lo que dixe en el capitulo que tratè de los hoyos de las viñas.

Notable auiso para trasponer arboles.

Quando ponen, ò prasponen en alguna planta, sino es muy pequeña, ponganla à los mismos ayres que antes estaua, que lo que estaua azià el Oriente, ò Mediodia pongan al mismo ayre, y no al contrario. Quando ponen algun barbado, quitenle todo lo que en las rayzes està llagado, quebrado, ò dañado, y cortenlo cõ vn cuchillo. En toda planta que huvieren de poner, miren que la tierra, ni esté seca ni muy mojada, y mas vale enxuta que hecha agua, porque se rebate, y haze barro, y à la que està enxuta, despues de puesta la planta, puedenle echar algunos cantaros de agua.

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

En qualquier manera de poner los arboles, han de tener muy gran diligencia en escoger lo mejor para poner: y si es simiente, que no sea muy cocosa, ni arrugada, ni revieja, ni de fruta, ni de arbol enfermo, esta pongan en el mes de Enero, ò Febrero, no mas de quatro dedos so tierra; esto es en las tierras frias, y humedas; que si fuere en tierras calientes, y enxutas, puedenle poner por Octubre, y Noviembre. Las posturas que son de ramo, sin rayz, se han de poner, si es tierra fria por Março, que estàn las ramas llenas de virtud vital, y estàn preñadas: y si es tierra templada por Febrero, y aun por Enero; y si tierras calientes por Octubre, y Noviembre, que aun entonces no han recogido la virtud à las rayzes, mas siempre la corten en menguante de dia, y creciente de Luna, si fuere posible; porque serà mas sana, y ponerla en creciente de Luna, lo qual se puede hazer todo en el mismo dia que en la creciente de Luna pueden cortar, ò arrancar las plantas à la tarde, q̃ es menguante de dia. El ramo que huvieren de poner, no le han de retorcer, ni hazer otro semejante perjuizio; salvo si es vergio, acodarle, y si es de madera dura, ò vieja, yà dixe lo que le auian de hazer. Todo ramo que se ha de poner, si fuere muy largo, tengan tal auiso en él, que si fuere posible salga muy poco de tierra; ò haziendole el hoyo muy hondo, ò acodandole. Y si ay yemas por lugar baxo, cortenle lo alto, porque toda planta quãto mas baxo brota tanto es mejor; y assi los que son expertos, cortan los sauzes, olivas, vides, alamos blancos, naranjos, cidros, limas, laureles, y otros semejantes, y hallanse bien dello, si es en lugar seco: la postura de los arboles, no les cortèn nada, sino ponganlos tan hondos, q̃ alcancen à donde tengan las rayzes humor, y sustancia bastante; y desque estèn bien presos, que passen dos, ò tres años, los pueden cortar junto al suelo. Esto es el capitulo del Crecentino: y aun añadidas algunas cosas para la declaraciõ dèl, tràs èl continuaré algunas otras reglas generales de la manera que vàn estas, aũ que vaya sin orden. En muchos linages de arboles ay machos y hembras, conocese el macho en tener las hojas menores, mas angostas, mas duras, y agudas, el fruto menor, el cuesco, ò pepitas mayores, menos carne, ò pulpa en el fruto, y brotan, ò florecẽ mas ayna, por tener mas calor, y son ñudosos en los ramos, y tronco menos çumo: y la fruta de los machos no es tan sabrosa, ni tan provechosa, como la de las hembras. Destos tales ay vn provecho, allende del fruto, que aunque sea igual en otras plantas, es mas euidente, y mas claro: conocese mejor en las palmas, y alfocigos, que sino ay entre muchas hembras vn macho, ò encima de la hembra no ponen vna, ú dos varas del macho no brotan, ni dàn su fruto tan bien; y pues esto es en las palmas: de creer es, q̃ no serà menos en los otros arboles, que la natura en estas cosas que son ordinarias no crió cosa superflua. Pues serà bien, q̃ entre muchos arboles, de los que ay en linage machos, y hembras, pongan entre muchas hembras vn macho: porque pierso que con el olor, y ayre dèl, brotarã las hembras mejor, ò enxerir hembras en machos, porque ellos son de su naturaleza mas calientes, y secos que las hembras, y con esto trae mas nutrimento a las rayzes, y avrà sustancia de que puedan los troncos, y ramos frutificar mejor, mas querria que fuesse el enxetro so tierra: y siempre procuren en quanto pudieren poner arboles hembras, antes que machos; porque dàn mas fruto, y mejor, y son en llevar mas continuas.

Como se conoce en los arboles el macho, y la hembra

Nota de las plantas que no brotan sin tener macho.

El tiempo de las posturas.

De los arboles caseros, y montesses.

ASsimismo en los arboles ay caseros, y montesinos; mayormẽte en aquellos, cuya fruta pueden las aues comer entera con su simiente, como las cerezas, guindas, ciruelas, vbas, azeytunas,

tunas que de la simiente que se cae criã. Todos los monteses cargan mucho de fruto, mas que los caseros. Mas como al tiempo de madurar (que es al Estio) les falta el humor, nunca, o muy pocas vezes lo maduran perfectamente, y es desmedrado, dessequido, roñoso, empedernido, encogido, sin çumo, sin sabor, sin gracia, porque toda planta que nace, assi de simiente caida: y aun las que nacen de si, (como de rayzes) por tener las rayzes someras, no madura su fruto, como los peruetanos, y otros semejantes. Mas las que maduran antes que entren los calores, y sequedades, como los cerezos monteses, o las que en fin del Otoño, como los azebuches, por tener y à suficiente mantenimiento, pueden madurar perfectamente su fruto; por esso toda planta, o casera, o montès, que nace de si, de su simiente, y las que nacen de si mismas, por tener las rayzes en la sobrehaz, tienen necessidad de trasponerse. Como las montesinas se hazen caseras, es d esta manera: Lo primero, cortandole todo lo reviejo, desvariado lo roñoso, las espinas, los resecos, y dexarle dos, o tres botones, pimpollos nueuos. Lo segundo, cauando, y estercolandola muy bien, y regarla, si lo huviere menester, si es vieja cauenla muy hondo, y si nouezita, lo mejor es trasponerla. A la q̃ es vieja, demas de cavarle muy hondo, hanle de hender dos, o tres rayzes de las mas principales, y meter por aquello hendido vna piedra guija, o pedernal, q̃ passe de vn cabo à otro q̃ por aquello hendido atraya nuevo y suficiente mãtenimiento por las rayzes, al tronco: y aun esto se haze en los arboles caseros, quando sõ viejos q̃ tienen duras las rayzes, y por su dureza no pueden chupar, o traer tãta sustãcia, quanta han menester, mas lo mejor para hazer buenos los esteriles monteses, es el enxerir, y trasponerlos despues tan hondo sobre el nudo del enxerto, quede cubierto de tierra. Assimismo se emiẽda mucho, haziendoles vn agujero en el trõco, que llegue hasta el coraçõ, y meterles por alli vna cuña de madera, mas esto es mejor quando pecan de mucho humor. Lo mismo hazen a los caseros que de mucho humor estan perdidos, y lleuan el fruto ruyn, y cocoso: mas el agujero vaya al soslayo azià arriba, para que el humor cuele mejor. Esto es como las sangrias en las 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 en los arboles, como en los animales, que las mugeres, yeguas, vacas cabras, ouejas, y todo animal machorro que no concibe, viue mas, y mas frescos q̃ las que paren, y las que poco paren mas rezias, y mas sanas q̃ las que mucho parẽ, aunque desto no se puede dar regla general, porque algunas vezes vemos lo cõtrario, assi es en los arboles muy frutiferos que viuen menos tiempo que los q̃ poco fruto lleuan: y aun acontece que quando vn arbol en vn año lleva mucho fructo, y luego enferma, y se seca, mayormente si es viejo, y como los arboles montesinos si los labran, y adereçan se hazen caseros, y frutiferos, assi tambien los caseros 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 que se crió, y faltandole aquello, es por fuerça que se pierda, o haga alguna grande mudança. Toda planta (y por la mayor parte todas las plantas) que estàn cerca de agua corriente, y las que abundantemente se riegan estàn mas frescas, lleuan mas fruto, y durales mas la hoja, y estàn mas sanas.

Para hazer los arboles mõtesses caseros.

No es regla cierta.

De los arboles vezeros, y cadañegos.

SOn muchos arboles vezeros, mas no por su naturaleza, sino porque no les basta la virtud, y sustancia de la tierra en que estàn à darles tanto mantenemiento, à que juntamente en vn año echen rama, que llaman nudrir, y lleuen fruto: desto ay experiencia, que trasponiendo los tales a mejor tierra, lleua à cada año mas fruto que antes, à vezes, o son vezeros, aunque estèn en buena tierra. Si son muy gordos de cuerpo, y muy grandes, aunq̃ sea mucha la bõdad de la tierra, no puede bastar à juntamente nudrir, y desfrutar. Experiẽcia dello, que desmochando los tales, quitandoles lo superfluo, y desvariado, mayormente los ramos que suben muy altos, y desvariados, à los quales con mas trabajo sube el nutrimientõ, y virtud se ha visto el arbol que era vezero ser muy mejor cadañero, que vezero. Falsissima es la opinion de algunos, que dizen: que la oliua es vezera de su calidad, y natura, que si cal fuesse, en todo cabo lo seria, y en toda hechura, vemoslo en vnas regiones vezeras, y en otras cada año lleuar fruto, y mucho. Mas à esto diràn que lo haze la diferencia de la tierra, luego no es naturaleza del arbol. Que digo en vna misma tierra, en la misma heredad vnas vezeras, otras cadañegas, es la causa la hechura dellas, y tamaño dellas. Las muy grandes,

des,

des, altas, desvariadas, son las que años lleuan, mas las enanas, parradas, redondas, cada año desfrutan, vno bien, otro mejor: si es por culpa del tiempo que les llueue quãdo estàn en flor, o les haze viẽto, que no ay en el mundo cosa que tanto daño haga à los arboles quando florecen, à las oliuas, y vides, quando ciernen, y aũ à los panes, como esto que he dicho, que es agua, o viento rezio que sacude mucho.

Pues tornando al proposito: todo arbol en qualquier linage que sea, es mas frutifero siendo enano recogido, que los que son altos, y aun tratanse mejor, cogese mejor la fruto, sin peligro del que coge, ni daño del arbol, que ni le aporrean, ni le desgarran: lo qual es en grandissima manera dañoso à la vida del arbol, que no durarà tanto à la vista, à la copia del fruto, y aun à la mejoria, que mientras mejor tratado es qualquier arbol, no solamẽte dà mas fruto, mas aun mejor. Pues que dirè de los que tal suerte aporrean, o consienten aporrear sus oliuas, que dexã mas rama en el suelo que en el arbol, quitandoles todo lo nuevo en que lleuan el fruto, y atormentando lo viejo, sino que los tales son enemigos de sus haziendas: y lo que me parece de los arboles assi tratados, que aun vezeros me marauillo que sean, por que les quitan en lo que han de lleuar la fruta, y no en vn año, mas en quatro tienen que hazer en nudrir, y criar nueva rama. Y no lo callarè al proposito, que pocas vezes se vió vno que mucho quisiesse holgar estar rico ni medrado: labro yo mis oliuas, y posseelos vn año, y trabajole todo en ellas, y por no trabajar en el coger, arriendolas à quien por no dexar vna sola azeytuna (que del arbol no tiene cuydado) busca quiẽ mejor los quebrante, y aporree: y haze bien en sacudirle, q̃ buen dinero le cuesta, vieralo su dueño. Otros arriendan sus viñas, por estar ociosos en la plaça, murmurando de vnos, mintiendo de otros, à ninguno dexã estar en su estado, disfamando mugeres, jugãdo y engañando. Digo que arriendan sus viñas, y dan la ganancia à otros, y ellos vienen muertos de hambre à casa, a reñir cõ sus mugeres, pues el que arrienda la heredad, no està de balde, que por sacar della, o lo que le cuesta o buena ganancia, al podar dexan hartas varas los podadores, que aunque echẽ à perder la viña, èl no cura, sino que le dè harto fruto, desta manera desmedra el señor, pierdese la heredad, y aquel gana en ella, cuya no es, todo por no trabajar, y desta manera alcançan las heredades al señor, y no el señor à las heredades: y los arboles que assi se tratan en muchos años no tornan: pues quiero tornar al proposito que lleuaua. Aquel arbol se conocerà ser vezero, que estando en tal tierra, que segun su natura, y calidad le convenga, y siendo bien labrado, biẽ limpio, y bien tratado, no lleua sino años, mas esto digo, que de los tales pocos serán vezeros. En ponerlos en las tierras que les convienen, adelante se dirà, tratando de cada vno.

El daño q̃ se haze en varrendar sus viñas,

Vengo agora à dezir, que es lo que s'es ha de quitar, como, y quando?

QVanto à lo primero, en todo arbol es mejor el podar en menguante, porq̃ han retirado mucha virtud à las rayzes, y assi no pierden tanta fuerça, hanles de quitar todo lo reseco, viejo, roñoso, retuerto, porque alli se hazẽ nidos de gusanos, y hormigas, y aun estos defectos que he dicho, no dexan medrar ni crecer el arbol, no dexando bien passar el mantenemiento por si con su dureza à lo superior, ni dexã dar tanta fruta, ni tan buena: que los arboles que andan renouados, de mas de ser mas hermosos, son mas fructiferos, y de mejor fruta, mas madura, mas sana, y mas sabrosa: quiten assi mesmo las ramas muy desvariadas, entresaquen las espessas que cierran el arbol, y las que le abren mucho, y procurẽ formar el arbol derecho, redondo, copado, que darà mas fruto, y mejor, y el arbol es mas hermoso, y ocupa menos tierra. Y porque todo arbol por la mayor parte dà fruto en lo nuevo, dexenle las ramas nuevas, y buenas, quiten las muy altas, y en quanto pudieren dexenle copado, y redondo, y muy limpio de renuesos, de reseco, y retuertos, y de ramos juntos y cavalleros. En los arboles no es tanto saber el podar como en las vides, porque cada arbol muestra muy à la clara el buen ramo, y qual es el malo, y qual es el que le haze bien, y qual mal, y conforme la grandeza del arbol con la fuerça, y bõdad de la tierra, que mayores son en las buenas que en las floxas, y flacas, y mayores en las tierras humedas, y que se riegã, que en las secas. desmochandolo demasiado, vendrà mas tiempo, y darà mas fruto, y mejor, han les de podar para bien conocer lo seco, y aun porque es menos daño del arbol, desque ayan cogido la fruta hasta que comience à brotar, y si entonces no lo han hecho; sea quando la fruta està algo crecida, y tiessa, que no se caya, mas mucha ventaja tiene el primer podo que dixe del primer tiempo.

No se pode, ni cabe el arbol estando cõ flor,

En ninguna manera cõquẽ en el arbol quando tiene flor, porque recibe grandiſsimo daño, ni entonces le corten nada, ni aun le cauen; y quando cortaren algun ramo, aguarden a que ni yele ni llueva, ni viento, ni aun grande Sol, ſino vn tiempo amoroſo, gentil, y bien templado, y corten bien todo lo reſeco, y afiſtolado, que entretanto que eſtà alli no puede medrar el arbol, y embarren las cortaduras con barro mezclado con eſtiercol de vacas, o cabras.

Y ſi es ramo delgado, que de vn golpe le pueden cortar, bien es, que le corten con vn cuchillo; mas ſi es ramo viejo, o gordo, mayormente en tiempo de fruto, cortenle con vna ſierra delgada, y quede la cortadura liſa, y igual, y bien redonda, o algo ſoſlayo, y ſoldarà mas preſto, y cubrirà mejor la corteza, y no llana azià arriba que el agua no pare, ni la pudra. En todo arbol, ſi conſienten hijuelos, o pimpollos baxos, como en las higueras, oliuas, y granados, perderſe ha lo alto; porque no ay virtud, para mantener vno, y otro; y quien quiſiere que los pimpollos crezcan bien, corten el tronco, y quien quiſiere conſeruar el arbol en el ſer que tiene alimpie le bien de los pimpollos, porque la virtud, eſtando diuidida, o repetida tendrà poca fuerça para entrambas partes; y eſtãdo entera, y vñida, ayudarà bien à la vna dellas.

Y ſi el arbol fuere viejo, y le quiſieren reſtaurar, dexenle vno, o dos pimpollos, de los que nacen en mejor lugar, y mas baxo; y aſsi meſmo ſi fuere malo, o eſteril, porque en lo nuevo ſe hagan algunos enxertos; mas ſi es bueno, y de buena edad, mi parecer es, que le q[illegible]en todo lo que le haze daño, y aun los arboles que tienẽ eſſos pimpollos quando chicos tardã mucho en crecer y no ſon tan frutiferos, ni ſalen bien medrados. A los arbolezitos q̃ ſe ponen de nuevo, no les deuen quitar ni deſmochar coſa alguna al primero, ni ſegundo año, porque muchas vezes acontece echar por los lados mejores yemas que por el cogollo principal, y quitã por yerro lo mejor, dexenlos arraygar, y paſſado algun tiempo los limpien, y quien, porque entonces por tener mas fuerça, echarà mejor por las yemas que le guiaren, y aun aquellos que tienen la corteza gorda, verde, y viua, como naranjos, laureles, oliuas, higueras, alamos blancos, y otros ſemejantes, es bien que à los tres, o quatro años los dejarreten por baxo; digo deſpues de traſpueſtos, y ſea la cortadura por ſotierra, porque mas crecen en vn año aſsi dejarretados, q̃ en quatro. Acontece muchas vezes que en algunos arboles, mayormente en las oliuas ya viejas nace algun pimpollo mas verde: alto liſo, lindo, y eſtos muchas vezes (como los hijos tragones, y viciоſos) nacen por mal de ſus padres, gaſtando lo que tienen, y dexandolos à puertas y deſpues ni ellos ſon para ſi miſmos, ni para otros prouechoſos; pues aſsi es muchas vezes en las plãtas que nacen aquellos pimpollos que chupan la virtud de todo arbol, y deſſecanle, y ellos eſtàn verdones, no ſon para lleuar fruto; pues vea el ſeñor del arbol que ſi aquel pimpollo es tal q[illegible]e en èl quede la virtud, y fuerça del arbol, que tenga las ramas bien hechas muchas yemas buenas, y buenos, cogollos, y ſi el arbol fuere, o tan viejo, o tan mal hecho, que aya meneſter reparo, dexe el ramo, porque ſe corte al arbol, mas ſi es ramo deſvariado largo, ſin yemas, de mala hechura, ſin mueſtra de ſer bueno, mayormente en arbol que ha meneſter conſeruarle en el eſtado en que eſtà, corten el pimpollo como àenemigo de todo el arbol.

Los mas de los arboles, ſi ſon viejos, o enfermos, y los cortan por el pie, brotan de nuevo, y remoceanſe no tan ſolamente en las ramas, mas aun aqrecen las rayzes viejas, y nacen otras nuevas, y queda el arbol del todo nuevo, que lo ſeco no dexa crecer bien el arbol con ſu dureza, ni paſſar el mantenimiento adelante à la rama (como dixe arriba) mas aqueſte remedio de cortarle, es bueno para ſi el arbol no es en tanto grado viejo que eſtè 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; que à los tales, mejor es arrancarlos 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 viuir, que ay virtud, corren el arbol para que ſe haga el pimpollo, y ſi los pimpollos que echan ſon menudos, y deſmedrados, arranquenle del todo, y miren biẽ 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, que quando llueve recojen en ſi toda el agua, y retienenla alli, y deſpues por eſtar aſsi detenida ſe pudre aquello, y haze hueco el arbol dõde eſtà el agua. Para eſto vean ſi lo hueco es por parte de arriba, y deſpues de viſto abranlo dende arri-

arriba, haſta abaxo, haſta que lleguen à lo ſano, quitando todo aquello que aſsi eſtuuiere reuiejo, haſta que lleguẽ a lo viuo, y embarren las llagas con barro, y cõ eſtiercol de cabras, todo mezclado; y aſsi no parará alli el agua, ni ſe harà mas hueco, antes cerrarà lo q̃ eſtaua hueco. Mas ſi ſe haze el hueco, porque toma mas ſuſtancia con las rayzes de la que puede dixerir el arbol, y repartir a las ramas, dẽle vn barreno por debaxo en el tronco, junto cõ las rayzes, y vaya el barreno a ſoſlayo àzia arriba, y llegue al medio de el trõco, y por alli botarà mucha parte del humor, que fuere demaſiado. Eſta manera es como quien purga, ò ſangra algun hombre glotõ, que deſpues de muy harto, ſe opila, y enferma, y no puede dixerir nada de lo que come.

Otros ay, que por ſer yà muy viejos, y tener muy endurecidas las rayzes, no pueden atraer à ſi el ſuficiente nutrimento q̃ el arbol requiere, y aſsi dàn poca fruta, y eſſa que dàn muy deſmedrada, y ſin ſazon. A eſtos tales arboles, eſcabenlos bien hõdos, y hiendan las mayores dos ò tres rayzes, y por aquello hendido atrauieſſenles vnos pedernales, ò piedras guijas, de parte a parte: y por aquellas aberturas, atraeràn mantenimiento al arbol; y tornenle luego deſpues de hecho eſto a cubrir el hoyo de muy buena tierra, y dexenla eſtar aſsi.

Por experiencia he hallado; yes cierto, que por la mayor parte, los arboles, y plantas que florecen, ò brotan fuera de ſu tiempo natural, deſpues al tiempo debido no brotan ni florecen; digo, no tan bien, ſino es por demaſia de buen tiempo, conforme a la planta; porque parte de lo que auia de hazer aquella planta al tiempo natural, lo hizo en el extraordinario, y no natural. Todos los arboles q̃ crian goma en las cortezas, es que traen mas nutrimento del que pueden dixerir, y abrotãlo como ſudor, y yelaſe, y hazeſe aquella goma que vemos; los tales no ſe han de plantar, ni enxerir quando lo brotan, ſi no antes, ò deſpues. Quando los arboles atraen mas humor de lo que pueden dixerir, ſino lo brotan, y alcançan por goma, crian la fruta cocoſa mala, porque tanto daña lo que ſobra, como lo que falta. A y otra ſeñal de mucho humor, que lãça de muchos pimpollos por lo duro, y muy medrados. El remedio que dixe, es del barreno, y ſea no menos grande, de quãto quepa el dedo pulgar; y aun deſta manera muchos arboles que lleuan la fruta amarga, por mengua de labor, ſe hazen dulzes como los almendros. Si algun arbol de fruta ſale muy alto de pie, tanto que parezca ſer demaſiado, cortenlo por donde parezca que puede echar mejores pimpollos, ò los tiene; porque ningun arbol, por alto es bueno, ſino para madera, y aun por los lados echa algunas ramas largas deſuriadas, cortenlas, y parenle redondo, y darà mas fruto, y mejor, y ſerà mas hermoſo. Yà dixe en que tiempo los auian de podar, ò entrefocar. Los arboles que no han de ſer muy altos, es bien que deſque ayan crecido, lo que pareciere q̃ les baſta, les quiten el cogollo alto; y aſsi eſtenderàn en las ramas, y los q̃ quiſieren formar altos, mondenlos de las ramas baxas. Por la mayorparte los arboles, q̃ muchas vezes ſe traſponen, no medrã mucho, porque en echar rayzes, tienen harto que hazer (como dize Seneca.) Todo arbol q̃ eſtà diuidido en tres horquillas, es mas hermoſo, y mejor, que ſi mas tuvieſſe, ò menos, porque ſale igual ſu copa, y cubre mejor ſu pie.

Los mas de los arboles cargã mas fruto a la vejez, que quando nueuos 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, de mas ſuſtancia, y virtud, y en el arbol que ay reſecos, no es tal la fruta, porque el reſeco impide, y no dexa paſſar la virtud a la fruta; y anſi al tiẽpo que tiene mas neceſsidad del humor, faltandole, queda deſmedrada, y caeſele, y aũ el arbol no puede bien medrar, y por eſſo es biẽ que todo arbol ande en lo nueuo. Muchas vezes engorda la corteza en el arbol, y endurece tãto, que no dexa engordar el tronco, y eſto ſe vè muy claro, porque ſi las hiendẽ de alto abaxo, ſin tocar en la madera del tronco, ſino ſolamẽte la corteza, luego ſe abre por la cortadura, y hazen grande abertura: eſto ſe parece muy manifieſtamente en los alamos blancos, nogales, higueras, oliuas, naranjos, y en todo arbol que tiene la corteza gorda, y jugoſa, y lo meſmo parece enlos alcornoques. Han de hender la corteza à la larga, de alto à baxo, que ſi la cortaſſen al traves, dañarian, y no aprouecharian coſa alguna, y ſean pocas las hendeduras, q̃ como lo moderado aprouecha, dañalo demaſiado. Siempre en todo arbol que han de podar, mirẽ que las ramas que cortaren, las corten junto al tronco donde aquella rama nace; porque la corteza que crece, cubra preſto la cortadura, lo qual es mejor que no dexar algo del

El hender de corteza, ha de ſer por la parte que eſtá tuerta, que es por la podadura.

del ramo que cortan por muchos reſpectos, que no digo al preſente; pues ſon faciles de ſaber.

A todo arbol que quitan la corteza, perece; porque con ella ſe cubre, y defiẽde, como los animales con el cuero, y poco que ſe la quiten, queda el arbol por alli deſcubierto à los frios, y al ſol, y ſuel dan tarde, y haze e por alli roñoſo, y hormigoſo, y perece ſi ſe la quitan toda al rededor.

Aunque en otro cabo ſe dixera mas al propoſito, mas no ſe podrà dezir ſer fuera de propoſito, lo q̃ dõde quiera q̃ ſe diga aprouecha. Es q̃ el q̃ haze alguna experiẽcia, mayormente, ſi nũca lo vido hazer, ò ſea en plantar, ò ſea en enxerir, digo, que la haga mas de vno; porque aũ en lo muy ſeguro, muchas vezes ſe pierde la planta, quanto mas en aquello en que la planta và, ò muy delicada, ò muy llagada. Las ſanas ſe pierden, quãto mas las atormẽtadas, y muchas vezes no prẽden aquellas de que dàn reglas, y preceptos: y pienſan ſer por culpa del arte, ò precepto, y es porque no ſo ſaben entender; y aunque lo entiendan, no lo ſaben poner en obra, y quien en muchos haze la experiencia, aunque en algunos yerre, acertarà en otros, y en eſto, como en los otros oficios, errando ſaldràn maeſtros.

Todos los arboles crecen en rama en el Verano; por eſſo entonces ſe han de regar, ò tener humedad; para q̃ cõ ella crezcan, mayormente los nueuecitos.

Todo arbol ſiẽdo cabado biẽ hõdo, darà mas fruto, y mas medrado; y à los mas haze prouecho eſtar cabados todo el Inuierno, ſino ſõ arboles muy delicados, como los narãjos, y ſus ſemẽtes, à quiẽ es frio muy enemigo, ò arboles q̃ tẽgã abũdancia de agua en el Eſtio, q̃ aunq̃ a eſtos tales ſea prouechoſo, no les es tan neceſſario como à los q̃no ſe riegã, mas aguarden q̃ al tiempo q̃ yela no tengan aguas en las eſcauas, que ayuda à que el arbol ſe queme del yelo, y por tanto, es bien atetillar los arboles, para q̃ eſtèn ſeguros del yelo, y puedan beber agua, con q̃ la atelladuras ſea llana al pie del arbol. El acogombrar, dize Plinio, q̃ es mejor en creciente, q̃ no en menguante, y quando le cubrieren, ſea con la tierra q̃ eſtà holgada, apartada del arbol: y ſi el arbol eſtà enfermo, eſcauenle biẽ hõdo, y echenle de otra tierra nueua, virgẽ, holgada, de otra nacion, ò calidad q̃ era la q̃ antes tenia. En eſto vean el capitulo de eſcauar, y acogombrar las viñas: y lo miſmo hagã à los arboles, quitãdoles las barbajuelas ſomeras. Tambien ſe deue mirar, q̃ muchos arboles, y plantas, aunque ſegun ſu poſtura, y ſazon vàn bien pueſtos, y prenden, por ſer mal mirados, y maltratados, ſe pierden, y deſtruyẽ, y por eſſo toda poſtura ſe mire, y trate, y guarde bien; porq̃ muchas vezes, aunque no vayã biẽ pueſtas, ni con buena ſazon, por ſer bien tratadas, ſe ganan, y viuen, y ſon buenas, que la miſma razon, y regla es de lo contrario.

La manera de atetillar los arboles.

Para los mas de los arboles, y viñas, no no es tã prouechoſo el Inuierno caliẽte, como el frio, y lluuioſo, que haga yelos, y cierços, q̃ cõ las aguas tomã fuerça, y cõ les yelos retraẽ la virtud adẽtro, y eſfuerçanſe mucho, que ſi el Invierno es ſeco, y caliente, abren, y deſpiertã, y brotã muy temprano, ò muy fuera de ſu tiẽpo, y vn pequeño yelo que ſobreviene los quema, y deſtruye, y no ſolamente quita la fruta, mas aun la rama nueua, y cogollos, y por no auer tenido ſuficientemẽte agua en el Invierno, no tienen virtud, ni fuerça para el Eſtio. Y caeſeles la fruta, mayormẽte, à los que maduran en el Eſtio, y Otoño, y lleuã la fruta deſmedrada, y poca, y mala: y por eſſo para los arboles ſõ mejores los Inviernos frios, y lluuioſos, excepto à los que de ſu natura daña el frio. Que aquello que dixo Virgilio: Humida ſolſtitia, & hi[illegible] optate ſerenas, Agricolæ, q̃ quiere dezir: El labrador ruegue a Dios por el Invierno ſereno, y enxuto, y por el Verano pluuioſo. Para el pan lo dixo, y no para los arboles; por lo que he dicho les es mas prouechoſo, quando el Invierno les llueue con cierço, que es ayre frio, q̃ quando con abrego, que el ayre caliente, porque el frio aprieta, y haze tomar fuerça, y el calor abre: y aunque en otras ceſas aproueche, en eſſo daña el tal tiẽpo; porq̃ todo arbol en Invierno retira la virtud à las rayzes, y a la Primauera las eſparce por las ramas: y por tanto, ſi alguno quiſiere enxerir en el Invierno, ſea, ò en las rayzes, ò ſo tierra, y à la Primauera ſea ſobre tierra, aunque en todo tiempo tiene ventaja el enxerto ſo tierra. Dize el Crecentino, que todo arbol darà la fruta mas ſabroſa, y mejor, ſi hienden el rama por medio, y le tornan a juntar, y atar para que pegue vno con otro, como ſi fueſſe enxerto, mas eſto ſe ha de hazer, ſiendo nueuo el arbol, en ramo nueuo, y deſde Ebrero, haſta mediado Março; porque entonces ſaldrà mejor. Quando enferman los arboles por humor, demaſiado, ya dixe lo que auian de hazer, ò de los reſecos; mas quando ay hormigas,

Como ſe mejora el arbol, y dà mejor fruto.

vean

veã ſi vienen defuera a comer los cogollos de los arbolitos nueuos: y para eſto ay remedios. Si el arbolito esnueuo, hagã vna roſca de barro q̃ ciña todo el pie, hueca, y abierta por arriba, y llena de agua, y põgãla al pie del arbol, y aſsi no podràn llegar. Otros ponẽ al rededor del pie del arbol vn cìrculo de cal viua, como no llegue al arbol, ù de ceniza, y anſi no entraràn. Otros hazẽ vn betun, ò liga cõ q̃ toman paxaros, y embatrã biẽ vna cuerda grueſſa, y la atan al tronco del arbol, y ſe quedan todas alli. Dize mas, que es bueno mojar bien vna cuerda gorda de lana en azeyte, y atarla al tronco, como dixe, y no ſubiràn; mas no llegue el azeyte à las rayzes, que es ponçoña de todas las plantas, mayormẽte ſi ſon nueuas: y entre tãto que aya humedad del azeyte, no ſubiràn las hormigas; mas el azeyte es contrario à todas las plantas, y por tanto no lo tengo por bueno. Si el nïdo dellas es bien echar en la boca de èl piedra açufre, y oregano molido: y por mejor tengo ſi eſtà el criadero apartado de el arbol, echarle agua cociendo, que las eſcalde, y cueza: y ſi ſon dentro de el hueco del arbol, y aquello ſe puede cortar, y quemar; mas ſino ſe puede cortar, es biẽ golpear el arbol, y ſaldràn fuera, y aſsi las matarã todas. Y porque ſiempre dentro del hueco quedan ouecitos, y ſimientes dellas, es bien tomar çumo de verdolagas, con otro tanto de vinagre, y echenſelo dentro con vn aguatocho, por aquellos aguijeres por donde ſalen, y perecerã todas, ò alpechin, que no ſea ſalado, ò ponganles vnos cuernos de carneros, que ſean recientes, y les ayã ſacado el macho que tienen dentro, y allì ſe meten, y puedenlas allì matar con agua cociendo, con eſto hagan la diligencia para matar la ſimiente que auia quedado en los huecos de los arboles.

Y es mucho de procurar, como en qualquier manera ſe deſarrayguẽ las hormigas, porque deſtruyẽ mucho los arboles, y fruta: y eſtos remedios ſe hagan en el Invierno, antes que comiẽçe a derramar ſe por los arboles, lo que crian en el ſuelo ſe deſtruyen mucho, labrando mucho la tierra: y aſsi les deshazen los nidos de ellas. Es bueno contra las hormigas, y contra otras ſabandixas que roen los arboles, aunque eſtèn en los reſecos, cocer torvieſco, y con aquel agua, que es matadora, deſque eſtè fria, mojar los huecos delos arboles, y echarlos en los aguge. ros con vna xeringa, y en los nidos que eſtàn lexos en tierra, la echẽ caliẽte, cociẽdo, que lo vno el calor las matàra, y lo otro el veneno. Y aun eſta agua mata las pulgas, y chinches, mojando con ella la madera de las camas, y regando dõde ay pulgas, y es bueno contra liendres, y piojos. Otras ſabandixas ay, que comunmente llaman los labradores taxamocos, otros los llaman muerde, y huye, crianſe en las cortezas de la madera, y encañados, roen los cogollos de los arboles, quãdo eſtàn ternecitos, procurenlos matar todos, que no quede ninguno, ò impedir q̃ no ſuban à los arboles, eſtos ſe acogen à los encañados, y alli los pueden matar.

Contra chinches, pulgas. piojos. y liendres.

Crianſe aſsimiſmo vnos guſanillos eñ las hojas, y rebuelvẽlas, y dañaſe todo el arbol. Pues donde quiera que eſtuuiere, quiten las hojas, y quemenlas: y aun ſi fuere ramo el q̃ aſsi eſtuviere dañado, cortẽle del todo, ſino fuere ramo principal, que mas prouecho es quitarle, q̃ no por dexarle dañe todo el arbol, que vna ſola baſta para dañarle, y perderle.

La oruga ſe engendra, y conſerva en tiempos que haze humedad, y calor, como buchorno, y mas en valles, ò llanos, que no en cerros, ni lugares eſſentos, y ayroſos. Hanla de coger quando en el Inuierno eſtà en capullos, como en vna telaraña, y tambien eſtà rebuelta en vnas hojas, quitenla a mano antes que avive, y quemenla, que ſi la dexan, es fuego para los arboles. Tambien ſe guarda la oruga entre los reſquebrajos de las cortezas de los arboles: y eſta es peor de ver, y de tomar. Dizen que perece con humo de coſas hediondas, mayormente, de alcreuite, quando avina, y ſe comiença a 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 agranuxados, como aljofar menudo, quien eſſes viere, no los dexe de quemar, que es oruga, aunque no tan dañoſa como la otra que antes dixe.

Aſsimiſmo, ſe hazen vnas telarañas q̃ ſe rebuelven por los arboles, y los deſtruyen en grande manera, devenlas quitar à mano como orugas.

Contra los nublos, y otras enfermedades, vean lo que dixe en las enfermedades de las viñas. Aſsimiſmo, viene mucho mal à los arboles, por cauſa de la nieue, en eſto vean lo q̃ dixe en las enfermedades de las vides, y tomen aquello, y hagãlo, y lo mejor, es ſacudir el arbol que no quede nieue encima. Aſsimiſmo ſi los arboles eſtàn enfermos (y aunque no lo eſtèn) es muy ſingular coſa echarles à las rayzes vriñas muy podrîdas, mezcladas

con

cõ otra tanta agua, y con ellas los arboles se refrescan, y dan mas fruta, y mejor, esto se haga por Enero, y Ebrero, y hasta medīado Março. Esto es bueno para las frutas de pepita, como mẽbrillos, peras, peros, y sus semejãtes. Muchas vezes por mucho humor crian los arboles gusanos en el trõco, y luego (à los que son expertos, auisados en esto) se les muestra adonde estàn, que leuantan la corteza del arbol, y hazenla como vegiguita, ò ampolla. Para esto tomen vn clauo de cobre, y con èl maten el gusano, sino no le pueden sacar.

La yedra es muy dañosa à los arboles, mayormẽte, à los de fruta; porq̃ no los dexa crecer, ni engordar, antes los prieta, y ahoga. Toda plãta que desde chiquita, ò desde que la ponen se riega, quitádole aquello con que creciò, perece, ò se empeora mucho, y muchas se ponẽ en lugares tan secos, ò tan calientes, que si quando son pequeñas no las ayudan con alguna agua, siquiera hasta que ayã dos, ò tres años, que tengan buenas rayzes, es muy cierto que se secarã, ò à lo menos se criarã muy desmedradas. Pues ay otra manera de regar los arboles quãdo pequeños, ò reciẽ puestos, q̃ aũq̃ despues les quiten el agua, no se les haga tanto de mal. Y para esto, es bien, que quando ponen los arboles, ò sean chichos, ò grãdes, hazer vn caño de barro, y meterle en el hoyo, que vaya cẽrca de las rayzes, y quede vn cabo fuera, y por alli le podràn regar. Otros, ponen en lugar de caño vn cuerno despũtado. Otros, dos texas, ò mas juntas, los huecos àzia dẽtro. Otros, hincan vna estaca gorda, que llegue a cerca de las rayzes, y quãdo quieren regar, sacãla, y echã por alli el agua, y despues de embebida, tornã à poner el palo, porq̃ no se ciegue. Otros, por ser lexos de donde ay agua, ò porq̃ no quierẽ tomar tãto trabajo (pues por la mayor parte, quien no trabaja no goza) quãdo ponẽ algũ arbol sotierrã jũto con èl, quãto vna mano, vna botixa, ò cantaro lleno de agua, para q̃ en el Estio mãtẽga muy fresco aquello baxo, mas la tal vasija sea nueua, porq̃ sude. Los q̃ ponen caños, ò cuernos, ò texas, cubranlo cõ algo; porq̃, ni el Sol, ni el viento, nî el frio cale por alli à las rayzes, q̃ les haria daño. Los que nada desto hazen, si quierẽ regar, aguarden à la noche puesto el Sol, y tengan hecha escaua al rededor del arbol, y echenle agua denoche, y à la mañana tornenlo à cubrir: y la vez que lo regarẽ, hartẽlo de agua, porq̃ de la poca, mas daño reciben que de ninguna; porque con la poca se escalda, sino es en lugar que se riegà de contino, que para los tales no damos ningune destas reglas, que de las maneras, y tiempos del regar, mas adelante hablarè, placiendo a Dios, quãdo llegaremos à las horralizas: mas es de notar, q̃ todo arbol que se riega, no dà la fruta tã sabrosa, ni de tãto olor, como las de sequera: y esto es por la mayor parte, y el arbol que se riega lleua mejor rama, y el de sequera la fruta, sino poca por estremo, digo por mucha humedad, ò demasiada sequedad. Muchas vezes se desgarrã los arboles, ò algunos ramos dellos cõ su fruto, ò por vientos, ò por estar muy cargados, mas la fruta destos tales, aunque parece madura, es sin sabor, y sin gracia, q̃ como aquel ramo no tuuo entera substãcia, ni virtud, assi no la pudo dar àla fruta.

Como se han de regar los arboles.

CAP. VIII. *De los tiempos, y maneras de enxerir arboles.*

Esta arte, y exercicio de enxerir, es vna obra tan singular, y necessaria, quanto es sutil, y graciosa. Y en toda el Agricultura, à mi vèr, no ay exercicio en que mas qualquier noble persona pueda recrear, y emplear sù tiempo (para no auer de estar ocioso) porque con esta los arbolles mõteries se hazẽ caseros, los esteriles fructiferos, los buenos mucho mejores, y esto causa auer cada dia nueua manera de frutos, que ni los huuo antiguamente, ni fuerõ criados en principio del mundo, en tanto, q̃ casi pocos menos arboles ay intados, que naturales, digo de los fructiferos. Que como de dos maneras, ò especies de animales, se engẽdra otra tercera muy diferente de los padres, assi como sõ las mulas: assi los arboles se pueden enxerir en otros que hagan lo mismo; y esto es contino en los arboles que son muy desemejantes, y los enxieren, mayormente, passandolos vnos por otros. Y desta manera se hazen los melocotones, passando los duraznos por los membrilles: y si enxieren en almẽdro dulce, ò en auellano, qualquier otro arbol que tenga cuesco, lo de fuera serà lo que era, ò durazno, ò prisco, ò ciruela, ò alberchigo, ò alvarcoque, y la pepita serà almendra, ò auellana, y esta es la mas singular manera de enxertos, donde en vna fruta estàn enteramẽte dos frutas. Es cosa maravillosa el enxerir, q̃ parece q̃ cõ ello contendemos en igualarnos cõ la natura, y aũ enmẽdarnos la muchas vezes, q̃ lo q̃ ella haze malo cõ el enxerir se enmiẽda, y lo bueno mejora, y es tanta mudãça la q̃ el enxerto haze, q̃ las

puas

puas de vn arbol enxertas en el miſmo, mejoran (como Plinio dize del Caſtaño que èl llamò Corelieno) porque vn Caballero, llamado Corelio le enxiriò, y mientras mas vezes le enxieren mejora la fruta. Dize Crecentino, que el tal arbol lleuarà la fruta diferente de la q̃ lleuava primera, no ſolo en la mejoria del ſabor, y grandeza, mas aun en la hechura, y dize, que de aqui vinierõ tãtas diferencias como ay en cada linage de frutas, y mientras mas baxo fuere el enxerto, mayor ſerà la mudança: y ſi fuere ſo tierra, mucho mayor, y mas durable. Hazerſe de frutas tempranas tardias, y de tardias tẽpranas, es ya notorio a todos, que todo enxerto dà el fruto al tiempo q̃ le daua el tronco en que eſtà enxerto, ò es poca la diſtãcia de antes, ò deſpues, cõ tal que no ſean los tiempos muy eſtremados, vnos muy tempranos de la Primauera, ò tardios del Otoño, y el Invierno, ſino que la diſtancia ſea razonable, media na, no mucha, tal, que ſe pueda ſufrir.

De todas las maneras de enxerir, es lo mas ſeguro, prende mejor, crece mas preſto, viue mas tiempo, lleua mas fruto ſiendo de ſemejante en ſemejante, como de peral en toda manera de perales, y cermeños, y de mançanos, en toda manera de mançanos, peros, y camueſos, duraznos en almendros, priſcos, alverchigos. Bien, que todo arbol de pepita prende bien en todo arbol q̃ lleua pepita en ſu fruta, como perales en membrillos, y en mãçano: y por el cõtrario, y el de cueſco en cueſco, como el durazno en almẽdro, el ciruelo en almẽdro, y durazno en ciruelo, y aſsi de todos los otros; mas es de notar, que como no ſe ha de enxerir arbol de tan grande cuerpo en arbol de chico cuerpo, ſino fuere ſo tierra (como adelante dirè) aſsi tãpoco no ſe ha de enxerir arbol de larga vida, en otro arbol q̃ ſea de corta, como almendro en durazno, ſino por el cõtrario; porque ſiempre el cimiento, y fundamento ſea fixo. Dize Colum , que todo arbol, cũya corteza es gorda, y ugoſa correoſa, como los q̃ hã de ſer para eſcudete, ò cañutillos, prẽdẽ vnos en otros, aũq̃ ſeã de cõtrarias naturas: y aũ los q̃ brotã en vn tiẽpo, ſea de eſcudete, ò no: mas antes q̃ hable de las maneras de enxerir, es meneſter dezir los tiempos convenientes a eſte exercicio, y para mas los atraer à que ſe aficionen, veã que coſa es alterar frutas, mudar tiẽpos, multiplicar eſpecies, y q̃ vn miſmo tronco ſe maraville de ſi miſmo, viendo en ſus ramos diuerſas maneras de frutos, contra la naturaleza de ſus rayzes, y que vn arbol lleue tãtas generaciones de frutos, quantos ramos tuuiere. Aſsimismo, toda fruta enxerta, tiene mejor ſabor, y olor, y ſi tiene cueſco le de pide mejor de la pulpa, y el cueſco, ò pepita es mejor, y eſto dicho, proſigamos adelante.

Aviſo al enxerir.

Quanto a lo primero, el enxerir para ſer mejor, ha de ſer en creciente de Luna: y los que enxierẽ en principio de creciente prenden mejor, y los que al fin de la creciente, digo en quarto vltimo (con q̃ no ſea en el pleniunio) lleuan mas preſto fruta, y aun en eſſe año.

Enxerir ſea en creciente de Luna.

Es bien enxerir por la Primauera, quãdo los arboles comiençan a abotonar, y antes q̃ abrã las yemas, y entonces es lo mas cierto, y mejor; porque en aquel tiẽpo los arboles ſudan, y hinchan; que el enxerir por Eſtio, ò 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 q̃ ſe hazen en la corteza, que como dize Columela, aquel es propio tiempo (como adelante ſe dirà) aſsimiſmo no deuẽ enxerir en fin del Otoño, q̃ es poco antes del Inuierno, porq̃ en aquel tiẽpo pocos enxertos prendẽ, y aũq̃ prẽdã los frios del Invierno q̃ ſobrevienẽ los deſtruyen, y aun los echa à perder, y ſi en el Eſtio quieren enxerir, ſea en tierras frias, y freſcas, donde haga el tiempo algo ſemejante à la Primauera, y ſi en fin del Otoño, ò por el Invierno enxieren, ſea en lugares calientes, y abrigados de vientos, y en ſolanas. Y porque como dixe arriba, todo arbol tira la virtud a las rayzes, y en Verano la eſtiende por el trõco, y ramas. Quien en Invierno enxiriere ſea en las hezes, ò ſo tierra, ò en lugar donde le pueda biẽ allegar la tierra, porq̃ los abrigarà mucho, y defenderà del frio, vientos, y yelos, y à la Primauera ſea en las ramas, y trõco (aũ q̃ ſegun razon) en todo tiempo es mejor el enxerto, mientras mas baxo fuere, y mejor enxerir es ſobre tarde, q̃ de mañana, y que quãdo enxieren no haga frio, ni yelos, ni vientos, ſino fuere Gallego, con que no ſea muy ſobrado. Con Abrego, y Cierço, es mal enxerir, y tãpoco haga mucho Sol: y ſi gran Sol hiziere, cubra el enxerto con alguna ſombra, ni tampoco llueua; poque el agua es enemiga de los enxertos (digo à la pua, y à la llaga) y por eſſo para enxerir, ha de ſer en vn tiẽpo amoroſo, remplado, gentil, y tẽplada mente caliente, y en eſte exercicio ſe requiere auer mucha experiẽcia, para que vaya bien hecho, y acierte, y vean que el arbol, ò otro trõco en que han de hazer el

El buen enxerir ſea en la Primauera.

en-

enxerto ſea nueuo, freſco, y que tenga buena ſazon; porque en los tales, demas de prender los enxertos, hazẽſe muy medrados, y fructiferos. Y porque ay muchas maneras de enxerir, primero dirè de las que llevan pua, y que tales han de ſer las puas.

Lo primero, han de ſer de arbol muy ſingular, muy frutifero, de muy buena fruta, y muy cõtinua, nuevo, ò de ramas nueuas de la parte del Oriẽte, donde nace el Sol al mes de Iunio: y antes que corten la pua, haganle vna ſeñal cõ vn poco de almagre, ò con otra coſa, con tal que no reciba la pua daño alguno, y de aquella manera lo aſsienten àzia los ayres que eſtaua en el arbol, cortenla quatro, ò cinco dedos mas larga de lo que ha de ſer; porque al tiempo del enxerir eſtè freſca la cortadura. Sea la pua algo gorda, ſubſtancioſa, no quede en el enxerto muy luenga, tenga muchas yemas gordas, y eſpeſas, tẽga dos, ò tres horquillas, no ſea roñoſa, ni de ſequida, ni tuerta, ni ñudoſa, y ſi ſe ha de poner en arbol, ò ramo viejo, ò duro, vaya calçada en lo viejo de otro año; porq̃ cõcierte mejor vno cõ otro, mas mucha ventaja tienẽ las puas noue zitas, y el tronco freſco. Y ſi ramos nueuos no ay, deſmochen el arbol, para que de nueuo alance nueuos pimpollos. Y ſi han de lleuar las puas lexos, puedenlas lleuar metidas las cortaduras en vn nabo gordo, ò en barro, ò en paño mojado, demanera quev ayan freſcas, y ſin leſion, y aſsi ſe guardaràn algunos dias. Y porq̃ dizen eſtos Doctores, que la pua ſea conforme à la edad de el arbol, no me parece bien, dixe lo q̃ ellos dixerõ, y mas pongo mi parecer, 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 aprender, y pocas dellas ſe pierden, y las que en viejo vã calçadas, no prenden todas vezes, ni ſalen tan buenas, aunque prenden, y para que aya aparexo para puas nueuas, procuren ſiempre rama nueua.

Y muchas vezes acaece querer enxerir algunas puas tẽpranas en arboles tardios: y porq̃ vẽgã en vn tiẽpo q̃ ellas no ayã brotado demaſiadamẽte, antes q̃ el arbol en que las de enxerir. Cortẽlas en mẽguãte del dia, y de la Luna; porque ſe conſervan mas, y ſea quando hazẽ ſeñal de engordar las yemas, ò q̃ han echado poco, y ſotierrenlas en lugar q̃ eſtè cerca de agua corriente, ò en lugar humedo, cõ tal que no les entre el humor. Y al tiempo que el arbol en que las han de enxerir brotare, eſtaràn tan freſcas, como ſi entonces las cortaran, y anſi ſe guardã mucho mejor que batidas en barro mojado, ni en nabo, y ſepan, que muy mejor ſe cõciertan, y juntan puas tempranas, y arbol tardio, que por el contrario, no digo tẽprana en madurar la fruta, ſino èl en florecer, ò brotar. Mas para que la pua tempana eſpere el arbol tardio, haſe de guardar, como he dicho, que ſino ſe guarda, por mas ſeguro tengo pua tardia enxerta en arbol temprano, porque el arbol continuamente crece, lo qual no haze la pua, y como la pua ha de ſer muy eſcogida, anſi ſea el tronco ſi ſer pudiere; porque mientras mejor es el trõco en q̃ enxieren; mejor ſale el enxerto, y la fruta; por eſſo mejor es enxerir en arboles caſeros q̃ monteſes, y mejor en frutiferos que en eſteriles, que mientras mejor es el fundamẽco, mejor ſale el edificio q̃ ſobre èl ſe funda. Y porq̃ muchas vezes los que enxiren, por no lo ſaber hazer yerrã, ò por no les ſuceder los tiẽpos quales erã meneſter, ſe pierdẽ los enxertos, por eſſo no dexen de probar, q̃ errando aciertan, mayormente en eſte exercicio del enxerir, y deuẽ primero moſtrarſe en arboles monteſes de poco precio, aunq̃ ſean tales, y tan grandes, que no ſe puedẽ traſponer, que lo vno, deprẽderàn, como quien ſe enſaya en eſgrima, para que ſiendo bien dieſtro en las armas, venga bien dieſtro al verdadero combate, pues enxiriendo en tales arboles, aunque ſe ayã de quedar allí, harà bien à paſtores, y caminantes, allende de deprẽder.

Y auiendoſe exercitado, y deprendido en los mõteſes, vẽga en nõbre de Dios à enxerir en ſus Iardines, y arboles preciados, y ſiẽpre pruebẽ, q̃ mucho ayuda la natura à los q̃ pruebã, y hazẽ experiencias en coſas nueuas, y mucho aprouecha para acabar vna coſa, tener eſperança, y ſalir con ella.

Vna de las maneras de enxerir, llamamos de coronilla; yeſta no ſe puede hazer ſino en los arboles que tengan la corteza gorda, xugoſa, correoſa, como la higuera, la oliva, el naranxo, el nogal, el alamo blãco, peral, mãçano, auellano, ylos ſemejãtes, q̃ los q̃ tienẽ, ò delgada, ò reſquebraxada la corteza, no ſe puedẽ enxerir, ni de coronilla, ni de cañutillo, ni de eſcudete. Eſte enxerir de coronilla ſe haze de eſta manera, dizeſe coronilla, porq̃ ſe haze en la corona del arbol. Cortẽ el arbol muy ſutilmente cõ vna ſierra, ò erramiẽta aguada, de tal ſuerte, que ni el arbol yẽ

da

da, nī la corteza reciba daño, y eſto ha de ſer por dōde el ramo eſtè ſano, nueuo verde, liſo, ſin ñudo, ni carcoma, ni por lugar tuerto, nī duro, y deſpues aliſen la cortadura, q̄ quedē iguales corteza, yma dera, y vaya acoſtada àzia dōde ſe han de poner las puas. Y porq̄ la madera, ni la corteza hiēdā, atēla primero cō vna co rrea ancha cervuna, y tēgā vna cuña del gada, y aguda, cō q̄ apartē la corteza del tronco, eſta es buena de hueſſo. Dizen Vincēcio, y Paladio, q̄ es muy mejor de hueſſo de Leō, q̄ de otro ninguno, no sè porq̄, ſino es por ſer muy rezio, y metāla ſutilmente entre el trōco, y la corteza, y hōda quāto dos dedos; y vaya cō mucho tiēto, no rōpa la corteza, y tome la pua, y aguzela tāto quāto ha de entrar, y vaya de entrambas partes aguda, y de las otras dos ſana cō ſu corteza, vaya llana como vna paletica, y metala ſin premia por dōde eſtaua la cuña, porq̄ no arrugue la corteza de la pua. Otros no la adelga zā por ambas partes, ſalvo por la que to ca al tronco: y por la que toca à la corte za, raē la corteza de la pua vn poco; por q̄ incorpore mejor, no rayā mas de quā to entra dētro. Y para enxerir deſta ma nera no ha de ſer calçada la pua en viejo, y no va mucho, añq̄ no rayā la pua: mas yo por mejor tēgo que ſi; y auiēdo entra do quanto eſtà adelgaçado, y algo mas: ha ſe de embarrar por encima, y poner ſus paños, y ligaduras por amor de las a guas, ſoles, y viētos; y ſi fuere ſotierra, es muy mejor, y alleguēle la tierra atetilla da. Y ſi el trōco es tan gordo q̄ puede lle uar mas de vna pua, pongā mas, cō q̄ aya no menos de quatro dedos de vna a otra, y ſer cada pua, ò eſpiga de ſu linage, para q̄ aya en vn tronco diferentes maneras de frutas. Eſta es muy gentil manera de enxerir, masno ſe ha hazer ſino quādo el arbol ſuda, porq̄ entōces ſe apartabiē la corteza del trōco, aquel ſudor ayu da à prender. Eſta ſe haze bien, ſi ſon tie rras muy frias por Março, y parte de A bril, y en las tierras muy caliētes por He brero, y Março, y ſiēpre antes q̄ las puas, ù eſpigas echē. En eſto mire q̄ el enxiere la calidad de los ſitios, y tiēpos que en las tierras, ò tiempos frios ha de ſer mas tar dio, ſi es por la Primauera, que en las tie rras, ò tiēpos caliētes; porque es cierto, q̄ lo caliēte es mas tēprano q̄ lo frio, por q̄ el calor abre, y deſpierta el frio, cierra aprieta, y adormece, y por eſto no es biē plantar, ni enxerir antes del Invierno ſi no es en tierras, y ſitios calientes, mas en lugares frios, ò en arboles q̄ de ſu natural ſon frios, ò ſe ſuelen quemar, y en luga res humedos, nūca plātē, ni enxierā por Invierno, y ſi fuere, ſea tēprano; porq̄ eſtè preſo antes q̄ yele, y cubran biē el enxer to, y eſto ſe guarde en todas maneras de enxerir, y plātar. Eſte modo de enxerir, y la de cañutillo, y eſcudete, ſon muy bue nas para los arboles que tiene la madera bronca, deſequida, y que deſi miſma hiē de, ò hueca, como las olivas, higueras, y nogales: eſto digo, ſi tuueren tal corteza, qual dixe arriba que auía de ſer.

Enxerir de cañuti llo.

Ay otra manera de enxerir, que lla ma mos cañutillo: y eſta es para arboles que tienē la corteza como los q̄ enxíren de eſcudete, ò coronilla; y aſsi miſmo hā de ſer entiēpo q̄ ſuda el arbol, y que deſpida la corteza, q̄ es caſi por mediado Iunio, y por S. Iuan, y en las tierras que ſon muy çaliētes algo antes, ha eſe deſta manera. Cortē la pua, q̄ tenga dos, ò tres yemas, y corten el cogollo, y delicadamente le tuerçan la corteça, de tal manera, que ſin leſiō le ſaquē del macho, como quiē deſcalça vna calça, ò borcegui: y ſi el cañu tillo no ſe deſpide biē de la madera, me tā entre corteza, y madera vn cañō muy delgado, y traiganle al rededor ſotilmen te. Si quierē tengan aparejada vna eſcudi lla de agua q̄ no eſtè muy fria, ſino algo puebrātada al Sol, y echē alli aquella cor teza, entretanto que quitā otra tāta cor teza, ò vn ramo tan gordo como ella en el arbol q̄ ha de ſer el enxerto, y ſean de vn gordor, porq̄ vengan juſta, y igual, y metanle ſin premia, y ponganle barro encima, como las yemas no quedē cubier tas: y es biē ceuar primero el cañutillo, ò eſcudete por dedentro, ſi es de higuera, cō leche de higuera, paraq̄ pegue mejor: y ſi es de otro arbol, cō vn poco de agua en que aya eſtado à molar alquitira (q̄ los boticarios llamā gomadragagāti) y al po ner del cañutillo, es biē que tiren la cor teza de la pua en q̄ le enxíeren, digo, q̄ la tiren àzia baxo, como quien deſuella el ramito, y tāto deſuellen dèl, haſta que el cañutillo q̄ metē eſtè juſto, y deſta mane ra no ſerà menester ceuar el cañutillo cō goma. Eſta manera de enxerir, para ſer muy buena, es quando los arboles ſudan mucho, y deſpiden bien la corteza del trō co, lo qual ſe haze bien por Abril, Mayo, y Iunio, ſegun la calidad de cada tierra, y haſe de hazer antes que abran las yemas, y ſude el arbol.

Enxerir de eſcu dete.

Ay otra manera de enxerir, que llama mos eſcudete, y eſta no ſe puede hazer ſi no en arboles que ſean de la calidad q̄ di xe, q̄ auian de ſer para enxertos de coro-

nilla,ò cañutillo,q̃ tẽga la corteza grã de,xugoſa,y correoſa. Eſta manera de enxerir ſe haze de dos maneras, digo de aſſentar la yema. La vna,es deſq̃ los arboles ſudan,y las yemas engordecẽ,han de arrancar la yema,q̃parece q̃ quiere brotar,y ſacarla con vn poco de corteza al rededor,y en el arbol q̃ ſe ha de hazer el enxerto,hã de eſcoger vn ramo verde de buena diſpoſicion, y ſubſtancioſo, y en aquel quitẽ otra tãta corteza,de manera, q̃ ajuſte,y eſto es mejor dõde apunta otra yema en el ramo, q̃ aunq̃ ſe pueda hazer en qualquier parte del ramo, es mejor dõde apũta yema,en lo baxo à la ſoba quera del ramo,q̃ acude mas ſuſtãcia,q̃ lo haze prẽder. Y porq̃ las yemas q̃ ſe hã de enxerir no ſe cõſervã tãto como las puas,ſi las ha de traer de otro cabo algo lexos,y no todas vezes ſe ſacan juſtas,tãto q̃ igualen a donde las han de poner,es bien q̃ lleuen conſigo el ramo de dõde las hã de ſacar,yſi vnas no vinieren, podrãn ſacar otras, y aſsi eſtaràn freſcas quando las quiſieren enxerir.

La yemera del eſcudete es mejor de todas.

La otra manera de aſsẽtar las yemas, es mejor,ù mas cierta, y aũ mas fixa, q̃ es abrir la corteza,dãdole vna cuchillada atraueſſada,q̃ corte toda la corteza, y no mas,y del medio de aquella cuchĩda,dar otra àzia baxo, y partar vn poco las dos jũturas baxas,y alli meter la yema cõ ſu pedaço de corteza, cortada à manera de vn eſcudo,haſta q̃ ajuſte por lo alto vn roſtro cõ otro,y la corteza de el arbol,tome,y abrace debaxo de ſi todo el eſcudete,y quede fuera la yema ſolamẽte,y atẽlos,y prietẽlos biẽ cõ ſu correa de higuera,ò torvieſco,ò eſpartos mojados,porq̃ jũte,y hermane,yque de juſto el eſcudete cõ el trõco,que no que bolſa ni vegiga,embarrẽlo bien, ſin cubrir la yema, y es bueno barro cõ eſtiercol de cabras. Siẽpre tãgã eſte auiſo al ſacar los eſcudetes, q̃ vn macho q̃ tienen por dentro de la yema, q̃ es anima della,q̃ ſiempre vaya en èl, y no quede en el palo de donde le ſacã,que toda yema q̃ và ſin èl,novale nada,ni puede prẽder. Eſte enxerir de eſcudete, ha de ſer en ramas nueuas,ò muy verdes,y en tierras caliẽtes,en Março,Abril,ò Mayo, en eſta nueſtra tierra, es bueno por Iunio,y en eſto ſigan al tiempo,en que cada arbol ſũda,q̃ eſta es regla mas cierta, y cõveniẽte a todas las regiones. En todos los arboles que huuieren de enxerir de eſcudete,ò cañutillo,procuren q̃ ſea en ramo nueuo, y que las yemas ſean de ramo nueuo,ù deſta Primauera, ù de el año paſſado:y en arboles q̃ tienen delgada la corteza,como almendros, ciruelos,duraznos,alverchigos,yſus ſemejãtes,ha de ſer la yema del pimpollo, que brotò eſta Primauera, y en ſemejante, nueuo:en los otros q̃ tienen la corteza grueſſa,y ſuſtancioſa,como la higuera, naranjos,cidros,olivas,ſauzes, alamos blãcos,nogales,y otras ſemejantes. Ha de ſer de yema de año,y en ramo de año, y ſi eſtos arboles no tienẽ nueuos,cortẽlos por baxo;porq̃ por alli echã nueuos pimpollos en que hagan los enxertos, y cortẽlos en principio de la Primauera, y para los q̃ huuierẽ de enxerir en eſſe año,eſtarã de ſazõ para Mayo, y Iunio, y los otros al ſiguiẽte. Y deſque los otros enxertos huuierẽ algo crecido q̃ ſe vea que eſtã preſos,les corten las ligaduras, y crecerã mejor,y mas libremente,y põganles 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,de yemas q̃ echan los arboles por el cuerpo en el tronco, digo en lo viejo, de mas de tres años: y eſtas ſon buenas para enxerir en viejo de otra tanta edad de la manera q̃ dixe,que fueſſe hecho el eſcudete. Muchas vezes no ay deſtas yemas,y para eſſo es bien deſmochar vn ramo, ſemejante al q̃ ſe ha de enxerir,y en aquel que ſe deſmochare,echarà yemas:y deſmochẽle quinze,òveinte dias antes del enxerir; porq̃ para entonces avrà brotado, mas ſi el ramo q̃ ſe ha de enxerir es almẽdro, ciruelo durazno,ò qualquier otro ſemejante brotare vnos cogolicos jũto con la hoja,quitẽſelos quando nacẽ,y el ramo eſtarà liſo,y recibirà mejor lo enxerto.

Dél enxerir de meſa.

De otra ſuerte ſe enxiere,q̃ llamamos de meſa,q̃ es en el trõco, como dixe en las vides,q̃ aſsi ſe ha de hazer en los arboles,excepto q̃ no es meneſter cortar el arbol algunos dias antes, como en algunas vides q̃ ſõ muy viciоſas;y demàs deſto,ſi el tronco fuere tan delgado en que han de enxerir como la pua, igualenlos muy bien, de tal manera, q̃ las cortezas de entrambas partes del trõco,y pua,vẽgã iguales vnas con otras, y aſsi ſaldràn mejor;y ſi fuere el tronco tan gordo, q̃ ſufra mas puas; põgãſelas como dixe en las vides,y ſi fuere muy gordo,puedenle hender en cruz, y de cada parte poner la ſuya,mas mejor es en trõco nueuo, y freſco,que en trõco gordo, y viejo, y es biẽ apretarlas, atarlas, poner ſu barro,

y

ydeſenſiuos, y enbarrlas por cima por amor de las aguas, ſoles, y viẽtos, y e- biẽ que ſi vàn dos puas en el tronco, que vayan adelgaçadas igualmente, digo, que cada pua de cada parte lleue corteza, lo que ha de entrar en el enxerto, ò caſi tãto en la parte de dentro como defuera, y las apretarà mejor en el tronco, màs ſino lleua mas de vna pua, vaya mas gorda la parte de fuera, que dentro del trõco, y atenlos, como he dicho.

Del enxerir de barreno.

La manera de enxerir de barreno, aſsi como he dicho en las vides, aſsi ſe haze en los arboles, y aſsi no la repito aqui, pues baſta auerlo yà dicho, mas ſiempre el barreno vaya muy ſoslayo àzia baxo, haſta pârar en el tuetano, ò coraçon, digo enmedio del tronco ẽn que ſe haze el enxerto. Eſtas maneras de enxerir de coronilla, de meſa, y de barreno, ſon de pua, y ſi el que enxiere quiſiere q̃ el arbol que enxiere ſalga, y ſe forme enano, y parrado, puede enxerir la pua de cabeça, adelgaçando lo que ha de entrar, como ſi lo huuieſſe de enxerir de otra manera, y embarren la cortadura de la pua q̃ queda defuera: y atela cõ algo, porq̃ no la penetre el ſol, ni los vientos, lo qual haga ſin liſiõ de las yemas, ò ponerle vn cañuto, y aun las puas ſe pue dẽ enxerir en verças, de vnas que tienen el trõco gordo, y humedo, como ſõ vnas q̃ llaman Caſtellanas, y ſea deſta manera. Deshorẽ la verça con vn palo tãgordo como ha de ſer la pua, hagãvn aguje ro por el trõco abaxo, y baſta quãto tres dedos; y por allí metã la pua, auiendola aguzado primero caſi todo lo q̃ ha de entrar, y embarrenla encima, cõmo à qualquiera de los otros enxertos, y rieguẽ la verça muchas vezes por el pie: y porque el trõco perece preſto, y ſe pudre, cubrãle todo de tierra, ò arranquenle de alli, y traſponganle dõde eſtè cubierto caſi todo de tierra, que ſe parezca ſino parte de la pua: y aſsi la pua deſque conualezca, echarà raizes en la tierra como ſi fueſſe barbado deſpues de podrido el trõcho. Eſta manera de enxerir, mas es para probar que para prouecho.

Enxerir de pepira, ò ſimiẽte.

Ay otra manera de enxerir, q̃ es de pepita, ò ſimiẽte, y eſta ſe haze mejor en arboles de corteza gorda, como los que ſon para enxertos de coronilla, y eſcudete, y puedeſe hazer entre corteza, y tambien en todos los arboles de barreno, eſta fue acaſo, que aues comieron frutas con pepitas, ò cueſcos, y ſe aſſentaron en arboles, y echaron la ſimiẽte en algunos reſq̃brajos de los arboles, y nacierõ y creciẽrõ alli, y deſta manera (ſegũ dize Plinio) nacierõ cerezos en ſauzes, laurel en cerazo, platano en laurel: y como eſtos acaſo nacierõ, naceràn todos los q̃ cõ mas arte enxirieren; mas deuẽ de dàr aquellas ſimientes, ò pepitas à las palomas, y dende a dos horas las maten, y ſacar la ſimiẽte del buche, y enxerirla luẽgo, ò tener en mojo la ſimiẽte, y hazeſe deſta manera. Tomẽ pepitas de membrillos, ò peras, peros, ò mãçanas, de lo que quiſierẽ, y el arbol en q̃ las hà de enxerir abrà la corteza con vna punta de vn cuchillo, y métan alli la pepita, y vaya la pũta della àzia arriba, y atẽla ſotilmente, y põgã vn poco de barro, de tal manera, q̃ no eſtorve al brotar, ò ſalir de la pepita; puedẽlas poner tãbiẽ como dixe en el enxerto de coronilla, cortado muy biẽ el trõco, y poniẽdolas al rededor entre la corteza, y la madera como pua, y deſpues embarrenlas al rededor: y eſta manera de enxerir, hà de ir algo honda.

Galana manera de enxerir pepitas.

Eſte enxerir de pepitas, ſe puede hazer de pepita, ò grano qualquiera q̃ ſea en qualquier arbol q̃ tẽga la corteza, qual dixe, y ha de ſer en tiẽpo q̃ el arbol ſude: y por eſto digo, q̃ tẽga la corteza gorda, xugoſa, y correoſa, y aũ puedeſe hazer por parte del Eſtio, y tãbien ſe puede enxerir en el tronco, haziendo vn agujero en èl, y metiẽdo por alli la pepita, ò grano de narãjo, y de ſus ſemejantes, y eſtas pepitas pueden enxerir en tronchos de verças. Otra manera ay, q̃ dizen de cueſcos, mas hãles de quitar primero la madera, como àlos de ciruelas, duraznos, aluerchigos, y los de ſu arte, y los narãjos, y ſus cõſortes ſe enxierẽ biẽ aſsi, y todos eſtos ſuelẽ prẽder naciẽdo en las hendiduras, y reſquebrajos, y hueços de los arboles, y donde ayan dado vn barreno.

Otra manera de enxerir ay, q̃ llamã jũtar, y hazeſe deſta manera. Quãdo eſtàn dos arboles juntos, tan cerca el vno del otro, q̃ puedã jũtar dos ramos dellos como jũtan dos dedos de vna mano, tomẽ aquellos dos ramos, que ſean verdes, freſcos, nueuos, y ſuſtacioſos, liſos, y à cada vno le raigã haſta enmedio del coraçõ, ò tuerano, de manera q̃ juntẽ muy bien, y parezca como vn ramo hendido, y deſpues juntado, eſtẽ muy jũtos, y iguales, y atẽlos, y embarrenlos encima bien, y deſque aya paſſado tanto tiempo q̃ eſtẽ biẽ jũtos, y cõſoſidados, corten las ligaduras, y otro año ſiguiente corten el vn ramo por baxo junto à la juntura, y deuen cortar el que mas flaco pareciere, y embarrar las cortaduras. La fruta deſte

Otra manera de enxerir.

tal enxerto tẽdrà en ſi algo de la fuerça de entrambos arboles en olor, y ſabor; y eſto es bueno para arboles ſemejãtes, y es para baſtardar peras, y cermeños, mas que otra fruta.

Tambien ſe pueden enxerir vnos arboles en otros de puntas (como dixe de las vides) y es manera parà que no ſe pierda ningun enxerto. De que manera prendẽ todas las plantas vnas en otras, ſin perderſe ninguna, ya lo dixe en el enxerir de las viñas, que es paſſar vno por otro; empero, porq̃ deſta manera (dizẽ Palad. y Pedro Crecentino) que ſi enxieren los duraznos en ſauzes, que el fruto no lleuarà cueſco, quiero repetir algo de ello (quanto al paſſar vno por otro, yà eſtà dicho) y de aquella manera ſe baſtardan mucho las hechuras de las frutas, mezclanſe los ſabores, y olores, mudãſe los tiempos, madura la fruta enxerta quãdo maduraua la del tronco en q̃ ſe enxiriò, ò es poca la diſtãcia, con que no ſean tiẽpos muy eſtremados, ni muy lexos vno del otro (como arriba dixe) y aſsi enxiriendo arboles tardios en tempranos, ſe haràn tẽpranas las frutas, y por el cõtrario. Eſta es la fruta que mas prouecho dà à ſu dueño, y que mas gracia tiene, ò que ſea tan temprana que anticipe à todas las otras frutas de ſu linage, ò tã tardia, que quãdo aquella madurare, no aya memoria de otra de aquella ſuerte: y aſsi auiendo poco, ò nada de aquella ſuerte de fruta, ſerà mas precioſa, y mucho mas tenida: y para madurar mas los tiẽpos del madurar, es biẽ tornar a enxerir las puas que ha echado el arbol aſsi enxerto, aora ſean tempranas, ò tardias, ſegun las quiſieren hazer.

Para enxerir en ſauze duraznо.

Para que los duraznos no lleuen cueſco, tomen vn ramo de ſauze tan gordo, caſi como vn aſtil de açadon, ſea biẽ verde, y tã largo, como ſeis, ò ſiete palmos, y plantẽlo en arco, que hinque entrambas puntas en el ſuelo, y rieguẽle, haſta q̃ prenda, y planten debaxo dèl vn durazno, y deſque eſtèn entrambos bien preſos, dẽ al ſauze vn barreno por medio, y por allí metã el ramo del durazno (y parece me à mi, que ſuelda mejor hendido, que no barrenado) y lo que del durazno quedare metido en el ſauze, ſea de lo viejo de vn año, y vaya raido vn poco, aprietẽlo, y atẽlo, y embarrẽlo por encima con ſu barro, y cortẽle todos los ramos baxos, porq̃ eche la virtud en el enxerto: mas no le toquen en el pie, ni trõco, y rieguẽlos muchas vezes: dẽde à vn año los deſaten, y deſpues que vean que eſtàn juſtos, y tan hermanos que el durazno ſe puede mantener del ſauze, corten el durazno muy ſotilmẽte por baxo, jũto cõ el ſauze, y arranquẽ el ſauze, y tornenle a cubrir mucho de tierra, que quede cubierto el enxerto, y ñudo, y rieguenlos muchas vezes: porq̃ el ſauze, aun ſin frutificar quiere mucha agua, quanto mas lleuando tã grande fruto como el durazno. Mas yo por mejor tẽdria q̃ cubrieſſẽ el ſauze cõ tierra deſpues de auer jarretado el pie del durazno, que no que le arranquẽ, y le tornen à traſponer. Y por q̃ los duraznos, priſcos, alverchigos, y ſus ſemejantes, tienẽ flaca la madera no uecita, lo paſſado, dõde es la juntura, ſea por lo mas de año, que eſtà mas rezio, q̃ otramẽte aprieta mucho à lo nuevo de vn año, y por aquello ſe ſuele perder, y lo nouecito no ſufrirà q̃ lo raygan por dõde ha de incorporar, como lo otro que es mas rezio. Otros en lugar de ſauzes ponẽ mimbres, no he probado lo vno, ni lo otro qual ſea mejor, creo que lleuarà ventaja el que fuere mas hueco, y menos amargos, deſta manera los duraznos, ò priſcos no lleuã cueſco, ſegũ dizen los Autores dichos; y pienſo yo, que como fuere en aquello, aſsi ſerà en todas las frutas que lleuan cueſco, ò pepita. Porq̃ ſi es verdad q̃ ſe conſume vn cueſco tan grande, y tan duro como el durazno, ò priſco; de creer es, q̃ mas ligeramẽte ſe cõſumiràn los cueſcos de las azeytunas, los granillos de las vbas, las pepitas de los membrillos, peras, y mãçanas, los cueſcos de las guindas, y cerezas, y de todas las otras frutas, y ſiempre la pua q̃ paſſaren vaya quãto mas pudieren a ſoſlayo àzia arriba, que no atrauieſſe derecha, como dixe el paſſar de las viñas.

El Crecent. pone otras dos maneras, à mi vèr, no tan ſeguras. Corten vn palo de ſauze verde, largo de tres palmos, y del gordo que arriba dixe, y denle vn barreno haſta lo hueco, ſerà muy mejor con membriqui, porque no haze eſcobina como la barrena, y la que hiziere, ſaquenla toda, y tomen la pua, y adelgacen la al rededor todo lo que ha de entrar en el barreno, ò poco menos, y meranle alli juſta, y ponganle ſu barro, y rieguenle muchas vezes. Por mejor tẽdria, q̃ ſin cortar el ramo ſe hizieſſe el enxerto en èl, y deſq̃ eſtos enxertos eſtẽ preſos, cortẽlos, ò arrãquẽlos de dõde eſtàn, y traſponganlos à otra parte, ò dexenlos en el miſmo arbol.

Otra manera de paſſado.

La otra manera es muy ſegura, q̃ es paſſando la pua por el ſauze, eſtãdo el arbol

bol junto al ſauze, y deſque bien preſos, cortar el ſauze, y traſponerle à otra parte, ò dexarle alli, como mejor le pareciere, y ſi enxieren parras en ſauzes, vayan calçadas en lo viejo del año antes.

Otros dizen, q̃ es mejor hazer eſta manera de enxertos para q̃ no aya cueſco, ò pepita, en vna çarça gorda en lugar de ſauze, ò mimbre. Aqui ſe ſiguen algunas reglas generales, que ſon propias para los enxertos.

Todo arbol que pueſto de ramo prende, aunq̃ ſea pocas vezes prenderà enxerto, y el que no prende de ramo, no ſe curẽ de enxerirle, que el trabajo es por demàs, ſalvo ſino fueſſe enxerto, ò de pũta, ò paſſado. En todo arbol es mas duradero, y mas cierto lo natural, que lo artificial, digo q̃ dura mas, y es menos trabajo, y lo miſmo en los enxertos, ypor eſſo vemos, q̃ los enxertos los mas ſe pierden por tiẽpo, y tornan los arboles a ſu natural, ſalvo en aquellos que vàn ſotierra.

Reglas generales para el podar.

Todo enxerto ſea por lugar, y cabo liſo, ò dõde no aya ñudo; porq̃ en el ñudo pocos enxertos prẽdẽ, y aũq̃ prẽdã, no ſon tã buenos, y tãbiẽ torno a dezir, que ſea en arbol, ò tronco nueuo.

En toda obra de arboles, podar, deſmochar, ò enxerir, es muy neceſſario traer las herramientas muy agudas. Las herramiẽtas que el que enxiere ha meneſter, ſon de diverſas maneras, como ay diuerſas maneras de enxerir: yſi es en lugar dõde pueda vſar de ſierra para cortar, es buena; porq̃ cõ ella cortaràn mas ſin pena el tronco, y harà igual la llaga, ò cortadura, mas q̃ cõ otra herramienta. Vn puñal para hẽder el trõco, vn cuchillo, ò puxauante muy agudo para aliſar, y formar la meſa. Vna cuña, y ſi ſe hallare de algũ hueſſo rezio, ù de encina, ò box, vn eſcoplo grãde de hierro, aunq̃ el hierro muchas vezes dexa herrũbre, y es cauſa q̃ no prenda en enxerto. Si enxieren de barreno, es bueno vn taladro, mejor que barrena, y gubia, como dixe en los enxertos de las viñas.

Los enxertos de eſcudete, y cañutillo no hã meneſter mucha herramiẽta. En toda manera de enxerros han de quitar todas las ramas q̃ eſtã cerca; porq̃ ſe lleuã la ſubſtãcia, y el enxerto queda enflaquecido, y ſino ſe las quitã, es grãde aparejo para perderſe los enxertos, aũq̃ ſe avan hecho en buẽ tiẽpo, y ſazõ, y eſtèn bien preſos: y ya que no ſe pierdan, quedan deſmedrados, por ende digo, que los limpien en todas maneras, y aun les han de quitar los ramos que les hazen ſombra demaſiada, que echã a perder los enxertos nueciros, y todos los ñimpollos que nacen de nueuo en el ramo enxerto, y tengan auiſo de no quitar à buenas las yemas de los enxertos. Los arboles q̃ lleuan goma, como ſon ciruelos, ſe han de enxerir, ò antes q̃ comiẽcen alnçar la goma, ò deſpues q̃ la han cabado de ſudar; eſto ſe entiẽde, ſi es entre corteza: y los arboles en que eſtan enxertos muchas maneras, e frutas; bien que ellos ſõ muy gentiles, mas ſon de poca vida, y ſi donde enxieren ay peligro de ſer roidos los enxertos, vayan altos, como no los quedã alcãçar, encapuchẽlos de manera cõ çarças, ò coſas q̃ eſpinen, que las beſtias, y ganados ſe aparten dellos: y ſi es lugar cerrado, vaya baxos, y no ayan les enxertos como los que vàn ſotierra. Si el tronco es viejo, y gordo, y quiẽren enxerir en èl, y es arbol de corteza gorda, enxranle de coronilla, porq̃ es mas ſeguro que hẽder el tronco, y por mejor tengo que hagan, que echen nueuos pimpollos para enxerir en ellos. Para embarrar los enxertos, es bueno barro de vno rezio, mas vaya biẽ amaſſado, y mezclado cõ arena, porq̃ no hieda, y con eſtiercol de bacas, y mejor es de cabras, bien amaſſado, y incorporado, y ſi lo amaſſan cõ agua en que ayan cozido torniſca, no criarà guſanos, q̃ muchas vezes roẽ los enxertos, los quales ſe crian muchas veẽs en el eſtiercol aſsi amado.

El barro para embarrar los enxertos.

Para atar los enxertos ſõ buenas vnas mimbres delgadas hendidas por medio, que duran mucho tiempo ſin dañarſe, ò cuerdas de cañamo, ò correas de higuera ùde torniſca, mas ſi es arbol gruеſſo ò vid de buen cuerpo donde ſe hazen los enxertos, y el enxerto, es de hendido no ay neceſsidad de ligaduras; porque el miſmo arbol aprieta harto de ſi miſmo (eſto digo ſi es de meſa) y los trapos q̃ puſierẽ ſobre el barro vayan mojados, y el agua bien eſprimida, y ſi alcãçare la tierra, cubranlos con ella, como no pare alli el agua, y guardenlos de vientos, y grandes ſoles, y de aguas, que eſta les daña mas que coſa ninguna.

En el plãtar, y enxerir ſe hazẽ buenas, aunque las plantẽ, y enxiera fuera de ſus tiempos naturales: y eſto es por grande acertamiento, ò porq̃ accidentalmente les ſobrevino vn tiempo muy ſemejãte à aquel en que propiamente auia de hazer, que ſi ſe plantò, ò enxiriò en el Eſtio le acudiò vn tiempo ſemejante al de la Primauera, humedo, y freſco, algo lluuioſo, ò algunos ñublados, por dõde el Sol no

los quemaſſe, ſecaſſe. O ſi plantò, ò enxerì iò en tiempo muy frio, y por los yelos del Invierno, q̃ entonces ſobrevino vn tiẽpo amoroſo, genti, y caliẽte. Pues quiẽ en tiẽpos aſsi extraordinarios quiſiere plantar, ò enxerir, procure tales remedios, y buſque tales lugares q̃ ſuplà la falta del tiẽpo, mas ſegun razon, y verdad, aquello tiene ſazon, y ventaja, lo qual ſe haze quando el tiempo lo demanda.

Nota eſte auiſo del enxerir.

Y ſiempre en el enxerir tengan auiſo, q̃ nunca enxieran arbol de mayor cuerpo en otro de menor, cerezo en guindo, peral en cermeño; porque deſque el enxerto và creciendo, peſa mucho, y el trõco en que eſtà no tiene fuerça para ſufrirle, y por eſſo ſe deue hazer por el contrario, 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 puà enxerta nazcã deſpues rayzes, y de alli tome fuerça, y cimiento, para lleuar la carga del cuerpo.

Aſsimiſmo, no enxierà arbol de grãde fruta, en arbol q̃ lleua menuda fruta, como de peras gordas, en arbol que las lleua menudas; porque de aquella ſuerte la fruta no ſe auentaja en la grandeza, ſalvo ſiempre enxieran menor en mayor, y crecerà la fruta mas que antes era. Y ſi como tengo dicho, quieren enxerir mayor en menor, ſea ſotierra: eſto es para hazer la fruta mas medrada, y gorda, mas ſi es por no mas de la mejora del arbol, aquella mejoria ſerà por do quiera q̃ ſea hecho el enxerto, mas toda via lleua vẽtaja, ſo tierra (pudiẽdoſe hazer) cerca de el enxerir olores, no es meneſter repetirlo aqui; pues ya lo dixe en el enxerir de las viñas.

CAP. IX. *De los almendros.*

Viene ya el lugar en q̃ ſe ha de tratar de cada arbol por ſi, y porq̃ han de ir por el A.B.C. q̃ los q̃ comiẽçã en vna letra vayã juntos, y por ſer la primera la A. y por començar en coſa dulce de buen ſabor, comiençe en el Almendro.

LOs Almendros ſon de vna de dos maneras, ò duces, ò amaagos, quieren todos las tierras enxutas ſecas, guijarrales, y tierras, ò ſuelos duros, y aun en arzillas ſe crian, quieren eſtos arboles tales tierras, que caſi para otro linage de arboles ſon ſin prouecho, que en tierras grueſſas, y humedas, y ſueltas, ò no lleuan fruto, ò muy poco, y pocas vezes, que toda ſu virtud echan en vicio ſin prouecho, y enloquecen. Quieren ſitios àzia Mediodia, aſsimiſmo, quieren lugares altos, y tierras calientes; porque en lo frio quemanſe con el yelo; para los almendros ſon muy buenas las laderas àzia el Sol, q̃ el Cierço les es muy cõtrario. En lo caliẽte ſe criã muy biẽ, y dàn mucho frutõ. En lo templado, no tanto, en lo frio ſe crian muy mal, y dàn poco fruto, y ſi alguna vez los quiſieren poner en tierras frias, no ſea la ſimiente de las almendras de aquella tierra, que para poner ſon vanas, ò alo menos no sõ muy buenas, ſino traigãlas de tierras caliẽtes; porque de alli ſon mejores, y toda ſimiẽte ſe ha de traer de donde es mejor, y tiene mas fuerça: crianſe bien donde almendrales monteſes. Eſte arbol, es mas temprano q̃ ninguno, tanto, q̃ por Março tiene fruto, y por eſſo toda obra que en èl ſe hade hazer de plãtar, ò labrar, ò podàr, ò enxerir, ha de ſer muy tẽprano, antes q̃ brote, ſalvo el enxerir de cañuto, ò eſcudete, dèl en otro, ò de otro en èl, lo qual ſe ha de hazer por Mayo, ò Junio, quãdo el arbol ſuda, y deſpide biẽ la corteza. Las maneras de plãtar los almẽdros ſon tres (no hablo agora del enxerto) prẽden de ramo, ſegun dize el Theyſto acierta pocas vezes: y quãdo prenden, es buena en las poſturas de ramo, Vean lo que dixe en el capitulo tercero deſte libro: y aſsi ſe haga deſto. Otra, es de los barbados que nazen al pie del arbol, y de las raizes: eſta es la mas ſegura, y de ramo, ò de barbado, ſea en fin de Diziẽbre, ò en principio de Enero, y lo miſmo digo del enxerir, y cõ eſte arbol han de eſtar ſobre auiſo, q̃ vn poco ſe olvidã, ya avra brotado quando acuerden. Mas porq̃ eſte arbol tiene la ſimiẽte muy granada, es mejor ponerle de ſimiente, q̃ es de ſu almẽdra, eſte ſe haze de la forma ſiguiẽte. Sean las almendras de arbol nueuo, y ellas nueuas, peſadas en ſazõ, cogidas de tierra caliẽte, porq̃ ſon mas naturales, ſeã anchas, largas, no tengã la corteza dura, porque abra preſto, que las q̃ ſon duras, pudrenſe antes que ſalgan fuera; ponenſe en los tiempos ſiguiẽtes: en los lugares calientes ſe ſiẽbran por Octubre, y Nouiembre; en los frios por Enero, y Febrero, en los tẽplados, antes, y deſpues del Invierno: eſtas ſe hãde poner en hera, como arriba dixe, que otros llamã almaciga; porq̃ mejor criẽ, haga la hera en lugar no humedo, en tierra ſueita ſin piedras: eſtè eſtercolada. Para eſte arbol es mejor eſtiercol de puercos q̃ otro

ninguno, tanto, que tiene ello tanta fuerça, que de almendros amargos haze dulces estercolandolos con ello (como dirè mas abaxo) y por esso, desque aya hecho la hera, rieguēla algunos dias cō agua, en que ayan deshecho este estiercol, desque enxuta, tornenla a mollir, porque incorpore vno con otro. Quierēla tierra muy mollida: y antes que las pōgan tengan las tres, òquatro dias en estiercol de puercos, ò cabras deshecho en agua, y otros tātos en agua miel, con tal q̄ aya poca miel; porq̄ la miel q̄ma mucho, ò en leche de ganados. En la hera aya algo de arena mezclada; porq̄ tiene algo de propiedad de la guija, y en los guijarrales el almēdro se halla biē. Hālas de poner de esta manera. Estādo la hera biē mollida, sotierrēlas en hōdo, quatro, ò cinco dedos la pūta àzia abaxo: y dize Magō (segun refiere Plin.) que la jūtura de las cascaras vaya àzia el Cierço, que es contra Mediodia, no sè porq̄ (pues van sotierra puestas) y porque quieren escardarse, y limpiarse à menudo, pongan à cada vna señal donde està, que sea vn pequeño rodrigon; porq̄ no yerren, arrancādo el cogollo del almendra, pēsando q̄ es yerva: ponganlas vn palmo apartadas: quierēse regar de diez en diez dias, hasta que se hagan grandecitos. Hazense que tēgan la cascara delgada, y tierna, que entre los dedos la quiebren; que los Agricultores llaman Tarētulo, dōde tratarè de los auellanos: y assi se dirà tambiē para las almēdras, y en el capitulo de los nogales. Guarden no royan los almēdros quando chicos, q̄ se hazen amargos, y no crecē. El trasponer, no ha de ser antes que ayā dos años: y aū hazeles mucho prouecho trasponerlos dos, ò tres vezes (segun dize) mas a mi me parece obra demasiada, y aū dañosa, y quādo los pusierē no aya mas de veinte pies de vn almēdro a otro, y no menos de quinze: y porque el yelo les haze mucho daño, quierē estàr espessos, y haganles el hoyo muy hōdo, porq̄ echa muy hōda, y grāde la raiz. El tiempo que dixe para poner, esso mismo digo para trasponer: y si los quierē plantar para que quede alli, y no trasponer, los hagan el hoyo algo mas hōdo que hasta la rodilla, y muy mollido, y alli en lo hōdo pōgan el almendro, y cubrāle no mas de vna mano; y desspues q̄ aya nacido, y igualado con la tierra, puedē hēchir todo el hoyo: y assi no tēdrà necessidad de trasponerse, por quedàr bien hōda: y aun estas vienen, y crecen mas presto. Dize Paladio, q̄ si quando las siembran les abren la cascara muy sotilmente, y en el almēdra escriuen alguna letra, ò hazē alguna señal con bermellō (y esto terà bueno vna cruz) y desspues tornan a juntar la cascara, y la embarrā con estiercol de puercos muy bien, y la ponē como las otras, que el almendro que de alli saliere, leuarà las almēdras cō aquella misma señal, esto se puede hazer tambien, quando desspues de auer estado el almēdra algunos dias so tierra, abre la cascara, sacādo el almendra, y desspues tornarla a juntar, y embarrarla, como dixe, y ponerla como de primero.

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

La primera, es de enxerto, y el almendro se puede enxerir de las manerās q̄ dixe q̄ auia de enxerir; mas las mejores para èl, son coronilla, cañutillo, ò escudete, y aū bien prēde de mesa, mas para mesa requiere ramo muy nueuo. Otra manera es escauandole el pie, y en el trōco hazer vn agujero, q̄ vaya algo al sosayo àzia arriba, y llegue hasta el coraçō, porque por alli purgue vna aguaza, y limpiē sela muchas vezes, ò hinchāle aquel agujero de miel, y ati essente vna cuña encima muy justa, y està hagan en creciente; porq̄ la instancia q̄ sube lleue cōsigo de aquella dulçura, y sea poco antes que quiera brotar el arbol.

Para q̄ tornē los almendros amargos dulces.

Otra manera. Escauenle biē, y echēle en la escaua estiercol de cochino, junto con las raizes, mas esto sea en Invierno: porque este estiercol quema mucho, y esto se haga tantas vezes, hasta q̄ endulce, que dize el Teofrasto que en tres años endulçarān, y vaya el estiercol deshecho en agua. Si dān poco fruto, escauenlos, y en las raizes haganles vn agujero, ò dos, y metā en cada vno de aquellos agujeros vn pedernal, de tal suerte, q̄ quando sobresanare se cubrā la corteza, àl menos que se quede dētro, ò en aquel agujero, meterān vna cuña de madera. Teofrasto dize, que ha de ser alcornoque. El Crescentino dize, que sea de tea, mas no và q̄ sea mas de vna madera que de otra, con tal que sea madera q̄ no pudra presto, y por esso es muy bueno q̄ la cuña sea verde; porq̄ mas se cōservarà so tierra, que siendo seca. Este arbol es tan tēprano en florecer, que las mas vezes se halla burlado, porq̄ sobreuienē los yelos, y le queman, y para que no se quemē ay estos re-

Para q̄ los almēdros den fruto.

Remedio para q̃ no se quemẽ los almendros.

medios siguientes. Vno, q̃ todo el Invierno tenga escauadas las rayzes, y beberan agua, y miẽtras mas humor tuuiere, mas tarde brotarà; y assimismo apretarã las rayzes con los frios, y no brotarã los almẽdros tan presto. Otro, que les escauen muy hõdo, y en las rayzes les echen vnas espuertas de guija menuda: y si es blanca es muy mejor, q̃ es mas fria: y cõ aquesto tardarà en bretar. Otro remedio. Poner el almendra tarde, que es por Febrero, que al tiempo que ella naciere, brotarà el arbol que della nace, que como las bestias que tarde nacen, tarde pelechã, y no comiençan à mudar el pelo antes q̃ venga aquel tiempo en q̃ nacieron, assi serà en las plantas, que no brotaron antes que venga aquel tiempo en que nacieron de simiente, que si fuere tardio, nacerán tarde. Este arbol, es mejor de vn pie que de muchos, y quiere ser cabado muchas vezes, mas sea Invierno, que en ninguna manera le deuen cabar quando està en flor, que pierde la flor, ni tãpoco le rieguen, ni estercolẽ entonces, que se le cae toda, ò la mayor parte de flor. Tiene aqueste arbol tan tierno el peçõ de la flor, que aunque no haga vientos, ni llueua, con solo nublado se le cae la mayor parte de la flor, mayormente, si es con vn Abrego, ò buchorno. Este arbol dà mas fruto quando viejo, que quando nueuo, mas es mejor el fruto del nueuo. Dize Alberto Magno (segun defiẽre el Crecentino) que si en el tronco del almendro hazen vnos agujeros con vna barrena muy delgada, y en ellos lançan vnas puas de oro, darán mas fruto, y mejor, mas quien aquesto, hiziere, ò sea secreto, ò pongãles buena guarda, que no se las hurten, y no le amarguen las almendras. Hazẽse muy tiernas, y sabrosas, si antes que comiencẽ à brotar les echan en las escauas agua tibia. Han de podar este arbol, y entresacarle todo el viejo, y lo verde, que le haze daño, segun que arriba he dicho, y esto le aprouechará mucho (mayormente si està enfermos) son muy mejores los enxertos que otros ningunos. Ya dixe, que dauan, y recibian en si toda manera de enxertos, y de quales se hazia mejor.

Recibẽ en si toda manera de ciruelas, ò alvarcoques, alverchigos, duraznos, prissicos, endrinos, guindos, cereços, y otras muchas frutas, y aun hazẽse en ellos mas tempranas. Tiene el almendro esta excelencia, que en èl se dobla la fruta. Que vn vn cuerpo aya dos frutas enterrs, se haze desta manera. Toda fruta que tiene cuesco, como ciruela, durazno, prisco, alverchigo, enxerta en almendro, lleuarà dos frutas enteras, q̃ la pepita serã almendra, y lo de fuera lo que era antes, ò ciruela, ò duraznos, ò qualquier de las otras: mas esta manera de enxertar para doblar la fruta, se requiere q̃ sea de mesa, ò passado (como dize en el capitulo de los enxertos, y dirè en los duraznos) y ha de ser en almendro dulce. Las puas del almẽdro por ser tẽpranas, se guardã biẽ para enxerir en otro arbol mas tardio: ymirẽ como dixe que se auian de guardar las puas en el capitulo de los enxertos. Dize Paladio, que si enxieren bien en castaños, mas aunq̃ prendan, no pieõso q̃ se harà bueno, porque quiere tierras, y ayres frios, y el medio calientes, excepto si no estuuiesse el castaño en solana, y dõde no le eogiesse el Cierço. El enxerir dellos, sea en fin de Diziembre, y cubrãlos mucho, y si es tierra fria, sea medio Enero, excepto el escudete, y cañutillo, q̃ ha de ser en la caliente por Mayo, y en las tempranas por Iunio (y à mi ver todavia en creciente.) Los almẽdros son de poca sustancia, y si no les quitã los pimpollos baxos, luego se seca el arbol; porque tiene menor virtud este que ninguno otro para que pueda mantener à si, y à otro. No estàn de coger las almendras hasta q̃ se despidan de la cascara, que es por Iulio, y Agosto, y si no las sueltan, echẽlas entre paxa, y apartarseha. Guardense mucho tiẽpo con su cascara, mayormente si las lavan por encima con agua salada, ò marina, y las tornã à enxerir al Sol, y pararsehan blãcas, Miẽtras son mas nuevas, son mejores para comer, y mas sabrosas, yaũ mas sanas, y miẽtras mas viejas son peores, por ser muy azeytosas; mas recobran mucho de aquella bõdad, si dos dias antes q̃ las ayã de comer las echan en agua, q̃ tornã como leche, y tienẽ poco tamo; y a si quãdo estàn verdes (digo quaxada la pepita) dàn mantenimiẽto al cuerpo, mas q̃ quãdo secas; y quando estàn assi frescas, amãsan el calor del estomago, y engorgã mucho à quien las vsa comer; y si las comẽ antes de beber, impiden el embriagar del vino, mayormente las amargas. Sõ mejores las almendras que las nuezes, porq̃ no son tan azeytosas, cõfortã mucho la vista, limpian el pecho, resuelven, y desatan las bascosidades de los miembros interiores, aprietan las enzias, mayormente mascadas cõ su cascara de dentro. Sõ buenas comidas en principio de todavia da, si las comen verdes, con sus cascaras, traen vn dolor, y pesadumbre de cabeça. La leche dellas, mayormente la de las amar-

Las propriedades de las almendras.

amargas, puesta en los riñones les quita el dolor. El azeyte delas almẽdras desarrugael cuero, y ablãdale, y dale gentil lustre. Bebido, quebrãta la piedra, y mezclado cõ miel, quita los barros dela cara. Echado enlas orejas, quita la sordez, mata losgusanos enlas orejas, y quita el çũbido dellas, y mas los de las amargas. Si comẽ las amargas, dàn sueño, y gana de comer, provocan, y despiertan la vrina, y flor, ò la camisa delas mugeres puesta por baxo mayormente el azeyte de las amargas, es bueno para el dolor de la madre. Maxadas, y puestas enla cabeça, quita el dolor, y el azeyte dellas sana los empeynes. De la madera de los almendros se hazẽ muy buenos astiles para hachas de armas, y del tronco buenos mazos, y bien rezios para carpinteros. Son muy buenos los almẽdrales para donde ay colmenares, por que florecen presto, y con ser tempranos acorren la hambre de las avejas, y labran muy mucho en ellos, y la miel de aquesta flor es muy singular. Las amargas, ò su azeyte puesta sobre las señales de las heridas, y sobre los cardenales, los sana, y dà buen color, como dize el mesmo Auicena. Ay vna enfermedad q̃ se llama hormiga, q̃ cunde mucho; para esta, y los empeynes son buenas las almẽdras amargas moxadas con miel, y vinagre puestas encima, ò el azeyte dellas. Lauando la cabeça con ellas, y vino, quita la caspa.

CAP. X. *De los Auellanos.*

LOs Auellanos son de dos maneras, vnos montesinos, y estos dàn las auellanas menudas, y muy duras de cascara, y de buen sabor, dulces. Los caseros son de dos hechuras, que vnas ay largas, y estas son de mejor sabor, y aũ madurã mas àina que las redondas, tienen mas blãco el fruto de dentro, y todos ellos sufrẽ aire algo caliente; mas mejor nace en lo templado, y muy mejor en lo frio, y (segun dize el Teofrast.) sufrẽ los auellanos el Invierno, por aspero q̃ sea, sin daño alguno de yelos, y por esso les deuen plantar para reparo de los arboles que suelen estar de aquella parte de donde suele hazerles daño el yelo: digolo, si los hã de plantar en la heredad; mas ellos son arboles pequeños, y no pueden amparar à los que son mayores. Son mejores en los altos q̃ en llanos, y dàn mas fruto; y aunq̃ se crian en tierras gruessas, lleuan grade ventaja en las sueltas, y arenisças, quierẽ estar cerca de agua, ù donde se rieguen. Es buena tierra para los auellanos caseros, donde nacen los montesses; porq̃ naturalmente, cada cosa produce la natura en las tierras, ò ayres que mas le conuienen, y aun donde nacen alisos, y otros orboles que se crian cerca de agua. Los auellanos nacen de vna de tres maneras, ù de las mismas auellanas, ù de los barbados, que echan al pie, ù de ramo, y aquesta tercera pocas vezes procede, y quando acierta, sale muy buena; porque toda postura de ramo (como dixe) da muy mejor fruto, que de otra qualquiera manera. Es muy bueno echar mugrones de los pimpollos de los auellanos; y desque barbados, cortenlos de las madres, y desque yà crecidos algo, trasponganlos à otra parte.

El poner de ramo sea assi. Sean los hoyos bien hondos, y mollidos en lo baxo, porque todo arbol que lleua nuezes, (y llamã nuezes los Agricultores à las auellanas, almendras, pinones, nuezes, castanas, y à todas las demàs frutas de aquesta suerte) echan la raiz muy honda, y paraq̃ puedan ahondar, es bien que estè el hoyo bien hõdo, y mollido. Pues hecho el hoyo, tomen el ramo, que no sea muy nueuo, ni viejo (y si tiene algo de duro por baxo, echarà de alli mas presto barbaxas, con tal que no sea seco) y acodenle en el hoyo, quanto dos palmos; y antes que le pongan, denle vnos piquetes con vn cuchillo, en lo que hace estar acodado que no corten mas de la cascara, porq̃ de alli echarà mas àina las rayzes: y esto hecho, assientenlo muy bien, y cubran la mitad del hoyo, si es en tierra enxuta. Los barbados han de ir assentados, y las rayzes muy assentàdas, y igualmẽte como nacẽ, que no vayan retorcidas, ni aburuxadas, y aprieten mucho la tierra. No les harà dano, q̃ al ponerles, echen vnos granos de ceuada, y lo mismo hagan los q̃ de ramo pusieren. En toda postura queden las yemas sin lision alguna, y no los pongan cabe vides, q̃ lo vno, y lo otro recibe mucho daño. Las auellanas se hã de poner en eras, para que dẽde en dos, ò tres años las trasponga, y estè la era muy mollida, y cubranlas dos dedos no mas de tierra, y sino lloviere, rieguenlas sobre tarde. Para que las auellanas nazcan tales, q̃ tẽgã la cascara tan tierna, y delgada, que con los dedos la quiebren, puedenla poner de qualquier manera destas.

Como se hã de poner los auellanos.

La vna, quiebren la cascara muy sutilmente, como no se atormente la auellana, y assi sin ella la pongan; y si ay temor de hormigas, embuelvala en vn poco de lana, como dize Columela, para las nuezes; mas si las hormigas no temen, no la pon-

pongan, que mejor naceràn ſin ella; y ſi ay humedad, no vendràn hormigas, y por eſſo en quanto pudieren no lleve lana: la otra manera es: Sembrar en la era ſimiẽte de cañahexas, ò deſque ayan nacido, y eſtèn algo nacidas, hiendan el tronco, y metã en èl auellana ſin caſcara, y deſque bien metida, cubràla biẽ de tierra, y eſto ſe puede tambien hazer donde nacen las cañahejas, y deſque ayan biẽ nacido, traſpongalas en otra parte. Qualquier deſtas maneras de plantar, ſe pueden hazer por los meſes de Octubre, y Noviembre, ſi es lugar caliente; mas ſi es frio, ſea por Febrero, las auellanas, y por Março los ramos, ò barbados; mas las auellanas que plantan ſin caſcara, ſiempre ſean, ò por Febrero, ò haſta mediado Março, y nũca antes del Invierno. Aya de vn auellano à otro, ù doze, òveinte pies. Enxierenſe biẽ de eſcudete, coronilla, ò cañutillo; mas lo mejor es de meſa, y vaya el enxerto muybaxo ſo tierra, porque los pimpollos que naceen al pie del auellano, ſea de arriba del enxerto, y ſeràn mejores. Enxierẽ ſe en pocos arboles, y aun pocos arboles en ellos. Y ſi enxieren en auellanos, duraznos, alverchigos, ciruelos, ò otros ſemejantes, ſe doblan en ellos la fruta (como dixe en los almendros) hanſe de enxerir la primera vez de meſa en auellano ò almendro, y deſpues ſe puedẽ tomar de alli puas, ò eſcudetes, y enxerirlos en otros arboles de los otros como ellos; y los primeros, y poſtreros llevaràn doblada la fruta. Dize Teofr. que los auellanos daràn mas fruto, y mejor, ſi los dexan todos ſus pimpollos, q̃ echan à la raiz; mas eſto es falſo, q̃ todo arbol, mientras mas limpio eſtà, y deſembaraçado, mas fruta dà, y mejor; que todo lo q̃ auia de echar en aquellos pimpollos, y rama demaſiada, todo lo convierte en fruto; y aun el meſmo ſe cõtr dize en el lib. 3. de ſu hiſtoria de las plantas. Deſta manera el auellano ſe haze mayor, y mas frutifero, y mejor, podandole ãmenudo aquellos ramos y pimpollos. Aſsi, que ſiempre le tengan limpio, y en dos, ò tres pies no mas, y todo lo demàs le corten.

Auellanas como ſe ſiembran.

Los monteſes ſe pueden hazer caſeros, traſponiendolos, ò enxiriẽdolos, y los caſeros, y frutiferos, ſe pierden, olvidandolos: Son arboles que viuen mucho tiẽpo, y que retornan ſobre ſi, ſi los tornan à labrar. Las auellanas ſon calientes, y ſecas: mas no ſon tãto, ni tan azeytoſas como las nuezes, y ſon de mas tardia digeſtion: y dàn mejor mantenimiento que las nuezes; hinchan el vientre, y ſon de rezia digeſtion, mayormente ſi la comen con aquella camiſeta que tiene dentro, mas ſi vàn mõdadas, ſon mejores, y mucho mas ſi ſon toſtadas. Son mejores las nuevas q̃ las añexas, por no ſer tan azeytoſas. Eſtã buenas de coger quando ſe comiençan à apartar las auellanas deſus camiſas, ò capillejos, y ponganlas à que ſe enxuguẽ al Sol, y guardarſehan bien, y tenganlas en lugar que no ſea humedo. Si comen muchas dellas, engendran colera, dàn ſueño, y aun dolor, y peſadumbre de cabeza. Sõ buenas toſtadas contra vnas diſtilaciones, que caen en el pecho, y decienden de la cabeça, maxadas, y bebidas con agua miel, ſon buenas contra la toſſe antigua.

Propiedades de las auellanas.

Para las mordeduras ponçoñoſas, y para otras muchas ponçoſas, y picaduras de eſcorpiones, aprovecha mucho comerlas en ayunas, mayormente comiẽdo juntamente vnas hojas de ruda, y higos paſſados, y eſto es muy bueno para en tiempo de peſtilencia, y quando andã ayres corruptos. Dize el Crecen. que de las ramas de los auellanos, por ſer muy vergias, y correoſas, ſe hazen buenos arcos para cubas, y arcos para tirar, aunque yo pienſo que ſon floxos, y de poca fuerça.

CAP. XI. *De los Aluerchigos, ò Alvarcoques.*

LOS Alberchigos, ò Alvarcoques, ſõ vnos arboles, que en algo tienen la rama, y hoja, ſemejante, à los ciruelos, y duraznos mas no ſon tan ñudoſos, y la fruta de ellos parece en algo duraznos. Deſtos ay vnos que ſon lampiños, liſos, ſin vello, que algunos llaman duraznos pelados; y eſtos ſufren tierras, ò ayres algo mas frios que los otros que tienen vello. Mas eſtos arboles cargan mas de fruta en las tierras calientes, quieren tierras ſueltas y algo areniſcas, y abundancia de aguas. Algunas vezes prenden de rama: mas porque eſtas pocas vezes aciertan, y tambien echan barbados à las rayzes, es la mejor poſtura de ſu ſimiente, y deuenla ſembrar en las tierras calientes, por Octubre, ò Noviembre, y en las que fueren mas frias por Enero, ò Febrero, y ſea en hera, como dixe de los almendros, excepto que no les echen eſtiercol de puerco, ſino de otro muy podrido, y muy mezclado, y aya rãto de vn cueſco à otro, como dixe de las miſmas almendras, y rieguẽlos muchas vezes, y deſque eſtèn algo crecidos, traſpongãlos antes que echẽ flor, que eſtos arboles florecen luego tràs los almendros (como dize Plinio) y por eſſo

Como se enxieren los alvarcoques, y alberchigos.

esso quieren toda labor temprana. Enxiriendose de coronilla, escudete, cañutillo, muy mejor que de otra suerte, porq̃ tiene la corteza gorda, y xugosa, y la madera algo seca. Si los enxieren en almẽdros, ò en auellanos de mesa, doblan la fruta; no los planten en lugares ayrosos, que con el viento quiebran, que tienen la madera algo brozna. Quierense regar muchas vezes; son arboles que presto dàn fruto, y presto perecen. Hanles de mondar, y limpiar los resecos, y ramos desvariados.

Para que hagan el cuesco delgado, miren lo que dixe en este capitulo de arriba de las auellanas. Y para que no tengã cuescos dentro, lo que dixe de los duraznos en el capitulo de los enxertos deste libro tercero. Su natural enxerir es en priscos, duraznos, ciruelos, ò almendros, mas son muy mejores en ciruelos, y mucho mas en almendro que en otro arbol, como dize Paladio, y en auellano, y de passar en todos, como dicho tengo, y como dize Columela lib. 6. cap. 8. Enxierense en todo arbol, que tenga la corteza como ellos, ò en los que llevan fruta semejante, y en aquel mismo tiempo que ellos. Suelen criar en ellos muchas hormigas; y para ella, y las otras enfermedades, vean donde tratè de algunas enfermedades, de los arboles en general. La fruta destos arboles no es tan humeda como los duraznos, ni priscos, y son mas calientes, y olorosos; y por esto confortã mas la cabeça, y el estomago, y por vna azedia que tienen, son mas agradables q̃ los priscos; mas à mi ver no tienen comparacion con los duraznos. Quien dellos mucho huviere comido, si siente embaraço, coma sobre ellos sus pepitas; que assi hazen en Italia, que despues que han comido alberchigos, priscos, ò duraznos comen à la postre las pepitas. La madera deste arbol, es casi como los almendros, enxertos de passado, ò mesa en almẽdro dulce, tendrà dulce la pepita.

Las propiedades de los albarcoques, y alverchigos.

CAP. XII. *De los Azufayfos.*

COnviene à los Azufayfos ayres calientes, y lugares abrigados, y en los semejantes dàn fruto, y harto, y quieren tierras sueltas y floxas, y aun casi esteriles, que en las tierras gruessas, y muy fertiles, no se hazen muy buenos. Sus posturas sõ de quatro maneras, ù de barbados ò estaca, ò ramo, y estas tres han de ser por Março, antes que broten (como dixe arriba en las posturas de los arboles) y si son tierras frias, aũ se pueden poner por Abril. La otra manera de sembrar, es de simiente, que son vnos cuescos, que tienẽ dentro en su fruto, ò sembrar la fruta entera. Hanlos de poner en almaciga, ò hera, hondos, quanto vn palmo. Dize Paladio, que los pongan de tres en tres (no sè porque pues al tiẽpo de trasponer ha de ir cada vno por si) y quando pusieren los cuescos vayan las puntas àzia baxo. Ha de estar la hera mollida, y estercolada con estiercol, y ceniza, y quando nacierẽ limpien los mucho de yerva.

Del sembrar los azufayfos

Su postura de los cuescos es por el mes de Abril (como dize Plinio, y Severino, y aun por Março.) No se han de trasponer hasta que estèn gordos como el dedo pulgar, y sea el hoyo biẽ ancho, y no muy hondo. Echan estos arboles muchos barbados al rededor, y dellos son buenas posturas. Enxierense de escudete, coronilla, ò cañutillo, y tambien de mesa, y puedẽse enxerir por Abril, ò Mayo, y porque tienen la rama delgada, ò flaca; sean los enxertos ramos gordos, y de las mejores. Si estàn enfermos, y algo tristes (dize Paladio) que les harà gran bien rascarles vn poco las rayzes con vna almohaza, para que les descostre lo duro de la costra, y refresque; y que assi se tornan frescos, y alegres, ò echandoles en las rayzes boñigas de bueyes, y que estas sean pocas, y muchas vezes. Assimismo es bueno, que en Invierno les hagan vnos montones de piedra al rededor del tronco, y quitẽselas quando hizieren grandes calores, q̃ es desde Mayo en adelante. Las Azufayfas no estàn bien de coger, hasta que estã coloradas; y si en cogiendolas las roziaren con buen vino añexo (dize Paladio) q̃ no se arrugaràn. Guardanse bien en cantaros pegados, y embarradas las bocas, y puestas en lugar enxuto, ò colgadas en sus ramos, y embueltas en su hoja, mas esto es cosa larga. Son calientes, y algo humedas, son buenas contra lo tosse; y el agua en que se han cozido, es buena para el dolor de costado, ò tosse; porque son muy blandas y pectorales, y ablandan el pecho, y hazen dixerir las materias del, y alançalas fuera, y lo mismo haze el xarabe que se haze de la decoccion dellas.

Propiedades de los Azufayfos.

CAP. XIII. *De los Algarrobos.*

SOn los Algarrobos vnos arboles que llevan por fruto vnas baynillas de hechura de havas, con vnos granillos dentro, y destas cascaras son de comer, que los granos son muy duros: y que yo sepa, no son para mas que para sembrar. Estos arboles se crian en tierras calientes, y riberas

beras de mar, con tal que sean calientes, y àzia Mediodia, como es la costa de Malaga, y Almeria, y tierra de Valencia, y la Africa. Son assimismo buenas para para estos arboles las tierras donde se hazen palmares, quieren assimismo tierras secas, criaranse bien en cerros, y llanos, y quieren sitios àzia Mediodia; y aun si se pueden regar se hazen buenos. En las tierras que son templas, aunque se hazen grandes, y echan mucha flor, no la traē, ni llegan à la frutifera, y en las frias no pueden vivir: ponense de ramo de garrado, ò estaca, ò barbados, y simiente; puedense poner de qualquier manera de las tres primeras, por Noviembre, y Febrero, y los de simiente por Febrero, en heras (como yà dixe) y quando estèn algo gordos trasponerlos. Quieren los hoyos bien hōdos, y anchos. Estos arboles echā flor muy hermosa, y deuenlos guardar quando estàn floridos, que entonces les cortan muchos ramos, y estos se entienden donde ay pocos que lo disipan presto. Tienen la corteza gorda, enxierense bien de coronilla, cañutillo, y escudete en almendros, ciruelos, duraznos. Yporq̄ los Algarrovos quierē los ayres que los almendros: aunque no sufren tanto frio, enxierense bien almendros en Algarrouos, ò Algarrovos en almendros. De las enfermedades deste arbol vean arriba, mayormente para las hormigas, no los deuē estercolar, que no tienen necesidad dèl, y aū no lo sufre; salvo sino se regarē. Han de coger su fruta quando estuviere bien dulce, y leonada, y guardenlo en los çarços, y lugares enxutos, y estendido. Quien come las Algarrovas verdes, antes que se sequen, hazen hazer camara, y dañan mucho el estomago; y si despues de secas se comen, restriñen el vientre. Estas se guardan mucho tiempo, y aun acorren à la hambre, y falta de pan, y quādo ay abundancia, es muy buen mantenimiento para bueyes, y bestias.

CAP. XIIII. *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 và nada q̄ los llamen como quisieren. Son de dos maneras, ò blancos, ò negros, aunque segun Plinio, ay muchas diferēcias dellos; empero principalmente se parten en estas dos. Todos quieren ayre caliente; y aunque en lo templado, ò frio nacen, y se crian, son para vista, que ni llevan en tales ayres flor, ni frutos. Quieren tierras sueltas arenisças, aunque tambien se criā en gruessas. Puedense plantas de quantas maneras dixe, que se podia plantar qualquier arbol, ù de los barbados que nacen al pie, ù de ramo degarrado, y este sea de cinco, ò seis años, ù de estaca, ù de simiēte; y aū se pueden tumbar algunos ramos so tierra, y desque ayan barbado, cortenles de la madre, y desde à vn año, ò entōces los trasponga, ò allegarles la tierra al pie para que alli barben, ò hazerlos q̄ nazcan en alto, poniendolos vna cesta cō tierra. Ponense de ramitos, de los que sō de tres, ò quatro años, y hanlos de quitar primero las hojas con vnas tixeras, y ponerlos en el suelo, ò en tiestos, y apretarles bien la tierra. La postura destos es mejor por Noviembre, ò Enero; mas por mejor tengo que sea de ramito de seis años, y no le quiten el cogollo. De las ramas de poner, miren, como dixe arriba, de como nace de simiente, de las maneras siguientes, ò en ramo, como he dicho de los otros, ò tomar de aquellas vbillas buena cantidad, y que sean de las mas gordas, y estruxenlas bien entre las manos, y frieguenlas en vna soga gorda de esparviejo, de manera, que en la soga queden pegados los granillos, que son la simiente, y entierrēla à la larga en vn sulco hōdo casi vn palmo, y en tierra bien labrada, y bien mollida, y estercolada con estiercol bien podrido, y desta manera nacen muy espessos, à manera de vna pared, y rieguenlos muchas vezes, que el Arrayhan quiere mucha agua, y mayormente que le riegun entre dia; y si quando son grandes los riegan con agua caliente, no crīaràn granillos en las vbillas (segun dize Teofrasto.) Hanlos assimismo de escardar muchas vezes. El poner de planta pueden ser antes de Invierno, y à la Primavera, y el de simiente pesde mediado Febrero, hasta fin de Março, y si es tierra fria, todo el mes de Abril. Si salen muy espessos entresaquenlos, mas no antes de dos, ò tres años, aunque estos arboles por tener pocas rayzes, se quieren sembrar muy espessos. Reciben mucho provecho ellos con las olivas, y las olivas cō ellos. Y por esso en las huertas donde ay olivares, plantan, y deuen plantar algunos Arrayhanes à bueltas. Ay dellos blancos, y prietos, los que son negros, tienen la hoja muy menuda, à manera de box, y son muy mejores que los que son blancos; y de mucha mas virtud en sus propiedades de medicina. Assimismo ay monteses, y caseros, y los monteses son tambien mejores, y de mas fuerça, y los monteses se ha-

El tiempo de poner los Arrayhanes.

hazen tambien caseros, ò trasponiendo-los à menor tierra, ò labrandolos, y los caseros se pierden, dexadolos de labrar, mayormente tienen necessidad que à menudo los limpien, y monden lo viejo, y seco; que como las olivas tienen necesidad q̃ las poden, y aunque naturalmente nacen en tierras, que dixe, bien se hallan en buena tierra, con tal que no sea pegaxosa, sino suelta, y gruessa, y bien este colada. Quierense regar mucho. Los Arrayhanes tienen continuamẽte hoja, y vn verdor muy alegre, y por esso son buenos para Claustros de Monasterios, y jardines de deleytes, puedenlos tundir, que se hagan acopados, y llanos encima como mesa, y vergueanse los ramos dellos; que assi nacidos como estàn, 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 q̃ los Griegos, y Latinos llaman Topiaria, ò Pera. Solamẽte pueden recibir en si enxerto de mesa, ù de barreno, ò passado. Enxierense en naranjo de coronilla, ò mesa, mas el tal enxerto sea so tierra, porque no se queme en el Invierno con los yelos. Son arboles que viuen mediano tiempo, que no son de tan larga vida como las olivas, ni cipreses. Su sombra es muy sana; cozidas las hojas del Arrayhan en vino blanco, y lavandose con

Las propiedades del Arrayhan.

Aprieta los cabellos.

la cabeça, aprieta los cabellos, y [illegible] dexa caer, y conforta la cabeça, y [illegible]ta la caspa; y aun puesto emplast[illegible] el estomago, impide el bomito, el vientre, y riñones, restriñe las [illegible] y el fluxo de la sangre de las mug[illegible] quando viene de flaqueza. Cozien[illegible] hojas en agua, y lavandose con ella [illegible] piernas, y el cuerpo, enxuga mucho las carnos, y ponelas tiessas, y dales buen olor. Si secan las hojas, y las muelen, y echan el polvo sobre algunas llagas que tengã carne demasiada, ò mala, la comẽ. Si cuezen las hojas con agua llovediza,

Para el flaxo de sangre de las mugeres.

y reciben aquel baho caliente por baxo que no se pueda salir, aprovecha mucho contra el fluxo de sangre y contra vnos que se les sale el siesso. Assi mismo con esta agua caliente lauandose, y sentandose, ò tomando aquel vapor dà sueño, ò cozidos vnos manojos dellos en vinagre, ò en agua llovediza, retiene el vomito, puesto sobre el estomago. Vnos ay que tienen flor blanca, otros amarilla, la mejor es blanca. La flor comida, conforta el coraçon, quita el hedor de la boca, y lo mismo hazen sus vbillas, quitan el temblor, vsandolas à comer en ayunas. El azeyte de las vbillas se saca desta manera. Hãlas de coger quando estàn bien negras, que es por Setiembre, Octubre, y Noviẽbre, y cuezanlas en vna caldera de agua, y el azeyte saldrà arriba, y puedenlo coger con vna cuchar, ò con vnas latas, otros las sacan moxando primero las murras, y en vna caldera las tienen sobre la lumbre vn poco, meneandolas con vna cuchara, y despues echan agua caliente encima, y cueze, y lo que sale encima, cogenlo, como dicho tengo. Otros lo hazẽ desta manera: Tomen dos libras de la grana, y maxenlo, y tres libras de buen vino añexo, oloroso, y es mejor tinto, y dos libras de oliuo de olivas, y es mejor de olivas verdes, y cueza todo junto, hasta que se gaste el vino y tornẽ à echar mas grana, y vino con aquel mismo azeyte que estaua primero, y cueza; y desque se gaste el vino, hagãlo otra vez, que son tres vezes, y cuelenlo despues, y guarden aquel azeyte al Sol quarenta dias, y guardenlo: y como dixe de dos libras, pueden hazer de mas cantidad, ò menos. Tiene este azeyte estas virtudes, si con ello se vntã la cabeça, aprietan las rayzes de los cabellos, y no se caen, hazelos mas largos, y négros, y retiene la sãgre de las narices: si vntan con ello las apostemas, que vienen de calor, y otro mal, que llaman alhombra, y hormiga, y otros males, que de calor proceden, y lo quemado sana, y retiene el fluxo de sangre que sale de las narizes: es bueno para las llagas viejas, que manan, quaxandose con cera, vnrãdose con ello, quita el mal olor del cuerpo; y aũ maxadas las hojas, y puestas por baxo, aprovecha mucho para las almorranas. El azeyte aprovecha mucho contra las mordeduras de los animales põçoñosos, y bebiendolo, y vntãdose con ello, mayormente de los alacranes. Las hojas dellos dàn muy lindo sabor, y olor à qualquiera carne que hirvan assir, rebolviendolas con ellas: dize Plin. que si ay vino turbio para que lo aclaren, que empapen bien vn coladero en azeyte de Arrayhan, y cuelen por ello el vino, y q̃ colarà claro, y la hez, y assiento quedarà en el coladero, y el vino no cobrarà mal sabor. Las vbas dellos quitã la tosse, por ser blãdas, comiendolas de mañana, y de noche quando se vàn à dormir, y por ser frias, y secas restriñe las camaras, y aprouechan mucho à los que escupen sãgre. Y si estas vbas echan en el mosto, es muy bueno para los que tienen camaras, y hazense desta manera: Deuẽ coger las vbas de Arrayhã, quãdo estèn maduras, cõ tal

Como se saca el azeyte de Arrayhan

Para el alhombra.

que

que no estèn rociadas, ni moxad s, y pōganlas à enxugar al Sol, y es mejor si son granillos, y tomen del mosto, que seā de vbas hebenes, y cogidas con el Sol, bien calientes, y à cada arroba echē vna libra de aquellas ybillas; y desque aya cozido natura mente, apar ē lo vno de lo otro, y guardē el viño en vna vasija bien pegada, y cubierta, y beban dello quanto fuere necessario. El arrope de la grana de Arrayhan es restrictiuo, y para restreñir las camaras es muy operatiuo. Tambien se guarda el cumo dellas, exprimiendolo por si, y colarlo, y cozerlo hasta que se gaste la tercera parte como arrope, y guardenlo de la misma manera, y aunque no lo cuezan se guarda; empero no tāto tiempo, ni es de tanta virtud, ni restriñe tanto. La principal virtud deste arbol, y de su fruto, es restriñir, y quitar el mal olor, y darle bueno, y confortar. El azeyte dello impide el sudor, vntādose con ello, y los polvos de la murta (que es su fruto) consuelda mucho las descalabraduras, y roturas, y dello se haze muy lindo cortido para el Verano. Y si cō azeyte de arrayhan vntā los carrillos, y quixadas, hazen sossegar el dolor de muelas. Otras muchas buenas propiedades tiene el Arrayhan, que serian largas de contar, mas todos ayuden à apretar, y confortar, la grana dellos, comen mucho los zarçales, y otros paxar s, y engordan bien con ella.

CAP. XV. *De los Alamos blancos.*

LOS Alamos son de dos maneras, ò blancos, ò negros, y primero dirè de los blancos; estos se crian bien en qualquier ayre, ò frio, templado, ò caliente, aunque muy mejor se hazen en lo frio; quieren tierras gruessas, aunque medianamente se crian en arenisca, ò tierras flacas, rehuyen barrizales, y arzillas; y aū que en las tales tierras nazcan, salen desequidos, roñosos, y de mala vista, desmedrados, y aū viuen poco tiempo; assi mismo no se hazē buenos entre piedras, porque quieren mucho huelgo de tierra, sō 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 criā mucho mejor que en otro cabo: y aun allende desto fortalecen la ribera, que el agua no caue, ni coma las heredades, y mas en las riberas de rios, y lugares humedos se hazen buenos. Mayormente donde entran en Tejo, que tal barrago, y otros muchos arroyos, y aguas, assi en heredades privadas, como en tierras publicas, que estàn perdidas, que no dàn provecho alguno; y por esto esta pobre por la mayor parte Castilla, que teniendo aparejo para ser muy rica, por holgar, no quierē gozar de mas de aquello, que de su voluntad se nace, y aun de aquello dexan perder la mayor parte.

Pues digo, que los Alamos quieren lugares humedos, y sustanciosos, que en lo seco no valen nada. Hazense assimismo muy buenos donde ay cieno, y porque echan honda raiz, quieren tierra honda. Son muy buenos en vallados, ò azequias de viñas, y aun para que suban las parras por ellos, como hazen en Italia. Plantāse de quantas maneras se deuen plantar qualquier otro arbol, y tienen tan viua la virtud, que aun de vna astilla, que lleve vn poco de corteza prenden, nacen de simiente, y desta manera son mas tardios, aunque estos arboles en poco tiēpo crecen, y llegan à muy grandes. De simiente se planta desta manera: Quando los Alamos florecen (aūque segun verdad aquello no es florecer, otros lo llaman mas propiamente encandelar) coxā aquellas candelillas, ò espeguillas, quando estàn ..zonadas, que se paran amarillas, antes ... echen hojas los arboles, siembren... en lugares humedos, cenagoso, y ha... de la manera que dirè ab axo, de ... han de sembrar de simiente los A... negros, y quādo estèn yà algo cre... sponganlos.

El plātar de los Alamos blancos.

...rase assimismo de estaca, y si se ...antar en riberas de rios, esta es ... postura, porque en breue tiem... à perfeccion, y tambien de ra..., y para esto sea de ramo que aya de ...o adelante; y aun los cogollos de ellos puestos prenden, y sean las estacas baxas, sino ay temor de bestias que lo royan, y donde quiera que los pusieren vayan espessos, porque se hagan mas altos, y mas derechos. Los Alamos blancos son de dos maneras, vnos son de naturaleza de subir en alto, y muy derechos, otros vàn mas baxos, y echan mas ramas por los lados, à estos llama el Crecentin. Albares, estos segundos son mas viuos en prender que los otros, y de mas hermosa madera, y vista. El tiempo de plantar dellos es en la Primavera, antes que broten; y sino sō las posturas de barbados, todas las otras se pueden plantar en agujero, hecho cō vna estaca, y mazo, mayormente para los que ponen de estacas gruessas, aunque todos estos echaràn muy mejor en hoyos, y aun hincados palos de Alamo blāco en tierra, como rodrigones prenden.

Y

Y ſi eſtos arboles cortan, ò chapodã por el Eſtio, ò ſe ſecan, ò reciben gran perjuyzio, y por eſſo el podar, y deſmochar dellos ſea, ò por la Primavera, ò antes que entren los grãdes Soles, y rezios calores, aunque en eſtos arboles ſe pueden enxerir; es coſa ſuperflua, pues el enxerir, es para mejorar la fruta, y eſte arbol no la lleva; y aunque ſegun creo yo, bien ſe podian enxerir en ellos nogales; pues entrambas eſtas generaciones quieren los miſmos ayres, y ſitios de tierras, y ſon ſemejantes en la corteza, y como ellos ſe enxieren otros de ſu manera, y aun cerezos, ſe enxieren bien Alamos blancos. Eſtos arboles hazen ſu ſombra muy ſana, liviana y freſca, y atrae ſueño, y aunque en Verano no ava ayre en otra parte, ſiempre debaxo dellos bulle alguno, y buelven la hoja el dia mayor del año, que es por S. Bernabè; que lo que hã tenido àzia vn cabo, buelven àzia otro; y por eſſo parecen de otro color; y con eſta ſeñal pueden los labradores, y gente del campo, bien conocer quãdo comiençan à menguar los dias. Las hojas deſtos ſon tambien buen mantenimiento para las vacas, y ovejas en el Invierno, mayormente en las tierras que mucho nieva, donde no hallã que pacer; corten las ramas menudas, quando eſtà la hoja verde, y caſi madura, antes que comiençe à pararſe amarilla, y enxuguenla à la ſe[illegible] y guardenla en lugar enxuto, y al t[illegible] de la neceſsidad, con ella podrà [illegible] ner algun tanto el ganado que no perezca; y eſſo ayudarà al heno, y paxa, ſi lo ay, ſino ſuplirà en algo ſu falta. Hanlas de coger en mengnante, porque mejor ſe guarden, y no ſe pudran (como dize Pli.) y eſto ſea para en toda manera de hoja.

Nota, que buelvẽ la hoja los Alamos el mayor dia del año.

La madera deſtos arboles es muy dulce de cortar, y labrar, y por eſſo es muy buena para hazer paveſes, y eſcudos, que por ſer foſa, cierra prieſto la herida, ò cuchillada, ò ſaetada, como el corcho, y ſacado el çumo de las hojas es muy provechoſo para el dolor de las orejas, echãdole en ellas; y los que tienen calambre en las manos, no les vendrà, trayendo vn bordon deſte arbol en la mano, (y aun ſegun dize Plinio) tiene vn tozio en las hojas, en que labrã las auejas, y hazen miel ſingular miel; hazen de la madera dello muy buenas armaduras de camas muy liſas, y hermoſas; y no ſe crien en ellas chinches, como en pino.

Las propiedades del Alamo blãco

***

CAP. XVI. *De los Alamos negros.*

SOn los Alamos negros de dos maneras, vnos que ſuben altos, y derechos, y otros que ſe eſtienden en ramas, quales los ſuele auer en plaças de Igleſias, y otros lugares, mayormẽte en las Aldeas, y aun allí ſe juntan los labradores à meryr los dias de fieſtas. Todos Alamos negros, de qualquiera ſuerte que ſean, ſe hazen en qualquier manera de ayre caliente, ò frio: verdad es, que en lo templado, ò freſco ſe hazen mucho mejores; y aunq̃ en lugares humedos crecẽ, y ſe hazẽ buenos, tambien ſufrẽ tierras ſecas, y tierras rezias, y flacas, y aun barrizales, y cerros llanos, y valles; mas en los lugares altos quieren humedad. Eſtos no nacen bien ſi no de dos maneras, ù de ſimiente, los que la llevan; ù de barbados de los que nacen de las rayzes, mejor que de otra manera que de ramo, ò eſtaca, pocas vezes aciertan à prender, y por eſſo no deuen de curar dello, de ſimiente ſe planta deſta manera.

Al tiempo que los Alamos comiençã à brotar, e[illegible] vnos cogollos muy eſpeſos, y llenos [illegible]nas como lentexas, y aquellas ti[illegible] dentro la ſimiente, Plinio las llama [illegible]ra. Hanlas de coger quãdo ſe pàran [illegible]arillas, y enxuguenlas dos, ò tres di[illegible] Sol, como no ſe ſequen Plinio dize [illegible] tambien lo pueden enxugar à la ſe[illegible]engan hecha vna hera, larga, y a[illegible] deſde fuera puedã quitar [illegible]lar los arbolcitos q[illegible] muy bien cauada y mol[illegible]gada ce antes, para q̃ eſtè h[illegible]ran la hera de aquella ſimien[illegible]e con vn harnero buena tier[illegible]rcol enci na, no mas alto de dos [illegible] y deſde à dos dias, ſino lloviere, riegũ[illegible]lo muy ſutilmente, que no ſe arroye [illegible]rra, y eſcarvenlo con la mano muchas vezes, porque paxaros ſe comen los cogollos que nacen; hãlos de cubrir con paxa de encañadura, ò cõ vna red que eſtè alta, ò con otros eſpantajos: y deſque eſtèn algo crecidos, quiten la paxa, ſi ſe la puſieren, y rieguenla con vna eſcoba, rociando muy bien, antes que el Sol ſalga, ù deſpues de puesto; y deſque eſtèn altos tres palmos, traſponganlos à otra parte; y ſi sõ para armar vides ſobre ellos (como dixe en el lib. 2.) donde los traſpuſieren no vayan hondos, porque al tornar à arrãcarlos, para poner cada vno cõ ſu vid, no ſeã penoſos de arrãcar; y entõces aya ſeis pies no mas de vno à otro; y para que allí no echẽ muy largas las rayzes

Como ſe plantan bien los Alamos negros.

zes (dize Colum.) que las rebuelvã en derredor del hoyo, y les echen estiercol de bueyes encima, y luego tierra, y la pisen muy bien; esto es para los que han de tornar à trasponer despues para las vides. Que los que trasponen la primera vez dõde hã de estar, ponganlos (como dixe en este lib. 3.) en las reglas generales. Los q̃ lleuan poca simiente, ò ninguna, hanlos de poner de barbados, por Octubre, y Noviembre: y no los poden, ni monden, hasta que ayan dos, ò tres años, y entonces los monden con herramientas muy agudas, que no les dexen mas de los cogollos altos; y assimismo los monden quando crecieren, hasta quanto pudiere alcançar vn hombre; porque echen la fuerça en lo alto, y mondanse muy bien, subiendose en èl, y viniendo mondando àzia baxo; y todo quanto naciere en el mismo pie, cortensele con vn cuchillo; y si està en lechuga, quitenlo con la mano, y todo lo que cortaren, vaya junto al tronco, quanto mas pudieren. Hã de ir las rengleras muy espe[illegible]as, porque salgan derechos los Alamos, aunque bien se pueden plantar ralos, ò espesos. El poner de [illegible]rbados, es de los que echan de las rayz[illegible]stos son ligeros de poner quãdo son [illegible]os, mayormẽte en los que estàn vide[illegible]nadas, por estar llanos en las horcad[illegible] cogen agua, y paranse huecos. Pues [illegible] esto, dize Colum. que debaxo del b[illegible]nque se haze la horcadura, le dèn v[illegible]no, q̃ llegue hasta la mitad [illegible] alli le salga aquel agua, qu[illegible]gió, ò por el pie: sea el a[illegible]o àzia arriba (como dize Pli[illegible]rboles multiplican mucho en [illegible]es biẽ que porque salen espes[illegible]os que mas derechos salen, y aq[illegible]onden para que crezcã en alto, qu[illegible]s otros que salen muy espesos, y no son tales. De estos por ser assi espesos se hazẽ muy buenas cerraduras para huertas, que se hazẽ casi como cãbroneras, y son muy lindos, y por ellos arriba puedẽ armar vides. La hoja de los Alamos negros es mejor para los ganados, q̃ la de los blancos, y mas fabrosa, y dà mas hoja, y destos los q̃ lleuan mucha simiente, no lleuan barbados al pie, ò lleuã pocos; y aun la hoja dellos, dizen que es buena cozida en orines, maxada con vnto de puerco, ò manteca de vacas, y puesto sobre el estomago, y viẽtre à las criaturas que tienen embargo: y maxadas por si, y puestas en los pulsos, refrescan mucho el ardor de las calenturas. La madera dellos es muy fuerte de labrar, y de mucha dura: enxierẽse en ellos vides de barreno, como dixe en el lib. 2. Y de la madera dellos se hazen muy singulares sillas para cauallos, y mulas, y de assiento; y mazos muy rezios, y no hienden. De los azebuches adelãte diremos, quando se trate de las olivas, pues son de su linage dellas.

Para el embargo de las criaturas.

CAP. XVII. *De los Boxes.*

NO me acuerdo auer visto, ni leido de otro arbol que comiençe en B, sino el box: y porque esta letra no quede, dirè del box; mas no porque èl haga mucho al proposito del Agricultura. Son de la natura del Arrayhã, y aun parecense mucho en la hoja à los Arrayhanes negros, mas quieren ayre frio. Hazense de su madera muy gentiles obras de torno, y caxas chicas, buxetas, peines, cucharas, imagenes pequeñas, y tablas de escrivir muy lisas. Es la madera deste arbol de mucha dura, q̃ es muy duro, y nunca hiende, muy hermoso, de vn color açafranado: y aun tampoco le viene carcoma como à las otras maderas: y tiene en si tanto peso, q̃ aunque estè seco, se hunde en el agua. Estos arboles por tener continuamẽte hoja, y aun muy hermosa, son muy buenos, y agradables para Claustros de Monasterios, y Iardines. Nacen, como digo, en tierras muy frias, como son los montes Pyrineos, y quieren lugares muy altos, mas [illegible]llanos, ò valles. No se hazen bien en [illegible]ras calientes, y si los trasponen se h[illegible]n caseros. Puedense plantar de su simiente, como dixe de los Arrayhanes; mas mucho mejor se hazen poniendolos de barbados, ù de ramos, quitandoles las hojas, ù de estacas, ù de pedaços de sus rayzes; que la naturaleza deste arbol es muy viua; de qualquiera manera que le pongan prende; y aunque ellos de su naturaleza nacen en tierras duras, y àsperas, sufren buenas tierras. La madera dellos, segun Plin. es crespa, y àspera en la raiz, y muy lisa en los ramos. Es muy mala leña para quemar, que haze el fuego mortecino. Las asserraduras del box cocidas en agua de poço, ù de fuentes, y lavandose con ella la cabeça, la aprieta, y retiene el fluxo de los cabellos, y los tornã prieros. Puedense dellos hazer paredes, ò mesas, como dixe de los Arrayhnes. Y si alguna enfermedad tuvieren otros, curenlos como à ellos; mayormente se quieren mucho limpiar, y entresacar. Podràse enxerir en otros arboles, mayormente en Arrayhanes, ù de barreno, ò mesa, y aun de coronilla, y escudete.

CAP.

CAP. XVIII. *De los Cerezos, y Guindos.*

LOs Cerezos son de muchas maneras, y de todos son mejores vnos que llaman soldares, en otros cabos llama garrouales, porq̃ lleuan las cerezas mas gordas, mas coloradas, y sabrosas, y aun por ser mas tiessas, y duras son mejores para caminar con ellas lexos. Todos los cerezos quieren ayres frios, y tierras humedas, y sueltas. En las tierras templadas se crian medianamente, y en las calientes muy mal; y si en las tales no ay abundancia de agua continua, son los arboles desmedrados, y la fruta muy menuda, y mala; y en las tales es bien plantarlos en ribera de rio, ò azequias que tienen agua; y aũ en todo cabo quieren mucha agua, sino son tierras muy frescas. Son mejores en los cerros, y mayormẽte si son humedos, que en otro qualquier sitio; aunque en los llanos, y valles se crian muy buenos con las condiciones sobredichas. Pueden se plantar de sus barbados, de ramos desgarrados: y aun dize Paladio, que puestos ramos dellos por rodrigones en las viñas, se hazen buenos arboles, donde dà à entender, que de ramos, ò estacas se pueden plantar. Assimismo se pueden plantar de sus mismos cuescos, y destos nacen muy ligeramente. Mas para que los tales seã buenos, tienen necessidad de enxerirse, porque como tengo dicho, de pocas plãtas grandes sale buena simiente. Todo poner, ò trasponer dellos, serà por medio del Invierno; y si fueren tierras frias, pueden diferirlo hasta que medie Enero. A questo es en las plãtas, que en los cuescos, en toda manera los hã de poner por Diziembre, ò Noviembre, y aun antes. Yà he dicho como se han de poner, y de que suerte, en hera, como los que arriba he dicho, que se planten de simiente, mas la tal hera 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 ser los hoyos muy hondos, y apartados vnos de otros, como treinta, ò quarenta pies; trasponense bien los cerezos, ò barbados, ò montesses, por Octubre, ò Noviembre, y por Enero se han de enxerir, quando estèn bien presos. Enxierense bien ellos en todo arbol que tenga gorda corteza, como alamos, sauzes, ciruelos, plantanos, castaños, y laureles, estos se enxieren de coronilla, mejor que de otra suerte, y de escudete, y los que se enxieren en laurel, tienen vn sabor gracioso, y gentil, aũque algo amargoso. Pueden se assimismo enxerir de escudete: y si (como he dicho) passan por los cerezos sarmientos, lleuarà rabas muy tempranas, y lo mismo se podrà hazer en qualquier otra fruta mas tardia, mayormente en guindas, por serles semejantes. Enxierense assimismo de mesa, y hanles de quitar todo el bello, ò corteza que tienen en derredor del enxerto, y porque estos arboles suelan goma, ò los enxieran antes que comiençen à sudar, ù despues que han sudado del todo, porque de otra manera la goma ahoga los enxertos. Enxierense assimismo de cuesco, en qualquier otro arbol (como dize Plinio) del que acaso se enxiriò en sauze. Hanse de enxerir por el Invierno (como dizen estos Autores) y es bueno por Diziembre. Podranse criar muy bien estos en tierras calientes, aviendo mucha agua al pie: porque los cerezos en esto son contrarios de los guindos; q̃ el guindo quiere agua del cielo, el cerezo que le rieguen, y harten de agua continuo, ò sea la tierra humeda, y sustanciosa; y que si las cerezas de que maduran les llueve, todas se abren, y pudren. Y si à las guindas riegan, se hazen azedas, y esles mas provechoso el agua del Cielo, q̃ del suelo. Enxierense assimismo desta manera, para que nazcã sin cuescos. Tomẽ los cerezos quando son novecitos, y cortẽlos quanto vn palmo encima de tierra, y hiendãlos por medio hasta el suelo igualmente, y saquenles el tuetano muy bien con vn cuchillo hasta el suelo; esto hecho, tornenlo à juntar muy igualmente, y atarle, y embarrarle la juntura, y cortadura, y desde à vn año que estè sana, y soldado, cortenlo algo mas baxo, de donde fue la primera cortadura, y enxerã aquellas puas, ò espigas, que nunca ayan lleuado fruto, assi naceràn cerezas sin cuesco (segun dizen Paladio, y Crecent.) pienso yo, que para que nazcan sin cuescos, serà bueno lo que se dixo de los duraznos en sauzes, y para que tengan el casco del cuero delgado, lo que dixe en las auellanas. Pueden se enxerir medicinas en ellos, que si hirieren vn ramo de cerezo, y le sacan el tuetano, y en su lugar ponen escamonea, tendràn las tales cerezas virtud de relaxar, ò ablãdar el vientre, digo, hazer camara, y si alli ponen azul, ò qualquier otro color, saldràn del color que pusieren (como dize el Crecentino) y como se hizieren estos arboles, y su fruta, creo, que se podràn hazer en otros arboles, y frutas, y lo mismo se harà poniendo

Para que las cerezas no tengan cuesco.

Nota, en que arboles se enxieren los cerezos

do qualeſquier buenos olores, ò ſabores, como dixe en el libro ſegundo del enxerir de las viñas: en lo de enxerir de colores, yo no lo tengo por cierto. Y aun el Crecentino dize, que ſe pueden enxerir por Março, y eſto en tierras muy frias, y en toda manera de enxerir, ſea quanto mas baxo pudiere. Enxierenſe bien de eſcudete, coronilla al tiempo, y como los otros arboles. Quieren ſer muy cauados, y muchas vezes, ſi tienen reviejos, ò reſecos, ò ramos eſpeſſos, todos los entreſaquen, y limpien muy bien: y ſi tienen en ſi humor demaſiado, denles vn barreno cabe el ſuelo al ſoſlayo àzia arriba, haſta el coraçō. Si tienen hormigas ſaquen çumo de verdolagas, y con otro tāto vinagre echēſelo con vn aguatocho, ò xeringa donde el las eſtàn, ò tomen hezes de vino añexo, y con ellas moxen bien donde eſtàn las hormigas: y eſto no ſe haga eſtando el arbol en flor, ò echēſes agua de tormiſca, ſi les dañò el grāde Sol; rieguenlos de noche muy bien con agua de pozos, y fuentes. Para las otras enfermedades que tienen, vean en las generalidades de arriba lo que ſe dixo. Eſtos arboles no quierē eſtiercol, antes con ello recíben mucho daño, aſsi ellos como ſu fruto. Dize Plinio, que ſi les echan cal al pie madurā tēprano, mas no ſea viua, porq̄ no les queme. Dize aſsimiſmo Abencenif, que para que maduren temprano, hagā en la rayz vn agujero, no mas ancho de quāto quepa en èl vn cueſco de cereza, y que le metā alli dentro, y que es probado; aſsimiſmo ſe riegan los arboles con agua tibia madura mas preſto ſu fruta, mas los arboles viuen poco tiempo. Hālos de hazer tan altos de pie, quāto vn eſtado, porque ſon arboles peligroſos al coger de la fruta, no los deuen ſubir muy altos, y han la de coger la fruta con vna eſcalera, alta de tres pies, para que el arbol no deſgaje ni aya peligro en la perſona, que coge la fruta. Tienen eſtos arboles mayormente quādo ſon viejos, la corteza del tronco tā gorda, que della ſe puede hazer vna cuna para criatura (como dize Teofraſto) y aun vaſos para colmenas. Las cerezas verdes ablādā el vientre, digo verdes quādo eſtàn maduras, y no ſecas: y ſi con ſus cueſcos las comen hazen hazer camara de mañana, ſecas reſtriñen el vientre. La ſombra del cerezo es muy mala. Dize Plinio, que en ſu tiempo ſe hazian muy mal los cerezos en Roma: y eſtando yo en aquella Ciudad, vi continuamente, que las cerezas Romaneſcas (que aſsi llamā à las que alli ſe crian valiā) vn tercio mas por libra que las foraſteras: de dōde podemos entender, que con los tiempos ſe mudan las naturalezas de las tierras, y aun los arboles: que lo q̄ en otro tiempo no ſe criaua en vna tierra, ſi porfiā con ello ſe haze, con tal que la tierra, ò ayres no les ſeā muy contrarios, ni paſſen arboles de eſtremo à eſtremo, ſin primero paſſarle por el medio, porque mejor ſe vaya cōformādo; digo, que de tal tierra le traſpongā à otra caſi como ella, y aſsi poco à poco; y en los cerezos traſpengālos tābien en tierras calientes; y aunque ellos no ſean buenos, plāten de ſus miſmos ramos, y eſtaràn hechos à ſufrir calor, y enxeriranlos de ſi miſmos, y adobarſehan, y aſsi podràn paſſar muchos arboles à tierras contrarias de ſu naturaleza. La goma de los cerezos deshecha en vino blando, y agua, ablanda la toſſe antigua, dà buen color al roſtro, aclara la viſta, dà aperito y con ſolo el vino blanco aprovecha cōtra la piedra. Las cerezas engendran malos humores en el eſtomago, y lombrizes en el vientre.

CAP. XIX. *De los Guindos.*

SOn los Guindos vna manera de cerezos, y aun los Latinos aſsi los llaman cerezos azedos; y por eſſo auiendo dicho de los vnos breuemente, dirè de los guindos. Los guindos ſufren qualquier ayre, ò caliente, ò frio, ò templado, y en las tierras enxutas ſon mejores que en las humedas, y en las areniſcas, y ſueltas ſon muy buenas, aunque tambien ſe hazen muy buenos en las tierras grueſſas, con tal q̄ ſeā ſueltas, de manera, que en todo ayre, y tierra ſe criā bien, ſalvo en lo muy humedo, porque ſe hazen muy azedas. Eſtos arboles ſon muy viuos de ſu naturaleza, y prenden, y multiplican como on ças. Ponenſe de cueſcos, y de ramos, mucho mejor de barbados, que de otra ſuerte, mas dizen los que tienen experiencia, que ſon mejores guindos los que nacen de cueſco, que los que ſe crian de barbados, que no ſalen de ſu pie, mas no ſe hazen tan preſto. Son los mejores guindos los pequeños, enanos, copados, y que lleuan las guindas gordas, y tanto coloradas, que tornan en prietas, y el pezon corto, y vna canal en medio. Y deſtas tales han de eſcoger la ſimiente para poner, ò poſturas, ò guindos. Ay vnos que que llaman Garrovales, y otros los llamā Griegos, lleuan las Guindas muy gordas, y parecenſe mucho eſtos tales arboles à los Cerezos en todo, y eſtos

quie-

quieren tierras, como dixe de los cerezos, que aunque se hazen buenos en qualquier tierra que se riega, muy mejores sõ en tierras frescas, no faltandoles agua, y enxierense bien en ellos; y assimismo todos los otros guindos, y aun madura la fruta mas tempran̄o, assi enxertos, segũ he dicho arriba. Son tan viuos los guindos, que aun las puntas dellos soterradas barban, y prenden. Rehuyen estos arboles de tierras duras, enxierense de todas las maneras de enxerir que tẽgo dichas. En estos arboles caen pocas enfermedades: porque ellos no son delicados: y si algunas tuvieren, miren para ellas los remedios que he dicho. Las guindas mientras mas maduras son mejores; lo qual no es assi en las cerezas, que si passan de maduras, luego se pudrẽ. Las guindas son mas saludables que las cerezas, son muy contrarias à la flema, y colera, que luego la corrad, y deshazen. Hãlas de comer por mañana, y primero que toda vianda, y assi dàn apetito. Son mejores las menos azedas; y son buenas refrescadas en agua fria, porque demàs de ser muy limpias, aũ aun refrescas ansi mas, y matan la sed, y calor. Guandanse bien passadas al Sol, y son buenas para los que tienen tercianas, que quitan la sed, y son contra la colera buenas, como he dicho. Estos arboles son buenos en viñas, y quieren ser cauados, labrados, y limpios; y que les quiten todos aquellos hijuelos, y pimpollos que echã por baxo, y deredor. Quierense sembrar, ò plãtar espessos. El agua de las guindas, destilada por alquitara, es cosa saludable para los ojos, lavandose con ella, que aclara la vista, deshaze vnas telas que se hazen, quitan la tericia, y verdor de los ojos. Es mejor de las guindas, que aun no estàn bien maduras. Son las guindas vna fruta tan sana (dexo la gracia de su sabor) que me parece à mi, que mil guindos no bastarian para vna casa; y q̃ vn cerezo es mucho, y sobra para vna Ciudad, segun son malas.

Propiedades de las guindas.

Para los ojos.

CAP. XX. *De los Castaños.*

LOs Castaños son de muchas maneras en la hechura, y mejoria de los frutos: mas todos ellos en esto se parecẽ, que quieren tierras frias, y aun lo mas caliente se crian, con tal que sean tierras humedas. En los valles, ò cerros se hazen buenos, y en lugares ayrosos mas q̃ en llanos; mayormente si los tales cerros, ò altos estàn àzia el Cierço; porque estos arboles mas quieren sombras que solanas; salvo si son, como digo tierras frescas, quieren tierras floxas, muy sueltas, casi que parezcan arena, mas no quieren arena: y tambien se cria en vn legano humedo, ò en vnas pizarras humedas, y que se desmenuzan entre manos. No pueden sufrir barrizales, ni arzillas, nigredas, ni ninguna tierra gruessa, dura, ni pegajosa, ni seca demasiadamente; que aunque se hazen en tierras duras, y barrizales, no medran sino fuere en suelo humedo. Estos arboles se pued en plantar de ramo, y de los barbados que nacen al pie del arbol, mas estos no salen tan buenos, ni tan frutiferos como los que ponen de simiente; y por esto es lo mejor poner las castañas; porque lo vno salen mejores arboles, y mas ligeramente se hinchirà vn monte de los que de simiente se plantaren, que de los barbados, y aun los que de los tales ramos, ò barbados se ponen para hazerse buenos, tienen necessidad de enxerirse; lo qual no tienen los que de las castañas pusieren: no digo yo que estos tan bien enxertos no sean mejores; pues que todo arbol enxerto mejora mucho la fruta, como arriba he dicho, y puedense trasponer las plantas por Noviembre. Pues para plantar las castañas, han de hazer lo siguiente: Han de escoger las castañas de las mejores, mas gordas, y mas sabrosas, y de vnas que de su natural se mondan, y quedã limpias de la cascara interior: seã bien gordas, porque de las menudas ò no nacen, ò se hazen las plantas muy desmedradas; y mejores son de vnas redondas, q̃ de las llanas: y porque muchas se pierdẽ que no nacen, es bien que aparten buena cantidad dellas, y sean como he dicho de arbol que mucho cargue de fruta, aũque cada erizo lleue muchas castañas, y buenas, y estas tales ponganlas à enxugar à la sombra en algun cabo enxuto, y desque estèn enxutas, amontonenlas en algun cabo apartado, y enxuto, y cubranlas bien con arena de rio, y dende en treinta dias, quitenles el arena, y echenlas en vna caldera de agua fria, y las que nadaren son vanas, y hanlas de quitar, y las buenas, y sanas que estan mazizas vanse al hondo. Pues luego las saquen, y tornense à enxugar, y cubrir de arena como antes, y dende à otro tanto tiempo, pruebenlas, como dicho he, quitando las malas, y guardando las buenas. Dize el Crescentino, que esto se haga dos, ò tres vezes, hasta que venga el tiempo en que se han de poner. Otros la guardan en cantaros con su arena, sin mojarlas: tengolo por mejor, con tal que les ponga en-

Para sembrar castañas.

tre el arena algo enxutas. El tiempo de ponerlas es por todo el mes de Noviembre, y Diziembre; y aun por Enero; y si sō tierras muy frias, es bueno desde mediado Febrero hasta mediado Março: y para esto ha de estar la tierra muy mollida y cauada bien hondo, y hecha como surcos bien hōdos, que es mejor que no heras (como los arboles que he dicho arriba) y sea en tierra alta, acostada, porque no pare el agua alli, que los pudre, mayormente antes que nazcan, y ansi los pongan. Dize Plinio, que las han de poner de quatro, ò cinco juntas, y las puntas vayā àzia arriba, y cubranlas algo de tierra, y ponganles vnas cañas al rededor, y si ponen cada castaña por si, junto con cada castaña pongan vna vara, ò caña, para q̄ sepā donde està, porque se quiere mucho limpiar de yervas. La tierra donde se han de hazer los tales surcos para poner las castañas, sea muy semejante aquella en que se han de trasponer las nuevas posturas, y sea algo humeda, y enxuta, y no le echen estiercol, que este arbol nō tiene necessidad; y si alguno echaren, sea muy podrido, y viejo, y muy mezclado con tierra, que no se conozca casi auer estiercol, y sea de vacas. Hanse de cauar quādo nuevos mucho, y el trasponer no sea hasta que ayan dos años, y vayan bien hondos los hoyos, porque echā muy hondas rayzes, acaece (como dize Crecentino) querer los poner en tierras que siembran pan, aunque mal se hazen en las tales tierras, sino son libianas, y floxas; en tales lugares trasponganlos ralos, y mondenles las ramas baxas, que suban altas, y no assombren la tierra, y vaya por sus liños, como dixe de los arboles, en que arman las vides en el segundo libro que tratè delas viñas. Hanse de trasponer à la Primavera; mas si son para poner en monte, para que de solo castañar aproveche, vayan mucho mas espessos; porque tābien, allē de de auer mas arboleda por estar assi, hazense mas derechos, muy mas altos, y de mejor madera, mas no à menos de quarenta pies, el vno apartado del otro. Y despues desde à vn año que està traspuestos, les mōden muy bien, y quitenle todos los ramos baxos, para que mejor se hagan, y mas altos. Echan aquestos arboles muy muchos pimpollos en el pie, y à las rayzes, y en algunas partes, los que los ponen los tumban à manera de mugrones de vides, para que bien barben, y trasponenlos à otro cabo. El podar, y limpiar de los arbolecitos, y aun de los grandes, es bien q̄ sea à la Primavera. Estos arboles se pueden enxerir de coronilla, ù de escudete, ò canutillo, mejor que de otra manera. Dize Paladio, que se pueden enxerir almendros en castaños; esto se qualquier manera destas tres que he dicho, mejor que de otra alguna; mas seria necessario que el tal año estè en solana, porque el almēdro quiere Sol, y tierras calientes, y templada. De mejor gana enxerirà 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 semejantes. Estos dos Alamos en esto se parecen, en nacer, y criarse mejor en tierras frias que en calientes; y aun las tales cerezas serān algo mas tardias enxertas en castaños que en los arboles, ò serà bueno enxerir frutas tardias en ellos, como peras invernizas, y perazas, y camuessas, que tambien quieren tierras frias, y frescas: y el enxerir dellos sea tardio, quādo sudan las cortezas, que se despide bien la cascara. Si toman las puas del mismo arbol, y las enxieren en el mesmo castaño, serān mejores las castañas; y mientras mas vezes las enxirieren, tanto serān mejores. Enxierense bien en sauze entre la corteza, y los que en èl se enxieren, viene algo tarde: y de esta manera se enxerirān en Alamos blancos, y en otros arboles desu manera; y assimesmo en nogales. Si algunas enfermedades tuvieren, miren lo que dixe arriba en las reglas generales. Quando son grandes no tienen necessidad de cauarse, aunque no les harà daño; mas quādo chicos quierense cavar muchas vezes, y mollirles la tierra. Si los cortan, ò chapodan, brotā mucho, y rejoveneceen, y aun en muchas partes donde suelen armar las viñas en alto, mas se aprovechā de los castaños para de sus pimpollos hazer rodrigones, y madera para hazer las vides, q̄ para fruta; porque la madera de ellos dura mucho so tierra, y en agua: y esto hazen donde vale cara la otra madera, ò no la puede auer. No estàn las castañas de coger antes que ellas comiencē à caer de sus erizos, y entonces las varean, y las que caen con sus erizos, es bueno amontonarlas ansi, y estèn algunos dias ansi, que ellos se abren. Y aun dize el Crecentino, que estas tales se guardan mas tiempo verdes; mas si fuesse lugar cercado, donde puercos, y javalies pudiessen entrar, mejor seria para el arbol, y aun las castañas serian mas sazonadas, que ningun arbol madura juntamente su fruta, y aun serian sin costa,

El tiempo de sēbrar las castañas.

ta,

ta, y ſin peligro de los que varean dexarlas caer, y entonces eſtàn ſin ſazon, quãdo el erizo ſe abre de ſu gana. Las caſtañas ſon de grande mantenimiento, y ſuſtancia, y dàn grande fuerça, y aun en muchas partes (como en el Delfinado) hazen pan dellas, ſecandolas, y moliendolas como trigo, y ſu harina es muy ſabroſa, y aun comida de mañana reſtriñe el fluxo del vientre: guardanſe muy bien al humo en zarços: y ſi comen muchas dellas engendran grueſſos humores, y melancolicos en el eſtomago, y opilã las venas. Aſſadas ſe ablandan mucho, y pierdẽ aquella malicia que tienen, y ſon buenas ſobre meſa, que aſsientan el vomito, repoſan el eſtomago, y ayudan à digerir, y orinar, y confortan el vientre. Ellas ſon recias de digerir, y mas à los que ſon de cõplexion flematica, ſalvo comidas con miel, ò açucar antes de toda vianda: quãdo crudas ſon dañoſas à los q̃ tienen toſſe. Son provechoſas apiladas, y bien cocidas, y anſi calientes comidas de mañana con miel, y aſſadas ſon de buena digeſtiõ. Quien come muchas, y mayormente cocidas, le azedan el eſtomado. Si ponen la harina dellas con vino, ù vinagre, ſobre el hinchazon de tetas haze grã provecho. Son tales, y de tan grande mantenimiento las caſtañas, que dize Galeno, que deſpues del trigo dàn mas ſuſtancia al cuerpo que otro ningun pan: y los puercos q̃ con ellas ceuan, ſon de muy ſabroſa carne, y mas que los de bellota. Si queman las cortezas de las caſtañas, y las hazen polvos, y las ponen con arrope à las criaturas en la cabeça, multiplican el cabello, y lo miſmo hazen ſus hojas, y los erizos. Guardenſe bien las caſtañas verdes, cubiertas de arena, y en lugar enxũto. Las caſcaras de dentro, que eſtàn junto con la caſtaña, cocidas con agua llovediza, ù de fuente, y que gaſte la tercia parte, y bebida reſtriñe el fluxo del vientre. La ſombra de los caſtaños, es tan mala, y peſada, que aun deſtruye las otras plantas, que eſtàn debaxo dèl. La madera del caſtaño es de grande dura, aſsi para ſo tierra, como para encima, y nunca ſe carcome, ni tiene otros gũſanillos (con que ſe corte con ſazon) y es muy ſingular para maderamientos de caſas, y aũ para agua es buena, que dura mucho, y por eſſo ſe haze de caſtaños buenas canales de molino, y buenas cubas para vino. Dize Paladio, 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 encinas.

Propiedades de los caſtaños.

Para las tetas.

Para que cazca el cabello à las criaturas.

El agua que paſſa por las raizes de los caſtaños, es muy mala, y cruda, haze papos. Yaũ los caſtaños, à quiẽ no toca el agua lleuan mas ſanas las caſtañas, y ſabrolas, y guardanſe mas tiẽpo verdes, y ſin gũſanos. Eſtos arboles ſe queman pocas vezes del yelo; por eſſo ſon buenos para amparo de los que ſe ſuelen elar, poniendolos aquella parte donde elar ſe ſuelen.

CAP. XXI. *De los Ciruelos, y Endrinos.*

LOs Ciruelos ſon arboles bien conocidos, dellos ay caſeros, y monteſes, y de los caſeros ay muchas diferencias, y maneras; mas todos ellos en ayres freſcos, y templados ſe criã mejor que en las tierras, ò muy frias, ò muy calientes. Adonde ay abundancia de agua ſe hazen buenos, y aunque en los cerros ſe hazen buenos, ſon muy mejores en los valles, ò llanos. Quieren tierras grueſſas, algo humedas, y en las tales lleuã la fruta mucho mejorada, y grueſſa, mas que en las tierras flacas y ligeras, con que ſean tierras ſueltas. Quieren guija en lo baxo, y en lo alto tierra limpia de piedras. Plantanſe eſtos arboles bien de barbados, del q̃ nacen al pie del arbol; mas mucho mejor de ſus cueſcos. Eſtos arboles no ſe blantan bien de ramo, que de muchos prendẽ pocos, y no ſe hazen buenos, ni aſsi miſmo de eſtaca. Los barbados dellos ſean bien eſcogidos, y gentiles, y derechos; y ſi es tierra caliente dõde los han de poner ſea la poſtura por Octubre, y Noviembre, y Diziembre; y ſi es tierra fria, ſea poco antes que broten, y ſea de los barbados q̃ nacieren mas lexos del arbol, y eſtos ſon mejores que otra poſtura. Dize Abencenif, que es ſu plantar propio en las tales tierras por Febrero, y por Marco Hagãles las hoyas (y ſi es en tierra humeda) hõdas, no mas de tres palmos; mas ſi es tierra ſeca, vaya algo honda à quatro, aũque (ſegun Crecentino dize) no echan muy honda la raiz, ni han meneſter honda la hoya; y lo miſmo dize Plinio, y aun eſto ſe vè por experiencia; porque con vientos ſe ſuelen arrancar, aunque Teofraſto dize; que los pongan bien apartados el vno del otro, no me parece bien, porque eſtos arboles ſe ſuelen elar, y mientras mas juntos eſtuvieren, menos daño les harà el yelo. Y aun el Crecentino dize, q̃ no vayan muy apartados. De los cueſcos ſe ponen de la manera ſiguiente. Si ponen los cueſcos para traſponer, ſotierrenlos no mas hondo de vn palmo en tierra mollida, y pueden poner por el Invier-

Del sembrar los ciruelos.

no,si es tierra caliente,y enxuta,à la Primavera,ò si es fria,y humeda,que es por Febrero,y algo de Março; y los que assi ponen à la Primavera,tengan.o tres dias en remoxo en lexia, que no sea rezia, ni fuerte,y assi naceràn mas presto,y dende à dos años los trasponga. Y dize el Crescentino.que al trasponer,ò seā barbados de raiz,ù de cuescos,que los vnten las rayzes con estiercol de vacas, y la plantan cuescos para no auerlos de trasponer vayan hondos puestos quanto à la orilla, y cubralos vn poco,y el año siguiente que ellos avràn crecido,igualen la tierra, y esto,como dixe de los Almendros, mas estos tales cuescos se han de poner à la Primavera, ò que haga tiempo enxuto, porque si fuesse muy moxado, ò como en el medio del Invierno, cogeria agua el hoyo,y ahogarsehian los cuescos con la mucha agua,ò podrecersehian.Sembrādo vnas ciruelas gordas prietas,q̄ llaman Porcales,nacen muy bien, y enxierensse en ellos muy bien las de Frayle, y Zaragoeics,y aū todas las otras. Y dize el Crescentino, que de ciruelos se puede hazer buena cerca,ò cerradura para heredades casi como de zarçales, que aunque no sō pungentes,si ponen muchos cuescos,hazen espessa la mata,y no dexan passar, y para esto son mejores los ciruelos que hazen muchos pimpollos. Y demàs dela cerradura avrà fruta para comer, y aun para ceuar los puercos,y estos tales se hā de plantar desta manera:Donde ha de ser la cerradura,hagan vna azequia honda, quanto à la rodilla, y alli echen muchos cuescos à la larga, y cubranlos vn poco de tierra,como he dicho,y si à buelta aponen algunas zarças,es muy fuerte cerradura,y el año siguiente igualen de tierra el azequia,ò susco,y para esto assi hazer, donde quiera que venden esta fruta avrà abundancia de cuescos, aunque ayan de cerrar grande parte de tierra,ò trasponganlos ciruelos espessos,y no les quiten los hijos que echā,que son machos.Mas como tengo dicho es otra parte, presto parece el arbol à quien no quitā,y limpiā los pimpollos baxos. Los ciruelos quieren ser de vn pie,y no alto, y acopado de rama,para que con su sombra cubra el pie,y le tenga fresco,y estos arboles aunque mas presto maduran la fruta que està àzia el Sol,es muy mejor sabor,y de màs dura, ni cria gusanos, como la que està àzia el Sol,ni se añubla,y por esso es bien que estèn espessos,porque menos Sol dè à la fruta:no digo que quieren estos arboles sombra,mas si es tierra cascaxosa, y fria donde estàn,y les echan estiercol, ni se les caerà la fruta, ni criara cocos en ella,con tal que esto sea en tierras frias, que en las calientes no sufren estiercol, ni les haze provecho antes enlas tierras calientes con ello crian fruta de mal sabor,gusanienta,y enferma. Esto digo del estiercol de ganados,que ceniza,ò qualquier otro cieno,les haze grande provecho,mas si es tierra que se riega,quieren estiercol con que sea podrido. Enxierense bien estos arboles de todas maneras, y quierense enxerir,ò antes que suden goma, y esto es por Enero, ò quando han dexado de sudar, que es aun por Mayo,ò Iunio;y enxierēse muy mejor ellos de mesa,y escudete que de otra manera. Enxierense bien en prisc os,ò duraznos,y aun ellos seran mayores,y mas sabrosas las ciruelas;y tambiē en almendros,mas en ellos no crecen mucho,y reciben en si tambien almendros,duraznos, alberchigos,alvarcoques,mançanos,y peras.Enxertos en almendros lleuaràn las pepitas almendras,mas sean enxertos de mesa,ò passados,y lo mesmo es en los auellanos. Enxierense en robles,ò castaños. Los q̄ se enxieren en alvarcoques,ò alberchigos lleuan la fruta semejante à los alvarcoques. Enxertos en naranjos madurā su fruta tēprano. Los endrinos quieren tierras mas fria que los otros ciruelos,y aū mas humeda,y estos se hazē mejores en servales que otros ningunos. En todo arbol se pueden enxerir los ciruelos, y todos los otros en ellos,como arriba he dicho en el capitulo general de los enxertos,y muy mejor en ciruelos montesses, que en otro arbol, y trasponer despues los ciruelos.

Estos arboles son mejores puestos,si la tierra tiene tal aparejo àzia Gallego, mas que àzia otro ayre(como dize Aben cenif)por donde podremos bien ver serles algo contrario el Sol,como arriba he dicho.Si es tierra caliente donde està, y tienen casca jo à las rayzes,y les hāze daño,digo en la sobrehaz,quitenselo todo, y en su lugar echenles tierra limpia de piedra.Si les echan ā las rayzes hezes de vino,ù de vinagre,lleuaràn mas dulze la fruta,y sabrosa. Los ciruelos tienen algunas enfermedades,y si estàn como tristes y marchitos,echenles al pie alpechin, q̄ no sea salado,con otra tanta agua,ò ceniza,y esta es mejor de sarmientos,y esto sea en tiempo frio,porque si fuesse en tiēpo caliente, y seco, con esto recibiria daño,ò orina de hombres bien podrida con otra tāta agua,y si la fruta se le cae,

cae, en vna de las principales rayzes hagan vn agujero, y metan en èl vna cuña, o tarugo de vn madero verde de azebuche. Eſtos arboles ſuelen tener muchas vezes guſanos, ò hormigas, para eſto es bueno hazer vna mezcla de almagre, y vinagre, y con ello embarren donde eſtuuieren; mas deſto no les echen mucho, porque como mata los guſanos, dañaría el arbol, y lo que por remedio ſe pone, ſiendo demaſiado, ſerà dañoſo. Para las otras enfermedades vean lo que dixe arba. Aſsimiſmo en los ciruelos ſe ſuele arrugar las hojas en algunos ramos, y alli donde ſe crian guſanillos, y arañas, y de vn cogollo ſe daña vn ramo, y de vn ramo todo vn arbol, y aun los vezinos de cerca; por ende donde huviere eſtas hojas aſsi arrugadas, cortenlas antes que mas dañen, quemenlas luego, que aũque dexen los ramos en que eſtàn, quedan enfermos, y en harto tiempo no tornan en ſi, ni dàn provecho, y enconan el arbol.

Los ciruelos ſon arboles que no viuẽ muchos años, mas el tiempo que duran ſon de mas ganancia que otros, porque vienen p. eſto, y llevan mucha fruta; y ſi tienen tierra, ſegun quieren de naturaleza, ſon porfiados en el viuir, que por males que les hagã no perecen. Aprovecha la naturaleza de la tierra, ſi es conforme al arbol, mucho mas que la labor, aſsi para mucho viuir, como para bien de fruta. Eſtos arboles, ò han de eſtar en tierras algo humedas, ò regarſe muchas vezes, y cauarſe bien continuo. De todas las ciruelas ſon las mejores vnas que llaman Damaſcenas, porque vinieron primero de Damaſco, y errò el que traſladò en Latin en Caſtellano el libro, que Bartolomè de Inglaterra, compuſo de las propiedades, donde dize, que las ciruelas Damacenas, ſon aquellas que noſotros acà llamamos endrinas; pues es muy cierto las ciruelas Damacenas ſer muy luengas, y de la hechura de las que acà llamamos zaragocies, delgadas de entrambas partes, y gordas en medio, y aun ſon del miſmo ſabor, y dulces vn poco. En muchas partes à las zaragocies llaman Damacenas blancas, y las endrinas ſon muy prietas, y redondas, gordas, y algo azedas. Las verdexas, que llamã, ſon gordas, y como verdes, y aſsi toman aquel nombre. Sufren mas tierras calientes que otras, ſon ſabroſas, tienen vna azedia, mas ſon de rezia digeſtion, y quierenſe comer pocas. Las que llaman Mongies, ù de Frayle, ſõ de hechura de zaragocies, ſalvo, que ſõ mas largas, y quieren tierras mas freſcas que otras; como ſotos, y riberas, y ſõ ſanas, y de la miſma manera ſon que las zaragocies. Ay prietas gordas, que por ſer de poco precio, llaman Porcales, ſon de la manera que las otras, que llaman Verdexas, en querer ſeme, ante tierra, y ayre, mas no ſon tales, ni de tal ſabor, mas caſi todos los ciruelos en eſto ſe parecen, en que la tierra que para vnos, es conveniente, ſe podràn criar en ella los otros. Todas quintas maneras ay de ciruelas, y endrinas ſe quieren coger, y comer con ſu flor para tener gracia: loqual no ſe requiere enlas otras frutas, y lo miſmo es en las vbas. Para guardarſe sõ buenas las zaragocies, damacenas, y de frayles, y eſtas ſe paſſan deſta manera. Hinchã 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 tiendanlas al Sol en ſus corchas, ò zarços. Otros laspaſſan en lugar de lexia, por agua marina, ò vn poco ſalada coziendo. Otros las echan enxutas al Sol, y todas eſtas ſon buenas para los que tienen ſed en algunas calenturas echadas en agua, y comidas, ablandan el vientre, cozidas en agua ablandan la toſſe, y hazen digerir las materias della aquella agua bebida, y sõ buenas para los que tienen dolor de coſtado. Tambien ſon buenas las endrinas para paſſadas, mas muchos las paſſan cõ cueſcos, mas toda fruta que deſpide el cueſco es mejor paſſada ſin el. Nò las han de paſſar por aguà cozida, ſino echadas al Sol, ſon deſpues algo azedillas, y quitã la ſed, y verdes, y ſecas, ſon muy buenas, y ſaludables contra la colera. Otros las enhilã, y aſsi las enxugan al Sol, y otros las enxugan en hornos, y otros cortan los ramos que eſtàn llenos de endrinas, y los cuelgã donde los dè el ayre, y alli ſe paſſan, lo miſmo ſe harà enlas ciruelas zaragocies. En eſto haga cada vno ſegun mejor parecer tuviere. Las ciruelas comidas antes de otra vianda, ablandan el vientre, ò ſecas, ò verdes (no entiendo verdes por madurar) y para eſto ſon mejores las Damacenas, y ſus ſemejantes; y ſi antes que las coman las tienen vn rato en agua fria, haze purgar la colera por baxo, refreſcan el eſtomago; mas ſi muchas comen, aunque ſean de las mejores harán daño. Las endrinas paſſadas reſtriñen el vientre, y dàn aperitivo, y las monteſes reſtriñen mucho mas; y por eſto las dàn à los que tienen enfermedad de cantaras, y aun ſi cuezen mucha cantidad de en-

Como ſe paſſan las ciruelas paſſas.

Las propiedades de las ciruelas paſſas.

drinas monteſes en vino dulce, haſta que ſe gaſte la mitad, bebiendo vn vaſo dello reſtriñe mucho las camaras, aun lo miſmo haze la corteza de ſu raiz aſsi cocida, y bebida. La goma de los cituelos tiene muchas virtudes, y mas de los damaſcenos, y comida en ayunas quebranta la piedra de la vegiga, y adelgaça las materias grueſſas, y las corta, abla da el pecho, y reſtriñe el viẽtre, por ende la deuen comer los que tienen fluxos de vientre, y conſuelda las llagas: y ſi la deshazen con vinagre, deshazen los empeines, y mas en las criaturas chicas, tiene mas fuerte operaciõ, ſi à buelta le echã vn poco de miel, ò açucar, conforta la viſta, y eſtomago, alcoholandoſe con ella: y ſi del çumo de las hojas hazẽ gargariſmos, aprieta la boca, y no dexa correr materias flemoſas à las agallas, ni al gallillo. Si deſtos arboles quierẽ auer poſturas de barbados, dexen à cada vno vn par dellos, y no mas, y eſtos ſeràn los mas derechos, y dẽde à dos años los traſpongan, como hemos dicho. De los cidros diremos adelãte en el capitulo de los naranjos.

CAP. XXII. *De los Cipreſes.*

LOS Cipreſes, ſon vnos arboles que en la hoja ſe parecen mucho à la ſabina, y tienen el pie alto, y derecho, naturalmente ſon mejores en las tierras calientes, y en las templadas ſe crian medianamente, mas en las frias no ſe crian, ò ſalen muy deſmedrados, y ellos tardan mucho mas tiempo en crecer en las tales, que no en las calientes, y no ſe hazen tan grandes, ni de tal madera, ſon mejores en altos, y laderas, mayormente àzia el Sol, que en los valles, y humbrias, y de mejor madera. Eſte arbol ſolamente nace de ſimiente, que ni echã barbados al pie, ni otros pimpollos de que ſe puede plantar, ni tampoco ſe puede poner de ramo. De ſimiente ſe ponen de eſta manera. En vn lugar bien enxuto, y que eſtè eſtercolado de muchos dias antes: y el eſtiercol tornado yà tierra, y muy mezclado con tierra, hagan vna hera, cabada bien honda con vn açadon, y muy mollida, y igualada, y limpia de todas las piedras, y ſea luenga, y angoſta, porque deſde fuera puedan hazer lo que ſerà neceſſario, ſin entrar dentro, ni hollarla, y han de coger las agallas de el ciprès, ò por Enero, ò Mayo, ò Septiembre, porque entonces tienen ſazon, que eſte arbol tres vezes echa agallas, y eſtos tres tiempos eſtàn de coger, y ſequenlos al Sol, y quebrantenlas, y ſacarán dellas vna ſimiente muy menuda, y pueden poner por ſi cada partecita de las que haze el agalla, ò de la ſimiente. Saquẽ buena cantidad, porque ſe quieren ſembrar eſpeſſos, y enxuguen aſsimiſmo la ſimiente al Sol, y en el mes de Abril, ſi es tierra muy caliente, y ſi templada, ſiẽbren eſta ſimiente por Mayo, y en dia ſereno, y ſin viento, que aun ſi el dia que lo ſiembra rocia, recibe mucho daño, y con vn harnero eſpeſo le cieranan la tierra por encima muy delicadamente, y muy igual, y no mas alta de vn dedo, ù 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 tiẽpo haſta que aya nacido, guardenlo mucho de hormigas q̃ lo comen mucho: y ſi alguna vèn ir, matenlas, y vean lo que dixe contra ellas en las Reglas Generales de eſte tercero libro, y haſta que nazca lo hã de rociar muy liuianamente cada tres dias, antes que el Sol ſalga, ò en anocheciendo: y eſto es mejor, y es bien rociarlo cõ vna eſcoba; porque vaya igual el agua. Deſpues que ha nacido, no quiere agua ſi no pocas vezes; porque ſi mucho la riegã perece, ò no ſe hazen tales, y aunque quãdo grandes reciben mejor el agua, la demaſiada no les es prouechoſa. Hãlos mucho de eſcardar, ſin tocarles à las raizes, ni entrar en la hera; porque el que piſarẽ luego perece, y en naciendo la yerva, luego la quiten, antes que tenga fuerça; porque deſpues de grande lleuarian conſigo el ciprès. Y porque quando nacen, y ſon chiquitos los quema el Sol, pongan fuera de la hera vnas horcas para poner vnos sõbrajos encima, y ſeã tã altas que pueda andar por baxo vna perſona quando fuere neceſsidad de eſcardarlos, y mollirlos, y de la ſombra no tienen neceſsidad mas del primer año, y ſegundo, para que los guarde del Sol, y del frio, y yelos de noche. Quando ſon chicos, ſe quieren cabar, y mullir mucho, y quãdo grãdes no tienẽ neceſsidad de cabarſe, ni de otra coſa, antes ſegun dize Paladio, toda labor le es dañoſa, mas creo yo, que no les harà daño labrarlos, y tratarlos bien. Traſponẽſe quando han cinco, ò ſeis años, y mientras mas nueuos ſe traſponen, ſe hazen mejores. No prenden ſi los traſponen grandes. Dize Teofaſtro, que echan las raizes en el haz de la tierra, y pequeñas, por eſſo deuen de hazer el hoyo ancho, porque mas anchas las echen, y fuertes. Y ſi es tierra humeda, no muy hõdo,

El ciprés no ſe puede sẽbrar ſino de ſimiente.

mas

mas ſi es tierra ſeca, ſea hõdo quãto quatro palmos. En eſtos arboles ay macho, y hembra, y el macho crece mas alto, y vá ſus ramas mas cogidas, y apretadas, y por eſſo ſon mas hermoſos para jardines, ò clauſtras. Puedenſe plantar vnos con otros, y traſquilarlos, y hazerlos llanos de cõpa como meſas, mas es muy mejor ſu altura, q̃ lo que tiene el ciprès bueno, es la altura tan recogida, como ſe nota en muchas partes de la ſanta Eſcritura. Su traſponer dellos es por Março, y Abril, y no tardan mucho en crecer. En muchas partes hazen ricas ſelvas, y arboledas dellos, para deſpues vender la madera, por ſer de la mas precioſa madera que ſe halla, y el lugar para hazer tal arboleda, ſea de tierra dura, no humeda, y ſi ay en lugar algo coſtero, y àzia el Sol, aunq̃ biẽ ſe hazen en llanos que no ſean demaſiado humedos. No quieren eſtiercol, antes les haze daño: la madera del ciprès, 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 eſtã ſus agallas, ò hojas, no avrà polilla, ni guſanos en las ropas, y por eſſo es muy ſingular para guardar ropa, que le dà olor, y le guarda de polilla, y parece ſiempre que eſtà nueua eſta madera. Dura mucho tiempo, tanto, que caſi parece ſer eterna, mas trae ſu olor algun dolor de cabeça ſi es mucha cantidad, y ſuda muchas vezes eſta madera, ſegun dize Teofraſtro. Dize el de proprietatibus, que ſi le cortan, torna à echar rama nueua, mas no es anſi, que antes ſe ſeca. Y Plinio dize, que cortado, ò deſmochado el ciprès, nunca torna à brotar, y por eſſo los Gentiles los apropiauan à los muertos. En la Isla de Creta, que agora llaman Candia, donde ay montañas dellos, que alli naceñ naturalmente, aunque los cortan tornan a echar. Eſte arbol no ſe puede enxerir, ni en ſi, ni en otro, ſino fueſſe paſſado: y aun aſsi no creo que prenderàn. Enfermedades no tienen eſtos arboles, ſolamẽte les han de forçar que vayan derechos deſde chicos.

Quando ſe han de traſplãtar los cipreſes.

La virtud de los cipreſes.

El azeyte del ciprès endurece, y aprieta las encias, quita el dolor de los dientes, reſtriñe las camaras, y ſana las llagas de la matriz, y aprieta las llagas que manã, y las ſana, y es bueno para las quemaduras. Todas las coſas del ciprès reſtriñe, ſus hojas majadas, y puеſtas en las mordeduras ponçoñoſas aprouechan: y ſi alguno eſcupiere ſangre haga polvos de las agallas dellos, y bebalos, que conſueldan mucho, y bebidos eſtos polvos con vino de mañana, alargan el huelgo à quien lo tiene corto (ſegun dizen) y las hojas verdes majadas conſueldan las llagas. Las agallas majadas, y con harina de ceuada buel tas con maſa ſanan el alhombra, puеſtas encima aprietan y quitan la caſpa, y fortifican los cabellos, y aun reſtriñe el romadizo. Majadas bien eſtas nuezes, y mezcladas con higos paſſados, comen, y gaſtan la carne demaſiada, que nace en las narizes. Cocidas con vinagre, quitan el dolor de los dientes: y los polvos dellos bebidos en vino, ſanan el fluxo del cuerpo, y ayudan a retener la orina à los que tienen vna enfermedad que llaman eſtrãgurria, y majadas ſus ojas, y puеſtas en el vientre reſtriñen las camaras. El humo deſta madera es muy ſano contra todos los malos olores, y ponçoñoſos, mayormente en tiempo que ayres corruptos, y peſtilenciales.

Nota del azeite de el ciprès.

CAP. XXIII. *De los duraznos, priſcos, y melocotones.*

LOs duraznos, y priſcos, ſon arboles que quieren tierras calientes, con tal que tengan humor, y tambien quieren tierras areniſcas, y ſueltas, y humedas: y ſi tales ayres, y tierras alcançan, como he dicho, viuen mas tiempo, y dàn mẽor fruto que en lo frio, ni ventoſo, y con los vientos reciben mucho daño, q̃ lo vno les derrueca mucho la flor, y lo otro deſgarra mucho, mayormente quando tienen fruto, y por eſſo los hã de poner para ſer mejores, en valles, ò ſolanas, ò lugares guardados de vientos. Son arboles que preſto vienen, y preſto ſe hazen viejos: y aunque ſe pueden plantar de ramo, ù de algunos pimpollos de los q̃ ſuelen echar al pie, pocas vezes acertã, ni aun ſalen buenos, y por aqueſto es muy mejor, pues que tienen muy gorda ſimiẽte en los cueſcos, ponerlos dellos, y ſi los ponen para que ſe ayan de quedar donde los ſembraren, vayan puеſtos hõdos, quãto haſta la rodilla en vn hoyo, y echenlos poca tierra encima, y deſque nacido, vayanle echando tierra, como fuere creciendo. Al año ſiguiente igualen el hoyo, aſsi echarà las rayzes en lo baxo, no tendrà neceſsidad de traſponerſe, mas ſi los ponen para que nazcan, y auerlos de traſponer, hagan vna era grande, y bien larga, y ceuada, bien honda, y ſi le echaren eſtiercol, ſea muy poco, porq̃ con el eſtiercol crian la fruta algo cocoſa, ſi es tierra templada, ò caliente, y ſeca, ſiembrenlos por el mes de Octubre, ò Noviem

bre,y ſi es tierra fria,por Enero,ò Hebrero:y ſi algunos los ſiembran en las calientes por Septiembre,y aunque ellos nazcã donde quiera que caen,puestos à mano, y en tiempos convenientes, ſon muy mejores. Todo el Invierno antes de Nauidad es buẽ tiempo para poner los cueſcos en qualquiera tierra que ſea. Vaya vn cueſco apartado de otro quanto vn pie y medio,ò dos pies,y vayan hondos quanto vn palmo,y pueſtas las puntas àzia baxo , y mientras mas à menudo los regaren,mas preſto naceràn;mas el tal regar ſea à prima noche.Quando chicos los han de eſcardar, y cabar muchas vezes, y los que quieren poner donde no ſe han de regar, põgãlos en hoyo,como dixe arriba.Eſtotros traſpõgãlos deſq̃ tuuierẽ dos años,y hagan el hoyo hondo,y angoſto. Pongan los aſsimiſmo eſpeſſos;porque ſe guardã mas del viento vnos con otros, y del Sol demaſiado. Si quando los ſiembran los tienen algunos dias antes en agua açafranada en mojo,y los riegã deſpues de ſembrados con agua de açafrã,haſta q̃ nazcã, ſaldrà la fruta amarilla,y muy linda. Y aſſi creo q̃ ſerà de qualquier otro color , y para eſto es biẽ q̃ põgã pepitas ſin el cueſco. Otros para q̃ nazcã colorados, tomã vnas çanahorias muy grãdes,y en vna dellas metẽ la pepita,y aſsi la entierrã,y ſacã çumo de otras mas,y cõ ellos riegã la pepita haſta q̃ nazca,y deſta manera ſale el fruto,q̃ parece ſangre en ſu color, y de eſtos colores he viſto eſta fruta en Italia. Para q̃ nazcã eſcritos(ſegũ dize Paladio) ſiembran los cueſcos, y deſque comiençen à abrir, ſaquen la pepita, y eſcriuã en ella lo que quiſieren con bermellon , y tornen à juntar bien ſu cueſco,y enterrar como antes eſtaua,eſta es coſa marauillo ſa,ſi aſsi es,y ſi los enxierẽ en platanos,ſe hazen colarados (como dize Paladio en el capitulo de arriba.) Sabores, y olores reciben en ſi, como dixe de las vides , y otros arboles. Enxierenſe los duraznos, y priſcos, de eſcudete, coronilla , ò cañutillo,muy mejor que de otra ſuerte,porque tienen la corteza gorda,y buena; y ſu madera es brozna,y ſeca , por eſſo no es tal para enxerir en el trõco. Y dize el Crecentino,que en las tierras frias ſe enxieren por Enero,y en las calientes por Nouiembre;mas muy mejor,y mas ſeguro es por Mayo,ò Iunio,ſi es tierra fria , y ſi es caliente en principio de Abril,que haze calor, y ſudan los arboles , ſalvo ſi no fuere de pua en meſa, que deſta ſuerte ha de ſer antes que brote , y lo miſmo en el barreno,ò paſſado.Si los enxierẽ en mẽbrillo (como dixe arriba en el cap. de los enxertos)dàn otra manera de fruta , que llaman melocotones , de mas excelente ſabor que el durazno,y ſon tieſſos, y buenos para caminar. Hãſe de ſembrar enteros,como ſon con ſu pulpa, porque nucẽ mejor que de los cueſcos ſolos que tienẽ el cueſco no perfecto.

Para q̃ é naz can muy colorados los durazнos.

Los priſcos ſe enxirẽ bien en ciruelo, y alli prenden mejor , y los duraznos en almendros,y deſta manera enxertos , la pepita ſerà almendra: y lo miſmo hazen enxertos en auellanos.Mas para q̃ la pepita ſe haga almendra, ha de ſer enxerto de meſſa,ò paſſado, y afirman los que tienen experiencia, que ſi el cueſco del tal durazno tornan à ſembrar, que dèl naceràalmendro, y no durazno , y à mi parecer lleua razon, y lo miſmo ſerà de los otros arboles que deſta manera fuerẽ enxertos,digo ciruelos,alverchigos,alvarcoques,y otros q̃ rẽgã cueſco. Enxertos en laureles viuẽ mas tiempo,y en ellos ſe pueden enxerir de toda ſuerte ; empero mejor en la corteza que en el tronco. Para,que no lleuẽ cueſcos,enxierãſe en ſauces,y deſto vean como dixe que ſe auian de enxerir en las reglas de los enxertos. Y tambien dize Abencenif, que ſi en la raiz hazen vn agujero , y meten en èl vn palo de mimbre, q̃ lleuarã la fruta cõ vn cueſco muy pequeño. Si quando eſtàn en flor los riegã tres,ò quatro dias arreoſo bre tarde cada vez,con vn buen tarro de leche de ganado,y es mejor de cabras,lleuaràn la fruta mayor,y mas ſabroſa,muy ſingular para hazer preſentes à grandes ſeñores. Eſtos arboles han de ſer de pie,y copados para que ſe cubrã del Sol , y ſon mas ſeguros de vientos,ſi eſtàn en tierra ſeca,tienen neceſsidad de regarſe, mas ſi es humeda no;mas en las ſecas quierẽmucha agua,y rieguenlos de noche. Tienen aſsimiſmo mucha neceſsidad de mondarſe,y limpiar los reſecos por Nouiembre; y dize Paladio,que ſi los cortan algun ramo verde,que les haze mucho daño , eſto es,ſi es algun ramo gordo,y en tierras calientes,mas ſi es en tierras frias,ò rempladas, antes le ſerà prouechoſo , ſiendo ramo deſvariado,ò no nueuo. Si eſtos arboles eſtàn enfermos,tomen hezes, ù aſſiento de buen vino añexo,con otra tanta agua,y echenſelo en las rayzes. Si tienen hormigas,ò otros guſanos,tomẽ ceniza, y alpechin no ſalado , y embarren con ello, ù dõde eſtàn, y vrina de bueyes, con vn poco de vinagre, y cõ ello mojen bien dõde eſtà el agua de torvieſco. Para que no les hagan daño las eladas,dizen q̃

les

les echen eſtiercol al pie. Si la fruta ſe les ſuele caer, echenle vna cuña de lentiſco en la raiz antes que florezca, ò denle vn barreno en el tronco, y metanle en èl vn palo verde de ſauze. Si da la tal fruta arrugada, ò mala en el medio, hiendan la corteza à la larga vn poco de alto à baxo, por dos partes: y ce que ayan algo ſu jado por alli, embarrenlo con barro, y con paja, ò con arcilla. Es le muy prouechoſo contra muchas enfermedades, que les cuelguen de los ramos eſparto, porq̃ alli ſe llegã los guſanos, y los pueden matar. Eſtos arboles por la mayor parte, porque el yelo les haze daño, tambiẽ los vientos, quieren lugares enxutos por el yelo, abrigados del viento, y mas de el Cierço que de otro. Y ſuelen aſsimiſmo cargar mucho, y por eſſo perece mas aſsina, y no dàn tal fruta, hanle de entreſacar della lo mas deſmedrados, y grueſſos, y mas ſabroſos, y ſuſtancioſos. Han de eſcauar quando la hoja ſe les quiere caer, para q̃ cayga, y ſe recoja en el eſcaua, q̃ le haze mucho prouecho, es de mas excelencia para ellos q̃ otro ningũ eſtiercol, y porq̃ quando cargan de fruta deſgarra, y quiebra muchas ramas, hanles de poner ſus ſubſtinentes, ù horquillas. Paſſados, prenden en todos los arboles, y de eſta manera ſe pueden hazer tempranos, ò tardios, enxiriendolos en arboles, que ſean mas tempranos que ellos, ò mas tardios. Los duraznos, y priſcos, ſe pueden guardar abiertos, y ſecos al Sol como higos, y porque el durazno no ſe abre de aquella manera, que no deſpide el cueſco, tomenlos, y con vn cuchillo hiendanlos al rededor por donde và vna canal, ò atraueſſados, y retuerçanle, y deſpidirà el cueſco como los priſcos, y puedenlos paſſar al Sol, y deſq̃ eſtèn algo al Sol, paſſenlos à la ſombra, porque no ſe deſſeq̃ mucho, y ſi los mondan para paſſar, ſon mas tiernos, y de mejor digeſtion: Otros los echan en miel como conſerva, ò en açucar, para q̃ ſe guarden algunos dias verdes, tomẽlos quãdo eſtàn algo duros, y echenles en el hoyo del peçõ pez caliẽte, y ponganlos en alguna vaſija bien cubierta. Otros les dàn vna camiſa de cera, y los ponẽ en lugar guardado de ayre, ò embueltos en yeſo, y eſſo tẽgo por mejor que todo. Son de mas excelente ſabor los duraznos que los priſcos, y aũ mas ſanos, y de mejor digeſtiõ, y ſabor. Hanſe de comer en ayunas, ù antes de toda viãda, y beber ſobre ellos vn poco de vino, porq̃ el vino les quita aquella malicia q̃ de ſi tienẽ, y muchos los echã en vino à mojar; y no beben aquel vino, porq̃ en ello dexã el mal que tienen. Otros, los ponẽ mondados à ſerenar en vino blãco, y à la mañana los comen, y beben otro vino, y deſta manera mueren el vientre. Sobre la vianda ſon dañoſos, comidos verdes digo, no ſecos, antes de comer dã apetito, hazen orinar, ayudan à la digeſtion, y quitan el olor de la boca, y eſtomago: deſpues de comer ſon buenos los paſſidos, q̃ aſsimiſmo hazen dixerir, ſu olor conforta mucho el coraçon, y ſon buenos contra el dolor del coraçon, mas ſi muchos comen engendran flema, y ſon peſados. Guardenſe verdes (ſegũ Plin.) echandolos en ſal deshecha, en agua que llamã ſal muera, y otro dia ſaquenlos, y limpiẽlos bien, y echẽlos en vn cantaro con ſal, vinagre, y vna yerva que llaman axedrea. El çumo de las hojas de los priſcos, bebido, mata los guſanos, y la conſerva q̃ ſe haze de la flor, haze purgar, que es purgatiua: majadas las hojas, y pueſtas en el viẽtre, y eſtomago, matan las lombrices, el azeite de ſus pepitas aprouecha cõtra el axaqueca, y contra el dolor de las orejas, y majadas las pepitas cõ vn poco de vinagre, y azeite, quita el dolor, y ardor de la cabeça. Eſtando ſeca eſta fruta dà mucho mantenimiento al cuerpo, empero engẽdra malos humores, auiendo comido muchos dellos, ò comen tras ellos ſus pepitas, no hazen tanto daño, y eſto vſan en Italia. El çumo de las hojas, bebido con vino, ò vinagre, es bueno contra las ponçoñas, y mata aſsimiſmo las lombrices. Las flores del priſco comidas, ò el çumo dellas bebido, haze purgar el vientre, y ſi es mucha cantidad le corrompe. Eſtos arboles ſon malos donde ay auejas, que à ellas haze mucho daño, digo los priſcos. Viuen los priſcos, ù duraznos mucho tiẽpo, ſi ſon enxertos en almẽdro, digo mas tiempo que los que eſtàn pueſtos por ſi, que ellos por ſi ſon de corta vida.

Nota, q̃ los duraznos ſe hã de comer antes de otra coſa.

Para las lõbrizes.

Las propiedades de los priſcos.

Para hazer operaciones.

Para guardar duraznos.

CAP. XXIIII. *De los Enzinos.*

BReuemente quiero dezir de las enzinas, porque ni ſon arboles regalados que ayan meneſter mucho cuydado, ni labor, y tambien porque ellos, por la mayor parte ſe nazen por ſi. Mas en Eſpaña es la gente de poco cuydado, que por la mayor parte no ſe ſaben aprouechar, ſino de ſo que naturalmente ſe nace, y ſi comiençan à cortar vn encinal para leña, no ſaben entrecriar vnos arboles nueuos, entretanto que gaſtan lo viejo, y quando huuieren gaſtado lo vno, eſtarà lo

otro

otro de sazon. No sè si lo haze alguna mala constelacion, que tenemos los Españoles, ò poco cuydado de lo venidero.

Pues las encinas quieren mas ayres calientes que otros, y en los tẽplados se hazen bien aunq̃ no tã grandes. En lo muy frio, no se criã, ò se hazen muy desmedradas, assi ellas, como la fruta. Quierẽ qualquier tierra, aũque mejores son, y mejor nacẽ en tierras sueltas, ò arenisças, q̃ en las gruessas, pesadas, y barriales. En qualquier sitio se crian bien, ò altos, ò baxos, y tierras enxutas. Puedense poner de dos maneras, ù de barbados, ù de su fruto, que de ramo muy pocas vezes acierta: los barbados se hã de poner quãdo huuierẽ dos, ò tres años, y el hoyo no sea muy hondo, y sea ancho, y hãse de poner por Enero, y Febrero, y para esto seã de los barbados q̃ nacieren algo lexos de las encinas que son mejores, y saquenlos con las mas raizes que ser pudiere. Las bellotas para poner, han de ser cogidas con sazon, bien caradas, y gordas, de buen sabor, dulces, y tẽ ganlas a que se enxuguen à la sombra, y desque se paren algo enxutas, las pueden sembrar en vna de dos maneras, ò en almaciga para trasponer: y desta suerte vayã à palmo, ò en la tierra que hã de estàr, y desta manera no vayan tan espessos. Põganlas no mas hondas de à palmo, y digo que vayan espessos; porque quando chicas son muy flacas, y estando juntas mejor se defienden vnas con otras, las q̃ siẽbran en tierra bien arada, como quien siembra trigo, y las tornan à arar encima en qualquier manera que sea, guardenlas mucho que no sean roydas; porque tardan mucho en crecer, y mondenlas debaxo: porque hagan en alto, y salgan presto desde peligro, y si muy espessas salen, desque grandes algo, puedẽse entresacar, aunque estos arboles bien sufren estàr algo espessos, verdad es, que no salen tan grandes. Quierense desmochar, y renueuan mas, y si por el pie le cortan perece. No le suelen venir enfermedades, salvo, si les llueue quando està la fruta en capullo, que entonces crian vna enfermedad que llamac melosilla, que daña toda la bellota, y la derrueca, mas a esta no ay remedios en manos de hombres, sino de solo Dios: tambien les viene oruga, y es muy mala enfermedad, q̃ queda para muchos años. La bellota es muy rezio mantenimiento, y de mucha substancia, y engorda mucho, y en algunas partes ántes que supiessen sembrar, ni ceger pan, passauan con ellas, como dize Virgilio, y el ganado con ellas engorda mucho, y haze carne tiessa, sabrosa, y de buen peso, y acorrẽ mucho à los esteriles de pan, y guardanse bien en lugares enxutos, y desque secas, las muelen, y hazen pan de ellas en muchas partes, y son buenas sobre mesa, son mas dulces assadas en ceniza caliente que de otra manera. Sacan agua por alquitara de bellotas verdes, algo machacadas con sus cascaras, y à bueltas vnos cogollos tiernos de encina, si de aquella agua bebieren 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 recibir el vapor por baxo, y para los que no puedan retener la orina, es bien ponerles este emplasto en las verijas. Las goteras que caẽ del encina, son muy pesadas, y dañosas à qualquier planta que estè debaxo dellas. La madera dellas, es muy rezia para hazer arcos de carretas, y para hazer cuñas, tarugos, ò clauos desque son viejas (y estos arboles viuen mucho tiempo) tienẽ esta madera muy hermosa, que parece pintada de gusanillos, y no tiene otra tacha, sino ser pesada. Hazense dellas gentiles obras, mayormente cureñas de vallestas. La brasa, ò carbon dellas, es de mas dura que otro ninguno, de la manera que estas plantas se ponen, se pueden plantar quales esquier otras que de bellotas se plantan, mirãdo los ayres, y tierras que le pertenecen, como son arboles, y alcornoques.

Para poner encinares.

CAP. XXV. *De los Fresnos.*

LOS fresnos son arboles que en qualquier ayre se crian biẽ, q̃ en lo caliẽte, ò frio se hazen buenos, mas muy mejores en lo templado. Assimismo se criã en qualquier tierra, aunq̃ sea seca, y dura, como guijarrales, y arzillas, mas mejores se hazẽ en las tierras gruessas, y algo humedas, y aũq̃ en los mõtes son buenos, mayores se hazen, y mas altos en los valles, y llanos. Verdad es, q̃ la madera de los que se criã en lugares enxutos, y altos, es mas rezia que la de los que se criã en valles, y lugares humedos. Demanera, que en todo ayre, y tierra se crian bien, y se hazen buenos, aunque en vnos algo mejores que en otros, como dicho tengo. El plantar, ò poner de ellos, es de tres maneras. Vna, de los barbados que echan al pie, ù de ramo, como he dicho de los otros arboles. Y los tales ramos lleuen consigo algo de viejo, como raja desgarrada, ò cabeça, porque de aquello vie-

viejo ſalen mejor las barbillas. Y deſtas dos maneras ſe pongan antes que comiencen à brotar, que ſerà por Hebrero: y en eſto ſigan la condicion de aquella tierra, ò region, ò en mas tarde, ò temprano. De ſimiente ſe ponen deſta manera. Han de coger la ſimiente dellos, que ſon vnas bainillas, de la ſuerte que dixe, que cogieſſen la de los alamos negros, y de aquella manera ſe pongan en las heras, y las cubran como allà dixe, y ſea en lugar bien cerrado, donde ni los huelen, ni los ganados los puedà roer, y deſque ayan dos, ò tres años, traſpongàlos, y ſi ſon para hazer lanças de la madera dellos, vayà algo eſpeſos, y procurenlos de mondar en lo baxo, para que crien en lo alto, y cortè los ramitos muy juſtos, y juntos al tronco principal, y aſsi no hazè nudo, y tambien les hagan que vayan derechos, y las lanças que de ellos ſe hazen, ſon muy mejores que de otra manera. Y para eſto ponganlos en lugar donde tengan algo de humor, y vayan tan altos de pie, que en el pie aya mas altura que de vna lança biè 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, ò ſeco, vaya el hoyo mas ancho, y hondo que en lo humedo, y llano. Lo principal para que eſtos arboles aprouechà, es para madera, y para eſto hanſe de cortar en la menguante de Enero. Las lanças ſe han de hazer de donde no tenga ñudo; porque por el ñudo ſe tronchan, para qualquier otro maderamiento es buena, con tal que no toque en tierra; porque con el humor ſe corrompe preſto, y pudre. Enxierenſe bien en los freſnos todo genero de peras, y mançanas, y eſto de el cudete mejor que de otra ſuerte, y cañutillo, y coronilla. Las varas dellos ſe puedè chapodar cada tres años, y ſon buenas para enrodrigonar las viñas: y dizè, q̃ dellos ſe hazen arcos biè vergüios para cubas. El çumo de las hojas de los freſnos bebido, es bueno contra la ponçoña de las culebras, y en tanto grado es contrario el freſno dellas, que no llega debaxo de ſu ſombra, como dize Plinio, y el Crecentino, y Bartolomè de Inglaterra, en ſu libro de proprietatibus rerũ. Puеſtas ſus hojas majadas ſobre el eſtomago, retiene el bomito, mayormente cocidas en vinagre, y puеſtas ſobre el vientre, reſtriñen las camaras que vienen de falta de virtud, digo por flaqueza. Tienen cierta ſimiente, la qual bebida en vino, ayuda mucho cõtra el dolor del higado, y baço. Hazе ſudar el agua que eſtà entre cuero, y carne, y vſandolo eſto muchas vezes, adelgaça, y conſume la gordura de perſonas gordas, y las haze tornar delgadas. Los freſnos ſon de dos maneras, vnos cortos, y tienè la madera ñudoſa, otros ſon altos, y liſos, y de muy buena madera.

Las virtudes de el freſno.

CAP. XXVI. *De los Granados.*

GRanados ſon arboles q̃ quieren ayres calientes, ò templados, q̃ en los lugares frios no ſe puedè criar, y aũ que ſe criaſſen no lleuarian fruto. Su fruto es de tres diferencias, ò maneras en ſu ſabor, dulces, ò agros, ò en medio, que llaman agrio dulces: mas aunque en el fruto ay eſta diferencia, no la ay en el arbol para en las maneras de ſus labores, que todos quieren vna manera de ayre, y tierras: ſufrè qualquiera manera de tierras, ò grueſſas, ò recias, ò gredales, ò arzillas, y aun en arenales ſe criã biè, cõ tal que ſea vña arena grueſſa, ſuſtanciosa, y ſi es tierra tal qual les conveng̃a, ſufren qualquier ſitio, ò altos, ò valles, ò llanos, y ſon de tal calidad, q̃ en los lugares q̃ ſon aſperos, y peligroſos, con muy poca ſuſtancia que la tierra tenga, baſta para biè fructificar, y no quieren lugares muy humedos; por què aunque con el humor los granados ſe hazen lindos, y muy crecidos, y verdes, lleuan las granadas muy azedas, y de poca dura; aunque ventaja tienen los granados que eſtàn en buena tierra ſuelta, y ſuſtanciosa; para mejor genero, mas para guardar las granadas, ſon mejores las de tierra enxuta, y areniſca. Los tiempos de ſus poſturas ſon dos, que en los calientes, y ſecos ſe ponen por Nouiembre, 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 es de barbado, y eſta es algo mejor: la tercera de eſtaca: y eſta es principal, q̃ ponerlos de grano, no es coſa q̃ valga, ni aprouеche; porque lo vno, muy pocos prenden, y tardà mucho en nacer, y crecer, y nunca lleuà fruto, que ſalen locos, y que tienè por fuerça neceſsidad de enxerirſe para valer algo. Pues el eſtaca para poner, ſea de buè arbol fructifero, y de buena fruta, y mucha: cõtinuo ſea del gordo de vn aſtil de vn açadon, y larga quanto dos palmos y medio, y aun tres Eſta ſe puede poner de dos maneras. La vna, metiendola con vn maço, y vaya ella primero bien aguda por donde ha de entrar, y es biè, que cõ otra eſtaca, ò con hierro, ù de palo, y aun primero muy bien hecho

La poſtura de los granados

cho el agujero; porq̃ entre mas ſin pena, y no recibe tanto daño en macear, y la cabeça q̃ queda fuera, quede bien liſa, y redõda, y en ñudo, porque por alli echan mejor, y eſto ſe mire en todas las eſtacas, y vaya embarrado cõ eſtiercol de puercos todo lo que ha de entrar ſotierra, y aun la cortadura de arriba, y no quede encima de tierra mas de vna mano. Mas muy mejor es hazer el hoyo, y aſſentar la alli, y auiendoſe de poner el hoyo, vaya deſta ſuerte. Tengan el eſtaca, ſi ſer p.diere, algun codo que aſsientrẽ en el hoyo; porque de aquel mas preſto ſalen las rayzes, y vaya algo picada, y aguda, y veã, que la eſtaca no vaya al rebès pueſta, q̃ la q̃ và al rebès no dà tãta fruta. Mas ſegun dize Abencenif, tiene eſta propriedad la eſtaca que anſi puſieren, que no ſe abriràn las granadas della, y ſeràn los arboles baxos, y copados. Mas aunque los Agricultores dizen, que las eſtacas de los granados, y de otros arboles vayan hendidas, y pueſtas vna piedra en lo hendido por lo baxo, por mejor tengo que vayan no hendidas, ſino agudas naturalmente. Dizen aſſimiſmo los Agricultores, que quando puſieren el eſtaca, pongan junto cõ ella tres, ò quatro piedras, y que no ſe abriràn las granadas, eſto es quando chicas, antes que lleguen à maduracion. Es muy buena la poſtura de la Primauera, y que ſea quando el granado quiere brotar, que apunta ya algo. Quierenſe poner eſpeſſos, con tal que aya de vno à otro, no menos de diez pies, que tienen cortas raizes, y no ſe impiden. Entre olivas ſe haze hazen buenos, y entre arrayanes, y aun ellos hazen mucho prouecho à las oliuas, que el olor de las balauſtias (que aſsi llama à la flor de los granados) haze bien desfrutar à las oliuas; porque todos florecen juntamente, deue hazer lo que haze la palma macho à la hembra, q̃ con ſu olor la empreña. La hondura para poner la eſtaca, ò barbado, ſea en la tierra humeda, y llana dos palmos y medio, y en las ſecas, y cerros tres palmos, crecẽ preſto los granados. Tiene eſte arbol las rayzes en la ſobrehaz de la tierra, y por eſſo quando los ponen quede algo de hoyo, porque echen las rayzes baxo, y quando fuere creciendo: vayanle hinchendo, y ſean copados, no altos, porque con la rama cubran el pie, y el tronco: aſsimiſmo ſea de vno, ù dos, y nunca de mas de tres pies. Todos los pimpollos, y barbados que echan al pie, y al tronco ſe hã de quitar de manera que ſiempre los granados eſtèn muy limpios, y aun tambien los entre ſaquen, porque mientras menos rama les dexan, mas fruto dan, y mejor. Quitenles todo lo que eſtà de variado, y lo de maſiado entre ſaquen los ramos muy eſpeſſos. Los que eſtàn en lugares humedos, ò que ſe riegan muchas vezes, que tiene grande abundancia de agua, dan las granadas muy azedas, y no de buen ſabor (digo los azedos) ſon mejores en lugares enxutos, y que las rieguen quando aya neceſsidad de agaa. Si lleuan malas granadas, deſmedradas, de mal ſabor, y pequeños granos, y mucho ramo, ò muy azedas, tomen eſtiercol de puercos, y de perſonas, y orinas de hõbres bien podridas, y echenſelo en la eſcaua por el Inuierno, y hazerſehã de malos granados buenos, y de buenos mucho mejores, y q̃ tẽgã los granos gordos, y caſi q̃ no tengã tavera dentro, y ſabroſos. Si ſon muy azedas las granadas, eſcauen los granados, y echenles en la caua eſtiercol de puercos, y dende en dos años las lleuaràn 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 vsã eſtercolar muchas vezes con ello (mas ſea en Invierno, porque todo eſtercolar quiere ſer en Invierno) no lleuaràn ciuera en los granos. Y tambiẽ les es muy prouechoſa coſa eſtercolarlos con vrina. Si ſacan çumo de verdolagas, y leche trezeña, y antes que brotan las vntan mucho con ello el tronco, dize Paladio, y Crecẽtino, que lleuaràn muchas granadas. Dize aſsimiſmo, que ſi ſon muy azedas, que les hinquen à los granados en la raiz vna cuña de tea, ò en las eſcauas.

Granados para que no ſe abrã

Granadas para q̃ ſea ſabroſas, y de poca ciuera.

Tambien el eſtiercol de puerco, mezclado con eſtiercol de aſnos, echado en la miſma eſcaua. Si ſe les ſuele caer la flor, tomen vrina podrida, y otra tanta agua, y ecchenſelo en la caua tres vezes al año, y hagaſe en tiempo frio, y baſta cada vez vn cãtaro, ò por vrina pueden echar al pechĩ no ſalado: y dize Paladio, y Crecentino, y Abencenif, que ſi ſe les cae la flor, q̃ les hagãvn cerco de palomo al trõco, y que retendrà la flor. Si ſe abren las granadas, eſcauẽ las raizes, y abrã vna la principal, y metã en ella vn pedernal, ò põgã en el eſcaua tierra guija menuda, ò ſiembren junto al granado vnas cebollas albarranas, que dizen todos que tienen eſta propriedad, no dexar abrir las granadas, eſto creo quando ſon pequeñas, antes que maduren. Y aun dize Teofraſto, que ellos ayudan à los granados à brotar, y madurar mas preſto.

No

No lleuaràn los granados orugas dentro, si quando ponen la estaca hiendē quāto quatro dedos, ò cinco, y le sacā el meollo, y la tornan bien a juntar, y atar, y embarrar con vn poco de estiercol de puercos, y todos los pimpollos que nacieren en lo baxo, hanselos de quitar, y solamēte dexen los que nacieren, en quanto es lo hueco, si los escauan bien hondo, y les echan ceniza en la escaua, y los riegan treinta, ò quarenta dias continuos, se hazen muy maraūllosas granadas. Si les echā lexia floxa al pie, los arboles se harā muy frescos, y lleuarā muchas granadas, y muy singulares. Muchas vezes quando los granados estàn en flor llueve, y las flores que tienen àzia arriba las bocas, hinchense de agua, y si sobreviene ayre frio que enxugue aquella agua, no haze daño; mas si luego tras el agua viene el Sol, ò calor, calienta aquella agua, y escaldanse las flores, y caense: para esto es bueno quando llueue acorbar los ramos àzia baxo, y no pare el agua en los vasillos. Y dize el Teofrastro, que para que naturalmente se acorben los ramos àzia baxo, que es bien plantar las estacas al rebès, y no se añublaràn, ni escaldaràn las flores. Si cabe el granado, entierrā vna olla nueua, y acorban en ella vn ramo del granado, quādo està en flor, ò quādo està las granadas chicas, y vaya de tal suerte que metan la granada con su ramo dentro en la olla, no mas de quāto la granada entre, y aten el ramo, como no pueda rehuir, y tapen la olla, de manera que no le entre agua en tiempo que las otras granadas estàn de coger, estarà aquella de la grandeza de la olla (segun dizen los Agricultores) mas Teofrastro dize, que la caseara es la que crece, y engorda. Enxierense (segun dize Plinio) de quantas 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 nueuos, y frescos, y las puas sean rezientes, y nueuamente cortadas; porque ellas tienen poco verdor, y humor, y despues de las auer cortado tardan algo en enxerirlos, y pierdēse. Su propio tiempo de enxerir, es quando brotan, digo en el enxerto de mesa, y por Março, y en principio de Abril, que es de escudete, quando el arbol mas sudare ha de ser.

Estos arboles quieren ser mondados cō mucho cuydado, à lo menos cada dos años vna vez. Quierense escauar en cogiēdo el fruto; porque la hoja caiga en el escaua, entonces le echē el estiercol de los puercos; porque con el agua del Inviero se deshaga, y encorpore muy bien cō la tierra, y entonces le han de cortar los pimpollos baxos, y conoceràn bien quales son las ramas que han de quitar antes que se les cayga la hoja, y por el mes de Mayo los acogombren, que es ornarles la tierra al pie, no amōronada, sino llana Si tienen hormigas, ò gusanos, vntenles las rayzes cō hiel de bueyes, y luego moriràn, y miren los remedios contra las hormigas en las reglas generales, y para los gusanos, si los sacan con vn clauo de cobre morirā aquellos, y no naceràn otros tan presto, y si estàn al pie las hormigas, ò los gusanos, echenles alli estiercol de puercos, mezclado cō vrina de asnos, y luego pereceràn. Para que no se hiendan despues de maduras, es bien quando yà están maduras retorcerles los peçones, como no se quiebren, y aun en muchas partes los dexan assi en los granados, y se guarda todo el año, mas los granados reciben mucho perjuyzio, y porque no se cayga del granado, ni acabe de quebrantarse el peçon que està retorcido, aten las granos à los ramos con algunos espartos, ò otra cosa semejante, y porque no las coman los paxaros, ni cuervos, echenles encima de los granados vnas redes de esparto, esto es donde ay pocas, y son muy preciadas. Mas mejor se guardan en casa, y estā mas seguras. Con todo esso, para que estèn todo el año muy frescas, guardense en el arbol desta manera. No las quiten del arbol, y embuelvanlas bien en paja de centeno, y aten la paja, como estè que no se cayga, y encima embarrenlas bien con barro de los ollefos buelto cō paja, y dexenlas estàr alli hasta que seā menester, mas esto se haga en tiempo sereno, y sin rozio, y cenidas, y embarradas muy bien, y desque enxuto el barro tornenlas àembarrar otra vez; porque no hienda, y y desque biē enxuto, cuelguēlas en lugar frio, y quando fuere menester, tenganlas en agua, dor que puedan quitar el barro, y assi estaràn tambien frescas. Guardanse mucho tiempo si toman agua marina, y sino la puede auer, sea salmuera, y tenganla en vna caldera sobre el fuego, hierva muy bien, y meran alli los colgajos de las granadas, y no las tengan mas dentro de quanto la casara mude el color, y tenganlas tres dias colgadas al Sol, donde no les dè agua si llouiere, ni rocio, y passados estos tres dias, cuelguenlas en lugar frio, y quando las huuieren de gastar, tenganlas vna noche antes en agua dul-

dulce à mojar, y dize Apicio, que ſe guardan ſi las meten en agua hirviendo, y luego las ſaquen, y las cuelguen: tambien ſe guardan metiẽdo los peçones en pez hirviendo, y colgarlas al humo entre paja, ò entre ceuada en vna tinaja, como no ſe toquen vnas con otras, y la tinaja eſtè embarrada en arena: de la miſma manera ſe guardan que entre la ceuada, y guardarſehan muy mejor cogidas en menguante que en creciente, y cogidas con ſus peçones, ò ramos muy mejor que ſin ellos. Los granados dulces viuen menos tiempo que los azedos, y aun las granadas dulces no ſe guardan tãto tiempo como las agrias. Hazenſe de agrios, que tengan el medio entre el ſabor agrio, y dulce, que llamã agrias dulces, enxiriẽdo los agrios en los dulces. Tambien dize Columela, que ſe guardan en vna vaſija pueſtas à lechos, como no ſe toquen, entre aſſerraduras de alamos, ò enzinas, y que la vaſija eſtè bien embarrada. De los granados ſe hazen buenas cerraduras para las heredades, porque ſe haze dellos la mata muy eſpeſſa, y con ſus eſpinas no dàn lugar à que paſſen, y allende de guardarſe con ellos la heredad, ſon gentiles en ſu verdor, tambien prouechoſos en ſu fruto.

La flor de los granados que los medicos llaman balauſtrias, tienen eſtas propiedades ſiguientes, y aun otras mas. Lo primero aprietan, y porende cocidas en vino hazen lauatorios para los dientes q̃ los aprietan, y adelgaçan las encias carnudas, y hinchadas, y retienen el vomito cocidas en vinagre, y eſſas majadas cõ aquel vinagre, empapen vna eſponja, y pongan la en el eſtomago.

Contra el fluxo de ſangre de las mugeres, ò contra las camaras, cuezãlas en agua llouediza, y reciban aquel vapor por baxo, ſi las muelen, y bebẽ en vino reſtriñẽ la sãgre q̃ ſale del pecho, matã los guſanos del viẽtre, tienẽ virtud de ſoldar las llagas antiguas viejas, ſecas, y hechas polvos, y echadas encima. Guardanſe ſecas en vna vaſija de vidrio por eſpacio de dos años. Las caſcaras de las granadas tienẽ la miſma propriedad q̃ las flores, aũq̃ no en tanta perfecciõ. Las granadas mas pertenecẽ para medicina, que para viãda, y aunq̃ para comer ſean de buena ſuſtancia, dàn poca. Las azedas ſon buenas contra las enfermedades colericas, como ſon tercianas.

Iten, para algunas enfermedades que vienen de fiema, como las eſquinencias, aunque vengan de ſangre, comiendolas, y haziendo gargariſmos cõ el çumo dellas, y ſon buenas para las criaturas q̃ tienen ſarampion, ò viruelas comiendolo, ò haziendo gargariſmos como he dicho, repoſan el vomito, y dà apetito, ſon buenas para en tiempo de peſtilencia, ò quando hieren las eſquinencias. Amanſan, y matan el calor del higado, y confortan los miẽbros, ſon buenas para los que tienẽ tericia, q̃ les quita aquel color verde, comidas, y echãdo aquel çumo dellas en los ojos, y ſi ſacã el çumo de las azedas, y lo cuezen cõ miel, haſta q̃ ſe haga como vnguento, aclara mucho los ojos vntandolos con ello. Todas las granadas deſpiertan la orina, y mas las azedas. Las dulces ſon buenas para los que tienen quartanas; porque engendran colera. Los granos de las granadas con miel, ſon buenos para quitar el dolor de los panadizos. Las dulces ſon mejores para comer. Las otras dañan el eſtomago, ſi dellas comen muchas. Los granos de la granada con miel, pueſtos en el oìdo, quitan el dolor dèl: y ſi los cuezen cõ vino, y los majan, y hazen emplaſto en el oìdo, aprouecharà contra las apoſtemas q̃ alli nacen: comidos, quitan mucho la embriaguez. De las granadas azedas majadas, ſe hazen buenos emplaſtos para ſobre los carbuncos, y otras nacidas peſtilẽciales. Las dulces hinchan mas que las agrias, y ablandan, y roposlan la roſſe. Otras muchas propriedades tienen las granadas, que por no ſer prolixo callo. Y aun porq̃ caſi ſe pueden reducir a eſtas q̃ he dicho. La madera de los granados, es de muy linda color, y dura. Duran los granados muchos años, porq̃ aunſt ſe pierde el trõco, ſiẽpre torna po raiz. Las caſcaras de granadas, tienen virtud, y propriedad de reſtriñir, y por eſſo ſi tocan los ojos con las manos que han tocado las caſcaras, hazen ceguera.

CAP. XXVII. *De las Higueras, y Cabrahigos.*

SOn las higueras arboles que quieren ayres calientes, ò templados, que en los frios, ò no ſe crian bien, ò no lleuan fruto, mayormente para quien quiere hazer higuerales para caudal, y hazienda, y aun en lo muy caliẽte, ſi ſon tierras muy ſecas, no valen coſa alguna; porq̃ cõ el calor mucho, y grande ſequedad, ſecãſe los higos, y caenſe antes que lleguen à la perfecta maduracion. Y por tanto en las tierras muy caliẽtes ſea el ſuelo algo humedo, y en las tierras, ò tẽpladas, ò frias, ſea ſeco, digo enxuto, porque en las tierras

frias,

frias, si la higuera tiene mucha humedad, hazese muy viciosa, y tiene los ramos, y cogollos muy tiernos, y luego el Invierno los quema el yelo. Por esso en las tierras frias estèn enxutas las hīgueras, y si en las tierras frias las quieren poner, plātenlas àzia el Oriente, ò àzia Mediodia, porque las defiendan del Cierço, quanto fer pudiere, ò del ayre que las suele quemar. En qualesquier tierras se criā, y hazē bueuas: verdad es, q̄ en las tierras medianas, pedriças, y cascajales, y enxutas, los higos se hazē dulces, y sabrosos, y en las gruessas, y humedas, aguanosos, y no de tan buē sabor. Mas miren q̄ las higueras que lleua el fruto enxuto, como vnos que llama doñigales, que tienē los higos muy colorados por dentro, quieren algo de humor, y las q̄ lleuan breuas tambien de la misma manera, mas las que tienē el fruto muy melosso, y humedo, ponganse en tierras enxutas. Las tierras calidas sō muy buenas para las tales. Las higueras q̄ lleuā los higos chicos, hāse de plantar en lugares enxutos, gredales, ò barrizales, mas las q̄ los lleuā gordos, y pecilvengos, quieren tierras gruessas, y sustanciosas, y aun estercolarse. Las higueras que antes se despojan de la hoja q̄ acaban de madurar todo su fruto, tambien se hā de poner, ò en tierras gruessas, ò humedas; porque por falta de humor, ò sustancia, se les cae la hoja, esto digo de las higueras q̄ de su naturaleza son tales, que no à las que por enfermedad se les cae.

Y los doñigales quierē tierras caliētes para q̄ madurē biē sus higos, q̄ si las ponē en tierras, ò sitios frios, dexā muchas por madurar. Assimismo hā de plātar en las tierras frias las hīgueras q̄ madurā tēprano, como son las sayuelas, y las q̄ lleuan muy melosso fruto, esto es para los que son para hazer passeras.

En las tierras calientes se pueden bien poner tempranas, ò tardias. Guardēse de ponerlas en tiempos frios. Los tiēpos del poner son en la Primauera, y en el Invierno. En las tierras frias se han de poner por la Primauera, y esta sea quando el cogollito de la higuera quiere començar à brotar, que està algo hinchado, antes que abran: Y si es tierra muy fria, serà de desde mediado Março hasta algo de Abril. Si tēplado, desde Febrero hasta mediado Março. Las posturas en Invierno, dōde es tierra caliente, han de ser por Octubre, ò Noviembre. Las maneras del poner son dos, de barbado, y aquesta es mejor en Invierno, que no à la Primauera. La otra, se parte en mas maneras; porq̄ la higuera puede plantarse de todas las maneras que dixe que se podia plātar vn arbol, mas vnas ay mejores que otras. Las de lu siniente no es cosa que cumple, porque lo vno tardan mucho en nacer, y nunca salen buenos arboles della, salvo higueras locas, q̄ llaman cabrahigos, y para ser frutiferos, tienen necessidad de ser enxertos, mas quien de grano quisiere plantar, haga desta suerte. Tome vna soga vieja de esparto, tomē los higos quādo està biē maduros, y frieguen bien la soga con ellos, y desque estè llena de granillos, sotierrēla à la larga tres dedos en hondo, y dende à vn año que nacieren, trasplōgalos, y desque grandecitos enxieranlos. Pongase de estaca, la estaca sea gorda quanto vn astil de açadon, de edad de tres, ò quatro años, bien verde, tenga muchas yemas, porque las higueras que tienen la corteza muy lisa, no prendē bien, ni son frutiferas, y tengan cortos trechos. Esta estaca hā de cortar quando la higuera quiere comēçar à brotar, y si pudieren lleuar en lo baxo vn codo en que assiente en hoyo, serà muy bien, porque de aquel naceen mas presto las rayzes, y sino se tienen la estaca, vaya aguda por baxo, con tal que lo agudo no toque en el tuetano: y si la parte baxa fuere hendida, y metida vna piedra en lo hēdido, aprouecharà mucho para ayudar à prender; y lo mismo hagan à la que tienē pie (segun dizen los Agricultores) mas à mi parecer mejor es sana que hēdida. No se ha de poner ninguna estaca de higuera cō maço, que tiene flaca madera, y luego hiende, ò quiebra, sino en hoyo, y aun assientenle vnas piedras en lo baxo, quede el estaca poco so tierra, y toda cubierta de arena; y embarrada la cortadura de encima, mas la postura de estaca no es cierta las mas vezes. Si la plantan de ramos es mejor desgarrado que cortado, y lleue consigo todo aquello que con el desgarron, y sea de tres años el ramo, y aun mas viejo, de cinco, y seis años, y ñudoso, y assientenle bien; y sea de lo mas alto del arbol, y de la parte del Oriente, ò Mediodia, y lleue tres horquillas partidas igualmente, las quales vayan cubiertas de tierra, excepto todos los cogotillos, y assi saldrà la higuera muy bien hecha, ù de vn pie solo, sea anssi partida. Y algunos las cubrē todas de tierra mayormente si es lugar frio, para que no se yele en el Invierno, y las descubren por el mes de Abril, y aun esta manera de postura, es muy buena, porque de muy baxo sale lo nuevo. Toda postura de higuera vaya hōda, y quede poco sobre la tierra: si los ra-

mos que ponen, los ponen donde barben, y deſque ayan paſſado dos, ò tres años, los traſponen à otra parte, ſeràn muy mejores, y mas rezios, y frutiferos, y ſi es tierra muy caliente donde las ponen quando chiquitas: porque el Sol no las ſeque, ponganles algunas ſombras, y ſi es muy fria; porque el yelo no les queme los cogollitos en Invierno quando ſon chiquitos, en cada cogollo pongã vn canuto de cañas, como dixe en las reglas generales deſte tercero tratado. Y quando quiſierẽ brotar quitenſelos; porque impiden mucho los ſoles, y yelos; para que por alli no ſe quemen del frio, ni del calor los arbolitos, y eſto es muy prouechoſo, y aun neceſſario donde ay corraduras; porque por alli reciben mucho daño las plantas nueuas. No ſe planten higueras donde ay aguas detenidas, ni albañales, porque luego ſe podrecen las raizes. Tambiẽ nacẽ de pedaçuelos de ſus raizes ſembrados, no hondos, y quando han nacido q̃ ayan vn año, ù dos, traſpongãlos à otra parte. Quierẽ las higueras los hoyos altos, y anchos, y buen rato de vna a otra, mayormente ſean hondos para los que ſe hã de poner en las cueſtas. Prẽden las higueras pueſtas de punta, y para que ſea mas ſegura, no corten la ramà del arbol, ſino acorruenla, y meranla quanto mas pudieren en vn hoyo, y deſque aya bien arraygado aquello, cortenla à la Primauera que brote, y embarren la cortadura, y deſde vn año traſponganla en otra parte.

Eſta tal higuera ſerà enana, y eſtenderà los ramos por los lados, y tornarlos ha àzia bazo, y aun lleuarà mucho fruto. Tambien la pueden poner en principio de punta, cortãdola del arbol, mas no ſerà tan ſegura, ni frutificarà tan preſto como la otra. Si quando ſon ya grandecitas al tiempo que comiençà à brotar les cortan los cogollos principales, poblarſehã mas de rama, y ſeràn mas recios, y aũ lleuaràn mas fruto, de qualquier manera q̃ pongan la higuera, no la monden al primero, ni al ſegundo año, y al tercero jarretẽla por baxo, y echarà mas rama en vn año, que entres. Lo miſmo es en los laureles, naranjos, cidros, y en todos los arboles que cortados torna a brotar. Eſta fruta tiene gracia como todas otras, en ſer temprana, ò tardia. Serà temprana en yerta en moral, tardia ſerà, ſi quando los higos eſtã chicos del gordor de vna haua ſe los quitã todos muy ſutilmẽte tornarà la higuera a echar otros, los quales vendrán a madurar tarde, quando no aya otros. Eſto ſerà para en los que ſon para comer, q̃ no para los q̃ han de paſſar, que en aquellos toda manera ſe ha de tener para que maduren antes que vengan las aguas. Si quando brotã las higueras las eſcauan, y les echan en el eſcaua almagre, y es mejor tierra bermeja, ò alpechin, ò eſtiernol de perſonas en lugar de vrinas podridas, daràn mas fruto, y mas ſabroſo, y la higuera ſerà mas verde, y linda. Las higueras que eſtàn en mõtes, y lugares frios no tienen mucha leche, y por eſſo viuen poco tiempo, y las que eſtàn en valles, ò llanos, y tierras gruеſſas, tienen mas ſuſtancia, y viuẽ mas tiempo. Las higueras que ſe riegã mucho, eſtàn verdes, mas los higos no ſon ſabroſos, ni buenos para paſſar, tienẽ huelgo de tierra, eſtiẽden mucho las rayzes, y ſi eſtã entre grãdes piedras, rebuelven a l rededor, y tienenlas muy hondas, ſon muy mejores de vn pie, mayormente en las tierras frias, y ſalga derecho, y no ſerà tan aparejado à criar hormigas. Deſpues aquel pie ſalga copado en tres, ò quatro horquillas: y ſi es tierra caliente, puede tener mas pies. Continuamente podẽ las higueras, y echaràn nueua rama, que en lo nueuo echan mas fruto, y mejor, ſean copadas, redondas baxas, y no mas de rama, antes ſea ancha por foſlados, que por lo alto hanle de quitar todo lo ſeco, hormigoſo, guſaniẽto, y todos los pimpollos baxos, ſalvo ſi la higuera fuere vieja, y el pimpollo que echare tuuiere mueſtra de muy bueno, y entõces deuen de cortar la higuera, para que aquel pimpollo crezca preſto, y haziẽdo eſtas diligencias de limpiallas, aunque las higueras ſon arboles que viuen poco tiempo, viuiràn mucho, y lleuaràn mucho fruto, y bueno. Quieren aſsimiſmo cabarſe muchas vezes, y eſcarvar, y en el eſcaua echarle eſtiercol, y ſi es de aues, es muy mejor, y el eſtiercol ſe ha de echar en Invierno, y muy podrido. La mayor enfermedad que las higueras tienen, es criar hormigas: à eſto les aprouechã, ſi es pequeño lugar donde eſtàn. Tomar azeyte, ò manteca de bacas, y cõ almagre biẽ incorporado, ponerlo donde eſtã, y mueren todas. Eſto ſea en Iuvierno, mas miren como coſa de azeite, ni manteca no entre en el hueco del arbol, que haze mucho daño, y es bueno contra ellas el agua de torvieſco, echada en los huecos dõde eſtàn, y en los nidos cõ hiel de buey, y mojen los agujeros haſta que entre en las cõcauidades donde eſtàn, y moriràn. Si por mucho humor, ò vicio, que à las vezes no lo pueden digerir, ſe les ſuelen añublar, y

caer

caer los higos, quãdo quierẽ brotar hiẽ danle la corteza del trõco de alto à baxo por dos, ò tres paates, hasta q̃ lo hendido llegue al tronco, y aun si es nueua, desta manera engordarà el pie, con tanto que no sean muchas las cuchilladas, ni en los ramos, que lo q̃ se haze por medicina, si passa de la razon, tornasele en daño. Mas pienso yo que los higos se añublan por se quedad, y falta de virtud, y para esto, es bien que las higueras vayan puestas hondas, y si estàn someras, echenles tierra al pie, que tengan bien cubiertas las rayzes, ò se rieguen: verdades, que ay naturaleza, de higueras que añublan mas que otras, y las que se suelen regar si les quitã el agua, se añublan los higos, y aun se secan. Si de enfermos se les caen los higos, tomẽ almagre, ù tierra bermeja, y alpechin, no salado, y sino lo ay, en su lugar echẽ agua y echenlo en el escaua, y les echen dos cãtaros de almagre, y si por agua le echaren alpechin es mejor, mas no sea tanta cantidad como de agua, y desta manera los higos no se le caerã, y darã mas, y mejor fruto, y las higueras seràn muy frescas, y à la Primauera jũtẽ la tierra al pie del arbol. Cal muerta puesta en Invierno al pie dela higuera en la escaua, la rejoue nece mucho. Colgãdo della ramas de ruda, ò altramuzes, dizen que no se le caerã los higos. Dize Teofrasto, que sino lleua higos, que la escauen, y le corten algunas de las rayzes menores; y le echen ceniza, y la tornen à cubrir, y que lleuarà fruto, esto sea en Invierno (y aun en la ceniza estàn muy frescas, y no crian gusanos, ni hormigas, puesta en el escaua, cubierta cõ tierra) sino quierẽ cortar la raiz, abrã la con algo, y metan en lo hendido vna cuña, ò piedra, tornela à cubrir, aun desta manera, de esteriles se hazẽ frutiferas mas ahina, y aũ madurã mas presto si jũto con ellas siẽbran cebollas albarranas. Si las hormigas vienen de fuera, majẽ cebollas albarranas cõ vnto de puerco, y vnten con ello el pie del arbol, quanto vn palmo, y no subirã: esto se haga en el mes do Março. Dize Abencenif, que si cuelgã flores de lirios de las higueras, que no se les caerân los higos.

El tiẽpo de enxerir las higueras.

Enxierẽse la higueras de escudete coronilla, y cañutillo, y aun en mesa de escudete. El mejor enxerir es por Iunio, y las tardias en madurar mas tarde; porq̃ entonces sudan, aunque siempre se pueden enxerir quando brotaren, y las que lleuan breuas, hanse de enxerir antes que ellas comiencen a madurar, porq̃ se les enxuga desque sta leche, y no prendẽ los escudetes. Y si el escudete fuere de algun braço de vno, ò dos años, y aun de tres, es muy mejor que el nueuo, porq̃ tiene mas fuerça para conservarse que no se seque: esto es de los que echan por el cuerpo, q̃ muy mejores son los que son yemas nueuas de ramo nueuo, y rayanle vn poco de la corteza de la parte q̃ ha de entrar so la otra corteza; porq̃ me or incorpore, y prenda con la leche, y ceuenle con mucha leche quando le quisieren assentar, y aun despues tambiẽ. Y aun puedense enrir tãbien por las vendimias, esto es en las tierras caliẽtes, y en todo tiempo que brotare. De canutillo se puede enxerir por Mayo, y Iunio. De coronilla se puede enxerir quando 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, ò mesa sea de año, y no mas nueua, y vieja, y sea de la parte mas alta del arbol, porque de alli son mas verdes, y de la parte Oriental. El poner de las puas, sea como dixe en los capitulos generales del enxerir, y el enxerir sea siẽpre en lo nueuo, y xugoso, como dicho tẽgo. Puedẽse biẽ enxerir en cabrahigos, y y lo mejores de escudete, mas hanlas de ceuar mucho de leche; porque tiene el cabrahigo, ò poca leche, ò ninguna, y cortẽle todas las otras ramas altas, y baxas, porque toda la sustãcia vaya al enxerto. Enxierense bien assimismo en morales, y los morales en ellos: mejor de pua entre la corteza, que de otra suerte, y bien de escudete. Dizen tambien que se pueden enxerir en plantanos, estos no los he visto, y 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, ò en lo baxo, si huniere pimpollo verde en ella. En lo demas vean lo que se requiere para cada manera de enxerir, como arriba dixe en la manera de los enxertos. Enxierense en Abril en membrilleras, mançanos, membrillos, ò perales. Enxerta la ruda en la higuera, se haze muy linda (como dize Aristoteles en sus Problemas) y aũ mas medicinal que otra ninguna. Y aun colgados ramos dellas en las higueras, no crian gusaniẽtos los higos.

Ay otra diligencia, que es para que los higos no se caygan antes que vengan à perfecta maduracion, y aun para que maduren mas presto, que las encabrahiguẽ, y esta diligencia dize Teofrastro, que no es necessaria en las tierras flacas, ni en las regiones que son sugetas al Cierço, salvo en las tierras gruessas, y caliẽtes. Las maneras de adobar las higueras, ò encabrahi-

garlas, assi cõ cabrahigos, como sin ellos son muchas, mas la principal, y donde este nombre se tomò cõ los cabrahigos, ò higueras locas, y esta es de dos maneras. La vna, es coger los higos locos à diez, ò doze dias de Iunio, y si las higueras, ò el tiempo es tardio, por Iulio, y ensartarlos por los pecones, y colgar de cada higuera quatro, ò cinco sartas dellos, q̃ de los granos de los cabrahigos se engendran vnos mosquitos que entran en los higos, y los hazẽ bien madurar, y presto, y no caerse, y aunque la naturaleza de los cabrahigos es nunca madurar, tienen esta propiedad, que hazen madurar los higos, Empero, porque seria algunavez trabajo, mayormẽte, si las higueras son muchas encabrahigarlas desta manera, y no ay tãtos cabrahigos, quãtos serian necessarios, es bueno entre las higueras plantar otras higueras locas, q̃ lo mismo se harà desta manera que de la otra, con tal que sean de las que lleuan fruto, los cabrahigos son mejores los de las higueras prietas que blancas, y mejores los de los lugares pedrosos, asperos, que los de llanos, ò tierras gruessas, y es de ver, que las higueras locas q̃ llamamos cabrahigos, no maduran su fruto perfectamente, ò pocas dellas lo maduran, aunque muestran en èl alguna señal de maduracion, y esta señal, vnos la tienen tẽprana, y otros tardia, otros tienen el medio. Pues àlas higueras tempranas, ponganles los cabrahigos tempranos, y assi à las otras, segun sus tiempos; porque no todo cabrahigo haze à toda higuera, que el tardio no aprouecharia àla temprana, ni por el contrario, y si cabrahigos no ay, es bueno quãdo quiere hazer señal de madurar la higuera, cerner polvo, ò moverlo, de manera que los higos tomen algun poco dello, que los hazé mejor madurar, y aun ser mas sabrosos. Si soterrã cuernos de carnero al pie de la higuera, que seã frescos, tienen la misma propiedad q̃ los cabrahigos, y las higueras que estã cerca de caminos donde ay polvos, no tiene necesidad de encabrahigarse, ni las que de su 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 llaman Abrotano. Puedense guardar algunas generaciones de higos en las higueras, para q̃ à la Primauera estẽ buenos de comer, lo qual es assi. Muchas vezes al Otoño quedan muchos higos en las higueras por madurar mayormente en las que llaman doñigales, embuelvan los que assi quedan en sus hojas, ò en heno, ò en vnos cascarones de huevos, y embarrenlos por cima, y assi se conservarán los q̃ no pueden madurar à su tiempo natural. Dize Plinio, q̃ en Misia, que es vna Prouincia fria, los guardan para la Primauera en sus arboles, dize que son chicos, y que los cubren de tierra quãdo las higueras brotã, q̃ entonces maduran. Por mejor tendria cubrirlos de la rama, y despues tierra, que quede la higuera hueca por baxo, y no tomarè los higos el sabor de la tierra. Para passar son mejores los higos blacos, q̃ no los prietos; porque son mucho mas melosos, ù los que tienen el medio entre entrãbos colores, que ni son bien blancos, ni prietos, y mejor son de sequera, que los de regadío crian gusanillos. Quando ellos estã verdes, antes que comiẽcẽ à madurar, si los cuezẽ en aguamiel, ò açucar, como limones nuezes, es muy gentil conserva, y guardãse mucho tiempo, y aun despues de maduros, cõ tal que estèn algo duros, se guardan 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 azeite, ò si antes que estèn hinchones rocian bien denoche las higueras con agua, y sea muchas vezes, y assi madurã mas presto. Los primeros higos, demàs de ser mas preciados, por ser primeros, son mejores, y mas gordos, y hermosos. Las maneras de passarlos, son muchas. La vna, sino ay Sol, estiendã ceniza en vn corredor, y encima della pongã hojas de la higuera, y sobre ellas los higos, y el calor de la ceniza los enxugarà, y bueluan los de vna parte à otra, porque se passen de toda parte, y desque bien passados, echenlos en sus toneles, ò seras. O si ay priessa de passar muchos, estiendãlos en algo al Sol, y estẽ alli hasta medio dia, y despues en vn horno caliẽte, como para cozer pan, y metãlos alli sobre vnas tablas, y no sean de pino por la resina que sudã (son buenas corchas) y desque los secan assi, se guarden bien, mas no los dexen alli secar mucho, ò en auiendolos cogido, meterlos vna noche en vn horno, que aya cozido pan aquel dia, y cubran el horno, y otro dia saquenlos, y echenlos al Sol que se acaben de passar, y òesta manera, aunque aya muchos les pueden dàr cobro, y son mejores desta manera, q̃ de su otra primera: mas los higos que se passan en horno son secos, y no muy sabrosos. La otra manera es muy mejor, q̃ es quando ellos estàn tan maduros, que se cuelgan àzia baxo, cogerlos, y echarlos al Sol en algunos çarços, y desq̃ estẽ bien passa-

Conserva de higos.

Como se passan los higos.

passados, dexarlos resfriar, y echarlos en sus toneles à guardar, ò en vasijas q̃ ayan tenido azeite, y en los tales no criarán gusanos: mas en todas maneras de passar los, deuen guardar que no les dè agua, ni aun rozio. Y donde los guardaren renganlos muy apartados, y guardarsehan mas tiempo. Si entre los higos ponẽ hojas de laurel, ù de prisços, no criarán gusanos, y aũ las de laureles dã gentil olor, ò las ojas de los naranjos, ò cidros, assi entre puestas les ayudarán a guardarse mas tiempo. Las breuas tienen muy mal humor, y son tan humedas, que antes se podrecen que se passan, ò tardan mucho. Y aun dizen, que es tanta su malicia, que los puercos las conocen, y no las quieren comer, mas esto remitolo à la experiẽcia, que yo no lo afirmo; y aun son las breuas vna superfluidad de las higueras, por esso los que las comen no comã muchas, y echenles à buelras vn poco de sal molida, y canela, y no serán tan dañosas. Quanto son mejores las breuas, tanto en el tal arbol son peores los higos, que lo q̃ sobra en la mejoria de lo vno, falta en la de lo otro: y aun los higos de las higueras que lleuan breuas, causan bexigas en la boca, mas que los de las que no las lleuã, y mucho mas los que dizen de pie de pollino, que en otros cabos llamã godeues, y para que no hagan tanto daño, es bien echarles vn poco de agua fresca encima, que laue la leche, ò comellas tã maduras q̃ no tẽgan leche. Los higos verdes dàn mucha sustancia al cuerpo, y mãtenimiẽto mas que las otras frutas, son de ligera digestion, mas engendran gruessos humores, despierran la vrina, y el vientre, y hazen sudar. Los higos verdes mojados cõ salitre, y algo de harina, quitan las berrugas. La leche de las higueras bebida con suero, limpia los riñones de las arenillas que se crian en ellos, y la leche de las higueras puesta sobre las picaduras de los alacranes, aprouecha mucho: y si majan higos por madurar con sus hojas, y vinagre, y los ponen sobre la mordedura del can rabioso, aprouecha mucho, y hecho emplasto dellas con yerros sobre la mordedura de la mustela (que es vn animal como hurõn, que llamamos comadreja) es bueno. Es assimismo muy buena la leche dellas para las picaduras ponçoñosas de las abispas, vntandose cõ ella. Tiene assimismo propriedad la leche de las higueras, de quaxar la leche de los ganados, y aun con ella se solian quaxar antiguamẽtes para hazer quesos, y era el queso de muy buen sabor. Para esto han de tomar vno, ù dos ramos de higuera bien verdes, y picarlos con vn cuchillo por muchas partes que salga la leche, y echarlos en ellas. Majadas las hojas de las higueras cõ las hojas de las amapolas, y puestas sobre la herida, sacã los huessos quebrados. Las hojas limpiã mucho los dientes fregãdolos con ellas, y sea por la parte mas blãca; porque no dañen, ni descarnen las encias, y limpian mucho del vidrio. Si de la leche dellas, y de vna yema de hueuo hazen emplasto, y le ponen por baxo, purga, y limpia la madre, y despierra la flor en las mugeres. Los higos passados dàn mucho mantenimiento al cuerpo, y suplen mucho la falta del pan, tanto que pueden bastar por pan (como dize Seneca en vna epistola suya) dàn sed, dañan el estomago; mas aclaran la vozs y el pecho, y son buenos para quien no puede resollar, y limpian los pulmones, y las mismas propiedades tiene el agua en q̃ se hã cozido, y ablãdan 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 quien mucho los vsa comer, criarà muchos piojos, dàn buen color à la cara, y el agua dellos adelgaça el cuero, y quita las arrugas. Si tomã vn par de higos passados, y vna nuez, y veinte hojas de ruda, y vn poco de sal, ò todo junto lo comen por la mañana, es cosa muy prouada cõtra toda põçoña, q̃ ninguna põçoña q̃ despues comiere, ò bebiere, no le podrà empecer, y aun es muy gẽtil preseruatiuo para en tiempo de pestilencia; y esto fue hallado escrito entre los libros de Mitridates Rey de Põto, quãdo lo vẽciò Põpeyo, y despues ha sido prouado, y salido muy verdadero (como los Medicos dizen) y en la experiencia se muestra. Si muchos dellos vsan comer, engendran opilaciones en el higado: majados, y puestos encima de las hinchaçones, las hazẽ venir en maduraciõ, ò resolverse presto, y hazẽ sanar las llagas afistoladas. La madera de la higuera es muy humosa, y de mal humor; mas su ceniza puesta en las quemaduras, siendo amassada con cera, y azeite rosado, dexa muy poca señal. Dize Auicena, q̃ si cueceẽ carne cõ la leña de la higuera la deshaze. Las higueras sino tienẽ suelo humedo, no tienẽ pesada sõbra, y por tanto se pueden bien plãtar entre las viñas. Lo cabrahigos no tienen enfermedad, y tienen las prodiedades de las higueras, y aun con mas fuerça, y quaxan la leche de la misma manera, echando vnos ramos dentro. Y dize Plinio, q̃

Las propriedades de los higos.

si hazen vna guirnalda de vn ramo de cabrahigo, y la ponen al rededor del pescueço à vn toro, que le hará q̃ no se mueua por brauo que sea. Hazese vinagre de los higos desta manera. Han de coger los higos que sean muy maduros, y echenlos dentro de vna tinaja, y dexenlos alli estar algunos dias, y todo el çumo q̃ saliere dellos, cuelenlo muy bien, y despues echenlo en vasijas que estèn muy bien empegadas, y que tengã buen olor, y nunca criarà moho, y desta manera sale muy fuerte vinagre; pero el guardarlo no estè en lugar humedo. Otros parà hazer mas, echã agua à bueltas de los higos, y cuelãlo, y danle vn hervor, y espumãlo, y echãle à bueltas vn poco de sal, para que no crie gusanos; y guardenlo como lo otro. Tienen los higos verdes esta propiedad, q̃ aunque los coman sobre toda vianda, si ay vomitos los echarã al cabo (como dize Arist.) y por esso cuelan à baxo antes que toda vianda. Estos arboles, sino estàn donde ocupen por baxo, son mejores baxos que rengan haldas; porque en aquellas dàn mas fruto.

CAP. XXVIII. *De los Laureles.*

SOn los laureles de muchas maneras en sus propriedades, mas en la manera de la labor todos sõ vnos. Sõ arboles muy hermosos, q̃ cõtinuamẽte està verdes, sõ sus ojas muy olorosas, adornã mucho los jardines, los Clausros de Religiosos, y los patios de las casas, y aun en las tierras, ò lugares dõde suelẽ plantarlos, porq̃ donde ellos estàn no cae rayo, y por esso el Emperador Tiberio quãdo tronaua, se ponia vna guirnalda de laurel en la cabeça, por estàr seguro de rayos. Comũmente quierẽ ayres caliẽtes, ò tẽplados, q̃ en los frios pocas vezes, y mal se criã, mas si en las tales los quisieren plãtar, tẽgan Sol, que aunq̃ estos arboles quieren sombras, no quierẽ sitios, ni tierras muy frias, y los ramos dellos despues de cortados, se mãtienen frescos, y Gentiles, y muy graciosos, mas que otros ramos de otro arbol, y por esso son buenos para enramàr, y adornar las casas en tiempo de plazeres, y regozijos. En las tierras caliẽtes se hazen muy buenos, con tal q̃ si ser pudiere tenga el pie à la sombra, mayormente si està donde no se riega muy continuo; porque estos arboles quierẽ el agua muy continua, ò suelo humedo, y sustancioso, y crianse con la sombra.

Cõtra rayo es el laurel.

Plantense de muchas maneras, y de todas sale bueno, que assi se haze de simiẽte, como de estaca, y como de rama, empero las principales son tres. La vna, es de barbados que el laurel echa de pie, y esta es la mejor de todas, y su postura sea por el fin de Otoño, mayormẽ si es tierra seca, ò que no se riega, y sea puesto bien hondo, porque quãto mas ser pudiere alcance agua, ò humedad con las rayzes; mas si es lugar humedo, ò donde mucho se riegue, bien los pueden poner por Enero, ò Febrero, y aun por Março, y de la misma manera se pueden poner de estaca, y en los mismos tiẽpo, mas sea el estaca bien gorda, y bien verde, y aun lleue algunas horquillas, y entren biẽ so tierra, y encima de tierra no quede mucho della, y por la parte baxa vaya bien aguda, lleue algun codillo en q̃ asiente, y quede quando pusieren la estaca algo de hoyo al rededor, para que coja agua, y rieguẽlas muchas vezes, porque el laurel es de su naturaleza caliente, y si lo riegan mucho pierdese. Quando chiquitos quieren sombras para defendellos del Sol, y aun si es tierra fria, estèn algo cubiertos, porq̃ no se yelen, aunque estos arboles pocas vezes se suelen elar, sino es grãde la demasia, y frialdad de los yelos. Tambien se ponen de ramo desgarrado, como he dicho arriba en las reglas generales, y aun de ramo no prenden todas vezes, y si el tal ramo lleua algo del tronco, ò raiz, aquello desgarrado prende mejor. La otra manera de plantarlos es de su simiente, q̃ llaman vbillas, ù vayas del laurel. Hanse de coger quando estèn bien negras de biẽ maduras, y ponerlas donde se enxugen, mas no amontonadas; porque no se escalden vnas con otras, pues hagan vna hera muy bien cauada, y muy biẽ estorcolada, que este arbol quiere estiercol, mas sea bien podrido el estiercol. Plinio dize, que sea vn sulco hondo, quanto vn palmo donde las hã de sembrar, mas no và nada que sea sulco, ò hera, cõ tal que todo sea bien mollido, y bien cauado, y estercolado: y dize mas, que por quãto aquella pulpa q̃ las vbillas tienẽ, suelẽ criar moho, y no dexa nacer los granillos, que estàn dentro, que las rieguen hasta que se quebrante el hollejo de la vaya, que aquella vntuosidad que està en el hollejo, ahoga la simiente, y por esso le quitan de todo punto que quede bien mondada. Si esta hera, ù sulco pueden hazer debaxo del mismo laurel, muy mejor nacerán que en otra parte, que aunque la sombra del laurel es dañosa à todas las plantas que estàn debaxo à las suyas propias ayuda, alli nacen mas ahina, cubra

Laureles como se siembran

las

las vbillas casi vn palmo, rieguenlas muy bien, y desde tres años que ayan nacido las trasponga. Mas porque los laureles tienen muy seca de su naturaleza la raiz, procuren al tiẽpo de trasponer, de trasponerlos muy presto, ò sẽbrar de principio dõde hã de estar, ò sẽbrar cada grano cõ vna cesta, y desq̃ estè bonito enterrarla cõ su tierra; hã de estar espessos, mas no menos de diez pies vno de otro, y no à mas de quinze. Esto es, si han de hazer arboleda por si dellos, q̃ es muy linda espesura, selva de ellos, y de sus pimpollos, ò simiente se puede hazer. Qualquier tierra sufren, con tal que tenga humor, mas mejores son en tierras gruessas, con que seã sueltas, han de ser los hoyos no muy anchos, mas bien hondos. Enxierense en ellos cerezos entre corteza, y aũ de cuesco, y èl tambien de su simiente puede enxerir, mayormente si ay algun hueco en el arbol, con tierra donde pongan la simiente. No planten cabe ellos vides, que las echan à perder. Hanlos de hazer altos de pie quanto vn estado, y poco han menester mondarle, porque poco envejecẽ, ni tienen enfermedades, salvo los pimpollos que echan al pie les quiten, y pueden los bien plantar en otra parte, y si son para trasponer, no los trasspongan mayores de dos, ù de tres años, salvo sino huuiere mucha agua, porque se pierden de otra manera, ni menores de año; porque se hazen desmedrados, aunque prenden. Mas quando alguna vez se secaren por el tronco, cortenlo junto al suelo, y rieguẽle, y de las rayzes torna a brotar. Este arbol era antiguamente en tanto tenido, que quando los Capitanes auian vencido algunos, en señal de vitoria traiã ramos, y guirnaldas de laurel en la cabeça: sus propriedades en medicina son muchas, y buenas. El azeite del laurel se haze desta manera, quando las vayas estàn bien maduras, cueçan buena cantidad dellos, y de las hojas en vna caldera biẽ limpia llena de agua, y toda la grasa que nada por encima, es el azeite. Hanlo de coger, y apartar del agua sutilmente cõ lana, ò pluma, miẽtras mas verde, y mas reziente es mejor. Otra manera enseñan los Boticarios (segun trata el libro llamado Tesoro de Boticarios) q̃ es tomar la grana del laurel, desque muy madura, y quitar todo lo de encima, y aquello majenlo mucho en vn almirez, y ponerlo despues en vna caldera sobre la lumbre, meneandolo mucho, hasta que muestra tener azeyte, y y luego exprimirlo en vna prensa, y siempre es bien majar primero las vayas, porque sale mas azeite. Esto aprouecha para el dolor, ò encogimiento de los niervos que viene de frio, assi mismo, es muy singular cosa para contra el pasmo que viene de frio, empapando en ello lanas, y poniendolas en el celebro, y cuello, y en el miembro que està malo, y se teme que se pasmara, y contra la xaqueca que viene de frio. Este azeite es muy caliente, y penetratiuo, es assimismo muy bueno para vntar los perlaticos, y aun contra el baço, vntando con ello los empeynes los sana, y quita la começon del cuero, y haze que no crien piojos. Si de sus granos, ò corteza beben peso de vn castellano, quebranta la piedra quãdo chica, y lo mismo haze la raiz bebida, mas no lo bebã las preñadas, q̃ las haze malparir. El azeite es bueno contra la modorra que viene de frio, y aprouecha mucho al dolor de las orejas, que viene de frio, y al çumbido de los oidos. Los granos dèl aprouechan mucho contra vna pasion, que es tener corto huelgo, mayormente con miel, y alargan el huelgo, y son buenos para las llagas de los pulmones. Si el huelgo està dañado, vsen à tomar dos, ò tres vayas de laurel à la mañana, y otro tanto à la noche, quando vàn à dormir, y no beban sobre ellas, y esto se haga muchas vezes: dizen, que mejores tomarlas enteras, y mirẽ para esto si el estomago las puede dixerir. Si comẽ las vbillas entre diez, ò doze dias, quitan la tosse, mas las preñadas se guarden dello, que les haze daño, y es peligroso. Las vbillas majadas, y puestas por baxo, arraen la camisa de las mugeres, y si cuezen sus hojas, y recibẽ el baho por baxo, aprouecha mucho à la orina, y flor, y aun para algunas enfermedades de la bexiga, y de la madre. Vntarse con su azeite donde han mordido abispas, ò alacranes, ò cosas ponçoñosas, es bueno. Contra las ponçoñas comidas, ò bebidas es muy bueno bebido. Las hojas del laurel dàn muy gentil olor, y sabor en los escaueches, y adouos de los pescados, y carnes, y quando assan alguna carne, si la rebuelven algunas hojas, la hazẽ sabrosa, y olorosa. La madera del laurel es caliente; y si friegan vn palo dèl cõ otro de yedra, enciende lumbre, y esto hazen las espias en los lugares que iban a espiar, para auer lumbre, y no llenauan pedernal, por encender mas secretamente la lumbre. La madera del laurel es mas liuiana, y tiene varas largas, derechas, y buenas para bordones de viejos, por tener poco peso. Si entre las ropas, ò libros ponen hojas de

Para el pasmo, y xaqueca.

Para los çumbidos de los oidos.

Para los q̃ tienen corto el huelgo.

Las propiedades del laurel y como se haze su azeite.

laurel,no ſe apoſillaràn,ni avrà otros guſanillos que lo ro en. Eſtos arboles, ſiedo deſmochados echã muchos renuecos, y pimpollos. Ay vnos arboles monteſes, q̃ llaman loros, que en la hoja parece mucho al laurel,algũnos dizen, que ſon laureles monteſes. Las abejas no labran en ſu flor. Son muy hermoſos à la viſta,creo que en ellos ſe enxiriràn bien los laureles caſeros. En los laureles ay machos,y hẽbras,los machos aunque cargan mucho de flor,no lleuan las vbas que llaman vayas,las hembras ſi,por eſſo en ellas ſe hagan los enxertos.

CAP. XXIX. *De los Morales.*

LOS morales quierẽ ayres calientes, ò templados, y en lo muy frio no ſe hazẽ,y ſi en los lugares frios los quierẽ plantar ſea al Oriente, ò à Mediodia, quieren tierra grueſſa, y ſuſtancioſa, con tal que ſea enxuta, porque aunque con el humor el arbol crece, las moras no ſon tales,ni de tan buen ſabor como de el de ſequera, y por eſſo quien pone moral para ſu fruto,põgãle en lugar enxuto, mas ſi ponẽ morales para coger hoja para guſanos de ſeda,põgãlos dõde bien ſe puedã regar, ò tengan humor, porque echaràn mas hoja, y la guardaràn mas tiempo verde; hazenſe muy mejores, y demas grandes moras en caſa,por tener mas ſuſtãcia que en el campo, ſalvo ſi la tierra no es muy grueſſa. No ſe hazen buenos en arzillas,ò barrizales,y aun apenas prenden, y ſi la tierra donde eſtàn no es grueſſa, echenle eſtiercol al pie en el eſcaua por el Invierno,y lleuarà grandes moras. Eſte arbol no ſe deue plantar en viñas, porque todo el Verano ſe acogẽ alli muchos tordos,y aunque no aya moras,quedã rebezados,y acoſtumbrados, y à cauſa del moral,deſtruyen las viñas.

Ponenſe en dos,ò tres tiempos, ſegun la tierra en que ſe han de poner, que en las tierras calientes ſe han de poner por Octubre,y Nouiembre, y en las templadas por Enero, y Hebrero,y Março, y en las frias por parte de Abril,cõ tal que ſi la planta que ſe pone, ò traſpone, aora ſea barbado,ò no lo ſea,ſi es grãde ſe põga por Octubre,y Nouiembre; mas ſi es pequeña,y flaca,ſea por la Primauera, q̃ ſerà ſegun el aparejo de la tierra, ò por Hebrero,ò Março,ò antes,ò deſpues, ſegun pareciere.

Los morales ſon de dos ſuertes, vnos lleuan moras blancas,y eſtos quierẽ mucha agua,ſon los que llaman ſicomoros: y en Caſtellano moreras. La vna poſtura de los morales,es de ſimiẽte, que ſon los granillos que tienen las moras, y aunque eſtos ſalẽ los morales monteſes,es para ſi lexos quieren lleuar la ſimiente,que las plantas no ſe pueden lleuar muy lexos, digo,como ſi à las Indias, ò à otra parte, ù Islas, para donde ſe ayan de plantar,para hazer ſeda. Para eſto embarren vna ſoga cõ las moras,quando eſtèn bien maduras,y aquella ſe puede guardar haſta el principio del Otoño,y hanla de poner en lugar bien enxuto,y de tierra bien mollida,y eſtercolada,y de la manera que dixe q̃ ſe auian de plantar las higueras de granillos,y rieguenlos pocas vezes, y dende à tres años que ayã nacido los traſpõgã, y ſi ay para enxerirlos ſeràn buenos, y ſino la mucha labor les harà ſuplir la falta que tienen,por ſer de flaca ſimiente.

La otra manera de poner es de barbado, y ſea en lo mas nueuo que ſer pudiere,y pequeño,porque mejor prenden los que ſon grandes. La otra,es de eſtaca,del gordor de vn aſtil de açadon, y luenga, quanto tres palmos, y vaya bien aguda. Eſta pueden poner con maço,auiendo primero hecho el agujero cõ otra algo mas delgada. Lo baxo del eſtaca vaya embarrado cõ eſtiercol de vacas: y aun ſi les echan ceniza abaxo con tierra, prenden mas ahina,y ſe hazen mejores. Prenden tambien de ramo cortado, ò deſgarrado. Si la ponen à la Primauera,dize Paladio, que es mejor poſtura, à veinte y quatro dias del mes de Março,y por aquel tiempo,que falte poco,ſerà buena. Quierẽ los hoyos hondos,y que no ſe acaben de cubrir,quieren tener buen trecho de vnos à otros;porque ſi eſtiendẽ bien los ramos quierẽ ſer de vn pie,q̃ ſon mejores Quieren para ſer muy buenos cabarſe mucho quando chicos,y eſtàr eſcauados todo el Invierno: y ſi entonces,y en la Primauera les echan hezes de vino en el eſcaua, hazeſeles mucho biẽ,y madurã mas preſto. Los morales quãdo grãdes, no tienen neceſsidad de ſer cabados,verdades, que les harà mucho prouecho,y aũ quitarles las barbillas que echan en el ſobre hàz porque ſino ſe las quitan quando ſon chiquitos pierdenſe las baxas,y ellos crecen mucho,y muchos deſta manera derrueca el viento, rieguẽlo pocas vezes; porque cõ el agua ſe hazẽ aguanoſas las moras, y dañanſe mas preſto. Eſtos arboles quieren mas lugares baxos,y llanos,que altos. Hanles de mondar cada tres años. Son muy amigos de vides,y en ellos ſe puedẽ biẽ armar parras,ſin perjuyzio del arbol,

ma-

mayormẽte de aquellos que ſon para hazer ſeda. Los morales ſon mas tardios en el brotar, que otro arbol ninguno, y por eſſo nunca ſe yelã (digo pocas vezes) que haſta que ceſſa el frio no brotan, y quando ellos ſe yelã, con mal quedan los otros arboles. Y por brotar eſtos arboles tan tarde, ſin peligro, los llamauan antiguamente, los mas prudentes de todos los arboles; y aunque tarde brotan, deſhojanſe mas preſto de la hoja que los otros arboles, y mas preſto los viejos que los nueuos, y mas preſto que los que eſtã en tierra ſeca, ò que no ſe riegan, que los de la tierra humeda, y por eſſo los que los ponen para ſeda ò los rieguen mucho, ò ſea en tierra humeda, que lo vno brotarã mas aina, y lo otro durarlesha mas la hoja, y ſerà mas tierna, yanſi la comeràn mejor guſanos. Verdad es, que vna de las coſas con que los morales ſe pierden, y dañan, es con quitarles la hoja, mayormente la de los cogollos, y la alta; porque cõ eſto ſe ſecan mucho. Las enfermedades que tienen, veanlas, y ſus remedios para ellos, ſegun he dicho arriba.

Enxierenſe de algunas maneras, aunq̃ ſegun Plinio dize, no ay arboles en que menos maneras de enxerir quepã; empero enxierenſe bien de eſcudete, ù de coronilla, que en el tronco por ſer madera brozna, y dura no prenden tan bien. Enxierenſe (como he dicho) de eſcudete, y coronilla morales, en higueras, en freſnos, en hayas, caſtaños, y duraznos, y aun en olmos, mas en eſtos mejor de barreno: mas hazenſe en los olmos muy grandes, y peligroſos, tambien ſe enxieren en aliſos. Recibẽ bien en higueras dela miſma ſuerte, y vides; y la mejor mãnera de enxerirle las vides en ellos es de barreno, ò paſſado. Son los morales de muy larga vida, que ſi los tratan ſin deshojarlos, y los labran duran muchos añ os, y tambien ſu madera es muy rezia, y dura mucho, que nunca ſe carcome, y della ſe haze muy gentiles obras, como meſas, y ſillas, caxas, y desq̃ es muy vieja eſta madera, paraſe prieta, digo de morales viejos; es aſsimiſmo madera caliente. Las moras quando eſtàn maduras tiñen mucho las manos, y no ay coſa con que tan bien ſe quite como fregandoſe con las que eſtàn coloradas. Si maxan las hojas del moral, y las ponẽ en las quemaduras, aprovechan mucho. Si las ponen anſi maxadas en alguna picadura ponçoñoſa, es bueno, y ſi verdes no ay, ponganlas ſecas, cozidas primero. El zumo de las hojas del moral, quita las mãchas del azeyre: ſi cuezen en agua llouedi za hojas de moral, y de vid, y de higuera prieta, y con eſta agua lauan la cabeça, torna los cabellos prietos. La corteza del moral bebida en vino, es buena para quien ha comido beleño, y cozida la raiz del moral en agua, y bebiendola ablanda el vientre, bota fuera las lombrizes; y ſi ſe cuezen la raiz, y las hojas en agua, y ſe lauan la boca con ella, quita el dolor de los dientes. Las moras quãdo eſtàn maduras ablandã el vientre, y hazen hazer camara, mas dañan el eſtomago, y hanſe de comer ante toda viãda, porque ſon de ligera digeſtion; y ſi ay otra vianda antes, corrõpeſe: y ſi las comen frias en ayunas, quitan la ſed, y aun hazen purgar la colera por baxo, y deſpiertã la vrina: hazeſe dellas vn arrope, y ſi es cõ azucar es mejor, que es bueno para los males de la boca, y garganta, haziendoſe gargaras con ello: y ſi echan ſal en las moras, y las ſecã, ſon deſpues buenas para las camaras: y aũ las que no eſtàn aſsimiſmo maduras, ſon muy buenas para las camaras; por tener virtud de reſtriñir el vientre. Las moras ſe han de comer las primeras, porque deſpues ſoleanſe, y ſon dañoſas. Las moras ſon malas para los que tienen calenturas, por que ligeramente ſe convierten en el humor, de que la calentura, ò fiebre procede. Dize Planita, que ſe guardaràn verdes hartos dias, ſacãdo çumo dellas, y mezclandolo con arrope, y ponerlo en vn bote de vidro, y las moras dentro bien cubiertas.

Las virtudes de el Moral, y de las moras.

CAP. XXX. *De los Membrillos.*

LOs Membrillos ſe hazen mejores en tierras frias, y templadas, que en las calientes. Quierẽ ſuelo humedo, y en los calientes, aun no ſe contentan con el humor del ſuelo, mas no quieren abundãcia de agua, y por eſſo eſtos arboles ſe hã de plãtar en las azequias, ò cazes, do paſſa el agua, y en las riberas de rios, y arroyos que en las tierras calientes, ſino los vſan regar, deſmedrados ſe hazen, ſecos, y ahogadizos. Quieren tierra grueſſa, ſuſtãciosa, y aunq̃ ſe puedẽ bien plãtar en cueſtas, mejores ſon en los llanos, y mejores en los valles. Los tiempos para ponerlos ſõ dos, que ſi en tierra fria los pueden poner en Enero, Febrero, y aun por Março; y ſi caliente, por Octubre y Noviembre, y ſi tierra tẽplada por vn tiempo, y otro, mas muy mejor por Octubre, y Noviembre, y por muy buena poſtura tengo la de Octubre, y Noviembre; ſi la tierra no es demaſiadamente fria, y ſi tiene abundancia de agua, puedenſe poner aſsimiſmo por la Pri-

Primavera, y aunque ſea tierra muy caliente. Ponenſe de pepitas que ſeã de mẽbrillos bien maduros, y ſanos, y hagã vna hera bien cauada, y mollida, eſtercolada con eſtiercol muy podrido, y alli pongan las pepitas eſpeſſas, y cubranlas quanto vna mano, y primero que las pongan lauenlas muy bien de aquella ligamaza que tienen al rededor, y rieguenla cada ſemana vna vez, y la vez que los regaren, hartenlos mucho de agua, y ſi nacieren muy eſpeſſos, entreſaquenlos mas de ſmedrados, porque los otros tengã mas huelgo. Algunos vſan poner el membrillo entero. Verdad es, que los que aſsi nacen, lleuan ſu fruto mas oloroſo, y muy mejor. Deſque ayã tres años, traſpongãlos con todas ſus rayzes, y en toda manera de poner, ò traſponer mẽbrillos, vaya el hoyo muy hondo, porque tenga mas humor: y tengan las rayzes mas en el agua. Ponenſe aſsi miſmo de ramo, mas ſon tardios, mucho mejores ſon de eſtaca, y mejor es barbado, de los q̃ nacen al pie, y mas preſto lleuan. Los que dixe que ſe ponian de ſimiẽte, tienẽ neceſsidad de enxerirſe para que ſean mejores. Los membrillos quãdo chicos quieren eſtiercol, y muy podrido, y quando grandes les es mejor ceniza y echada en eſcaua, ò echarlos vn poco de arzilla. Quieren eſtar eſpeſos, con tal q̃ no ſe toquen vnos à otros. Hãſe de cauar mucho, y muchas vezes, y eſtèn en eſcaua todo el Invierno, que ſino los cauan pierdenſe mucho, y hazen la fruta muy deſmedrada, y cocoſa. Si los riegan mucho, lleuaràn los membrillos gordos, y çumoſos, y maduran mas aìna que ſi les falta agua. Con la ſequedad eſtàn muy empedernidos, y quiten los pimpollos que echan al pie, que los membrillos mejores ſon de vn pie, y baxo, que de muchos. Seã copados, porque con ſu rama cubran el pie, q̃ antes eſtiendan por los lados, que ſuban alto, y mondenlos mucho, que no les dexen nada de reuiejos. Hanſe de enxerir por Febrero, y reciben en ſi caſi toda manera de arboles, y tienen eſta excelencia, que toda fruta que en ellos ſe enxiriere, es ſabroſa, y de muy buen olor, y ellos enxertos en otros arboles, no mejoran. Recibe en ſi pua de granado, y ſervales, y de todo arbol que lleua pepita; como perales, cermeños, peros camueſſos, y los de ſu generacion. Y los de pua enxieranlos de coronilla, ù de meſa, junto cõ el ſuelo, porque tengan mas humor, y adelante andando el tiempo, quãdo ſudaren los pueden enxerir de eſcudete. Puedeſe el mẽbrillo paſſar por el ſauze, y no tendrà pepitas, y viene bien, que entrambos ſon arboles que quieren mucha agua. Si enxieren duraznos en ellos, paſſandolos, ſe haze la fruta, que dixe, melocotones. Enxertos vnos membrillos en otros, mejoran mucho la fruta. Si eſtàn enfermos echenles en la eſcaua alpechin, no ſalado, con otra tanta agua, ò tomar cal viua, y greda, y amaſſarlo bien, y embarrar con ello el pie del arbol. Es aſsimiſmo bueno enterrarle al pie de ſus membrillos como eſtiercol, q̃ les ayuda mucho, no ſe hã de coger haſta q̃ eſtèn bien maduros. Guardanſe de muchas maneras. La vna es, tomar los mẽbrillos cogidos en menguante, porq̃ toda fruta q̃ en menguante ſe coge, ſe guarda mas tiempo, q̃ la q̃ es cogida en creciente, y ſean cogidos cõ ſus peçones; y ſean aſsimiſmo cogidos en dia ſereno, y bien maduros, y con vn paño limpielos bien de aquel vello q̃ tienen, y cõponganlos bien en vna tinaja nueua, y deſque llena, ponganles algo encima, porq̃ no naden, y echen en la vaſija miel muy buena, y muy clara, y deſque eſtèn cubiertos de la miel, tapen la vaſija, y embarrẽla bien, aſsi ſe guardaràn, y la miel ſe adobarà; tanto, que la pueden dar ſin daño à los enfermos. Yno es neceſſario abrirlos como muchos hazen para ſacarles las pepitas, q̃ dizẽ, q̃ por alli ſe comiençan à dañar, q̃ la naturaleza de la miel nó los dexa dañar. Guardanſe en vna tinaja entre yeſſo molido, y cernido; como no ſe toquen, ò entre ceuada, centeno, ò mijo, y embarrada la vaſija, ò embueltos en hojas de higueras, y embarrados encima, y pueſtos en lugar frio, donde no ay humor ni humo, y colgados en parte fría, y dõde no entre ayre; porque el ayre los corrompe, ò metidos en vn arca biẽ tapada, q̃ no entre ayre, y embarrada, y pueſta en lugar frio. Dõde quiera que los guarden no aya otra fruta de otro linage, que ſe podriràn mas aìna.

El buen poner de los membrillos.

Enxerir los membrillos.

Como ſe guardan los membrillos.

Guardanſe aſsimiſmo en moſto, y aun en tinaja de vino, y danle gentil olor mas azedan el vino. Tambien ſe guardan entre ropa, y la ropa huele bien, y aun le mata la polilla. Guardanſe tambien hechos pedazos, y ſacado lo de dentro en miel: mas ſi pudieren, partanlo con cuchillo de caña, ù de hueſſo, que el hierro le haze daño. En conſerva ſe hazen de muchas maneras. La vna, haganlo quatro partes, y quitẽles el cuero, y pepitas, y ponganlos en remojo, en agua llovediza, ù dd pozo, ù de fuente, y cada dia ſe la muden, y eſtèn alli tantos dias haſta q̃ ſe traſluzan algo, y pierdan aquella dureza, y lue-

¶Para que hagã conſerva de membrillos.

y luego cuezanlos en agua vn poco, y quitenlos de alli, y ponganlos à enxugar à la sombra encima de alguna tabla, ò paño limpio, y de que enxutos, cuezanlos en açucar, y buena miel, y desque cozidos, saquenlos de alli, y ponganlos à la sombra que se enxuguen, y enfrien por si, y pongã los en vna olla nueua, y echen encima su açucar, ò miel muy clara cozida.

Para hazer carne de Membrillos.

Otra es, hazerlos assi pedazos, y mondarlos, y cozerlos bien en agua, y assados son mejores, que es mas virtuosa la conserua, y desque cochos, ò assados, maxarlos bien es vn mortero de piedra, y porq̃ no sean granillosos, puedense colar por vn cedaço ralo, y echen buena miel, y cuezanlo hasta que se haga bueno, y casi caliente lo echen en sus caxuelas, para que alli se yele. La otra manera es mas costosa, mas es noble, y delicada, que es abrir los membrillos, y sacarles todo lo de dẽtro, y maxarlos bien en vn mortero, y ponerlos en vna prensa, y sacarles todo el çumo, y colarlo, y reposse, y aparten lo claro, y cuezanlo con açucar, hasta que espesse, y si espessar no quiere, echenle vna goma que llaman alquitira, que lo quaxarà muy bien, y ella es pectoral: y si và deshecha esta goma en agua rosada, ù de azahar, ò qualquier otra agua cordial, y bien oliente, es muy mejor, y à vueltas le pueden echar algo de almizcle, y si à vuelfas le echan à esta conserva vn poco de açafran, tomarà linda color, y es sano, y alegra, y al cozer echenle vnas raxas de canela fina: las quales saquen despues, y esto hecho, echenlo en vnas tazas de vidrio. Las propiedades suyas son muchas, y muy buenas. Comidos ante toda vianda, restriñen el vientre, y por esso se los deuen dar para que los coman à los que tienen camaras. Y comidos sobre la viada, hazen lo contrario; y por tanto los q̃ tienen necessidad de hazer camara, comanlos despues de comer. Lo mismo hazen sus conservas, y confortan el estomago, y el coraçon. Verdes son contrarios à toda ponçoña, assi ellos comidos, como su çumo puesto en la mordedura de alguna ponçoñosa cosa, y aun el olor dellos, quita la fuerça à toda ponçoña, y por esso es bueno contra la yerva de ballesteros, si los comen los que estàn heridos de ella, y lo ponen encima, impide el vomito, y restriñe la sangre à los que la escupẽ. Assados debaxo de rescaldo, son muy buenos, mas no tienen tanta virtud para restriñir como los crudos. Comidos sobre beber, impiden la embriaguez. Cocidos so el rescaldo, y echados en vino, sõ mas blandos, y de mejor digestion, y assi los deuen comer los flacos de estomago. Verdes dàn apetito, y à quien mucho los vsa comer, causan vna passion, que llamã colica, y dolor de los nervios, y retienen los menstruos de las mugeres. Las pepitas dellos son muy buenas para blandir la garganta à los que estàn roncos. El velllo 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 membrillos hechos tajadas en el azeyte, esto restriñe, y es confortatiuo, es para contra las camaras; y vomito muy singular emplasto, en el estomago, vientre, riñones, y pulsos; y si se hazen en azeyte de arrayà sera mas restrictivo. Destos arboles se hazen buenas cerraduras, y espessas, para q̃ bestias no entren en las heredades, y son prouechosos de fruto.

Propiedades de los membrillos.

CAP. XXXI. *De los Mançanos.*

SOn los Mançanos de muchas maneras, que vnos son invernizos, que madurant tarde su fruto, y otros tempranos, otros agrios, y otros dulces, y en cada manera de aquestos ay muchas diferencias, mas la labor toda es vna, sufrẽ qualquier ayre, ò caliente, ò frio, ò templado, mas mejor se haze en lo templado: si en lo caliente los han de poner, ò quieren regarse mucho, ò tener tierra humeda, y mejores son donde la tierra es tan sustanciosa, y gruessa, que no tiene necessidad de regarse, que no donde se riega. Destos arboles ay vna casta de pequeños, y aũ estos se hazen buenos en sitios grandes, y madurcan alli mas temprano, son de buen olor, y muy prouechosos para enfermos que dan apetito, y confortan, dan mas fruto quando son viejos. Destos mançanos los que maduran al Invierno, 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 en cerros, y si en cerros los ponen sea àzia Mediodia, salvo si la tierra no fuere muy caliente, si en tierras secas, ò arenisças, ò calientes, se han de poner, rieguenlos, q̃ otramente no dàn fruto, y el que dàn sale desmedrado, desequido, y cocoso. Quierẽ tierras gruessas sustanciosas, con tal que tengan humor: ponense en dos tiempos, que en las tierras calientes, y donde no se hà de regar los ponen por Octubre, y Noviembre, y si es tierra fria por Enero, Febrero, y Março; mas si se pueden regar

quan

quando chicos, mejor postura es de ellos por la Primavera, que por el Invierno, q̃ es el fin del Otoño. La vna manera de el poner dellos, es de pepitas, hanlas de coger de fruta sana, y crecida, y bien madura, y de arbol nueuo; que los mẽçanos sõ arboles que viuen poco tiempo, y à la vejez llevan la fruta desmedrada. Pongan las pepitas, como dixe que auian de poner las de los mẽbrillos, y de aquella manera las aderecen, digo, de regar, y escardar; y desque estèn algo bonitas, traspongãlas donde han de estar, enxerirã de qualquier otra fruta que quisieren, de mançanos, ò peros; y si antes que los trasplusierẽ estuvieren tales que puedan sufrir enxertos, muy mejor es enxerirlos allí, y desq̃ presos trasponerlos. Ponense tambiẽ de ramo desgarrado, mas esta tal posturas, las mas vezes no acierta, y lleua tarde. Pónense asimismo de los barbados que nacen al pie, y mientras mas lexos estàn del arbol, son mejores, y aun todos los arboles es assi, y donde estos no ay, en lugar de ellos, en mançanos montes chiquitos, enxieran buenos mançanos; y desde vn año que estèn presos, trasponerlos, si mãçanos no ay, en peruetanos, que este arbol dà, y recibe todas las maneras de enxertos, que dixe arriba. Enxierense bien todas maneras de mançanos en ciruelos perales, peruetanos, espinos, mẽbrillos, duraznos, alamos, plátanos, sauzes, segun los tiempos que dixe arriba; y enxertos en sauzes no lleuan pepita, y pueden bien en vn tiempo tener muchas maneras de frutas. Los enxertos en perales, ò membrillos serán mejores, enxertos en arrayanes: lleuarán las mançanas verdes; puedẽse en ellos enxerir olores, mas mejor en rales que de otro arbol (como diremos à su tiempo) y en los mãçanos por tener la corteza gorda, es muy facil enxerir de escudete, y coronilla, y aunque todos son buenos enxertos, estos son mejores. Quãdo chicos se han de regar pocas vezes, y cada vez queden bien hartos de agua, y cauarlos al derredor, y procuren q̃ echen las rayzes algo hondas, que siempre procuran echarlas somera; y assi quãdo los escauaren, les quiten las barbas que tienẽ en la sobrehaz; y porque si tienen la tierra dura en el Estio, se para empedernida, cada mes del Estio las labren, y amollenten la tierra, y quando mayores vna vez en el Estio, y otras dos, la vna entrando el Invierno, y la otra à la Primavera, mas quando son grãdes, no tienen necesidad de cauarse; y por esto estos arboles son buenos para prados de yerva, pues no hã menester cauarse, pero haralespronechò si les enhan estiercol podrido, embuelto en ceniza. No se quieren regar muchas vezes, y quando los regaren, hartenlos de agua. Al trasponer vaya à veinte pies vno de otro, no digo de los enanos, y vaya el hoyo hondo, quanto quatro palmos en la tierra humeda, y en seca cinco. Tenga el pie alto quanto medio estado, porque en quanto ser pudiere con la rama cubrã el pie, y si la naturaleza del tal arbol lo sufre, sea copado, y no tenga mas de vn pie; y si mas tuviere, no se junte el vno al otro por causa que luego se causan enfermedades, mayormente hormigas. Para las enfermedades que tienen de hormigas, y gusanos, saquenlos con vn clavo de latõ, y no naceràn. Y para la oruga, miren los remedios dichos enlas generalidades. Tã bien los gusanos, y hormigas mueren haziendo barro con estiercol de puercos, y hiel de vacas, ò con orinas de hombres, embarrar donde estàn, ò vntando bien aquello con hiel, que quede bien empapado donde estàn; y si tuvieren gusanos los mãçanos, escavenlos bien en el Invierno, y echen en el escaua estiercol de cabras, y orines de personas, y estè assi vnos diez dias, y despues echenle mucha agua fria de noche, y moriràn, y para las hormigas de agua de torvisca. Si quando los ponen vntan las rayzes con hiel de vaca, ò cebolla albarrana, no naceràn gusanos. Si se les suele caer la fruta, escauenlos, y en la mas honda raiz hiendanla, y metan vn pedernal, y no se les caerà: si cargan mucho de fruta, quando està menuda entresaquẽ la mas desmedrada, y dõde està mas espessa. En las tierras frias, si las mançanas se les caen, echen en el escaua estiercol, ò orina de puercos. Cortenlos todos los renuiejos, y resecos, y los ramos espessos, y los que estàn juntos con otros, y los pimpollos que echan al pie, que estos arboles viuen poco tiempo, y menos los que maduran temprano que los tardios: y menos los dulces que los agrios; y si esto no hazen, menos tiempo viuen, que siendo limpios, y bien tratados, y quando son viejos dàn poco fruto, menudo, cocoso, ydesmedrado, y quando esto vieren, cortenlos, y en su lugar pongan otros nueuos que seã buenos. Verdad es, que enxertos en peras serán de mas larga vida, y de mejor fruta. Dize Abenc. que si vnas mançanas que ay coloradas, quando estàn verdes las escriuen con buena tinta, y quitando la tinta, quando estàn bien coloradas, quedarã las señales de las letras blancas. Y dize, q̃ si entre los granados ponen mançanos, q̃ se

Mãçanos como se ponen.

Mançanas como se harán coloradas.

ſe haràn las mançanas coloradas, y mucho mejor ſe hara enxiriendo los mançanos en granados, paſſandolos por granados; y ſi en el eſcaua del mançano puſieren eſtiercol de cabras, y vino añexo, lleuaràn las mançanas coloradas, y matarà los guſanos del arbol. Dize el Crecẽt. que ſe hazen coloradas enxertas en moral. Si en la tierra caliente ſe les cae la fruta, echẽ en el eſcaua eſtiercol de puercos en el principio del Invierno. Ay vnos mançanos que maduran à la Primavera, dize Teofraſto, que mejoran los tales mucho la fruta, ſi los riegan con agua tibia. Las mãçanas maduran en el Verano, no ſe guardan mucho, y por eſſo no las han de coger haſta que eſtèn bien maduras, mas las que ſe cogen en el Invierno, como ſon muchas maneras de peros, y camueſſas, y perazas, ſi ſe cogen para guardar ſean algo tenientes, que no vaya ver dones, y pueden ſe guardar como los mẽbrillos entre ceuada, centeno, paja, ò yeſo, èn vna camara fria, donde no entre ayre, tendidas ſobre paja, y cubiertas encima con paja, ò metidas cada vna en vn pucheruelo pegado, y embarrado encima. Eſto es donde ay pocas, y ſon preciadas, y emborverlas en vnas hojas, y embarrarlas encima, y ponerlas en lugar enxuto. Verdad es, que las mãçanas de el Invierno, con ſer cogidas àmano, ſin liſiõ ſe guardan 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 eſtèn àzia arriba.

Mançanas como ſe guardan

Hazeſe vino de mançanas que llaman Sidra, quando eſtàn bien maduras, y dulces, cogerlas, y maxarlas en vn axaraiz, y echarles en agua alli, y poner ſus prenſas para que ſe eſcurra, y echarlo en ſus yaſijas pegadas, echen poca agua, y ſaldrà muy buena ſidra, y deſpues echen mas para deſpenſa, como quien haze aguas. Es vino de buen olor, y haze digerir biẽ, mas no es de mucha dura, y quita mucho la ſed. Eſto hazen muchos en Vizcaya. Hazeſe aſsimiſmo vinagre dellas, cogiẽdolas antes que maduren, y ſi las ay monteſes ſon muy mejores, y amõtonarlas quatro, ò cinco dias, y deſpues echenlas en vna tinaja, y echenles agua de fuente, ò llovediza, y cubran la vaſija vn mes, y dẽde adelante ſaquen por baxo, y ſerà vinagre, y echen tanta agua por encima quãto vinagre ſacaren, y ſerà bueno, y no faltarà. Las mançanas q̃ maduràn en el Inuierno, ſon buenas, q̃ conforta el eſtomago, y miẽtras mas oloroſas ſon mejores, y mas confortatiuas que quitan el calor dàn apetito, y ſon buenas contra el vomito. Las que maduran temprano, ſi las vsa à comer mucho, dàn dolor de niervos, y aunque en alguna manera todas lo tengã mucho mas las que maduran à la Primauera. Las que no tienen olor, y ſon aſperas de ſabor, dañan el eſtomago, y aun el cuerpo, y hazen cauſar muchas enfermedades, mayormente quartanas, y otras enfermedades que proceden de flegma. Las azedas ſon de ligera corruocion; verdad es, que todas confortan eſtomago, mas mucho mas las oloroſas. Las hojas, y ramos y corteza, tienen virtud de reſtriñir. Las mançanas maxadas conſueldan las llagas, y aun retienen los humores que vàn à ellas, y todo ello es bueno contra las ponçoñas.

CAP. XXXII. *De los Naranjos, Cidros, Limas, Limones, Toronjas, y Zamboas.*

LOs Naranjos, y eſtos otros arboles de ſu naturaleza, y calidad, ſon arboles muy gracioſos en ſu verdor de hojas, olor de flor, viſtas, y provecho de fruto, y en todo muy agradables, y provechoſos. Digo q̃ ſon tales, q̃ no ſe puede dezir ſer perfecto jardin, donde no ay algunos arboles, mayormente naranjos; y aun eſtos entre todo genero de arboles ſufren tierras algo mas frias que los otros, y aunque en ſus maneras ſon muy diferentes, ſon muy parecidos en la labor. Todos quierẽ ayre caliente, ò templado, y ſi los han de poner en lugares que declinan à frios, ſea en ſolanas, y lugares abrigados del frio, mayormente del ayre Cierço, y de todo ayre que ſuele elar en aquella Region q̃ los ponen; y en quanto ſer pudiere ſiempre los pongan àzia el Sol, y ſi la tierra fuere fria cubranlos bien en Invierno. Mas eſto ſepan, que ſino los pueden bien cubrir todas las vezes, mejor ſerà dexarlos ſiempre deſcubiertos, porque eſtando acuezados, menos daño les hará el frio, q̃ ſi eſtuvieſſen vn tiẽpo guardados, y otros no, mas ſi pudiere ſer que en las tales tierras eſtèn cubiertos todos los Inviernos, mejor es, porque no ſe les yele nada, y aſſi darà mas fruto, y mejor: eſto digo para en las tierras templadas, ò frias, porque en las calientes, y abrigadas, no ay neceſſidad de cubrirlos en tiempo alguno. Es bien hazer vnas ramadas muy eſpeſſas ſobre vnas horcas, y aſsi eſtaràn los arboles defendidos, y podràn por baxo gozar de ſu viſta dellos. Quieren riberas de mar mas que otras partes, y en ellas ſe hazen

muy

muy buenos. Quieren mas valles, y laderas que cerros: y ſi en laderas los huvierē de poner, ſean acanelados como valles àzia el Sol, porque en todas maneras tēgan defendidas las eſpaldas, y lados de el frio. Son mejores en tierra grueſſa, con tal que ſea tierra ſuelta, que en tierra flaca ni floxa (aunque qualquier manera de tierra ſufren) cō tal, que ni ſea barrial, ni areniſca, y todos eſtos arboles quieren tierra que tenga vīrtud, y ſuſtancia, y negra, y tal tierra les cumple que embeba bien el agua, porque quieren regarſe mucho, que ſi los riegan muchas vezes, y biē hazenſe mas ſanos, y mas alegres, y mas frutiferos, y ſino es tierra grueſſa, no bebe bien el agua, y eſtaſe encharcada, y hazelos enfermar, y parar amarillas las hojas; y para eſto ayuda mucho el eſtiercol, lo qual han ellos mucho meneſter, con q̄ ſea bien podrido; porque con ello ſe para la tierra mas hueca, y ellos medran mucho. Y porque toquen en el regar, ſi es Invierno, querria yo que no tocaſſe al trōco del arbol: eſto ſe entiende, ſi es tierra enque ſe yela el agua, ſino q̄ eſtè el arbol atetillado, y que el agua ande apartada del pie; y eſſe provechoſa para regarlos en Invierno agua que no eſtè muy fria, ſi uo de pozos, ò fuentes. Los tiempos mas propios para los poner, ſon por Febrero y Março, y los que ſe ponen de ſimiente, ſe pueden bien ſembrar por Abril; y ſi es tierra fria por Mayo, y ſiempre los pongā quando eſtà ſimiente de perfeta maduracion; y mientras mas calor huviere, mas preſto naceràn, con que les dèn humor ſuficiente. Pues para poner bien los naranjos, hagan deſta manera: Hagan vna hera larga, y angoſta, y vaya cauada honda haſta la rodilla, porque eſtos arboles echan honda la raiz, eſtè mollida, y eſtercolada con eſtiercol podrido, y allī pongan los granos cada vno en ſu agujero, hecho cō vn palo hondo, quatro ò cinco dedos, y aya de vn agujero à otro, ò cinco, ò ſeis dedos, y los mas lexos à palmo, y alli pōgan los granos de las naranjas, ù de qualquiera de los otros arboles, dizen que vayan las puntas àzia baxo (no sè por què) pues dellas ſale el cogollo, y es bien, que en naciendo vaya derecho àzia arriba. Dizen mas, que ſi ponen quatro, ò cinco granos juntos, que ſalgan por eſtrecho, q̄ de todos ellos ſaldrà vn tronco, como dixe en el capitulo de las palmas (digo, lo que dizen algunos Agricultores) mas no tengo por cierto, ni lo vno, ni lo otro. Dixe, que la tierra para hazer hera, auia de ſer muy eſtercolada, con eſtiercol muy podrido, y alguna ceniza, deshecha en agua, no cernada, que yà no tiene virtud. Lo miſmo digo para dōde ſe han de traſponer: y ſi eſtos granos vſaren regar con agua, que eſtè vn poco tibia, que aya perdido el frio, ò con agua de pozos, ò fuentes, entretanto que ſalen calientes, naceràn, y creceràn mas preſto: y ſi los sēbraren en tieſtos, tengan buē hondo, y anchura, q̄ echā bien hōda la raiz. Muchos vsā poner la naranja entera: pareceme q̄ no hazen bien, porq̄ los q̄ anſi nacen, por eſtar juntos, nacen, y crianſe deſmedrados; y ſi es naranjo, ò lima azeda, y por governarſe el grano en lo azedo, ſalen deſpues muy azedas; y ſi quieren poner alguna naranja, lima, ò cidra, vaya magullada, y anſi naceràn mas preſto, y aun muchas vezes las naranjas, limas, cidras, y otras frutas q̄ eſtàn en los arboles quando ellos brotā, brotan los granos q̄ tiene la fruta dētro. Es bien ſembrar entonces aquella fruta, aſsi como eſta, y naceràn mas preſto, y mejor. Y ſiempre para ſembrar eſcojā de las mejores en caſta, ſabor, y grandeza, q̄ ſeā los granillos gordos, y ſazonados; q̄ ſi pudieren auer Cordoveſas, pues aquellas en Caſtilla tienen mas nombre, las pongan. Toda ſimiente ſe ha de buſcar, y traer de donde ſea mejor, no ſiēdo muy diſcordes los ayres, y tierras. Eſtos arboles ſe hā de limpiar, y eſcardar de yerva quando ſon chiquitos, y remollirlos, q̄ tengan la tierra hueca. Hanſe de traſponer àdonde hā de eſtar à los tres años, y no los traſpongā antes, porq̄ no ſon muy ſeguros, y mejores, y ſea la tierra qual he dicho.

El tiempo de poner naranjos.

Los cidros las limas, y azamboas, prēden mejor de eſtaca, ò ramo deſgarrado. Dizen, que ſi ponen los ramos deſtos arboles de punta, q̄ prēden, y ſalen enanos, y eſtos tales tienen mucho aparejo para cubrirlos en el Invierno. Puedenſe traſponer eſtos arboles, aunq̄ ſean bien grandes, deſmochandolos bien, que quedē en ſus horquillas, ycō ſus rayzes principales en buenos hoyos, y con ſu tierra bien eſtercolada, y podrida, y piſada, y regandolos ſuficientemente, como los vi traſponer en Cordova, deſde S. Aguſtin al patio de la Igleſia Mayor. Los que deſtos arboles ſe traſponen, ò deſgarrados, ù de eſtacas, dizen que es bueno para que vayā em barrados con eſtiercol de novillos, y cortadas las eſpinas. Su traſponer dellos ha de ſer, que en las tierras muy calientes ſea deſpues de mediado Enero, y en las templadas por Febrero, y en las frias por Março, y rieguenlos bien: mas por mejor tengo la poſtura por Octubre, y Noviembre, ſi

la

la tierra es caliente, y temprana. Al traſponer ſean los hoyos hondos, porq̃ hazẽ muy hondas las raizes, en las tierras frias los ponen en vnos grandes tinajones, en vnos carretones baxos, y de dia, y quando haze buen tiempo los ſacã al Sol, y quando haze frio, y por el Invierno los meten en alguna camara abrigada, mas eſtos hã meneſter que los rieguen en el Invierno con agua reziente de poço, ù de fuente, ò que eſtè vn poco quebrantada al fuego; y que les echen pro de eſtiercol, porque no dexe elar la tierra, ni las raizes. Puedenſe tundir, y hazer meſas dellos, como de arrayhanes, quieren mucha labor, que ſean cabados muchas vezes, y limpiarlos de los reviejos, y reſecos, y aſsi lleuaràn mas, y mejor fruto, y en Invierno ſe han de cubrir mucho de tierra, porque ſi ſe elare el tronco le puedan eſcauar, y jarretar por baxo, para que torne, y mientras mas alta eſtuuiere la tierra, menos daño harà el yelo al tronco, y raizes, y es bien echar mucho eſtiercol al pie; porque no dexe elar el pie del arbol, mayormente ſi eſtà en vmbria, quando ſe yelan cortẽles todo lo elado, y lo que eſtà negro, ò ſe para blãco, porque torne à echar preſto nueua rama. El cortar ſea con vna ſerrucha, porque quede mas igual la cortadura, y aliſarla deſpues con vn cuchillo, no quierẽ eſtàr apretados mucho vnos cõ otros, ni entrepueſtos entre otros arboles, ſino ſon arrayhanes, que à los vnos las eladas les haze prouecho, y à los naranjos daño: y ſi ellos ſe cubren, à los demàs hazen daño, à los otros les puede venir daño de la mucha agua, y à los naranjos es prouechoſa, porque con el abundancia della lleuã mas fruto, y mejor, mayormẽte en las tierras caliẽtes, eſpecialmente las limas, q̃ en vn año lleuarã cinco, ò ſeis frutos, q̃ vnos eſtàn en flor, otros chicos, otros mayores, y otros en perfeccion, y nunca les falta azahar: Esles prouechoſo eſtiercol muy podrido, mayormente ceniza de calabaças, y quemar las matas de las calabaças, y echarles ſu ceniza al pie, y todo eſtercolar ſea en principio de Invierno. y dizen que les es muy prouechoſo ſoterrar cuernos de carneros al pie del arbol, y aun ſi eſtã los arboles algo enfermos cõ ellos les irà muy mejor. Enxerirſe vnos en otros, como los naranjos en limas, y limas en naranjos, y en naranjos, y cidros, y ſi es de hẽdido, puedeſe ſer por Março, Abril, por Mayo de coronilla, por Iunio de eſcudete, en ierenſe biẽ de ſus pepitas, con barreno, ò entre cortez. Ya en todo enxerto de pepita vaya la pũta àzia fuera, porq̃ pueda mejor brotar, y ſino es freſca tengala en mojo quatro, ò cinco horas, porq̃ enternezca: dize Paladio, q̃ ſe enxieran en peral, y moral, y de la miſma manera ſe enxierã en mẽbrillos, y maçanos (como dize Abẽcenif) y dize el miſmo, q̃ ſi enxierẽ cidros en granados, que ſe hazen bermejas las cidras, y de muy lindo color. Y ſi enxierẽ los limõcitos q̃ llamãcetis, en narãjos, ò cidros, ò en limas, ò en põciles, ſe haràn muy mayores, y mientras mas vezes los enxieren, mas gordos ſe hazẽ, y muy mejor es que los enxieran en cidros, porque toman mejor olor, y labor, y enxertos eſtos arboles en ſauzes, ò mimbreras, no lleuarã pepitas. Enxertos todos eſtos arboles en cidros, lleuaràn el fruto mas oloroſo, y mayor, mas ha de ſer como dixe antes que los cidros ſe traſpongan, y ſino han ſido enxertos antes de el traſponer, vayan muy hondos, como dixe arriba, digo los enxertos; porque ſi lo alto ſe elare, torne a echar de ſoterra, y por encima de donde fue enxerto otros nueuos pimpollos, y ſi eſtà tan alto que no les alcança la tierra, recinchẽles vnas eſteras, y traspos para el Invierno, demanera que ſe cubran por donde fueren enxertos, y ponganles ſus ſubſtinentes, y rieguenlos mucho, que dizen, que mientras mas ſe riegan, que menos ſe yelan, con tal que el agua ſe embeba toda, que ſi el agua quedaſſe al pie, ſe elaria, y dañaria à los troncos, y por eſſo es bien que en Invierno tengan vn caño al pie, por donde les echen agua, y anſi podràn eſtar acogombrados quanto alto quiſieren, y por el caño entrarà el agua à las rayzes, que cubran la boca del caño por que no entre ayre por ella. Las cidras, y limas, ſe plantan mas al Medio dia que los naranjos, porque ellos les tengan las eſpaldas àzia el Cierço. Es para ello neceſſario, ſi eſtàn en tierras que ſe ſuelen elar, que porque mas lo quema el viento, que tenga muy altas paredes que los defienda, y otra defenſa dirè yo de mi parecer, que es mas hermoſa, y es caſi eterna. Los cipreſes ſuben muy alto, y hagan de ellos tres, ò quatro carreras, la vna deſmentida de la otra, y ponganlos a la parte que ſe ſuele elar, 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 pueden echar mugrones como de vides, y de los naranjos ſe echan, mas no tan biẽ, que eſtotros echan muchos pimpollos, y varas al pie,

y

y eſtos ſe pueden tumbar ſo tierra, que vayan acocados, y hanlos de traſponer eſtos à los quatro años, y no antes, aſsi ſe multiplican mucho. Para las enfermedades que tuvieren vean las reglas generales, y ſi les neuare encima, ſacudà toda la nieue, porque los quema, y les haze mucho daño, mayormente ſi ſobreviene yelo q̃ los deſtruye. Si ponen las cidras quãdo ſon chicas en vn año largo, y aran el caño, como la cidra no pene, y hazeſe tã larga como el caño, y aſsi ſe haze en las limas. La flor de los naranjos es de mucha virtud, y olor, y ſi ay mucha cãtidad ſe puede coger, poniendo vnas ſabanas debaxo de los naranjos limpias: de ellas ſacan agua deſtilada, la qual es muy confortatiua por ſu olor, y por ſer caliente para el dolor de eſtomago, y de hijada, q̃ viene de frio, y la conſerua, q̃ della ſe haze con miel (y es mejor açucar) haze lo miſmo: es aſsimiſmo buena el agua de azahar contra los dolores de las paridas, (q̃ llamã entuertos) ſi la beben, y el agua q̃ ſe ſaca de las caſcaras de las narãjas, y de las limas, y cidras quando chiquitas, q̃ ſean de los arboles, es prouechoſa para lo miſmo, aunque no es de tal ſabor. Y ſi à bueltas diſtilan cogollos de cidra y zãboas, haràn lo miſmo. Dañanſe algo las naranjas, digo q̃ ſe enxugan quando viene el nueuo azahar, mas deſpues que viene el çumo à las nueuas viene à las viejas, ſino ſe hã quemado del yelo. Puedeſe el fruto guardar enlos arboles, ſi es tierra caliẽte, ò ſi ellos eſtàn cubiertos, mas los arboles recibẽ daño, q̃ mientras mas preſto ſe les quitã, mas biẽ les hazẽ, mas crecen, y medran, y mas cargan de flor, y fruto. Puedenſe guardar entre arena, ò entre yeſſo; y aun dize entre paja. El azedo de todas es mejor lo delas chiquitas, que llaman ceris, por ſer mas ſabroſo, mas ſuaue, aromatico, y confortatiuo, lo ſegundo lo de las naranjas, lo tercero lo de las limas, quando ſon nueuas, que tienen gentil olor, lo peor es lo de las cidras, y azamboas, q̃ por ſer muy azedo no es para comer, ſalvo por algunos adouos. Las limas gordas, y naranjas ſe pueden hazer en conſerua entera, cozicndolas primero en agua, y deſpues ſecarlas, y eſtrujarlas bien el agua, y cozerlas en ſu miel, ò açucar; mas hãlas de eſtrujar primero el azedo, y deſpues cozidas en agua. Las caſcaras de las narãjas ſe hazẽ deſta manera. Si ſon freſcas, hanlas de cozer primero en vn poco de agua, y deſpues en agua miel, ò agua açucar haſta que eſtèn bien cozidas, y ſe aya bien embebido el agua, y ſino les quitã la flor de encima ſon mas calientes, aunq̃ no tan hermoſas: ſi ſon caſcaras viejas, duras, detenidas, echẽlas à mojar quatro, ò cinco dias haſta q̃ ſe paren gordas, y tiernas, y cuezanlas deſpues rato en agua, haſta q̃ hincãdoles vn gordo alfiler, ſe caygã dèl, y echenlas luego en agua fria para que ſe parẽ tieſſas, y ſaquenlas de alli, y deſque ſe aya enxugado, cuezã, como dixe las otras. Eſta conſerua es muy buena para el dolor del eſtomago, y del viẽtre, y para el dolor de la madre: otros hazen eſtas conſeruas para en bote, muy maxadas en vn mortero de piedra, y cuezanlo con ſu miel, y agua, ò con açucar. Todas eſtas conſeruas no ſon de hazer tanto coſtoſas, quanto ſon prouechoſas, y neceſſarias, y muy mejores conſeruas ſe hazen de las caſcaras de las zãboas, 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, quãdo ſe caen, ſõ excelente conſerua para males q̃ procedẽ de frio: cuezalo primero en agua, y deſpues, como he dicho de las otras. De las cidras ſe haze el diacitron, q̃ es vna conſerua excelente, y confortatiua: Lo azedo deſtas frutas cozido con açucar cõ ſu caſcara, ſe torna dulze, ò echandoles ſal, ò açucar: la pulpa de las cidras es de mala digeſtion, hanſe de comer ſobre comida, y ſi comen mucho dellas, cauſa colica, repoſan mucho el eſtomago, ſus hojas pueſtas entre la ropa le dà buẽ olor. Oler los limones, y cidras verdes, es prouechoſo en tiempo de peſte, y lauandoſe con lo azedo la cara, azeda el cuero, y quita el paño, y alcoholãdoſe con ello los ojos, quita el verdor de la ytericia. El azedo deſtos frutos, ſi es poco, corta la colera, aſſienta el vomito, y deſpierta el apetito, y dà gana de comer: y ſi es demaſiado, le azeda, y corrompe. Si beben vn peſo de vn real de la ſimiente de las cidras con vino, miel, y agua tibia, es prouechoſo contra muchas ponçoñas, mayormente cõtra las mordeduras de los alacranes, anſi bebido, como vntandoſe con ello: y el çumo de las caſcaras bebido; dizen que es bueno cõtra las mordeduras de las viuoras, y maxada, y pueſta ſobre la picadura, aprouecha. Los cidros, y las limas tienen pequeña madera, mas de los naranjos ſe ſacan tablas de gẽtil color, y tez, y de mucha dura para obras muy delicadas, que ni ſe carcomen, ni hienden, ni tronchan. Las ſombras deſtos arboles es peſada, y dañoſa à todas plantas qae eſtuvieien debaxo.

Conſerua de naranjas,

Como ſe ha de hazer el diacitron.

Propiedades de las cidras, naranjas y limones.

CAP.

CAP. XXXIII. De los Enebros.

QVE Planta es el Enebro, y quan mal conocida, y por esso es tenida en poco, quan excelente es su madera, y de quanta dura, quã prouechosa su grana para la salud de las gentes; y como no sabẽ que cosa es, assi no los estiman. Y tienen otra excelencia, que se crian sin regalo, que son arboles montesos, los quales en ninguna manera se pueden hazer domesticos, los quales põgo aqui por sus virtudes, y buenas propriedades. Son semejantes en hoja à las aulagas, en ser assi pungentes, aunque no tãto, sufren ayres calientes, y templados, no se hazen tambien en lo frio, sino fuesse en algunas solanas, aunque en algunas partes se hazen en lo frio. Qualquiera tierra sufren, con que sea enxuta, y aun mejor se hazen en las tierras sueltas, que en las gruessas, y en los altos, que en los llanos, ni valles, pueden los plantar de barbados, ò de simiente, como laurel, salvo que no los rieguen, ni echen estiercol. El trasponer, y poner de barbados, ha de ser antes de los grandes frios; y la postura de la simiente, serà quando las vbillas de los enebros estèn bien prietas, y las de los otros estèn bien rubias, que vnas, y otras estèn bien maduras, no quieren hondo el hoyo, salvo à tres palmos, poco mas, ò menos. Son en las hojas muy semejantes à los cedros, salvo que no son tan agudas, y ellos en su madera, y en muchas propriedades son muy semejantes à los cedros, q̃ si sahuman cõ el cedro, huyen del humo las sauandijas ponçoñosas. Y Virgilio dize, que en los establos donde ay ganados quemen cedro, porque huyan las serpientes; y lo mismo tiene el enebro, y aun es bueno el olor para en tiempo de ayre corrupto de pestilencia, y aũ en algunas partes llaman al enebro cipres macho; y la Glossa de Nicolao de Lyra, sobre el capitulo nueue del tertio Regũ, dize, que ninguna serpiente se llega à la sombra de los enebros, y por esso es seguro dormir debaxo dellos; y si friegan las vbillas en la mano, ò las huntan con azeyte de enebro, que no las morderan las serpientes põçoñosas, y 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 dura; y si es cortada con tiempo, y sazon, jamàs se envejece, ni carcome. Ay dellos grandes, y pequeños; y à los grandes llaman machos, y lleuã 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, q̃ es la sabina, no hablarè della agora.

De los enebros grandes se hazen obras muy ricas, y en maderamientos excelentes, y de mucha dura, como de los cedros, y duran mucho tiẽpo sobre tierra sin corrupcion, y aun so tierra. Sõ arboles caliẽtes, y no dura sobre ellos yelo, nî nieue. Si hazen arcas de su madera, son muy buenas para que no aya polilla en la ropa que alli guardaren. Suelen hender la madera de los enebros, y hazen dellos tablas delgadas, por ser esta madera de tanta dura, q̃ se hazen bien della Imagenes, retablos, aunque pequeños: hazenle desta madera cucharas, y son prouechosas para la boca, y aun si assan carne en vn palo de enebro, con que sea seco, y viejo, le darà gentil olor, y sabor. Si quierẽ que suba en alto, monden, y quiten los ramos baxos Ay como dixe machos, y hẽbras, son enanas, que no crecen. Los machos hazen pie, y destos es buena la madera. Estos arboles no tienen necessidad de regalo ninguno, aunque no les harà daño si los limpiaren, y cauaren hasta que crezcan en alto. Las vbillas dellas son muy buenas para la tosse de causa fria, y dolor de pechos, que le ablandan, y ayudan à digerir, y desopilar las opilaciones frias, y las azedias, aprouechan al dolor de la hijada, y cõtra las paperas; y para todos estos efectos se han de comer en ayunas, y cociendolas en vino; y bebiendolo assi tibio, alimpia las opilaciones frias del higado, y mata las lombrizes. Y porque las enebrinas son muy calientes, si son muchas escalientan el celebro, y riñones, y por tanto vsenlas tẽpladamente, y son mejores para los fiematicos, q̃ para los colericos, ni siguinos y assi esfuerça el estomago, y haze muy buena digestion, y muy buẽ pecho, y voz; y con las lagrimas de los ojos que viene por frialdad, y flaqueza de la cabeça, y aclaran, y conforran la vista, ayuda en el entendimiento q̃ està entorpecido por muchas humedades; y si ay fluxo de humores se restriñen, dà buẽ sueño de biẽ dormir, crian buena sangre, y ayudan mucho à la digestion, y son buenas contra la ponçoña comida, y bebida, y contra sus fiemas, y melancolias, y contra las ventosidades. Botan las arenas de los riñones, y bexiga, y aprouechan contra las enfermedades de los miembros interiores que vienen de frio. Hazen orinar; y si los compañones estàn dolientes por causa de frio, los fortalecen. Impiden la perlesia, y apo-

Las propiedades de las enebrinas.

Para la tos, azedia, dolor de hijada, y opilaciones

plexia, y aun la ſanan, y ſon buenas contra todas las enfermedades que vienen por mucha flema, ò frio, y conſeruan mucho la ſalud. Y para todo eſto es bien tomar ocho, ò diez dellas, y no mas quando ſe van à dormir, ò à la mañana en ayunas, hanlas de tomar en Inuierno; ſu coſecha dellas es por fin de Setiembre, y por Octubre, y Noviembre hazen mudar la toſſe, y arrincar bien del pecho, que ſon buenas contra las frialdades de el pecho, y de la madre, y deſpiertan la regla à las mugeres que la tienen detenida, mas no las vſen las preñadas, que por ſer muy abridoras cauſan abortatiuos; yſi las vſan mucho hazen orinar ſangre, comidas quitan el mal olor de la boca que viene de el pecho, y dan buen olor al huelgo, que ſon aromaticas, reſtauran la memoria que eſtà flaca, por las humedades de la cabeça. Lauandoſe las partes baxas con cocimiẽto de enebros, y de ſu grana, aprouecha mucho contra las almorranas, y higo, ſecas eſtas enebrinas, y hechas polvos, y bebidas en vn poco de vino por las mañanas hazen lo miſmo, mas no en tanta perfeccion, y deſopilan el higado, y bazo. Son de mas perfeccion en ſus operaciones, y propiedades, las que ſon de natura prietas, que las rubias, que las prietas ſon de los enebros que llaman hembras, que ſon baxos. Si hazen fomentacion del cocimiento, aprouecha al mal de la madre; y ſi cuecen ſus ramos, y vbillas todo junto en vino, ò en agua: y aſsi caliente lo echan en alguna vaſija que tenga ſabor de moho, y tapen la boca que no ſalga el vapor, lo quitarà todo, ò traygan la vaſija al rededor, porq̃ande à todas partes, ò meneenlo bien con vn lauador. De la madera de los enebros verdes, quemandola en algo, cabe donde puedan coger lo que corriere, ſe haze vn licor que llaman azeyte de enebro, es bueno para huntar las animalias que eſtàn roñoſas, yaũ para quitar los guſanos donde eſtàn huntandolos con ello, y aun es bueno contra las mordeduras ponçoñoſas, y contra los empeynes. Y puеſto en la muela que duele, quita el dolor, y haze desflemar. De la goma, ò reſina que ſale dellos, ſe coge la graſſa para los que eſcriuen en pergamino, porque la tinta no corra mas de lo neceſſario, y para hazer bizmas cõtra el vomito, y camaras; yſi la beben, ſana la toſſe, y es muy bueno para los que eſcupen ſangre. Las vbillas ſon buenas (ſi las vſan) para las mugeres que ſuelen tener ahogamiento de madre. Dize Partolome de Inglaterra, y el Vincencio en la gloſſa del Pſalmo: *Ad deminutum cum tribularer*, que ſi cubren braſas de enzina (y ſea nueua) con ceniza de enebro, que eſtarán viuas vn año entero. Si de azeyte de ſu grana (lo qual ſe haze como lo del laure.) bebiere cada dia vna dragma, vale contra la quartana, y piedra de la vexiga, y riñones, y contra la gota coral, y es contra el paſmo que viene de frio, y contra la perleſia, huntandoſe con ellos los miembros que eſtàn paraliticos, y deſopila muchos humores. Quita los piojos, y liendres huntandoſe con ello; y lo miſmo haze el azeyte que ſe haze de las rayzes, y madera; y vſando las vbillas, aprouechan contra la gota coral, ò mal caduco.

CAP. XXXIV. *De los Nogales.*

LOS nogales ſon anſi dichos de vna palabra Latina, *nocere*, que en Caſtellano quiere dezir nocir, ò dañar. Porq̃ ſon arboles que con ſu ſombra por ſer peſada hazen mucho daño à los otros arboles, y plantas que eſtàn debaxo dellos, y aun tambien à las perſonas, que ſi vno duerme debaxo de algun nogal, ſe leuanta peſado, y con dolor de eſpaldas, y cabeça; y aun las hortalizas à quien alcança la ſombra de los nogales, ſiempre eſtàn deſmedradas, y de mal color, como enfermas. Es biẽ que deſpues que los nogales ſe han deſpojado de la hoja, la quiten toda de allí, ſi han de ſembrar nueua hortaliza de ſimiente, porque la hoja aſsi mezclada daña mucho, y es bien hazerla eſtiercol, y no hará daño, o no tanto. Qualquier ayre ſufren, mas en lo caliente quieren tener agua. Hazenſe mejores en lo templado, y muy mejores en lo frio. Quieren tierra prieta, ſuelta, y en la grueſſa ſe hazen buenos, mas en ninguna manera los pongan en barrizal, que perecen, mas ſino ay otra tierra ſino barro, dõde los han de traſponer, hagan vn hoyo, y hinchanle de buena tierra, y alli traſpongan el nogal, porque al prender las rayzes no toquen en el barro, vaſsi ſe emendarà mucho la cõtrariedad del ſuelo, y el nogal crecerà bien; y ſi eſto no hazen, ſean ciertos que quantos en barrizal puſieren, ſe perderá. Quieren eſtar cerca de agua, verdad es, que ſi la tierra es ſuſtancioſa, mejor les es que donde ſe riegan, y antes tengan agua corriente al pie, que encharcada. Quierẽ valles, y lugares à pie de cerros; y ſi en cerros los ponen, ſean en valles que ſe hagan en los miſmos cerros. Ponẽſe en dos maneras. La vna de ramo como las higueras, y ſean ramos viejos, y queden algunos cogollos de fuera, que falſa es la opinion

Nogales como ſe han de poner.

nion 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 codo debaxo, de que salgan las rayzes; el qual vaya algo picado cõ vn cuchillo, y aprietẽle bien la tierra. El tiempo en que de ramo se han de poner, es por Enero; y si es tierra fria, por Febrero; y si de nuezes los ponen, que es la mejor postura, aunque de ramo se haze mas ayna, se pueden poner desde que se han cogido hasta todo el mes de Enero, y Febrero, auiendo cõsideracion, que si la tierra fuere caliente, los pongan por Nouiembre; y si es fria, por Enero, ò Hebrero, mas los que por Nouiembre se ponen, estẽ algun dia al Sol, porque se les enxugue vna humedad dañosa que tienen; y si las han de poner para no trasponellas despues, hagan vn hoyo hondo, quãto à la rodilla, y pongãlas alli en cada hoya la suya, y cubranla hasta quatro, ò cinco dedos; y quanto fuere creciendo, assi vayan cubriendo el pezito; y si las han de trasponer, no las cubran so tierra mas de vna mano, y ponganlas todas, la juntura àzia baxo, y rieguenlas de manera, que ni les falte humor, ni estèn muy humedas, ni encharcadas; y quando ponen las nuezes, pongan primero debaxo vn casco de texa, para que tope la rayz en ella, y doblarà, y de alli echarà muchas rayzes. Esto es bueno para las que son para trasponer, y no para las que ponen para quedar alli; y no vaya la texa junto cõ la nuez, sino que aya tierra mollida en medio, quãto à dos, ò tres dedos; y las que ponen por Febrero, esten dos dias à mojar en vn poco de agua, para que nazcan mas presto. Dize Abencenif, que si cinco dias antes que las pongã, las ponen à mojar en orina de vn moçuelo, de hasta doze, ò catorze años, que despues lleuarán las cascaras tã delgadas, q̃ las quebranten con los dedos. Y dize Paladio, que lo mismo harà, si al tiẽpo del poner les quebrãtan la cascara tan sutilmente, que el meollo no reciba perjuyzio, y le embuelvan vnas lanas carmenadas, porq̃ las hormigas, ni gusanos no lo coman: y assi la entierren quanto vna mano, y la rieguen. Mas yo he puesto almendras, y nuezes, sin cascara, y sin lana, y nacen mejor q̃ con la lana. Y si ya està el nogal que lleua fruto, y quieren que lleue las nuezes las cascaras delgadas, rieguenle por vn año entero con lexia fria, cada mes tres vezes. Esto aprouecha, siendo nouecito, y no quando ya es grande, y viejo. Hanse de trasponer, quando ayan dos, ò tres años, mas si los trasponen à lugar dõde aya peligro de ser roydos, no los trasporgã, hasta que estèn tan grandes, que no les alcãce bestia ninguna, y yo los trasplse de diez años, y salieron muy singulares, y sin poderles dañar bueyes. Hanlos de desmochar para trasponerlos, y dexarlos en las horquillas: esto es si fueren grandes, que à los chicos no. Quieren lleuar las rayzes quanto mas enteras ser pudieren, mayormente las barbajas quieren el hoyo muy hondo, y ancho, y grande, para que pueda estender las ramas, que el nogal antes se procure campero, que alto, por el grãde peligro del coger. Y si es tierra caliẽte, ò seca, sea la postura por el Inuierno; y si fria, y donde se pueda regar por Enero, y Febrero; y aun si es muy frio lugar por parte de Março; y mientras mas vezes los trasponen siẽdo chicos, tãto mejores se hazen; y al trasponer, embarren la rayzes con estiercol de bueyes. En las tierras frias quieren ceniza las rayzes, y en las calientes cieno, que el estiercol escaldalos. Tengã el pie hasta las ramas de altura de vn estado. Quando pequeños hiendan la corteza de alto à baxo, como dixe en las higueras, y engordarà al pie. No tienen necesidad de cauarse, ni de otra labor, salvo de entre sacarlas ramas espesas. Mas dize Paladio, que si desde chicos los vsan a cauar, y escauar, que no se haràn huecos; y para esto aprouecha tambien hender algo del arbol desde la horcadura hasta abaxo, mayormente si la horcadura es llana (como dixe que en otros arboles se hiziesse) y vaya algo ancho, à manera de vn canal, que a poco tiẽpo cierra. Acõtece muchas vezes, que el viento derrueca algunos nogales; y por que estos arboles mas presto se hazen de nueuos, desmochenles todas las ramas, y haga vn hoyo muy hondo, y muy ancho, segun pareciere que cumple, y desmochenle algunas rayzes, y tornenle a plantar, que en muy poco tiempo brotarà, y se harà muy gentil: esto dize Plinio, que se haga a los nogales, y oliuos. Si otras enfermedades tuuieren, miren las reglas generales. Enxierense bien de escudete, y coronilla, y cañutillo en si mismos; y aun tambien se enxeriràn en castaños, ven los auellanos: y vean los tiempos que dixe de enxerir, hablando de los enxerros en otros arboles dixe que les auiã de cortar las barbajas q̃ echan en la sobre haz, mas à 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 car-

Nuezes q̃ sean tiernas de cascara.

Nogales como se enxieren.

ga deſtas mucho, mas ſon de mejor ſabor y mas tiernas, otras medianas, y eſtas tienen la mejoria, que toda nuez para ſimiẽte 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, yque tenga las piernas largas, y ebramo de dentro delgado, y la caſcara tambien, y que no ſea trabajoſo de ſacar el meollo, y ſean de arbol viejo, con tal que no ſea enfermo, y cada vno mire para poner la caſta que le agrada mas. El coger no ſea antes que ſe deſpojen de la caſcara de fuera, que mientras mas ſazonadas las cogieren, menos ſe dañaran, ni ſeràn azeytoſas. Cogenlas apaleando, ſaluo ſi eſtàn en lugar cerrado, donde no entren puercos, y las eſperan que ſe caygã, y duran mas por ſer mas ſazonadas. Si las cogen con ſu caſcara verde, amontonenlas vn dia, ò dos, y deſpedirlas han. Para varear los nogales, sõ buenas varas de caſtaño, por ſer largas, y verguias, mas guardenſe mucho de peligro de caer, que la caydadel nogal es muy peligroſa, por ſer alta. Si ſalẽ prietas, lauẽlas en vn poco de agua ſal, y ponganlas al Sol à enxugar, y pararſe han blancas de caſcara, y lindas, y durarã mas (como dixe en las almẽdras.)

Nuezes co moſeguar dan.

Guardanſe de muchas maneras. Eſtaràn verdes vn año entero; ymas ſi en acabandolas de coger les quitã la caſcara dura, y las echã en vna tinaja de miel, y la miel tãbien ſe adobara mucho para las enfermedades de la garganta. Y ſi quando ſecas las echan ſin caſcara à mojar en buena agua dulce dos dias; y ſi ſe la mudã dos ò tres vezes, ſe tornaràn como quando eran nuevas, muy tiernas, y blancas. Guardanſe bien entre paja, ò enrre arena enjuta, y no ſe haràn tan azeytoſas, y entre ſus hojas ſecas, y aun en vna arca de nogal, que ſu madera las conſerua mucho, y ſi las guardan entre cebollas, conſeruãſe bien, y quitan aquella quemazon à las cebollas. Las que eſtàn agujeradas, quebrãtenlas luego, yguardẽ los meollos à parte, ſi quiſieren hazer azeyte, que ſi las dexan aſsi, comenſe dentro de guſanos. Miẽtras mas viejas las nuezes, ſon peores, y mas ventoſas, por ſer mas azeytoſas, y dã dolor de cabeça; y ſi muchas comen, trauan la lẽgua, por eſſo no coman muchas dellas los que tienen perleſia en la lengua, mas perderan mucho de ſu malicia echandolas en agua, como dicho tengo.

Preſeruatiuo, para tiempo de peſtilencia.

Si antes de auer comido otra coſa, romã vna nuez, ò dos, y dos higos paſſados, y vnas hojas de ruda caſera, y vnos granos de ſal, es buẽ preſeruatiuo para en tiẽpos corrutos de peſtilencia, y cõtra qualquier ponçoña que deſpues coman. Y majadas con ruda, y ſal, y ajos, y miel, es bueno cõtra la mordedura del can rabioſo, comido, y pueſto en la mordedura, y aũ la nuez maſcada en ayunas, y cõ ella huntando la mordedura aprouecha. Las añejas dañan el eſtomago, ſon de mala digeſtion, y engendran humores colericos, y muchas hazen ſueño, yaun modorra, por eſſo en tiempo que anda eſta enfermedad, guardenſe de las comer. Si de nuezes nuevas majadas hazen algun emplaſto, ſobre algun cardenal que ſea de herida, le quita. De las nuezes ſe haze azeyte, y en Italia lo vſan mucho, de las viejas ſe hazen, mas muy mejor es de las nuevas. Hazeſe deſta manera, maxãmucho lasnuezes, haſta tornarlas en çumo; y ſi à buelras echã vn poco de azeyte, ò de oliuas, ò de nuezes, mas preſto ſe tornaràn azeytoſas, y metanlas en vna talega de eſtopa rezia, y con agua hiruiendo en vna prenſa lo ſacã: ſiẽdo nuevo es de buen ſabor, mayormente para en coſas crudas. Lo añejo de ello, daña la gargãta, y es bneno cõtra el fuego que llaman de San Antõ; y à la eriſipela, q̃ es alhõbra. Las hojas maxadas, ſacando ſuco, aprouecha à los oydos, echandolo dentro, y lo miſmo hazen las caſcaras verdes, y tambien el azeyte. Y ſi de las hojas, ò corteza del arbol bebẽ vn poco en ayunas, aprouecha contra vna enfermedad que llaman eſtrãgurria, que es dificultad de orina. Las caſcaras verdes quitan la tiña, quando comiença; y ſi queman las caſcaras, y las muelen, y con ellas vino, ò azeyte, huntan las cabeças à los niños, les haze venir cabellos, y lo miſmo haze el azeyte. Y ſi cõla corteza de la rayz de nogal friegan los dientes, los limpian, y blanquean, y ſe aprietan. De la madera del nogal ſe hazen muy lindas tablas, mas no ſon para vigas, q̃ lo vno ſon muy peſadas, y tuercen; y mientras mas viejo es el arbol, la madera es mas prieta, ymas hermoſa. Las vigas que de nogal ſe hazen, ſi ſe quieren quebrar primero, rechinan recio. Es muy recia madera, y de mucha dura. De las nuezes, quando ternecicas, ſe haze vna gentil conſerua, cociẽdolas en agua, y deſpues en miel, ò açucar, con canela, y clauos, y hanlas de mõdar, que ſe hazen ſecas ſino ſe mondan, y punçarlar con vna punta de cuchillo, para que les cale bien el agua al cocer, y la miel, ò açucar: deſta manera ſon buenas para el dolor del vientre, ò eſtomago. Los nogales ſon arboles de mucha rẽta, y de ninguna coſta, q̃ no tienen neceſsi-

El azeyte de nuezes es bueno para la eriſipela.

Para la eſtranguria, y tiña.

Conſerua de nuezes

dad

dad de ser vistos, sino quando los van à desfrutar; y por esso donde la tierra es aparejada, poquedades no ponerlos. Si con las cascaras de las nuezes amargas huntan las orejas àlos perros, no tendrán moscas, y tiñen los cabellos.

CAP. XXXV. *De las oliuas, y azebuches, y azeytunas, y 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, ò despẽsa ay buena sin azeyte? Tanto, q̃ enel Psalmo es puesta por vna de las tres principales, que son pan, vino, azeyte. Otras prouisiones ay para abundãcia, el azeyte es de necessidad. Quantas medicinas se hazẽ dellos? Y para quãtas, y quã diuersas maneras de enfermedades? Qual vnguento casi no lo lleua Quãtas maneras de guisados se hazẽ cõ ello? Qual triaca es mas prouechosa cõtra las põçoñas, assi comidas, como cõtra las esteriores? Demàs desto alũbra las Iglesias, alãça las tinieblas, torna de la noche dia. Pues si las azeytunas son buenas, y quanto adornan los cõbites, dirãlo los buenos bebedores, pues con todas estas excelencias, tiene este arbol otra mayor, que es mucha facilidad en el nacer, y es arbol de mucha vida, que es casi perpetuo, lleua presto; y aunque le dexen sin labrar muchos años, no perece, y entre tanto frutifica algo; y en tornando sobre èl, luego èl retorna sobre si, y de viejo se haze nueuo, y de enfermo sano, de seco verde, de esteril frutifero. Era antiguamente en tanto tenida la oliua, que por honrarse los Capitanes, hazian corona dellas, y guirnaldas, en señal de vitoria; y al q̃ mejor auia peleado, coronauan con oliua: y aun tambien era la oliua señal de paz, como parece por el Genesis, quando Noe echò de la arca la paloma, y bolvió cõ vn ramo de oliua enel pico, en señal de paz. Pues estos ponga, quiẽ quisiere dexar ricas heredades à sus herederos, que son de poco trabajo, y de mucho prouecho, y dura, y trato seguro, que el azeyte, aunq̃ sea viejo, no se asolana, ni azeda; y si vale barato, puedese guardar seguramẽte, hasta que valga mas dinero, y dentro en casa vienen à rogar por ello. Quieren estos arboles ayres remplados, que en lo muy caliente en demasia, que es hiruiente, no se hazen, ni tampoco en lo muy frio, mas con todo, mas sufren algo de calor, que de frio; y si la tierra es muy caliente, pongan los oliuares, si ay aparejo azià el Cierço; y si fria, azià Medio dia; y si templada, azià Oriente, ò Gallego, y muy mejor es azià Gallego, que azià otro ayre, porque es templado, y fresco, quieren tierras algo ayrosas, mayormente deste ayre que he dicho, que es el que viene de Poniente, que llaman Zefiro, quieren cerros, que no sean muy enhiestos, sino que estèn algo acostados, que en lo muy alto no se hazen muy buenos, ni en los valles, mayormente si son humedos ahogados, y no ayrosos; y si los tales cerros son de barro suelto, son muy buenos, no de barro de olleros: en los llanos mas se hazen grandes, y gentiles, que muy frutiferos, mayormente si es tierra muy gruessa, y no suelta, y sustanciosa. Mas como dellas aya muchas maneras, partirémoslas en dos, ò para comer, como son las gordales ò para azeyte, como son las otras generaciones dellas. Las gordales quieren mas llanos que cerros, y mas tierras gruessas, que magras, y quieren mas tierras caliẽtes, que las menudas. Y si à las menudas ponen en tierras muy calientes, y gruessas, hazense los arboles ñudosos, y lo mismo es donde ay continuo humor. Es buena para ellas donde ay guija, embuelta cõ tierra, y barro (no de olleros) algo de arzilla, y legano grueso debaxo, yen la haz es tierra, mas sobre todo, para oliuares son tierras calizas, y aun donde ha auido horno de cal, se hazen muy lindas, que la cal es muy singular para las oliuas, echandosela alguna vez en la escaua, con tal que no sea viua, sino muy muerta, y vieja. Hazense buenos enzinales, con tal que sean lugares areniscos, mas no los pongan dõde han arrancado alcornoques viejos, ni cabe ellos, porque de las rayzes de los alcornoques, quedan vnos gusanos en la hoya, que roen la rayz de la oliua, y perece; y si alli las quisieren poner, enciendan primero fuego en las hoyas, para que se quemen todas las rayzes de los alcornoques, y estè el hoyo hecho de muchos dias, y estercolado con ceniza, y estiercol, y algo de cal, muy muerta à bueltas, todo esto estè muy podrido, y muy incorporado 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 à otra parte, y no lleuan tanto fruto. Quanto daño reciben de los alcornoques, tanto, y mas prouecho reciben de los granados, quando los granados florecẽ, el olor de las balaustras (que assi se llama su flor) haze mejor brotar, y florecer las oliuas, deuen plan-

Oliuas sõ enemigas de alcornoques, y amigas de granados.

tar los granados, y los arrayanes; y no sin causa aqui en Talauera vemos plantados los granados entre los oliuares, por los antiguos q̃ deuiã saber este secreto. Si son tierras para sembrar pã donde ponẽ los oliuares, vayã muy anchos los liños de Cierço à Mediodia, y assi podràn sembrar pã, ò lo que quisieren en los entre liños, para que le dè bien el sol, y lo mismo digo para las viñas, y para otros arboledas. Muchos vsan plantar viñas, juntamente con las olivas, mayormente donde las olivas suelen hazerse tarde; porque quando el olivar viene, ha de ser perfeto, dà fruto la viña, y aun està yà vieja, y puedenla quitar: y si quisieren que se conserve siẽpre, vayan (como dixe) bien apartados los liños de las oliuas; porque si estàn espessas con las vides, se perderã de si mismas, q̃ la sombra de la oliua es pesada, y dañosa, porque es sombra espessa, y continua: y assimismo las oliuas tienẽ someras las rayzes, y grandes; y para que no hagan tanto daño, es bien poner las olivas à la parte de el Cierço, y la viña quede a Mediodia; y assi no recibiràn daño de la sombra. Conviene quãto à lo primero, q̃ sea lugar cerrado donde han de criar oliuar nueuo; porque si las roẽ bueyes, ò cabras y qualquier otros animales, quando son pequeñas, ò secas, ò nunca medran, y se hazen esteriles, y azebuchenas, y crecen muy tarde, y hazense muy desmedradas, y tan dañosa, y enemiga es la cabra, que aun lamiendolos se dañan mucho, que su saliua dellas es muy dañosa, quanto mas royendolos.

La manera de poner las Oliuas.

LA vna manera de poner las oliuas, es de su misma simiẽte, q̃ sõ sus cuescos, mas las que nacẽ desta manera crecẽ tarde, y hazẽse azebuchunas, y para ser buenas, tienen necessidad de ser enxerras, y trasponerse despues: y darles mucha labor, que aun los azebuches con labrarlos mucho, y podarlos, y mondarlos se adoban algo, quanto mas las q̃ desde chiquitas son labradas, y curadas, aunq̃ seã de simiẽte: hãse de coger para esto las azeitunas biẽ granadas, y sanas, y biẽ maduras, y de linage q̃ las quierẽ, y como dize en las vayas de los laureles, ò quitarles la pulpa; porq̃ no las dexa nazer, ò darlas a comer enteras à algunas aues, y despues echar los cuescos limpios, y tẽgã vna hera cauada, y estercolada cõ estiercol muy podrido, y allí põgã los cuescos vna mano en hõdo, y rieguẽlos biẽ cada semana vna vez, y desque ayã dos años trasp̃gãlos à otra parte, y miẽtras mas vezes las trasp̃usierẽ, y mas las labrarẽ, mejores se harã, y de q̃ tengã buen gordor las pueden enxerir, y trasponerlos tan hondos, que la enxeridura quede biẽ soterrada, como fuere creciendo el enxerto, ò postura, assi le vayan cubriẽdo de tierra, hasta igualar cõ la otra tierra, y no mas: y si la tierra es de ayre fresco, ò se riega, puedẽ trasponer los barbados si son chiquitos, sin cortarles nada, mas esto no es para tierras calientes, ò secas. Las oliuas son tan viuas en prẽder, y nacer, como qualquier de los otros arboles, porque prenden de quantas maneras dixe en las reglas generales, que podrà nacer de vn arbol, que como dixe, nace de simiente, de ramo, de estaca, de pedaços de rayzes, de troços, de piernas, y aun de hastillas, que lleuan corteza.

Los tiempos para poner estos arboles de postura, son estos: Si es tierra caliẽte, seca, ò enxuta, ò donde no se han de regar sea por Noviembre, Enero, y Febrero: y si tierra fria, y humeda, y dõde se riega, puede ser por Febrero, y Março; y aũ si es muy fresca tierra por parte de Abril, en lo templado por Enero, y Febrero. La principal manera de poner, es de barbados: estos se hazen de los pimpollos que echa la oliua al pie; y todo barbado tãto es mejor, quanto mas lexos nace del arbol que le produze. Estos barbados en las oliuas se hazen de los pimpollos q̃ ellas echan al pie (y como dixe) los mas lexanos son mejores para trasponer, y à los que echa al pie en la raiz, llegueles la tierra, porque hagan rayzes, y barben, q̃ aũque estos pimpollos hazen daño à las oliuas, porque les chupan, y ellos medrã, y las madres desmedran, y perecen, bien pueden dexar à cada oliua vn par dellos, para tener posturas que plantren en otra parte, ò para rehazer la oliua, si estuviere vieja, ò enferma, cortãdola por baxo, y que quede en los pimpollos nueuos, y harase presto; y desque aquellos pimpollos estẽ de gordor de vn hastil de vn azadõ, trasp̃gãlos donde ellos hã de estar, y desmochenles las ramas, que solamente queden en las horquillas, y lleuenlos cõ quantas mas rayzes pudieren, y con parte del tronco de la raiz, y cubranlos con algo por amor del yelo, y del Sol, hasta q̃ ayã mas del año. Otra manera es de estaca gorda, y sea quanto gorda quisieren, y no mas larga de quatro palmos, ò cinco quãdo mas, y aguzenle bien la parte que ha de entrar, y embatrenla con estiercol

Los tiempos para poner las oliuas.

ce

de no ville s, y metanla ſo tierra, y queden en eſcaua, y poco encima. Eſta ſi es tierra que no tenga piedra, ſe puede poner con maço, auiendo primero hecho el agujero con otra guia, mas mucho mejor es en hoyo, y que vaya la tierra muy piſada, y apretada junto à la eſtaca, que eſto es lo que las ayuda mucho à prender à ellas, y à las poſturas de todos los arboles. Y dizẽ los Agricultores, que prenderã mas preſto las eſtacas, ſi las hienden por baxo, y les meten alli vna piedra para q̃ no cierre, y eſta ſea guija. En eſto de poner las eſtacas hendidas por baxo, digo lo q̃ dizen, mas yo no lo avria por bueno, y por no errar remitolos à la experiencia. En toda eſtaca, ò troço que queda ſo tierra al tiempo del brotar, apartẽle la tierra, por que mas rezios, y mas fixos ſon los pimpollos que echa en deſcubierto, que eſtãdo cubierta de tierra; porq̃ los tales ſon pegadizos, y ſi qualquier ramo que puſieren, lleuare debaxo vn codo, para que como pie aſsiente en el hoyo, prenderà mejor, porque echarà alli mas preſto las raizes. Y ſiempre la cortadura de la eſtaca ſea por encima de donde eſtè ella ñudoſa, no liſa, ſino que por los ñudos rebiente cogollos. Y ſi es lugar donde no pueda eſtàr cerrado; la mas ſegura poſtura es de vnas piernas altas, y gordas, cõ q̃ ſean nueuas, y ſanas, ſacadas con ſus raizes, y vãyan bien hondas ſo tierra, muy pĩſada la tierra, y queden tan altas ſobre tierra, que no las alcance ganado a roer: y aun que deſtas ſe hazen las oliuas mas preſto, que de otra manera, no ſalen tan perfectas por ir fundadas ſobre viejo. Y ſi de piernas han de poner el oliuar, ſean nueuas, ſanas, ñudoſas, y bien verdes, y para piernas quieren ſer tierras humedas, ò q̃ ſe rieguen, ù de ayres freſcos. Y ſi dende à tres años que eſtàn pueſtas, las jarretan ſo tierra (con tal que las guardẽ de roer) crecerã mas en vn año, que en ſeis otros. Y donde no puede auer abundancia de eſtacas, ò de poſturas, y barbados para hazer oliuar. Tomẽ los ramos que pudierẽ auer, que ſean gordos como el braço, y cortẽlos poco mas de palmo cõ vna ſierra, y aguazẽ la parte baxa, y tengã tierra biẽ eſtercolada, cõ eſtiercol muy podrido, y metãlas cõvn maço, q̃ no dexẽ nada encima, y rieguenlas, y deſde à tres años las pueden traſponer, y al tiempo que hã de brotar, deſcubrãlos vn poquito, como dize arriba. Y eſte ſea auiſo general en toda poſtura que ſe pone, ù de troço, ù de eſtaca, aſsi en olivas, como en todas las otras plãtas, que la cortadura de encima por do ha de brotar, ſea cerca de ñudos verdes, y buenos, que otros llaman ojos, porque por alli brotan mejor. Y al poner deſtos troços, y eſtacas, ſe quedan deſcubiertas, ſiempre las embarren, y pongan algun amparo, porque por alli las ſuele penetrar el Sol, y los yelos, y pereçen. Y dizen que la parte baxa vaya embarrada cõ eſtiercol de bueyes, y algo de ceniza; tambien es bueno poner troços de azebuches, ò raizes de oliuas. Y los azebuches deſque eſtèn preſos, traſponerlos à donde han de eſtàr, y enxerir ſo tierra. Y dize el Teofraſto, que ſi ponen los troços, ò eſtacas de azebuches entre piedras que prenden mejor que entre ſola tierra, y por eſſo es muy bien ponerles vnas guijas en lo baxo. Traſponẽſe de los tres haſta los cinco años. Y las de azebuche pueden enxerir deſpues de traſpueſtas, y preſas, y tambien antes, ſiempre quede cubierto el lugar del enxerto, mejor es, ſi ay cerca algun abebuchal, enxerir los ramos mejores por la parte mas baxa, y cercana de la raiz, y quando eſtèn bien preſos arrancarlos con ſus rayzes, y traſponerlos biẽ hondos, que la tierra cubra bien el enxerto. Otros en acabandolos de enxerir los traſponen, que dizen, que lleuan mas ſuſtancia ſuficiente para prender el enxerto, mas no lo apruebo, porq̃ la tal poſtura ha de diuidir la ſuſtancia en echar raizes, y criar el enxerto, y claro es que Virtus vnita fortior eſt ſe ipſa diuiſa: y por eſſo me parece mejor, yes mas razonable, ò por la poſtura, y deſque eſtè bien preſa, yq̃ aya echado nueua rama, enxerir la alli, ò enxerirla donde eſtà, y deſque bien preſa traſponerlas: y todo enxerto, para ſer muy bueno vaya ſo tierra, como tẽgo dicho antes de agora, eſto en todas plantas, mayormente en las oliuas que ſe enxieren en azebuches, y porq̃ ha acõtecido quemarſe vn olivar que eſtaua enxerto en azebuches, y por ſer enxerto ſobre tierra, quemaronſe las oliuas, y quedaronſe azebuches como antes eran. En qualquier manera que pongan las olivas, ſi van en hoyo, es bien que el hoyo eſtè hecho vn año antes, y ſea hondo, y ancho, que echa la oliua las raizes ſomeras, y vaya la planta pueſta enmedio del hoyo, y en lo baxo pongan guija menuda entre la tierra, y algun eſtiercol muy podrido, y quando hazen los hoyos: y ſi eſtà como dixe de vn año antes, echen paja, eſtiercol, y tierra buena, para que alli pudra, y ſe incorpore, y al poner deſpues de auer aſſentado bien las rayzes, ſi las tiene la poſtura, echarles tierra, y piſar-

ſarla mucho, y ſi acaſo las eſtacas no bro
taren que parece eſtàr ſecas, eſcauenlas
bien haſta llegar à lo verde, y en el Invier
no echenles vn poco de ceniza, y de eſ-
tiercol bien podrido, muy mezclado con
tierra, y ſino llueue, rieguenlas bien vna
vez cada ſemana, y otro tanto hagan en
el Eſtio, y en Eſtio ſea de noche, ſalvo, ſi-
no es caño cómodirè mas adelante en el
capitulo del regar, que la oliua ſi ſe vſa re
gar, prende mejor, crece mas preſto, haze
ſe mas grande, dà mas fruto, porq̃ dà mas
flor, y no ſe le cae tanto, renueua mas de
rama, y aun es en lleuar mas continua; y
aſsi es en los mas de todos los arboles, aũ
que en muchos no es tal la fruta del rega
dio, como de ſequera, digo en los otros
generos, que no en las olivas; y eſto es lo
que dize el primer Pſalmo. Que el arbol
q̃ eſtà cabe el agua por donde corre, eſtà
mas freſco, dà el fruto medrado, y en ſu
tiempo. Algunos vſan al tiempo de po-
ner las eſtacas, y troços pequeños, po-
ner vnos granos de ceuada, q̃ dizen, que
ayudan mucho à prender, y arraigar. Aſsi
miſmo pueden poner algunas eſtacas,
que ſean de largo de vno, ò caſi dos pal-
mos, y que dè enmedio dellas ſalga vira-
te, ò pimpollo, y tiendan la tal eſtaca en
el hoyo à la larga, como el pimpollo va-
ya àzia arriba, y piſen mucho la tierra, co
mo del pimpollo quede algo deſcubier-
to y ſi fuere neceſſaria, rieguenla algunas
vezes, y como fuere creciendo el pimpo-
llo, le vayan echando tierra. En toda ma-
nera de poner, y mas en las eſtaças, y tro-
ços, vaya la corteza ſin leſion, y quiten lo
roñoſo, y ſeco, ſi àlguno tiene. Son tan vi
uos arboles en prender, y nacer, y ſi ſe
pierden, y dañan en rehazerſe, que es co-
ſa marauilloſa. Es la clemencia de Dios,
que aquello nos multiplica, que nos viene
prouecho, y no multiplica tanto lo que
es dañoſo, y aũ lo mengua ſin ſentirlo no
ſotros, que no ay tãtas aguilas como ga-
llinas, aunque mueran mas gallinas que
aguilas, ni ay tantos lobos como ouejas,
aunque ellos multiplican mas que ellas,
que vna oueja pare vna, ù dos quando
mucho, y vna loba ſeis, y ſiete. Pues tor-
nando à nueſtro propoſito, digo que pare
ce que por ſer la oliva tan prouechoſa, tie
ne much s mas maneaas de plantarſe q̃
otro arbol ninguno. Y ſi ſer pudiere, ò
enfermare aqueſte arbol que tratamos,
por grande que ſea vna oliva, ò ſi la arrã-
ca el viento, haganle vn hoyo ancho, y
hondo, y deſmochenle las ramas, y cor-
tenle las rayzes quebradas, y tornenle à
poner en el hoyo (como dixe en el capi-
tulo de los nogales) y piſenle mucho la
tierra al rededor, y eſta diligencia hagan
preſto antes que las rayzes ſe ſequen, ni
yentreen; aunque eſtos arboles mas ſe ma
tienen, y conſervan verdes eſtando cor-
tados que otro. Y porque eſtos arboles
tienen las raizes muy ſomeras en la haz
de la tierra, la hoja continua muy eſpeſ-
ſa coge mucho viento. Suele el viento
derrocar muchas oliuas, mayormente
las que ſon altas, y las que eſtàn en luga-
res ventoſos, y por eſſo es bien retornar-
las à poner, como he dicho, y las tales rie
guenlas mucho porque prendan. Los oli
uares vayan pueſtos por liño; porque de-
màs de ſer hermoſas, caben mas arboles,
y labranſe mejor. Y quando chicas remu
llan la tierra cada mes vna vez, porque
eſtè mas hueca, mayormente ſi es tierra
dura, ò no ſe riega. Han de eſtar eſcaua-
das todo el Invierno, y en el eſcaua le e-
chen eſtiercol podrido en principio del
Invierno, 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 Invierno, y bien podrido,
que con ello ſe para la tierra hueca, y tie
ne tempero, y humedad al Verano, y no
ſea tanto eſtiercol donde no ſe riegã, co-
mo donde ſe riegan, y en Mayo las aco-
gombren, ò por Abril; digo abogombrar
à las que eſtàn vſadas a ello, que eſta es v-
na labor à mi parecer muy mala, ſalvo en
algunos arboles que de ſu naturaleza lo
tienen meneſter; como naranjos, y ſus
conſortes, y aun eſtos no les es bueno,
ſino eſtàn en tierras muy frias: y a todos
los arboles les es dañoſo el acogõbrar, y
mas à las oliuas, porq̃ les haze echar ſo-
meras las raizes, q̃ las lleua à la ſobrehaz
y miẽtras mas alta hazẽ la cogõbradura,
mas ſe ſubẽ las raizes. Aſsi q̃ digo, que el
q̃ haze oliuar nueuo, no vſe acogombrar;
ſino quede la tierra al pie igual dela otra:
y aſsi aun tendrà mas humedad, y es mi
parecer, como dize atràs en el tratado
del labrar de las viñas.

Acogombrar los arboles es dañoſos

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

QVieren ſer las oliuas no mas altas
de pie, de quãto no ſe puedan alcã-
çar à roer, y no las formen altas de
rama, ſino baxas, y acopadas, y corten-
les los ramos altos que vàn deſvarlados,
q̃ chupan mucho à las olivas, y ellos no
lleuan fruto, ò poco, y malo de coger. El
tiempo para deſmochar, ſi es tierra calie

te

te ha de ſer deſde cogida el azeytuna, haſta el mes de Febrero, ò Março, y en las tierras que ſon tardias, frias, y lluviosas, por Abril, y Março, y ſiempre ſea en dias enxutos, y repoſados, y ſiempre antes que renueuen. El deſmochar, ò ſea cõ ſierra, ò ſea con herramienta muy aguda, y quiten lõs ramos deſvariados, y los viejos, q̃ frutifican poco, por ſer viejos, que las oliuas en lo nueuo dàn ſu fruto, y por eſſo anden continuo renouadas, y anſi ſon mejores parradas, y enanas, porque lleuã mas fruto, y quitenles los reuiejos, y reſecos, y ſi nace algun verdion liſo, alto, que chupa el arbol, y no lleua fruto, tambien ſe le quiten, ſalvo ſi la oliua es vieja, y es meneſter renouarla, ò enxerirla, que para lo tal ſerà bueno el tal ramo, cortãdo la oliua vieja. Quieren ſiempre las oliuas eſtar en lo nueuo, que es mas ſano, y mas frutifero, y de mas medrado fruto, q̃ el arbol, ò ramas viejas dàn poco fruto, y deſmedrado: anſimiſmo les quiten los ñudos cõ vn cuchillo, y ſi muchos tiene la oliua, y eſtà con ellos muy medrada, cortenla luego, para que de nueuo eche, y ſiempre vaya la cortadura redõda, porque mejor echan al rededor de la cortadura, ſi và redonda, que de otra manera. Aſsimiſmo quando las eſcauaren, cortẽ les las barbajas que eſtàn ſerenas, porque no engorden, ni deshagan las rayzes debaxo, y limpienlas de todos los hijuelos, con cuchillo a raiz, porq̃ hazen mucho daño à la oliua; ſalvo los que ſon para rehazer la oliua (ſi fuere vieja) ò los q̃ ſon para poner en otra parte. Y quando chicas, ſi las riegan, ſe haran mas preſto, mayormente ſi eſtàn en tierra dura, ſeca, y caliente, y es mejor para regar agua de rio que de fuentes, ni pozos, ò paſſe el agua por eſtiercol, ò cieno. Y aunq̃ todos los arboles q̃ eſtàn en lugares ventoſos, quieren eſtar eſpeſſos, porque anſi ſe defienden, y guardà mejor vnos con otros de los vientos, no es anſi en las oliuas, q̃ ellasquierẽ 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, ò cieno; porque es el cieno provechoſo, que engrueſſa la tierra, y no quema las oliuas, y eſto es bueno para en tierras calientes, y para donde no ſe riegan las oliuas. Y para las tierras frias, ò q̃ ſe riegan, es buena manera de eſtercolar con ceniza, ò con eſtiercol de cabras, y orina podrida; y todo eſtiercol q̃ le echaren vaya podrido, q̃ ſi va viuo, quema y eſcalda: y eſtercolarſe ha de tres en tres años. Si eſtàn enfermas, echenles en el eſcaua en el Invierno alpechin, no ſalado, con otra tãta agua, à las grandes quatro cãtaros, y a las pequeñas la mitad. Tãbien ſe puede hazer eſto por Febrero, Março, y Abril, aunq̃ no eſtèn enfermas: les es muy prouechoſo. Tambien les haze prouecho, q̃ en el Invierno les echẽ en las eſcauas las raeduras de las pelambres, y aquella ſuziedad, y aun eſto les harà tener el fruto, ſi ſe les ſuele caer, y no llegar à perfeta maduracion, y aun quita las hormihas del pie del arbol. Si eſtà comido, ò reſeco el pie, ſaquenle todo lo reſeco, y lo que eſtuviere podrido con vn cuchillo, haſta llegar à lo verde, porque entretanto que eſta anſi, no medra ninguna coſa la oliua, y embarren aquello muy bien, porque no la tome el Sol por alli, y tornarà à reuerdecer, y el barro vaya amaſſado con alpechin no ſalado; mas ſi es mucho lo ſeco, tengo por mejor que le corten por el pie, y echarà de nueuo, y haraſe nueua la oliua, que ſi es tanto, ò mas lo malo que lo bueno, es mejor cortarlo quanto mas baxo pudieren, y en el eſcaua echenle eſtiercol muy podrido, y harta agua, que las que ſe eſtercolã quieren mucha agua, ſalvo ſino es tierra que ſea muy freſca, y el eſtiercol muy podrido, y de aqueſta manera echaràn las oliuas nueua rama, y ſe harà de vieja nueua, y de enferma ſana, y de reſeca freſca, y verde, y de eſteril ſerà frutifera. Y ſi ay peligro de que ſea toyda, vaya bien alta la cortadura, mas grande es la ventaja que lleua la que jarretan por baxo, y mas ſi và ſo tierra. Los ñudos que parecen puas, ſe hazen muchas vezes de mucha fertilidad del ſuelo, y à eſto es gran prouecho deſmochar las oliuas, porque en rehazer las ramas nueuas, echarà la virtud que echaua en los ñudos, y el que ſe deſmocharе ſus oliuares, à los tiempos, y forma que deue, tendr alos nueuos, y frutiferos, y tẽdrà prouiſion de leña, que dellos podrà ſacar. Otras vezes acontece que ſe hazen ñudoſas por la grande ſequedad, y ruindad de la tierra, y para eſto es tãbien bueno cortarlas baxas, y formarlas pequeñas, y que les hagan eſcauas bien hõdas, echarles alli tierra nueua, y grueſſo, y eſtiercol que ſea muy podrido, y regarlas algunas vezes. Muchos ay que les dexan eſtar con ſus ñudos, porque en algunas, ellos ſe caen andando el tiempo, ſi la oliua enferma por mucha humedad que

tie-

tiene al pie, echenle en el Invierno en el escauaynas espuertas de cal muymuerta. Si quando chicas las han roydo, vean si por baxo de donde estàn roydas ay algũ otro pimpollo sano, y cortenla por encima dèl, y crecerà mas aina, aunque sea menor el sano, que el que està roydo. Si alguna oliua se ha quemado con fuego, escauenla, y cortenla por el escaua, y rieguenla mucho, y tornarà à echar nueuos pimpollos. Si da poco fruto, hazeles prouecho estar todo el Invierno en escaua, y sea la tal honda, que descubra mucho de las rayzes, y echenles en el escaua vn seron de estiercol de cabras, bien podrido; y si son pequeñas, la mitad; y si todavia se estàn esteriles, denles vnos barrenos en las rayzes gordas, ò hiendaselas, y metanles alli vnos pedernales, ò guijas, ò cuñas de tea, porque no cierrẽ, y por alli chuparàn sustãcia para el arbol, que muchas vezes las rayzes viejas estàn tan duras, que no pueden atraer por su dureza nurrimento à las ramas; y tambien en lugar de piedras pueden meter por alli vna cuña de azebuche verde, con su corteza, y encima echenles alpechin no salado, bien mezclado con agua; mas lo mejor es jarretarlas, y enxerirlas en las ramas q̃ echare nueuas. Al trasponer las plantas grandes, ò estacas, que quedan sobre tierra, ò las piernas vayã puestas al ayre que antes estauan; porque dañanse mucho si se ponen àzia el Cierço, y assi es de los otros vientos que se seca, y haze hormigoso, ò se pierde la planta (mayormente si queda mucho sobre tierra) y por esso al poner de las piernas tengan este auiso, q̃ de tres partes las dos queden sotierra, lo mismo es en las estacas (salvo si no fuere tierra muy fresca) ò que se rieguen, ò dõde se teme que serán roydas de ganados.

De enxerir las Olinas.

ENxierense bien las oliuas en si mismas, ò en azebuches. Las maneras principales de enxerir son tres. La vna, de coronilla; la otra, de escudete; la otra de cañutillo, y estas dos postreras son mejores en la creciente de Abril, y Mayo, si es tierra muy caliente, y si templada, ò fresca por Iunio; algunos los enxierẽ por principio de Octubre, mas los enxertos de entonces pocas vezes aciertan, y por esso no es de dar regla dellos. Estas dos maneras de enxertos de escudete, y cañutillo, se han de hazer en ramo nueuo, y que tenga la corteza gorda, y xuhosa, y aun si el tronco està bien verda, en èl se puede hazer el enxerto, y aun en el pie, y raiz para escudete, si fuere bastante el verdor, y sustãcia del tal miembro. La oliua tiene la madera brozna, y por esso no es buen enxerto en ellas de mesa, ni de barreno, salvo sino fuesse en ramo muy nueuo, y fresco: enxierense muy bien en azebuches, y en estos sea el enxerto muy baxo, quanto el arbol lo pudiere sufrir, aora sea para trasponer à otra parte, ò para quedarse alli (como dizen que ha hecho el señor de Orillana, que de vn azebuchal muy grande, enxiriendole, ha hecho vn oliuar muy grande, y de mucha renta) para enxerir de coronilla, seã las puas del medio del arbol, que tienen mas virtud, y sustancia que las altas, y aun son buenas las de los pimpollos que salen al pie, y tengan las puas muchas yemecitas. La manera de enxerir de escudete siempre sea en ramos nueuos, y muy verdes, y segun la edad del ramo que enxieren tal sea la yema que ponen en èl, que en el ramo viejo pongan escudete de ramo viejo, que tenga la corteza gorda, y en el ramo nueuo por el consiguiente, yema de su edad, porque concuerdan, y assi serán mas seguras. Y en esto vean las maneras de enxerir, que dixe arriba; y siempre el enxerir sea en creciente, y en estas dos q̃ son de escudete, y cañutillo, quãdo el arbol suda, que despide la corteza, y en dia claro, y reposado. En estos arboles ay machos y hembras: los machos son muy verdes, y frescos, tienen la hoja mas angosta, mas verde y mas carnuda: digo, de mas cuerpo, y frutifica menos q̃ las hẽbras, y prenden mejor: tienen el fruto mas pequeño, y mayor cueseo en èl; pues destos deuen plantar, y destos son mejores los troços que dixe, que se pusieren para trasponer, digo, que planten destos, porq̃ arraygã mejor, y los enxertos prenden mejor en ellos, y despues enxieran en ellos buenas generaciones de oliuas, como quede el enxerto sotierra, y hazense buenas ellas, gordales, ò cornatillos, q̃ aqui en Talauera llamamos oxnales, que estas oliuas (digo los machos) atraen por ser mas viua mucha sustãcia, con que hazen frutificar bien à las enxertas en si, y no las han de enxerir, no las pongan, que valen poco, y en todas maneras si las enxieren sea sotierra, como dixe de los azebuches. Los azebuches viuẽ mucho mas años que las oliuas, y son mas sanos, y las oliuas enxertas en ellos tienen aquella aquella propiedad que viuen mas años, y con mas vicio, y verdor. Dize Palãdio, q̃ tambien se enxieren en robles. Puedense tam-

Las puas para enxerir seã del medio del arbol dela misma edad del enxerto.

El enxerir es mejor en las oliuas machos que en las hẽbras.

tambien paſſar por ſauzes, y no lleuarán cueſcos, como dixe en el capitulo de los enxertos. Donde las oliuas ſe riegā, dàn mas azeytunas, y no ſe les caen tantas, y aun dàn mas azeyte, aunque nō es tal como las de ſequera: las que dàn mas azeyte ſon las de cornatillo, y aun es mejor, mas ſon mas duras de labrar, y caenſe de ellas mas que de otras ningunas, mayormente en ayres ſecos.

El tiempo de coger la azeytuna para hazer muy buena azeyte, y delicado, y de buen ſabor, y claro, es quando el azeytuna eſtà verde, que ſe comiença á parar negra, y aunque quido prieta dà mas azeyte, es mejor lo de las verdes, que quanto mas madura eſtà el azeytuna, tanto ſale mas grueſſo, y de peor ſabor, y aſe à la garganta, y aunque de las verdes no ſale tanto, con la bondad, y perfeccion dello ſe compenſa la falta, y mengua de la medida; y ſi es el año lluvioſo ſe pierde mucho del azeyte, y crece el alpechin, y por eſſo han de dar prieſſa al coger quando ay muchas aguas. Las maneras de coger ſon muchas: mas la principal es à mano, con eſcalas, ſin herir, ni aporrear las oliuas; que precepto antiguo era, que à la oliua no la aporreaſſen, ni aū la eſcurrieſſen apretadamente, como quien ordeña, que ſi la aporreā recibe mucho daño, porque la quitā lo nueuo, y ternezico, donde lleua el fruto, y à eſta cauſa no lleuan todos los años igual fruto; porque por eſtar eſtragadas vn año eriā rama, y otro dàn fruto, y lleuā mucho menos que lleuarīa ſino las aporreaſſen, y por eſſo ſon mejores las enanas; que allende de dar mas fruto, cogeſe à menos coſta, y peligro, y con menos daño del arbol: y ſino alcāçaren à cogello à mano, ſacudā el oliuo con vna verdaſca, ò caña à pelo, y no contrapelo, porque no dañen, ni quiebren la rama, q̄ donde las aporreā quiebrā la rama, y ator mentā los ramos, y lo tal luego ſe ſeca, y el arbol en mucho tiempo no torna en ſi. El varearſe ſea en dias claros, ſerenos, que la oliua no eſtè mojada, ni elada, que recibe mucho daño, y ſe hazen ñudoſas, y quiebran mucho. Otros les dexan eſtar en ſus oliuas haſta que ellas ſe çaygā, mas no ſaben lo que hazen, que mientras mas eſtàn en el arbol, mas poco azeyte dàn, y aun eſquilmā mucho el arbol para el año ſiguiente; que todo arbol, tāto recibe mas prouecho, quanto mas preſto le quitan el fruto deſpues de maduro, mayormente aquellos arboles, cuya fruta no ſe ſuele tanto caer deſpues de madura, como ſon las oliuas, y narājos, y otros.

El tiempo de coger la azeytuna para el azeyte.

Si el Invierno es enxuto ay mas azeyte, que ſi es mojado, porque con el calor crece el azeyte, y ſi deſpues de prieta, y madura llueue mucho, mengua el azeyte, y crece el aguaza, que llaman alpechin; y aſsi quando llouiere mucho, denſe priſa à cogerla, y dexenla poco en el ſuelo, que ſe dañan, y ſe paran ſuzias, lauenlas con agua tibia, y enxugenlas al Sol, y ſaldrà mas azeyte dellas, y donde las echan à podrir para hazer deſpues el azeyte, ſea lugar bien coſtero, y ſolado de piedra, ò ladrillo, para que corra bien todo el alpechin, que no pare en las azeytunas, q̄ les daña mucho.

Adobos de Azeytunas.

LOs Adobos de las azeytunas para auerlas de comer, ſon muchos, mas dirè los mejores, que ſon dos, ò tres, y eſtos baſtan para ſatisfazer à nueſtra gula. Tomen las azeytunas quando eſtàn bien verdes, antes que hagan ſeñal de rayar para pararſe prietas, y tenganlas à mojar diez, ò doze dias en agua clara. Algunos dizen que es mejor de rio, mas no và nada que ſea de rio, ù de fuente, ù poço con que ſea dulze, y de buen ſabor, y mudenle las aguas à tercero dia por vn agujero baxo, y no metan las manos dentro, y tomen ſal blanca, limpia, y tengāla en mojo haſta que ſe deshaga, y cuelenla por vn coladero aquella ſalmuera, y la ſalmuera eſte tan fuerte, y no mas de quanto la ſufra bien la lengua con buen ſabor, y alli le echen ſu azedo, porque la ſal, y azedo las mantienen freſcas, y verdes, y tieſſas. Y ſino las quieren tener primero en mojo (aun es mejor) ſino que de principio las echen en ſalmuera, y azedo, y lo miſmo ſe haze ſi de principio las quebrātan, y las echan el adobo. Es buen agro para ellas las limas, agro de cidras, zaboas, aun buen vinagre blāco. Es bien para dar gracia al adobo, echar à buelras hojas de limas, y cidras, y laureles, y otras bien olientes, y ramos de oliuas, y azebuches, que las ayuda à eſtar freſcas, y no echen ramos de Arrayan, que las haze çapateras, que ſaben à cortido, echen à buelras razimos de grana de hinojo, y anis, que les dà gentil olor, y ſabor, y otras yervas bien olientes; mas eſto es para las azeytunas que ſe hā de gaſtar luego, porque eſtas yervas ayudā, como ſon calientes à corromper, y para las azeytunas que han de llegar al Eſtio, no otro adobo, ſino buena ſalmuera, y agro harto. Y guardenſe no metan las manos

El adobo para las azeytunas

en

en tiempo alguno que las pierden, y mas si es de muger.

Las azeytunas se endulçan presto, si las quebrantan, y les echan agua hirviendo encima, mas no son de dura, y para todo genero de adobo en las azeytunas, es biẽ que al comer les echen harto oregano, que demas de ser sabrosas, es muy prouechosa, y no dexa trauar tanto la lengua. Otra madera de adobar es quebrãtarlas liuianamente, como no se quebrante el cueſco, y echarlas en agua cincodias vna vez, y despues aprensarlas algo para que salga el agua que tienen dentro, y echarles el adobo, que dixe à las de arriba. Estas no son tan dañosas para la dentadura como las primeras que dixe que se echassen enteras.

Otros por no quebrantarlas, las punçan, ò hienden, y es mejor con vn cuchillo de caña que de hierro, porque toman herrumbre, y mal sabor, y siempre donde tuvieren à mojar las azeytunas, ò quãdo estàn en adobo les echen buena cantidad de cogollos de oliuas, ò azebuches, yà dixe el por que. Y en cogiendo las azeytunas para de presto, dize Columela, este adobo. Coxan las azeytunas verdes, ò en tiempo de vendimia, y quebrantelas, como dixe, y tengãlas vn rato en agua bien caliente, y desque ayã estado allí, saquen las y exprimanlas, y echenlas en vna vasija en que echen este adobo, simiente de hinojo, que està verde entonces, anis, ramillos de lentisco, en lugar de su simiente, y sal cozida, y bien molida, y despues hinchan la vasija de buen mosto fresco colado, y porque las azeytunas no nadẽ, ponganles encima dellos vn manojo de hinojo, que sea verde, para que las tenga abaxo, y al tercero dia estarán buenas de comer. Tambien son buenas cogerlas verdes, y tenerlas en agua, y sacarla por baxo, y estèn tãto tiempo hasta que estèn dulces, estàn quebrãtadas con sal, y lima, y oregano son sabrosas, y à estas es mas necessario echarles los ramos de oliuas, porque las conservarán mas. Guardanse verdes, si quando se comiençan à parar prietas, las cogen del oliuo, y las echã en buen azeyte, dende aun les sacarán tan frescas, como si entonces las huviessen cogido, y limpiandolas de azeyte, y echãdoles sal estàn buenas de comer. Tãbien se guardan en miel, si las echan verdes; y quando las quisieren sacar, podràn hazer dellas nueuo azeyte: y pienso yo que desta manera se podràn guardar qualesquier frutas que estèn sanas, y buenas, como sõ peros, peras, camuessas, membrillos, quitandoles primero lo cocoso, porque por alli se corrompen. No me curo de otras maneras que ay adobos, que estas bastã. Todas las azeytunas son de mala digestion, mayormente a los que tienen frio el estomago, y no se deuian comer sin oregano, q̃ es prouechoso, demàs de ser sabroso; quierense comer pocas, porque son muy dañosas.

Adobo para que en tres dias se pueda comer las azeytunas.

Del hazer azeyte, y sus propiedades.

DIxe, que mientras mas verdes estàn las azeytunas, que es mejor el azeyte, y nunca en el arbol se parã tales, que luego puedan labrar el azeyte, y por esso han las de coger con tiempo, y amontonarlas en vn cabo limpio; y es bien que estè ladrillado, y algo costero à vna parte, porque corra por alli el alpechin à otra parte, y aya donde se pueda coger, q̃ es muy singular cosa, como luego dirè, porque si el alpechin està detenido con las azeytunas, dañamucho el sabor de el azeyte; y si a las azeytunas echan sal, desf. piden mejor el alpechin. Es el azeyte de mejor sabor, y no empalaga tanto; y si està mucho tiempo por labrar el azeytuna, mezanla de vn cabo à otro, y no se escaldarà, ni tomarà moho, y vaya el azeytuna muy limpia de hoja. Vnos hazen azeyte, que dizen de talega, echando el azeytuna en vna talega de estopa recia, y con agua muy caliente, y pisan mucho el azeytuna, y sale el azeyte sin quebrantar el cueſco, y esto es mejor, porque no toma el sabor de la pepita, ni requema, y miẽtras el azeytuna està mas por labrar mas rancioso sale el azeyte. Si al tiempo que hazen el azeyte entra viento ò frio, no sale tanto azeyte, por esso los molinos de azeite sean bien cerrados, que aya calor dentro, y aya mucha lumbre, y es bueno de los mismos cueſcos. De todo el azeyte es lo mejor, y mas sabroso lo q̃ sale primero, y desque assentado, pongãlo en vasijas limpias, y lugar caliente, q̃ el azeyte es de natura contraria al vino, que el vino quiere bodega fria el azeyte caliente, y siempre le quitẽ el suelo, porque de ello se corrompe, y mientras mas purificado esta, menos toma de rancio. Es lo mejor del azeyte lo dela cabeça da la vasija, y de la miel lo hondo, excepto lo del suelo, que es tierra. El azeyte se guarda por muchos años, mas mientras mas nueuo, tiene mejor sabor; y lo de las azeytunas verdes es mas sano, y esto sella ma onfacion. Si el azeyte està mohoso, frian vnos terrones de sal en azeyte, y assi

Como se guarda el azeyte, y se adoba.

si calientes los echen dentro, y cubran la vasija que no salga el vapor, y luego esta bueno. Si tiene mal olor, maxen vnas azeytunas verdes sin cuescos, y echenselas dentro, y sino ay azeytunas, tomen vnos cogollicos de oliuas, y echenselos dẽtro. Dizen, que algo quebrantados: mas yo por mejor avria que no, porque amargan mucho. Algunos echan vno, y otro, y aun sal à buelras, y todo lo meten en vn saquillo, y lo cuelgan dentro de la vasija, y dende à tres ò quarro dias passan el azeyte à otra vasija. Otros meten vn ladrillo viejo bien limpio, y bien caliente al fuego, ò vnos panecillos de ceuada, que estèn calientes, y que estèn atados con algo, y desque aquesto hã hecho dos ò tres vezes, echan dentro sal tostada, y desque bien assentado, trasiegan lo à otra vasija, mas esto mengua la mitad. Si ha caido algun raton, ò otra cosa alguna à dentro, que le dè mal sabor, y mal olor, metãdẽtro vn manojo de culan ro granado, y estè algunos dias; y sino se quitare aquel vicio, tornen à poner otro de nueuo, que se lo hará perder; mas esto tal no auia de ser para comer, sino gastarlo en otros vsos que ay, y aun es bueno trassegarlo en vasija que aya tenido vinagre. Si estàrãcioso, tomen vn pedaço de cera blanca, y calienten vn poco de azeyte muy bueno, claro, y echenla dentro que se derrita, y assi como està lo echen caliente en la vasija, y echar dentro sal muy tostada, y caliente, y cubran bien la vasija, y embarrẽla, y con esto se adòba mucho qualquiera azeyte, y pierde mucho del mal sabor, si le echan dentro agua hirviendo, y pierde mucho del rancio, y no se ase à la garganta, si lo lauan primero muchas vezes en agua fria. Todo azeyte haze soltar, y desenconar mucho los miembros, mayormente del frio, tãto, que si en tiempo de frio se vntan con ello, escalienta mucho las manos; y por esso Capitanes en tiempo de frio han hecho vntar las manos à su gente al de pelear para perder el frio, y combatir mejor.

Las propiedades del azeite

Dize Auicena, que si los gotosos se vntan con azeyte, que les aprouecha mucho, es mejor miẽtras mas viejo, por ser mas grueso, y tiene virtud de resfriar el ardor de la cabeça, si lo beben en ayunas, y mata las lombrizes, y las brota fuera del cuerpo. Es muy singular cosa el azeyte contra toda ponçoña bebida, y ablãda 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, que es ponçoña contra los animales ponçoñosos; conservase con ello la madera, que si està bien empapada en ello, ni cria chinches, ni entra carcoma en ella.

Dize Plinio, que lo mismo haze el marfil. Si vno entre so el agua, y lleua azeyte en la boca, ò en alguna vasija, que no se derrame, y en lo hondo lo suelta, verà todo lo que està del agua. Todo azeyte es muy liuiano, y nunca se hunde so el agua; y dizen que por esso los mareantes cargan dello de muy buena gana, y dizen, que no se hunde nauio que vaya cargado de azeyte, porque siempre porfia à andar sobre el agua; no sè como puede ser, pues metido en odres se và à lo hondo, aunque suelto nada por encima: y si azeyte es muy lauado en agua, ò vinagre es bueno para quitar el dolor de las que maduras, lo de azebuches es mas delicado, y si lo tienen en la boca, guarda, y cõserva mucho el buen olor, y blancura de los dientes, y los aprieta, y es bueno para impedir los sudores. Todo azeyte daña la garganta, es contrario à la voz, mientras mas añexo, mas. Es bueno el azeyte de azebuches para los que estã enfermos de modorra. El azeyte toma de presto qualquier calidad de aquello con que lo mezclan, que si lo mezclan con cosas frias, como son rosas, se haze frio, y si cõ caliente, como ruda, eneldo, mançanilla, toma su propiedad, y ansi de otras.

Las azeytunas son de rezia digestion, y siendo comidas sobre toda vianda, ayudan à digerir, y reposan mucho el estomago, dàn apetito, y no dexan subir los humos del vino à la cabeça, sino estan demasiado que sobrepuje à las azeytunas, aunque coman vna anega, mas los q̃ tienen mal de coraçon, ò mal caduco, y males de melancolia no las coman mucho que son dañosas, y mas estas prietas. Las verdes son mejores para el estomago que para el vientre, y las negras sõ mejores para el vientre que para el estomago, y por esso han de comer las negras ante toda vianda, y las verdes despues.

Las propiedades de las azeytunas.

Si tragan enteras las verdes, antes que las adoben, hazen lançar las arenas de los riñones, y vexiga. Las negras dañan la vista, y son malas para la cabeça. Si de las verdes que estàn adobadas cõ salmuera, y maxadas hazen emplasto, y lo ponẽ sobre las quemaduras del fuego, y no dexan leuantar vexigas. Las hojas, y cogollos de las oliuas, y azebuches tienen virtud de limipar las llagas, maxadas, y puestas

tas encima, y de apretarlas, no dexandolas crecer, y maxadas, ypueſtas con azeyte en la cabeça, quita el dolor; y pueſtas por ſi majadas ſobre el ojo, ſanan la lagrima; y ſacando el çumo, y pueſto por baxo con lana, reſtriñe el fluxo de la ſangre a las mugeres, y es bueno aquel çumo para las llagas que manan podre, y para el fuego que llaman de San Anton, hecho emplaſto de las hojas maxadas, aprieta el cabello, ſana la caſpa, ſana el alhombra, y otra enfermedad que llaman hormiga.

Para el fluxo de ſangre.

Si cuezen con miel la corteza de la oliua (y es mejor la corteza de la rayz) y echan à bueltas algunas hojas, y lo comen los que eſcupen ſangre, les aprouecha: todas eſtas virtudes tiene el azebuche, y aun es de mas perfecion, y aun aprouecha contra el mencar de los dientes; y ſi cuezen los cogollos de oliua, ò de azebuche en agua, ò vino, y tuuieren aquella de coccion en la boca, prieta los dientes que ſe mencan, y à eſta cauſa quita el dolor dellos, y lo miſmo haze el çumo, ò maſcar las hojas, y cortezas. La flor del azebuche maxada, y pueſta ſobre los empeynes, los ſana; y ſi los cogollos dèl ſon cochos, y pueſtos con miel ſobre la cabeça, aprieta el cuero que eſtà apartado del caſco. Las azeytunas del azebuche verde, reſtriñen las camaras. La ceniza de la oliua con inxundia, quita las hinchazones. La madera de la oliua, ni ſe carcome, ni ſe envejece, y mucho menos la del azebuche.

Las oliuas buelven la hoja al tiempo de los ſolſticio del Eſtio, y del Inuierño, que es quando los dias crecen, y menguan. Hazen ſeñal de mucho fruto, quãdo al tiempo que deſpide la oliua ſu azahar, y parece la flor en el ſuelo horadada que ſe trasluze, es que queda el peçon en el arbol, que es el azeytuna. Y quando lo mas alto della florece bien, cargarà bien todo el arbol de azeytuna, porque en aquella parte ſuele ſiempre lleuar menos. Guardaſe el azeyte en vaſijas vidriadas; y aſsimiſmo en las tinajas: ſi eſtando calientes las enceran por dentro, haſta que embeuan la cera, y eſtèn ellas bien cozidas; lo qual es mucha limpieza, y poca coſta; y ſi eſtàn bien enceradas, ni bebe la vaſija, ni la paſſa el azeyte.

Nota eſta propiedad

Del Alpechin.

EL Alpechin es el çumo, ò aguaza que corre de las azeytunas, quando eſtàn amontonadas para hazer azeyte; eſto tiene muchas virtudes, como luego dirè, y por eſſo es bien poner diligencia en cogerlo, haziendo donde el azeytuna eſtà vn enladrillado coſtero, porque no pare en el azeytuna, que daña al azeyte, y eſtè donde ſe recoja el Alpechin. Eſto es de ſeis maneras, de azeytunas verdes, ò negras, ò ſalado, ò ſin ſal, ò crudo, ò cozido. Lo crudo que no tiene ſal, aprouecha a la labor del campo, echandolo en las eſcauas de los arboles, mayormente à las oliuas, mezclado con otra tanta agua, y ſea en poca cantidad, por 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 à los arboles, que la ſal daña mucho, y hande echar el alpechin en Inuierno à los arboles con agua. El alpechin dà muy gentil tez al ſuelo, y no ay pulgas donde riegan el ſuelo con alpechin, ni tampoco ratones, ni topos, y por eſſo allanan con ello las heras para pan. Si con ello, y con hiel de vacas mojaren bien la madera de las camas, no avrà chinches; y eſto podrã biẽ hazen en el Andaluzia, donde ay mucha abundancia de chinches, y tienen harto alpechin, ſi con ello (mayormente ſiendo cocido) huntaren bien, y ſe embeua la madera, eſtarà muy linda, que ni ſe carcome, ni pudre, ni ſe apolillarà la ropa, mojando bien con ella las vaſijas, no ſe embeuerà el azeyte, y en las vaſijas anſi mojadas ſe guardan bien los higos paſſados, que ni ſe eſcaldan, ni cria guſanos, y guardan otras ſemillas. El calçado vacuno, y coyundas en ello ſe ablandan mucho, y durã mas, cõ ello ſe haze barro para embarrar las troxes por amor de los ratones. Trayendolo en la cabeça, aprieta los diẽtes, y para eſto es mejor lo de las azeytunas verdes, y aprouecha contra vſagre que llaman Ygnis ſacer, ò fuego de S. Anton, y para lauar à las criaturas el vientre por el embargo, y ponerſelo en cima. El alpechin de las azeytunas verdes, es bueno por baxo en vnas lanas à las mugeres, para el ahogamiento de la madre. De las negras ſale mas, y mejor alpechin, y es bueno contra los eſpolones que naeen de frio; y para eſto lo cocido es mejor que lo crudo, y enceeſe en vna caldera haſta que eſpeſſe como miel; y eſto tal mezclado cõ vn poco de buen vinagre, ò vino añejo, cura bien qualquier mal de boca, y dientes, haze purgar las orejas, y las ſana, y aſi pueſto en lana en qualquier miẽbro deſconcertado, le ſana; y el alpechin aſsi cocido es mejor miẽtras mas viejo, y es bue-

Propiedad del alpechin.

Para el fuego de S. Anton.

no

no para muchas llagas viejas. Puesto en vn paño de lienço sanas las fistolas. Puesto por baxo, sana las llagas de la madre, y del siesso. Es bueno cõtra la gota de pies y manos quãdo comiença. Dize Paladio, que si lo cuezen hasta que espesse como miel, y lo ponen en vn barreño de noche donde ay ratones, que vendrãn à ello, y se quedarãn pegados como con engrudo, y si moxan con ello las vasijas de hierro, cobre, ò metal, quãdo no se vãn, que no tomarãn orin, auiẽdolas primero biẽ limpiado, y dexarãn el que tuuiere; y despues que las limpiem tendrãn mejor lustre que antes. Muchas otras virtudes se podrian dezir de las oliuas, y sus partes, mas esto baste al presente, que querer dezir todas, seria casi imposible. Guardase el Alpechin cozido en ollas, con miel, ò arrope.

Para la gota.

CAP. XXXVI. *De los Arboles Parayſos.*

DEste Arbol no hallo nada escrito, mas lo que sè, ansi por experiencia, como por dicho de personas, que saben algo dello, dirè aqui: Sõ Arboles que dãn lindo olor, y con aquella suavidad de quãdo están en flor, compensan, y pagã la falta de la fruta, que de su natural lo lleuã. Algunos dizen, que estos son los que llaman Lotos. Quieren ayres templados, ò calientes, que en lo frio no se cria: y si en los tales los quisieren poner, sea donde les dè el Sol. Qualquiera tierra quieren, mas mejores se hazen en las gruessas. Ponense de tres maneras: la vña, de si simiẽte en heras, ò tiestos, y cubierta quanto tres dedos, ò quatro, y regarse mucho, q̃ quieren mucha agua para nacer; por esso quierense bien regar. Su postura sea en principio de la Primavera, y trasspongãlos quãdo ayan dos años. La otra de barbados, de los que nacen al pie, y mientras mas lexos nacieren, son mejores. La tercera, es de ramo desgarrado como higuera, y vaya puesto hõdo, que no quede sino los cogollitos fuera, y acodado lo baxo. Y estas dos posturas tambien à la Primauera, con tal que sea antes que comience à brotar, porque despues faltã mucho los cogollitos, si se ponẽ despues de auer 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 quãdo à ellos subieren, no quiebren los ramos, ylas piernas. Son en su flor de muy singular olor, y toda fruta que en ellos se enxiere, muy olorosa, mayormente las peras, ò mãçanas. Recibe enxerto de coronilla, y escudete, que de mesa, ò barreno, por tener la madera brozna, no salen todas vezes ciertos. Assimismo es en este Arbol muy bien enxerir de passado, mayormẽte de parras, y todo enxerto sea en los nueuos, y vaya, si ser pudiere, por so tierra, mayormente lo de escudete, y coronilla. Son gentiles arboles, linda sombra, y graciosos para patines, y plaças de Iglesias, y Claustros de Religiosos, quieren las hoyas biẽ hondas. Otros linages de Arboles Parayſos ay, que tienen la hoja ceniciẽta, como de salvia, ò sauze, aunque menor; mas estos no son tales, ni tan hermosos como los primeros que hè dicho, los quales tienen la hoja, que parece de freno, digo, no tales en la vista, y sõ de mejor olor los de las hojas pardas.

CAP. XXXVII. *De las Palmas.*

PAlmas, son vnos Arboles muy Nobles, y antiguamente los vsauã traer en las manos, en señal de paz, y vitoria, y aun à los Martires, y Virgenes, en señal de auer vencido, y triunfado del mundo, y de las concupiscencias carnales, les pone, y pintan en las manos ramos de palmas, demonstrando sus vitorias. Son las palmas de muchas maneras, que vnas son frutiferas, otras no, otras machos, y otras hembras, y en las que son frutiferas, vnas ay que lleuã los datiles rubios, otras blãcos, otras pardos, y otras colores diferẽtes. Vnas son muy altas, otras baxas por el suelo, q̃ llamamos palmitos, otras tienen el medio, todas quieren ayres muy calientes, para que madure su fruto: y si tal tierra tienen de calor, criãse facilmente, sin regalos, con tal que se rieguen, y aunque se hazen en las tierras templadas, no lleuan datiles, y si los lleuan, ò no los madurã, ò tarde, y mal, y antes es passado todo el Invierno, que los maduren. En las regiones, medianamente frias no se criã, y si se hazen, crecen tarde, y desmedradas, y chicas, y nunca lleuã fruto. No curen de ponerlas en las muy frias, porq̃ no se criã, y aun es casi imposible passarlas del Inuierno: sõ mejores en las riberas del mar que en otro cabo. Quieren tierras arenisças, salobres, salitrosas, y tales, que casi no sea buenas para otras plãtas, como tal q̃ tengã humor. Donde la tierra no es salobre, ò les echen vn poco de sal cerca de las rayzes, ò les rieguen con agua salobre, ò salada, y las tierras que son buenas para

los

los palmares, por la mayor parte 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 nueſtras tierras no las ayamos de poner, por el fruto, pues no lo lleuan, ò muy tarde, ò mal, ò nunca; ſi quiera por ſu nobleza, y verdor, y por tener ramos dellas para lleuar en las manos el Domingo de Ramos, las deuemos plantar en nueſtro jardines.

La poſtura de las palmas,

Ponenſe de cueſcos, y de ramos, y dirè la poſtura de ramos, aunque creo, que no acertarà en eſta tierra; porque aũque no falta la diſpoſicion del ayre, y tierra, y para que de ramo nazca, y ſe crie vna plãta tan delicada en eſta tierra, faltãdo lo principal, que es el ayre, no me parece que acertaran, que mucho haze la conformidad de la tierra, ayre, y cielo, aſsi para producir la planta, como para ſu conſervacion, mas dirè lo que dizen los Agricultores, para ſi alguno lo quiſiere probar, y primero dirè como primero ſe pongan de cueſco. El propio tiempo para poner los cueſcos, es deſde Março haſta Mayo, y Junio, aunque en qualquier tiempo ſe puedẽ poner, mas eſte es el tiẽpo principal, porque entonces mas deſpiertã à nacer con el Sol. Pues tomen los cueſcos de los datiles nueuos, y conoceràn ſer nueuos, ſi cierta terilla blãca que tienẽ junto al peçon, no ſe les ha caìdo, que mas preſto nacen los nueuos que los viejos, y creçẽ mejor. Aſsimiſmo ſeã datiles gordos, y cogìdos en buena ſazon, lo qual conoceràn en ſer los datiles de buena carne, no arrugados, y de gentil color, y que caſi ſe traſſluzgan, y tengã cueſco blãco, y la telìca que tiene al rededor blãca, los quales pongan deſta manera.

Hagan vn hoyo tã hondo como haſta la rodilla, y bien mollido; y ſi algun dia antes que pongã los cueſcos los tienẽ à mojar en vn poco de agua ſalobre, ò que le ayã echado vnos granos de ſal, ò en orina de vn niño naceràn mejor, y en cada hoyo pongã vn cueſco, y dizen, que porque de vn cueſco no nace tronco rezio, ſino delgado, ò flaco, que pongã quatro, ò cinco cueſcos, de tal manera juntos, que vnos agujericos que tienen, que parecen ombligo, donde nace el tallo, vayã juntos, q̃ no nace el tronco por la canal, y porque no ſe aparten, atenlos vnos con otros, de manera que ſalgã juntos, porque dizen, q̃ de muchos pimpollos, eſtando tiernos, ſe hermanã, y ſe haze vn troco, y que las rayzes ſe enxieren, y hermanan vnas con otras, y ſe hazen vnas, y para eſto es menester que aquellos ombligitos vayã mas ſũtos. Dize Crecentino, que ſe juntaràn biẽ ſi los plantã en vna taleguita de lino, bien apretada: mas lo mejor es ponerlos juntos, y encima ponerles vna vaſija de barro, como embudo, para que con ſu cãpana las recoja, que no broten por diuerſas partes, y aſsi ſe hermanen, y el caño de èl ſea largo quanto vn palmo, y no ancho, porque aprieten, y la campana ſea pequeña, y el caño dèl no ſea ancho, porque por alli ſe aprieten, y hermanen, ſiendo ternecicos; y antes que cuezan el embudo, vaya hendido por mitad de alto abaxo, y deſpues de cocho, atenle con vnas cuerdas fuertemente, porque al tiempo de auer de ſacar la palma dèl, deſpues de hermanadas, la deſaten, y ſea ſin liſion della, y no le quiten haſta que el caño eſtè bien lleno, y aun deſpues los cogollos hinchã en el caño, y ellos miſmos haràn quebrãtar las cuerdas, y el embudo quede cubierto de tierra, digo la campana dèl. Dizen que aſsi ſe haze vn tronco de muchas ſimientes; mas yo no tengo por cierta eſta junta (como dixe en el capitulo de los narãjos) de qualquier manera que los pongã, ò los rieguen con agua ſalada, ò los pongan cerca vn poco de ſal, y buelta de la tierra mezclen vn poco de ceniza, y vſen los regar, porque el agua no vaya à parar à los cogollos, que los pudre, echen à parte el agua, como tenga humedad, y à los que ponen el embudo, que dixe, no les echen el agua por el caño, ſino por derredor de la cãpana, como vaya à dar à las rayzes, y no al cogollo. Eſtos arboles no quieren eſtiercol, y ſi ſe lo echan ſea podrido, y regarlos mucho, y mas lo hã meneſter en las tierras calientes que en las templadas, ò algo feas, quieren algo de arena à buelta de la tierra, ſi es gruella; y ſi es tierra areniſca, q̃ le mezclẽ algo de tierra gruella en el hoyo, y ſi las traſponen, ſaquenlas con todas ſus rayzes; y porque echan la raìz muy honda, quede por baxo la tierra muy honda, y muy mollida haſta que ellas alcancen algo de agua, y mejores ſe hazẽ donde tienen el agua ſomera: traſponenſe bien quando chicas, con que lleuen todas ſus rayzes; mas por mejor tengo que deſde principio las pongan à donde hã de eſtar. Es buen traſponer deſde Febrero en adelante, y ponganles vn rodrigon bien tieſſo, y recojan las ramas, y atenlas todas al tronco, y rodrigon, y aſsi creceràn mas preſto, y ſe formaràn mas derechas, y ſiẽpre las vayan mondãdo de las hojas colaterales, y anſi engordarà el tronco, y crecerà

cerà el pimpollo, mas no las toquen en el cogollo principal, que ò perecen, ò se hazen esteriles; digo, que no se le corten. Ponense tambien de ramo, de los que tienen mas cerca del cogollo, que tengan fuerça, y entierrenle, que no le quede sino la punta de fuera, y aprietenle bien la tierra. Paladio dize, que sea por Abril, ò Mayo esta postura: esto serà para donde ellas nacen naturalmente, que pienso que puestas de ramo, no se harian en estas regiones. Algunas vezes echan algunos baruados al pie, de aquellos serà mas segura la postura, sacandolos bien con todas sus rayzes, y tambien pueden desgarrar algun ramo, con algo del tronco, y sea parte de lo que està mas junto al cogollo, mas ni aun esto tengo por bueno, y toda via me refiero al poner de los cuescos, ò de baruados. Hanse de poner estos arboles al Mediodia, ò al Oriente, ò q̃ estè del Cierço bien amparado con paredes, ò otros amparos, si es tierra fria de Inuierno. En estos arboles ay machos, y hembras. Conocese el macho en florecer, ò brotar primero que la hembra, y aun en tener las ramas mas redondas, y tiessas àzia arriba, que las hembras las tienen mas estendidas, y acopadas. La hembra no concibe, si el macho no està cerca della; y al tiempo del brotar ella, tiende los ramos mas azia el macho. Ha de estar entre muchas hembras vn macho; y sino le ay cerca al tiempo del brotar, corten dos, ò tres ramos al macho, y ponganlos à la hembra encima de la copa; y aun del polvo que el macho tiene al pie, aprouecha puesto sobre la hembra; y si entre las hembras ay algun macho, yse quiebra, ò le cortan, ellas perecen, ò se hazen esteriles. Conocense los cuescos machos para ponerlos, que siendo de vn ramo, son delgaditos, y longuezuelos, y probandolos à cortar con vn cuchillo, los hallaran mas duros, que los que son redondos, y guordetes. Dize Alberto Magno (segun alega el Crecentino) que si al tiempo de poner los cuescos, quando los ponẽ assi jũtos, para que de muchos cuescos salga vn tronco, ponen à bueltas vn cuesco macho, para q̃ se hermane con las hembras, que despues la tal palma no avrà menester ayuda de otro macho para frutificar. Yo por imposible tengo que salga vn tronco no mas de tantos cuescos, digo lo que dizen, y mas mi parecer; y si à las palmas hembras les ponen encima los racimos de los datiles machos, las haràn madurar, como los cabrahigos à las higueras. Quierense cauar, y labrar quando chicas, y muchas vezes, y aun tambien à las grandes les haze prouecho, y regarse, como he dicho, con agua salobre, ò salada, mayormente en las tierras q̃ son gruessas, porque la sal les haze mucho biẽ, y añ ponerles cada año vn poco de sal, por tres, ò quatro partes, cerca de las rayzes, como no las toque, porque el agua la deshaga, y la lleue consigo. La mejor agua para las palmas es la de fuentes; la segunda, de pozos, porque quieren regarse con agua fria; la tercera, de rio, ò de arroyo, la peor de todas es la llouediza, y aun mejores se hazen dõde no llueue, que dõde suele llouer, que mas prouechosa es el agua del suelo, q̃ del Cielo para ellas, q̃ quanto prouecho les haze la vna en las rayzes, tanto daño les haze la otra en el tronco. Paladio dize, q̃ las palmas se enxierẽ por Mayo, mas yo no alcanço que manera de enxerto lleuen, ni he hallado quien me lo sepa dezir, aunq̃ lo he pregũtado à personas que son expertas en las palmas, sino fuesse de cuesco en barreno; y para esto es bien tener el cuesco algunos dias en mojo, y despues lançarle por arriba cerca del cogollo, con vn barreno en el tronco del arbol, como quede el agujero del cuesco àzia arriba, porque brote, y cubranle con vn poco de barro, y lancẽle hasta lo viuo, mas no por el cogollo principal, sino cerca dèl. Son arboles que tarde crecen, y tarde lleuan fruto, porque vienen tarde à perfeccion; y segun dizen algunos, no frutifican hasta cien años, porque aun hasta entonces no estàn hechos: no obstante que dize Plinio que en algunas partes frutifican à cinco años, mas aquello causa lo la grande disposicion de la tierra, y ayre, que se corresponden, y ayudan, y aun generacion de palmas, cuya naturaleza es lleuar presto.

Palmas ay machos, y hembras.

Mas tornando a la razon començada, como son arboles q̃ crecen tarde, assi son arboles de larga vida, que viuen trecientos y quatrocientos años, y mas; y en la vejez frutifican mejor que en la juuentud, porque entonces son en mas perfeccion. Son arboles que nunca enferman, ò pocas vezes, ni tienen hormigas, ni gusanos: mas si algunas vezes les aconteciere enfermar, miren si es por mucho humor, que aunque este arbol quiere regarse muchas vezes, y aun casi contino, quiere la tierra enxuta, y no muy humeda, ni encharcada, que quiere tierra que trascuele presto el agua, y entonces echenle sal al pie, para que enxugue algo, y echenle arena à bueltas de la tierra, para que ayude à colar el agua. Tambien es bueno, si està marchita escauarla en el Inuierno, y echarle

al pie hezes de buen vino, ò caſcas, y tornelo à cubrir, ò cortarle las rayzes, y barnajas que eſtàn ſomeras, y no le dàn prouecho, antes ſon dañoſas. En el Inuierno tienen neceſsidad de cubrirſe, y eſterarſe los pies, y las ramas, mayormente ſi eſtàn en tierras frias rebozandoles, y recinchãdoles algunas eſteras de eſparto, ò de juncos; y con eſto, lo vno los guardaràn del frio, y lo otro ſaldràn los cogollos blãcos.

Nota eſta propiedad de la palma.

Y acontece à las palmas, que antes pudrẽ, que ſe ſecan quando nueuas. El primer fruto que lleuan no tiene cueſcos; y aun en todas primero ſe forma la pulpa que el cueſco. De las palmas que no ſon frutiferas, ſe hazen grandes tablas, y arcas; y aũque de todas ſe haze recia madera, de las eſteriles es muy recia, y ſufre grande peſo, y nunca ſe tuerce, ſino àzia 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 que dixe de cueſco, ò qualquier otra que ſupieren, y en los machos hembras. Las otras ſon pequeñas, q̃ no ſuben en alto, ſino enanas como gamonitos. Eſtas en algunos cabos lleuan ſimiente, y pueden las ſembrar della, y de los baruados, y ſaquenlos muy arraygados. Eſtas ſolamente aprouechã para palmitos, y para hazer eſportillas, ſombreros y otras obras de ſus hojas; y aun tambien las pacen los ganados; y aun para ſegarlas para el Inuierno, y rociadas con ſalmuera, para entretener el ganado que no muera, ò perezca de hambre. Las palmas que no ſe vſan regar, ſi quando tiene fruto las riegan, dizen que ſe les cae el fruto; y cada vez que las regaren ſe les caerà poco à poco.

Propiedades de los datiles.

Los cogollos de las palmas grandes ſon muy preciosas para comer, mas es grã de gula deſtruir vna palma, por comer ſu cogollo. Y para que aya palmitos, donde ellos no ſuelen naturalmente nacer, es bien ſembrar muchos cueſcos en los jardines, à donde eſtèn defendidos del frio, que eſtè vn palmo vno de otro, y regandolos ſeràn mas tiernos; y deſque eſtèn de ocho, ò diez años, los pueden arrancar, y entre tanto poner otros que crezcã, que poquedad es eſperar à que todas las coſas vengan de donde ſuelen naturalmente nacer; y eſto es gentileza para combites, neceſsidades, y preſentes. La palma es tan recia, que ſi quando ſiembrã el datil, ò en otro qualquier tiempo le ponen vn gran peſo encima, ſino hallare otro cabo por donde brotar, leuantarà el peſo, aunque ſea grande: con tal que no ſea en demaſia, ò ſaldrà, y rebentarà por otro cabo. Los datiles mejores ſon los blancos, que tiran algo à rubio. Al tiempo del comer, quitenle vna tela que tiene entre la pulpa, y el cueſco, que haze mala digeſtion. Mientras mas añejos, ſon peores, y los de tierras calientes, ſon mejores, verdes ſon aſperos, y ahogadizos, aunque en algunas partes ſon dulces, y ſuaues. A quien mucho los vſa, engendra ſangre gruеſſa, y ſon de dificil digeſtion, opilan el higado, y venas, y el agua dellos ablanda el pecho, y ellos tambien, y aclaran la voz, dàn dolor de cabeça, ſi comen muchos embriagan, dañan los dientes, y encias. Dellos ſacados los cueſcos, ſe haze gentil conſerua, cocidos con miel, ò açucar, y ſon de mejor digeſtion, que de otra ſuerte. Quando ſon verdes, comidos deuidamente, como lo demaſiado no dañe, reſtriñen las camaras; y ſi comen mucho, aprietan la garganta, y ahogan. En algunas partes hazen vino dellos, como dixe de las mançanas, ſon de mucha ſuſtancia; y donde ay muchos, ſuplen la falta del pan.

CAP. XXXVIII. *De los Perales.*

Los Perales ſon de muchas maneras, y muy diferentes en ſus frutos: tãto, que ſeria dificil, ò caſi impoſsible contarlas, y cada dia ſe verian mas, porque en eſtos arboles la manera de enxerir mezclã mas vna fruta con otra, aunque ſon de tantas maneras, todos quieren, y lleuan vna labor. Vnos ſon tempranos mucho, como las cermeñas, que generaciõ de peras ſon, otros ſon tardios, otros mas tardios, y aũ otros nunca maduran perfetamẽte la fruta en el arbol. Y aunque en las tierras calientes ſe hazen, mejores ſon en las templadas, y muy mejores en las frias, y ayroſas, y alli ſon las peras mejores, y guardãſe mas tiempo. Y ſi en tierras frias, ò frescas los ponen, quieren tierras grueſſas, y ſuſtãcioſas; y ſi en lugares caliẽtes, quieren tierra ſuelta, y no barrioſa; y ſi tuuieren barro, mezclenle buena tierra, y lleuarà muchas peras, y medradas, y ſabroſas; no digo barro de olleros, que en ello no ſe haze bien plãta alguna, y en la flaca deſlequida, y de poca virtud, mayormente ſi la tierra tiene algo de ſalobre, q̃ en la tierra dulce, y grueſſa como he dicho, ſe hazen muy lindas, y aun las peras que ſon duras, y malas, ſi eſtàn en mala tierra, ſe hazen buenas, traſponiendolas à tierra grueſſa: mas ſi la tierra es muy grueſſa, y aguanoſa, enuicia mucho los arboles, y lleuan poca fruta, y de mal color, y ſabor. Los mejores tiempos de ſu poſtura ſon à

la

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 mãçanos, y aun deſta tarda mucho en crecer, y no lleuan tan perfeto fruto, ſon de muy larga vida. Y ſi los tales quieren que lleuẽ preſto fruto, deſque eſtèn bonitos, enxiran puas dellos en otros, ò perales, ò peruetanos, y lleuarán mas preſto fruto, y mejor; y deſta ſuerte, de muy buenas peras pueden preſto auer muy buen fruto. Y ſino las quieren enxerir, labrenlos mucho, y deſque grandecitos, traſponganlos. Quierenſe poner vno de otro treinta pies, porque hagan buen campo. Otra manera de poner es de los pimpollos que nacen cerca de los perales, y tanto ſon mejores, quanto mas lexos eſtàn del arbol. O tomar peruetanos de los pequeños, y enxerirlos en ellos; y deſque preſos, traſponerlos, ò traſponerlos antes que los enxieran; y deſque preſos, enxerirlos de buenas puas, y para eſto es bien traſponerlos por en fin de Octubre, porque eſtando arraygados a la Primauera, los puedan enxerir. Otra manera es de ramo, como dixe en las reglas generales de las poſturas, mas de ramo pocas vezes prenden, ſalvo ſino le riegan tanto, que tenga humor baſtãte, y no demaſiado. Y tenga el ramo algun codo por baxo, porq̃ aſsiente como otras vezes he dicho. Enxierenſe bien de meſa, mejor que de otra ſuerte, y ſean las puas nueuas de el Oriente, de muchas yemas, horcadas (quales dixe que auian de ſer en el capitulo de los enxertos) y ſea en ramo nueuo, y ſea en la manera del enxerir, ſegũ la manera de florecer, y lleuar, que como vnos ſon mas tempranos que otros, ò mas tardios, aſsi el enxerir ſea algo mas temprano, ò mas tardio en vnos que en otros. De meſa ſe enxieren, quando las puas comiençan a hinchar las yemas, ò por Febrero, ò por Março; y aunque ſe pueden enxerir quando eſtàn en flor, ò en principio de el Inuierno, muy mejor, y mas ſegura es la Primauera. Enxierenſe bien de pepita, juntar, y de eſcudete, por Mayo, y Junio. El enxerto de coronilla no prende bien en eſte arbol, bien que ellos de coronilla prenden bien en otros. Enxierenſe bien en almendros de eſcudete, y en eſpinos ſe hazen muy buenos, y de buena fruta, yen ellas ſea, ò de meſa, ò de eſcudete, y en mançanos ſe enxieren bien, mas mejores ſon mançanos en perales, aſsi los arboles, como la fruta, que perales en mãçanos, ò en membrillos, mas lleuan poca fruta, y aunque muy buena, en ellos crecen poco. En caſtaños, freſnos, y otros arboles, aſsimiſmo en ſauze, como he dicho en las generalidades, y en ellos no tẽdrán pepita. Aſsimiſmo dixe en la manera de enxerir las vides, y arboles, que ſe pueden enxerir olores, y ſabores, para que ſus frutos tomaſſen en ſi aquel olor, ò ſabor. Y es verdad que en ningun arbol, ni fruto tambien ſe haze, ni ay fruta que tan bien tome el ſabor, y olor, como las peras y cermeños; y de aqui vienen las peras almizcladas, ò de ſabor de canela, ò roſas, y de qualquier otros olores. Pues vean como dixe que ſe hizieſſe, y aun las enxertas en membrillos, tienen lindo olor, y las que eſtàn en lugar enxuto, ſon muy mas oloroſas que las que vſan regar. Enxieren ſe bien de pepitas, como dixe en el capitulo de los Enxertos. Son arboles que quieren mucha labor de ſer muy bien cauados, y eſtar todo el Inuierno en eſcaua. Y ſi antes que comiençen a florecer los cauan muy bien, y los riegan quando florecen, y caſi no ſe les caerá flor alguna, mayormente ſi los riegan con aſsiento de buen vino, mezclado con otra tãta agua; y aun ſi por todo el Inuierno tienen en el eſcaua caſcas de buen vino, y que alli pudran, es muy bueno ſi eſtàn en tierra humeda, que ſe pueden bien regar; quieren algun eſtiercol, y bien podrido, mas ſi es tierra muy ſeca, y que no ſe riega, es mejor ceniza, que eſtiercol. Si lleuã poco, eſcauenlos junto con la raiz en lo mas baxo del tronco, y en la mas grueſſa raiz hagan vn grueſſo aguiero, y metan vn taco, ò cuña de tea, ò encina, y cubranlo de tierra, y hagã la cogombradura aterillada, y echen encima buena pro de ceniza; y eſto ſe haga antes de los grandes frios del Inuierno, y aun lo miſmo aprouecha ſi el peral eſtà marchito. Si las peras ſon muy duras, como pedregoſas, eſcauenlos muy hõdo, y quiten es de toda parte quantas piedras, y guijas tienen, y echenle tierra cernida, y rieguenle mucho, y con eſto mejora mucho la fruta. Ha de ſer el peral de vn pie, no mas alto el tronco, ni mas baxo de vn eſtado, y ellos ſean copados redondos, y ſiempre los tengan en lo nueuo, y frutificarà mas, y mejor, que eſtos arboles por la mayor parte no ſon cadañegos, mayormente los muy grandes de cuerpo; y ſi hazen eſto que digo, aprouecha para lleuar mas fruto. Quando mucho cargarẽ entreſaquen la fruta mas deſmedrada, peras cocoſas, roñoſas, las muy eſpeſſas, y en

Perales como ſe harán preſto.

los que maduran temprano entre ſaquẽlas por Mayo, y en los tardios por Iunio. Son arboles que tienen medio en el viuir, que ni ſon de tan larga vida como los oliuas, ni de tan corta como los mançanos. Suelen tener guſanos, y hormigas, los quales perecen, y no naceràn mas, echando donde eſtàn muchas vezes hiel de toro en las rayzes, y los remedios q̃ dixe arriba. Para otras enfermedades, ſi las tuuiere, mirẽ el remedio que dixe en el capitulo de las enfermedades de los arboles.

La oruga los deſtruye mucho, y es muy neceſſario al Inuierno quitarles vnas hojas que les quedã ſecas colgadas, porque en aquellas ſe engendra, y en viniendo el calor ſe auiua como los guſanos de ſeda y comen todos los cogollos del arbol; y lo mismo hazen en los mançanos, membrillos, y ciruelos. Cogenſe en diuerſos tiempos, ſegun q̃ cada manera dellas ſuele madurarſe, mas ſuele mucho trõchar la rama, y por eſſo al coger aya tiento, y mas quiebrã mientras masviejos ſon. De las ramas baxas ſe pueden bien coger à mano, y de las altas, ſi ſon los perales baxos con eſcalera de tres pies.

Vnas ſe cogen perfetamẽte màduras, otras no maduran, ſino las ponen entre paja. Las que ſon duras, y aſperas, ſon mejores cozidas, ò en açucar, ò miel, ò ſo el reſcoldo, q̃ no crudas, q̃ de otra manera ſon peſadas. Puedẽſe biẽ guardar, como dixe de las mançanas, y membrillos. De las peras mejores ſon las oloroſas. Los peruetados ſecos aprouechã mucho cõtra las camaras, y aũ cocidos en vino, mayormente tinto, ò agua lluuia, y puеſtos por emplaſto, y bebido el vino, aprouecha lo miſmo.

No ay otra fruta de tanto peſo como las peras, y mientras mejores ſon mas peſan, y de la miſma manera peſan en el eſtomago; por ende es biẽ comerlas en fin de toda vianda; aſsimiſmo ayudan à dixerir, y antes de la viãda reſtriñen. Quiẽ mucho las vſa comer crudas, ſe les haze vna paſſion mala, y peligroſa, que llaman colica. Si las comen en ayunas, bebã encima algunos tragos de buen vino. Tienẽ grãdo virtud aſsi las peras como ſus hojas, y ramas, contra la põçoña de los hõgos, y ſetas, que toda ſe la quita, cociendolas con algo dello, y mucho mas la pierden cociendolas con peras.

Propiedades de las peras.

Dize Bartolomè de Inglaterra, en el libro de proprietatibus rerum; las peras ſin vino ſon venenoſas, ò beber aloxa cõ canela ſobre ellas en lugar de vino. Las q̃ no eſtàn bien maduras, maxadas, y puеſtas en las llagas las limpian, y las ſanan, y y aun reſtriñen la ſangre que corre de las narizes, y llagas. Hazenſe de las peras gẽtiles conſervas, y carne, y es mas delicada que la de membrillos, y aſſadas ſo el reſcoldo ſon muy buenas con canela, y açucar, y para eſto hã de ſer las que de ſu naturaleza ſon tieſſas. Los peruetanos mas que otra coſa, cocidos en agua llouediza, y puеſtos ſobre la boca del eſtomago impiden el vomito, y puеſtos debaxo del ombligo, reſtriñen el vientre. La ceniza de los perales, y mas la de los peruetanos es buena bebida para los que ſe ahogan, por auer comido hongos, ù de vnas ſetas ponçoñoſas. De la madera de los perales ſe hazen gentiles tablas.

Carne de peras, y conſerva.

Hazeſe vino de las peras, maxandolas bien, y poniendolas en vna talega de eſta meña, y ponerlas en vna prenſa, lo qual es muy bueno para el Invierno, que en viniendo las calores ſe azeda. Hazeſe vinagre tomãdo peruetanos, ò peras por madurar, ò vnas azedas, y amõtonarlas por quatro, ò cinco dias, y deſpues meterlas en vna tinaja, y echar agua llouediza, ù de fuẽte, y cubrir la vaſija, y dexarla treinta dias; y tanta agua le echen, quanto poco à poco le ſacaren de vinagre (ſegun Paladio.)

CAP. XXXIX. *De los Pinos.*

SOn los Pinos Arboles monteſes, que por la mayor parte nacẽ, y ſe criã ſin trabajo, ni cuydado de las gentes. Tienẽ la hoja en manera de cabellos larga, ydelgada, y ſiempre verde. Son de dos maneras, vnos eſteriles, que aunque lleuan piñas, no lleuan dentro piñones, otros que lleuan fruto; qualquiera ayre ſufren: 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 areniſcas, y aun en las tierras caſi eſteriles, y para otros arboles no buenas, ſe hazẽ buenos, dõde es cerca del mar, ſiẽdo lugar areſnico y bueno, ſe hazẽ buenos pinares. Y ſi en tierra grueſſa los huuierẽ de poner, ſea ſuelta. Quierẽ mas cerros, y lugares ayroſos, q̃ valles; ſufrẽ lugares humedos, y ſecos. Los eſteriles q̃ no lleuã ſimiẽte en las piñas; dizen, que nazen ſembrãdo las piñas, quãdo eſtàn como maduras, antes que abrã. Los otros ſe ponen de piñones, que no nacen, ni pueden nacer de otra manera, ni de ramo, ni eſtaca, pues barbados ningunos echã de la rayz: y en

las

El poner de los pinos.

las tierras que ſon calientes, y ſecas, ſe ponen por Octubre, y por Nouiembre, y en las tierras frias, y humedas ſe ponen por Febrero, y Março: la manera de poner es. Donde quiera que los han de ſembrar, aren muy bien la tierra, y muy honda, como ſi huuieſſen de ſembrar trigo, y ſembrarlos como trigo, y tornarlos à cubrir. De manera que el arado vaya liuiano, q̃ queden cubiertos à palmo, y los piñones ſean bien ſazonados, y ſacados de la piña ſin fuego.

Dize Abencenif, que antes que los ſiẽbren los pongan cinco dias en orina de vn niño, ò tres dias en agua, y naceràn mas preſto. Y dize aſsimiſmo, que ſi quido los ponen en vn hoyo pequeño, les echan à buelta vnos granos de ceuada, q̃ ſe haràn mas altos en vn año, que en tres ſin ellos. Los que ſalieren muy eſpeſſos, quitenlos de manera, que los otros no reciban daño; que ſi quando chicos los quitan vn ramito del cogollo, ò les hazen per juyzio en la rayz, ſe ſecan, y ſe quiebran, no tornan à brotar por baxo, y ſon tan delicados, que no ſe quieren traſponer. Verdad es, que traſponiendo los mejoran mucho los que prenden. Pues para los que han de traſponer, hagan deſta ſuerte. Tomen vn tieſto ancho y hondo, tres, ò quatro palmos, horadado por baxo, y hinchanle de buena tierra, algo eſtercolada cõ eſtiercol muy podrido, y alli pongã los piñones; y de que ayan nacido, quiten los que no parecen tales, y quede el mejor; y dende à vn año, ò dos hagan vn buen hoyo, y metan alli el tieſto, y quiebrẽle, y quiten los caſcos, y ſea el hoyo biẽ hondo, porque echa las rayzes muy hondas, y rieguenlos alguna vez haſta que ſe hagan grandecitos; y por que es bien crezcan ſiempre, les monden las ramas baxas, por lo que es ya viejo de mas de vn año, y cortenlas junto al tronco principal, y los guarden mucho, porq̃ quãdo chicos, ni los huelle el ganado, ni ſe refrieguen à ellos, otra labor no es neceſſario. Verdad es, que los q̃ eſtàn en lugares que ſe labran, cargan mas de fruto y mas crecido, y ſabroſo, y mas los camperos que los que eſtàn eſpeſſos. Enxerir no ſe pueden en manera alguna, ſino fueſſe paſſado. Enfermedades tienẽ, que ſo la corteza ſuelen criar vnos guſanos, y ſi le vſan à quitar la corteza, no los tẽdrà, y viuirà mas tiẽpo, y crecerà mas. Otra enfermedad es, que ſe tornã todos tea, y luego perecen, y mayormente tornãdoſe la rayz tea, para eſto aprouecha cortarle junto à la raiz por donde ſalga la reſina.

Verdad es, que los que llenan fruto, dàn poca reſina. Siempre tienen piñas, vnas que nacen, otras mayores, otras perfectamente maduras. Todos dizen, que los pinos ſon muy buenos para todas las plantas que eſtàn debaxo cerca pueſtas, y que las ayuda mucho. Mas Plinio dize, que daña mucho con ſu ſombra, y goteras. Para la yerva para ouejas, ſabemos q̃ ſon buenos porque debaxo de ſu ſombra ſe haze de muy buen ſabor, y cria la lana mas delgada, y fina. La madera de los pinos cortada en buen ſazon, es de grãdiſsima dura eſtando en lugar enxuto; y ſi verde la metẽ en edificios ſo agua, dura muchos años. Son mas recios los que eſtàn àzia Medio dia, q̃ los q̃ eſtàn àzia Septentrion, y la madera que es de los aaboles viejos no tuerce tanto como las de los pimpollos, aũque ſea mas delgada. La madera del pino cria chinches, lo qual no hara ſi la moxã bien en alpechin, ò en azeyte, y con aquello no ſe carcomen, y ſera de mas gẽtil color. Las piñas ſe hã de coger quãdo eſtàn bien ſazonadas, y dexarlas algun dia que ſe enxuguen, y con vn poco de fuego ſe abran, y luego las quiten los piñones, y mejor es ſacar los piñones de ſus caſcaras, que mas ſe guardã que en ellas. Guardanſe ſin dañarſe con ſus caſcaras metidos en alguna vaſija nueva entre arena, ò tierra bien enxuta. Los piñones miẽtras mas menudos ſon mejores, tornãſe muy blãcos, dulces, y tiernos, aunque ſea viejos, y dañados, y amarillos, ſi los tienen dos dias à moxar en agua, y ſe la mudan muchas vezes y deſta manera quitã mucho la ſed, y dàn buen mantenimiento, y ſuſtancia el cuerpo; antes de comer dàn apetito, y deſpues aſsiẽtã el eſtomago, el fuerçã mucho, y acrecientan la ſimiente de generacion, y ſangre, y aclarã la voz, y aprouechã à la toſſe antigua. Aprouechan mucho à las arenas de los riñones, y bexiga, y à las llagas, reſtriñẽ las camaras, y ſangre de las mugeres, engordã mucho. Hecho emplaſto dellos con axẽjos ſobre el eſtomago, le conforta; comidos purgan los pulmones, y aclarã la voz. Sõ buenos para los que tienen vna enfermedad, dicha ethica, que es los que eſtàn ſecos, y limpian los miembros interiores eſpirituales; ayudan mucho à deſopilar el higado; mas ſi ſon añejos, y amarillos en lugar de aprouechar dañã, y dàn ſed, y no ſon prouechoſos como los que ſon freſcos, ò refreſcados, y las telitas de los piñones ſon dañoſas. Reſtriñen aſsi miſmo mucho las piñas verdes, y las hojas, y aun las cortezas coziendolas en agua,

Las ỏrõpriedades de los piñones.

Para la ardẽtias de los riñones.

Para los ethicos.

y tomando aquel vapor por baxo. Haziẽ do polvos las hojas, y echadas en las llagas las consuelda. Cozidendo las rayzes del pino en agua, y haziẽdo gargarismos haze desflemar mucho. Limpiar los diẽtes con tea, ò palo de pino, es bueno, que no se descarnan, mas ántes los aprieta algun tanto.

Para los dientes.

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

CAP. XL. *De los Servales.*

LOs Servales se hazen mejores en lugares frios, y humedos, que en los calientes, q̃ en lo caliente sino tienen humor hazense esteriles. Quierẽ mas lugares altos que valles, y por esso para ellos son buenas vnas cuestas dõde ay humor, à lomenos quierẽ estar cerca de mõtes. Quieren tierras gruessas, ponense de estaca, ù de ramo, en los tiempos, y maneras q̃ he dicho. En los lugares calientes, por Octubre, y Nouiembre, y en los frios por Enero, y Febrero. De sus servas estãdo biẽ maduras se ponen, y se hazen muy buenos arboles, y en las tierras caliẽtes se pongan en estãdo bien maduras, que es por Octubre, ò Nouiembre, y en las frias por Enero, y Febrero, y aun desde Diziẽbre en adelante, y por Março, y aun si la tierra no es humeda, por todo el Invierno se pueden sembrar.

El sembrar de las servas sea en sus heras, como he dicho de otras plantas, y cubrirse vna mano, y regarlas bien, hãse de trasponer al principio del Invierno; quieren los hoyos hondos, y anchos, q̃ echan ancha la raiz en la haz de la tierra, aya grande campo de vno à otro, lo vno, porque hagan cuerpo, lo otro, porque vnos con otros no se impidan el ayre, que cõ ello reciben mucho provecho. Quierense bien cauar, y limpiar, y en tiempo seco regar. Verdad es, que cõ la mucha labor las servas se hazen mas dulzes, y tiernas, empero no tan olorosas. Ha de ser de vn pie, como de los perales dixe. Enxierense tambien los servales en si mesmos, en membrillos, en espinos, en mançanos; y el mejor enxerir es por Março, y Abril, ù de çoronilla, ò escudete, y por Março de mesa. Enferman algunas vezes por tener algunos gusanos rubios, y velloſos; y dizen Paladio, y Crecentino, que echan mucho à perder el arbol, y que los saquẽ sin daño del arbol, los que pudieren, y los quemen alli junto, que el olor hará huir à los otros, ò morir. Bien será echarles hiel à buelta de donde estàn, ò hazer las diligencias que dixe que se hiziessen en los otros arboles para semejantes enfermedades; y si de mucho humor los engẽdra, haganle vn agujero en el tronco, jũto à la rayz, para que por alli desague algo. En ellos ay machos, y hembras, los machos son sin fruto, y las hembras frutiferas. Las hembras sino lleuan fruto, hiendanles la rayz, y metan vn buen taru go de tea, y echen ceniza, y tierra encima. Las servas son de dos hechuras, algo largas, como hueuos, y estas son algo azedas, y las redondas son mas dulzes, y oloroſas. Las servas maduran mejor cogidas que en el arbol. El guardar de ellas es de dos maneras, vnos las cortan con sus ramos, y assi las cuelgan; mas el arbol recibe desto mucho perjuyzio. Hãse de coger quando comiençan à madurar, y meterlas en vnas ollas empegadas cõ pez por de dentro, y fuera, y cubrirlas biẽ y pegar con pez los pegadores, porque no les pueda entrar humor, y enterrar las ollas boca abaxo, en lugar enxuto so techado, ò al Sol, y no mas de quãto que den bien cubiertos, y piſen al derredor la tierra vn poco. Esto sea en muchas vasijas, y bien apartada vna de otra, porque quãdo vna huuieren de sacar, no toquen en la otra, ni se menee, que se dañan las que quedan. Otros las guardã en arrope no muy cozido, y les ponen en vnos manoxos de hinojo, ò semejante cosa encima, porque no nade n las servas, sino que estèn so el arrope, y enyessen la boca dela vasija que no entre ayre. Guardanse mas tiempo, si quando comiençan à madurar las hazen dos, ò tres partes, y las passan al Sol, y las guardan en alguna vasija; y quã do las quisieren comer, echenlas en agua vn poco, y tendràn gentil sabor. Si cuezẽ las servas verdes en agua, y con aquella agua mezclan vino, que sea dulce, y lo beben los que tienen camaras, restriñe mucho; porque las servas aunque estèn muy maduras, restriñen el vientre, dañan el estomago, aunque dàn apetito, y ablandã, y sanan algunas llagas, si las ay en los inteſtinos. De la madera de los servales, por ser muy maciza, y de lindo color se hazen muy gentiles obras, y rezias: y las curueñas de ballestas deste arbol sõ muy preciadas: su propio nombre desta fruta, es sorbas, porque quando las comen, casi las sorven, y algunos ay que piensan que llaman servas, porque mucho se guardã, lo qual no es ansi, que se corrompen, y dañan, y mas presto que otras frutas.

Servas como se han de guardar.

Propiedad de las servas.

CAP.

CAP. XLI. *De los Sauzes, y de las Mimbreras.*

LOs Sauzes ſon de muchas maneras, q̃ vnos ſon mimbreras, otros ſon ſauzes; en los ſauzes vnos ſon blancos, otros prietos, otros altos, otros baxos; mas aũ que en ſus hechuras ay tãtas diferencias ſon vnos en tener vna labor, y en querer la miſma tierra. Verdad es, que tienen diuerſas propiedades, que vnos ſon buenos para vna coſa, otros para otra. Quieren lugares humedos cerca de azequias, riberas de rios, y manãtiales, y ſino los ponen en lugares aguanoſos, no crecen, ni valẽ nada. Y aſsi miſmo quieren ſombrias, digo, que en ellas ſe hazen mejores que en otras partes. En qualquier tierra ſe hazẽ buenos, que no ſea barro bermejo, en la areniſca, y ſuelta, y mejor ſe hazen en la grueſſa. Si la tierra es caliente, puedẽlos poner por Octubre, y Nouiembre, mas muy mejor es por Febrero, y Março; que la buena poſtura dellos, es quãdo quieren començar à brotar, q̃ eſtàn yà llenos de virtud, y ſuſtãcia, y ſea en todas maneras antes que comiencen à brotar, que ſon mejores, y ſea en creciente de Luna, con que los corten en menguãte de dia. Las maneras de poner eſtos arboles ſon muchas: ponẽſe de ſus ramos, y troços, que ſimiente no lleuã ninguna, que vna que echan, luego ſe và bolando como molſo, y aun ſon tan viuos en prender, que al reuès pueſtas las eſtacas prenden. Puedẽſe poner de troços cortos, como dixe delas oliuas, mas mejor es de eſtacas, q̃ los troços ſon para donde no pueden auer abundancia de eſtacas. Las eſtacas para poner ſean las mas gordas que pudieren, y muy verdes, y ſea tã alta que no ſea menor de quãto ha de ſer la altura, ù del ſauze, ùde la mimbre, porq̃ ſi baxa queda la cortadura, ò alta, alli haze cepa en derredor de ella, y no crece mas el arbol, y ſi sõ baxas lleuã mas rama q̃ los altos. Hãlos de poner haziendo primero vn hoyo, ò agujero con vna eſtaca, y metã alli la eſtaca del ſauze bien aguda, y atieſtenla con vn maço; y ſi el agujero queda mas ancho q̃ la eſtaca, rehinchãle de tierra. Auer de plãtar eſtos arboles de barbados, ſeria gran coſta, y coſa demaſiada, pues de eſtacas aſsi prenden bien, y ſe hazen buenos: ſiẽpre quãdo los ponen los corren los pimpollos q̃ echaren por baxo; porq̃ en derredor de la cortadura le nazcã, y alli hagã cepa, y ſiẽpre al eſtaca le corten la pũta, q̃ de otra manera no ſe hazẽ buenas; y ſi ſon baxas tendrãn ventaja, que ſin eſcalera las podrãn podar, ò deſmochar, allende de lleuar mas rama, mas tienen peligro de ſer roidas, por eſſo donde eſtãn ſeguras de beſtias, ſean algo baxuelas.

Sauzes como ſe ponen.

Las mimbres ſe ponen de eſtaca, mas mejor es de mugrones, haziendo vnos hoyos cerca de la cepa, y alli tũben mimbres, ſacando las puntas àzia otra parte; que aunque de troços tambien ſe ponen, que ſean de à palmo, ò poco mas, y nacẽ bien, mejor es de mugron, dõde ſe puede hazer: y quando corten las mimbres para poner, ſea antes q̃ brote nada, y en dia ſereno, y enxuto; y ſi vàn moxadas, ò rociadas, dañanſe; y las q̃ hã puesto de mugrõ cortenlas con la madre, quando aya vn año; y à otro año ſiguiẽte las traſpongã, ſi ſe han de traſponer. Los ſauzes mimbres, crecen preſto, y no viuen muchos años. Las ſauzeras, ſi tienẽ tal ſuelo, qual les conuenga, eſtãdo en tierras donde ay poca leña, ſon de mucho prouecho, y rẽta; y aun Catõ por mas principales las pone q̃ los oliuares, porq̃ rentã ſin trabajo, ni coſta, y ſin peligro de tempeſtades. La principal labor es ſaberlos biẽ hazer de buena hechura, aunque mas và en el poner, no vayã muy eſpeſſos, que no toque el vno al otro; y al tiempo de poner q̃ vaya el eſtaca al ayre q̃ eſtaua, como he dicho otras vezes. Aſsimiſmo que vaya de recho de pie. Los ſauzes ſi ſon para auer leña dellos, hanlos de deſmochar poco antes que quieren deſpojar de la hoja, y luego hazer ſus manoxos, porque la hoja no ſe caiga, y ponerlos à ſecar; y aqueſta es muy gentil manera de leña, que es liuiana, y ſana: mas ſi ſon para prouecho de la mimbre, hanle de podar por la menguante de Enero, ò Febrero, antes que comience à brotar, y lo miſmo es en las mimbres; mas ſi han de mondar las mimbres para hazer dellas obras blancas, hanlas de cortar quando ayan brotado, y en menguante, porque entonces deſpide la caſcara mejor; y las mimbres ſe tienen de cortar en dia enxuto; que ſi rociadas, ò moxadas las cortan, dañanſe mucho, y aun el arbol recibe grande daño. Si cada año las podan, echan la rama gorda, larga, y medrada; y ſi los dexan algun año por podar, echan la rama corta, y muy menuda, y al tiempo de podar las ramas chicas, y delgadas, hanlas de quitar junto por donde nacen à la rayz, y á los ramos gordos dexenles quinto vna mano de tronco, y ſea el corte redondo. Podanlos contino, echan la rama mas grueſſa, y muy eſpeſſa, y mas

Sauzeras ſon degrãde prouecho para leña, y otras coſas.

medrada, como las vides. Assi mismo si en el tronco ay algo de seco, podrido, y comido, todo se lo saquen, y corten hasta llegar à lo verde, y tornarà à sanar, y echar nueua madera. Reciben en si algu nas maneras de enxertos, como dixe enel capitulo general de las maneras de enxerir, y aun la fruta que de cuesco, ò pepita tuuiere enxerta en sauzes, no la tendrà, (segun Paladio, y otros) La manera de enxerir en ellos, despues del enxerir de passado, es de coronilla. En ellos prendē mançanos, y se hazen los duraznos sin cuescos, y cerezos se enxieren de cuesco en algun huesco, mas mejor de coronilla. La madera del sauze es muy dulze, 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 dàn. De los sauzes que estàn sanos, y son altos, se hazē razonables vigas para enmaderamiento de casas, y se hazen buenas cubas para vino, y taxadores pequeños, llanos como platos; y aun donde faltā corchos para colmenas, de los sauzes viejos, que se paran huecos se hazen buenas colmenas. Dize Paladio que si en canastos de sauzes hazen el azeite, en lugar de capachos, q̄ sale muy mejor. Sō de mimbres muy rezias aduras, y el sauze buelue sus hojas, como el alamo blanco, y en aquellos mesmos tiempos. Aquella flor que echa antes, que se para vena, y buela, dada a beber à los que escupen sangre, es buena; mas haze perder la virtud del engendrar, assi à los hōbres como à las mugeres; y aun sacando çumo de las hojas, y bebido, templa la luxuria, y aun si mucho la vsan la quita del todo. Coziendo las hojas, y corteza en vino, es bueno para los nervios encogidos. El çumo de las hojas bebido, es bueno contra las camaras; y aun para lo mismo aprouecha el polvo de su cortéza, bebido en vino tinto, y aun aquel polvo sana las llagas podridas, que tiene virtud de consolidar, y aun para las llagas que se han hecho en los intestinos, para el el cocimiento de las camaras, aprouecha bebido; y si ay berrugas tomen aquellos polvos, y con vinagre bebanlo, y pongan emplasto dello sobre ellas, y las sanarà; y para estas que son dentro de el cuerpo, aprouecha bebido, y para las de fuera emplasto. Los ramos de los sauzes son frios, y por esso son buenos para colgar en la camara del que tiene calenturas, mayormente tercianas, y rociarlos con vn poco de agua, que resfrian el ayre, y refrescan, y confortan al enfermo. En la madera del sauze toman los cuchillos gentiles filos, y cortan con ellos muy suauemente; y de la madera de los sauzes grandes se hazen gentiles astas de lançones, hermosas, liuianas, y de mucha dura. 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

*

LIBRO QVARTO,

EN QVE TRATA DE LAS HVERTAS, y sus sitios, y de la manera de los estiercoles, y estercolar, y de las cercas, y cerraduras de las huertas, y de las maneras, y tiempos del regar, y de algunas hortalizas.

CAPITVLO PRIMERO.

POR Vno de dos fines son las huertas, y hortalizas, y frutales, ò solamente por deleyte, y prouision de casa, ò para trato; digo, para vender la hortaliza, y fruta. Si para casa, sea en el mejor lugar que hallaren, que para sola prouision, no es menester grande sitio. Mas si es para vender la hortaliza, procuren que sea cerca de algun Pueblo tal, donde se pueda expender, y gastar, que si la huerta està donde se puede bien vender la hortaliza, es de mucha ganancia, y sino, es muy perdidoso trato, y sea lexos de donde suele auer heras de trillar pan, porque la paja que buela, assiètase sobre las hortalizas, y arboles, y hazeles mucho daño, y poresso cerca de huertas de hortaliza, ni arboledas no consientā hazer heras. Quieren tierra gruessa, con tal que sea suelta, que si es espessa, y dura, y apretada, y muy pegajosa, à la Primauera criar à buenas hortalizas; y en el Estio sino a y agua suficiente, y abundante, arde mucho la tierra, y secanse las hortalizas, y por esso para huertas no son buenos barriales, ni arzillas, que se secan mucho en el Estio, mas que la tierra en tal manera sea gruessa, que quando la haren no haga grandes terrones, sino que quede menuda, como si fuesse arena. Es señal de buena tierra la que en ella nace mucha yerua, y fresca, yezgos, çarçales; en fin toda tierra que para pan es buena, y gruessa, lo es para hortalizas, con que sea tierra suelta. Es menester que la tierra para huerta sea muelle, porque si dura fuesse, las mas de las semillas se perderian antes que naciessen, y no nacerian tan bien, mayormente las que de su natura son tardias en nacer, y son muy delicadas. Verdad es que el estierco haze parar hueca, y muelle la tierra, y para todas las plantas, y principalmente para las hortalizas se requiere tierra gruessa, y sustanciosa. Y todas las huertas quieren tierra dulce de sabor, y de labor. Es buena la tierra negra, mas con ser buena ha de ser enxuta, que si son manantiales, ò lodachares, no es tierra buena. Hā de huir de las tierras donde de su naturaleza nacē yeruas, y arboles venenosos, porque à las hortalizas se les pega mucho de aquella ponçoña. 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 à roer, ni pacer las hortalizas, ni tampoco personas puedan entrar à hurtar. Luego diremos de las maneras de las cerraduras.

CAP. II. *De las maneras de las cerraduras.*

LAS Cerraduras para huertas, ò viñas, ò otras heredades, son de diuersas maneras, segun lo demandan, y requieren las calidades del lugar, ò la necessidad del sitio, ò la voluntad del señor de la heredad, ò su posibilidad. Las mejores cerraduras son de pared, no digo de tapias, que son costosas, que para aquellas de reparar traen à las vezes mas costa consigo, que prouecho à la heredad, y cada año se han de rehazer, mas ha de ser de piedra, ò ladrillo. Y si para aquesto no bastare la bolsa, y facultad del señor de la heredad, procure hazer cerradura que llaman viua, como luego diré. Dixe que es mejor la cerradura de pared, porque ocupa menos lugar, y no daña tanto los arboles que estàn cabe ello, como con los çarçales, ò cambroneras. Allende de esto, en las paredes no se crian conejeras, culebras, ni otras animalias ponçoñosas, ò dañadoras: mas no las pudiendo hazer todas de cal, y canto, mas vale de çarçales, que no que estè por toda parte la he-

re-

Como se hazen las cerraduras de las heredades.

redadabier a; y estas cerraduras naturales, ò viuas son mas seguras, de menos costa, y de mas dura que otras ningunas; y si por caso se queman, tornan à nacer.

Pues para las auer de hazer, tomen las moras de las çarças, quando estàn bien maduras; y porque de solos çarçales no son buenas cerraduras, por tener las vergas delgadas, y flacas, y por esso no se leuantan en alto, sino que se tienden por el suelo, sean las moras de çargas gordas, y que tienen gordas espinas, y muy retuertas, y con ello aya simiente de escaramujos muy maduros, y de simiente de espinos; y aun si de solos espinos, y escaramujos se puede hazer, serà mas fuerte, y ocupará menos tierra, que con çarças. Verdad es que la çarça en compañia de estos no se estiende tãto, y aun echando à buelta la simiente de rosales blancos, que es de la manera de los escaramujos, ayuda bien. Pues auidas todas estas simientes bien maduras todas juntas, tomen vnas sogas de esparto, viejas son mejores que nueuas, y tomen en harina de yeros, y con vn poco de agua amassen bien todas estas semillas con la harina; y desque biẽ mezclado todo, que ni las simientes del escaramujo, ni las otras queden enterás, embarren bien las sogas con ello; de suerte, que queden bien llenas de granillos, y pongan à enxugar en vna camara alta donde nadie no los toque. Y entre estas semillas, no pongan simiente de algun arbol frutifero, porque por coger la fruta, deshazen la cerradura, ni aun junto con las cerraduras no ha de estar, que combida à los que passan à que hagã daño. Pues cauen, ò haren bien la tierra donde se han de poner, y sea por el fin de Setiembre, y vaya bien hondo, cauada, y hagan dos, ò tres sulcos, hondos quanto medio pie; y de vno à otro aya vn pie, ò dos; y si es tierra seca donde las ponen, sea en principio del Inuierno, digo por Octubre, y algo de Nouiembre; y si es tierra fria, y humeda, porque aya passado el frio, sea, por quando las golondrinas comiençan à venir; y si ay agua en los sulcos, saquenla, ò haganlos entonces de nueuo, cõ tal que la tierra todo el Inuierno aya estado cauada, y no vayan las sogas cubiertas mas de vna buena mano, y no vaya apartada la tierra, porque puedan mejor nacer, naceran à los treynta dias; y porque la yerua en el Estio les haze daño, que lo seca mucho, entresaquenla biẽ sin daño de las plantillas, que aun estàn tiernas, y rieguenlas alguna vez, quando son pequeñas, mayormente sino llueue; y dende à dos años que ha nacido, c rtenlas junto con el suelo, y echarán mas hijos, y aun crecerán mas: mas si de solas çarças hazen las cerraduras, hinquen vnos ramos de otra cosa entre ellas, porque à ellos se arrimen, y suban en alto. Si la cerradura sacre para algun jardin de deleyte, donde no aya temor de bestias que entren, ni de quien mal haga, pueden hazer la cerradura de arrayanes, puestos ansi en sogas desus vbillas, que hazen gẽtil pared. Esto se puede hazer en vna parte de las huertas, ò si ay pared, poner junto con ella jazmines, ò yedras que la cubren toda, y està verde, y aun para los jardines estando cerca de casa, son buenas cerraduras de rosales blancos, que son gentiles en su flor, y pronechosos, y tienen hartas espinas. Si quierẽ poner cambroneras, hagan vna buena azequia bien honda hasta la rodilla, y pongan alli barbados, y ramos de cambrones: esto se haga en principio del Inuierno, y cubran luego de tierra el azequia. Si la heredad es cerca de el rio, y el agua se teme que romperà, y robarà la tierra, ò entrarà por la heredad, y que la dañarà, planten junto con el agua sauzes, y mimbreras, alamos blancos, que tengan la fuerça del agua, que no rompan la tierra, ni hagan daño à la heredad, y vayan espessos en dos, ò tres ordenes, ò liños; y entre ellos echen mucha tierra, que haga grande vallado, porque aunque el rio crezca, no pueda entrar; y con las rayzes, y troncos estarà fuerte la tierra, y aun à buelta de la tierra echẽ grama verde desmenuçada, porque haze mucho cespede. Y donde quiera que hizieren vallados, se haga esto, porque abraça la tierra. Si es la tierra enxuta, ò arenisca, con que sea sustanciosa de mediano humor, pueden hazer la cerradura de granados muy espessos, que espinan, y son prouechosos. Esto es para dõde nó es lugar passadero, ni temen que gente haga daño, salvo para el amparo de las bestias, y ganados. Otras cerraduse hazen en las tierras, que es hazerle en derredor vna çanja honda, y ancha, para que por baxo sangre, ò chupe toda el agua de la tierra. Y assi desta tal cerradura avrà este prouecho, ya dicho allende de la cerradura; y ha de ser tan ancha, que ninguno la osse saltar; y à la parte de dentro tenga su ribaço de tierra Muchos donde se puede hazer, cercan de agua sus heredades, y es muy bueno: con tal, que sea tan ancha que no la puedã saltar. Los vallados son mejores en tierra suelta, no arenisca, que en la tierra gruessa, porque

la

la grueſſa con los calores en el Eſtio ſe hiende, y desborona, y luego ſe deſgarra; y en qualquier manera de vallados, y foſſos que hagan, ſi es la tierra humeda, y aguanoſa, hanſe de hazer en principio de el Otoño, que es por Setiembre; y ſi es en tierra ſeca, hanlos de hazer llouiendo; y en todos los vallados que hizieren, 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 de las dichas: mas en quanto yo he hallado, aqueſtas ſon las mejores, eſcoja el ſeñor de la heredad la que mas viere que le cumple. Tambien ſe pueden poner barbados de çarças para hazer pared, y tumbarlos como mugrones.

CAP. II. *Del agua, y de los tiempos, y maneras de ſacar, ò hallar agua, y las ſeñales de buen agua, ò mala.*

LA huerta para que ſea buena, y ganancioſa, no baſta ſolamente ſer de buena tierra, y cerca de buen pueblo, mas aun ha de tener abundancia de buen agua dulce, y de muy buen ſabor, porque el agua es la vida de las plantas; y mientras mejor es el agua, muy mejor, y mas freſcas, y ſabroſas ſe crian las hortalizas que con la mala agua; y ſi ay cerca fuente natural que mane bien, y dè agua à baſto, es muy bueno, porque ſe eſcuſa de mucha coſta, y avrà aſsi mas abundancia, ò ſi ay cerca rio alguno, de donde con algun ingenio ſaquen agua, y la traygan à la heredad que ſe ha de regar; y ſi faltan entrãbas eſtas coſas, el poſtrimero remedio es hazer pozo; el qual tanto ſerà mejor, quãto mas cerca, y ſomera tuuiere el agua, con que no ſea en valle, ò lugar hondo, y humedo, porque el pozo que es muy hondo, de mas de ſer trabajoſo al ſacar el agua, no es tan buen agua, porque participa menos del ayre, y Sol; y el ayre, y el Sol ennoblecen mucho el agua. Y pues aqui ſe haze alguna memoria de el agua, pareceme que ſerà bien dezir las ſeñales del agua buena, ò mala, y de dò ſe ſacarà mas preſto; y porque me pareciò bien vn capitulo de Crecentino, pondrè algo dèl.

Señales de buenas aguas.

Las aguas mejores, ſon las de buenas fuẽtes, que nacen en tierras deſembaraçadas, y altas, à donde no puedan acogerſe otras ſuciedades de fuera, y aſsi ſon mas limpias; y las aguas que van por guija, ſon mejores que las que van por cieno, porque del cieno toman mal olor, y ſabor, y mejor la que và por tierra limpia, como areniſca, que la de guija, porque mas ſe cuela, y alimpia, y es bien que vaya deſcubierta al Sol, y ayre, porque con ella mejora mucho. El agua que corre àzia el Oriente, mientras mas lexos eſtà de donde nace, no paſſando por cabo que la dañe. La que viene de lugar alto, es buena, y muy mejor que la que nace en valles, ni llanos, y aun es mas delgada, y mas liuiana, y aquella es buen agua, que mas preſto ſe enfria, ò ſe eſcalienta; y aun lo que ſe cuece en las tales aguas delgadas, ſe cuece mas preſto, que lo que ſe cuece en las aguas grueſſas; y mientras mas delgada es el agua, mas preſto ſe enfria, y calienta, y recibe 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 conocer el agua por el peſo es, peſando iguales medidas. La orra, tomar dos paños de lino, de vna tela de igual tamaño, y medida, y mojarlos cada vno en ſu agua; y deſque no goteen, peſarlos, que aquel peſarà mas que ſe moje en agua mas peſada. Tãbien ſe conoce al tacto: que el agua al tacto grueſſa, ſerà mas peſada que la que no lo fuere, y es ſeñal de buen agua la que no hincha, y ſe digiere preſto; y para beber, es bueno cocer el agua, porque ſe adelgaza la groſſeza, y vaſcoſidad della; y ha de cocerſe en vaſija de barro que eſtè limpia. Y dizen los q̃ deſta arte hablaron, que el agua cocida por ſi no hincha, y que ſe digiere mas preſto, y no daña como la cruda, y aun ſe haze mas clarà; y la vaſcoſidad, y horruras della vaſe à lo hondo. Las aguas llouedizas ſon muy buenas, mayormente las que vienen en el Eſtio con truenos, y relampagos. Verdad es, que el agua llouediza ſe corrompe preſto, y ſu corrupcion es cauſa de corromperſe los humores en el cuerpo del hõbre, y aprietan mucho el pecho, y daña la voz: mas ſi el agua llouediza fuere cocida, no ſe corrompe tan preſto, y cogida en el Inuierno. Las aguas de los pozos, ò que vienen ſo tierra, no ſon tales como las de las fuentes, por no tener ayre, ni Sol; y las que ſon vſadas, ſon mejores que las que no ſe vſan; y mientras mas hondo es el pozo, es peor el agua. Todas las aguas q̃ vienen por mineros de plomo, ſon malas, y hazen venir camaras; y tambien ſon malas las que paſſan por los mineros de qualeſquier merales. El agua de lagunas, ò eſtanques, es muy mala, y peor que otra ninguna, que ſi el agua de los pozos por eſtar honda es mala (no ſiendo naturalmente mala) enmiendaſe con menearlo,

y

y ſacarla de contino: mas el agua de las lagunas en el Inuierno engendra ſiema por ſu grandiſsima frialdad, y en el Verano, y Eſtio es caliente, y por aquel calor, y corrupcion que tiene engendra co.era, y calentura; y como ſon aguas corruptas, y putridas, cauſan baços, y enfermedades putridas, y malas, y dificiles de ſanar. Lo miſmo hazẽ las fuentes encharcadas que corren poco, ò mala; y como eſtàn detenidas, crianſe en ellas animales venenoſos; y de beber tales aguas, ſe cauſan enfermedades mortales, y hinchazones, y hidropeſias, y enfermedades de diuerſas maneras. Y las mugeres que vſan beber tales aguas, no purgan bien, y empreñanſe mal, y tiene malas preñezes, paren con mas trabajo, yaun paren las criaturas enfermas, y de mal color, y à las vezes pienſan que eſtan preñadas, y eſtàn hinchadas, y tienen males en la madre, que es vna falſa preñez, y no queda que dezir mas, ſino que ſon aguas peſtilenciales. Las aguas que crian ſanguijuelas, comunmẽte ſon malas, porque ſon grueſſas, y cenagoſas, aunque algunas dellas ſon buenas; y las ſanguijuelas ſon muy dañadoras, y peligroſas, y no las àvrà en el agua do echan buenos pezes, y anguillas, que las comen; yaun el aguà por el mouimiẽto de los pezes ſerà mejor, excepto que ſabe à cieno: mas ſi las ſanguijuelas ſon muchas, y grandes, peganſe à los pezes, y llaganlos, y aun los matan; y es bien donde ay muchas ſanguijuelas, que echen vnas ſeras de cal viua dentro en la fuente, ò pozo, porque las quema, y abraſa, y diſsipa del todo; y deſpues alimpiẽ el pozo, ò fuẽte de la cal. Quien quiſiere echar pezes en los pozos, ſea en Inuierno, porque por eſtar entonces caliente el agua, ſe hallaràn mejor, que no en el Verano, que por eſtar fria luego moriràn, viniendo ellos de lo caliente. El agua que ſe derrite delas nieues, ò yelos, es cruda, grueſſa, indigeſta, y mala, y cauſa muchas enfermedades, y daña mucho à los que tienen dolor en los neruios: mas ſi la cuecen pierde toda aquella maldad, groſſeza, y peſadumbre. Y es notorio, que el agua para ſer buena, no ha de tener olor, ni color, ni ſabor de alguna coſa, ſino que ſea muy clara, y de la calidad del ayre, que en qualquier color tome nueuo color, y parezca ſer de aquel color; y tengan por aueriguado, que el agua que llaman çarça, que parece algo mezclada con leche, no es buena, porque donde eſtà detenida ſe corrompe mas preſto que otra ninguna, y cria ſapos, y otras ſauandijas ponçoñoſas. De lo qual es ſeñal muy cierta vnos hilos que en ella ſe crian, que parecen cuentas; y de ſer mala el agua çarça, es ſeñal muy euidente, que los que la vſan beber tienen mal color en la cara, y en todo el cuerpo; y digo, que los ſapos, eſcuerços, renacuajos, y otras ſuciedades ſe crian en ellas mas preſto, que en otras aguas. Toda agua de ſu naturaleza es vna, mas la diferencia de ſu bondad, ò malicia viene de los lugares por do paſſa. El agua ſalobre aprouecha para los que ſe hazen gordos, porque los haze enmagrecer, y adelgazar, tambiẽ adelgaza los papos que eſtàn gordos, ſino eſtàn quebrados. El agua fria ayuda à la digeſtion, y dà apetito, mas daña los nieruos, mayormente los de los dientes; la que eſtà caliente daña el eſtomago, corrompe la vianda, y hazela nadar en el eſtomago, y cauſa vomitos. Las aguas que vienen de alumbreras, no dexã venir ſu flor à las mugeres, y cauſan calenturas. Las aguas grueſſas, y turbias cauſan piedras, y arenas en los riñones, y bexiga, no haràn tanto daño comiẽdo con ellas cebollas, ò ajos, ò mezclandolas con buen vino, ò con vn poco de buen vinagre. Las aguas que paſſan por açufre, aprouechan à las poſtemas de las junturas, y à las durezas, y quita los empeynes, y las berrugas. El agua marina quita la começon, y ſarna, y empeynes, y aprouecha en las enfermedades de los nieruos, bañandoſe en ella quita el cogimiento, y pereça de los miembros, aun aprouecha contra la gota coral (que es mal caduco) tomando el vapor della que ſea bien tibia. Las de alcreuite aprouechan al dolor de la madre, tomando el vapor por baxo; y la marina aprouecha para ſi alguno ha ſido mordido de alguna viuora, ò culebra, ò animal ponçoñoſo, eſtando metido en el mar, y recibiendo las ondas; y lo miſmo aprouecha contra la mordedura del can rabioſo, enxuga las piernas, y llagas dellas, mas haze prietas las ſeñales de ellas. Quien quiſiere hazer agua artificial, en falta de la natural, para alguna medicina, puedelo hazer facilmente (como dize el Galeno en el libro de Simplitibus) como en defeto de marina echar ſal, y hazer ſulfureado alcreuite. De las aguas que de ſu naturaleza ſalen fuera de tierra, no es meneſter dezir como ſon fuentes, yrios, y aguas corrientes: mas pues no ay eſtas en todas partes es neceſſario hazer poços; y ſi sõ para beber las perſonas, procurenlos hazer en lugar alto, auiendo alli agua, porque es alli mas delgada: mas ſi es para ganados

Nota de los pezes para eſtãques.

Las propiedades de las aguas.

à

ò para regar, haganle donde aya abuncia de agua, y lexos de eſtiercoles, y otras ſuciedades, y ſiempre procuren aſſentar donde huuiere buenos ayres, y abundancia de buen agua, porque es la mayor parte para tener ſalud, y viuir larga vida, que donde es mal agua, y mal ayre, devriã de huir, como enemigo muy continuo, que combaten con la muerte. Y pues el agua es grande parte del mantenimiẽto, haſe de procurar buena, que la mala daña mucho, que es ponçoña que entra por la boca, y por eſſo daña mas, y mata mas preſto. Las ſeñales donde ay agua ſon eſtas, en el mes de Agoſto, ò Setiembre, antes que ſalga el Sol, pongan la barba junto al ſuelo, y miren àzia el Oriente; y de donde vieren que del ſuelo ſale algun vapor, como niebla, alli avrà agua, y ſeñalen el lugar donde es, que es cierto que alli eſtà mas cercana, aunque parezca eſtar ſeco por encima. Es aſsimiſmo ſeñal de agua, donde de ſu naturaleza nacen cañas, ſauzes, carrizos, aliſos, yedras, junqueras, y otras plantas, que no ſe pueden criar ſin abundancia de agua. Es aſsimiſmo buena ſeñal ſi ay alli rocio, no auiẽdolo en otras partes, ò que alli lo ay mas en cantidad, ò que alli eſtà la yerua mas verde que en otra parte en derredor. Mas aunque ay ſeñal de agua en vnas tierras mas que en otras; es de ſaber, que vnas ſon mejores que otras; y ſi puede ſer, deuen eſcoger la mejor: ſi es greda, ò barro, debaxo ſuele auer poca agua, y no de buẽ ſabor: ſi es legano, ſerà el agua cenagoſa, y de mal ſabor, y muy honda. En el arcilla ſale poca agua, mas es buena. La tierra negra tiene poca agua, mas es de buen ſabor. En los caſcaxales ſuele auer poca agua, mas es delgada, y de buen ſabor; y donde juntamente ay caſcajo, y arena, avrà mucha agua, y ſerà muy buena. Son mejores aguas las que nacen al pie de algun cerro, que las que ay en valles, ò planuras, por la mayor parte ſon gruẽſſas, y peſadas, y ſalobres, y de mal ſabor; digo, ſi ſon valles llanos, y no coſteros; y para probar ſi ay agua, caùen vn hoyo ancho, quãto tres pies, y cinco en hondo, y pongan alli vna vaſija de metal, cobre, ò plomo, ò eſtaño, huntada con vn poco de ſeuo por dentro, y fuera, y ponganla boca abaxo: eſto hagan quando el Sol ſe quiere poner, y tapen el hoyo con vnas cañas, y hojas, como quede bien cubierto; y otro dia ſaquen la vaſija, y ſi en ella hallaren algunas gotas, es muy cierta ſeñal de agua. Eſto ſe ha de hazer por fin de Agoſto, y en tiempo enxuto. O tomen vn jarro, ò qualquier otra vaſija de barro, que no eſtè cocido, y eſtè bien ſeco, y ponganalli (como dixe de el vaſo de metal) y no vaya huntado, y cubranle bien como al otro; y ſi ay humor, eſtarà deshecho à la mañana. O poner vn poco de lana, y cubrirla; y ſi à la mañana torciendola ſacaren agua, es ſeñal de auer harta agua. O poner vna eſcudilla llena de azeyte, con ſu mecha que ſea buena, encendella; de manera, que ſin tocar en ella pueda bien arder toda la noche, y ponganla alli baxo, y quede cubierta, como tenga algun reſpiradero; y ſi à la mañana teniendo azeyte, y mecha, eſtuuiere apegada, es ſeñal de agua, mas ſi ſe eſtà viua, es ſeñal de tierra ſeca. Eſtas pruebas que he dicho ſe han de hazer en los tiẽpos que he dicho, eſtando la tierra bien ſeca. Aſsimiſmo donde ay montes de arboledas, ſelvas, y eſpeſſuras; ſi los cortã, y arraſan, y los labran, manarán fuentes, aunque no las aya auido antes, porque la ſuſtancia, y humedad que ſe empleaua en producir los arboles, ſe conuierte en aguas, y fuẽtes manantiales, y arroyos: mas acontece muchas vezes auer agua, y no ſalir buena, y conoceràn que tal es deſta manera. Antes que deciendan à lo hondo, metan vn candil encendido, y ſi lo mata el olor del agua, es mala, ſino es buena, que las aguas de los mineros echan vn vapor como humo, que mata el candil, y aun ahoga à la perſona ſino huye preſto. Tambien ſe prueba el ſer buena, ſi la echã en vna vaſija de cobre, ò laton luzia; y ſino dexa manchas, es buena; y ſi las dexa, es mala, y es ſeñal de buena, ſi el agua cuecẽ en vna caldera limpia, y no haze aſsiento, ni horruras en lo hondo. 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, ſino ſe cuecen en ella las legumbres, como ſon garuanços, lentejas, aruejas, y todas las demàs, antes ſe paran empedernidas, que en el agua dulce ſe cuecen, no en otra. Conoceſe aſsimiſmo ſer buena, como dixe arriba, en ſer muy clara de color, y las otras propiedades q̃ no ſea cenagoſa, que eſtè fria en el Eſtio, y caliente en el Inuierno. Si los que la vſan beber eſtàn ſanos del pecho, y tienen clara la voz, que tienen buẽ color en el roſtro, ſino tienen malos los pulmones, ſino tienen mal de hijada, ni riñones, ni bexiga. Pues viendo comunmente eſtas ſeñales en todos los que dellas beben, ayã por cierto ſer buen agua. Pues auida ya el agua qual quier en, ò mejor pudierẽ, agora ſea trayda de otra parte, ò con caños,

Para hallar agua.

Para conocer que tal es el agua.

ò

ò azequias, ò natural, procureſe ſi es para regar la huerta, que eſtè algo mas alta que ella, porq̃ mejor pueda correr auiendo algo de ventaja, que ſi eſtuuieſſe llano. Y ſi es pozo de anoria, con la tierra que dèl ſacaren pueden hazer anden para la beſtia, y caerà el agua en el alberca; la qual ſea la mas alta que ſer pudiere, y han de procurar quanto mas pudieren que ſea en medio de la huerta, porque mas ſin trabajo, y mas preſto ſe regarà, y con menos agua, y à menos coſta. Y ſi el pozo es de buen ladrillo muy cocido, ſerà el agua mas ſabroſa, que ſi fuere piedra.

CAP. IV. *Como ſe ha de regar la huerta, en que tiempo, y como, y qual es la mejor agua para ello.*

QVE Tal ha de ſer el agua para regar las hortalizas, y todo lo demàs. Todos, ò los mas Agricultores dizen, y concuerdan que ſea dulce, y de buen ſabor, porque mientras mas dulce, y ſabroſa fuere para beber, tanto ſera mejor la hortaliza que con ella ſe regare, y mejor ſabor, porque la que es muy ſalobre, deſſeca, y es muy contraria à las plantas, que las haze roñoſas, y algo amargas. Y mucho mejor ſerà la hortaliza, arboles, y frutas con el agua que es muy buena para beber, que con la que no tiene buen ſabor.

Anſimeſmo, para regar ha de ſer el agua medianamente fria, que la que eſtà algo caliente, en lugar de refreſcar eſcalda la hortaliza; y es muy cierto, que la hortaliza que con agua fria ſe regare, eſtarà mas alegre, y ſerà mas ſabroſa. La mejor de todas las aguas para la hortaliza, es la llouedà ſi viene en tiempo, que ni eſcalde, ni haga daño, porque laua la hortaliza del polvo, guſanillos, y piojuelos, que la comen; y aun es mejor el agua que viene de noche, porque no eſcalde la hortaliza: eſto es en el Eſtio, y mejor agua la que viene con Cierço, porque eſta mata mas preſto los guſanillos, y piojuelos: mas pues no llueue ſiempre quando es meneſter, es neceſſario buſcar otra manera de regar. El agua de rios, la que viene por azequias, es muy buena para regar, ſalvo 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 anſimiſmo, 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 tieſſa, dura, y empedernida: por eſſo la tierra que ſe riega, ha meneſter mucho eſtiercol, y aun rehazerla de buena tierra. De la manera que ſe aya de eſtercolar, dirè en el capitulo que ſe ſigue; pero es muy bien, que quando regaren echen en el alberca eſtiercol muy podrido, y cieno de rio, ò de otra parte; y quando regaren, meneenlo mucho, porque el agua vaya muy turbia, y eſta es muy gentil manera de regar, que juntamente ſe riega, y eſtercola, y engraſſa la tierra, q̃ aunque no es tan baſtante como echar eſtiercol, porque no para tan hueca, ni tã eſpongioſa la tierra, empero penetra mucho, y cala con el agua, y hazela muy grueſſa, y de mucha ſuſtancia. Y aſsi eſcriuen que haze el Nilo en Egypto, el qual es muy turbio, y cenagoſo (como dize el Galieno, y otros Autores.) Y eſto es muy gentil manera de regar para los panes que ſe ſuelen regar, que paſſe el agua por algun cieno, ò eſtiercol muy podrido, y aũ es bueno echar en el alberca tierra grueſſa, y muy holgada, porque el agua lleua lo bueno al regar; y ſi ay arena, quedaſſe en lo hondo del alberca: mas quiere toda vìa eſtiercol que lo pare hueco, y de eſta manera ſe puede ſacar de qualquier tierra la flor, y lo mejor de ella, deshaziendo tierra en agua, que el arena queda en lo baxo, y el agua ſe lleua lo bueno. Eſto ſe haze muy biẽ en tierras que eſtan muy podridas con eſtiercol, ò con cieno de las calles, que todo eſto es muy prouechoſo para los ſembrados, y huertos, mayormente ſi lo lleua el agua como he dicho. El agua para regar no ſea ſalitroſa, ni ſalobre, ni de otro mal ſabor, porque es muy dañoſa; y digo, que le echen à buelras eſtiercol de eſtablos; lo qual ſu calor ayuda mucho, y para la tierra eſpongioſa. Y ſi el agua para regar viene de nieue, ò de fuentes, que ſon demaſiadamente frias, es bien detenerlas en alguna alberca, para que pierdan algo de aquella crudeza, y frialdad. Y para eſtas tales aguas es muy neceſſaria la mezcla del cieno, y de eſtiercol que he dicho, porque de ſi miſma es mas eſteril que las de los rios. Los tiempos aparejados, y buenos para regar ſon, ò à la mañana antes que ſalga el Sol, ò caſi, y mucho mejor es à la noche, porque mas tiempo goza la planta del freſcor de el agua, que lo vno, el Sol no la deſſeca tan preſto, y refreſca mas, que ſi la riegan con el Sol, no ſolamente ſe ſeca luego, mas en lugar de resfriar, y refreſcar, eſcalda; y ſi el agua và caliente haze lo meſmo, y por eſſo es bien que vaya fria, y en tiempo que haga

ſu

su efecto de refrescar: con tal, que como dixe no sea fria demasiadamente, mas si fuere entre sombras, ò cosa que continuamente se suele regar, no le harán tanto daño, aunque la rieguen entre dia, como dañara en lugar descubierto al Sol, y en lugar que se riega pocas vezes. Las vezes que huuieren de regar, dexenlo harto de agua, que mas vale regar pocas vezes, y bien, que muchas, y dexar la tierra sedienta; que mas quita la sed vn buen golpe de agua, y mas aprouecha, que muchas gustaduras, ò tragos. Y en ninguna manera rieguen en el Estio, sino como he dicho. Item, ninguna cosa se deue regar quando está en flor, sino por el pie, porque si el agua dà en la flor, la daña, y escalda. Si con agua tibia (que no escalde) riegan en Inuierno las semillas, como son peregil, y otras semejantes: mayormente las que son tardias en nacer, nacerán mas presto, mas son de poca dura. Y si en Inuierno, por caso regaren los arboles, y hortalizas, y otras yeruas, no sea quando yela, ni cerca de la noche; porque si en la noche clara, antes esté embebida el agua, y no se enuedrie al pie de el arbol, ni de la mata; y esto baste assi breuemente de los tiempos, y maneras del regar, juntamente con lo que dixe arriba en el tercero libro.

CAP. V. *De las maneras del estercolar, y tiempos, y manera de estercolar, y como, y donde se han de hazer los lugares para pudrir el estiercol.*

ARriba en el primer libro prometi, q̃ aqui trataria de las maneras de los estiercoles, y tiẽpos de estercolar; y aũ que entonces era bien dezir dello en el Tratado de Pã, lo de alli dirè aqui, por no repetirlo tantas vezes, y sea este capitulo general, de las maneras principales de estercolar, assi para panes, como arboles, huertas, y viñas, que lo que en vno se dixere, casi del otro se podria entender, y exercitar de la misma manera; y este es vn prouecho grande, que pocos le procuran, y los que lo hazen mal, y sin tiempo, que por acertamiento, ò caso aciertan. Que la verdad es, que por culpa de los que labran la tierra, no fructifican tanto como liaria, si fuesse bien estercolada, y nunca se cansaria, y en vna huebra cogerian mas fruto, que en dos; y aunque à vnos frutos sucedan otros, como vimos que los Moros hazian en la Vega de granada, y continuamente vemos en las huertas: esto es por la sustãcia q̃ el estiercol pega à la tierra. Y aũque Teod. dize (y dize verdad) que para bien, ò mal fructificar, mas và en los temporales, que en la tierra; pero mucho và en la buena, ò mala disposicion della, que si el año de si es bueno, y halla la tierra bien aparejada, mejor fructificará, q̃ sino lo estuuiesse; y si el año acude auiesso, toda via lleuará ventaja. Verdad es, que las tierras estercoladas en los años faltos de agua, no lleuan tanto, ni tan buẽ fruto, como en los años lluuiosos, ò donde se riega, porq̃ el estiercol es caliente, y seco, y sino ay humor, antes daña en los tales años, mayormente à las plãtas q̃ son pequeñas, como son miesses, y sus semejantes; y por esso, donde no se riega, y es tierra muy seca, mejor es cieno, ò ceniza, q̃ no estiercol de animales, salvo sino es tan podrido, q̃ aya perdido mucha, y aũ la mas parte de calor, y vaya echado, y repartido, como lo há menester la calidad dela tierra, como dirè mas adelante en este capitulo: mas entre los arboles no es tan dañoso; con tal, que vaya echado en Inuierno, y muy podrido, porq̃ el Sol no tiene entre ellos tãta fuerça, porque si son muchos, cubrẽ el pie cõ su sombra, y alli no arde tãto; y por q̃ generalmẽte la ceniza es muy prouechosa, y no daña en muchas partes, mayormente en Italia, cerca del Pado, q̃ es vn rio della, sacan este estiercol, y lo queman, y hazen ceniza (como Plinio dize) y con la ceniza estercolan sus tierras, porque la ceniza dà mucha virtud, y no quema la tierra, como haze el estiercol, sino ay mucho humor, que para donde se riegan las tierras, ò en las huertas, mejor es el estiercol q̃ sea podrido, porque ello con el agua para muy hueca la tierra; y si son tierras frias, mientras mas nueuo es, dà mas calor, que es lo que ellas quieren: con tal, q̃ vaya podrido; y las tierras q̃ se riegan, si son muy humedas, hã menester mas estiercol. Y esto auiso, para que veã el prouecho del estiercol en la labor de la tierra, de mas de dar sustancia, que si vna tierra sin estiercol se vsa regar, el agua la aprieta mas que vn pison y la daña, y echa à perder la planta, y si lleua estiercol, la para hueca, y conserua mas el humor; demàs, que las tierras que se estercolan, lleuan el fruto mas temprano.

Primero, pues que diga del tiẽpo, y manera de estercolar, dirè de algunas maneras de estiercoles. Lo mejor de todo, para engrassar, y dar mucha sustancia, y virtud à la tierra, es lo de las 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 que mas, lo de las palomas es excelente, que

Qual es el mejor estiercol para huertas

echan-

echando poco dello, abona mucho la tierra. Lo ſegundo, dizẽ, que es lo de las perſonas, y eſto vſan mucho en Milan: mas porque es muy caliente, hanlo de mezclar con los otros eſtiercoles, que por ſi ſolo daña la tierra, que la eſcalda, mas yo no eſtoy bien cõ el parecer de los que lo alaban; lo vno por ſu mucho hedor; lo otro, porque ni para hueca, ni ſofa la tierra, como lo de los animales caſeros, y de otros. Dixe arriba de la orina podrida, la qual es mejor para los arboles, que otra manera de eſtiercol; y ſi eſtà en podridero medio año, es muy buena. El eſtiercol de aſno es mejor para las huertas, que de ninguna otra beſtia, porque comen de eſpacio, y quebrantan mucho la cebada, y por eſſo crian poca yerua, y tras ello lo de cabras, y ouejas, y luego lo de los cauallos, y mulas, ſiendo bien podrido, que ſi es nueuo, como los cauallos tragan la cebada caſi entera, cria mucha yerua, y por eſſo es bueno nueuo para los prados, y muy podrido para las huertas. Lo de los bueyes ha de ſer mezclado con otro, para ſer bueno para pan. Lo de puercos es muy malo, ſalvo para los arboles que dixe, y para las hortalizas, ſiendo muy podrido, y deshecho en el alberca, y mezclado con otro, mas para el pan no ay tal eſtiercol como la ceniza; y aun en muchas partes el miſmo eſtiercol queman, para echar la ceniza en el baruecho, que la ceniza no cria yerua: por eſſo deuen en el baruecho quemar paja, leña, retama, eſtiercol, y todas las coſas que pueden hazer ceniza. Para los panes, y viñas, dizen que es muy bueno ſembrar altramuzes. Para los panes, dize Crecentino, que los ſiembren por Iunio, y que poco antes de la ſementera los derruequen, y haren la tierra, y que la engordan mucho. Como ſi huuieſſe de hazer para las viñas, ya lo dixe tratando dellas. Mas el eſtiercol de las palomas, y gallinas que dixe, que era muy ſingular, no lo han de echar en el campo, ò tierra à montones como lo otro, ſalvo pocos dias antes de la ſementera, ſembrarlo à puños por el campo, como quien ſiembra trigo, ò cebada, porque de otra manera no baſtaria; y aun eſto ſe puede aſsi hazer con el eſtiercol de cabras, y ouejas. Otra manera ay de eſtercolar las tierras de pan con agua turbia, que las engrueſſan mucho, y q̃ aquella agua vaya algo turbia; digo, que en aquella agua ayan deshecho cieno, ò eſtiercol bien podrido, ò tierra grueſſa; y aun ſi la tierra es areniſca, echarle a buelras tierra grueſſa, y por el contrario, y ſi eſtierco no pueden auer (q̃ para las huertas neceſſario es lo de animalias) dize Crecentino, que en el Inuierno echen paja de qualquier rama, ò juncos en lugares donde paſſa gente, ò en los corrales donde duerme, ò huella ganado, y alli ſe embolueran cõ el lodo, y agua, y alcenlo dende à tres, ò quatro dias en mõtones, y enxugãdoſe biẽ, botenlos en el campo, ò tierras q̃ ſe han de eſtercolar; y alçados aquellos mõtones, echã mas paja; y ſi es lugar dõde ay helechos, y yezgos, y cegutas, pueden los echar à podrir, ò qualquier otra coſa, como cardos, yerua, y aun el lodo de las calles es muy bueno. Y eſto tal pueden echar enlas tierras, poco antes dela ſemẽrera, q̃ no cria yerua: mas para tener abundancia de eſtiercol, no ſe puede hazer ſin tener muladares en que ſe recoja, y pudra; y eſto es neceſſario al Labrador, mayormente ſi tiene tierras flacas, ò tan pocas q̃ puedẽ poco holgar, q̃ con la huelga mucho ſe rehazen las tierras. Pues ſi es huerta, ò en caſa del campo, q̃ llamamos grãja, ò alqueria, ſea algo apartado de caſa, mayormẽte de la puerta, por amor del mal olor, y viſta, mas no ſea tan legos, q̃ ſe haga pereza echar en ella vaſura de caſa, ſea apartado de arboles, que el humo q̃ de ellos ſale à la Primauera, daña mucho entonces à la flor, y deſpues à la fruta. Aſsimiſmo ha de ſer lexos de pozo de beber que corrompe mucho el agua, mas ſea el muladar en lugar baxo, hecho à manera de hoyo, porq̃ alli ſe recoja ſiẽpre agua, aſſi de la vertida, como de llouediza; y ſino llouieſſe, procuren de echar alli agua de otra parte; y ſi fuere de rio, ò de alguna laguna que eſtè tibia, engraſſa mucho el eſtiercol mas que la fria. Y en eſte tal muladar, que echen quanto eſtiercol pudieren, y todas las inmundicias de caſa, mezclado vno con otro, y cõ el agua podrida, y ſerà bueno. Y porque es malo el eſtiercol nueuo q̃ cria mucha yerua, ſon neceſſarios dos muladares, para q̃ entre tanto q̃ lo vno ſe gaſta, que eſtà podrido, hagan otro de nueuo, para q̃ ſuceda vno à otro; y porq̃ el Sol haze mucho daño al eſtiercol, q̃ lo ſeca mucho, quiere eſtar el muladar à la ſombra, por eſſo defiendanle del Sol quãto pudierẽ, auiẽdo mucho humor en el muladar, podriranſe las ſimientes de yeruas, mas no ha de ſer tan viejo, ni mas podrido, q̃ paſſe de año, porq̃ pierde mucho la virtud. Aſsimeſmo el eſtercolar ſea en menguante, porq̃ no criara yerua, ò no tãta como ſi en creciẽte lo echaſſe; y por eſſo manda, que do quier que nazca yerua, como ſon en los prados, eſtercolen con eſtiercol nueuo, y en creciente: y eſ-

Eſtiercol nueuo, es bueno para los prados.

Como ſe han de eſtercolar las tierras

to hande guardar mas en las tierras para pan, y en arboledas de eſtercolrrlo en mẽ guante, que no en las huertas, porque alli continuamente eſcardan, y ſacan la yerva, lo qual no ſe puede hazer aſsi en los panes. Y porque conviene en todo tener regla para no errar, ſepã que la tierra que no ſe eſtercola, y peca algo de fria, ſe yela mucho mas: ſi mucho la eſtercolan arde, mayormẽte ſi es tierra algo caliẽte, y hornaguera; ya ſsi en las tierras caliẽtes echẽ menos eſtiercol que en las frias, menos en las ſecas que en las humedas, y en lo muy humedo eſtiercol de palomas, ò hojas de cipreſes donde ay montes de ellos, menos en las grueſſas que en las flacas, y mas en los cerros que en los valles, y mas vale eſtercolar muchas vezes que vna, que lo poco ſe puede encomendar echando mas, y lo demaſiado no ſe puede quitar, y daña à las vezes; y eſto es como quien echa ſal en la olla, que à lo poco pueden enmendar, y lo mucho no lo ſaben todos quitar. Aſsimeſmo en las tierras que ſe riegã hã de echar mas eſtiercol que en las que no ſe riegan, y ſi tienen tierras frias repartir à ellas lo de animalias, y gallinas, y palomas, y à las calientes, y enxutas del lodo, ò cieno, ò ſemejante q̃ no arde, y el tiẽpo de eſtercolar, allende de ſer en menguante, como arriba he dicho, ha de ſer en Invierno, ò en tiempo frio, ò ñublado, y echarlo en ſu mõtones, y al eſparcir, ò eſtender los montones no eſtiendã mas cada dia de quãto ſe pueden cubrir, porque pierde el eſtiercol la ſuſtancia, y poco antes de la ſementera lo eſtiendan; y ſi la ſementera ha de ſer por el Otoño hã de eſtercolar las tierras antes dèl, ò ſi es de tremeſino, ò para ſimientes, que ſe ſiembran à la Primauera ha de ſer el eſtercolar por Invierno, y aun en todas maneras de eſtercolar, y tiempos es mejor en el Inuierno; porque con el agua ſe incorpora mucho el eſtiercol, y la tierra; y ſi es eſtiercol viejo, lo puedẽ bien echar antes de la ſementera; mas ſi es nueuo que no ha eſtado en podridero, ha de ſer por el Invierno, y para los arboles, y viñas ha de ſer el eſtiercol viejo, y eſcauarlos en el Inuierno; porque lo tengan en el eſcaua, y en aquel tiempo ſe mezclara bien, y quando vẽga la Primauera avrà perdido el calor, y eſto ſe ha de hazer aſsi en todos los arboles que quieren eſtercolarſe, mayormente en los que no ſe riegan; y eſto baſte breuemente dicho de las maneras de eſtiercoles, y tiempos de eſtercolar.

CAP. VI. *Del repartimiento de la huerta.*

AViendo yà cercado tanto campo, quãto cada vno viere que le pertenece, ò quãto la facultad, y oportunidad del lugar demanda; y ſi ſer pudiere que el poço, ò fuente eſtè en la mitad, como yà he dicho arriba, han de repartir la huerta en muchas partes, aſsi ordenadas que toda ſe pueda regar, y han de hazer vnas regaderas maeſtras, q̃ por toda la huerta lleven el agua. Y porq̃ ay arboles q̃ ſe quieren mucho regar, como arriba he dicho, y algunas yeruas que no ſe planten cada año, como roſales, lirios, apio, y llanten, y otras ſemejãtes, q̃ ſe criã con agua, eſtas tales pongan en las regaderas maeſtras, junto con ellos, porque alli tendràn mas continua agua q̃ en las tablas, y en las tablas pongan los que no han meneſter tanta agua, aunque en quanto ſer pudierẽ las tablas para la hortaliza han de ſer deſocupadas, y deſembarazadas de ſombras de arboles, y de tayzes, q̃ mucho daña la ſombra à la hortaliza, anſi en ſu bondad de el ſabor, como del crecer, y hazerſe grãde, y mucho và en poner cada coſa en el lugar que le conuiene. Y muchas vezes por no ſaber eſto ponen los arboles, y plantas q̃ quierẽ Sol en la ſombra, y por el contrario, y por eſſo conviene ſaber q̃ arboles, ò yervas quierẽ ſombra, y quales Sol, y quales agua, y quales enxuto, para que cada coſa ſe ponga en ſu lugar; y eſto hecho teniendola bien cabada, y eſtercolada, y hechas ſus heras, vẽgamos à dezir de las hortalizas. Y las heras para poner de primero las ſemillas ſean angoſtas, porque las puedan eſcardar ſin hollarlas.

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

DIxe arriba en el primer libro que cõviene ſembrar el trigo en creciente, porq̃ ſe haria muy mejor que ſembrado en menguante. Lo miſmo Luiſa Crecentino en las hortalizas, diziendo: Que en creciente ſe deue procurar ſembrar, con tal, que ſi ſer pudiere ſea en el primer quarto de creciente, y lo que de el ſembrar ſe dize ſe entienda de el traſponer, y con el traſponer crecẽ mucho mas, y hazenſe de mejor ſabor, mas no ſea cerca del plenilunio, ni en èl, y aunque dize el

Theophraſto, que ſe hazen mejores las hortalizas, poniendo à mano la ſimiente q̃ no arrojandola, mas eſto creo que ſerà en algunas, y no en todas, porque del poner à mano, no creo que aya otra vẽtaja, ſino ponerlas derechas como han de nacer; y eſto ſe podrà hazer en los melones, y cardos, y rabanos, y en las ſemillas q̃ tienen la ſimiente crecida, y ſe ha de poner rala. Aſsimeſmo muchas hortalizas mejoran mucho traſquilandolas, como vemos en las cebolletas; mas ſi las cebollas treſquilan ſea en tiempos ſerenos, porq̃ ſi llueve entra el agua por las cortaduras, y las pudre; y tambien ſe treſquila el porrino, y aun peregil, y yerua buena. Quando las hortalizas crià pio juelo, ò qualeſquier otros guſanillos ſi lluve biẽ encima luego perecen, ò poner montoncillos de eſtiercol nuevo entre ellas que alli ſe acogen, y alli piſen el eſtiercol, y morirà. Eſtas ſauandijas por la mayor parte ſe criã en tiempos humedos, y en lugares guardados de todos los vientos; mas para que no nazcan; y aſsimiſmo para contra otras animalias que no coman las ſimientes ſo tierra, ni royan las rayzes ay algunos remedios; y eſto aprovecha, no ſolamente para las hortalizas, mas aun para el trigo, Dizen que tomen çumo de vna yerva que nace en los texados, que ellos llaman ſedo, el Maeſtro Antonio de Nebrija, la declara yerva canilla, y yerva puntera, y ſaquen el çumo de ella, y poca agua ſi quiſieren, y echen à mojar la ſimiẽte en ella vna noche, y otro dia la ſiembran, y lo meſmo ſe haze con çumo de ſiempre viua, y no las tocar oruga, ni otros guſanillos; y lo miſmo hazen con çumo de cogomorillos amargos, y vn poco de agua, ò con alpechin no ſalado, ò con hollin de chiminea, y agua, y con eſto no trocarà las rayzes, ni las hojas. Si tienẽ la ſimiente en mojo en buen vino, no tẽdrà guſanillos deſpues, y ſi con hiel de toro mojan las ſimientes no comeràn las ſemillas antes que nazcan.

Para que no criepiojuelo la hortaliça.

Dize Paladio, que ſi en vna concha de galapago, y ſea reciente, tienen las ſemillas à ſecarſe, que no criara pio juelo, ni otras ſauandijas, ò ſembrar entre las hortalizas, yerua buena, mayormente entre las verças. Y aun dize, que ſi maxã beleño, y ſacan el çumo, y lo mezclan con vinagre fuerte, y con vn hyſopillo lo echan en las hortalizas que matara vnas pulguillas, ò pulgon de la hortaliza; y ſi queman entre las hortalizas pajas de ajos huyen las orugas, ò quemando piedra açufre. Las hormigas huyràn de la huerta, moliendo piedra açufre, y oregano, y echarlo en el agujero dellas, ò ſi vienen de fuera poner ceniza, ò cal, por donde entrã; mas muy bien es echarles en el agujero dellas agua bien caliente, mayormente de torviſca. Contra los topos ès bueno enterrar vnos cantores que eſtèn derechos boca arriba, y iguales de el ſuelo, y ellos pienſan, que ſon ſus agujeros, y entran, y no pueden ſalir. Dize Paladio, que vean los agujeros donde eſtàn, y que los tapen todos, ſalvo el mayor dellos, y que tomen vna nuez gorda, y la horaden, y ſaquen todo lo que tiene dentro, y que la hinchan de piedra açufre molido, y pauelas, y cerca, y la pongan à la boca del aguiero algo dentro encendido, y procuren con vn cañuto ſoplar el humo àzia dentro, y con aquello ſe ahogaràn los topos, ò huyràn, y los ratones del campo pereceràn, ſi à la del agujero echan pro de ceniza de alcornoque: De manera, que tapen algo el agujero, y criaràn ſarna, y moriràn. Las culebras huyen quemando coſas de mal olor, como galvano, cuernos de ciervo, ò pelos, y vñas de cabras, y otras ſemejantes coſas. Muy ſingular coſa es para los eſcaraua juelos que dañan la hortaliza, y otras ſavandijas, tomar vn vientre de carnero reciente, y lleno de vitualla, como ſe eſtà, y cubrirle vn poco de tierra en la huerta; dende à dos dias hallaran alli allegados todos los eſcaraua juelos, y moſquitos, y otras animalias que dañan, y à dos, ò tres vezes que eſto hagan, no querà nada de eſto en la huerta. Es muy bueno ſembrar garvanços, entre las hortalizas nacen muchas vezes caracoles, y eſto ſe puede coger à mano, ò tomar alpechin, ò hollin deshecho en agua, y con vn hyſopo echarſelo. Contra los ñublos aprouecha mucho ſi en las huertas por muchas partes hazen humo con paja, ò con otra coſa. Todas eſtas animallas, mayormente el piojuelo, y oruga ſe crian entre los arboles, mas que en los lugares deſembaraçados, y eſtos ſi ſon grãdecitos cogellos à mano, y quemarlos, y ſi no las mañanas quãdo haze algo de frio ſacudi la hortaliza, que eſtaràn encogidos cõ el frio, y caeràn ligeramente en el ſuelo, y alli los refuellen; y dize Columela en eſte miſmo lugar, y aun Paladio; y porque al vulgo parece coſa de hechiceria no la queria poner; mas es coſa natural, y no es mal. Dizen que ſi la hortaliza tiene piojuelo, que vna muger quando tiene ſu flor dè dos, ò tres buelta deſcalça en rededor de la era, y caerà todo el piojuelo; y no es de maravillar; pues tanta es en aquel tiẽ-

Cõtra los topos.

po

po ſu ponçoña, que mancha vn eſpejo ſi à èl ſe mira, y aun muchas vezes le quiebra, como por experiencia ſe vee, pues no es mucho que mate el piojuelo.

Las ſimientes de las hortalizas ſe han de guardar en lugar muy enxuto, y donde las guardaren no derramen agua que ſe dañarà mucho con la humedad. Dize el Teophraſto, que las ſemillas de las hortalizas no crian guſanos dentro de ſi, como el trigo, y otras. Otra coſa tienen neceſſaria las hortalizas, que cada, y quãdo que tuvieren yerua ſe la quiten, ò con la mano, ò con la eſcardadera; mas ſea con tiento, como ni huellen la hera, ni deſcubran las rayzes de las yeruas, ni las arranquen, y el tiempo de eſcardar ha de ſer quando la tierra eſtè no muy mojada que ſe rehuella, y rebate, ni quando muy ſeca.

El traſponer de la hortaliza allende de ſer en creciente (como he dicho) ſea en tiẽpo humedo, ò ñubl. do, ò ſobre tarde; porque con el freſcor de la noche repare algo, y ſiempre la arranquen en menguãte de dia, que es à la tarde, y rieguenla dẽde à rato que eſtè traſpueſta, ſi haze tiempo ſeco, que ſi à la mañana la traſponen, haziendo Sol, para ſe marchita, y no prende tan bien, y aun pierdeſe mucho de ella, y la que queda como eſtà yà chicato mada del Sol, no crece tan bien, ni ſe harà tan buena como ſe hiziera. La huerta para la hortaliza quiere eſtar muy eſtercolada à los tiẽpos, y manera que he dicho, y muy mollida cauada, que con ſobra de buena labor le hazen dar vnos frutos tras otros, y aun mezclados vnos con otros, como dize el Crecentino. El traſponer ſe haze de dos maneras (no hablo agora del puerro, ſalvo lechuga, ò verças, ò ſemejantes) con vn palo hazer el agujero, y meter alli la rayz de la planta, ò con hacho agudo leuãtar vn poco la tierra, y meterla alli debaxo, y tornar à apretar bien la tierra, y ſiempre en las hortalizas q̃ pu-ſierẽ, y en todas las yeruas quede el cogollo deſcubierto ſobre tierra, porq̃ ſi queda cubierto con tierra ahogaſe, como no tiene por dõde brotar, y perece. Anſimeſmo ſe han de traſponer algo chicas, porq̃ prenden mejor, por tener las rayzes mas tiernas, y hazenſe por eſſo mejores. En todas las hortalizas que ſe ſiembran de ſimiente menuda, como ſon colino, lechuguino, nabos, cebollino, çanahorias, rabanos, moſtaza, y otras ſemejantes, tomen la ſimiente, y mezclada con harta cantidad de tierra, ò arena, de manera q̃ entre gran cantidad de tierra, ò arena, vaya poca ſimiente, y mezclanla mucho, y aſsi la ſiembren, porque ſi ſola, ſin eſta diligencia la ſiembran, cae muy eſpeſſa, y nace à manchones, en vn cabo mucho, en otro poco, y en otro no nada, y ſi và, como digo cae igualmente, y no mas eſpeſſa, ni rala de lo que es meneſter, y ſale mas medrada, y criaſe mejor, y eſto ſe guarde en todas, y principalmente en las ſemillas, que no ſe han de traſponer, que eſtas tienen remedio, que al traponer ſe enralen, mas toda via lleuan ventaja ſi vàn ſembradas, como digo. Pues auiendo dicho en ſuma eſtas generalidades de las hortalizas vengamos cõ la gracia de Ieſu Chriſto à tratar particularmente de algunas dellas por ſi.

El tiempo del traſponer de la hortaliza.

CAP. VIII. *De los Ajos.*

SOn los ajos de dos maneras: vnos llaman blancos, otros caſtañuelos, no difieren en la labor, mas de quanto lo blãco ſe querria ſembrar algo mas temprano q̃ lo caſtañuelo, quieren tierras grueſſas, con tal, que ſean dulces, y amoroſas en la labor, y aun en las tierras nueuas ſe hazẽ mejores que en las q̃ eſtàn vſadas, y canſadas, y ſino ay tierras nueuas ſean holgadas, que aunque ſe hazẽ razonables en las tierras eſtercoladas, como sõ las huertas donde ſe riegan, no ſon de tanta dura, ni tales, porque ninguna coſa que ſe cria cõ eſtiercol ſe conſerua, ò guarda tãto, como la que ſe cria ſin ello, y mucho menos los ajos q̃ otra coſa; porque los hazè eſcaldar, y dañarſe preſto. Y porque los ajos ſe crian mejor entre las hazas de pan, q̃ en las huertas, allende de ſer mas ſanos que los de las huertas por muchas cauſas, y por ſer de ſequera, quierẽ tierras, è cada les, tierra fofa, y hueca, mollida, y muy labrada, y tierra parda, mas q̃ prieta, ni dura, y aun quieren mas tierras calientes q̃ 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 ajos ſon mejores entre el pan que en las verças.

Los tiempos de poner ſon dos, ò por Octubre, ò Nouiembre, y eſto es en las tierras ſecas, y calientes, y mejores ſe hazen puestos en tiempo enxuto; mas en las tierras frias, humedas, y lluvioſas, donde ſe riegan, denlos ſembrar por Enero, y Febrero: porque con lluvia, y humor pudren ſe los de antes pueſtos; y ſi la tierra que ſe riega es caliente, puedẽlos poner por Octubre, y Nouiembre, haſta Febrero, y ſiempre quado los puſieren haga tiem-

po caliente,templado,amoroso;y si à dõde los ponen han de regar, vayan hechas ſus heras maeſtras,y las otras como para hortaliza,y lino ſe han de regar vaya ſu tabla llana,y en toda parte vayan puestos por ſu ordenscomo liños; porque los entreliños puedan andar,y eſcardarlos,y remollir,ſin hollarlos; y aya de vn liño à otro caſi medio pie,y por el liño vaya vn ajo de otro quatro dedos por lo menos,y cinco à lo mas,y otros quatro dedos de hondo. Si los ponen en creciente ſeràn mejores, y no tan quemajoſos, como en menguante.

Dizen los Agricultores, que ſi los ponen quando la Luna eſtà en el otro emiſferio (que es que no parece, ſino que eſtà ſo tierra)que no ſeràn tan quemajoſosen el ſabor,ni oleràn tan mal, y que lo miſmo hagan al cozer. Y à vn amigo mio he oydo afirmar,que ſi quando los põe meten en cada vno,ſin tocar en el coraçõ,ò machuelo vn clauo de eſpecias algo quebrantado,q̃ los ajos tendràn parte de aquel ſabor,y olor;y eſto ſe haga do no ſe riegan, y ſi mojaren los ajos dos dias antes ques los ſiembren en miel,y leche,que ſeràn mejores,y mayores.

Aſsimeſmo dize Abencenif, que ſi los mojan vn dia antes que los ſiembren en buen moſto,que ſeràn mas ſabroſos. Para poner han de eſcoger los ajos gordos,biẽ grandes,cogidos en buena ſazon, que tẽgan las barbajas largas,y blancas, que no eſtèn como quemadas,ni tiñoſas. Hanſe de eſcardar mucho,y en menguante:porque mejor ſe pierde la yerua; y quantas mas vezes los eſcardaren,tanto ſeràn mejores,y creceràn mas las cabeças, y ſu eſcardar ſea deſque tengan très porretasen adelãte,y antes que haga maſiõ, ò haſtil; y dizen,que ſi quando eſtàn yà bonitos,les retuerzen el tallo, que haràn mayor cabeça,porque la virtud ſe torna à dentro: mas yo no lo tengo por bueno, y pienſo que por alli ſe podrirà la cabeça, digo lo que dizen,y pongo mas mi parecer. Los que ſe riegan, hanſe de regar vna, ò dos vezes cada ſemana,y ſea de noche, quãdo aya bien resfriado, y cada vez hartenlos mucho de agua, que ſi los riegan poco,y con el Sol eſcaldanſe; y ſi alguna vez les llouiere poco,quando haze grãde Sol,rieguenlos luego encima; porq̃ de otra manera ſe abochornan,y eſcaldan. Muchas vezes a los ajos,y aun à otras hortalizas, las comen por baxo vnos guſanos,que llaman roſquillas: eſtos ſe crian las mas vezes por abundancia del eſtiercol, el prĩcipal remedio es cogerlos à mano.

El coger de los ajos ſea quando la rama eſtè bien enxuta,y ſeca, y ellos ayan eſtado ſin regar algunos dias: porque eſtèn bien ſecos, y que como dixe,la Luna eſtè ſo tierra,que no parezca, y en mẽguante en dias claros,y aun guardanſe mas ſi los cogen deſpues de mediodia, bien tarde,y en cogiendolos eſtèn vn poco al Sol:porq̃ ſe enxuguen,y deſpues los paſſen à la ſombra:porque ſi eſtã mucho al Sol,el Sol los recuezen,y eſcaldáſe,y ſon de poca dura, y aſsi ſe guardaràn mas los ajos,guardanſe metidos entre paja,ò al humo,con que no ſea demaſiado,y mejor al ayre Cierço, ò tener agua ſal vn poco tibia, y mezer alli los ajos,y colgarlos al ayre, para q̃ ſe enxuguen, y eſtos dizen que ſe guardaràn mas tiempo,y ſeràn de buen ſabor, y no ſeràn muy quemajoſos,mas no valen nada para ſembrar. Echan los ajos algunas vezes ſimiente en el tallo, y deſta ſimiente nacen mas tarde,y el primero, ni ſegũdo año no ſalen buenos los que ſe ſiembran de aquella ſimiente,ni vienen à perfecion,y no es bueno ſembrar de los que lleuaron ſimiente,porq̃ por auer echado la fuerça en la ſimiẽte no la tienen en los ajos,q̃ sõ vanos:y aſsi no ſe hazẽ buenos.

Los ajos tienen muy ſingulares virtudes,y propiedades, aunque mal olor,mas aun aquel olor no es ſin prouecho, aunq̃ es muy aborrecido de todas las damas, y galanes,porque del olor de los ajos,huyã las ſerpientes, y animales venenoſos, y aun aprouecha contra la mordedura ponçoñoſa. Maxandolos,y poniendolos en la mordedura,y bebiendo el çumo dellos ſe derrama la ponçoña, y por eſſo los llamã triaca de labradores. Tambiẽ aprouecha de la miſma manera para las mordeduras de los canes,y lobos rabioſos, y aſsi bebido el çumo con vino, es bueno contra el ayre corrupto, y comidos por la mañana hazen lo meſmo, ſon muy buenos para deſopilar el higado, haziendo ſalſa con ellos con yeruas que abren,y deſopilã,como el peregil,y otras ſemejãtes,y prouocã la orina,cociendo ſus ramas,y recibiẽdo aquel vapor por baxo,como quien ſahuma. Deſpierta los menſtruos, ò reglas de las mugeres,y de la miſma manera haze ſalir las peras ſi del çumo hazen medicina,ò cliſter:es bueno contra la ciatica, contra las lõbrizes aprouecha mucho ſi hazen ſalſa dellos con pimienta, y peregil,y yerua buena, y vinagre. Contra la dificultad de la orina, y dolor de hijada, cuezen los ajos con ſus riſtras en vino, y azeyte,y ponganlo quanto mas caliẽte lo pudieren ſufrir,algo debaxo de el ombli-

Propiedades de los ajos.

go, y verga, y ſobre el lugar que duele. Los ajos dan dolor de cabeça, y ſueño, acortan la viſta, ſon ventoſos, y encienden luxuria, los demaſiados quema la ſangre, mayormente en los colericos, y hazen lepra, y dàn grande ſed. Aſſados, ò cocidos ablandan la toſſe, alargan el huelgo, y aclaran la voz, y ſon prouechoſos para el dolor del pecho, que viene de frio, y hazen arrancar la ſuciedad del pecho.

Para la toſſe, y el pecho, y la voz.

Tomando el çumo dellos en la gargãta, ſaca las ſanguijuelas que eſtàn aſidas alli dañan à las perſonas ſecas, y colericas, y ſon mejores para los humedos, y flematicos. Aſsimeſmo ſon muy buenos para ayudar à ſoldar las quebraduras en los niños, y aſsi los deuen comer ellos; y ſi maman comanlos las amas que les dã leche, y aun ſi vna vaſija eſtà algo reſpendada no ſe ſaldrà, ſi la refriegan con vnos ajos crudos. Son ſingulares para los que tienen hitericia, y para eſſo comanlos crudos, y con ellos beban vino blanco. Cochos ſon buenos, y ſanos. Crudos ſiendo con medida, y regla, dàn mucha gracia, y ſabor a qualquier guiſado; y ſi los ajos eſtàn vn poco a la lumbre no huelen mal, y ſi los guiſan enteros no huelen mal, como los que ſon maxados, y para que no huelã mal, es bien calentarlos vn poço al fuego, y vayan medio aſſados, ò heruentados enteros en agua, mondandolos primero que los heruenteen Son buenos los ajos cõtra el agua mala, que no daña ſi los comen, ſanan los empeynes, refregandolos con ajos, y aſsi quitan la ceguera, y pepita de las gallinas: otras muchas propiedades 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.

CAP. IX *Del Apio.*

EL apio es vna yerua medicinal, q̃ en algo parece en las hojas à vna yerua que nace en el agua, que llaman friera. En qualquier tierra ſe haze bueno, ò caliente, ò fria, con tal, que tenga harto humor, y por eſſo ſe deue ſembrar al rededor de las albercas, y cauzes de agua, cerca de arroyos, y fuentes, y lugares humedos, y en aguas que crian cieno, y en aguas ſalobres. Tarda mucho en nacer, que por temprano tarda quarenta dias, y mas preſto nacen de ſimiente vieja que de nueua; puedenlo bien ſembrar por Febrero, y dende en adelante, y por Março, y Abril, y Mayo, y por el Eſtio, mas el que entonces lo ſembrare deuelo ayudar con agua. Dizen que ſi toman quando lo han de ſembrar tanta ſimiente, quanta pudie. en coger con tres dedos, y la ponen en vn paño de lino ralo, y lo ponen en vn hoyo angoſto, nacerá muy grande mata dello, y las hojas dello naceràn demaſiadamente creſpas, ſi auiendolo ſembrado lo piſan bien, y aprietan la tierra bien, ò le ponen vna lancha pequeña encima, dizen que la leuanta. Si lo traſpuſieren ſea chiço, que quãdo grande no prende bien, ſino tiene mucha agua. Quiere aſsimiſmo la tierra bien eſtercolada, y podrida; tiene vna rayz principal, la qual haze la mata quando es vieja. Del apio ay muchas diferencias, macho, y hembra, de huertas, y montes. Tiene virtud de abrir las opilaciones del higado, y baço, deſpierta la orina, y haze ſudar. Tiene mucha ſemejança en las propriedades al perexil, ſalvo que no es de tan buen ſabor, y no es tan ſeco. El apio daña la cabeça, y à los que tienen mal caduco, que llaman gota coral, les haze mucho daño, que auiua mucho aquella enfermedad, mayormente en los niños, y por eſſo las madres no lo comen quando dàn leche. Maſcado dà gentil olor a la cabeça, y ſi las preñadas lo comen, dales vomito, maxado, y con miel puesto, aclara la viſta, y quita el dolor de los ojos. Si los pezes eſtàn enfermos en las albercas, echen dentro apio maxado y ramos dello, ò gorullos de harina, maſſado con çumo de apio. Bebido ello, ò ſu ſimiente, ò rayz con vino claro añejo deſpierta la orina, y flor de las mugeres, y quebranta la piedra de la vexiga. Cocido en agua, y bebida aquel agua, limpia los riñones, y bebido el çumo (y es mejor de la rayz) con vino quita el dolor de los lomos. Echadas vnas gotas del çumo de los oydos los purga. La ſimiente del apio es buena para los hidropicos, que alimpia el higado, y le dà calor. Si comen el apio, alarga el huelgo, y incita la luxuria. Y dize Auicena, que las que dàn leche no lo coman, que les corrompe la leche.

Para la toſſe, y el pecho, y la voz.

CAP. X. *De los Aſſenſios.*

SOn los aſſenſios, yerua que tiene el color de ceniza, ò cenizos, y es yerua en el ſabor amargo, mas medicinal. En la manera que ſe hã de poner ay poco que dezir, quiere bien la tierra bien labrada, y en qualquier ayre ſe cria, mas mejor en el frio. Puedeſe poner de vnos barbados q̃ echan al pie, y aun de los ramillos hincados nacen, y tambien de ſu ſimiente. Si sembranſe por Febrero, y Março, no ſe quie-

re mucho regar, ni labrar, porque con 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 propiedades ſon calientes, y ſecos, ſon abridores, deſpiertan la orina, y flor de las mugeres, puesto por baxo con apio, y altamiſſa, dàn apetito puestos en emplaſto en el eſtomago, repoſando el vomito dàn apetito de comer, y el xarabe dellos aprouecha contra la hitiricia, deſopila el higado, y baço, ſu çumo haze todas eſtas operaciones, mas por ſer amargo toman el agua de ellos, ſacada por alquitara; y el xarabe de ellos dize Auicena, que aprouecha bebido contra las almorranas, y el çumo de ellos aprouecha bebido, contra ponçoña de los hongos, y de ello huyen mucho las chinches. Es bueno cõtra lasquartanas, y calẽturas. Es bueno bebido el çumo, ò emplaſto contra las lombrizes, ò bebido con çumo de hojas de priſcos, y contra la dureça de el baço, cuezanlo con azeyte, y ponganlo encima. Aſsimeſmo ſon muy prouechoſos al eſtomago, ò bebido, ò emplaſtados (como dize Galeno en ſu libro de Simpli.) Si ay algo cardeno en la cara, ò qualquier otro miembro, tomen çumo de aſſenſios, y polvos de cominos, con miel, y hagan emplaſto. Bebiendo ſu çumo aclara la viſta, y puesto en los ojos los aclara, y quita el paño, dàn ſueño los Aſſenſios, aun con ſolo el olor, la ceniza de los aſſenſios haze prieto el cabello embuelto en vnguento roſado. Si ponen vn manojo de aſſenſios entre la ropa, no la dañarà la polilla, ni aun la roerán ratones, y aun ſi ſu çumo echan en la tinta no roerán ratones, ni polilla los libros, que con aquella tinta ſe eſcriuieren. Si echan en vn buen cantaro de moſto ocho onças de aſſenſios moxados, y embueltos en vn panecico, y lo dexan eſtar alli quarenta dias, y deſpues lo quitan, y ponen el vino en alguna vaſija bien pegada à guardar, tendrà mucha virtud contra la peſtilencia, y darà apetito. Haſe de coger la rama entre vnos manojos, por el mes de Mayo, y ſecarlo à la ſombra. La ſimiente de ello ſe coge quando eſtàn llenos los vaſillos della, y ſequenla al Sol, como el Sol no la queme, ni deſſuſtancie.

Para la tinta de eſcriuir.

CAP. XI. *De las Azelgas.*

LAs azelgas quieren, y ſufren qualquier ayre, mas mejores ſe hazen en tierras frias. Quieren tierra muy gruеſſa, y humeda, y muy eſtercolada, como podrida. Su ſembrar de ellas es en ſu ſimiente, ò de vos cogollitos que al pie echan. Puedenſe bien ſembrar de ſimiente por Febrero, y dize Columela, que las deuen ſembrar quando los granados eſtèn en flor, y aun bien las pueden ſembrar por todo el Eſtio. Hanſe de traſponer quando tengan quatro, ò cinco hojas, y mientras mas vezes las traſpuſieren, tanto ſeràn mejores, y de ellas 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 bacas, y que las rieguen, mas ſi ſon de natura de las muy verdes, que tornan en negras, no creo que con eſto ſe tornan blancas, y ſi las apuercan, haràn blancos los tallos, hanlas de eſcardar muchas vezes. Si las ſiembran de ſimiente vieja, naceràn mas preſto que de la nueua, como dixe de el apio; y ſi las ſiembran en el Eſtio nacen al ſeptimo dia, y ſi en el Inuierno al decimo. Al eſcardar miren que no les hieran la rayz, que no tiene ſino vna ſola. Puedenlas bien ſembrar entre las otras hortalizas, que no tienen neceſsidad de tener apartado por ſi lugar, ſino, ò por los ſulcos, ò entre las heras, quieren mucha agua. Si bien las labran hazenſe grandes, y donde vna vez las ſiembran, ſino las arranca verdes, nunca ſe pierden, ni tienen neceſsidad de tornarlas à ſembrar alli, que de la ſimiente que de ellas cae tornan à nacer, y de la ſimiẽte de vna mata nacen vnas acelgas, que al primer año no lleuan ſimiente, ni hazen tallo, ò maſtil, y eſtas ſon muy buenas para comer; mas las que luego al primer año eſpigan no valen nada, ni de ellas tomen ſimiente para ſembrar, ſino de las primeras que no lleuan al primer año ſimiente, y aquellas que luego eſpigan arranquenlas, q̃ ſon ſin virtud, y no valen nada. Guardaſe bien ſu ſimiente quatro años, y de alli adelante no es buena para ſembrar. Son frias, y humedas. No dàn al cuerpo tan buen mantenimiento como las lechugas, enflaquezen, y debilitan mucho el eſtomago, ablãdan el vientre, y ſi mucho las vſan comer dàn dolor de tripas. Son buenas para los colericos, y perſonas calenturientas, mayormente de tercianas. Quitan la ſed, ſon de mal ſabor para comer à los ſanos, y para que tomen buen ſabor, dize Marcial q̃ echen pimienta, ò echen otras eſpecias. El çumo dellas quita las liendres, y otras ſuciedades de la cabeça, y aprieta los cabellos. Puedenſe en el tronco de ellas enxerir puas de arboles, ò pepitas, como dixe en el capitulo de los enxerros del libro ter-

tercero. Las acelgas, que ſon algo de ſu naturaleza blancas, ò amarillas, ſe tornaràn mas blancas, ſi quando eſtàn en penca, antes que tallezcan las apuercan bien todos los tallos, con tierra muy eſtercolada, y aſsi ſe hazen mas tiernos, y mas ſabroſos.

CAP. XII. *De las Alcaparras.*

ALcaparras, ſon vnas matas que ſe eſtienden mucho por el ſuelo, y lleuan vnas cabeçuelas, como de xaras. Eſtas de ſu naturaleza nacen en muchas partes, mas donde no las ay, las deuen ſembrar, porque ſon muy ſingulares, aſsi en vianda, como medicina, como luego dirè. Qualquier tierra ſufren, mas mejores ſon enxutas, y hazenſe mejores en lo ſeco que en lo humedo, y por eſſo vemos que nacen de ſu gana en los muros, y cercas, y entre los luzillos, y piedras, y lugares no labrados de algunas ſementillas que lleuan los paxaros. No ſe hazen tan bien en lo muy labrado, ſalvo ſi la naturaleza de el ayre, y tierra no las combida mucho à ello, porque ellas de ſu naturaleza no quieren labor, aunque las de los labradores ſon mejores, y los tallos mas tiernos. Quieren mas tierras calientes que frias. Anſimeſmo para las alcaparras ſon buenos lugares areniſcos, y porque con ſu çumo, y amargor enconan, y dañan la tierra, como dixè que hazian los garuanços, y aſsi miſmo, porque donde vna vez ſe arraygan eſtiendeſe, porque ſe multiplican mucho, como los roſales colorados, ò çarças, es bien que donde las han de ſembrar, les hagan 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 que ſi es en el campo, bien es que ſe eſtiendan. Siembranſe de dos maneras. La vna, es de ſu ſimiente, la qual lleuan dentro de algunos alcaparrones gordos, que eſtas matas lleuan dos frutos juntamente en vn tiempo. Las menores cabeçuelas ſon las que echan vnas roſas blancas, y de buen olor, y eſtas no lleuan ſimiente. Las otras ſon mas gordas, y en aquellas lleuan la ſimiente; pues de las gordas le coja la ſimiente al tiempo que eſtàn maduras, y bien ſazonadas, y no ſe han de coxer antes que abran aquellos caparrones, y deſque abiertos tenganlos enxugar al Sol, porque ſe curen, aſsi curados los deuen ſembrar. Quierenſe ſembrar en tierra algo dura, y no regarſe, ò muy poco. De ſu ſimiente ſe ſiembrā por Março, Abril, y Mayo, y por mediado Septiembre. Tambien ſe pueden poner, ò ſembrar de vnos barbados que echan, y eſto es mejor a la Primauera quando brotan, y tambien ſon como las çarças, que qualquier rama que ſe ſoterrare barbarà, y pues de la punta que ſe ſotierra, como mugron echa rayzes, de alli ſe puede traſponer al año ſiguiente, como quien traſpone barbado de cepa. Y ſi quieren que el tal mugron barbe en vn tieſto, ò ceſto lleno de tierra, ſotierren la punta en èl, quedando preſa la rayz, ò paſſen la rama de parte à parte por el tieſto, ò ceſta que eſtè llena de tierra, y deſpues pueden quebrar el tieſto, ò ſoterrar el ceſto, y deſtas tales poſturas, ò barbados ſe pueden poner en otras partes, mas toda manera de poner de alcaparra ſea algo honda, porque en el Inuierno ſe queman de el frio, y ſe conſumen en ſu nacimiento, y la poſtura de los barbadillos, ò rayzes ſea à la Primauera. No quieren otra labor, ſino que en el Inuierno les corten todas las ramas, y rayz de el ſuelo, deſpues de ſecas, porque eſtando limpia tendrà mayor fuerça, y virtud, y nacerà mas preſto, y echarà mejores tallos. Hazenſe mejor en ſolanas que vmbrias. En el Eſtio tienen flor, y en entrando en el Inuierno ſe ſecan, y conſumen ſo la tierra. Las que ſiembran à mano ſon mejores, y de mejor ſabor q̃ las monteſas. Antes que echen las cabeçuelas quando tienen los tallos tiernos, ſon buenos de comer, como eſparragos. Las cabeçuelas pequeñas ſe hā de coger, ò para comer, ò para adobar antes que echen flor, ò abran, y en muchas partes las curan para guardar, mojandolas primero en agua caliẽte bien ſalada que pierdan aquel verdor, y deſque eſtàn enxutas ponerlas en ſus feras, ò barriles, y echarles harta ſal entre medias, y anſi ſe cõſerua, y para comerlas lauenlas en agua caliẽte dos, ò tres vezes que perderàn la ſal. Algunos les dàn vn heruor para q̃ enternezcan, y deſpues las echen en agua fria, y anſi pierdẽ la ſal, ò tenerlas en vinagre algunos dias, las q̃ eſtàn cozidas deſpues exprimã el agua, y echen vinagre, y azeyte, perexil tierno, y yerua buena, y algo de açucar, eſta es vna enſalada muy excelente, aſsi al guſto que es ſabroſa, y dà apetito, como à la ſalud, y puedeſe dar à los enfermos q̃ eſtàn ſin gana de comer. Los que la vſaren a comer, ni tendràn dolor del higado, ni del baco, porque deſopilan mucho, y ſon buenas contra la perleſia, y temblores, y deſatan todos los embargos, y vaſcoſidades de los miẽbros interiores, mucho mas los tallos ſon buenos contra la hitericia, y por ſer abridoras auiuan la lu-

A le apa rras cõmo ſe ſiẽbran

Las propiedades de las alcaparras.

luxuria, y por eſſo no las deuen mucho vſar (mayormente las verdes) los que deſſean merecer con Dios en caſtidad. Son contrarias à la malancolia, deſpiertan la orina, y la regla de las mugeres, que las alcaparras tienen virtud de abrir, y reſolver, y gaſtar las vaſcoſidades, y adelgazarlas, y alimpia: a quien mucho la vſare comer, aunque tenga mal de baço, le purga, y alimpia, y ſana, y el çumo de ellas hecho ayuda, ò criſtel, mata las lombrizes, ò guſanos del vientre; y lo miſmo hazen ellas comidas. Dize Auſcena, que para la ciatica es bueno que hagan ayudas con el çumo de las cortezas de las rayzes de ellas. Si en vino blanco tomã peſo de dos drach mas de la corteza de ſu rayz, purga el baço marauilloſamente, por orina, y camara; lo qual ſe haga, y tome por eſpacio de treinta dias. El çumo de ellas echado en los oìdos los purga, y auiua el oìr, y mata los guſanos de las orejas. Las alcaparras ſaladas, como he dicho, ſon buenas para los que tienen poco huelgo, y dizen que comidas ſon buenas contra las ponçoñas comidas; y ſi por las mañanas maſcaren ſus rayzes, haràn purgar por la boca la humedad demaſiada de la cabeça, y quitan el dolor de los dientes, que viene de frio: à los que primero las comen, las primeras vezes ſon de mal olor, y ſabor, mas deſpues ſon agradables, y ſabroſas, y prouechoſas. El azeyte de las alcaparras aprouecha alas dureças, y opilaciones de el higado, y baço, mayormente à las que vienen de frio, y caſi à todas las enfermedades de ellas; es caliente, abridor, y reſoluro.

CAP. XIII. *De las Borrajas.*

LAs borrrajas, ſon vna yerua que tiene la hoja de la hechura de la bugloſſa, ò lengua de buey, aſsi ancha, aſpera, llena de eſpinas. De ellas ay monteſes, y caſeras, mas todas ſon de vna hechura, y propiedad. Son mas ſaludables que ninguna otra hortaliza, y de ellas ſe puede bien dezir, y con verdad, que en muchos cabos no ſon preciadas: porque ſus virtudes no ſon conocìdas, las quales ſon muchas, como luego dirè. Quieren tierra grueſſa, y humeda, que ſea ſuſtancioſa. Lo principal que ellas quieren, es que la tierra ſea bien labrada, y por eſſo pertenecen à las huertas, y entre los liños de las viñas, ſon de tal calidad, que en vna huerta, ò en qualquier otro cabo no es meneſter ſembrarlas mas de vna vez que ellas ſe multiplican mucho, con tal que, como digo, ſea la tierra bien labrada, y humeda, ò que ſe riegue, y en todo tiempo las puedan ſembrar donde ſe riegan; y ſi aſsi fuere, ellas ſon de tal calidad, que antes ſerà meneſter arrancarlas, que ſembrarlas, que aun las hormigas lleuan ſu ſimiente, y la eſconden, y alli nace. Hanſe de ſembrar de ſu ſimiente por Abril, y Mayo, y aſsi vendràn tempranas, ò por Agoſto, y Septiembre, y ſeràn mas tardias, y por todo el año, echan flor en muchas vezes, y aſsi maduran vna ſimiente mas temprana 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 à enjugar al Sol, y dẽde à cinco, ò ſeis dias las ſacudan en la ſauana, y quedarà alli la ſimiente. Enjuguenla al Sol, y guardenla en lugar no humedo. Tambien ſe hallan algunos granos de ello al pie de la mata, que ſon longuecuelos, y tienen vna coronilla blanca. Eſta ſimiente ſe ha de coger ſi las quieren plantar en otra parte, ò para alguna medicina. Traſponenſe quando pequeñas, y el mejor traſponer es por Octubre, y Nouiembre, y Diziembre, y antes que comiencen à hazer tallo en tiempo humedo, ò regalarlas, porque prẽdan, y porque mientras ſon grandes, ſon llenas las hojas de eſpinas, ſon buenas para cocidas, con carne, y quando chicas para enſaladas. Alegran mucho el coraçon, y purifican la ſangre, dàn mucha alegria, tanto, que dellas dize vn verſo: *Ego ſum borago, quæ gaudia ſemper ago*, que quiere dezir. La borraja ſoy yo, que ſiempre gozo dò. Y por eſſo ſon muy buenas para las perſonas que tienen mal de coraçon; y aſſimiſmo ſon buenas para los flematicos, y melancolicos. Crudas engendran muy ſingular ſangre, y mas cocidas con buen carnero, ò capones, y por eſto ſon muy buenas para los viejos, confortan mucho todos los miembros del eſpiritu, y los pulmones alargan el huelgo, y ſi beben la ſimiente de ellas en vino, alegra mucho el coraçon; y ſi las vſan à comer muchas vezes, quitan la itericia. De las flores, dellas ſe hazen muy ſingulares enſaladas, mezcladas con vn poco de peregil, y yerua buena, y ſingular letuario, y jarabe para el mal de coraçon, y para el higado. Para que en el Inuierno las aya, que no ſe quemen del yelo, echenles à bueltas eſtiercol de eſtablos, que ſea reciente, y con ſu calor las defenderà del yelo; lo qual hagan à las otras hortalizas que ſe ſuelen elar, 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 eſto deuen plantar eſta yerua en los colmenares, y

Borrajas, como ſe ſiembran.

Propiedades de las borrajas.

Nota de las borrajas para el mal de coraçon.

aun quando la borraja florece no ay caſi otras flores yà en que labren las abejas.

CAp.XIIII. *De los Cardos.*

CArdos ayde muchas maneras, mas aqui no hablo, ſalvo de los cardos de comer, digo de las huertas, que en algunas partes ſe llaman arrafices; qualquiera ayre ſufren, mas mejores ſe hazen en tierras calientes, que en las frias, porque en las que ſon muy frias quemanſe de los yelos, y paranſe huecos, hazenſe muy buenos en los Inuiernos lluvioſos, y aunque ſe hazen buenos en tierras ſueltas, y pegajoſas; y aun allende de hazerſe buenos en las tierras grueſſas tendrà eſta ventaja, que por la dureza de ella no lo horadan tanto los topos, ni roeràn las rayzes de los cardos ſo tierra, y aun ellos naturalmente ſe crian en tierra grueſſa prieta, y muy buena (como dixè en el primer libro deſta obra) poniendo las ſeñales de eſta buena tierra, y cada coſa tanto ſe harà mejor, quanto mas conforme ſerà la tierra en que la quieren plantar, à la tierra en que naturalmente ſe cria, y pues los cardos naturalmente ſe crian en tierras muy grueſſas en las tales los deuen ſembrar, y poner. Quieren tierra muy eſtercolada, mucho humor, y aſsi ſeràn mayores, y mas tiernos. Si al tiempo del poner la ſimiente, quebrantan vn poco la punta, dizen Crecentino, y Paladio, que naceràn los cardos ſin eſpinas, y ſi la ſimiente remojan en agua roſada, y deſpues la tienen à enjugar, y la ſembran, tendràn los cardos aquel olor, y lo miſmo podràn hazer en otros qualeſquier olores, y ſabores; y ſi mojaren la ſimiente en leche ſaldràn muy dulces, mas por que la leche ſe aceda, mudenlo dos, ò tres vezes. Hanſe de ſembrar en creciente, y ayan aduertencia, que al tiempo del poner, ò ſembrar la ſimiente vaya derecha, como ha de nacer, que ſi rebuelta naceràn los cardos chicos, y deſmedrados, y duros. No han de poner la ſimiente mas honda ſobre la tierra de quãto es el altor del dedo pulgar al traues, los que ſon para traſponer, aunque eſta planta pocas vezes ſe traſpone, mas los que no ſon para traſponer vayan mas hondos, y cubran la ſimiente: De manera, que aquella tierra que queda encima quede muy mollida; y ſi la tierra eſtuviere bien eſtercolada, ſe hazen mas grandes, y mas tiernos, y mejores. Ellos ſe ſiembran de dos maneras, ò de ſu ſimiente, ò de vnas plantas pequeñuelas que echan al pie, como hijuelos, mas de eſtas tales no ſalen tan buenos, ni tan tiernos, como de ſimiente.

El ſembrar de ſimiente es lo mejor por Março, y principio de Abril, y el poner de ellos ſea que los pongan por liño en azequia larga, por amor del regar, donde regarſe tienen, ò en tablas, entre otra hortaliza, y vaya vna mata pueſta de otra vn buen tranco, por amor del aporcar, que la tierra de en medio ſe parta para cubrir el cardo, digo de los entreliños, que con la mitad de la parte del medio liño, y con la otra mitad de la otra parte ſe cubra el cardo, y por el liño vaya vna mata de otra dos pies; porque al aporcar vayan vna acoſtada ſobre otra, y en cada mata vayan ſiete, ò ocho granos de ſu ſimiente, pueſtos en tanto eſpacio, como palmo y medio, porque pueda cada vna de ellas enſanchar, y crecer, y dende à algunos dias que ayan nacido, ſi algunas fueren deſmedradas, y chiquillas, quitenlas, porque dè lugar à las otras, y queden à lo menos quatro, ò cinco cardos. Los que ſe traſponen, agora ſea de la rayz de la madre, agora de los ſembrados ſe pueden traſponer por Mayo, de los pimpollos que echan al pie, ò de los que nacen de ſimiente à la Primauera, ò por Octubre, de los que echan entonces, que el cardo ſi tiene mucho vicio echa muchos pimpollos, y al traſponer, dizen que les corten con vn cuchillo algunas de aquellas barbajuelas, que ſon muy luengas, y embarren muy bien toda la rayz cõ eſtiercol de bacas. Es muy bien quando chiquitos eſcardarlos mucho, mas quierenſe mucho labrar, y limpiarlos de la yerva: mas quando grandes no ay neceſsidad; porque ellos la ahogan, y deſtruyen. Y no me parece bien lo que el Crecentino dize, que las pueden bien traſponer por Octubre, entre las hileras de el pan, que eſtà nacido: porque claro es, que le ahogaràn, y ocuparàn mucha tierra. Hanlos de aporcar por el fin de Septiembre, y por Octubre, en llouiendo, ò regar la tierra, para que ſe pare foſa, y mollida, y los que ſe aporcan por fin de Septiembre maduran preſto; porque la tierra entonces eſtà mas caliente, y madura, mas preſto que en el Inuierno que eſtà fria. Quieren quando chiquitos eſtiercol bien podrido, ò ceniza en las tierras frias, y los que en el Inuierno ſe traſponen; y porque ellos ocupan mucho tiempo la tierra pueden poner en los entreliños (que ſon como eras) melones, cebollas, verças, rabanos, y hortalizas que ſe arrancan antes que ellos crezcan mucho. Los que dexan para ſimiente quitenles ſiempre los hijuelos, porque crezcan bien, y crien la ſimiente bien medrada, y quando vienen las grandes calores, cubrã la copa del alcachofa, con algunas ho-

El ſembrar de los cardos

Quando han de aporcarlos cardos.

hojas que el Sol quema la ſimiente; mas eſto es mas neceſſario en las tierras calientes: en las muy lluvioſas las cubren con algo, que no entre el agua en aquella copa que pudre la ſimiente. Y deſpues de auer cogido la flor de ellas, que es muy buena para quaxar la leche que eſtè bien ſeca la ſimiente, quebranten alcachofas encima de vna ſauana, y alli la limpien, como pan, y guardenla en lugar enxuto. Los cardos para ſimiente ſean de pencas gordas, anchas, y tiernas. Quieren bien regarſe, ò eſtar en lugar humedo, y eſſe meſmo dia que los ſembraren, los han de regar. A eſta hortaliza dañan, y deſtruyen mucho los topos que andan ſo tierra, y comen las rayzes, y tronco, luego perecen: para ellos es bueno regar mucho la tierra que ſe harte bien de agua; porque el agua los ahogue, y tener gatos en la huerta entre el cardo, y aun gozques que caben las topineras, ò comadrejas manſas; mas lo mejor es agua, ò mirar donde los topos caban, y cabar vn poco tras ellos vn buen hoyo, y junto con la boca del agujero, pongan vn arcaduz, ò cantaro enhieſto, pueſta la boca del cantaro, ò arcaduz junto à la topinera, ò vn poquito mas baxo, y por encima de la boca, y agujero vnos palos, y hojas que lo cubran, como eſtè eſcuro, y hueco, para que por baxo que vienen reculando por el agujero caygan en el arcaduz, y requieranle cada mañana, y de eſta manera en pocos dias no quedarà ninguno, y ponerle à la boca vnos eſpartos, emboueltos en maſſa, y rejalgar, y luego lo roen, y mueré, mas guarden no lo topen perro, ni gato, que lo comeràn, y moriran. Dize Paladio, que tambien huyen mucho ſi les hinchè las bocas de las topineras con almagre bien mojado, en cumo de cogombrillo amargo, ò cabandolas al rededor, por donde andan, que luego huyen con la claridad, auiendoles cortado los agujeros por dos, ò tres partes. Aſsimeſmo dizen, que es bueno contra los topos, y ratones, poner cogollos de adelfa en las topinerias que los guſtan, y mueren, y huyen de ello, y lo miſmo es bueno contra las hormigas. Tambien ſe toman los topos con balleſtillas, como ratones pueſtas à las bocas de las topineras. Los cardos ſon muy buenos para comer, que aſsientan mucho el eſtomago, y vianda, y à eſta cauſa dixo el Portugues, que los aſnos tenian mejor eſtomago que los hombres; porque comen menos cardos; engrueſſan mucho la lengua; entorpecen mucho la habla, deſopilan el higado, hazen orinar, dàn ſueño, dà apetito, ſon confortatiuos de la madriz, ò madre. Por ſer calientes, y porque tienen virtud, ò propiedad de quaxar la leche, como haze la flor, no los deuen comer mucho las mugeres q̃ dàn leche, que les harà quaxar la leche en las teras, y cauſan algunas enfermedades de mucho dolor, y aun tambien ſe deuen guardar de comer cardos, ò alcachofas quando comen leche; porque eſta yerua tiene propiedad, y fuerça para la quaxar en el cuerpo; lo qual es muy peligroſo, y las mas vezes mortal. Los cardos comidos dàn buẽ olor à la boca.

La flor de los cardos quaxa leche.

Para cagar topo

Las propiedades de los cardos.

Nota, que dañoſo es el cardo comido ſobre leche.

CAP. XV. *De las Coles.*

LAs coles, ò verças ſon de muchas maneras, y hechuras, como vemos, mas todas quieren vna labor, y aunque ſe hazen muy buenas en todo ayre, muy mejores ſe hazen en las tierras frias, como las ay en la Alemania, y aun en las tierras frias no crian tanto pie juelo como en las calientes, y aun quieren mas algo de cueſta que muy llana la tierra, y por eſſo dize Paladio, que las deuen poner en los cavalletes de las heras, y de las otras hortalizas que alli ſe hazen muy mejores que en otra parte de la hera. Quieren tierra grueſſa, y ſuſtancioſa, bien holgada, ò biẽ eſtercolada, y en la tierra de mediana manera ſuelta ſe hazen, aunque no tales. En la areniſca, y dura, y barro, hazenſe muy deſmedradas, y duras, ſalvo ſi la eſtercolaren mucho. Y Plinio dize, que ſi las riegan, y eſtercolan que ſe haràn mayores, y mas tiernas, mas que no ſeràn tan ſabroſas, como ſin ello, eſto es donde la tierra es muy auentajada, que donde es mala, y flaca tienen mucha neceſsidad de eſtiercol. Ha de ſer para las verças la tierra muy ſin piedras, y ſin guijas, y aun aſsi la quieren toda hortaliza. De los repollos la mejor poſtura es por la Primauera, y aun no ſe deuen poner en otro tiempo q̃ vienen à madurar al Inuierno, y cõ el frio cierran mejor, mas las otras generaciones de verças en qualquier tiempo ſe pueden poner, que en todo el año ſe hazen buenas. Los repollos tienen neceſsidad de la tierra mas eſtercolada que las otras coles. Si ponen las coles ò repollos àzia Mediodia, hazenſe mas preſto, mas ſi las ponen àzia el Cierço, ò Septentrion, aunque no crezcan, ni maduren tan ayna, ſon mayores, y de mejor ſabor, que el frio, y el yelo, dan mucha gracia, y ſabor á qualquier linage, ò manera de verças, y las enternecen mucho. La ſimiente para poner ſea nueua, que ſi de quatro años paſſa, nacen nabos (ſegun que dize Abencenif,

En que tiempo ſe ponen los repollos.

y

y Paladio) y dize el miſmo Abencenif, que tornando à ſembrar la ſimiente de aquellos nabos tornaran a nacer coles; y aun el Crecentino dize que ſe guarda haſta diez años. Quieren ſer las heras muy bien cauadas, y eſtercoladas para ſembrar el colino, mas ſea el eſtiercol bien podrido, y mezclado, y incorporado con la tierra. Y para que, ni hormigas, ni pajaros coman la ſimiente, o el colino, quando nacen mojen primero la ſimiente en çumo de yerua mora, y para eſto aprouechara lo que ſe dixo de los remedios de las hortalizas en el capitulo ſiete de eſte libro: hanlas de ſembrar mejor, y mas preſto. Quierenſe mucho regar, haſta que nazcan, y deſpues no tanto, y para hazer almaziga, ſiembran el colino en lugar caliente, ò abrigado, y aun todas las mas ſemillas lo quieren aſsi, porque mas ayna, y mejor nacen. El traſponer ſea deſde que tenga ſeys hojas, y Paladio, y Crecentino dizen, que ſi algo mayorcillas las puſieren no prenderàn tan preſto, como las chicas; mas que ſe haràn mayores, y mas gentiles, mas ſi las traſponen en tiempo frio, ò freſco, que no hazen ſoles grandes, bien les pueden traſponer grandecitos; mas ſi es tiempo caluroſo, mejor es poner las pequeñuelas que no ſe ſequen antes que prendan, y ſi en tiempo frio las traſponen ſea de mañana deſpues de auer ſalido el Sol que ya quitado el rocio de la tierra; mas ſi es en tiempo caliente ſea à la tarde deſpues de auer caydo la furia del Sol, y luego las rieguen bien en cima que ſe auiuen vn poco, mas el mejor traſponer es en tiempo ñublado, y humedo que molline vn poco, y aſsi no ſe pararàn lacias, ni marchitas, lo qual es aſsi en todas las hortalizas. Al traſponer cortenles las barbajas largas que queden cortas, porque al traſponer no queden rebueltas, ni tuertas que ſe hazen las verças deſmedradas. Puedenſe traſponer, haziendo el agujero con vn palo, ò alçando la tierra con vn hachon bien puntiagudo, y metan la rayz abaxo, y apretar la tierra encima. Los repollos para encogerſe ellos en ſi miſmos, y apretarſe, hanlos de traſponer eſpeſſos; mas las otras verças grandes, y anchas que llaman Caſtellanas, quieren grande campo; porque ſe eſtienden mucho, ò ſi las puſieren eſpeſſas, entreſaquelas quando ſe hizieren mayores, y ſi les llegan la tierra al pie, como quien acogombra arbol, hazerſehan muy mayores, y al traſponer no cubran, ni ſotierren todo el tronco que ſe daña. Y dize Columela, que al traſponer embarren las rayzes con vn poco de cieno de fuente, ò de rio, ò eſtiercol bien podrido, y que de eſta manera ſe haràn mas cocheras, y tiernas. Hanſe mucho de eſtercolar, y eſcardar, y limpiar quando chiquitas, que deſpues ellas ahogan, y deſtruyen toda la yerua, dize Plinio, que entre todos los eſtiercoles no ay otro para las verças, como el de los aſnos, y lo miſmo dize Abencenif. Quierenſe bien regar, y ſi las riegan con agua ſalobre, ſon muy ſabroſas, y tiernas, y lo miſmo hazen ſe remudolas en tierra ſalobre, y el mejor regar es de noche, mayormente ſi ſon chicas, que las grandes hazen ſombra al pie, y no les daña el agua con el Sol; y ſi quando ſon grandecillas toman el polvo de la tierra ſalobre, y ſe lo echan encima de las hojas, y à la rayz quatro, ò cinco vezes vendràn mas preſto en perfecion, y ſeràn mas ſabroſas. Adobalas mucho el ſalitre, que las haze eſtar mas verdes, y mas tiernas, y mas ſabroſas, eſto ſe les puede echar en dos tiempos, y edades de ellas, y en dos maneras. La vna, quando ſon chiquitas en colino moler el ſalitre, y cernerſelo ligeramente encima, y la otra deshazer el ſalitre en agua, y con hyſopo rociar las verças, y aun eſto quita mucho el piojuelo. Dize Teophraſto, que ſi entre las verças ſiembran matas de yerros, y altramuzes, que no criaràn orugas, ò piojuelos. Si ſecan el eſtiercol de ouejas, ò palomas, y ceniza (y es buena de higueras, ò de oliua) y lo hazen todo polvo, y lo echan en las coles que tiene piojuelo huyràn de alli, ò moriràn, ò cozer hojas de olivas, ò acebuches en agua, y rociar con ellas las verças; ò ſi ſahumaren donde eſtà con cera, y piedra açufre, y con cuerno de cieruo, ò de cabras, moriràn los guſanos, y ſauandijas. Aſsimiſmo ſi ſon pocas las verças dañadas deſtas ſuciedades de guſanillos, es bien arrancarlas antes que enconen las otras, y eſta es la mejor medicina, preſeruando que no nazcan mas: y porque eſtas enfermedades de orugas, y piojuelos ſe crian mas en lugares abrigados, y humedos, que donde coge el ayre, alli deuen plantar vnas que tienen la hoja liſa, y en lugares ayroſos las que tienen las hojas creſpas, que ſi eſtas tales ponen donde ſuelen criar piojuelos, dañanſe mucho, y ſon muy ſucias. Si la tierra es grueſſa, y humeda puedenlas bien traſponer entre las hazas de los ſembrados entre los liños, y en las viñas, mas ſean apartadas de las vides, porque dañan ſi eſtàn cerca à las vides. Si las coles ſe ſiembran por principio de Septiembre, ò por Octubre, vendràn à ſer buenas a la Quareſma, y no lleyaràn ſimiente, porque las cueze el yelo, y ſi

El traſponer de los repollos.

El eſtiercol para las verças

y ſi las ſiembran mas tardias, ſeran muy tiernas para ſufrir los yelos del Inuierno, ſalvo ſi la tierra fuere muy caliente, y dõde no ay yelos. Si en Inuierno deshojan las verças, ò ſi las deſcogollan, daràn vnos pimpollos, ò bretones à la Primauera, mejor que ſi no las desmochaſſen de los que los bretones nace la ſimiente, y ſi aquellos pimpollos cortan del tronco tantas quãtas vezes nacieren, haſta que aquella fuerça de la ſimiente ſe gaſte, tornarà à echar otras hojas, ò pencas de nueuo, muy lindas, y gentiles, que el tronco de la verça viue mas de año, y es tan recio que en èl pueden exerir puas, y pepitas, ò ſimientes de otras yeruas, como dixe en los enxertos del libro quarto ſi ſe labran, y riegan. De los repollos, no ſalen aſsi, como en las otras verças, y porque en los repollos aquellos ſon mejores que cierran, y aprietan mucho, y deſpues tornan à abrir, de los tales es bien, ò luego deſpues de auer cerrado ſe abren, mas à los repollos no les tienten la cabeça con la mano quando cierran que luego ſe abren. Pues el repollo que vieren que eſtà muy bien cerrado, y duro, antes que comience à podrirſe, cortenle toda la parte de arriba, como corona, y tornenle las hojas con vn cuchillo, y aſsi no podrirà, y echarà los pimpollos, ò bretones de la ſimiente. En toda manera de ſimiẽte de verças de, qualquier ſuerte que ſean es la que echan por la parte mas baxa, y de los pimpollos que echan à lo mas baxo del tronco; y por eſſo quando echan los pimpollos deſpuntenlos todos; porque por baxo tornẽ à echar nueuos cogollos para ſimiente, y eſto ſe guarde en toda manera de coles; mas las verças que han de guardar para ſimiente no las han de cotar el cogollo de el tronco. Pone Marco Caton marauilloſos loores, y grandes propriedades de las verças, digo las palabras de Plinio, y ſon tantas, que Criſipo, y Pitagoras, hizieron entonces tratados de ellas, y el miſmo Caton dize dellas, que en virtud, y buenas propiedades ſobrepuian à todas las otras hortalizas, y de ellas las mejores ſon las muy verdes, y creſpas, y tienen los tronchos, y venas algo coloradas, que eſtas ſon de mas virtud. Las que tienen la hoja ancha no ſon tan buenas, y los repollos no tienẽ virtud. Quanto à lo primero, ſon contrarias al vino que impiden, y quitan la embriaguez, que ſi las comen crudas antes de beber no dexan embriagar, auuque beban mucho vino, ò ſi deſpues de auer bebido las comen, quitarà la embriaguez, aunque aya bebido mucho, mayormente ſi las mojan en vn poco de buen vinagre (como dize el miſmo Caton) y aun lo miſmo haze ſu ſimiente bebida: mas mi conſejo es, en confiança de el remedio de las verças que no beban mucho vino, que ſi mucho beben, ni crudas, ni cocidas, no impidiran la embiaguez, ſegun pienſo: y aun vi por experiencia, que eſte remedio ſera quando mucho para los que ſe eſcalientan vn poquito, no para los que ſe hazen ordinas. Los troncos crudos comidos alimpian mucho, los pulmones, y aclaran la voz; y lo miſmo hazen las hojas, aũque no tanto como el troncho. Si con el agua en que las han cocido lauan los miẽbros, y neruios encogidos los eſtiende, y ſana, y purgan mucho el vientre, y la flema, y los miembros que tiemblan fortifican mucho lauandolos bien con aquel agua. Para la flema dize Caton, que hagan vnos manojos de las verças, y los meten en agua hiruiendo, y deſque tornaren à començar à heruir no los dexen mas de quanto anden cinco, ò ſeys paſſos, y ſaque las hojas del agua, y moxenlas, y ſaquen el çumo, y cuelenlo 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 hà de beber aeuſteſe ſin cenar; y laueſe bien las piernas, y manos con agua caliente, y bebalo à la mañana, y paſſeeſe tres, ò quatro horas y quando le viniere gana de vomitar, haga vomito, y purgarà tanta colera, y flemas, que èl meſmo ſe marauille donde tenia tanta, y purga mucho la cabeça. Y dize Plinio, que bebido el çumo con vino tinto purga la colera. Todas las verças tienen eſta natura, y propiedad, que maxadas, y pueſtas ſobre hinchazon la ſanan. Sobre las llagas las purga, y limpia, y ſana: madura las hinchazones, y las abre; y ſi aſsi maxadas las ponen encima de las llagas encancerадas las alimpiarà, y ſanarà, mas a las tales llagas tenganlo primero à mojar en agua caliente; y eſto ſe haga dos vezes al dia, y auiendo bien lavado la llaga ponganle las verças maxadas dos vezes encima, y aſsi ſana bien los miembros afiſtolados. Para las llagas que eſtàn ſolapadas deuen hazer lo meſmo, y aun los polvos hechos de vnos tronchos, mayormente de vnas que ſon monteſes. ſecados en vn horno, comen qualquier carne demaſiada, y podrida, y vna carne que nace dentro de las narices, que llamã pulpo, ſana muy bien, oliendo los polvos àzia dentro. Majada, y pueſta ſobre los empeynes los ſana. Si no oyen bien, maxen las hojas, y ſaquen el çumo, y mezclado con vino tibio lo echen en los oidos, y aclararſehan, y ſi ay algun miembro deſcon-

Para que las verças crien buenas

Para que el repollo dé ſimiente.

Propiedades de las verças.

Verças ſon contra la embriaguez

Contra la flema.

Para las llagas.

concertado lauenle bien con agua caliẽte, dos vezes al dia, y maxen la verça, y ponganla alli. Si ay algo magullado, lavenlo primero bien con agua caliente, y pongan la verça maxada encima dos vezes al dia. Y ſi los niños chiquitos las comen, mayormente los tronchos aſſados ſe ſueltan mas ayna à andar, y ſanan las llagas de las teras, aſsi maxadas, y pueſtas encima. A los que eſcupen ſangre, ſon buenas comidas. Y ſi con la orina que hiziere vno que las cõma crudas, lauaren los ojos, aclara mucho la viſta, y ſi beben la ſimiente de las coles, tienen virtud cõtra la ponçoña de los hongos ponçoñoſos que han comido. Purgan mucho el baço comiendolas, y bebiendo vino blanco con ellas. Crudas comidas dàn abundancia de leche à las paridas. El çumo de ellas retiene los cabellos, ablandan el vientre, ſi ſon mal cocidas, y ſi eſtàn muy cocidas le reſtriñen. Pueſtas las hojàs maxadas ſobre culebrillas, ò ſemejantes males, que crecẽ como las culebrillas, no las dexan crecer, y quitã las ſeñales de las heridas. Pueſtas ſobre la mordedura del perro rabioſo la ſanan. Deſpiertan, y provocan la orina, y camiſa de las mugeres. Otras muchas virtudes tienen largas de contar, y con eſtas tienen aſsimiſmo, que dañan la dentadura, y dan algo de mal olor à la boca, y dàn ſueño, y aun comidas acortan la viſta. Son aſsimiſmo malas para los que tienen venas rotas en las piernas, que llaman varizes que las engordan, ni los que tienen llagas melancolicas, y çaratanes. En la olla ſon mas ſabroſas retorcidas con la mano, q̃ cortadas con cuchillo: porque el hierro las daña mucho, dandoles vn ſabor de herrumbre, y endureciendolas.

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

CAP. XVI. *De las Calabaças.*

QVieren las calabaças tierra grueſſa, humeda, bien eſtercolada, y bien cavada, y lo principal que quieren, es tener mucha agua, haziendoſe 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 tan bien como donde pueden auer agua, y para en los tales lugares: dize Columela, que en Febrero hagan vnos ſulcos hondos, caſi vn pie, y eſtercolados con eſtiercol bien podrido, y àmediado Março ſiembren las pepitas, y cubranlas poquito, y rieguenlas bien, haſta que nazcan y como fueren creciendo, aſsi las vayan cubriendo de tierra, haſta que los ſulcos igualen de tierra, y las que aſsi ſembraren, ſeràn muy tempranas, y de mejor ſabor què las que ſe riegan. Pueden ſe ſembrar aſsimiſmo 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 humedad, vengan à 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 echenlas en agua, y las pepitas que nadan, por ſer vanas, echenlas fuera, y las que fueren à lo hondo eſtenſe eſſa noche en agua, para que ſe enternezcan, y naceràn mas preſto que ſi las ſembraſſen ſecas. Y ſi las remojaren en leche, ò en agua miel, muy aguada, ſaldràn las calabaças muy dulces, y ſabroſas. En la ſimiente de las calabaças ay vn grande ſecreto, y diferencia, que como la calabaça à vnos cabos es larga, y à otros angoſta, y a otros llana, aſsi ſon las pepitas de cada vna de eſtas partes, que tal naceràla calabaça, ſegun del cabo que es la ſimiente: que ſi la pepita es de el cuello, naceràla calabaça larga, y ſi de el vientre ancha, y la tal ſimiente para que nazcan anchas ſe ha de ſembrar de punta, y para que ſepan de q̃ parte es la ſimiente, deſque bien ſeca la calabaça abranla, y hallaràn la ſimiente cada qual pegada en ſu puerte. Y ſiempre la ſimiente ſea de las primeras calabaças que nacieren, y de las mas cercanas à las rayzes, y para auer calabaças muy temprano, tomen eſtiercol harto nueuo, y hinchan bien vna hera de ello, 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 deſde Febrero, y Março, y de noche cubran la hera por amor de los rocios y eladas, y de dia deſcubranla al Sol, y deſque nacidas traſponganlas do quiſieren, con tal, que lleuen harto de aquella tierra, y eſtiercol. Hanſe de traſponer quando tengan tres, ò quatro hojas, y ponerlas por donde ſe aſgan, y ſuban que por el ſuelo dañaſe, y aun ſi piſan la mata de ellas, dañanſe mucho. Y ſi las ſiembran para comer, mientras mas largas, y delgadas, ſon mucho mejores, y mas tiernas, y mas ſabroſas, y por aqueſto eſtas tales ſe han de ſembrar de las pepitas del cuello, y que vayan puesta la punta àzia arriba, que aquellos cornezillos vayan àzia baxo pueſtos. Si les echan algun poluo encima, hazenſe tambien muy dulzes, y ſabroſas al guſto, y por el tanto

Nota eſta propiedad de las calabaças.

El tiempo de el ſembrar las calabaças.

es

es bien que las ſiembren cerca del camino, y aun con el polvo eſtàn muy freſcas. Dize Columela, que donde ay las calabaças (mayormente quando eſtàn en flor) no llegue muger que tenga ſu mes, ò flor, que les haze mucho daño, mayormente ſi las toca. Ariſtoteles dize, que ſi ſiembran las calabaças junto à vn poço, y deſque eſtàn las calabaças nacìdas las traſtornan dentro del poço deſpues que ayan deſpedido la flor, que las calabaças comiençan à crecer, y tapen el poço bien, que ſe guardaràn verdes todo el año, mas veà que no toquen en el agua. De las calabaças ſe hazen gentiles ſombras en Verano, poniendolas en armaduras, como parras, y colgadas de arboles que no lleuan fruto, como ſon ſauzes, y otros arboles ſemejantes, y pueſtas en alto dàn mejor fruto, y mas ſabroſo que tendidas por el ſuelo, y menos ſimiente. Crecentino dize, que ſi quando las matas han algo crecido las deſpuntan, que echaràn mas pimpollos, y en ellos mas calabaças, y aun ſeràn mas tempranas, y lo miſmo es en los melones, cohombros, y pepinos. Para ſimiente ſe han de guardar de las mas crecidas, y las que primero nacieron, y hanlas de dexar colgadas en ſu vid, haſta el Inuierno, y deſpues colgarlas al Sol, ò al humo, que de otra manera con la humedad pudrirſeha la ſimiente, mas no les dè mucho calor à las que colgaren al humo, que ſe eſcalentaràn antes que ſe exuguen. Guardanſe para quando no las ay, ſi las raen la caſcara verde, y les quitan las pepitas, y de las pulpas hazen vnas tiras como taſſajos, y las ſecan al Sol, y deſpues en cocina ſe paran muy buenas en la Quareſma, y aun ſon mas ſanas que no tienen tanto humor, ni frialdad, como quando verdes. Quando verdes ſon frias, y humedas, y por eſſo no ſon buenas para las perſonas flematicas y humedas, y melancolicos, ſino para los colericos, y enxutos, y por ſer frias, y humedas quierenſe guiſar con eſpecias, y yeruas calientes, y bien olientes, como axedrea, y yerua buena, y peregil, y hinojoſo. Son buenas para los que tienen calenturas, mayormente tercianas, y templan el calor. Son buenas cocidas, ò con carne, ò fritas, que pierden mucho la frialdad, y humedad. Son de muy ligera digeſtion, y corrompenſe muy preſto en el eſtomago, quando eſtà indiſpueſto, y preſto ſe traſpaſſan en la calidad, y natura de aquello con que ſe guiſa. Si mucho las vſan comer, engendràn colica, mayormente en las perſonas frias, y por eſſo hanlas de guiſar con eſpecias, y miel. Las pepitas ſon frias, y ſon buenas para purgar los riñones de las arenas, y deſopilan el hìgado, mondadas, y maxadas, y cocidas con vn poco de agua de cevada, y bebiendola. Hazenſe muy buenas pepitas dellas, y guardanſe en ſu vigor, y virtud, por tres años. Dize Abencenif, que las ſiembren bien hondas, y lo miſmo hagan à los cohombros, y que quando eſtuvieren de quatro hojas, tornenlas à cubrir haſta el cogollo; y dize, que quando eſtuvieren algo crecidas las eſcauen, y las horaden las rayzes con vnas puas de eſpinos, y tornenlas à cubrir. Dize mas, que ſi las ſiembran hondas, y quando fueren creciendo las cubran haſta la punta, y que eſto ſe haga tres, ò quatro vezes, que los cohombros, y calabaças que aſsi fueren ſembrados naceràn ſin pepitas, y que para que ſean muy tempranas las ſiembran en Inuierno, en vnos tiempos horadados, cõ buena tierra, y eſtiercol, y las rieguen con agua tibia, y de dia las pongan al Sol, y de noche las metan en lugar abrigado, y eſcalentando el tiempo, quando las otras ſe ſuelen ſembrar las traſpongan, quebrantando el tieſto, y enterrandola en la tierra aſsi entera, y para que la tierra vaya bien entera, cinco, ò ſeis dias antes no la rieguen, y en traſponiendolas luego las rieguen, y ſi las ſembraren la punta azia abaxo, lleuaràn mas calabaças (ſegun dize el miſmo Abencenif.) Y ſi remojan las pepitas en coſa laxatiua, ò coſa olorоſa, las calabaças tendran aquella virtud, y olor. Para que no aya guſanos, ni piojuelos, dizen que aren aſſi ferida en vn paño, y tenganla à mojar en agua, y con aquella agua la rieguen, y no las tendran. Entre ſus propiedades no es meneſter dezir que ſon buenas para echar vino, que eſto bien lo ſaben los romeros, y los que cauã las viñas, y para echar vino en ellas, ſon las mejores las que ſon muy lucidas de tez, y quanto mas viejas fueren, tanto ſon mejores, y hanlas de empegar por de dentro con pez, y eſcoger las mas gordas de caſco.

Propiedades de la calabaça.

CAP. XVII. *De las Cebollas.*

QVieren las cebollas tierra muy grueſſa, y ſuſtancioſa, y muelle, y dulce en la labor, muy ſuelta, que parezca areniſca, y tierra fria; y ſi es tierra recia, y dura, no pueden crecer, y por eſſo es bien, que con ſer tierra grueſſa ſea ſuelta, y quiere que la tierra eſtè muy eſtercolada, y holgada, y mullida, y cauada, y limpia de piedras, y yerua, y aun no baſ-

ta que la tierra eſtè cauada vna vez, ſino dos, ò tres, y ſino eſtà la tierra eſtercolada de antes para la ſembrar, ò traſponer, entonces la eſtercolen, con tal, que ſea con eſtiercol podrido. Dize Abencenif, que las cebollas ſe hazen bien en las tierras bermejas; con tal, que ſean tierras ſueltas. Siembranſe de dos maneras, la vna de ſu ſimiente, y la otra de las miſmas cebollas, traſponiendolas, y de las cebollas que tallecen, y tornan à poner nacen mas ſimiente, y hazeſe pequeña la cebolla, y las que ſe ſiembran de ſimiente, hazenſe mayores, y dan poca ſimiẽte, y por eſſo para ſimiente pongan de las viejas que tallecen. Pues auida buena ſimiente, y auiendo eſtercolado bien las heras donde han de ſembrar el cebolliño, hanlas de ſembrar por Septiembre, Octubre, y por Noviembre, y aun para tardio ſe puede bien ſembrar por Febrero, y ſiembrenlas en dia claro, y repoſado, y que ſi ſer pudiere ande viento Solano, ò Gallego (ſegun dize Paladio) y ſiempre las ſiembren en menguante de Luna, y deſpues de medio dia.

En q̃ tiempo ſe han de ſẽbrar las calabaças.

Si deſpues de auerlas ſembrado las lloviere, no las rieguen; mas ſi hiziere tiempo enxuto, rieguenlas, y en el Invierno ſi eſtàn recien nacidas, ò muy chiquitas, cubranlas con algo de noche, y ſi hiziere dia caliente, ò templado, y ſereno, deſcubranlas; y ſino no las deſcubran. El traſponer ha de ſer quando yà ellas eſtàn bonitas; que pues vnas ſe ſiembran mas tempranas que otras, aſsi ha de ſer el traſponer, ſegun el tiempo como ſe ſembraron, y ſiempre en menguante. Puedenlas traſponer entre otras hortaliças, mas mayores, y mejores ſe hazen por ſi. Al traſponer hanlas de deſpuntar las porretillas, ſi ſon largas, y cortarlas harta parte de las barvajuelas, que les dexen vn dedo al traues no mas dellas, y no las traſpongan hõdas, que las cebollas crianſe en la ſobre haz de la tierra, y prenden tan preſto que aunque no las ſotierren hincan las rayzes en el ſuelo, y viue; y eſto es poco, pues reverdecen, y brotan colgadas en el ayre. Hanlas de traſponer (ſi ſer pudiere) en tiempo nublado, y à la tarde; y ſi fuere tiẽpo enxuto, rieguenlas à la tarde deſque aya enfriado el dia. Son tan viuas las cebollas, que ſi traſponen el tallo por ſi, con ſu cabeçuela, y barvajas, y ſe aprouechan de los caſcos, prenden; y aſsimiſmo prenden, y crecen ſi cortan la cabeça con dos dedos; mas antes que comience à tallecer, y aquello ſiembren que prende. Han ſe de traſponer ralas, porque crezcã mas las cabeças, y como dixe, cortarles algo de las porretas; mas el cortar ſea en tiempo que no llueva, que ſi llueve entrale el agua por las cortaduras de las porretas, y muchas vezes pudre por alli, ò eſcaldaſe la cebolla. Hanlas de eſcardar, y mollir mucho; porque tengan la tierra foſa, y hueca, y aſsi crecerán mas, y ſon muy mejores ſi ſiembran entre ellas axedrea, ò yerva buena algunas matas della, ò tomillo ſalſero, ò qualquier otra yerva de buẽ olor. Dellas ſon mejores las redondas, y mas dulces, y por la mayor parte las blãcas mas dulces que las coloradas, aunque eſto no es continuo, ni regla ciertas, que muchas vezes ſon las coloradas mas dulces, mayormente en el Andalucia, otras vezes mas quemajoſas; y eſto, de mas de ſer la ſimiente de aquella propiedad, tambien vienen à ſer dulces de criarſe en buena tierra, con mucha agua, y eſtiercol, y anſi ſe crian grandes, y el caſco gordo, y dulce, y de las tales en qualquier caſta dellas ſe ha de tomar la ſimiente; y donde ellas no tienen la tierra qual he dicho, ni el agua muy abundante, crianſe chicas, los caſcos delgados, y muy quemajoſa, y las tales huelen peor, y dan dolor de cabeça, por ſer mas humoſas al celebro. A las que quedaren para ſimiente, ponganles algun arrimo, para que la porreta no cubre, ſino que la aten, como ſe tenga. Las que tallecieren en caſa, puedenlas poner, ò plãtar en qualquier tiempo; mas muy mejor es quanto mas preſto ſe hiziere, porque crecerán mejor, y mas preſto; y eſtas ſon mas dulces que las de ſimiente. El regar dellas ha de ſer por la noche, quando aya reſfriado el tiempo, y muy mejor es deſpues de auer paſſado la media noche, que ãntes, porque ſe eſcaldan ſi ſe riegan con calor (como dixe de los ajos) y quiereſe hartar mucho de agua la vez que ſe regaren. Hanlas de coger quando las porretas eſtèn bien enxutas, y en menguante de Luna, y en dia repoſado, y claro, y deſpues de medio dia, y aſsi ſe guardarán mas tiempo, y ſi las dexan eſtar mas tiempo, tornan à tallecer, ò podrecen, y auiendolas cogido, tenganlas al Sol, porque enxuguen. Dize Abencenif, que en auiendolas cogido, las metan en agua caliente, y las pongan à exugar, y q̃ ſe guardarán mas tiempo, ſin tallecer, mas yo no lo tengo por bueno. Plinio dize que las metan entre paja, y dize Abencenif, que ſea de ceuada, y q̃ eſtèn apartadas vnas de otras. y ſe guardarán mas tiempo. Otros dizen, que ſe guardarán mas ſi las cortan las cabeçuelas; mas yo pienſo que por alli

Como ſe guardan las cebollas.

ſe

ſe podriràn. Dize Abencenif, que ſi quando las traſponen les ponen debaxo vna tejuela, ò caſco de cantaro, que haràn mayores cabeças.

Propiedades de las cebollas.

Las cebollas tienen muchas propiedades buenas, y aun tambien malas. Si las comen deſſecan el agua mala, dan buen color à la cara, à los que las vſan comer. Si las maxan, y ponen con miel ſobre las burrajas, dizen que las arrancan: provocan la orina, auiuan la luxuria, deſpiertã la purgacion de las mugeres, mayormente cocidas, y aſsi hazen abundar la leche à las que crian.

El çumo dellas echado por las narices las purga: aſſadas, òcocidas, quitã la toſſe, aclaran la voz, y hazen bien arrancar las vaſcoſidades del pecho; porque de qualquier manera que las coman alimpian el gañon, que aunque ſon flemoſas hazen arrancar. Crudas dã apetito, y ayudan à la digeſtiõ, maxadas, y pueſtas ſobre las quemaduras les quita el dolor, y pueſtas de la miſma manera con ſal, y ruda, ſobre la mordedura del perro rabioſo aprouecha, y contra las picaduras de las abiſpas, y otras ſauandijas ponçoñoſas. Las cebollas dàn ſueño, yaun ſi mucho las vſan comer, dàn modorra, y por eſſo en tiẽpo de modorra, no las coman, mayormẽte crudas. Dan dolor de cabeça, hazen perder mucho de la memoria, turban el entendimiẽto, hazen ſoñar ſueños peſados, y eſpãtoſos, ſon ventoſas, fregando 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 proua do (digo lo del çumo) ni lo tengo por cierto, porque aun el olor de ellas quando las parten dañan la viſta, y haze eſcocer los ojos. De ſu ſimiente cõ miel ſe haze alcohol para los ojos. Las cebollas deſopilan el higado, quitan la hitericia, y dan ſed. Dizen que ſi ponen vna cebolla partida ſobre carne cruda, que no llegarã moſcas donde alcança el olor della, ni ſe criaràn quereſas, y los que tienẽ heridas, ò llagas viejas no las coman, mayormẽte crudas, que enconan mucho las llagas, y aun con la mano q̃ han tocado cebollas no toquẽ las llagas, ò heridas. Las que ſe guardan para ſimiente, hanſe de coger deſpues que eſtèn bien prietos los granillos, y no antes, y ſecar las caporas al Sol, y guardarlas. Las cebollas tallecen en menguante, y crecen, y en creciente afloxan, lo qual es contra la natura de las otras plantas, y por eſſo, como dixe, las deuen de ſembrar en menguante, y para auerlas de comer crudas es bien hazerlas ruedas, y tenerlas à l mojar en agua fria, y es mejor ſi es corriente, y ſino mudenſela algunas vezes, y deſpues en vn poco de vinagre, y aſsi ſeràn mas dulces, y no ſeràn humoſas, ni oleràn tanto, como hizieran ſin eſta diligencia.

Las cebollas ſe ſiẽbran en menguante.

CAP. XVIII. *De las Zanaorias, y Chirivias.*

ESTas dos maneras de rayzes pone Placentino en vn miſmo capitulo, aunque ellas ſon diferentes en ſus colores, q̃ las chiriuias ſon blancas, como nabos, ſalvo que ſon mas delgadas, y largas. Las çanahorias ſon de la hechura de los nabos ni mas, ni menos, ſalvo ſer vnas de color de naranjas, otras muy coloradas, tãto que tornan en prietas. Quieren la tierra grueſſa, ſuſtancioſa, con tal, que ſea ſuelta, que ſi es tierra dura, no pueden hazer buena rayz, que todas coſas que echã rayz quieren la tierra ſuelta, areniſca, aſſimeſmo que eſtè muy honda cauada, y mollida, y limpia de todas rayzes, y yeruas; mas las chiriuias quieren 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 chiriuias muchos las ſiembrã por ſi, otros entre los nabos, y çanahorias. Las çanahorias ſe ſiembran por Mayo, y Iunio, y aun por Agoſto, y aun bien ſe pueden ſembrar mas tardias, que en las huertas todas las mas de las ſemillas ſe pueden ſembrar en qualquier tiempo, por tener la tierra bien eſtercolada, y abundancia de agua; mas las chiriuas ſe ſiembran mas tardias, que ſe pueden bien ſembrar por Octubre, y Nouiembre, y Diziẽbre, y aun por Febrero, para que vengan à la Primauera. Hanſe de ſembrar en ſus heras, para que ſe puedan regar, ſi algun agua les faltare, y ſembrandolas luego las rieguen, y ſiembrenlas ralas, porque hagan buenas rayzes, que eſtas plantas no ſe traſpuſieren en tierra bien cauada y bien adereçada, que ſe haràn muy mejores; mas eſta diligencia es demaſiada. Si el tiempo les hiziere ſeco, rieguenlas cada ſemana vna vez, haſta que eſtèn bonitas, que deſpues por tener la rayz hõda, no tiene neceſsidad de regarſe. Verdad es, que antes le harà prouecho, que daño, y aun à las q̃ ſon para ſimiente, muy prouechoſo les ſerà traſponerlas quando chiquitas con ſu tierra, y que vayan muy ralas, que aſsi ſe hazen buenas, y ſea la ſimiente de las çanahorias, ò chiriuias, que

El tiempo de ſẽbrar las çanahorias.

tie-

tienen el coraçõ muy delgado, y la frente chica, q̃ llaman hẽbras, y de aquellas, y de las mas crecidas, y ſi ſer pudiere que las ſiẽbren en principio de creciẽte. Las çanahorias, y chirivias ſon caliẽtes, y de dura digeſtion, y de poco mantenimiento al cuerpo. Son buenas guiſadas cõtra la toſſe, y hidropeſia, y dolor de coſtado. De las vnas, y otras ſe hazen buenos guiſados cociẽdolas, y ſacãdoles el macho, y en caçuela, ò freirlas con ſu harina, ò maſſarala, y liquida em bueltas, y ſon buenas aſſadas ſo el reſcaldo, y limpiãdolas bien, y cortãdolas menudas, y con azeyte, y ſal, y vinagre, y cõ canela ſe haze muy gẽtil enſalada, embolviẽdole en vnas hojas de peregil, y yerva buena. Haze-

Letuario de çanahorias.

ſe de las çanahorias muy gentil letuario, ſacandoles el coraçõ, y cociẽdolas en vn poco de agua, y deſpues de frias echarlas à cocer en miel, ò açucar, enteras, ò rajadas, y aun maxadas, y echarles à bueltas canela, gengibre, ò qualeſquier otras buenas eſpecias, y para eſto sõ mejores las rubias, q̃ las coloradas, por ſer mas tieſſas.

Proprieda des de las çanahorias

Todas tienen virtud de hazer orinar, mamẽte las çanahorias, y deſpertar la flor de las mugeres, y cortar la colera, y aũ las çanahorias por ſer caliẽtes, y hazer orinar, ſon buenas para las beſtias en Invierno, que las purgã, y quitan la toſſe. Las hojas de las çanahorias ſon purgativas, y adelgazã mucho, y corrõpen ſi ſe dãn en mucha cantidad à las beſtias, y por tanto aya conſideracio de lo q̃ fuere neceſſario, y las hojas de las chirivias maxadas, y pueſtas ſobre las picaduras de las abiſpas aprovecha mucho. Todas ellas crian ſangre mala, y grueſſa, y por eſſo no las vſen mucho los q̃ tienen bubas, almorranas, ò otros ſemejãtes males. Hinchan algo, y aviuan la luxuria, y ſon aſſimeſmo ventoſas. De las çanahorias ſon mejores las q̃ tienẽ color vivo, como ſangre, que ſon mas tiernas q̃ las otras. Cõ las çanahorias cocidas, y cõ ſalvado, engordã mucho las beſtias, y esles provechoſo.

CAP. XIX. *De los Cohombros, y Pepinos.*

LOs cohombros, y pepinos ſe ſiembran de vna manera, y quieren la miſma tierra, y por eſſo los põgo juntos en vn capitulo. Quieren la tierra, qual dixe de las calabaças, yen aquellos miſmos tiẽpos ſe ſiembran, q̃ es por Matço, y Abril. Quieren tierra humeda, y ſuſtãcioſa, y eſtercolada, con eſtiercol muy podrido, y que el eſtiercol eſtè muy mezclado con la tierra, y para q̃ ſalgan muy dulces, y ſabroſos, mojen dos dias la ſimiente en la leche de ovejas, ò en agua miel (mas mejor es leche) y ſaldràn blancos, y muy tiernos. Puedẽlos ſembrar en ſequero, y en regadio: los que ſe riegan hazenſe mas preſto; mas muy mas ſabroſos ſon los de ſequero. Si les echã polvos ſe hazen muy gentiles, y ſabroſos, y dulces, y deſque eſtèn nacidos, ſi los regaren ſea como el agua no toque mas de en la raiz de la mata, q̃ ſi en ellos toca, hazenſe aguanoſos, y malos. Hanlos de labrar, y eſcardar el pie de la mata, y la otra yerva no es neceſſario quitarſe la, que aun dize Paladio q̃ les haze pro, y quando los eſcardarẽ, ò en otro qualquier tiempo, miren no huellen la cepa de ellos, que ſe hazen amargos.

Pepinos, y cohõbros como ſe ſiembran.

Dize Columela, que donde no ſe han de regar, los ſiembren deſta manera. Hagã vn ſulco bien hondo quanto caſi dos palmos, eſto es en el mes de Febrero, y pongan en lo hondo dèl vnas pajas, deſpues en el mes de Março echen encima de la paja tierra muy bien eſtercolada, y la ſimiente encima y tornenle à echar mas tierra encima, y como fueren creciendo, aſsi le vayan echando tierra, haſta igualar el ſulco, y deſta manera durarà ſu fruto todo el Eſtio, y ſerà de mejor ſabor, que regandoſe. Y de qualquier manera que los ſiembren pongan jũto ſels, ò ſiete pepitas, como no ſe toquen vnas à otras, que ſe dañan, y aſsi darà grande cepa. Dize Paladio, que ſi mojan la ſimiẽte vn rato en azeyte de ſabina, y la refriegã con vna yerva que llaman culex, yo no sè, ni he podido hallar q̃ yerva ſea, y quien ſupiere que yerva es, y como ſe llama, yo le ruego, y pido de gracia q̃ la declare aqui, y põga ſu nõbre, q̃ en ello harà à Dios ſervicio, y à mi merced. Pues majada aquella yerva, frieguen la ſimiente cõ ella y nacerã los cohõbros ſin pepitas. En lo de mojar la ſimiẽte con azeyte no me parece biẽ, digo lo q̃ dizen, y aviſo cõ mi parecer. Dize Abẽcenif que para q̃ no ayã ſimiẽte, que quãdo las ramas eſtuvierẽ quanto vn braço ſobre tierra, q̃ las tornẽ bien à ſoterrar todas, ſalvo la pũta, y q̃ eſto hagã tres, ò quatro vezes. Dize mas, q̃ ſi ſembrarẽ la ſimiente de los cohõbros, y pepinos la punta àzia baxo, llevarã mas, y ſiempre para auer deſembrar eſtas ſemillas las remojẽ primero en agua, ò en leche, ò qualquier otra coſa, haſta q̃ comience à ralleçer, y brotar, y anſi nacerã mas preſto. Para auer cohõbres, y pepinos tẽpranos, tomẽ vno tieſtos de barro, horadados por baxo, y pongã en ellos buena tierra biẽ eſtercolada, cõ eſtiercol bien podrido, y alli ſiẽbren la ſimiẽte, y tieguẽla cõ agua ribia, y quãdo hiziere Sol ſaquẽlos al Sol, y quando frio metã los tieſtos en lugar abrigado, es bien en eſtablos entre eſtiercol; y eſto ſe puede hazer mes y medio

Para hazer cohõbros, y pepinos muy tempranos.

Pal. Nar. 100. Abr 201.

dio antes de la ſementera deſtas ſemillas, y al tiẽpo que huvieren de ſembrar los otros de ſimiente hagan buen hoyo, y quebrantẽ el tieſto ſotilmente, y pongan alli aquella cepa con ſu tierra, y prenderà muy bien, y lleuaràn grande ventaja en ſer mas tẽpranos, y deſta manera dize Plinio, que à Tiberio Emperador de Roma, los davã todo el año. Deſta manera ſe harã melones tẽpranos, y otras hortalizas q̃ ſe ſuelẽ elar. Otra manera pone el Teofraſto, y dize: Que deſpues q̃ los cohõbros, ò pepinos han llevado ſu fruto q̃ les corten las ramas, y cubrã biẽ las rayzes con tierra, como eſtẽ guardadas del frio, y no ſe parezcan, y q̃ al tiẽpo que ſiẽbran los otros naceràn ellos, y q̃ por tener yà las rayzes hechas, y arraygadas, ſerã mas tẽpranos q̃ los que de nuevo ſe ſembrarõ, que las raizes de los cohõbros vivẽ mas de año (como Ariſtoteles dize) y ſi de los q̃ ſe ſembrarẽ en ſequero remojaren ſu ſimiẽte en coſa oloroſa, ſerã oloroſos, y ſi en coſa laxativa, ſerã laxativos. Si quando los cohõbros eſtàn en flor los meten dentro de vna caña horadada de parte à parte, ſeràn tã lenguos como ella, y ſi metẽ los pepinos en vna olla pequeña, q̃ tenga dentro qualquier roſtro, ò figura, la miſma tẽdrà el miſmo pepino impreſſa en ſi, y para q̃ ſeã muy tempranos dize Columela, q̃ ſiembrẽ vnas ramas de çarças gordas en lugar bien abrigado, y vayan algo hondas, y deſque biẽ preſas, cortẽlas bien ſo tierra, como no les dañe la rayz, y q̃ en lo hueco dellas metã la ſimiẽte deſtas hortalizas, y q̃ luego lo cubrã con tierra bien eſtercolada: eſto es, como quiẽ enxiere de pepita, y alli naceran muy bien, y haràſe mejor donde naciere alguna çarça ſin arrãcarla de alli, jarretãdola para poner las pepitas. De los cohombros ſea la ſimiẽte de los mas largos, y delgados, y de todos los q̃ primero nacieren, y eſtàn mas cerca de la rayz. Los cohõbros ſon enemigos del azeyte, tanto q̃ ſi cerca dellos lo ponen, aunq̃ eſtèn colgados ſe recorvan àzia arriba, como ançuelo, y ſi les ponen agua debaxo ſe eſtenderàn. Donde ay cohõbros, ni pepinos, mayormẽte en flor, dize Columela, q̃ no allegue muger que eſtè cõ flor, como dixe en el capitulo de las calabaças. Miẽtras mas verdes, y mas pequeños ſõ mejores los pepinos, y cohõbros, q̃ deſque eſtàn grandes, y maduros, no valẽ nada, q̃ por ſer pepitoſos ſon mas dañoſos.

Otra manera mas facil para los tempranos.

Dize Abencenif, que ſi los remojarẽ biẽ en ſalmuera, que eſtaràn freſcos todo el Verano. Ariſtoteles dize en ſus Problemas, q̃ ſi los ſiembran dentro de el poço, y quando ellos eſtàn chicos los traſtornan dẽtro del poço, como no lleguẽ al agua, y cubrieren el poço, q̃ todo el año eſtarã verdes, como dixe de las calabaças; mas ha de eſtar el poço muy cubierto, q̃ no entre ayre alguno. Los cohõbros ſon mejores q̃ los pepinos, q̃ ſon de mas ligera digeſtion, comiendo pocos dellos, y quãdo chiquitos quitan la ſed; mas ſi en ellos ſe deſordenan, ſon muy duros, y indigeſtibles, y engendran largas enfermedades, refrian el calor, quitã la ſed, y no ſon tan dañoſos à los q̃ trabajã en el cãpo, como à los q̃ eſtàn ocioſos à la ſombra holgando, y ſon muy malos para las perſonas flematicas, y humedas. A los pepinos la ſal les quita mucho de ſu maleza, y aquoſidad, y los cohõbros ſe quieren comer con miel, y anis. Son mejores los pepinos, y cohõbros de ſequero q̃ de regadio, por no ſer tan humedos. Si algunos tuvieren deſmayos q̃ procedan de cauſa caliẽte, oliẽdolos, luego les hazẽ tornar en ſi, y ſi ay ardor de los ojos pongã vnas tajadas dellos encima, y quitarleha el ardor. Mas porq̃ con ſu muy gran frialdad no dañen, tenganlas poco tiẽpo pueſtas. Las hojas maxadas, y pueſtas encima de la mordedura del can rabioſo, aprovecha. Plinio dize, q̃ las mezclen cõ vn poco de vino, y de la miſma ſuerte aprovechã contra la mordedura del ciento pies. Las hojas dellos alimpian mucho las manchas de la cara, y maxadas, y mezcladas cõ buena miel, ſanan los empeynes.

Propiedades de los cohõbros, y pepinos.

CAP. XX. *Del Culantro.*

EL culantro quiere, y ſufre qualquier tierra; mas mientras mas grueſſa es, mejor ſe haze, y en las huertas ſe haze vicioſo; mas no tã bueno por el vicio, como entre las hazas de pan, y tierras nuevas donde no ay eſtiercol, ò no tãto como en las huertas Quiere ayres caliẽtes, mas q̃ frios, eſto es, vna manera de eſpecias buenas, como luego dirè. Si lo ſiẽbran para auer dello la grana, hanlo de sẽbrar ſolamẽte a la Primavera; mas ſi lo ſiẽbran para comerlo verde, puedẽlo bien ſembrar por Febrero, Março Abril, y Mayo, y aun por todo el año, ſalvo en el Invierno, q̃ entonces por los grandes frios no nace. Nace mas preſto de ſimiẽte vieja, q̃ de ſimiẽte nueva, y para q̃ mas preſto nazca es biẽ mojar primero la grana vn dia, ò dos en agua. Si lo ſiẽdran de ſimiente nueva, antes q̃ ſe ſeque, nacerà mas preſto que de ſimiente vieja, y de la que eſtuviere curada. Puedenlo bien ſembrar por ſi entres otras hortalizas. Es para todo mejor lo que nace en ſolana, que lo que ſe cria en ſombria, por no tener tanta humedad. Para donde ſe han de ſembrar, es mejor eſtiercol de cabras, ò de ovejas, q̃ otro ningu-

guno: ſeco es caliẽte, y verde es frio, ſegũ dize Aviceña, aunq̃ entre èl, y Galeno ay harta cõtienda; ſobre ſi verde es caliẽte, ò frio. Si verde, y majado lo ponẽ ſobre algunas hinchazones caliẽtes, las reſuelve, y deſata: cõforta mucho la cabeça, y aprovecha mucho al deſvanecimiẽto del celebro, y mas lo ſeco q̃ lo verde, principalmẽte al vaguido q̃ viene de calor, y aun tãbiẽ al q̃ viene de flegma, dà ſueño, y mas lo verde q̃ lo ſeco: lo verde aviua la luxuria, y lo ſeco la quita. Propiedades del culantro. Dize Marco Varrõ, q̃ ſi maxã culãtro, y cõ vinagre lo mezclan, y ponẽ en èl la carne, q̃ todo el Eſtio ſe cõſervarà ſin dañarſe. Si lo maxã, y cõ vinagre lo ponẽ ſobre los incordios reſuelvẽſe. Para reſolver los incordios, y ſanar la culebrilla. Si lo ponen maxado, y mezclado con miel, ò cõ paſſas ſobre las culebrillas, òſemejãtes coſas, las atajã, y ſobre las quemaduras, cõ leche de muger. Si la grana mojã en buẽ vinagre, y la exugã, cõfitandola repoſa mucho el eſtogamo, y no dexãſubir los humos à la cabeça. Comido ſobre vida toſtado, repoſa el vomito. Si verde comẽ mucho dello, dà triſteza en el coraçõ, y lo verde para comer ha de ſer de lo novecito, q̃ lo talludo, y granado no tiene muy buen olor, ni ſabor. Si algunas vezes los canes comẽ deſta yetva cõ ſu ſimiẽte les haze mucho daño, q̃ les es põçoñoſa, y ſi ſu ſimiẽte verde, ò ſeca fuere bebida cõ vino dulce, enciẽde mucho la luxuria; mas guardẽſe dello, eſpecialmente de lo demaſiado q̃ haze exceder, y daña mucho (ſegũ dize S. Iſidro) eſta ſimiẽte ſeca, dà buẽ olor à los guiſados, cõforta el eſtomago, y es cõtra la vẽtoſidad buena, y quita los regueldo azedos. Bebida la grana de ello cõ agua de borrajas, aprovecha al tẽblor del coraçõ, y impide el eſcupir de la ſangre. El culantro acorta la viſta, y el agua, ò çumo dello repoſa el latir de los ojos, echãdolo encima. Lo ſeco es bueno para los q̃ tienẽ mal caduco, q̃ llamã gota coral, porq̃ alegra mucho. Lo preparado comido deſpues de comer, aprovecha cõtra el mal olor de la boca, q̃ proce de del pecho, el mucho vſo de lo verde, mayormẽte es dañoſo, como dize Dioſcorides, y aun lo pone entre las põçoñas.

CAP. XXI. *Del Hinojo.*

Siẽbraſe el hinojo de ſu grana, ò ſimiẽte, aunque tãbien ſe puede plantar de ſus rayzes, traſponiẽdolas quãdo ſon chicas, enteras, y aun quãdo grandes, ſi ſacan biẽ la cepa entera; y ſi por Febrero lo quierẽ ſembrar, ſea en cabo abrigado, caliẽte, y por Março puedenlo poner en lugares mas frios, aunq̃ ello todo ayre ſufre, y toda tierra; mas mejor ſe haze en ayre caliẽte q̃ en lo frio, y en la tierra areniſca, mejor q̃ en la grueſſa, y pegajoſa, y no quiere barro, y aſsi tãbien quiere caſcajales, y aũ tãbien ſe puede ſembrar por Diziembre; mas ſea en lugar caliẽte, y tierra enxuta. De ſimiẽte nueva nace mejor q̃ de la ſimiẽte vieja. Ay en Italia (mayormẽte en Florẽcia) vna manera de hinojo muy dulce, y preciado, q̃ quãdo verde es muy gentil de ſabor, y olor. Si quando ſiembran la grana la metẽ en vn higo paſſado, nacerà de alli el hinojo dulce, y ſuave al guſto, mas q̃ de otra manera, ò q̃ quando el Invierno viene le cortẽ todas las cañas jũto cõ el ſuelo, y las cubrã bien cõ eſtiercol de bueyes, ſerà mas dulce el hinojo. Al ſembrar, porq̃ de vn grano, ò dos nace la plãta flaca, ſiẽbre juntos ocho, ò nueve granos, y aun ſi lo mojarẽ en leche dos dias, ò en agua miel, ſaldrà dulce, no de tal ſabor como ſi lo ſẽbraren dẽtro de vn higo (como dicho tẽgo) eſto quanto al ſẽbrar dello, ſi tiene vicio hazeſe grande; mas no de tanta virtud como lo q̃ eſtà en lugar enxuto. Siẽbraſe en la Primavera, y aunq̃ en otros tiẽpos ſe puede ſembrar, entõces es mejor, quiere tierras ſueltas, y areniſcas, y caſcajares, mas q̃ tierras grueſſas; y el traſponer dello ſerà quãdo pequeño, que quiere començar à brotar.

Propiedades del hinojo. El hinojo tiene muchas propriedades buenas, primeramente aclara la viſta, y alimpia los ojos, lavãdolos cõ agua dello, ò maſcãdolo en ayunas, y cõ aquella ſaliva limpiẽ, y lauẽ los ojos. Plinio dize, q̃ las culebras quãdo ſalẽ a la Primauera de ſus cuevas, dõde han eſtado todo el Invierno, q̃ ſe friegã à las matas del hinojo para aclarar la viſta, y deſpojarſe del cuero. y q̃ la gẽte viẽdo aqueſta experiẽcia conociò ſer bueno para la viſta, q̃ quita mucho el paño de los ojos, y el ardor, y comezõ. Siẽdo verde, ò cocido en agua lo ſeco, y bebiẽdo aquella agua haze abũdar mucho la leche à las q̃ criã; mas mucho mas lo verde, comiẽdolo eſabrĩdor, q̃ haze orinar, y deſopila el higado, y baço, y deſpierta la flor, ò meſes de las mugeres. El agua, ò vino en q̃ ſe ha cocido la grana quita el dolor del eſtogamo, q̃ viene de frialdad, ò vẽtoſidad y le cõforta, y ayuda la grana mucho a la digeſtiõ, aprouecha mucho ella comida à las calẽturas antiguas, bebida cõ ello agua fria, aprovecha mucho à la hinchazõ del eſtomago, y quita el vomito, ſegũ dize Avic. y Plin. mas Maguino dize lo cõtrario. Verde entra biẽ entre otras yervas en enſalada, mayormẽte frias, y ſeco en muchos guiſados, y adovos; cocidos cõ vino

es bueno para las mordeduras de algunas ſauādijas põçoñoſas, fomentādo con ello la mordedura, y majada la rayz es buena contra la mordedura de el perro rabioſo puеſta encima, y bebida la grana en vino, es buena cōtra la picadura de los alacranes, y otras dañoſas, y poniēdo majada la rayz encīma, ò la rama, echādo el çumo en los oìdos, mata los guſanos, haze brotar fuera las arenas de la bexiga, yaū quebrāta la piedra, mayormente ſi ſe engendr. de frialdad. Hazeſe vna goma en las cañas del hinojo, lo qual puеſto en los ojos los aclara mucho, y ſi algun diente duele puеſta en èl mitiga el dolor: otras muchas propiedades tiene largas de cōtar, ello es de muchas maneras; mas en las propiedades, qual mas qual menos, todos las tienē vnas. Su ſimiēte, ò grana ſe coge en principio del Otoño, y ſe guarda bien por tres años. Para ſembrar nueva quiere Sol: ello es de recia digeſtiō, y aū ſi mucho lo vſan comer, corrompe algo la ſangre, y dà poco mantenimiento, mayormente verde.

CAP. XXII. *De las Lechugas.*

LAs lechugas quieren tierra grueſſa, y ſuelta, y muy eſtercolada, cō eſtiercol muy podrido, y muy cauadas, y pueden las ſembrar por todo el año, ſi huviere abundancia de agua; mas la mejor poſtura de ellas es à la Primauera, y aun en el principio del Otoño ſe hazen; mas no tales, y ſi las quiſierē poner en fin del Otoño, para q̄ vengā al Invierno, ſea en lugares abrigados, y caliētes, y ſolanas, y biē eſtercoladas, cō eſtiercol podrido, q̄ aunque à las lechugas no las queme tanto el yelo, como à las otras verduras, no nacen ſi haze grādes yelos, y no medrā tanto deſpues de traſpueſtas, y eſtàn deſmedradas, y reuegidas: ſiēbraſe en heras, como las coles, y para quādo ſe ſiēbra el lechuguino, es bueno eſtiercol de palomas, q̄ eſtè muy podrido, y ſea poco en poca cantidad, y muy mezclado cō otro; porq̄ por ſi quema mucho, q̄ ſiendo echado moderadamente, ayuda mucho à nacer; y ſi es demaſiado, y và vivo, quema las hortalizas. Eſto es tambien bueno para el cebollino, y peregil, y para las hortalizas que tardā en nacer, q̄ con ello nacen mas preſto, y cō eſte eſtiercol, quierē las heras mas agua. El lechuguino viene muy preſto, q̄ à quatro, ò cinco dias viene nacido, y à lo mucho tarda ſeis. Las lechugas sō de muchas maneras, y hechuras; mas todas quierē vna labor, y las q̄ ſon tāto verdes q̄ tornan en negras, y las que tienē las hojas muy coloradas, ſe pueden mejor sēbrar en el Invierno, y otras q̄ ſon muy creſpas, ſe ſiēbran por Enero, y Febrero, y otras mas largas por Março, y Abril, y quiē las quiſiere tener para el Invierno, ſiēbrelas en lugares abrigados, y ſolanas. De todas ſon las mejores las mas creſpas, por ſer mas tiernas, y mas ſabroſas, y tras ellas otras q̄ ſe cogē, y aprietan en ſi las hojas, como repollos; verdad es q̄ eſtas tardā mas preſto q̄ otras ningunas. Las q̄ tienen las hojas mas duras, ſufren mejor el Invierno, y ſe puedē ſembrar mas tēpra no q̄ las otras. Traſponēſe bien las lechugas quādo tienē ſeis hojas; y ſi quando las traſponēdes embarrā las rayzes y trōchos cō eſtiercol de bacas, ò cabras, ò ouejas, harāſe mejores, y ſerā mas ſabroſas, y hālas de cortar las barbajuelas q̄ eſtuvieren muy largas, y aun ſi las han puеſto, y no les puſierē el eſtiercol, como dixe, en las raizes, puedēlas eſcauar, y echarſelo en torno del pie. Biē sè q̄ dirā algunos hortelanos: Demaſiado me eſtaua yo en andarme en eſſas lōguerias, hagalo el q̄ quiſiere, que aqui no forçamos à nīnguno. Eſto les sè dezir q̄ ſeràn las lechugas mayores, y mas ſabroſas, y tiernas con ello que ſin ello.

Dize Paladio, y aun Plinio, q̄ tomā vnas cagarrutas del eſtiercol de cabras, y con vna aleſna las hazē huecas, y les sacā ſotil mēte todo lo q̄ tienen dentro, y en aquello hueco ponē vna ſimiēte de lechuga, y otra de maſtuerço, y de rabano, y oruga, y albahaca, y deſpues embarrē aquella pelotilla cō maseſtiercol de aquello miſmo y la ponē en tierra bien eſtercolada, q̄ el rabano crecerà àzia abaxo, como ſuele, y q̄ la lechuga tēdrà en ſi algo del ſabor de las otras plātas, ò ſimientes. Mas eſtos ſe hā de hazer en las lechugas q̄ no ſe han de traſponer, y es para preſentar vna lechuga por excelēcia. Y para q̄ lo pruevē perſonas deſſeoſas de experiēcias, y ſecretos naturales, y lo exercitē los q̄ tienē cargo de jardines de grādes ſeñores, q̄ no es de mi cōſejo q̄ lo haga el hortelano q̄ vende en la plaça, por tanto lo bueno, como lo malo, y a mi parecer eſto ſerà mejor, y mas perfectamēte, y tomarà mejor el ſabor de aq̄uellas ſemillas, deſta manera q̄ dirè. Tomē anis, ò hinojo, albahaca, ò maſtuerço, y otras ſemillas q̄ huelē bien, yeſtas quebrātēlas vn poco, como no nazca ninguna, y tomar algo de cātidad de eſtiercol de las cabras, y amaſsēlo biē, y metan allí en medio la ſimiēte de lechugas en medio de las ſemillas quebrātadas, y todo ello entre el eſtiercol amaſſado, lo qual ſea ò de cabras, ò de ovejas. y aſsi lo ſiēbrē, y deſpues de nacidas q̄ eſtē boniras, las pueden traſponer. Eſto tal es mejor en las lechu-

chugas q̃ no ſe riegan, ſino en las q̃ ſe ponen a la Primauera, en ſolanas, porq̃ el agua quita mucho del olor, y ſabor à qualquier planta, y por eſſo aſsi en las frutas, como en las yervas ſon mucho mas oloroſas, y aũ mas ſabroſas las de ſequera que las de regadio. Y es neceſſario regar (que quieren hazer eſto en el Eſtio, ò en otro qualquier tiempo) eſtè la tierra humeda quãdo ſe ſembraren, y no lo rieguẽ haſta que nazca, q̃ ſera al ſexto dia, ò por ai, y en aquel tiẽpo tomarà parte de aquellos olores de las otras yervas, y por poco q̃ entõces tome ſiẽpre crecerà cõ la yerva, q̃ como Teofraſto dize, por poca q̃ ſea la mudança en la plãta, quãdo chica, ò en la ſimiẽte, ſiẽpre crece cõ el arbol, y yerva, y q̃ de la manera q̃ fuere la ſimiente, de tal manera crecerà la plãta della, y en aquel eſtiercol q̃ aparejarà cõ aquellas ſemillas majadas, puedẽ poner muchos granos de lechugas; porq̃ tomã la virtud, y deſpues ſe puedẽ muy biẽ traſponer cada vno por ſi, y aſsi 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, q̃ ſe puedẽ muy biẽ hazer de otra manera, q̃ arrãquen la lechuga quãdo ya eſtuviere algo bonita, y le quitẽ las hojas mas baxas, y en aquellas llagas põgan aquellas ſemillas oloroſas; excepto de los rabanos, y embarrẽ biẽ todo el trõco con eſtiercol, y q̃ la tornen à poner, y regar, y q̃ ſaldrà como dixe. Ay vnas lechugas q̃ no crecen en alto, ſino q̃ eſtiendẽ las ojas por baxo, como enanas. Dize Abẽcenif, q̃ ſe haràn eſtas lechugas mucho mas anchas, y muy mayores, ſi en alguna ſolana eſtercolarẽ bien la tierra; porq̃ eſtas ſufren mas el frio del Invierno, alli las ſiẽbran ralas, ò las traſponga chiquitas, y q̃ las eſtercolẽ muy biẽ cõ eſtiercol de bacas, y deſque comẽçarẽ à crecer, echẽles encima del cogollo vn poco de eſtiercol, y parraràn aſsi mucho màs.

Dize Columela, q̃ eſtas tales lechugas ſe haràn mas anchas, ſi quãdo ſon chicas les ponẽ encima del cogollito vna teſuela, q̃ no le dexe crecer, ni leuãtar en alto; y dize q̃ ſe harã las hojas blãcas, ſi quãdo ſon chicas les echã arena menuda de rio, ò de mar entre las hojas, y las cogẽ, y atã q̃ junte vna cõ otra, como capullito, ò repollo, eſto ſe haze muy biẽ en las lechugas q̃ lleuan blãca la ſimiente, y no en otras. Hazenſe mas ſabroſas las q̃ no ſe riegan; mas tales no ſon para mas de la Primavera, y en lugar muy eſtercolado, y cõ eſtiercol muy podrido, al tiempo de traſponer, ò ſea en tiẽpos humedos, ò las riegue luego encima; y ſi haze Sol, es mejor traſponerlas à la tarde, y ſi es dia nublado en todo el dia: quirẽ las del Eſtio mucha abundãcia de agua, quierenſe traſponer muy ralas, porq̃ enſanchen, y aſsi no talleẽ tan preſto, y ſi eſtã eſpeſſas entre ſaquẽlas como fuerẽ creciendo, y ſi deſque chiquitas ſe paran talludas, traſpõgãlas otra vez quãdo comiençan el tallo, y con eſto por prender, ſe pierde algo el tallecer, y aun de aquella manera ſe hazẽ mas tiernas, y mas ſabroſas, aunq̃ el eſpigar de las lechugas, y aun de todas las otras hortalizas; mas lo cauſa el tiempo caluroſo de la Primavera, y ſoles, y caſi todas eſpigan por Mayo, mas què otra hortaliza, q̃ aunque vna plãta ſea vieja, no eſpigarà tã preſto en Invierno, como las nuevas à la Primavera. Ay vna manera de lechugas creſpas, q̃ tienẽ la hoja harpada, como ſierra de aſſerrar, y aun Platina las llama lechugas cerradas: en Roma las llaman endivias, acà vulgarmẽte las llamã lechugas Romanas, otros las llamã eſcarolas, eſtas verdaderamẽte ſon chicorias, y aſsi tienẽ algo de aquel amargor, eſtas ſe ſiẽbran allà para el Invierno, y traſponẽſe ralas, porq̃ ſe eſtiẽdẽ por el ſuelo, y ſea por dos, ò tres tẽporadas el sẽbrar, y traſponer para q̃ ayà dellas en todo el Invierno, y deſque eſtẽ grãdes recojãlas todas cada vna de por ſi, eſcauãdolas primero q̃ queden en vna rayz, y atẽ las hojas por las pũtas, y cubrãlas de arena blãca, como quien acogõbra cardos; mas muy mejor es cõ tierra grueſſa, y muy eſtercolada, y muy podrida, y hazẽſe biẽ en sõbrias, y maduran mas ſi el Invierno es pluvioſo, deſpues de maduras las ſacã blãcas, ò amarillas, como cera muy tierna, y muy ſabroſas, y de amargas q̃ erã ſe tornã dulces; y ſi eſto no les hazẽ, creceles el tallo, y eſtã duras, y verdonias, amargas, y ſin ſabor. Haſe desẽbrar las lechugas ſi sõ para traſponer por ſi ſolas en ſus heras, y ſino para traſponer puedenlas sẽbrar entre otras horralizas, como sõ rabanos, nabos, coles, y para eſto vayã ralas, y biẽ hõdas, y eſtas ſon ſolamẽte para el Invierno; mas las lechugas mucho mejorã ſi ſe traſponẽ, dize Paladio, q̃ es mejor arrãcarlas à mano, q̃ no cõ eſcardadera, y quierẽ mollirſe muchas vezes, porq̃ crecerã mas, y ſeràn mejores.

De las eſcarolas.

Propiedades de la lechuga.

Las lechugas ſe llaman aſsi deſte nombre de leche, ò porque tienen mucha leche, y entonces no valen ellas nada para comer, mayormente crudas, porque ſi las mugeres que crian las vſan comer, les haze tener abundancia de leche. Dã ſueño, crudas, ò cocidas, ſon buenas vn poco eſtru-

truxadas del agua para enſaladas para perſonas delicadas, y enfermas, y viejos, con azeyte, y poco vinagre, y ſal, ò açucar, y para tẽplar ſu frialdad mezclẽle vn poco de canela molida. Las lechugas, y toda vendura crian la ſangre aguanoſa, ella, y ſu ſimiente acrecientã la leche, y para ſer buenas ſean de las q̃ tienen el hecho muy contrario del nõbre, digo q̃ no ſean muy lechoſas: las lechugas miẽtras mas verdes ſon mejores, porq̃ ſon mas nuevas. Dize Crecẽtino, q̃ ſi muelen bien la ſimiẽte dellas, y la mezclã bien cõ leche de muger q̃ aya parido hija, y la ponẽ en las ſienes, que traẽ ſueño al enfermo q̃ no pudiere dormir, y aũ lo miſmo haze la ſimiẽte bebida cõ leche, y es mejor cõ agua à los q̃ tienen calẽturas, digo con agua, porq̃ beber leche no es ſano para todas enfermedades. Para vna enfermedad q̃ ſe llama eriſipela, q̃ en Caſtellano llamamos alõbra, y para vnas apoſtemas caliẽtes quãdo eſtas enfermedades no ſon recias, maxẽ las hojas, y põganlas encima, y aprouecharlesha mucho, y para las tales apoſtemas es bueno mezclarles vn poco de azeyte roſado. Verdes las lechugas, refreſcã mucho el cuerpo, y quitã la ſed; y por eſto ſon mejores para el Eſtio, q̃ para el Inuierno refreſcã el cuerpo, y quitã mucho la fuerça, y furia de la luxuria, y aun bebida la ſimiẽte cõ agua quita preſto las poluciones, porq̃ refreſca los lomos, y los tẽpla, y les quita mucho del ardor, y aſsi quitan la luxuria, y acreciẽtan la ſangre. Crudas cauſan ſarna, y comezõ, ſon mejores para los colericos, q̃ para los flematicos, nĩ melãcolicos, ſon de facil digeſtiõ; mas las cocidas ſõ buenas cocidas cõ carnero, ò aues: pronocã la orina, y crudas impidẽ cõ 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 tiẽpo q̃ buſcan achaque para emborracharſe) quãdo tenia ſed, por no beber, comia vn cogollo, ò trõcho de lechuga. Las lechugas cõ vinagre ſon apetitoſas, y refreſcan mas à quien mucho las vſare, acortã la viſta, y ſi ſer pudiere q̃ no las lauen para comer, ſi eſtã limpias es mejor, porq̃ pierden mucho de ſu bõdad, y con el agua hazẽſe ventoſas, y pierden algo de la ſuſtancia, ſuavidad, y ſabor. Para las enſaladas, mayormente en el Inuierno, es bien mezclarlas algunas yervas calientes, como ſon peregil, yerva buena, cogollitos de oregano, almoradux, axedrea, y otras yervas ſemejantes, porq̃ no ſean tan frias. De los tronchos dellas ſe haze muy buena conſerva mondandolos bien, y cociendolos vn poco en agua, y deſpues en açucar, eſto es excelente conſerva para los q̃ tienen tercianas, y otras enfermedades que proceden de colera, porque refreſcan mucho.

Para el ſueño.

Para la eriſipela.

Goria de Angeles llaman eſta conſerva.

CAP. XXIII. De la Moſtaza.

AVnque ſe haga la moſtaza en qualquier ayre, mucho mejor ſe haze en los lugares calientes que en los templados, y en los templados que tienen el medio entre frio, y calor, muy mejor que en los frios: quieren antes ſolanas que otros ſitios, ni lugares. Quieren aſsimiſmo tierra grueſſa, y muy cauada, y muy mollida, y muy labrada, q̃ aunque en qualquier manera de tierra ſe haga, en la grueſſa, y muy labrada ſe haze mejor. Eſta ſemilla es de tal calidad, q̃ donde vna vez la ſiembran no es meneſter tornarla à ſembrar mas vezes; porque de los granos que deſta caen eſtando madura, y ſazonada, ſe multiplica, y torna à nacer, porq̃ luego que cae en el ſuelo reuerdece el grano. Eſta ſemilla ſe ſiembra por dos temporadas, q̃ ſi la tierra es caliẽte, y enxuta, ſe puede ſembrar por Octubre, y Nouiẽbre; y ſi fuere tierra fria, ò donde ſe riega, puedeſe bien sẽbrar por Febrero, y Março; quiere tierra cõ eſtiercol muy podrido, hazeſe muy ſingular en las tierras nuevas, y holgadas. Ha de ſer para ſembrar la ſimiente nueva, q̃ de la ſimiẽte vieja nace muy mal, y aun es de mal ſabor para comer; y conocerã ſer la ſimiẽte nueva, que en partiẽdo los granos eſtã verdes por de dẽtro, q̃ ſi lo de dẽtro eſtà blãco, es ſimiẽte vieja. Si vn dia antes que la ſiẽbren la tienẽ en moxo en leche de ovejas, ſaldrà dulce; mas à mi ver, lo mejor q̃ tiene la moſtaza es ſer fuerte con q̃ no ſea amarga. Los moſtazos quando chicos ſe quierẽ mucho eſcardar, y limpiar de la yerva, y mollir la tierra al pie de cada mata. Dizen q̃ no traſpongã lo q̃ es para ſimiẽte, q̃ no ſale tã buena, ni tã perfecta; mas los q̃ ſon para comer ſi los traſponẽ dã la ſimiẽte mas granada, y hã de traſponer las matas quãdo eſtã de quatro, ò cinco hojas. Y porq̃ dixe q̃ para ſimiente no es bueno lo q̃ ſe traſpone, lo q̃ por ſi naciò de la ſimiẽte q̃ ſe cayò del año paſſado, aquello traſpongã para comer, y ſiẽbrẽ de nuevo para ſimiente, digo lo q̃ dizen; mas pienſo yo q̃ ſerà muy buena la ſimiente de las matas q̃ traſpuſieren, y q̃ no ſolamente no ſerà vana; mas muy granada, y mejor, y quieren ir las matas ralas para q̃ ſe crie mejor. Dize Paladio, que le haze provecho el polvo, y quierenſe regar algunas vezes, ſi fuere la tierra muy ſeca, y

quan-

quando eſtàn ſecos los moſtazos les es da ñoſa la pluma, y porque los paxaros hazen mucho daño, que comen, y ſacudē, y derruecā, procurē, ò de tomarlos, ò eſpātarlos. La moſtaza es muy mejor cogida en menguāte de luna, q̄ no en creciente, q̄ no es tan quemajoſa, y guardaſe mas tiēpo: yo no hablo de guſtos agenos; mas à mi guſto, y aun pienſo yo q̄ a prouecho de todos, mayormente de los q̄ ſon flematicos, tanto es mejor, quāto fuere mas fuerte. O q̄ excelencia q̄ tiene eſta ſemilla, y para ſus loores que ſe puede mas dezir, q̄ auer cōparado Chriſto N. Redemptor la Fè verdadera al grano de la moſtaza. Eſta ſemilla es en cantidad pequeña, empero grāde en propiedades, y virtudes, es muy caliēte, y muy ſaludable al cuerpo, y mucho mas para los flemaricos, q̄ para los q̄ fueren de otra cōplexion, porq̄ tiene virtud de gaſtar, y adelgazar los humores viſcoſos, y grueſſos, y alāçar los fuera, q̄ corta la flema, y purga marauilloſamēte la cabeça, y haze eſtornudar. Dize Beda ſobre el capitulo diez y ſiete de S. Lucas, q̄ ſi muelē la moſtaza, y vaya biē molida, y la mezclā con miel, y vino, y q̄ cō eſto hagan gargariſmo al Sol en los baños, q̄ purga marauilloſamēte la cabeça de los humores grueſſos; y demas deſto que eſcuſa muchas enfermedades q̄ procedē deſtos humores. Es la moſtaza algo reumatica por ſer humoſa, es muy gētil ſalſa de Inuierno, q̄ demas de ſer ſabroſa, es abridora, y caliēte, y bota, y alança fuera las vaſcoſidades, y frialdades del pecho, y de los miēbros interiores; y eſto haze en qualquier manera q̄ ſea comida, y es mas fuerte miē tras mas fuerte vinagre le echaren; abre los miēbros interiores, deſopila el higado q̄ eſtà opilado por cauſas frias, y tambien deſopila el baço emplaſtado, y para eſto es biē majar las hojas del moſtazo quādo eſtàn tiernas, y cō enxūdia de puercos ponerlo aſsi encima del baço. Si alguno tuviere corto el huelgo, y voz, por alguna cauſa fria, y viſcoſa, cuezā para eſto la grana en vino, y ſea hecho tēpladamente, y bebalo à las mañanas, q̄ es coſa admirable. Aſsimiſmo para la perleſia de la lengua, q̄ es parte, ò eſpecie de aploplexia, y para la perleſia de los otros miembros, es bien meter la moſtaza en vn ſaquillo, y cocerla en vino, y fomētar con ella aſsi caliente el lugar q̄ eſta encogido, ò enconado. Cociēdo la yerva, ò la grana en agua, y tomando aquel vapor por baxo, deſpierta la purgacion à las mugeres, y las alimpia de muchos males de la madre, y pueſta cō vinagre ſobre las mordeduras de los alacranes, quita el dolor, y quebranta la piedra, y deuēla vſar aquellos q̄ tienē mal caduco; porq̄ reſuelve, y deshaze las opilaciones de q̄ procede aquella diabolica enfermedad dà; apetit.., porq̄ es abridora, y ayuda à gaſtar, y degerir, quita la pōçoña à los hōgos, y ſetas, ayuda mucho à los hidropicos, quita el ſueño demaſiado, aclura la viſta, limpia los cabello de la caſpa; yſi la mazcarē quita el dolor de los diētes, y muelas cōforta el eſtomago, y expele las vētoſidades; y cocida en vino blanco, y pueſta aſsi caliēte en vn ſaquillo ſobre las vedijas quita el dolor, y dificultad de la orina, y del humo della huyē las ſauādijas ponçoñoſas. Maxada la yerva, o cocida la grana, y pueſta aſsi caliente ſobre todo ay ſangre muerta, q̄ en nueſtro vulgar Caſtellano llamamos cardeno, ò cardenales, los quita, y desbarata, alimpia la cara, y lo miſmo haze ſu decocciō, y aprouecha à la tiña, y quita los empeynes, y ſarna. Bebida el agua della en ayunas aviua el entēdimiento. La moſtaz da ſed, y enciēde la luxuria, y es muy ſingular coſa cōtra las quartanas, y para eſto es bien q̄ la dèn molida en ayunas en caldo de vna aue: lo qual hagā algunos dias, ò tomen à las mañanas vna pequeña cucharada de ello, cō vnos tragos de vino blāco, ò miel, y aſsi mēgua mucho, y mitiga el frio a los quartanarios: deuēla de vſar los q̄ tienen lāparones, y mal caduco, y todas las enfermedades q̄ proceden de flegma, ò melancolia, y comida en grana, quita el mal olor de la boca q̄ viene del pecho, y los q̄ vſan la grana, ſea en poca cantidad. Y la moſtaza en ſalſa, y mejor en grano ayuda mucho a la digeſtiō, y es marauilloſo remedio cōtra el embargo de los niños, y de los grādes, y quita las azedías del eſtomago, molida, y bebida cō agua miel, quita la rōquera, y alimpia el gañon, y alimpia los miēbros eſpirituales, y aclara la voz, y haze arrācar de el pecho, y eſcupir. De las hojas quādo ſon tierneditas en Invierno ſe hazē enſaladas, mezclādo con las otras yervas frias. Cocidas cō carnero, ò cō gallinas, ſon buenas para los que tienē dolor de hijada, ò quartanas, y arena, y otros males interiores; y lo miſmo haze la grana: ſon grandes, y muchas ſus propriedades, y mas de la grana q̄ de la yerva; mas vſen della moderadamēte, q̄ lo mucho muchas vezes daña, y guardaſe la grana por cinco años en ſu vigor, y virtud. Alabò eſta ſemilla Pitagoras; mas q̄ todas las otras yervas. Tiene propiedades de ir al celebro, y molida la grana, y pueſta a las narices haze eſtornudar.

Proprieda des de la moſtaza.

Para los cardenales

Para los quartanarios.

Para el embargo de los niños.

Para alargar el huelgo.

Para dolor de hijadas y quartanas, y arenas.

Para deſpertar la purgacion à las mugeres.

CAP. XXIV. *De las Mielgas, ò Alfalfa*

ES vna manera de pasto las mielgas para las animalias, que en muchos cabos nacen de su simiente, y en toda parte las debrian de sembrar, porque con ellas engordan mucho las animalias flacas; y si estàn enfermas las curan, y mejoran, que las comen muy bien. De vna vez que las siẽbran duran diez años, aunque cada año las sieguen seis vezes; y aun Plinio dize q̃ duran por espacio de treinta años. Quieren tener la tierra muy gruessa, que han menester mucha sustancia, y à donde se rieguen, y por esso es bien sembrarlas dõde sea la tierra enxuta, y aya abundancia de agua para las regar quando necessario fuere, y para donde las huvieren de sembrar haren muy bien la tierra por el mes de Octubre, y entonces la estercolen con estiercol muy podrido, y quiten todas las piedras, y estando assi harado en el Invierno pudrirà mucho la tierra; y por Febrero la tornen bien à harar, y à quitar las piedras que mas huviere, y quebrantẽ mucho los terrones, que quede todo igual, y por Março tornen otra vez à harar la, que es terciar, y entonces echenle estiercol muy podrido (sino lo han echado antes) y por Abril tornẽ otra vez à harar, de suerte que la tierra quede muy mollida, y sin terrones; y hagan vnas heras largas, quatro cinquenta pies, y anchas diez pies; y si por Março las hizieren que se quedẽ hechas por Abril, no và nada en ello, y han de ser las heras assi largas, y angostas para las poder bien regar, y escardar sin entrar en ellas por no rehollarlas: pues esto assi hecho, siẽbren la simiente en fin de Abril, ò por Março, y vaya espessa la simiente, aunque ello despues ocupa mucho, que crece bien, y haze grandes maras, y en sembrando la hera luego la cubran, que por poco que estè descubierta le haze mucho daño el Sol, y el cubrir sea con vn rastro de palo, que el hierro le haze daño, segun dizen, yo creo que no haze mas palo que hierro, y despues de la auer sembrado, si naciere yerua quiten la à mano con algũ rastro chico de palo, que si quando chica la tocan con hierro recibe mucho perjuizio; y aunque quando chica esta yerua aya menester tanto regalo para nacer dobla la pága bien despues, assi en su mucho durar, como en el grande provecho que dà de si, pudiendose segar tãtas vezes al año. La primera vez que se huvieren de segar sea tarde que aya echado de si alguna simiente que estè yà la mata bien firme.

Siguenla muchas vezes, porque estarà mas tierna, y mas fresca, y crecerà mas, y regarseha por la mayor parte luego q̃ las han segado, y siempre le quiten todas las yeruas, y luego que las comiençan à dar à las bestias, denselas poco à poco, que si del principio les dàn mucho hinchan, y criã mucha sangre, y siempre lo sieguen en flor antes que endurezca. Pues hechas aquestas diligencias en el sembrar, y labor de las mielgas duran diez años, y cada año se segaràn seis vezes. Son muy buenas para los ganados que estẽ muy flacos, y para las reses que crian, que acrecientan mucho la leche, quando està yà grande, pueden deshazer las heras, cõ tal que dexen la tierra llana, como se pueda regar, y de la manera que he dicho de las mielgas se haga de el alfalfa, que se siega muchas vezes, y pienso que el alfalfa es aquello que los Agricultores llaman citiso, que se labra de la misma manera, y es para los mismos efetos, y agora no lo ay en Italia, donde antiguamente auia mucha abundancia dello.

CAP. XXV. *De los Melones.*

LOs melones quieren ayres, y lugares calientes, mas que frios, y en los lugares frios ponganlos en solanas, y lugares que estèn defendidos del frio, quieren tierra gruessa que tenga mucha virtud, y sustancia, que sea xugosa, y no humeda, y en arenisco se hazen; mas no tales como en las tierras gruessas, y no quieren que la tierra estè trabajada, ni cauada, y por esso los melonares son mejores en tierras nueuas que en otras, y para que los melones sean muy buenos, de mas de ser el ayre caliente, ò templado, hanlos de sembrar en tierras nuevas, gruessas, y muy holgadas, no quieren la tierra estercolada con estiercol de animales; porque con ello se corrompe mucho el labor, y olor, y bondad de los melones; y si la tierra en que los han de sembrar tuvieren necessidad de estercolarse, ha de ser con estiercol muy podrido, y mucho tiempo antes que se ayan de sembrar, porque aya perdido aquel mal olor, y sabor del estiercol, lo qual imprime, y daña mucho à los melones, y muy mejor es quemar alli paja, ò leña, ò estiercol seco, ò qualquier otra cosa que haga ceniza, lo qual se haga en el Inuierno, porque se incorpore con la tierra, y la engrasse, y sazone; y aun estiercol de ouejas, y cabras, no dàn tan mal sabor

años

à los melones, como lo de eſtables, y dà mas virtud a la tierra, y por eſſo es bien que ſi la tierra para melonares ſe huviere meneſter eſtercolar, que duerma alli qualquier de eſtos ganados vn año antes; mas muy mejor es ſi puede paſſar ſin eſtiercol alguno. La ſimiente para ſembrar ha de ſer de vnos melones que tienen la corteza gorda, y dura, y tienen harto verde, junto con la corteza; porque los tales menos ſe toman del Solano que otros ningunos, y no ſe dañan tan preſto, eſta condicion tengan allende de ſer muy buenos en el ſabor; porque los que ſe abren, aunque ſean muy buenos en ſabor, no ſon tales para ſimiente, como los que eſtàn enteros. Aſsimeſmo ha de ſer la ſimiente buena, y bien granada; lo qual ſe prueua echãdola en agua, que la que fuere vana nadara, y la buena, y ſana ſe irà à lo hondo. Para ſembrar ſea la ſimiente la mas nueva que ſer pudiere, que la que es muy vieja luego ſe enazeyta, y por eſſo no ſea de mas de año, y ſiempre la ſimiente ſe tome de los melones que nacieren junto à la rayz de la mata, y de los primeros que nacieren; y ſi en ſacando las pepitas de el melon, y enxugandolas las metieren entre roſas ſecas, ò almizcle, o qualquier otro olor, y eſtàn alli haſta el tiempo de la ſementera, de ellas naceràn los melones de aquel miſmo olor, y ſi quatro dias antes que las ſiembren las tienen en agua miel, ò açucar deshecho en agua roſada, ò en leche con que ſe lo muden, naceràn los melones dulces, y de aquel olor, ò en agua roſada en que ayan deshecho almizcle; mas eſto tal de eſtos olores, mejor es para en melonares, que ſon de ſequera, que para los de regadio; porque con el agua mucho pierden del olor las hortalizas, y mucho mas los melones; y como dixe en el capitulo de las calabaças, ſea la ſimiente de los melones, que demas de ſer buenos nacierẽ mas cercanos de la rayz, lo qual ſea regla general para todas eſtas ſemillas.

Que tal ha de ſer la ſimiente para los melones.

Dize Ariſtoteles, y el Teophraſto, que las matas de los pepinos, y cohombros ſe pueden guardar de vn año para otro, ſi deſpues que han lleuado ſu fruto les cortan las ramas cerca de la rayz, y las cubrẽ de tierra, como no ſe yelen, que al año ſiguiente, al tiempo que ſembraren los otros naceràn aquellos, y ſeràn muy tempranos; lo miſmo digo yo que ſe puede hazer en los melones, y ſeràn mas tempranos que los que aquel año ſembraren de ſimiente. De los melones, vnos ſon blancos por dentro, otros colorados, y aũ que todos ſon mejores en ſequera que en regadio, los que ſon blancos no ſon tales, comunmente para regadio, como los colorados, y ſon mejores para ſequera: aſsimiſmo la ſimiente ha de ſer de los melones que primero nacen, y maduran, ſalvo ſino fuere para melonar tardio, que entõces ha de ſer de los melones tardios. Y ſiempre la ſimiente ſea del medio del melon àzia la coronilla, y no de la pàrte del peçon ni de la cama, porque eſtà corrompida, ſino de lo alto; y como dixe de los que nacieren, mas junto a la rayz de la mata; porque ſon mas ſuſtanciоſos, y de mejor grana. Para los melonares ha de ſer la tierra muy deſembaraçada de arboles, y ſombras, y muy labrada, y limpia de toda yerva, muy quebrantados todos los terrones, y muy igualada, y llana. Son buenos los valles que eſtàn en ſolana, y quieren tierra algo acoſtada, mayormẽte ſi es tierra lluvioſa, à cauſa que ſi lloviere no pare el agua en ellos, ſi los ponen en regadio, hagan vna regadera larga, y angoſta, y en ella pongan las pepitas cinco, ò ſeis juntas en vn hoyo, y vayan apartadas la vna de la otra quanto tres dedos, y vn hoyo de otro quanto vn buen paſſo; y de eſta manera la mata ſe eſtendera por la tabla enxuta, y guiela para ello, y al tiempo de regar ſolamente ſe mojaràn las rayzes, y no los melones; y aſſi no ſe dañaràn tanto, como ſi el agua les mojaſſe; porque mojandoſe hazen mayor que harian. Siembranſe por Mayo, mas quien los quiſiere auer muy tempranos, ſiembrenlos en vnos tieſtos grandes, ò en vnos ceſtos anchos, y haga, como dixe de los cohombros, y pepinos, ſoterrãdolos deſpues, ſi en lugar bien abrigado, y caliente ponen vnas plantas de çarças gordas, y que ſea lugar bien eſtercolado, y el poner de ellas ha de ſer por el principio del Invierno, y quinze dias de Março las eſcauen, y corten vna rama, no tocãdo en las rayzes, y con vna punta de vna coſa delgada abran el cuerano de la çarça quanto puedan meter vna pepita de melon, como quien enxiere la punta àzia fuera, y la tornan à cubrir con tierra bien mezclada, con eſtiercol muy podrido, dizen que naceràn los melones muy temprano (como dize Columela que hazian en Egypto) y eſto miſmo dize que ſe puede hazer en cañahejas, ſembrãdolas muy temprano, y que alli ſeràn muy tempranos, y aun en la çarça durarà la rayz mas de año; mas yo no tengo por buenos, ni ſanos, ni aun ſabroſos los melones õſembraren en cañahejas; porque ellas ſon ve-

Nota eſte aviſo.

El tiempo deſembrar los melones.

Para que vẽgan los melones tempranos

ne-

nenoſas acà en Eſpaña, no sè ſi es aſsi en Egypto. Suelen venir a los melonares algunas enfermedades, vean para ello lo que dixe en el capitulo donde tratè generalmente de algunas enfermedades de las hortalizas. Si començaren à tener piojuelo, arranquen de rayz la mata que lo comience à tener; porque no inficione à las otras matas. Hanſe de eſcardar, y limpiar mucho de la yerua, y mollir mucho la tierra cerca de la mata, y rayz; mas tengan auiſo que no huellen las matas, que ſe echan à perder en grande manera, y nacen los melones amargos, ò ſe ſeca la mata, y es bueno, y aun neceſſario deſpũtar las matas quando eſtàn en flor; porque echen mas flor, y mas melones, y aun quando tienen melones, y aſsi echarà redrojos, que ſon buenos para tardios. Es neceſſario auer contino buena guarda en los melonares en todo tiempo, eſpecialmente porque no los hurten quando grãdes. El coger dellos ha de ſer por la mañana antes que entre el Sol, y aunque eſtàn los melones tendidos en el ſuelo tienen eſto, que en madurando hazen ſeñal de deſpedirſe del peçon, y los que han de lleuar fuera, corten antes algo que eſtèn maduros que ellos madurarà deſpues perfectamente, con tal, que no los calen con hierro, que los calados con hierro no maduran bien deſpues, y antes pudren que maduran. Vna generacion ay de vnos melones pequeños, y algunos de ellos ſon grandes, y ſon amarillos; de los quales ſe guardan bien algunos por el Invierno colgados en vnas redes, y hinchen la caſa de buen olor eſtando aſsi colgados, mayormente quando vienen à madurar, y para guardarlos han los de coger no maduros: dizen comunmente que es buena ſeñal de ſer buen melon ſi le amarga el peçon, y tienen la coronilla dura, y es de buen peſo. Los melones ſon de muchas hechuras; mas todos de vna calidad; ſi el melon es bueno, es vna de las mas excelentes frutas que ay, y no ay otra en ſabor mejor q̃ ellos, y ſi es malo es la peor: ſon los buenos comparados à las buenas mugeres, y los malos à 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 daño ſo, q̃ ſi comen mucho, corrompe el vientre, y dà camaras de ſangre, y enternece las encias, y dentadura: y ſi al comer les echã vn poco de ſal, ò açucar, y canela no haràn tanto daño, y cobran mejor ſabor. Los melones ſon apetitoſos, y moderadamente comidos de mas de dar apetito à los enfermos que le tienen perdido, confortan el eſtomago, hazen deſpedir las arenas de los riñones. Dellos ſe hazen gentiles conſeruas, partiendolos en tajadas, y quitarles todo lo q̃ no ſe ha de comer, y echandolos açucar, ò miel caliente por cima, y mudandoſela cada dia haſta ocho, ò nueve dias, y la poſtrera que ha de quedar vaya cocida, y fria, y echen encima canela, y clauos. Las pepitas de ellos ſon frias, y cauſan ſueño, y ſon buenas para quien tiene calor demaſiado en los riñones; porque deſpierta la orina, y alimpia la bexiga, y riñones de las arenas, y piedras. Si en la camara que ay pan reciente, ponen melones, ſe daña, y ahila luego.

Conſerua de melones.

Propriedades de los melones.

CAP. XXVI. *Del Maſtuerço, y ſus virtudes.*

EL maſtuerço toma eſte nombre; porque quando lo comẽ haze torcer las narices, y como dixe que las hortalizas por la mayor parte ſe pueden ſembrar caſi por todo el año, ſalvo en los grandes frios del Invierno, aſsi es en el maſtuerço que ſe puede bien ſembrar por todo el año; mas muy mejor por Enero, y Febrero, y Março, que en otro tiempo, y tambien por el mes de Septiembre, y aun nace por el Invierno, aunque no tambien como a la Primauera, que ſino eſtà en lugar abrigado con los muy grandes frios ſe quema, y por aqueſſo es muy bien ſembrarlo, ò tan temprano, que quando los frios vinieren eſtè bien crecido, ò tan tardio que ayan yà paſſado los frios quando lo ayan de ſembrar, y lo que ſiembren antes del Inuierno, vaya bien ralo, porque encepe, y a la Primauera eſpeſſo. Ello requiere la tierra muy eſtercolada, y holgada, y ſembrarſe muy eſpeſſo, y no ſembrar ſi no ſolo. Nace al quinto, ò lo mas tarde al ſexto dia: muy mas preſto nace de ſimiente que ſea vieja, que no de la nueua, y en ſembrandolo, hanlo de cubrir poco, y hanlo de rẽgar luego; y ſi mojan medio dia la ſimiente en leche ſaldrà el maſtuerço mucho mas dulce al comer, aunque ſu virtud principal eſta ſolamẽte en aquel humo que en ſi tiene, y por el tanto yo no me curaria de lo mojar en leche, ni en otra ninguna coſa. El maſtuerço que es verde, aviua mucho la luxuria, y quando ſeco, digo ſu grano lo apaga, y amortigua. Siendo verde tiene mucha ſemejança à la moſtaza, y aun tambien ſeco, que es caliente, y ſeco, calienta el eſtomago, y el higado, y baço, y ſi tienẽ opilaciones

nes los deſopila. Dà apetito de comer, y haze orinar, y purgar las mugeres, echa las lombrizes que eſtàn en el vientre à fuera, y otros guſanillos, mayormente bebiẽdo en vino cada mañana la ſimiente, y çumo, alimpia los pulmones de todo lo que tienen, alarga el huelgo à los que le tienẽ corto, y aprouecha mucho contra el mucho ſuſpirar que viene de alguna dolencia, purga la cabeça, q̃ haze eſtornudar, poniendo en polvo à las narices, aviva el ingenio, deshaze la perleſia de la lengua, maſcando la ſimiente, y tenerla ſo la lengua, quita la toſſe, y pueſta ſu ſimiente ſobre algun otro qualquier miembro paralitico lo ſana (como atràs dixe de la moſtaza) y haziendo dello clyſter, aprouecha contra la ciatica. Maxado, y pueſto en la cabeça, ò ſino comida, ò bebida la ſimiente, retiene, y aprieta los cabellos que ſe caen, quita los empeynes, y ſarna, y maxado con miel deſarrayga el fuego de San Marcial; verde, y cocido con la carne, es muy bueno, y echado en la enſalada, templa la frialdad de las otras yervas, y dello huyen las ſauandijas ponçoñoſas; y ſi lo maxan, y lo ponen en las picaduras de los alacranes, y de otros guſanos venenoſos es muy bueno, y aun huyen del humo de ello. Sino pueden orinar, cuezan la ſimiente, ò yerva en vino, ó azeyte, y pongan la en las vedijas. Purga mucho la colera, y aun hazela ſalir por baxo: tiene aſsi miſmo virtud de conſolidar las quebraduras, mayormente en las criaturas chicas, y por eſſo deuen de deshazer eſta tal ſimiẽte en la leche, y darſelo à beber, y aun las amas, ò madres que las crian, deven vſar à comer maſtuerço que harà mucho prouecho al q̃ la tal quebradura tiene, y mas virtud tiene la grana que la yerva, y no la coman las preñadas, que viene muy grande daño à las criaturas que eſtàn en el vientre. Verde daña el huelgo, ſi comen dello mucho, y lo vſan muchas vezes. Maxado, y pueſto con vna poca de agua ſalobre, digo (la que baſte) encima de las apoſtemas que vienẽ de fiema, y en los carbuncos los ſana: puedeſe muy bien guardar la ſimiente, aſsi para medicina, como para ſembrar cinco años.

Para el q̃ no puede orinar.

Para conſolidar las quebraduras de los niños.

CAP. XXVII. *De los Nabos.*

LOs nabos ſon de dos maneras en ſu hechura, que vnos ſon delgados, y largos, como chirivias, y los otros ſon gordos, y aun dellos ay vnos redondos, caſi de hechura de las cebollas, noſotros en Caſtellano a todos los llamamos de vna manera, que no tenemos para ellos mas de vn nombre, y en Latin à los delgados llaman rapi, y à los gordos rapa; y aun el Crecentino, à cada linage dellos haze ſu capitulo por ſi; mas, pues, en Caſtellano no tienen mas de vn nombre, juntemoſlos en vn capitulo. Todos quieren vna labor, ſufren qualquier frio, que todas las coſas que crecen àrayz, ſe hazen mejores en lugares frios, que en calientes; porque el frio no dexa crecer en hoja, y rama, que lo echẽ en rayz, y à eſta cauſa los nabo ſe hazen mayores, no digo mejor, en la tierra fria, que en la caliente. Y de aqui viene, que en los Inviernos caliẽtes no durantanto los nabos, porque luego talleen, y aun con el frio mas ſon mas ſabroſos. Aſsimiſmo quierẽ tierra gueſſa, ſuſtancioſa, con tal, que ſea muy ſuelta, y muy mollida, y cauada para que pueda eſtender, y hazer grueſſa rayz, y que ſea tierra bien eſtercolada, y podrida, que en la tierra que es dura, y apretada, aunque ſea grueſſa, ò no nacen, ò ſon muy deſmedrados, que con la dureza no pueden crecer. Y los nabos delgados ſe hazen mejores en tierras algo acoſadas que ſeã areniſcas, y muy ſueltas, que en otro lugar, y los grueſſos en valles, ò en tierras grueſſas; porque han meneſter mas ſuſtancia, y virtud, por ſer mayores, y lugares humedos. Aunque ſegun dizen los Agricultores, que la calidad de la tierra haze buenos nabos: otros que en ſembrãdo ſimiente de nabos grueſſos, en tierras muy delgadas ſe hazen muy delgados en tres, ò quatro años, y por el contrario. Los nabos quieren tierras enxutas, digo los delgados; y los gordos, y redondos tierra humeda, y ſon muy grandes en lugares que ay muchas nieblas; y por ende les conviene la tierra, tal qual al mijo, y panizo, y aun en muchas partes los ſiembrã entre las hazas dello. Mientras mas cauada, y mollida eſtuviere la tierra; mas largos ſe haràn, yo los he viſto de cinco, ò ſeis palmos en largo, por ſer la tierra muy bien ſuelta, y cauada Quieren lugar deſocupado, porque las ſombras no les hazen provecho; antes daño, y los que quieren que nazcan delgados (porque los tales ſon mejores para comer) ſiẽbrenlos eſpeſſos, y los q̃ ſe han de hazer grueſſos ſiembrenlos ralos, porque la ſimiente de los nabos enmenuda; y ſi la ſiembran por ſi, iria eſpeſſa; mezclenla con tierra para ſembrarla, como dixe en el capitulo ſiete deſte libro quarto, y ſaldran muy dulces, y ſabroſos, mojando primero ſu ſimiente

en

en leche, ò en arrope, ò agua miel, por eſpacio de dos, ò tres dias.

Si los ſiembran en tiempo de ſequedades, dize Columela, q̃ vnos moſquitos roen las hojas, que ſalẽ tiernas, y los echã à perder; y que para aquello aprouecha mucho mojar la ſimiẽte en agua, yen hollin, y en qualquier de las tres medicinas que dixe arriba.

El tiempo del ſembrar los nabos.

Siembranſe los nabos por Iulio, y Agoſto, y en las tierras humedas, ò donde ſe pueden regar; mas ſi es tierra ſeca, hanlos de ſembrar en principio de Septiembre; y para que nazcan, rieguenlos algunas vezes quando chicos, ſi la tierra no es humeda, y ſi los ſiembran eſpeſſos entreſaquenlos quando eſtàn chicos, y aquellos traſpongan en otra parte, y haranſe muy buenos, aunque eſto es dificultoſo de hazer. Y dize Paladio, que ſe haran muy grandes los nabos ſi los arr ncan, y les quitan todas las hojas, y aun las corten ſi hazen algo de tallo, y los ſotierren en vnos ſulcos, apartados vnos de otros, y los piſen bien la tierra encima, y hanlos de poner de la ſuerte que ellos eſtan en ſus heras; y aun Teophraſto dize, que enterrados ſe guardaràn bien haſta el Eſtio, y aun lo miſmo dize de los rabanos. Los nabos ſe pueden bien ſembrar en las tierras que han cogido pan en aqueſſe año, y aun ſembrar pan donde han cogido los nabos, mayormente pan tremeſino, que ellos engraſſan mucho la tierra; y dize Crecentino, que en la Lombardia, muchos ſiembran nabos de los gordos, y deſpues que eſtàn crecidos, haran bien la tierra que pudran, que eſtercolan maravilloſamente la tierra. Dize mas, que en el mes de Octubre han de coger los mejores, como ſalgan enteros, y que les quiten las hojas, y los tornen à plantar, y que lleuaràn muy ſingular ſimiente al Eſtio que viene. Si hazen vn buen agujero con vna eſtaca, y ponen alli la ſimiente, y la riegã, y la cubren con paja, y eſtiercol encima, tan grande ſaldrà el nabo, como es el agujero, ſegun que dize Abencenif. Los nabos delgados ſon los mejores, por ſer de mas lindo ſabor, y de mas gentil mantinimien o, y de muy mas ligera digeſtion, y no tan humedos; mas para los Labradores muy mejor es ſembrar de los gordos, porque allende de baſtecer la caſa, mas que los delgados tambien ſon buenos para engordar los bueyes en Invierno; y dize Columela, que aqueſto ſe vſaua mucho en Francia. Guardanſe los nabos, ò ſoterrados en lugar enxuto, ò amotonados con ſu tierra; y aqueſto es en los gordos, que en los delgados muy mejor ſe guardan lauados, que con tierra, y aſsi limpios entre arena. Guardanſe bien de otra manera (como dize el Crecentino) lauarlos bien, y echarlos en vn tonel, o tinaja à lechos, y à bueltas echar ſal molida, y anis, y hinojo, y axedrea, ò yerva buena, auienpueſto vn lecho de los nabos, y otro de aquellas ſemillas, y ſal, haſta que la vaſija ſe hincha, y ponganles vna buena peſa encima, y eſtè aſsi ocho dias, y deſpues hinchan la vaſija de agua fria, como ſe cubran bien, y aſsi ſe guardaran todo el año. Los nabos dàn mayor mantenimiento al cuerpo, que ningunas otras rayzes, crian ſangre melancolica, y hinchan, y hazen ventoſidades: ſon mucho mejores cocidos con carne, que de otra manera, y los que ſon gordos pierden mucho de ſu maleza, cociendolos primero en otra agua, y mudarſela; mas no me parece bien. Avivan mucho la luxuria, y prouocan la orina, y confortan marauilloſamente la viſta: es muy bien comerlos en moſtaza, que no les dexa cauſar opilaciones en los peros. Si en el caldo de ellos lauan los pies, es muy ſingular coſa para los que tienen gota. Las hojas ſon buenas para los ganados, ayudan mucho los gordos, mayormẽte à la falta del pan. Para los ſauañones, y eſpolones, pongan el nabo muy caliente encima, y los quita, y maxados con ſal aprovecha à qualquier mal de los pies Bebida laſimiente, y maxada en vino, es buena contra la ponçoña de las ſerpientes, y contra las ponçoñas comidas. Los nabos por ſer ventoſos ſon daños à los que ſuelen tener colica, y dolor de hijada, y al mal de la madre, los mas delgados, ſon mas ſabroſos, y menos daños.

Como ſe guardã los nabos.

Para los goroſos.

Para los ſauañones.

CAP. XXVIII. *Del Oregano.*

Siembraſe el oregano de ſu ſimiente, que es muy menuda, y traſponiendo ſus matas, quieren comunmente lugares aſperos, y entre piedras, y tierras que ſeã flacas, y ſueltas, y en ellas ſe haze mejor que en las grueſſas; y para que nazca mejor, ſe ha de regar algunas vezes, haſta q̃ nazca, y ſe haga bonito: quiere tambien algo de eſtiercol, y que ſea bien podrido; bien sè que en hartos cabos nace ſin ſembrarlo, y crece ſin regarlo, y ſin eſtiercol: ni otros regalos; y aunque ello ſea de tal calidad, que de ſu naturaleza quiera tierras aſperas, bien ſe hazen en las huertas.

Siembraſe el oregano por Setiembre, y Oc-

y Octubre, y tarda en nacer treinta, y quarenta dias, y mucho mas presto nace de simiente vieja, que no de simiẽte nueva, aunque la tiene muy menuda, que es casi invisible, y lo mejor para plantarlo, es trasponer lo mont èsquando chìquito, que torne à brotar de nuevo, y ponerlo en las huertas, ò lugar donde quieren cõ todas sus rayzes, y tierra: aunque con dificultad, tambien prende de ramo: en muchos cabos lo siembran junto con las coles menas, labran bien en ello, y dello hazen muy singular miel, y el oregano montès es muy recio, y no de tan gentil sabor, ni tã suave como lo que se siembra, y labra: pienso yo que como en las horrarizas se haze, que maxando en leche la simiente sale dulce, que assi se haria en el oregano, à lo menos quitariale algo de aquel humor, ò mal sabor que tiene: en muchos cabos llaman al oregano, peleo montesino. Para aprovecharte de la rama hãlo de coger quado està en flor, y sacarlo à la sombra, y guardarse bien vn año entero. La simiente se coge al tiempo q̃ ha bien madurado la hoja dello. Quãdo verde tiene el sabor de axedrea, y quando chiquito echan las hojas dello tiernas en la ensalada, q̃ templa la frialdad de otras yervas q̃ eche frias La simiente dello haze concebir las muges que las apareja mucho. Hanlas de beber en vino. Contra el romadizo que viene de frialdad, tomen las hojas del oregano, y sus flores, y escalentarlas bien en vn tiesto sobre el fuego q̃ se enxuguen, y desquè bien calièt es embuel. vãlas en vn paño, y põganlas sobre la cabeça, y cubrã la cabeça biẽ, y sudarà; mas guardese del frio, que es dañoso, y peligroso. Maxado, y bebido en vino blanco, es bueno contra la ponçoña de las arañas, y alacranes, y quita el frio del estomago, y crueza de la digestion, bebido con agua caliente ablanda el escocimiento del estogamo.

Para el romadizo.

El vino con que lo han cocido es muy bueno para hazer gargarismo, alça las agallas, aprieta las encias, haze desflemar, quita la humedad: lo mismo haze el oregano mascado, molido, y puesto el polvo dello que gasta mucho la humedad, y quita el dolor de los diente. Assimismo haze desflemar cociendolo con vinagre, y haziendo gargarismos, y assi aprieta los dièt es, y quita el dololor dellos, y alça las agallas. Es singular cociendolo en agua, y tomarla de noche caliẽte contra la tõquera, que ablãda, y abre, y haze purgar: lleue açucar, ò miel, quita la tosse, y bebido el vinagre en que se ha cocido, y higos, alarga el huelgo. El oregano quita el dolor del estogamo, y de las tripas, quita la ventosidad, conforta la digestion. Si quando està verde lo cuezen en vino, y lo ponen en los lomos, y vedijas, quita la dificultad de la orina, que llaman estrangurria, desopila el higado, despierta la orina, saca las lombrizes. Si lo echan en el vino quando cueze lo haze dulce, como dize Aristoteles en sus Problemas. El oregano es muy sabroso para mezclar, y adobar con viandas frias, y flemosas, que es caliẽte, y enxuga mucho, y sabroso, provechoso para las azeytunas.

Para la tõquera.

CAP. XXIX. *Del Peregil.*

EL peregil quiere grueſſa la tierra, y biẽ estercolada, y podrida, y humeda. Siembrase de simiente, y su sembrar es principalmente por Diziembre, Enero, Febrero, y Março, y por todo el año se puede sembrar. Siembrase a bueltas de otras yervas, mas mejor es por si solo. Quieresse sembrar espesso, y regarse bien: muchos lo siembran por amor de las rayzes, y los tallos, ò lo siembran ralo, ò lo trasponga quando chico. El primer año, ò no lleua simiente, ò lleua poca, y assi si lo deven segar el primer año, y dexar que brote al segundo, y llevarà simiente buena, que al primer año todo es vicio de hoja; quiere sombras, ò lugar humedo, y sino lo arrancan de la rayz dura mucho tiempo, y la simiente se guarda cinco años: engendra sangre muy aguda, y por esso conviene mas à los flematicos, y melancolicos, que à los colericos, ni sanguinos: maxado, y puesto sobre la sarna, y postillas las sana, es bueno contra la hidropesia, desopila el higado, y baço, y haze mucho purgar por la orina. Quita la ventosidad de la colica, comido quebrãta la piedra. Maxado, y puesto por baxo à las mugeres, atrae la flor, y sacalas pares, y aun la criatura si es muerta. Conforta la digestion, y ello es caliente, y por esso es mejor comello en tiempo frio que caliente. Muchos cuezen las rayzes dello con cãrne, y son muy singulares para refrescar el higado, y es mejor vsar de las rayzes nuevas para comer cocidas que de las viejas, por ser mas sabrosas, y de mejor sustancia, y en lleuando simiente el peregil envejece la rayz, y por esso quien quisiere que las matas duren mas tiempo, deven los de segar à menudo. Es el Peregil muy bueno contra la hitericia, por ser caliente, y alegra, y refresca la sangre, es muy singular cosa para los viejos.

Para sanar las postillas.

Nota las virtudes del Apio.

Ma-

Maxado, y puesto con sal en la mordedura del perro rabioso es buena cosa. La simiente dello bebido es bueno contra la mordedura de los escorpiones. Cocida, y bebida en agua miel, ò vino, quita la dificultad de la orina. La rayz bebida en vino quebranta la piedra, y la bota fuera. Si sacan el çumo dello, y lo dàn à beber à vno que estè muy frio, y elado, se escaliẽtan todos los miembros. Tiene el peregil las propiedades del Apio, y aun Avicena de todo haze vn capitulo, salvo que tiene muy mejor sabor, y no es dañoso a los que tienen gota coral, que nosotros llamamos, epilepsia, o mal caduco, y guardense dello las preñadas, que es muy abridor, como el Apio, y haze mover, refresca mucho el peregil con los guisados, y su salsa es aperitosa hecha con vinagre, es buena para en tiempos calientes que refresca, y assi por el vinagre torna frio, que por si es caliente.

CAP. XXX. *Del Poleo.*

ANtes que hable de los puerros, quiero poner alguna otra yerva de buen olor, si quiera que de la vezindad della se les pegue algun olor, y quando vengamos àdezir de ellos no nos huela mal, lleuando el olor della reciente; y esta yerva sea sea el poleo. Ay dos maneras dello, vno es macho, otro es hembra, que lo vno lleva la flor colorada, y à esto llaman hembra, es de mas perfecciõ en su virtud que no el macho, el qual lleua la flor blanca. Assimismo dello ay que llaman hortelano, que es lo que siembran, y dello montès: lo que se siembra no es tan fuerte como lo de montès; mas es mas suave, porq̃ toda plãta casera es mas suave q̃ la montès: comunmente nace en lugares humedos, y mas quieren tierra arenisca q̃ gruessa, aunque auiendo humor en qualquier tierra se puede criar. Siembrase de dos maneras. Plinio dize, que lo mejor que ay en la Europa es lo que ay en la Carpentania, que es esta Provincia del Reyno de Toledo, y lo mejor que yo he visto es en esta villa de Talavera. Siembrase de vna simiente menuda que tiene, y esta se ha de sembrar à la Primavera; mas muy mejor es trasponer lo montès, quando està chiquito con todas sus rayzes que prẽde maravillosamente. Hanlo de coger quando estè florido; porque entonces tiene ello mas virtud, y guardase bien por vn año, mas hanlo de secar à la sombra, tiene muchas virtudes, y la menor dellas es bien grande, que si echan el poleo verde entre la ropa no criarà polilla, ni otras suciedades que dañan la ropa, y aun si huviere nacido la polilla perece. Si lo secan (como dixe el oregano) y lo escalientan bien en vn riesto que estè bien seco, y lo ponen assi caliente en vn saquillo en la cabeça, vale contra romadizo que viene de frio, y guardese de frio el que lo hiziere, que es peligroso. Antiguamente los Poetas se ponia guirnaldas de poleos mas que de rosas que quitan el dolor de cabeça, si cueçen poleo en vinagre, y higos passados, y hazen gargarismos, quita la tosse, que es de frio, ò de humores viscosos, y humedos, que los corta, y saca. Para los que desmayan es buena cosa echar vnas ramas de poleo en vna redoma de vidrio, y echar allì muy buen vinagre blanco, y estar allì algunos dias, como dixe del vinagre rosado, y con ello toquen los pulsos, y tomen algunos tragos, y puesto à las narices. El vino con que lo han cocido es bueno bebido contra el dolor del vientre, y estogamo, que viene de frio, y ventosidad, y puesta la misma yerva assi cocida, y caliente, encima echa emplasto, quita el mismo dolor. El vino dello bebido haze orinar, y botar la piedra; y si lo cueçen en agua, y toman aquel vapor las mugeres por baxo, assi caliente enxuga las humedades de la madre, y les haze mucho provecho. Y dize Crecẽtino, que las mugeres de Salerno lo vsavan mucho en su tiempo, y aũ si la criatura està muerta en el vientre la saca. *Para dolor de vientre*

Si à alguno se le turba la lengua, denle à oler la simiente dello, y trayganlo so la lengua. Si ay temor que el agua que han de beber, es mala, y ponçoñosa, maxenlo, y echenlo dentro. Contra las mordeduras ponçoñosas puesto encima maxado con vino, y mayormente contra la mordedura de los alacranes; y es mejor mientras mas nace en lugar enxuto; y si ponen à la cabecera de la cama vnos manojos de poleo verdes, no vienẽ à picar allì mosquitos, que llaman picareles, que son muy enojosos. Contra las calenturas es bueno olerlo antes que vengan. Si lo huelen quita el ardor, y frio de la cabeça, yaun si vno anda el Sol no le penetrarà, si trae en cada oreja vn ramillo de poleo. Si quando està florido lo queman donde ay pulgas las mata con su olor. Los que tienen baço lo deven beber con mïel, y sal, los que tienen mal en los pulmones, hazelos arrancar, y escupir, y maxada la rayz, y puesta da buen color a las señales de las heridas. El poleo alarga el huelgo, comido en taluynas, ò de qualquier otra manera. *Córra los mosquitos.* *Contra pulgas.*

Ma-

Maravillioſa coſa dize dello Plinio, y Ariſtoteles, que ſi lo cuelgan con ſus rayzes, que florecerà quando los dias tornan à crecer; y Pedro de Natalibus, Obiſpo Equilino, en el Catalago que compuſo dize: Que èl lo experimentò, que ſi la mañana de San Iuan Bautiſta, por Iunio, al alva cogen el poleo con ſus rayzes, y lo guardan colgado à la ſombra, que puеſto la noche de Natividad de Nueſtro Redẽptor à la Miſſa del Gallo que florecerà. Si cuecen vn poco de poleo en agua, y tomã vna eſcudilla de ello bien caliente de noche quando ſe vàn à dormir con vn poco de açucar quita la ronquera, y aclara la voz; y dize que ſi lo comen las cabras, ò las ovejas balan mucho. Tiene en ſus propriedades mucha ſemejança à la yerva buena.

CAP. XXXI. *De los Puerros.*

EN qualquier ayre que ſea caliente, ò frio, los puerros ſe hazen muy bien: quieren tierras grueſſas, y ſuſtancioſas; con tal, que ſean bien ſueltas, y por eſſo dize Abencenif, que ſe hazen bien en tierra areniſca, y grueſſa. Quieren la tierra muy eſtercolada, con eſtiercol muy podrido, y muy cavada, y mollida. De los puerros ay dos linages, y todos nacen de vna miſma ſimiente, ſalvo que en la manera de labor và à hazer los vnos de vna manera, ù de otra, vnos llamã cebeçudos, otros llaman ſectivos, que no crecen en cabeça, luego dirè como ſe haga lo vno, y lo otro. Siembranſe los puerros en las tierras calientes por Diziembre, y Enero, en las frias por Febrero, y Março, y Abril, y al tiempo que los han de ſembrar en ſus heras, eſtè la tierra muy mollida, y eſtercolada, y aunque muchos los ſiembrã abueltas, do las otras hortaliças, muy mejor es por ſi en ſus heras, y los q̃ ſe ſiẽbran a la Primavera, ocupan vn año entero la tierra, deſde que los ſiembran, haſta que los cogen para comer, y puedenlos ſembrar por Agoſto, y Septiembre, como dize el Crecentino, y vienen los tales a ſer buenos à la Primavera, aunque no ſon tan grãdes como los que ſe ſiembran por Febrero, y Março, y los tales hanſe de aporcar por el mes de Diziembre, digo ponerlos entonces en ſus ſulcos, y al ſembrar han de cubrir las heras con eſtiercol bien podrido, y regarlos bien, que la ſimiente de los puerros tarda mucho en nacer, que brota muy tarde, y ſegũ dize Teofraſto, no ſale la ſimiente haſta cerca de veinte dias. Si quieren que ſalgan cabeçudos hanlos de ſembrar ralos, y de otra manera eſpeſſos, que es que ſean iguales, y gordos.

Dize Plinio, que à los tales que los han ſiempre de traſquilar con vnas tixeras, tãtas quantas vezes brotaren, haſta que no crezcan mas, no tocando al tallo, y cada vez que los traſquilaren, les han de echar eſtiercol entre ellos que ſea muy podrido, y al traſponer tornenlos à traſquilar algo de las hojas, para que la virtud retorne adentro, y miẽtras mas vezes los traſpuſieren mejor ſe hazen; mas al traſponer en ſus ſulcos, no vayan retorcidos, que los que aſsi vàn no crecen nada. Para que nazcan con gorda cabeça, al tiempo que los han de traſponer, cortenles caſi todas las barbajas, y ponganles debaxo vnas tejas para que alli aſsienten, y crien cabeça.

Dize Abencenif, que al traſponer muelan vnos tieſtos, que aquel polvo les pongan en las barbajas, y creceràn mucho, ſi es verdad, que eſte polvo es muy bueno para ellos ſerà bueno el polvo del ladrillo, que era para ſolar, y embarrandolos con vn poco de eſtiercol deshecho en agua, y deſque comiençan à crecer, aſganlos de las hojas, y tirenlos àzia fuera, para que los ſolevanten vn poco, que en aquello que queda vacio ſo las rayzes crezca la ceballa, eſto es, en los que eſtàn traſpueſtos en los ſulcos, que tienen la tierra muy mollida. El traſponer de ellos es en dos tiempos, que el porrino ſe traſpone en ſulcos pequeños, por Mayo, y Iunio, eſtando la tierra muy mojada, la otra es en fin de Septiembre, y por Octubre, hanlos de eſcardar mucho; y ſi toman muchos granos de ſimiente de puerros, y los atan en vn pañecico, y los ſiembran juntos en vn agujero nacerà vn ſolo puerro de ellos bien grande (ſegun que afirman) mas à mi no me parece aſsi. Si al tiempo del traſponer toman ſimiente de nabos gordos, y la meten en la cabeça de el puerro, ſin hierro, y aſsi le ponen, ſaldrà grande, y de gran cabaça. Dize Crecentino, que ſe haràn grueſſos los puerros, y ſabroſos eſtercolando bien la tierra, y mollirla bien hõda, hazer vnos agujeros con vna aſta de lança de buena hondadura, apartados los vnos de los otros vn poco, y que alli en cada vno de ellos traſpongan vna porrina de principio del Invierno, y le retornen à rehinchir de tierra el agujero, y de eſta manera ſe pueden aquellos traſponer entre las otras hortalizas, alli los han de eſcardar. Eſto no es, ſalvo para pocos puerros, que es grande trabajo, aunque ſe ha-

hazen muy mejores. Yerran los que los traſponen vnos ſobre otros juntos, que de aquella manera ellos ſe impiden à ſi miſmos que no crezcan. Aſsimiſmo no vayan retorcidos, ſino bien derechos. Los que han de ſer para ſimiente ſean de los mayores, y de los que ſe ſembraron los mas tempranos, y dexenlos ralos, donde los traſpuſieren en los ſulcos, como no llegue vno à otro, yaun para ſimiente ſon mejores los que fueren traſpueſtos por ſi, haziendo los agujeros con vn palo gordo (como dixe.) La ſimienta ſe guarda bien tres años, colgandola en lugar donde no aya humedad. Los puerros crudos aclarã la voz. Dize Plinio, q̃ el Emperador Nero los comia quando avia de cantar con vn poco de azeyte; y ſi bien cantaua, dezia q̃ devia mucho à los puerros; y ſegun dize Crecentino, alimpian mucho el cañõ de los humores viſcoſos, y grueſſos, quitã la toſſe, y deſopilan el higado, ſanã el eſcupir de la ſangre, mayormente ſu ſimiente cõ granos de arrayan y alarga el huelgo, que ſe acorta por cauſa de algunas materias grueſſas, y viſcoſas: para eſto ha de ſer bebida cõ ellos agua de cevada, y aun comidos con miel. Si mucho los vſan crudos dàn dolor de cabeça, dàn ſueño, hazẽ ſoñar ſueños muy peſados, y eſpantables, dañan mucho los dientes, dañan la viſta, dàn ſed, encienden la luxuria, queman la ſangre quitan la embriaguez. Si echan el çumo dellos en las orejas, quita el dolor que viene de cauſa fria. Maxados, y pueſtos en las narices retienen la ſangre que corre dellas, lo miſmo haze ſu çumo en ellas con vinagre, y azeyte, y vn poco de encienſo molido: deſpierta mucho la orina, y meſes de las mugeres; mas dañan à la vexiga, y riñones, y a quien los vſa comer hazen deſpedir las arenas, y la ſimiente bebida haze lo miſmo, y daña la vexiga, y riñones, à quien mucho los vſa, por tanto vſen de ellos moderadamente, que es vna muy ruin vianda. Sii fren en azeyte de alacranes las porretas de los puerros y quanto mas calientes lo pudieren ſufrir, que no queme, lo ponen en las vedijas, haze orinar à los que no puedẽ. Cocidos ellos en agua, y tomando el vapor por baxo, ayuda mucho à quando la madre ſe encoge, y quita la dureza della. Maxando las hojas, y poniendolas ſobre los empeynes, y poſtillas las ſana, y aun la lagrima del ojo, y de la miſma manera ſanan otras poſtillas, mayormente pueſtos con miel ablandan el vienrre, y aun aparejan las mugeres à concebir, y empreñarſe. Comidos aprovechan mucho contra la ponçoña de los hongos, y ſectas, y maxados, y pueſtos con ſal ſobre algunas heridas freſcas, luego las cierran, y maxado, y pueſto ſobre algunas mordeduras põçoñoſas las ſana, cochos pierden toda la maldad q̃ tienen. Muchas otras virtudes, y vicios tienen largos de contar, deuenſe guardar mucho de los comer crudos las perſonas colericas, y melancolicas, que queman mucho la ſangre. Guardanſe biẽ los puerros quitandoles la camiſa, y hojas, colgandolos à la ſombra que ſe ſequẽ, y deſpues de molido vno dellos, y echado en la olla le dà ſabor de eſpecias. Las barbajas de los puerros ſecas, y bebidas hazen bien orinar, y botar fuera las arenas, y piedra ſi es chica.

Para la voz.

Para ſangre de narizes.

Para las poſtillas.

Para heridas.

CAP. XXXII. *De los Rabanos, y del Rabano vaxiſco.*

LOs rabanos ſon de dos maneras, vnos llamamos vaxiſcos, q̃ tienen la hoja muy ancha, y grande, y à eſtos los Latinos comunmente llaman raphani, los otros q̃ noſotros llamamos rabanos, llaman radizes, y deſtos dirè primero: verdad es, que eſtos vocablos muchas vezes ſe hallaràn traſtocados vnos por otros. Quieren la tierra qual dixe de las otras hortalizas, grueſſa, y ſuſtancioſa, con tal, que ſea ſuelta, y ellos ſe hazen gentiles, tiernos, y ſabroſos donde ay nieblas, y humedades, y por eſſo ſe hazen buenos en los ſotos, y ribera de rios: hazenſe muy largos, y tiernos donde ay cieno (que llaman leganо) por eſſo en muchas partes los ſiembran, donde los rios han hecho regõnas en el Invierno, y dexado alli el cieno. Ha de ſer para ellos la tierra muy mollida, cauada muy honda; porque pueda echar mas honda la rayz, aſsi no hallando impedimento ſe hazen mas largos que ſi la tierra es hueca, y mollida echan mas larga la rayz, y menores las hojas: en la tierra dura, y no buena, y que eſtà empedernida hazen grandes las hojas, y la rayz chica, deſmedrada; y ſi tienen huelgo de tierra hazenſe gordos: quieren aſsimeſmo la tierra muy limpia de piedras, y guijas, tambien ſe hazen en tierras areniſcas, con que tengan buena ſuſtancia. Para ellos es malo el eſtiercol, ò ſea podrido, que con el eſtiercol, mayormente nuevo, hazenſe como llagados, y eſpongioſos, y no mazizos, ni de tan buen ſabor, huecos, y de poca dura, y mucho deſpues de los auer ſembrado les echen paja encima, y hazeles provecho. Y ſi remojaren la ſimiente de los rabanos en arrope, ò en agua

miel, ò leche, vn dia antes que los ſiembren, naceran los Rabanos dulces, y ſabroſos, aunque la ſimiente ſea de Rabanos muy quemaxoſos. Siembranſe bien por todo el año, excepto en los frios grandes del Inuierno, ſalvo ſino fueſſe lugar muy abrigado, mas el mejor ſembrar dellos es por Febrero, vendrán á la Primauera, ò por el mes de Agoſto, para el Otoño; y eſta, y la de la Primauera ſon las mejores ſementeras dellos, que por ſer ya el tiempo mas humedo, ſe hazen mejores. El ſembrar dellos ſea luego deſpues de auer llouido, ſalvo ſi la tierra ſe riega; y los que ſe ſiembran cerca del Invierno, cubranlos bien de tierra, y eſtiercol, ypaja, porque no ſe yelen: y aſsi no ſe haràn tan preſto huecos, ni eſponglioſos; y mientras mas hondos quedaren en la tierra, tanto mas ſe guardaràn del yelo. Ha de ir la ſimiente muy rala, y harenla encima, y ſi nacieren eſpeſſos, entreſſaquenlos, que no valen nada ſi quedan eſpeſſos. Puedenlos bien ſembrar entre las otras hortalizas, hazenſe bien en ſequera, mas para eſto ha de ſer la tierra humeda, y ſuelta, y cerca de riberas, y ſotos. Dizen (mas no me parece à mi) que ſe hazen mas ſabroſos ſi los riegan con agua ſalobre, que con dulce. Dize Abenceneif, que ſi toman vna eſtaca gorda, y hazen vn agujero en el ſuelo, y allí ponen vna ſimiente de Rabanos, embuelta en vn poco de tierra, y eſtiercol muy podrido, que tan grande ſe hara el Rabano como es el agujero, y encima cubran el agujero con paja, y tierra; y de eſta manera ſe guardara el Inuierno ſin elarſe; y porque los Rabanos no ſe hazen buenos traſpueſtos, por eſſo los han de ſembrar ralos, y hondos; y dize Paladio, que los Rabanos que tienen las hojas grandes, y gentiles, y ſon dulces, ſon hembras; y que de los tales tomen la ſimiente, y no de los quemaxoſos, aunque muchos tienen por mejores los quemaxoſos, eſto es aſsi ſi lo ſon naturalmente, que muchas vezes ſe hazen quemaxoſos, ſin ſerlo de caſta, aunque ſean de ſimiente dulce, por falta de humor, y demaſia del Sol, y por el contrario ſe hazen dulces, q̃ aunque de la ſimiente ſe hereda el ſabor, mucho dello ſe muda con la ſobra, ò falta de humor. Verdad es, que ſi la tierra de ſi miſma es humeda, y ſuſtancioſa, muy mas ſabroſos ſon los Rabanos de ſequera, que los de regadío, y para eſto ha de ſer la tierra muy labrada; y aunque los Rabanos no ſe traſponen, hanſe de traſponer los que ſon ſementales, para que ſea mejor la ſimiente, y puedeſe hazer por el Otoño, para que dèn la ſimiente à la Primauera; y la mejor ſimiente, es de los que ſiembran à la Primauera.

Si les quitan las hojas, y los cubren bien de tierra, y deſpues les echan eſtiercol encima, ſe hazen muy grandes, y duran haſta el Eſtio ſo tierra, mas yo no haria nada deſto, porque ni de bondad del Rabano 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 Rabanos ſon muy enemigos de las vides, que 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 de la manera que ſon contrarios à las vides: aſsi ſon contrarios al vino, que nunca el vino ſabe bien con Rabanos. y quitan la embriaguez, comiendolos dañan la dentadura. Las hojas ſe quieren comer en principio, y los troncos, ò raizes deſpues de la otra vianda: y aſsi ayudan mucho à la digeſtion; y ſi antes los comen, eſtàn indigeſtos, y hazen nadar la vianda en el eſtomago, y aun comueuen à vomito, y dañan mucho el eſtomago, y hazen regoldar vnos reguel dos muy torpes, y ſucios, aun por la mayor parte las mas de las hortalizas dañan el huelgo. Las hojas de ellos deſopilan el higado, deshazen la hiteriçia, porque hazen purgar por la orina marauilloſamente. Las hojas dellos (mayormente de los que nacen à la Primauera) cocidas con carnero ſon ſaludables, con que primero les ſaquen la verdina, eſtruxandolas en agua, y crudas, ò cocidas voran fuera las arenas, y aun las piedras de los riñones, y vexiga, y alimpian, y refreſcan los riñones. Comidos de mañana con miel, ablandan la toſſe, y lo miſmo hazen cocidos. Mas ſi mucho vſan comer Rabanos, dañã à la viſta. Si echan el çumo dellos cõ miel en los ojos los aclara, ellos engendran vẽ toſidad, y ſu ſimiente la deshaze. El çumo, ò agua, dizen que es bueno contra la hidropeſia. La ſimiente toſtada, y bebida, alarga el huelgo. Son muy contrarios à las ſauandijas ponçoñoſas: tanto, que ſi maxan la ſimiente, y cõ ella ſe huntan las manos, no los morderàn los alacranes, ni otras ſauandijas, aunque las toquen, y traten; y ſi ponen vna tajada de Rabano ſobre vn alacran, luego morirà, y lo miſmo harà ſu çumo puesto encima, y por eſſo es bien, q̃ quando mordiere algun alacran, pongan encima de la picadura tajadas de Rabano, y ſe las muden, q̃ aprouecha mucho; y aun ſi ha comido Rabanos, y le pica algun alacran, no le dañarà tanto. A pro-

Nota la virtud de los Rabanos.

uecha maxado, y puesto emplastado con vino sobre las mordeduras de las culebras; maxados, y puestos encima de los riñones, les quita el dolor; y las hojas comidas, hazen que las mugeres que crian tengan harta leche, mas a mi parecer mejor será de otras mejores viandas. Son los Rabanos prouechosos, y mas la simiente cõtra la ponçoña de vnos hongos, ò setas, q̃ son malas, y mortales comiendolos sobre ellas, maxados, y puestos sobre las señales de las heridas, les dan buen color; y aun el çumo de las hojas con alvayalde, deshaze la sangre quaxada, que llamã cardenales. Los Rabanos auiuan la luxuria, dañan la voz, y en muchas partes hazen azeyte de la simiente para los candiles, y para medicina, que mata los piojos de la cabeça, y cuerpo, y quita las grietas del cuero. De ello vnos ay blancos, otros colorados; los blancos se crian mejor en Verano; los colorados en Inuierno, aunque esto de ser colorados, ò blancos, mucho lo causa la naturaleza, y calidad de el ayre, y tierra, porque aunque sean de simiente blanca, si los siembran en tierras calientes, à dos, ò tres años se haz ẽ colorados, y por el cõtrario. Los Rabanos baxiscos no se siẽbrã de simiente, porque no la tienen sino de pedaços de sus raizes; y aunq̃ se puedẽ bien plãtar en otros tiempos del año, muy mejor es en los meses de Nouiembre, Diziẽbre, Enero, y Março, quieren humedad, y por esso estã biẽ cerca de arroyos, y azequias, y albercas, son tã viuos, q̃ aũq̃ muchas vezes los roian, no perecen: quieren tierra gruessa honda, y bien cauada, y quieren tener contino muy cubiertas las raizes de tierra, porque assi será mejor la raiz. Las raizes son de mas virtud, y eficazia q̃ las hojas, y es muy prouechosa para opilacion del higado: assi en salsas como en xaraues, y refresca mucho, y es muy buena cosa cõtra las quartanas; y dize el mismo Crecentino, y en esto alega à Hermes Alquimista, que si sacan çumo de Rabanos baxiscos, y toman lombrizes de sotierra, y las maxan, y estruxan, y cuelan por vn pañecico, y en aquel çumo templan vn cuchillo, que con èl cortaràn el hierro, como si fuesse plomo, marauillosa cosa es, si es verdad.

Contra la dureza de el higado, y bazo cuezan las hojas en vino, y azeyte, y pongan las encima; y si vno està frenetico, y le dà en la cabeça, y los maxan, y ponen encima, recibirà mucho prouecho: en las otras propriedades, ò en las mas de ellas son muy semejantes à los otros Rabanos, bien assi como en el nombre.

CAP. XXXIII. *De los Rosales, y de sus Rosas, y algunas propriedades principales.*

YO no sè como se me passò de memoria vna tã excelẽte plãta, como son los Rosales, que no escriuì dellos entre los otros arboles en el libro tercero, mas aũ no se podrà dezir ser tardio lo que donde quiera que se haga cae biẽ, y viene a buen proposito, que aunque segun sus virtudes, y hermosura, auiamos de poner à los Rosales en las plãtas mayores; si agora es tarde, mas vale tarde que nunca, y por esso vengan entre las hortalizas, ytẽdran el señorio, y ventaja entre ellas. Las Rosas en sus colores son de dos maneras, ò coloradas, ò blancas; y en las coloradas, vnas son de mas hojas que otras, y otras de viuos colores mas en ellas (digo en las coloradas) todas quieren vna manera de tierra, vna labor, y postura, y de todas: assi de coloradas, como de blancas, ay caseras y monteses, y las blancas son de mas recia rama, y madera, q̃ son casi como arboles, como vemos. Qualquiera tierra sufre, digo caliente, ò fria: en las tierras calientes, y algo humedas se hazen mejores, y mas continuas: tanto, q̃ (como dize Plinio) en algunas tierras, como son las de Murcia, y Cartagena, en España las ay en mitad de el Inuierno, y esto causa de mas de la bondad de la tierra, no ser allì el Inuierno tan fuerte como en otras partes, q̃ con el tiempo blando, y amoroso, tornan à brotar otra vez, si esto causa en otras partidas Meridionales lleuar los arboles mas de vn fruto. Los que quisieren plantar Rosales para auer prouecho, y ganancia dellos, no los deuen plantar lexos de lugar donde las Rosas se puedan bien vender, y auer prouecho de ellas, 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, salvo para la vista, y deleyte, 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 perderàn sino es por mucha negligencia, y aun se pueden hazer casi en todo suelo, mas mejores se hazen en la tierra gruessa, que es medianamente humeda, y bien sustanciosa, y suelta, que el ercilla, ò barro es malo para los Rosales. El poner los Rosales es en dos tiempos, principalmente que si la tierra es caliente, y seca, hanlo de poner

por

por Octubre, Nouiembre, y Diziembre; y ſi fuere tierra fria, y humeda, ò donde ſe pueden rẽgar, ha de ſer por Enero, Febrero, y aun por Março; y las que mas tarde ſe puſieren, lleuaràn Roſas aquel año, lo qual no haràn las q̃ plantaren tẽprano, porque ſiendo tarde puestas, ya la mata las tiene concebidas en ſi. Aſsi meſmo quieren tierra bien eſtercolada, cõ eſtiercol muy podrido, porque la tierra que eſta eſtercolada, es mas ſuſtancioſa. Si en el Eſtio tuuieron humor, mas ſi es tierra grueſſa, y ſuſtancioſa, las Roſas ſeran mejores ſin eſtiercol, digo de mejor olor, y virtud. Los Roſales ſe ponen de tres maneras dellas. La primera que pongo, es la peor, porque aunque della nacen los Roſales, ſon tardios en ſu lleuar, y ſon aſsi meſmo como monteſes, que nacen dellos vnas Roſas chicas, y deſmedradas, y muy ruynes, lo qual es de vna ſimiente que lleuan en las cabeçuelas donde lleuaron la flor, aqueſta ſimiente no lleuan los Roſales en toda parte, ſalvo en lugares que ſon muy grueſſos, y humedos. A queſta ſimiente ſe tiene de coger, quãdo eſtuuiere bien madura, que es deſpues de la vendimia, enxugarla al Sol, y ſembrarla en vna hera que eſtè bien eſtercolada, con eſtiercol muy podrido, y cubran la ſimiente con poca tierra, y rieguenla quando lo huuieren meneſter, y ſiempre les quiten la yerua toda, que entremedio dellos naciere; y deſque eſtèn grandecitos hanlos de traſponer a donde han de eſtar. Otra manera ay de poner Roſales, y eſta es para donde ay falta de plãtas de Roſales, tomẽ las raizes de los Roſales, quando comiençan à brotar; y aun eſto en las tierras calientes ſe puede hazer por Nouiembre, y en las frias por Febrero, y en todo cabo quando brotaren, y corten las raizes à pedaços, cada vno tan largo, que lleuen tres, ò quatro yemas, y no menos de dos, y tengan vna hera bien cavada, y bien eſtercolado con eſtiercol muy podrido, y alli pongan aquellos pedaçuelos, quanto vn palmo vno de otro, y rieguenlos lo que huuieren meneſter; y dende à vno, ò dos años los traſpongan à ſu lugar: y aſsi con pocas poſturas ſe puede preſto hazer vn grande Roſal. Otra manera, para donde no ſe han de traſponer, hagan vnos ſulcos hondos, quanto palmo y medio, ò dos; ſi es tierra humeda, ò ſe riega; y ſi es ſeca, mas hondos, y ava de vn ſulco à otro dos palmos, y alli eſtiendan las ramas de los Roſales con ſus raizes, y es mejor quando quieren brotar, aunque ſe puede hazer en qualquier tiempo del Inuierno, y cubran toda la poſtura, ſalvo las puntas que de vn palmo, ò mas fuera de tierra; y digo, que vayan con ſus barbajas, y prenderan mejor, y piſen mucho la tierra encima. Y deſta manera prende muy bien, haziendo los ſulcos, tanto largos quanto quieren, y podràn hinchir harto cãpo con pocas poſturas, yendo aſsi tẽdidas, y eſcardenlos mucho haſta que eſtèn grandes, y rieguenlos haſta que eſtèn bien preſos, ſi la tierra fuere ſeca, y eſta es la mejor manera de poner, porque ſe multiplicã preſto. La otra manera no es tal (que aunque es cierta) no ſe multiplicã los Roſales caſi nada, y aquella es mejor para los blãcos que ſon como arboles, que para los colorados q̃ ſon muy baxos, y como yeruas, mas para todos es mucho mejor ponerlos aſsi tẽdidos, y mucho mas prouechoſo, que de los blancos ſe haze muy hermoſa, y galana pared, y aun muy buena, y ſegura cerradura, para las heredades que ſon recios de madera, y eſpinan mucho; y demàs de todo aqueſto, ſon prouechoſos cõ ſus Roſas; y los colorados aſsi tendidos, ſe multiplican mucho; y de aquella ſuerte puestos, ſe hazen gẽtiles andenes, y reparrimiẽtos en los jardines, y lindes entre las heredades. La otra manera que comẽçè à dezir, no creo que ay quien no la ſepa, que es poner cada planta en ſu hoyo, ſi fuere Roſal blanco, hondo quanto haſta la rodilla; y ſi colorado, quanto la mitad, y ponganlos alli, y piſenles mucho la tierra; y ſi es tierra muy ſeca, rieguenlos, que no faltaràn, que los Roſales ſon de la naturaleza de las çarças, que prenden mucho: tanto, que de punta arraygã. Ya dixe como los Roſales blancos ſe multiplican mucho; y ſi van tẽdidos, tanto quanto fuere larga la poſtura, y ſoterrados, ſalvo la punta, la qual ſea de lo nueuo, y todo lo viejo, vaya cubierto de tierra, y muy piſado: mas quien dellos quiſiere hazer vna gentil mata, y no pared, haga vn hoyo ancho, hondo, y alli pongan la poſtura hecha roſca, y quede cubierta, ſalvo la punta, y piſen biẽ la tierra, y aſsi brotará en redondo por toda parte, y ſe haràn muy hermoſa mata: mas los Roſales blancos quieren tierra grueſſa, y humeda, ò hartarſe de agua muchas vezes, y ſufre tierras vmbrias, mejor q̃ ſolanas, ſino ſe riegan en las tales ſolanas. Hã ſe de limpiar los Roſales cada año de los renuelos, y reſecos, y remollirlos; y de aqueſta manera labrados, duran por muchos años; y aqueſte tiempo de Enero, ò de Febrero, es el mejor de todos los tiempos para poner Roſales nueuos, y renouar los viejos. La principal labor para los roſales

es,que deſpues de preſos,y grandecitos,los eſcaven bien,y remollirlos mucho la tierra, y mucho mas hondo que las hortalizas, y no tanto como las vides, y limpiarlos mucho de la yerua. Regar no han meneſter los colorados, ſino fueſſe la tierra muy ſeca de ſubſtancia; y aun con el agua no ſon las Roſas de tãto olor, ni virtud, ſalvo los blãcos, q̃ por ſer como arboles, quieren agua, ſalvo ſi eſtã en tierra grueſſa, humeda, y ſombria; hazenſe buenos cõ el eſtiercol muy podrido, y muy mezclado con tierra, ò ceniza. Dixe, q̃ los blancos ſe quierẽ mucho limpiar, mas los colorados con ninguna labor abonan tanto, quanto cõ quemarlos eſtando viejos, ho digo que por eſſo los dexen de cavar cada año, que ſi eſto no ſe haze, lleuan muy pocas Roſas y muy chicas, y deſmedradas, y no de tan perfecto olor; y ſi las queman, ſea de cinco en cinco años, y por los meſes de Noviembre, y Diziembre, porq̃ ſe eſtercolan, y mejoran mucho con ſu ceniza, y con el agua que llueue, los que aſsi fueren curados lleuarãn mas Roſas, y mejores; y ſi los dexan de labrar, hazenſe monteſinos, y perecen. Puedenſe enxerir en mançanos, y en almẽdros; en los almendros ſeràn las Roſas mas tempranas. El muy buen enxerir dellos, es de eſcudete, ò cañutillo, pueden tãbien enxerir en granados, y en çarças, y en eſcaramojos, que ſon de la hechura de los Roſales blancos, y aun muchos los llaman Roſales monteſes; y quien quiſiere auer Roſales tẽpranos, de mas de tener los Roſales en ſolanas, y lugares abrigados, deue hazer almanta del Roſal, vna cava como dixe atetillada, quanto vno, ò dos palmos lexos de la mata, y rieguen bien la mata con agua tibia, como no eſcalde la mata; lo qual hagan dos vezes al dia, y ſea deſque la mata ha echado la hoja: y aſsi dizen, que avrà Roſas tempranas, y bien parece que ay razon para ello, como diximos de las frutas. Dize mas Abẽc. que ſi quando puſieren las Roſas, ò de ſimiente, ò de ſus poſturas, que ſi à bueltas ponen hajos, q̃ avrà Roſas los ſiete meſes del año; y que ſi echan al pie de los Roſales çumo de hojas de oliuas, ò azebuches, que tendràn continua humedad, y no ſe les ſecaràn las hojas. Dizen, que ſe pueden guardar las Roſas, para tenerlas muy verdes, y freſcas, haſta quando quiſieren; y eſto (ſi es anſi) es muy gentil coſa, por auer coſa fuera de ſu tiempo, en eſpecial flor, que tal parecera vna Cruz en vna Proceſsion, ò Solemnidad, adornada con Roſas por el mes de Agoſto, ò Setiembre, ò por Inuierno, tan fuera de ſu tiempo, ò quien no las preciarà mucho en tales tiẽpos, para preſentar, ò medicinar, y para lo que mas quiſieren. Pues ſegun dizen guardanſe deſta manera. Corten las Roſas antes que abran, y vayan a vn cañaueral, y eſcoxan alli vnas cañas gordas, y no las corten, ſino hiendanlas alli, y metan las Roſas alli dẽtro de aquellos cañutillos, y tornen a juntar la caña, y atarla, y embarren la encima, como quede muy junta, y el tiẽpo que quiſieren las Roſas cortẽ la caña. Mas ligeramẽte ſe haze de otra manera; mas yo no lo tengo por cierto, y digolo, pues lo dizen Corten aquel miſmo tiempo las Roſas antes que abran, y metãlas en vna holla de barro nueua, y tapẽ mucho la boca, como no entre agua dentro, y mejor ſerà en vna votija, por tener la boca angoſta, y ſotierrenla al ſereno, mas pienſo yo que mejor ſe guardaràn de otra manera, ſin cortarlas de los Roſales, y meterlas en vnos cañutos, y ſoterrarlas, acorvando las ramas, como no entre el agua; ha de hazerſe eſto antes que las Roſas comiençen á abrir; y al tiempo que las quiſieren, abran los cañutos en tiempo caliente, que luego abriràn las Roſas, y de la miſma manera ſe podràn guardar las clauellinas, acorvando las varas de el tieſto, y meterlas en vna holla, ò cantaro, que eſtè ſoterrado, y bien cubierto: eſto es, como de las Roſas, ò clauellinas tardias, que llaman redrojos. Las Roſas verdes huelen mas de algo lexos, que de cerca; y las ſecas, mas de cerca que de lexos; y mientras mas claro, y ſereno es el dia en que las cogieren, mas huelen; ſon mas oloroſas en lugar caliente, que en lo frio, en ſolana que en vmbria, en enxuto, que en humedad. En las Roſas, vnas ay de mas hojas q̃ otras, y otras de mas vivas colores, y eſtas ſon mejores, mas todas ſe labran de vna manera, y ſon de vna propriedad, ſolamente ſe puede acrecentar, ò menguar el olor, que en lo humedo, como dixe, no ſon de tãto olor, ni perfeccion, como en lo que es enxuto, y ſolanas. Los Roſales, mayormente los colorados ſuelen tener vna enfermedad, que es que crian dẽtro de las Roſas vnos guſanillos, que ſon como eſcarauajuelos, ò avejõcillos, que llaman cantarides Roſarũ Y por la mayor parte ſuelen nacer, y criarſe en tiempos de ſequedades, y comen la Roſa, y aun ellos ſon muy venenoſos. La emienda que tiene, es coger la Roſa quando comiença à abrir, y quemar el Roſal quando entra el Inuierno, para q̃ perezca la ſimiẽte dellos. Las avejas labran biẽ en las Roſas coloradas, y hazen dellas muy ſingu-

lar

lar miel, yaun es ſaludable para las avejas, y por eſta cauſa mucho las plantan en ſus colmenares. Dezir las propiedades, y excelencias de aqueſtas flores, y en quantas coſas entran, aſsi en gentilezas como en medicinas, ſeria impoſsible, y por eſſo dirè generalmẽte algunas dellas. Las Roſas blancas no tienen tan perfecto olor como las coloradas, y ſon mas frias, y en pocas medicinas ſe aprouechan dellas, ſalvo mezcladas con las coloradas; y dellas, juntamente con las coloradas ſe ſaca agua Roſada, de muy excelente olor; y de eſta manera mezcladas, ſon muy buenas para vnguentos Roſados, porque refreſcã mucho. Son buenas las Roſas blancas para poner entre ropa de lienço, q̃ dàn buen olor, y no manchan como las coloradas; ſi ſon ſecas, y comidas, tienen virtud para reſtriñir por ſu frialdad, y ſon buenas para reſtriñir el fluxo de la ſangre de las mugeres, y para reſtriñir el eſcupir de la ſangre. Y el agua de las blancas, es buena cõtra el alhombra, lauando con ella la parte eriſipilada, y ſon buenas para letuarios, mayormente con açucar, y es muy mejor mezclado cõ coloradas. La Roſas ſe guardan enxugãdolas al Sol, y deſpues à la ſombra, haſta que ſe embeba toda humedad, y pueſtas deſpues en vaſija enxuta, y cubierta, que no pierda el olor, que es lo mejor dellas. Las Roſas confortan mucho el coraçon: aſsi oliendolas como bebidas, ò comidas, ò pueſtas en emplaſto, y tambien confortan el higado, y celebro, y aun todos los miembros, y aun ſon buenas para los que tienen deſmayos, y mal de coraçon. Hazeſe de las coloradas vinagre Roſado, que es muy bueno contra la corrupcion del ayre, y tiempo peſtilencial; y hazeſe tã bueno de Roſas ſecas como de verdes, y aun mejor en olor. Ya dixe arriba como ſe haze, y es bueno para epitimas, y conforta los pulſos, templa los calores demaſiados de las fiebres, y para comer crudo, ven muchos guiſados, y para oler, reprime el vomito, oliendo las Roſas, cõfortan mucho la cabeça, y mas las ſecas, y conforta mucho el celebro, y para eſto es bueno hazer de ellas hazeruelos de almohadas, y ayudan las Roſas à los miembros eſpirituales, porque confortan, y por eſſo fortalecen el huelgo, y el agua en que han cocido Roſas, y lo miſmo haràel agua Roſada, y el azeyte Roſado, hazẽ algo eſtornudar puesto à 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, que vienen de calor, y refreſca el roſtro, mas cria paño, ſi es en mucha cantidad; y para que no ſe crie, mezclenle vn poco de buen vinagre blanco. Tiene el agua Roſada muchas y muy excelentes propiedades, y las principales ſon cõfortar. Las cabeçuelas de las Roſas, cocidas en buen vino tinto, y pueſtas ſobre el eſtomago, y vientre, y riñones y pulſos, reprimen el vomito, y el agua de las cabeçuelas haze lo meſmo ſacada por alambique, y es muy excelente, y de mucho prouecho, para que la beban los que eſcupen ſangre. Cocidas ellas, y las Roſas ſecas, y recibido aquel vapor muy caliente por baxo; y lauandoſe con aquel cocimiento, es muy bueno contra las almorranas, y otros males ſecretos: aſsi de mugeres, como de hombres; y lauandoſe las piernas con aquel cocimiẽto, las enxuga, y aliuiana mucho, y lo miſmo haze el agua en que han cocido las Roſas ſecas, ò las cabeças por ſi, mas mejor es ſi và vno, y otro. De las Roſas ſe haze açucar Roſado, no cortãdo los caputillos de las Roſas, antes que abran, ſino quando eſtan encapulladas, y las maxan mucho en vn morrero de piedra, y echan à bueltas muy ſingular açucar: y aſsi lo maxan, y incorporan todo, algunos echan à libra de cada coſa. Dize Crecent. q̃ a cada libra de Roſas ech ẽ quatro de açucar, y lo maxen mucho todo junto. Tenganlo en vna vaſija vidriada treinta dias al Sol, meneandolo bien cada dia, y de noche quitenlo del ſereno, y eſtè por las moſcas, y otras ſuciedades cubierto al Sol, con vna toca bien delgada, y eſto aſsi hecho, ſe guarda muy bien por tres años. Eſto tiene virtud de cõfortar el eſtomago y reſtriñir, y refreſcar mucho, y es bueno contra las camaras, y vomitos, y contra 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 mucho el eſtomago. Otros lo hazẽ ſeco ſin maxar 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 haze deſta manera. Cociendo primero vn poco la miel, para que ſe alimpie del eſpuma, y luego la cuelen, y tomen las puntas de las Roſas q̃ no lleguen aquel cabo blanco, y cortenlas menudas con vnas tixeras, y echen dentro buena cantidad de ellas, quando cuece la miel, y baſta vna libra de Roſas en quatro, ò cinco libras de miel, y cueza todo junto con lumbre ſoſſegada, y es ſeñal de auer cozido lo baſtãte, quando la miel huele bien, y roxea. Y tam-

Las propiedades de las Roſas.

Como ſe haze la miel Roſada.

tambien ſe puede hâzer de Roſas ſecas, y cuelen la miel, que no queden las Roſas en ella. Otra manera pone Nicolao, ſegũ refiere el Crecent. Tomẽ diez libras de buena miel blanca, y bien eſpumada, y colada, y majen las Roſas verdes, y ſaquen vna libra de çumo, y ponganlo todo junto ſobre el fuego; y deſque cociere, echele otras quatro libras de Roſas, cortadas muy menudas, como dixe, y cueza haſta que ſe gaſte el çumo, y ſiempre lo menee con vna cuchar, cuelenlo deſpues y guardarſe mucho tiempo, y ſiempre va mejorando. Bebido con vn poco de agua fria, conforta el eſtomago, y esfuerça por ſu olor, y con agua caliente alimpia. Es muy bueno contra la flema, y melancolia, deſopila, y alimpia el cuerpo, y come la carne que eſtà mala. Y ſi los que beben agua entre dia, echan vn poco de miel Roſada, y lo menean, y beben, no ſolamente el agua no le haràdaño; pero hazerle ha muy grã de prouecho, y mata la ſed, y refreſca mucho, y remonda. El azeyte ſe haze de quatro maneras. La vna, echãdo las Roſas en el azeyte, y ponerlas al Sol. La otra es cocer las Roſas en el azeyte, y colarlo, y guardẽlo. Otra, es maxar las Roſas, y echarlas en el azeyte, y batirlas mucho cõ el azeyte, y han de ir las Roſas muy biẽ majadas, y ſea en vn mortero de piedra; y deſpues ponerlo al Sol. Otra manera pone el Nicolao. Tomen dos libras de buen azeyte que ſea claro, y echen a buelta agua clara y fria, y laven mucho el azeyte haſtatanto que torne como vnguento, y dexenlo aſſentar, haſta que el agua vaya à lo baxo, y ſe pueda apartar muy bien del azeyte, y lauenlo aſsi otra vez, y otra; y deſque eſtè bien apartado del agua, tomen vna, ò dos libras de Roſas verdes, y maxenlas vn poco, y metanlas en el bote en que eſtà el azeyte, ò en vna holla vidriada, y metan aquella vaſija en vna caldera de agua que eſtè hirviendo, como no entre agua en el azeyte, y cueza la caldera, haſta tanto que gaſte el agua, y ſaquenlo de allì, cuelen el azeyte exprimiendo bien las Roſas en vna prenſa. Eſte azeyte deſencona mucho los miembros enconados, y doloroſos, quita el calor del higado, y de las ſienes, y manos, y pies, y de los riñones, y aliuia el dolor à los miembros q̃ duelẽ de la gota. Eſte azeyte Roſado enfria moderadamente, y conforta los miembros enflaquecidos, y tiene otras muchas buenas virtudes, y propiedades. Y porque vnos azeytes, por ſer frios, y aromaticos, refreſcan, y confortan, y otros ſon calientes, pues los azeytes que hazen para frios, como es lo Roſado, tanto es mejor, quanto ſe haze en azeyte de azeytunas verdes, no maduras, que llamamos Onfancino; y ſino ay deſte azeyte, tomen el mejor azeyte que pudieren auer, y lauenlo muchas vezes en agua fria, y es mejor ſi lo lauan en agua Roſada haſta que eſpeſſe, y torne como vnguento; y deſque apartada el agua, haganlo Roſado de la manera que quiſieren, que es muy mejor que ſino lo lauaſſen, y todos los azeytes calientes, como del laurel, y ruda, y camomila, ſe hazen muy mejores en azeyte de azeytunas muy maduras: y eſto hade 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 a los Boticarios. Y lo otro, no ay quiẽ no lo ſepa hazer, mas auiſen, que tanto ſerà mejor el agua Roſada, y ſe guardarà mas tiempo, quanto fuere mas oreada, y enxuta de agua, y rocio: y aſsi me deſpido de los Roſales, y de ſus propriedades, y virtudes, que ſeràn muy largas de contar, ſi todas las quiſieſſemos dezir, mas aun eſta que queda pondrè por ſer muy ſingular, que el agua de las cabeçuelas que ſe ſaca eſtilada, es eſtiptica, y aprieta, y es bien traerla en la 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 beban los que eſcupen ſangre, y tienen alguna vena rompida en el pecho.

Como ſe haze azeyte Roſado.

CAP. XXXIV. *Del Romero.*

EL Romero es vna planta, no menos en virtudes q̃ las Roſas, naturalmente nace en tierras calientes, ò tẽpladas; y ſi en las frias lo quiſierẽ, ſea en Solano, ò donde eſtè amparado del frio cõ algun defenſiuo, y no ſe ſuele hazer bien en ſombrias, ſino es tierra caliente, ni en humedad, ni en tierra grueſſa, por la mayor parte ſe hazen naturalmente en tierras liuianas, eſteriles, y ſecas, y tãbien ſuelen nacer en buenas tierras. Suelẽ por la mayor parte nacer en las coſtas de la Mar, y por eſſo lo llaman Roſmarino en Latin, q̃ quiere dezir rocio de la Mar. En eſta tierra, gracias à Dios, tenemos tanta abundancia dello, que la abundancia cauſa que lo tengamos en poco, mas en otras partes lo ponen por muy preciado en muy excelentes iardines, como planta de muy excelẽtes virtudes. Puedenſe poner por todo el Inuierno; y la mejor poſtura es quando quiere brotar; y ſi ſe pudiere gãr donde ſe puſiere, puedeſe poner deſde principio de el mes de Octubre, haſta el fin de el mes

El tiempo e poner el Romero.

de

de Março, y es la buena postura de vnos barbados, que sean algo pequeños, pueden tambien trasponer las matas montesses, especialmente quando ya son grandecitas; y aunque ello en los montes nunca se labra, mucho mas crece con la labor, y està mas fresco; y si la tierra es substanciosa, no tiene necesidad de regarse mas de para que prenda: mas si se riega, tendrà mucho vicio, y darà mas flor, y haraſe mayor la mata. Prende tambien de desgarrado, ó parte de la mata, con algo de la raiz, y trasponerla, y mejor prenden mientras mas chicas son las matas. De otra manera se pueden poner por todo el tiempo que he dicho, y sea donde se riega, que es de vn ramito del mismo Romero, y no sea viejo, sino de dos, ò tres años, ni menores de dos años, y hinquenle en el suelo quanto tres dedos, y aprietenles bien la tierra, y rieguenlos, y hanlos menester quando son chiquitas estas matas, que las mullan mucho, y las limplen de la yerua. No quieren estiercol, salvo tierra muy estercolada, y que el estiercol estè podrido de mucho tiempo, y mas virtud tiene sin estiercol, y por esso es mejor que le echē al pie dela mata tierra gruessa, y muy substanciosa Dize Plinio, que crece mucho si le echan al pie raspaduras de ladrillos, ò hezes de vino. El Romero lleua flor, y aun simiente, que dello ay dos maneras, que vno tiene simiente, y otro no la tiene; y pienso yo que nacerà cogiēdo aquella simiente, quando està madura, antes que se cayga, lo qual serà por Iunio, ò algo antes, y la enxugan al Sol; y despues aran, ò cavan bien las heras, y allì la siembran, cubriendola muy poco, y rieguenla algunas vezes; y desta manera se siembran en fin de Setiembre, ò à la Primauera, y aun pueden harar grandes tierras, y sembrarlo alli para colmenares. En Roma ponen mucho estas plantas en las viñas, que no hazen daño entre los liños, y lindes, y muchos las ponen, y procuran poner donde ay avejas; porque es la flor que florece mas temprano de las flores en que ellas labran, y florecen muchas vezes, y las avejas labran mucho en ello, y la miel se haze muy singular; y aun las avejas que labran en el Romero, no enfermā tāto como otras. El Romero es caliēte, y por ser aromatico oloroso, conforta mucho, desopila, alimpia, y gasta las humedades, y abre mucho, y proboca à orinar moderadamente. Tiene mucha virtud, assi su rama como la flor, y aun las raizes. La flor se guarda, cogiendola limpiamente, que no lleue otra cosa à buelras, y enxuguenla algo al Sol, y despues à la sombra, y vaya muy seca quando la guardaren: y assi se conserua con su virtud, por vn ano, ò dos, y hàzen della muy singular letuario con açucar; y tambien se puede hazer de la flor verde, lo qual tomado à las mañanas, mayormente 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, que procede de causa fria, y alarga el huelgo; y para todo esto es bueno beber el vino en que ayan cozido la flor del Romero.

Propiedades del Romero.

Todo esto conforta la digestion, quita la ventosidad, assienta el vomito. Contra la humedad del celebro, cuezan el Romero en vino blanco, y el paciente reciba aquel vapor, teniendo la cabeça bien cubierta; demanera, q̄ lo pueda bien recibir: mas esto hecho, guardēse mucho del frio que le haria grandissimo daño, y aun seria peligroso. Para alçar las agallas, cuezan la flor del Romero blanco en vinagre, y con ello hagan gargarismos; y aun esto aprieta los diēres, y enxuga mucho la humedad de la boca. Para los que no pueden orinar, cuezan las ramas, ò flor en buen vino blanco; y quanto màs caliente lo pudieren sufrir, lo pongan, que es mejor, junto con los miembros genitales. Si lo cuezen en agua, y toman las mugeres aquel vapor por baxo bien caliente, alimpia mucho la madre, y si està desflaquezida, la conforta, y fortalece, y la apareja à concebir. De la flor del Romero se haze vn azeyte, ò licor como balsamo, de aquesta manera. Han de coger la flor quando està en su perfeccion, y de buena sazon, madura antes que comiēçe à caerse, y vaya cogido muy limpiamente, que no aya otra cosa sino la flor, ni pezon, ni vna sola hoja, y metanla en vna redoma de vidrio gruessa, y metan quanta mas flor pudieren, y con vn pergamino, ò paño bien encerrada, atapen bien la boca, como no se pueda salir ningun vaho; y sea puesta aquesta redoma en vn monton de arena que estè toda cubierta al Sol, y sereno, ò en estiercol bien caliente, y alli estè treinta dias, y al cabo deste tiempo hallaràn toda la flor convertida en azeyte, ò licor, y aquello lo cuelen, y estruxen, y lo passen à otra redoma mas pequeña de vidrio, y lo pongan al Sol, y sereno otros treinta, ò quarenta dias para que se perficione, y dizen que se harà espesso como miel; y despues lo guarden mucho, que es muy preciado, y es casi como el balsamo; y dizen, que si echan vna gota dello en agua, que no nadarà como el otro azeyte, mas q̄ co-

Para desmayo, y mal de coraçon.

Nota.

Para la orina.

Para hazer balsamo contrahecho.

mo el baſamo ſe irà à lo hondo. Otra manera me parece à mi que es mas breve, para ſacar eſte licor, y aun ſacaràn mas, por eſtar mas freſco que no eſperar tanto tiẽpo exugandoſe algo la flor, lo qual harã aſsi. Tomẽ vna vaſija de vidrio muy gruesa de vnas muy redobladas, ò de barro muy vidriada por dentro, y aya tenido agua, porque no embeba el licor, y tenga el cuello angoſto; la qual deuen hinchir de la flor del romero muy limpia, ſin peçones, y taparla biẽ, que no reſpire, y metanla haſta el cuello en vna caldera de agua que eſtè hirviendo ſobre el fuego, y miren que no entre gota de agua dentro, y en dos horas eſtarà convertido el licor, lo qual no harà tan preſto en el arena, ni en el eſtiercol, y pueden tornar à echar mas flor; y deſpues de hecho, cuelenlo, y ponganlo al Sol, como dixe arriba. Dizen que aqueſte licor tiene eſtas virtudes, que conforta el coraçon, ydà fuerça à los miẽbros enflaquecidos, mayormẽte de la perleſia, y es bien huntar cõ ello las manos à quien le tiemblan por falta de virtud, y huntar con ello losque eſtan perlaticos, y deſencona, y eſtiende los neruios encogidos, y à los que les tiembla la cabeça, y dizen que quita las manchas de la cara; y q̃ſi alguno ſe huntare cõ ello la cara deſde ſu juuentud, q̃ no ſe le arrugarà tanto cõ grã parte, como ſino ſe huntaſſe: mas yo no tengo que ſerà aſsi, por ſer caliẽte, y ſeco, antes pienſo que harà arrugas, y à los que ſe les comiença à hazer tales en los ojos, y con ellos ſe alcoholan muchas vezes; y quando ſe vàn à dormir echarẽ vna gota ſola en cada ojo que tẽga algun mal, les harà muy grande prouecho; y de aqueſta manera deshaze las nues que ſe comiençan à hazer à los ojos, y el paño dellos. Dizẽ, que ſi ay lagrimas, que echen alli vna gota, y que todo lo ſanarà, deshaze los drubos, y hinchazones, impide que no decienda, ni corran humores, ni frialdades, ni otras materias de algun miembro, porque todo lo gaſta, y cõſume, y ſana las llagas viejas, deshaze las flemas, y frialdades, quita el romadizo, aprouecha à la colica, huntando el vientre con ello, y puеſto por baxo en alguna coſa aprouecha mucho à las enfermedades de las mugeres que vienen de la madre, y apareja las mucho para concebir. Deshaze qualquier apoſtema, y dureza que eſtè empedernida, y putrificada, y qũita mucho el dolor de qualquier miembro, y el dolor de la cabeça, y enxuga las humedades della, y el romadizo que llaman cotriza. Si hazen de la flor del romero letuario en buena miel, bien eſpumada, y cozida, y la perſona que lo vſare a comer por las mañanas (mayormente en el Inuierno) y en ayunas ſera conſeruado de muchas enfermedades interiores, mayormẽte de las que vienen de flemas, y vaſcoſidades, y frialdades, que todas las deshaze, y gaſta; y eſta miel hecha como la miel roſada, aprouecha mucho para la ſalud de todo el cuerpo, y esfuerça la digeſtion. Si cozieren la flor en vino bueno, y que ſea tinto, y añejo, oloroſo, y puro, y vſando beber algunos tragos dello por las mañanas, ſana las enfermedades del eſtomago que vienen del frio, y de flema; y aun tambien dizen muchos, que quita la colera, y ſana todo el vomito, y çollipo que viene de frio, y quita el dolor de hijada, que viene de frio. Haze echar la piedra, y las arenas, ſana la colica, dà apetito, deſopila el higado, purga el eſtomago, conforta el celebro, alegra, y aũua todos los sẽtidos, alarga el huelgo, y haze orinar, y esfuerça todos los miembros del cuerpo, y lo miſmo haze coziendo la flor en buẽ moſto claro, y quita el mal olor de la boca que viene del pecho, ò del higado; y dizen, que ſi con aquel vino lauaren el roſtro, le mãtendràn freſco; y para aqueſto, es mejor el vino blanco, y lauando con ello la boca, alimpia la dentadura, y aprieta, y ſana las llagas de la boca; y ſi con ello lauaren algunas llagas, las alimpia, y hechas toſtadas, y mojadas en aqueſte vino, y comidas à las mañanas, esfuerça las flaquezas, y alegra mucho el coraçon.

Tãbien ſe puede hazer azeyte cõ aqueſta flor, echandola en buen azeyte, y tendrà muchas propriedades de las que puſe arriba. Y ſi cuezen la flor en agua llouedi za, y con ella aguaren el vino, y lo bebieren los que eſtuuieren tiſicos, que ſon los que tuuieren llagas en los pulmones, y eſcupen ſangre, los ſana, y es muy bueno el tal vino para los que tienen fiebres, quartanas, y para aquellos que tienen fluxo del vientre. Y ſi en aqueſte vino echaren vn poco de triaca, tendrà mucha mas virtud en ſus operaciones, y ſerà buena contra otras muchas ponçoñas que ayan comido, y bebido, y para el temblor de las manos, y cabeça, y aprouecha à las paſsiones de las mugeres, y adova mucho la madre, y aparejala para empreñarſe. Y para los gotoſos, es marauilloſo ſi lo bebieren, y lauaren con ello en el lugar dõde tuuieren el mal, les quitarà el dolor, y el vino en que ſe ha cozido, la flor es bueno contra la itericia. Comida la flor, es bueno contra qualeſquier enfermedades

del

del pecho, y alegrà el coraçon, y aprouecha à muchas paſsiones, y ahogamientos de la madre, lo miſmo haze ſu ſimiẽte bebida, mas ha de ſer en poca cantidad Y cogiendo eſtas flores por la mañana, y mezclandolas con flores, y yeruas, ſe hazen muy gentiles, y ſabroſas enſaladas. Las hojas del romero verdes, y majadas, aprietan las almorranas, pueſtas a manera de emplaſto, y cozidas en vino, y pueſtas allí las enxuga, y quitan mucha parte del dolor, que las hojas del romero tienen propriedad de apretar, y cozidas en vino blãco, y lauando con ello la cabeça, atieſta la cabeça, eprieta el cuero, y retiene el cabello, y conforta el celebro, y enxuga la cabeça, y ſana la caſpa: lauandoſe con ello la cara, dizẽ que la para freſca, y que quĩta las manchas della. Y dizen, que quemando el palo, ò raiz; y que quando eſtà hecho braſas, lo muelan, y pongan aquellos polvos en vn paño de lino delgado, y frieguen con ello los dientes, y tornaralos blancos, y continuandolo ſiempre, no tẽgan temor que tenga neguijon, ni guſanos; y ſi le tiene, ſe caerà, y eſtaràn los diẽtes muy firmes. Lauando el cuerpo, y las piernas con el agua en que ſe ha cozido romero, entreſtece las carnes, y conſerua mucho la ſalud, y para eſto es bueno hazer baños vna vez cada ſemana; y al bañar, ſi eſtàn enfermos, ſuden con ello vn buen rato; y lauãdo anſi algunas vezes los niños, ſe crian muy bonitos. Majando los cogollos del romero, quando ellos eſtan verdes, aprietan los dientes, y aun muchas vezes quitan el dolor de las muelas. Si quando traſiegan el vino, echan à buelta buena cantidad de flor, no ſe dañarà tanto, y tomarà buen olor, y conſeruarſeha mas tiempo: y para eſto, es mejor la flor ſeca, que la verde; pueſta la flor entre la ropa, oleràbien, y no lo dañarà la polilla. Tomando el humo dello en la cabeça, como no ſe vaya el humo, haze purgar el romadizo, mas guarden, como el humo no ahogue, ni dè frio en la cabeça, que es peligroſo; y dizen, que para eſto es mejor quemar las cortezas del romero. Sahumando con romero la caſa, deſencona el ayre, y huyen deſte humo todas las ſauandijas, y animalias ponçoñoſas, abiſpas, y moſcas, y es bueno ſahumar con ello las las criaturas que tienen embargos, y otras enfermedades ocultas. Es bueno quemarlo por las caſas, y calles en tiempo de ayres corruptos, y peſtilencias, y quita los malos olores.

Para el vino que ſe traſiega.

Si alguno eſtà reſfriado haganle baños con agua en que ayan cozido romero, haſta que aya gaſtado la tercia parte, y ſude en el baño, y echeſe en la cama bien arropado, y ſude, y ſanarà, y guardeſe del frio; ſi ay llagas viejas, lauenlas muchas vezes con el agua en que ayan cozido romero, porque las purifica, aprieta, conſuelda, y ſana, y la miſma decoccion ſana las llagas de la boca, y aprieta las enzias, y los dientes, y quita el mal olor dellas. Algunos cuezen las ramas del romero en agua para beber, y es malo, y es mucho peor en vino, y hazen mal, que es peligroſo, que aprieta mucho el pecho, y ahoga, ſino fueſſe poca cantidad de romero en mucha agua, ò vino, y aun el humo demaſiado, aprieta el pecho. Las raizes ſecas, y hechas polvos, y con miel limpian todas las llagas, ſon tantas demàs de eſtas las vĩrtudes, y excelencias de aqueſta planta, que baſtarian por ſi ſolas à hinchir vn libro; y trayendo conſigo la flor, como toque en el coraçon, andaràn alegres, y es comun dezir, que dello huyen los demonios.

CAP. XXXV. *De la Salvia.*

DIGO Que es la Salvia en la hechura de las hojas, como la yerua buena, ſalvo que ſon las hojas mayores, y mas largas, y como pardillas, ò blanquiſcas, y propriamente canas, ſon velloſas, y oloroſas, y de vn olor graue, rezio, y no ſuave. Bien sè yo en Campos, en la tierra que llaman Cerrato, donde es Baltanas, y Hornillos, y toda aquella Comarca, no buſcaràn arte para plantar eſta yerua, pues della ay tanta abundancia en los montes, que por leña la queman. Qualquier ayre ſufre, aſsi frio, como caliente, y naturalmente nace 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 fueren humedas naturalmente. Quieren tierras enxutas, ſi ſon tierras delgadas, y ſi la ponen en buena tierra, y la riegan, haze grande mata, plantaſe de ſimiente, la qual lleua en aquella flor que parece campanillas, la qual ſe puede ſembrar por Enero, Febrero, y Março, y por Setiembre, Octubre, Noviembre, puedenla ſembrar en heras para traſponer en otra parte, ò ſi quieren hazer montes della, la pueden ſembrar à mano, y con harado, auiendo para la tal tierra, como dixe, auiendo primero bien harado la tierra; y para la Salvia no requiere ſer eſtercolada la tierra, puedeſe plantar de barbados que echan, ò de vn ramo, hincãdole, no quie-

ren

ren lugar vmbrio, ſalvo ſi la tierra no fuere enxuta, ni ſe quiere mucho regar, ſalvo para que prenda, y deſtas dos maneras ſe puede poner por Octubre, y Noviẽbre, mas mejor por Febrero, y Março.

Ay dos generaciones de ſalvia. 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 renuiejos, y reſecos. Eſta es vna yerva caliente y ſeca, y poco la vſamos para comer, ſo lo porq̃ tiene vn ſabor muy rezio, y por eſſo la mezclan con otra en algunos guiſados, y ſalſas. Comidas, ò cozidas cõ agua, y lauandoſe con ella, cõforta mucho los nervos, y es muy bueno cozerla en vino blanco; y aſsi caliente emplaſtarla ſobre algun miembro paralitico, y fomentarle muchas vezes con el tal vino, y pueſto ſo la lengua, le haze desflemar, y la haze andar mas ligera, y ſuelta; y por eſſo los que tienen algo la lengua turbada, y los q̃ mucho han de hablar, como ſon los Predicadores, la ſuelen, y deuen traer debaxo dela lẽgua; y es muy prouechoſo para los que tienen paraliticada la lengua, ò torpe, por abundancia de flema, que haze desflemar y correr mucho la ſalvia; y por eſſo deueſe traer poco rato, porque haze deſvanecer el celebro, y ſea por la mañana: y quien la vſare traer no le doleràn tanto los dientes, y muelas, y fregando con ella los diẽtes los alimpia. Si echan vnos cogollos dellas en el vino, dos horas antes que lo ayan de beber, alegra mucho, y es muy ſingular contra las frialdades, y ventoſidades del pecho, y eſtomago, y ayuda à la digeſtion.

Maxada, y pueſta ſobre las mordeduras ponçoñoſas, les quita el dolor: el vino en que la han cozido; bebido moderadamẽte quita la perleſia; y para eſto es bien cozerla en agua, y aguar con ella el vino, yes bueno contra el mal caduco, que llaman vulgarmente gota coral.

Quien vſare conſerva de ſalvia, y vnos tragos de agua de ſalvia, ſacados por alquitara, ſentirà mucho provecho contra la perleſia, y torpedad de la lengua.

Para orinar, y dolor de madre.

Cozida en agua, y recibiendo el baho por baxo, y haziendo emplaſto de las hojas aſsi cozidas, y bien calientes, y pueſtas en las vedijas, quita el dolor de la vedija, y deſencona aquellos miembros, y haze orinar, y aquel humo, ò vaho alimpia la madre, y dà apetito.

Comida, es caliente al eſtomago, y ayuda mucho à la digeſtion, y en ſus propiedades parece mucho al romero. Las abejas labran mucho en eſta flor, y de ella hazen mas ſingular miel q̃ de ninguna otra yerua, ò flor, y porque en Cerrato (como yà dicho) ay mucha ſalvia, es alli la mejor miel que ay en Caſtilla.

Y al tiempo q̃ la ſalvia eſtà florida tiene los vaſillos de la flor llenos de muy ſingular miel. Comida, y maxada, y pueſta por baxo, haze brotar fuera la criatura q̃ eſtà muerta en el vientre, y pueſta maxada, ſaca los guſanos de las orejas, y llagas, y lo miſmo dizen que hazen, aunque no la maxen.

CAP. XXXVI. *De las Verengenas.*

COmun opinion del vulgo es, que las verengenas fuerõ traìdas à eſtas partes por los Moros, quando de Africa paſſaron en Eſpaña, que la traxeron para matar con ellas à los Chriſtianos. Yo bien pienſo que los Moros las traxeron de allẽde; pues que en quanto yo me acuerdo, no he hallado palabra, ni memoria dellas en ninguno de los Autores antiguos, aſsi Griegos, como Latinos, ni aũ en los modernos, ni en los Medicos, ſalvo en los Moros, y eſto haze, ſegun yo pienſo, no criarſe en tierras frias, ni Septentrionales; mas como el Ariſtoteles preguntando à vnos, y à otros eſcriuio vn ſingular libro de Animalibus (como refiere Plinio.) Aſsi yo, pues en los libros no he hallado coſa alguna de como ſe han de ſembrar, pregunte à los mas expertos hortelanos como ſe ayan de hazer; porque quien no lo ſupiere lo pueda aprender ſin otro maeſtro. Eſta plãta bien aſsi como es peor de todas las yeruas, q̃ haſta aqui he eſcrito, aſsi es la mas trabajoſa, y penoſa de nacer. Quieren ayre caliente, que en lo frio no ſe hazen, ni lo ſufrẽ: y ſi en lugar frio las quiſieren poner, ha de ſer en parte muy abrigada, y à zìa el Sol. Quieren tierra grueſſa, y muy eſtercolada, para las auer de ſembrar, lo qual ſe haze de aqueſta manera, y es el tiẽpo por Febrero, y principio de Março.

Como ſe ſiembran las verengenas.

Tomen la ſimiente ocho, ò diez dias antes que la ayan de ſembrar, y a las mañanas, y noches tengan al fuego vn puchero de agua à eſcalentar, y eſtè el agua tibia, como no eſcalde la ſimiente, que la pueda bien ſufrir la mano, y metanla alli vn poquito, y ſaquenla, y traiganla entre las manos, al calor del fuego, y eſto hagã vn buen rato, y tengã vn pellejo de vna oueja, y calienten lo bien, y embuelvanla anſi en èl, y otros trapos calientes; y de noche ponganla entre la ropa de la cama, q̃ eſtè caliente, y en la mañana tornẽla à moxar mas vezes en el agua tibia, y hagan, ni mas

ni

ni menos que la otra vez, y tornēla à em bolver en ſus pellejos calientes, y trapos; y aſsi la embuelvan entre los colchones de la cama, ò la dexen trās el fuego bien arropada, deſuerte que no ſe resfrie; y eſto hagan tantos dias, haſta que comiençe à brotar, o apuntar la ſimiente. Tēgan vna ù dos, ò tantas heras, quantas quiſierē sēbrar hechas en lugar abrigado del Cierço, y yelos, con alguna pared, ò ramada, y que eſtè bien eſſento àzia el Sol, que le dè luego en ſaliendo, y por todo el dia, y cauenlas hondas, quanto vn palmo, y ſaquē les toda aquella tierra, y en ſu lugar echē eſtiercol nuevo de eſtablos, que eſtè caliē te entre ſi, que bahee y piſenle mucho, de ſuerte que quede bien llano, y igual, y de altor de vna buena mano, y mas; y tengan aparejada vna tierra negra de vnos muladares viejos, que de eſtiercol muy podrido ſe aya convertido en tierra, y de àquella tierra le echē encima altor de vna mano, y no lleve piedras, ni guijas, ſino q̄ quede muy limpia, en dia claro, dos, ò tres horas del dia, q̄ aya algo deſelado la tierra, echē ſu ſimiente, y cubranla con el dedo, ò con vn palillo, como quien ara, ò eſcarua, ò echenle de la miſma tierra encima, como quien rozia, ò cierne, de ſuerte, que quede cubierto muy poco De dia, ſi hiziere claro, y Sol, eſtèn deſcubiertas las eras; y ſi hiziere viento, y frio, en las noches eſtèn cubiertas, y abrigadas, cō algunas cubiertas que las puedan abrigar, y defender del yelo ò frio; y ſi hiziere tiempo enxuto, q̄ las ayā de regar, ſea en vn dia claro; y el regar ſea con vn hiſopo, ò eſcoba, roziandolo, y eſtè anſi deſcubierta la era, q̄ ſe embeba bien, y enxugue el agua, y de noche tornēla à cubrir, y deſque eſtèn grandecitas, rieguenlas al pie con el agua recien ſacada; y ſi es de pozo, ò anoria, porque eſtè algo caliente, y ſi de rio, eſtè algo detenida a Sol para que pierda la frialdad, y haſta que ceſſe de elar, ò hazer freſcas noches, las cubrā de noche. El traſponer ſea quando eſtèn bonitas; eſto ſuele ſer por fin de Abril, ò caſi por aquel tiēpo; y ſea el traſponer en dia claro; y luego deſque las hā pueſto las rieguen. Muchos ponen entre las verengenas muchos pies de albahaca, ò tomillo ſalſero, ò qualquier otra buena yerva oloroſa, y hazen muy bien, porque con el buen olor dela tal yerva pierden las verēgenas grāde parte de ſu venenoſidad. A las verengenas quando eſtàn en flor, les daña mucho la pluvia, porque ſe hinchen de agua los vaſillos de la flor, y ſe les eſcaldan, y caen, y lo miſmo es en todos los arboles y plantas que llenan flor. Quiere traſponer muy ralas, y quando vàn creciendo quitenle las hojas baxas, y entreſaquen las hojas. Las primeras que nacieren, y las mas junto al pie dexen para ſimiente, y que tengā el pezon mas largo; y deſque eſtas tales eſtan muy maduras, que yà es por San Miguel, quando arrancan las matas, cortenlas dellas, y amontonenlas en algun lugar para que entre ſi pudran algo, y dende algunos dias, cortēles las cortezas, y mondadas metan las pepitas aſsi con ſu pulpa en vna ſera, y ſotierrenlas en vn cabo de la huerta, y alli podrida aquella pulpa, y dende algunos dias ſaquenlas, y lauenlas, y quedaràn ſolas las pepitas, y enxuguenlas, y anſi las guarden. Otros las meten en vna tinaja, que alli ſe pudran vnas con otras, mas mejor es lo primero en començando a resfriar el tiēpo, luego ſe quemā del yelo, y ſe ponen duras, y no valen nada. Luego arranquen las matas, y las echen donde ſe pudran, paraq̄ ayuden à hazer eſtiercol. Las verengenas ſon vna planta muy mal acompleſionada, y de muy malas calidades; mas noſotros los Chriſtianos mejor vſamos dellas que los Moros, ni Iudios. Cociēdolas con buena carne, y tocino, y deſemponçoñandolas con buen vino y deſtas las mas chicas (digo las menores. no las marchitas) y las q̄ eſtàn todas cubiertas cō ſus caputillos, no no ſon tan malas como las que ſon grandes, y eſtàn deſnudas, por no ſer tan apetitoſas. Las cardenas, que tiran à negras ſō mejores que las verdes. Las pepitas ſon malas, que aquellos granillos ſon de mala digeſtion, y mientras mayores, ſon peores. Las propiedades que della pone Auicena ſon eſtas. Quien mucho las vſare a comer engendran melancolias, y opilaciones en el higado, y bazo, y por eſſo no las coman los que tuvieren mal caduco, que es gota coral, ni qualeſquier otros deſmayos, ni los que tienen llagas melancolicas, y çaratanes, ni mal de coraçon, quitan el buē color del roſtro, y parā negro todo el cuero del cuerpo, hazen tener paño en el roſtro, hazen nacer apoſtemas melancolicas y malas de curar, y acortan la viſta, embotan el ingenio; y ſi ay venas quebradas en las piernas, que llaman varizes, las hazen engordar, dàn triſteza, y hazen tener, y acrecentar las almorranas; hazē tener modorra, el caldo en que ſe han cocido ſe torna prieto, y es de mal ſabor, y malo, porq̄ en ello dexan mucha parte de ſu venenoſidad, y maleza.

Las que fueren cocidas en vinagre, no hazen opilaciones, y aun comidas hazen almorranas. Dellas ſe haze vnguento para

Propiedades de las verengenas.

El traſponer de las verengenas.

Vnguento de almorranas

ra las curar, hazenſe dellas cortezas, ſecãdolas à la ſombra vnos polvos, los quales poniendolos encima en emplaſto las curan, el vnguẽto ſe haze deſta manera. Tomen vna verengena que ſea grande, y hagan della vnas rebanadas, y frianlas en vn poco de azeyte, y es bien que ſea azeyte Roſado, deſque fritas, echenlas fuera, y friã en aquel miſmo azeyte vnas cucarachas, y lombrizes de tierra, y vnos guſanos, que llaman de S. Anton, que ſe hazen redõdos como cuentas, y ſaquenlos fuera, y quaxẽ aquel azeyte con vn poco de cera blanca, y con aquel vnguento vnten las almorranas, que àquatro vezes ſeràn ſanas.

Guardãſe las verengenas herventadas en agua ſal, y eſprimidas, y echadas en vinagre fuerte para deſpues hazer dellas caçuelas, y otros guiſados; y anſimiſmo ſon cochadas en agua, y eſprimidas, cocidas cõ miel, ò arrope, en qualquier guiſado, ſi las quieren verdes, hiendanlas, y echenles ſal, y eſtèn en ellas vn buen rato, y deſpues põganles vna paſa encima, y desſiemaràn, y no ſeràn tandañoſas.

CAP. XXXVII. *De la Yervabuena, ò Yerua Santa.*

DE la Yeruabuena no ay q̃ dezir, mas de quãto ſu nombre declara, que por ſus virtudes, en nueſtro Caſtellano, le apropiaron eſte nõbre de bueua, y en otros lugares la llamã Yerva ſanta, y en otras partes, Yerva del huerto; porque tanto es de buena, que qualquier huerta no deue eſtar en ninguna manera ſin ella. Sufre qualquier ayre; mas mucho mejor ſe haze en tierra caliente, que en las frias; deuenla plantar en lugar abrigado, porque luego que comiença à enfaiar el tiempo, ſe comiença à quemar; y ſi eſtà en ſolana, y defendida del frio con paredes, ò con qualquier otro amparo en el Invierno, aun eſtà freſca; quiere tierra qual las otras hortalizas: y aunq̃ dize Paladio, que no quiere tierra eſtercolada, no pienſo que acierta, que la Yervabuena quiere tres coſas, Sol, agua, y eſtiercol; que ſi la tierra es biẽ eſtercolada, ſe haze muy mejor, con tal q̃ ſea eſtiercol podrido, y aũ en Invierno no ſe quemaràn tan preſto, mayormente ſi le echan encima eſtiercol nueuo, quãdo comiençã los frios; y aun con todo eſto tornarà à brotar mas preſto, y ſera mas temprana, y aſsimiſmo quiere humedad; y por eſſo dize el miſmo Paladio, y Columela, q̃ la deuen plantar en lugar humedo, y junto con agua, y fuentes en los cauzes por dõde paſſa el agua: la Yervabuena lleva vna flor, y en aquella ſuele llevar vna ſimiente muy menuda, y de poca fuerça, y della, aunque puede nacer la Yerva ſanta, es tardia, y deſmedrada: y para que la Yervabuena lleue ſimiente eſtè en lugar abrigado, y no las hã de cortar. Mejor es ponerlas de ſus miſmas rayzes, cubriendolas ſo tierra, como dixe de los Roſales, que no ſe auian de traſponer, y aun eſtas rayzes ſe pueden traſponer por todo el tiẽpo del año, auiẽdo agua con que ſe rieguen, muy mejor es por Enero, Febrero, y Março; y en las tierras frias por Abril, y en las calientes por Octubre, y Noviembre, y al traſponer vayan talas las rayzes; porque ſe rebuelven vnas con otras, y ſe pierden, y à eſta cauſa quando eſtàn eſpeſſas, las han de entreſacar, y tienen hõdas las rayzes, y de vna vez que ſe ponga la Yervabuena, dura por muchos años, y tambien ſe puede poner de algunos ramos della hincados, mas eſtos hã ſe mucho de regar para que prendan, y ſeràn ramos viejo,; y aun dize Columela, q̃ ſino ay rayzes de Yervabuena para poner, ò qualeſquier plãtas della, que tomẽ vnos ramos de los miſtrantos, que nacen en los labrados, y que los pongan de punta, y que ſerà de alli caſi como Yervabuena; y para hazer eſto ſean los ramos algo delo duro, y rieguenlos bien, que los miſtrãtos es vna manera de Yervabuena montès, y los nõbres deſtas yervas, en Latin ſon caſi vnos, y pueſtos ellos de aquella manera, perderã mucho del ſabor de monteſes, y no labrados. Pierde la Yervabuena, ſi eſtà muchos años en vn lugar, porque como dixe, ſe rebuelven vnas rayzes con otras, y perece todo, y à eſta cauſa cada tres años, ò quatro, al mas tardar, aren muy bien donde eſta la Yervabuena, y quiten de alli las rayzes, y traſponganlas en otra parte, donde eſtè el ſuelo muy eſtercolado, y mollido, lo qual ſe puede hazer por todo el Invierno, y muy mejor por Enero, y Febrero: y Plinio dize, que ſe daña ſi la tocã con hierro, y por eſſo es mejor para enſalada, ò qualquier otro guiſado deſmenuzada con la mano, q̃ cortada con hierro, y no la corten, ni ſieguen con hierro, ni la maxen en almirez, que daña el ſabor. La Yervabuena es de muchas maneras, mas la mejor es la que es mas verde en las hojas, y ſe parece en ellas mucho al miſtranto, la que llaman Yervabuena Romana, no ſe planta biẽ de otra manera, que traſponiendola de ſus rayzes. Toda Yervabuena es caliente, y ſeca, y aſsi verde como ſeca es de mucha virtud, y guardaſe bien haziendola manoxos y ſecandola à la ſombra, y moliendola en qualquier manera que la echen en la leche no ſe quaxa, y por eſſo la maxan, y la po-

Propiedades de la Yervabuena.

ponen por emplaſto ſobre las teras, y no dexa quaxar la leche en ellas, y aun ſi eſtà quaxada, cuezanla en vn poco de vino, y azeyte, pongaſelo encima como emplaſtro, y por eſta cauſa la echan, y cuezen con la leche para comer, porque no la dexa quaxar en el cuerpo, que ſeria dañoſa, y aũ à las vezes mortal; y allende de eſſo dà gẽtil olor, y ſabor à la leche, que aſsi fuere cozida con ello verde auiua mucho la luxuria; y por eſſo dize Ariſtoteles, que en tiempos de guerra no la comieſſe, ni aun la tratаſſe entre las manos la gẽte de guerra, porque incita la luxuria, y de alli ſe diſminuye mucho la fuerça. Bebiendo el çumo mucho dellas con vn poco de vinagre impide mucho la ſangre q̃ ſale por la boca; y de la miſma manera; ò ſin vinagre mata las lombrizes, y lo miſmo haze el agua della bebida, y maxada, y emplaſtada, y puеſta en el eſtomago; mas guardenſe las preñadas que no beban el çumo, que viene de alli mucho peligro à las criaturas. Deshaziendo almidon en el çumo della, ò en ſu agua, ſana mucho los males de los pulmones, y pecho. Echando el çumo en las orejas, les quita el dolor, y mata los guſanos dellas; y aun echando el çumo, y poniendola maxada donde ay guſanos, los mata, como lo hazen las hojas del priſco, Es coſa muy probada la Yervabuena cõtra las lombrices; y para eſto es bien tomar los polvos della bebidos en qualquier coſa, ò beber el çumo, ò comer la miſma yerva, todo eſto en ayunas, y comer el letuario que ſe haze della, y aun emplaſtada ſobre los lomos, vientre, y eſtomago. El azeyte de la Yervabuena ſe haze friendo-dola en azeyte, y es muy confortativo; y puеſto en el eſtomado, y pulſos, impide el vomito, y la Yervabuena conforta el eſtomago; y aun oliendola quita mucho el mal olor de la boca, y para eſto, y para las enzias que eſtàn dañadas, laven bien la boca con vino, ò vinagre, en que aya cocido eſta yerva, y deſpues frieguen los dientes, y enzias con polvos de Yervabuena, y dà apetito; mayormente quando eſtà perdido por cauſas frias, y flemas; y para eſto es bien hazer ſalſa de ella con vn poco de vinagre, y vn poco de canela, y eſto es muy bueno con ſalſa de peregil, echando à buelta vn grano, ù dos de pimienta, y repoſa el vomito. Quando viene de flaqueza, y frialdades, cuezan la Yervabuena, y Salvia en buen vino, y ponganlo aſsi caliente ſobre el eſtomago, y con vna eſpõja tomen aquel vino caliente, y exprimãla luego, y ponganſela ſobr el eſtomago muchas vezes aſsi caliente, beba el enfermo de aquel vino, y vſe comer la miſma Yervà algunas vezes. Maxada, y puеſta dõde ay dolor de gota, es muy buena, y puеſta aſsi maxàda en la cabeça, es buena cõtra la modorra, y es muy ſingular coſa cõtra la mordedura del perro rabioſo puеſta aſsi encima. Y aun contra las mordeduras de los Alacranes, màxàda con ſal, y azeyte, y vn poco de vinagre, y puеſta encima, y contra tras mordedur s ponçoñoſas; poniẽdo el çumo, y poniendola maxada encima, y echada por el ſuelo, ò que mandola, hũyen della los Alacranes, y otras ſavandijas, quita los empeynes, y otras ſemejantes lepras; emplaſtandola encima es muy buena para los deſmayos, y aũque procedan de diverſas cauſas maxandola, y con vn poco de vinagre, ſi ay calentura, y aſsi lo pongan à las narizes, y los pulſos, y ſienes, ò tomar vna revanada de pan bien toſtado, y moxarlo en ello, y darſelo à oler, y ſino ay calentura, pongan en lugar de vinagre vn poco de buẽ vino, y contra muchas ponçoñas, bebido, ò comido, es bueno el çumo de la Yervabuena, y ſino la ay verde, cuezanla ſeca en buen vino, y eſto ayuda mucho à qualquier medicina, que tomaren contra las tales ponçoñas; y aun dize el Crecentino que el çumo de ella con vn poco de buena miel bebido, aprovechará contra las miſmas ponçoñas. El vino en que ſe han cocido eſta yerua, y ſalvia, bebiendolo es bueno cõtra la toſſe, que procede de cauſa fria. Maxada, y puеſta en las cabeças de los niños, les ſana las llagas della, y matan los piojos. Y bebiendo el çumo dellas cõ çumo de granadas, repoſa el çopillo, y larga el huelgo, deſopila mucho el higado, y el bazo, y haziendo gargariſmos con ſu çumo, desflema las agallas, y las alança, y echando el çumo en las narizes, ſana muchas enfermedades dellas, y bebiendo aquel çumo poco antes que ayan de cantar, aclara la voz, y maxada, y puеſta por baxo, impide que la muger no ſe empreñe, poniendola por baxo vna hora antes del ayuntamiẽto. Echada entre las ropas dà gentil olor, y no la dexa comer de polilla, y dà mucha gracia à muchos guiſados. Otras muchas propiedades buenas tiene eſta yerva, que no las pongo por ſer largas y prolixas. Eſto baſte para eſte quarto libro.

Para la ſangre que ſale por la boca.

Para las lõbrices.

Para dolor de eſtomago.

Para la gota.

Para mordeduras de Alacranes, y otras ponçoñoſas.

Nota para la toſſe que nace de cauſa fria.

(✠)

CO-

COMIENZA EL LIBRO QVINTO de la Agricultura, el qual trata de las crias de algunas animalias, y primero de las Abejas.

PROLOGO DEL QVINTO LIBRO, EN QVE trata de las Abejas, y otras animalias.

PLACIENDO à Dios, este Quinto Tratado será de algunas animalias, que comunmente son necessarias à la vida de los hombres, para su mantenimiento, y ayuda: y primero propuse escrivir de las Abejas, segun propusieron singulares Maestros, y aquel excelente Filosofo Aristoteles, y yo añadirè algo mas de lo que ellos escrivieron, que se sabe por vso de algunas personas, que son experimentadas en ellos. No curo dezir las loas de las Abejas, por no ser prolixo, mas de ser tanta su excelencia, que engẽdran sin ayuntamiento de macho, ni hembra, y como engendran virgenes paren sin dolor, y dexan casta, y nos dàn vn tan excelente licor, como es la miel, y cera. Sõ tan limpias, y tan castas, que aun no quieren ser tratadas sino de persona casta, limpia, y fiel. Son tan diligentes, y ingeniosas que su obra es la mas sutil, y graciosa que se puede pensar: trabajan de continuo, y castigan, y aun matan las holgazanas, y ociosas; y pienso yo, que de aqui à imitacion dellas, sacò, y ordenò Amasias, Rey de Egyto, aquella ley tan excelente, de q̃ haze memoria Herodoto, en que mandaua en su Reyno, que el que no diesse cada año cuenta de que viuia, luego muriesse por ello. Y por ser esta ley tan provechosa la passò Solon en Athenas, para provecho de su Republica, para evitar vagamundos, viciosos, y ladrones; mas dexãdo esto, torno à mi proposito.

Tienen las Abejas tanto orden, y cõcierto, que es imposible dezirlo hombre alguno, aunque muy bien lo sienta. Obedecen vn señor; y con tener señor son libres; su señor con ellas juntamente viue en comunidad, como entre legion, entre ellas todo es comun trabajo, provecho, y mantenimiento; y lo que es mas, que cõ ser virgenes, y enteras, es la generacion comun. Todas se encierran en vna morada, como en vn Monasterio; todas tienen vna voluntad, que lo que vna quiere, quieren todas auer de dezir, ni aun pensar todo lo que dellas se escrive, à mi es dificil, y todo lo dellas, y sus particularidades, es imposible dezirlo hombre alguno, si gracia, y sciencia infusa no tuviesse. Lo que breuemente de ellas quiero dezir, ser vna manera de hazienda, que haze rico à su señor, sin mucha costa, mas no sin trabajo, y sciencia, y en tanta estima las tuvieron los antiguos, que los Poetas fingieron auer ellas mantenido al dios Iupiter, siendo niño en vna cueva; y si yo algo bien dixere en esto, deuen atribuir las gracias dello à Dios, de quien todo bien, y gracia procede, y despues à aquellos singulares varones, que trabajaron por dexarnoslo escrito, para nuestro provecho; y si algo errare, ò bien no dixere aya perdon, y lo que de la obra faltare, cotejen lo que sobra à mi deseo, que es de aprovechar à todos, y los que mas supieren de lo que aqui està escrito, deuenlo añadir, que servicio harán à Dios, enseñando à los que no saben, que todos somos naturalmente obligados de nos ayudar vnos à otros; y aunque del mundo no ayan (que dèl no se deue esperar por entero) daríaha (pues siempre la diò) y muy cumplida Dios Nuestro Señor; y pues que la obra de la miel, y la generacion de las Abejas se haze sin corrupcion, como virgenes, Iesu Christo nuestro Dios, y Redemptor, en esto, y en todo nos quiera ayudar, el qual fue concebido sin corrupcion, por obra del Espiritu Santo, y sin dolor naciò de la siempre sin mãcilla, siempre Virgen Santa Maria, quedando siempre Virgen, y entera, y viue, y reyna para siempre sin fin.

CAP. I. *En que dize, que tal ha de ser el assiento para las colmenas.*

LAs Abejas, quanto à lo primero, quieren lugar abrigado, àzia el Sol, y por esso es bien ponerlas que estèn en tal lugar que les dè el Sol, quando sale en el Inuierno; que si en sombria las pusiessen, aũ-

que

que en el Eſtio lo ſufrieſſen con trabajo, y peligro dellas en el Invierno perecerian. Aſsimiſmo por las eſpaldas eſtèn defendidas del viento, ò con monte, ò con paredes. Y porque quando las Abejas vienen cargadas, ſea en lugar hondo, antes que no muy alto, con que no ſea lugar abahado, que enferman en tales lugares, no muy vẽtoſo, y à lo alto no podrian ſubir, y cãſarſeian y por eſſo ha de ſer valle, con tal q̃ ſea abrigado, y le dè el Sol, y ſea lugar apartado de donde anda ganado, porque les huellan las yervas, y les ſacuden el rozio de las flores en que labran, mayormẽte las cabras ſon muy dañoſas, no ſolamẽte en dañar, y rehollar el paſto, mas aun ſubenſe ſobre las colmenas, y derruecanlas, ni ovejas, porque dexan mucha lana en el monte, y rebuelvenſe las Abejas en ella, yendo à labrar en las matas, ni puercos, que ſe refriegan en las colmenas, y las derruecan, y hazen daño. Sea lexos de mõtes donde retumbe la voz, y ſuena como perſona, ſea lexos de lagunas hediondas, y cieno, ſea donde aya mucha abundancia de yervas, y flores en que labren. Tengan aſsimiſmo agua clara, y buena; y ſi naturalmente no huviere mucha abundancia de paſtos, y flores, halos de poner el ſeñor de las colmenas; y ſi junto con la caſa ſe puede auer tal lugar, que tenga todo eſto es muy mejor, porque ſerán mas vezes requeridas, y mas fielmente tratadas, y eſtarán mas ſeguras de ladrones, que las caſtran, y de animales que las comen. Eſtèn en tal lugar apartadas de muladares, y ſiẽpre aparten dellas toda hedentina, y coſas muertas. No lleguen à ellas gallinas, que ſe ponen à las piqueras, y las comen, y en pocos dias deſpueblan vn colmenar. Aſsimiſmo las golondrinas las comen mucho, que las toman volando, y los abejorucos, y picalazanes. Ha de ſer la eſtancia ancha en quadra, y à donde ellas eſtèn aſsentadas, ſea el ſuelo algo coſtero, porque quando lloviere no pare el agua, que haze daño à las colmenas; y eſtando el ſuelo aſsi coſtero, quando el Sol ſaliere, darles ha el Sol de lleno en lleno; y por eſſo cada hilera eſtè no mas apartada de otra de quãto en el Invierno dè el Sol al ſalir en toda la colmena que eſta detràs. Ha de ſer la eſtancia muy limpia de yerva, porque al tiempo del Eſtio, eſtando la yerva ſeca es peligroſo para las colmenas, ſi ſe enciẽde fuego; y en todo tiempo la yerva impide à las Abejas quando vienen cargadas con ſu labor; y por eſſo ſiempre ſe la raigan, quando naciere, como ſi huvieſſen de hazer hera para trillar pan; y ſi ay neceſsidad de paredes, ò por los ladrones, ò por los oſſos, ſean como no impidan el Sol, y algo lexos de las colmenas, por amor del fuego, ſi acaſo viniere de fuera, quemando algunos montes; y por eſſo donde no hazen cerca de paredes, ſi es mõtuoſa ſuelen hazer vnas rayzes bien anchas, deſmontonãdo las matas gran parte en rededor de las colmenas. Aſsimiſmo cerca dellas, con tal que no les dè ſombra, ha de auer dos, ò tres buenes arboles, ſegun la calidad de la tierra, para que en aquel tiempo de enxambrar la enxambre que ſaliere, ſe combide à aſſentarſe allí, y no vaya lexos. Virgilio dize, que es buena la palma, llevandolo la calidad de la tierra: mas à mi parecer, es arbol muy alto, y ſeria penoſa de coger la enxambre dèl. Es mejor, como èl miſmo dize, azebuche, ò eſpino, ò cidros; ò carraſcos, ò almendros, y tengan los deſmochados, que no eſtèn muy altos, ò qualquier otro arbol, con tal que no ſea de mal olor como el ſauco, ò cornicabra, que en aquellos no ſe aſsienta; y por eſſo ſea arbol, ſi poſsible fuere, que tenga buẽ olor en la hoja, porque de mejor gana ſe aſsienta en èl, y aun muchos, al tiempo del enxambrar los rozian con vn poco de aguamiel, para que el olor lleue allí las enxambres, y no ſe vayan a otra parte; y ſi el tal arbol tuviere algun ramo alto, ò ſe le corten al tiempo del enxambrar, ò le atẽ vna cuerda bien rezia, para que ſi la enxãbre ſe ſubiere en lo alto dèl, con aquella cuerda puedan eſtirar las ramas para coger las enxambres, entiendaſe que ſea ramo que ſe vergueè bien àzia abaxo. Porque en muchas partes ay lagartos, y culebras, ratones, eſcuerços, y lagartijas, los quales muchas vezes ſe ponen à las piqueras, y comen las Abejas, que ſalen, ò entran; y aun entrando dentro las tales ſauandijas, han de tener mucha vela ſobre ello, y à eſta cauſa muchos hazen vnos poyos anchos, altos, quanto tres, ò quatro palmos, y muy encalados, para que no puedan ſubir por allí; y es muy bien poner, y plantar ruda cerca de las colmenas, porque huyen de ella todas las coſas ponçoſas (como dize Cornelio) y junto con las colmenas (ſi ellas no eſtàn cerca del poblado, ò caſa del ſeñor dellas) eſtè vna caſa para el colmenero, la qual eſtè vn tiro, ò dos de ballesta de las colmenas, ò caſi, porque muchas vezes ſe pega fuego à la caſa, y por eſtar cerca ſe queman las colmenas, y aya hartos corchos bien adereçados, para que al tiempo del enxambrar eſtèn à punto.

CAP.

CAP. II. De los paſtos de las Abejas.

DEVE el ſeñor de las colmenas, no auiendo paſtos naturales, procurar de poner artificialmente arboles, y yervas en que labren, y aun de lo que aſsi ſembraren, ò plantaren, labran muy mejor miel, que de lo natural de montes; y por eſſo es muy mejor de ſabor, y de olor la miel de las colmenas que alcançan labrados, y ſon mas ſanas para las Abejas, que las q̃ eſtàn en los montes, y deuen poner flores tempranas, y tardias. El Romero es muy ſingular, porque florece muy temprano, y dà muchas vezes flor, y aun la miel dello es mas eſpeſa, y correoſa que otra. Las violetas florecen muy temprano, y deuen (porque eſtas coſas no ſe hazen en los mõtes) ſino ſon lugares humedos, y cerca de agua, procuren huerto alguno donde las ſiembren, y pongan, que lo que ſufriere montès, como ſon algunos arboles, como almendros, eſpinos, romeros, es bien ponerlos en los montes, mas las yervas que no ſe hazen en todo cabo monteſes, es biẽ ponerlas en huertos, y han de poner almẽdros que labran mas en ellos que en otra flor, y ſon tempranos, y aun quando eſtàn en flor tienen vn olor de miel. Salvia, borrajas, tomillos, axedrea, ſarpol. Las borrajas ſon tardias en ſu flor, y dàn muchas flores como el romero, y labran mucho en ellas las Abejas, aya torongil, y tomillo ſalſero, y eſpinos, oregano que es tardio, almoradux, y encinas, freſnos, retamas, y de vnos piornos, que lleuan la flor amarilla, muy oloroſa, madres ſelvas, argamula. El madroño es planta en que mucho tiempo labran, ello acorre mucho en el Invierno à la hambre de las Abejas, y la miel que dello hazẽ es de mal ſabor; mas dizen los expertos, que con la antiguedad pierde aquel mal ſabor, y de las hiedras ſacan mucha miel. Aya Azufayfos, duraznos, no priſcos; que la flor del priſco haze tener camaras à los hombres, y lo miſmo haze de las Abejas, aya roſales, aya vides, mayormente hebenes, y alarixes, que labran mucho en ellas, y ſon tardias, quando no ay que labrar otra coſa. El citiſo es vna yerva que yo no conozco, ni creo, que la ay en Eſpaña, y aũ agora no la ay en la Italia (ſegun dizen Marcelo, Virgilio en la traducion de Dioſcorides) De ello dize Marco Varron, que es muy ſaludable à las Abejas quando eſtàn enfermas, y dura en flor deſde Março haſta Setiembre. Aya granados, yedras, que aũque la miel dellas no es buena, ſacan mucha. Aya pinos, y otros arboles que eſtàn verdes continuo, y ſepan que no es ventaja tener ocupados grandes montes con colmenas, ſi tienen poco gaſto, que mas vale poca tierra bien poblada, y de buenos paſtos, que grandes montes, ò campos deſiertos. Aya perales, manzanos, buenas yervas, como es cardillo, y torongil: ſi ay olivas, ò azebuches hazen mucha cera mas que miel; donde ay box es la miel muy mala, y donde ay texos y eſparto, y quitenles la leche trezna; los alamos negros, y alcaparras; ni enebros negros, ni axenxos, que todo eſto hazen mala miel.

Citiſo es trebol, ſegun Amato Luſitano.

Deuen procurar que aya de muchas flores diferentes; porque ſi vnas faltaren, otras acierten, vnas ſean tempranas, otras tardias, que en eſtas que aqui he contado hallaràn de todo, y entre tanto que ellas hallaren buenas flores, ò yervas en que labrar, no labraràn en lo malo, que de lo malo mas labran quando tienen neceſsidad q̃ de voluntad. Pues quando el Invierno, q̃ es ſu enemigo, las tuviere cercadas, que llueve mucho, y el agua (dize el refran) q̃ es enemiga de la oveja, y de la Abeja, y aſsimiſmo quando haze grandes vientos, deuenles dar de comer à la mano, mayormente ſi les falta el buen paſto, ò eſtàn lexos: y por eſſo conviene, que quando el Invierno es largo, que ellas no pueden ſalir fuera, y ſe comen la miel que les dèn à comer. Muchos les dàn maſſones de harina de centeno: yo por mejor avria que fueſſen de harina de trigo, que creo que las comerian mejor, y ſi los amaſſaren con agua miel, comerloshan de mejor gana, y eſto les pongan à las piqueras, para que alli coman, y no toquen en la miel Otros cuezen higos paſſados, que ſean muy buenos en agua, y aſsi cocidos ſe los ponen à à las piqueras, ò toman buenas paſſas, que no ſean de lexia, y moxanlas, y ponen las piqueras, y ponen aquella agua en que ſe han cocido los higos, ponganles en algunos teſtezuelos, para que beban dello; que allende de ſer bueno, porque labran bien alli, y beben, eſſes muy ſaludable. Huelgãſe mucho con orinas de perſonas, y de bueyes, muchos ſe las ponen aſsi en vnas canalexas, junto con las colmenas; y aun ſi al tiempo del enxabrar meã los corchos, entran de buena gana en ellos: y otros ponen vn poco de agua miel en vnas canalexas, para que alli beban en el Invierno, y no ſe alexen à buſcar agua de las colmenas: y aun eſtas coſas que he dicho, allende de darles muy gentil mantenimiento, al tiempo de la neceſsidad, las mantienen muy ſanas, y ſi eſtàn enfermas, con ello

me-

mejorã mucho. Otros vſan, ſi la colmena eſtà muy delgada, y enferma, aſſen vna gallina bien limpia, ò qualquiera otra buena carne, y metàla por debaxo dela colmena, y dende à quatro, ò cinco dias quitan los hueſſos que no dèn mal olor; y eſto les dà mucho mantenimiento, y ſanidad. Y aſsimiſmo pueden ſembrar en las poſadas, y y colmenares muchas coſas para auer dellas el prouecho de la flor para las Avejas, y el prouecho para las perſonas; ydeſta manera ſon los arboles frutiferos, que lleuã buenas flores, como ſon algunos de los q̃ he dicho: en las hortalizas, ò yervas, las hauas (y ſon buenas) que florecen muchas vezes. Dize Varron, que en muchos cabos quando las Avejas no toman bien alguna flor en algunas huertas, maxen el tomillo ſalſero, y deshaganlo en agua tibia, y con aquel agua, y con algun hyſſopo rocien las flores, ò yervas; y eſto es mejor en Invierno que no en Verano; porque haziendoſe junto con las colmenas, las Avejas no irã lexos, donde à las vezes no tornaràn, y cõ eſto labran de mejor gana en ellas; mas tambien es bueno agua miel, y porq̃ ellas hazen la miel del rocio, y del agua, y de las flores, y yervas hazen el vaſillo; y tato es mejor la miel, quanto es de mejor coſa el vaſillo, que como al vino adova, ù daña la vaſija, aſsi haze à la miel el vaſillo, bueno, ò malo. Y aſsimiſmo aya agua clara; y ſi eſtà lexos, pongã en el Invierno vnas canales que no ſean hondas, y en ellas aya vnas piedras en que ſe aſsienten las Avejas à beber, y lo miſmo hagan en los arroyos donde beben; que para ellas mejor es agua corriẽte, y clara que la detenida, y eſto hagan en algunos remanſos donde no vaya el agua rauda, que no las arrebate, ni hõda que ſe ahogan, y para echar allí ſon buenas piedras berroqueñas, mejores que guijas; porque mejor ſe aſſen à ellas para bejta beber; y eſto baſte brevemente dicho, quanto al mantenimiento de las Avejas; y como eſto ſe haze podrã poner otro arbol, y yervas, con tal que no ſean amargas, ni de mal olor.

CAP. III. *Que tales han de ſer las colmenas.*

DE las colmenas ay muchas maneras, que no pueden auer en todas partes colmenas de alcornoque, que ſon las mejores, porque en ellos no paſſa el frio en Invierno, ni el calor en el Verano, y ſon mejores los corchos de ſolanas que los de vmbrias, y de lugares enxutos, mejores que los de lugares humedos; mas dõde no pueden auer corchos, ſon buenas tablas bien juntas, à manera de arca. Otra manera ay donde falta el corcho, hazerla de mimbres, y embarrarlas muy bien por dẽtro, y fuera, y porque el barro no es bueno para embarrarlas, ayan eſtiercol de ganado vacuno, y es mejor de vacas recién paridas, que de otras, y de novillos, y de como ſe ayan de embarrar las colmenas, luego dirè; mas tienen eſta tacha las colmenas hechas de eſtiercol, ò embarradas con eſtiercol, que crian guſanos, y polillas, y por eſſo no ſon las tales buenas para Verano, ni tiempo de calor. Dize Crecẽtino que ſon mejores de tablas hechas, à quatro eſquinas que no las redondas. En otras partes hazen las colmenas de enteros huecos de arboles. En otras partes juntan vnas cañahejas à la redõda, como corcho, y las atan, y embarran y ſon buenas, aunque ſuelen criar guſanos; y de qualquier coſa de madera, y ſu ſemejante, es buena la colmena, que los que las hazen de barro cocido, no aciertan; porque el barro aſsi deſierto, en el Invierno es muy frio, y no ay coſa que à las Avejas tãto daño les haga como el frio, mayormente en el Invierno, y en Eſtio, con el Sol, ſon muy calientes, y derriten la miel con el ardor, y aun con el ardor enferman las Avejas. Otros las hazen de eſtiercol de vacas en ſus moldes, y es bueno el eſtiercol de Mayo, y eſto han de ver, que qual fuere la enxambre, tal ſea el corcho, ò colmena; que à la grande enxambre le dè gran corcho, y y à la pequeña ſea algo mas pequeño; que claro es que no podrán pocas Avejas hinchir tanto como las muchas, y eſto ſe deue conocer claro por la gente; que quien tiene pocos hijos, ò criados, no ha menester tan gran caſa como el que tiene mucha gente; y aun donde los montes fueren ricos, y abundantes de buenos paſtos, han de ſer las colmenas mayores, que donde ſon pobres, y ay poco que comer; porque ſi la colmena es mayor de lo que la aveja puede ſufrir, y hinchir, por ſer grande, han frio en el Invierno, y aun hazen los panales, y deſpues no los pueden henchir de miel, y hinchenſe de guſanillos, y telarañas, ò enmohecenſe con el poco continuar de las avejas, y de aqui enfermã ellas mucho. De qualquiera coſa que ſean las colmenas, ſean, ſi pudieren ſer, antes nueuas que viejas, y eſtèn muy limpias de todo mal olor y muy enxutas, que no tengã nada de humedad, que es coſa contraria, y dañoſa à las avejas, y eſtèn bien enviradas, y con buenos tempanos, y de tal ſuerte eſtèn apegados los tempanos à la col-

mena, que ligeramente los puedan quitar, ſin dar golpes al tiempo de la neceſsidad. Tengan bien pueſtos vnos atraueſſaños dentro, que en algunas partes llaman trenças, en que ſe tengan los panares. Eſtèn muy cerrados, que no tengan hendeduras, ni reſquebrajos, que por allí les entra, ò frio, ò calor, y por eſſo han de eſtar muy embarradas; y para embarrarlas, no ay tal coſa como eſtiercol de las vacas; y aun es mejor de las recien paridas (mayormente para el Invierno) 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 ſi con el eſtiercol de vacas les embarran las bocas de las colmenas, eſtaràn mas ſanas las abejas; y aun vienen mas, y no huiràn las abejas embarrandoles las bocas con 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 iguales, que la boca eſtè muy junta con la ſolera, porque no entre ayre, ni alguna ſauandija por las junturas. Si alguna mella tiene el corcho, embarrenle muy bien, ò hagan qualquier coſa, con que la colmena eſtè bien cerrada, y abrigada, y tengan dos piqueras, àzia el Sol entrambas, apartada la vna de la otra, quanto vn palmo, porque muchas vezes ſe pone algun lagarto, ò eſcuerço, ò qualquier otra ſauandija mala, que ſi todas ſalen por vna piquera, todas ſe las comen; y auiendo dos, vnas ſalen por vna, y otras ſalen por otra, y aſsi no las comen todas. Y no ſean las piqueras grandes: tanto, que puedan entrar las tales ſauandijas; y no tan pequeñas, que las abejas ſe eſtorven vnas à otras, al entrar, y al ſalir, y à la Primauera, porque entonces labran mas, abranles mas las piqueras, que en Invierno. De como ſe han de adereçar, y ſahumar los corchos, direlo al tiempo del enxambrar.

CAP. IV. *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 dirè della adelante.

La ſegunda, es de las Abejas monteſes.

La tercera, es de vna marauilloſa manera; la qual, aunque mas parezca que pertenezca para Filoſofos, deſeoſos de ſaber, y eſcudriñar los ſecretos marauilloſos de la natura, que para los Labradores que no han de hazer, ſino aquello de que han de eſperar algun prouecho; digo en labor del campo, y en eſtas coſas de grangeria, no la dexarè de dezir ſi quiera, y cada vno haga lo que quiſiere, por ventura ſerà meneſter lleuarlas à las Indias, ſi allà uo las ay, y lleuar viuas tan lexos; y eſpecialmente por la Mar ſeria impoſsible, à lo menos ſeria demaſiado de trabajo, y dificil.

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 muerto ſe hazen vnos eſcaraua jos, y de las beſtias cauallares ſalen vnos moſcarrones, anſi de los nouillos ſe hazen las Abejas; y ſegun eſtos Doctores, hazeſe anſi.

Marco Varron dize, que ſe hazen de vn bezerro muerto, aunque callò el como, y para eſtos 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 dè, y tengan vnas ventanas que puedan bien cerrar, y àzia el Sol, y embarradas bien las junturas, que no les entre ayre; y aun ſi la camara por dentro eſtuuiere bien embarrada con eſtiercol de bueyes ſerà muy bueno, y las ventanas tengan vn poſtiguillo con lienço, cerrado para que 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 muelanle los hueſſos à palos, ſin que le rompan las tripas; y deſque muerto, aſsi caliente abranle entre las rodillas, y metanle dentro del cuerpo romero, y yerua buena, y tomillo ſalſero, y axedrea, y oregano, y otras yeruas de buen olor, y tornen bien à coſer aquel cabo por donde lo metieron, y cuelguen por la camara muchas de aquellas yeruas de buen olor; y eſto anſi hecho, cierren muy bien la puerta, y embarrenla, porque no entre ayre; y anſi primero ſe hazen vnos guſanos, deſpues vnas Abejas ſin pies, enfin, ſalen en ſu perfeccion, y eſto ſe deue hazer por los meſes de Febrero, y Março, muy bien es tenerlo muy cubierto con aquellas yeruas oloroſas. Abenceen. dize de eſta manera, y à mi ver lo explica muy mejor, y mas claro.

Tomen vn bezerro de treinte meſes, todo bermejo, que no ſea en alguna parte manchado, y deguellēle, y coganle muy bien toda la ſangre, que no ſe pierda ninguna, y tornenſela à echar por la boca; y con buen hilo reçio de lino, coſan la de-

go.

golladura, los ojos, la boca, los oidos, las narizes, y el fielso, y todo lugar por donde podria auer algun reſpiradero, y quede todo muy bien coſido, y aun encima peguen las coſeduras con vn poco de pez, y deſpues tiendanle, y con vna vara le quebranten los hueſſos, y paſſo como no le quebranten la hiel, ni los inteſtinos.

Eſto hecho, metanle en vna camara caliente, y que ſea en quadra, y pequeña; y dentro della, por las paredes aya muchos agujeros como hornillas, que no calen à fuera, y por toda parte quede muy cerrada, que no aya por donde ſalga ayre, ni entre, y el bezerro quede tendido ſobre algunos manojos de romero, y de las otras yeruas, y cerradas, y embarradas las junturas de la puerta, y ventanas, dexenle allí eſtar tres ſemanas, al cabo dellas abran la puerta, y vētanas para que les entre ayre, y freſcor; y deſque la camara ſea bien resfriada, tornenla toda à cerrar como de primero, y eſtè aſsi otras tres ſemanas, y deſpues abran la camara, y hallarāla llena de abejas, racimos à racimos, que andan buſcando la ſalida, y del bezerro no hallarán otra coſa ſino los cuernos, y hueſſos, y pelos, y de los ſeſſos, y meollos del eſpinazo, ſe hazen las Maeſtras, y de la otra carne las abejas. Pues tengan corchos bien aderezados, el miſmo Abencenif dize, que eſtèn ſahumados con flor de almendros, y oregano, mas tanto les valdrà eſtar rociados con vn poco de agua miel, ò fregados con tomillo ſalſero, ò alguna yerua ſemejante oloroſa, y echen las abejas dentro, ò pongan las colmenas à las ventanas, y entrarſe han en ellas quando olieren la miel, ò los otros olores; y aun ſi les echaren dentro vn poco de panal que coman luego de principio, ſerìa muy bien. Ya dixe en eſto mi parecer, cada vno haga el ſuyo, que yo antes compraria colmenas, que matar vn bezerro, que vale mas que las abejas que dèl puedan ſalir; y dado que eſto ſea coſa muy marauilloſa, y digna de experimentar, dexela el Labrador pobre à los que ſon ricos, y tienen muchas vacas, que para el pobre mas le valdrà el bezerro para la labor del pā, ò ſi el que fuere rico no lo acertare à hazer, puede ſer que ſequede, no ſolamente ſin el bezerro, mas ſin las abejas, y ſufrirlo ha mejor que el pobre, quanto mas, que las abejas anſi auidas cueſtan caro.

Otra manera pone otro Autor; y ſi es cierta, es mejor, porque no cueſta nada, y es de poco trabajo. Tomen vn vientre de vna vaca nueua, ò de vn nouillo, ò de vn ternero, que vaya entero con ſu eſtiercol caliente: y aſsi reciente, y freſco lo entierren en vn muladar caliente, que eſtè algo hondo, como no reſpire, y eſtè allí quinze dias, dize que al cabo de quinze dias le deſenrierren, y que le hallaran todo lleno de abejas, tengan aparejados los corchos; y ſino huuiere Maeſtra, ponganla de otro lugar, todas las coſas ſon poſsibles à Dios. La otra manera, para auer abejas de los montes que eſtàn en los huecos de los arboles, es eſta, y eſto es bien para donde ay colmenares por los montes. Donde quiera que ay vna fuente, ò arroyuelo en los montes, vaya el Colmenero y lleue vna eſcudilla con vn poco de almagre bien deſhecho, con vn poco de agua; y al tiempo que lleguen à beber con vna pluma mojada en aquel almagre, mojenles vn poco de las alas ſutilmente; y ſi tornaren preſto, es ſeñal que eſtàn cerca; y ſi tardan, eſtàn lexos. Para ſaber donde eſtàn, y hallarlas allí donde vàn a beber, lleuar vn cañuto de caña gorda, y abierto por vn cabo, y cerrado por el otro, y echenle dentro vn poco de miel, ò agua miel eſpeſſa, como quede huntada por dedentro, y ponganle allí, donde vienen à beber, y entraràn dentro; y deſque eſtèn 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 donde và, ſuelten otra àzia donde vàn las mas, ſiganlas, que ellas le lleuaràn donde eſta la enxambre. Y para ſacar la enxambre dè vn barreno al hueco, por lo mas baxo dèl, y denles por allí humo, y brotaràn por arriba, y tenganles pueſto à la boca del hueco ſu corcho primero, ſahumado con buenos olores, y hũtado por dentro con agua miel: y eſto he pueſto, porque lo han eſcrito, mas que porque me parece bien, vea cada vno lo que quiſiere, y al tiempo del enxambrar, tengan algunos corchos por los montes, para que las enxambres que vàn deſmandadas ſe acogan allí; y los tales, es bien que eſtèn cerca de algunos arboles, porque allí ellas ſe acogen mas ayna que à otra parte, y los corchos que aſsi eſtuuieren pueſtos, eſtèn fregados con tomillo ſalſero, torongil, y con miel, y por defuera embarrados con eſtiercol de vacas, y algunos les ponen dentro vn panal, porque mas ſe enamoren a eſtar allí, y eſto para auer las enxambres que eſtàn perdidas por los montes, y andan deſcarriadas.

Auiſo para hallar enxãbres montefes

CAP. V. *De las señales de enxambrar, y de los auiſos que ſe tienen para coger las enxambres, y de las 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 bien adereçados, ſahumados con algunos buenos olores, y fregados por dedentro con alguna oloroſa yerua, como ſon las ſobredichas, y otras ſemejantes, y embarrados por fuera con eſtiercol reciente de vacas, y cada dia el Colmenero viſite las colmenas, mayormente en el tiempo del enxambrar, que và mucho que no ſe vaya toda la enxambre por negligencia, y muchas vezes con el abundancia de el buen año, ò mucha bondad de la colmena enxambran algunas de ellas dos vezes en el año, y aun las hijas enxambran. Vna de las ſeñales que la enxambre eſta perfecta, y que ſe quiere ir, es que ſalen dos, ò tres dias antes que ſe arreboçan, ò rebuelven al corcho de la colmena donde ſalen, y à la boca, y eſtan alli eſperando à la Maeſtra, porque entre tanto que la Maeſtra no ſaliere, ellas eſtarſe han aſsi arrazimadas vnas con otras, y no ſe iran; y en viendo el freſcor de la tarde, luego ſe tornan dentro: verdad es, que muchas vezes ſalen, y ſe arraziman, y eſto no es para irſe la enxambre, ſino que ſalen los nueuas à curarſe al Sol, y es facil de conocer à los que tienen experiencia; y tras eſto, deſque eſtàn ya bien curadas, y crecidas, ſe vàn. Pues viendo el Colmenero que han hecho eſto vna vez, ò dos, tome vn corcho bueno, bien adereçado, y bien ſahumado, y ponga la colmena en vn reteſlo, tendida la boca àzia lo alto, y el corcho en que han de entrar en aquel miſmo lugar la boca àzia abaxo, que caſi ſe vengan à conformar vna boca con otra, y en medio ponga medio corcho hendido, que venga como canal de vn corcho à otro, que venga muy juſta à cada boca: aſsi de la colmena de donde ſalen, como à la que vàn, y ſea larga aquella canal quanto dos palmos, y por alli veràn bien al paſſar ſi la Maeſtra paſſa. Pues auiendo puesto anſi las colmenas, abran algo de la cubierta, que llaman tempr no, y pongan vnos corchuelos, y para que entre ellos puedan dar humo à las abejas, y ſalgan por la otra parte, y vayan à la nueua colmena, y den à la colmena donde ſalen vnos golpes con la mano, y con el humo, y golpes ſaldràn; y entre tanto que ellas van por aquella canal, tengan auiſo ſi ſale la Maeſtra, que continuamente donde ella và, và gran prieſſa de abejas: tanto, que ſi con la mano no las apartan para verla, no ſe puede parecer, y auiendo paſſado la Maeſtra, y tantas abejas, que baſten para vna colmena, haganla eſtancar, y eſta es la mejor, y mas ſegura manera de enxambrar. La otra, es guardar à 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, ò de qualquier otra coſa, y puesto cabe algunas matas; y ſi el corcho eſtà fregado con aquellas yeruas oloroſas, luego ſe entran dentro, y aun toman bien el corcho ſi eſtà fregado con orinas de hombre, que eſtèn algo detenidas, que aun labran en ellas, y les ſon muy ſaludables. Y ſi ſe vàn en alto, echenles polvo, ò hagan ruydo con vna caldera, ò otra coſa ſemejante, ò dar con las manos algunas palmadas, y luego ſe abaxan à tierra, mas mejor es echarles polvo. Es ſeñal tambien, que ſe quieren ir las enxambres, quando al tiempo de el enxambrar traen grande ruydo, y murmullo dentro de la colmena, mayormente à las tardes: lo qual ſe podria bien oìr, poniendo a la tarde el oido à la piquera: ſi ſalen, y ſe cuelgan de algun ramo de alli, la pueden coger; y ſi es ramo que eſtè alto, y no alcançaren, cortenle con vna ſierra muy ſutilmente, aunque ſiempre para en los tales caſos deue auer en la poſada, ò colmenar vna eſcalera alta con tres pies, para que ſin tocar en el arbol, puedan ſubir à la enxambre, y cogerla en corcho, otros les echan polvo, y anſi las abaten. Y porque las abejas temen mucho la pluvia, y aun antes que venga la barruntan, continuamente ſalen muy muchas enxambres deſpues de auer llouido, ò ha hecho alguna mudança al tiempo que ha paſſado el frio, y no antes, que porque temen el tiempo venidero que ſerà aſpero, no ſalen, ò ya que ſalen, ſalen pocas, haſta tanto que aya paſſado: y aſsi por entonces tengan mas auiſo, que ſi haſta alli no huuieren ſalido las enxambres, luego ſe daràn muy grande prieſſa. Y ſiempre procuren de paſſar las enxambres muy lexos de las madres, porque muchas vezes reconocen el corcho de donde ſalieron, y ſe tornan à èl; y donde las paſſaren, aya mucha abundancia de paſtos que ſean buenos, y paſſenlas de noche, bien cubiertas con ſus hatijos de red; y aun ſino es lexos donde las lleuaren, iràn mas ſeguras à cueſtas, que ſo-

Las abejas labran en la orina del hombre.

ſobre beſtias; y en paſſandolas, no les abran eſſe dia las piqueras, ſino echenles dẽtro algunos maſſones de harina, maſſados con agua miel ò paſſas, ò higos (como dixe arriba) y cierrenles las piqueras, porque no ſe ſalgan, y reconozcan bien la morada que tienen. Y porque muchas vezes ellas ſe ahogan eſtando enharijadas, teniendo gran calor dentro, y no les entrando el ayre, ſea el harijo, ò cubierta de vnos harneros de eſparto con que alimpiã el pan, y podra por ellos entrar ayre, y no ſe ſaldrã las Avejas; y muchas vezes acaece, que en ſacando las enxambres, vienen tiempos fortunoſos de aguas, y nieues, y vientos, y frios, y por no poder ſalir ellas fuera à buſcar de comer, ni lo tener dentro, mueren de hambre, es neceſſario en aquellos tiempos darles de comer algunos maſſones, ò algo de lo que auemos arriba dicho. Y porque en eſte capitulo vendrà à propoſito dezir algo de las Maeſtras, pues es neceſſario eſcriuirè algunas particularidades dellas. La Maeſtra es el Rey de las avejas, y debaxo de ſu mando eſtàn como Pueblo debaxo de Corregidor, ò exercito ſo el mando del Capitan, que lo que les manda hazen, vàn do guia; y aun tanto la aman, que ſi va cãſada la ayudan á bolar, y ſompeſar; y eſtando queda en vn lugar, no ſe vàn de alli; y mientras viue eſtàn en concordia, y trabajan. Si ella ſe muere, no trabajan mas, y luego deſtruyen lo hecho, y lo comen, y ellas ſe mueren, ò ſe vàn; y muchas vezes ſi ay muchas Maeſtras en la colmena, ay diſcordias, que en vn Reyno pocas vezes caben dos Reyes, y à eſta cauſa pelean, y ſe matan vnas à otros, y ſe juntan vnas con vna Maeſtra, y otras con otra, y ay diuiſiones, y ſe ſalen, y vanſe las que menos pueden, y queda la colmena con pocas Avejas. Pues muchas vezes acontece, que vna colmena al empollar cria muchas Maeſtras; y eſto es caſi tanto daño, como ſino criaſſen ninguna, aunque ay mejor remedio, porque quando muchas Maeſtras ſe crian, pueden las tratar eſtando empolladas, eſtruxando los vaſillos donde eſtàn, que ſon ligeras de conocer, pues ſon muy mayores que los de las otras Avejas; ò deſpues de ſalidas, al tiempo que han de enxambrar, matarlas ſi ay muchas: y eſto tengo por mejor, que no matarlas en el panal, quando eſtàn empolladas, porque quando ay muchas, aun las miſmas Avejas las quieren matar, y ellas ſe ſalen huyendo, y con ellas algunas pocas de Avejas, y à eſto llaman pauorder.

Quando ſalen aſsi muchas Maeſtras en muchas capitanias diuididas, recogan todas aquellas Avejas que andan aſsi deſcarriadas, y entre todas las Maeſtras eſcogan la mejor, y lleuenlas todas à vna colmena con aquella Maeſtra buena, y maten las otras Maeſtras que ſon demaſiadas. Verdad es, que ſi en vna colmena pueden tener dos, ò tres Maeſtras que eſtèn en paz, es mejor que vna ſola, porque eſtando vna Maeſtra ſola, ay muy grande peligro, que ſi acaſo ſe muere, luego la colmena perece, es como quien tiene vn ojo ſolo, y aquel le ſacan, quedarſe ha à eſcuras, pues ſi las Maeſtras eſtàn amigas, no es neceſſario poner paz: mas ſi pelean, rociẽlas con vn poco de vino oloroſo, y con vn poco de agua miel: aſsi eſtaràn en mucha paz, y concordia; y por el conſiguiente, todas las otras Avejas, q̃ de las gouernadoras depende todo el biẽ, ò mal de las gouernadas; y ſi las Maeſtras ſon locas, y no reposan, es bien cortarles parte de las alas con vnas tixeras: y aſsi no pudiendo bolar de neceſsidad, han de eſtar quedas; y no ſaliendo ellas, las otras Avejas no ſe iran ni deſampararàn la colmena. Mas a lo q̃ à mi me parece, no les cortaria yo coſa de las alas, ni en parte, ni en todo, porque ellas tambien quieren ſalir algunas vezes à deſenojarſe, ò à labrar con ſus Avejas (digo opiniones de algunos) à cada vno no sè lo que mejor le parecera. Otras vezes acontece, que las Maeſtras no carrochan; digo, que no empollan, y deſto viene gran peligro; y eſto es claro de conocer, viendo ſi ay Maeſtrales, ò no; y ſino las ay, de vna colmena donde ayan empollado bien las Maeſtras, cortẽ vn panal donde eſtèn dos ò tres Maeſtriles, q̃ las Maeſtras empollã en las pũtas de los panales, y eſta el Maeſtril coloradito, pongãlos entre los otros panales de la otra colmena; y eſtos no los hã de cortar haſta q̃ quieren ſalir, que eſtèn perfectos, lo qual ſe conoce en que rebientan para ſalir, y tienen coloradas las puntillas, ò cabeçuelas; y ſi antes las ſacaſſen, no aprouecharia, q̃ ſe moriria: mas por mejor tengo q̃ las dexen en ſu panal ſalir à perfeccion, y deſpues las pongan en otra colmena. Si la colmena eſtà pobre de Avejas, deuen matar las Maeſtras que empollaren, y quedarſe han alli las Avejas nueuas, juntamente con las viejas, ſino es colmena de mucha edad; digo, de Avejas muy viejas, porque no ſe conforman bien vnas nouecitas con otras reuiejas, ò quando ſalieren matarles la Maeſtra, y tornenlas à la madre, para que eſtèn en vnion, y amiſtad ſo vn Capitã; empero, por q̃ como ya he dicho, es neceſſaria la Maeſ-

tra à la colmena; y auiendo muchas, es bien ſaber eſcoger la mejor, para la guardar, y matar las otras. Las ſeñales de la buena Maeſtra, y de las que no fueren tales, que aunque todas ſean hijas de vna Maeſtra, no ſalen todas iguales en la bondad: eſto es, como en las perſonas, y otras animalias. Las que ſon largas, ſon mejores, que no vnas que ſon gordillas. Mientras mas larga es la Maeſtra, y mas delgada, y mas ceñida, es mejor, y que tenga las piernas largas, y delgadas. Aſsimiſmo ay vnas muy lucias en ſu color, que parecen oro fino, y eſtas ſon mejores que las que tienen pintas negras; y las que eſtàn lucias, y reſplandecientes, ſon mejores que las que eſtan deſpeluzadas, y velloſas, y que parece que han frio. Y las Maeſtras ſon de tres colores, ò ſon doradas, y eſtas ſon mejores, ò negrillas, y eſtas ſon las peores, ò tienen vnas pintas, y eſtas tienen el medio. Aſsimiſmo, quando ſalen muchos xauardos de vna colmena, es ſeñal, que tantas Maeſtras ay, como montones, y apartamientos ſe hazen; y es cierto, que donde huuiere mayor monton, que fuere mayor xauardo, alli eſtà la mejor Maeſtra, y aquella guarden para la enxambre, y maten las otras, juntando las avejas todas en vno. Y es bien ſaber ſi la nueua enxambre, quando la ſacan del corcho lleua Maeſtra, porque muchas vezes ſe paſſa ſin que la vean; y miren, que donde và el mayor numero, y bulto de avejas, alli va metida, y con la mano las aparten, que no picaràn, y buſquen la Maeſtra, que es vna aveja muy hermoſa, larga, y muy ceñida, à manera de abiſpa, ſalvo que no tiene aguijon, y ſi le tiene, no hiere con èl: y ſi à caſo no la huuiere, pongan la colmena boca a baxo, ſobre vna capa negra, ò barran bien el ſuelo, y rieguenle mucho, que quede la tierra muy prieta, y el agua muy empapada, y buelvan la enxambre boca a baxo, encima de lo regado; y dende a vna hora, ò dos alçen el corcho, y veran ſi ay Maeſtra, que hallaràn en el ſuelo eſtiercol blanco, que llaman carrocha; lo qual echa la miſma Maeſtra. Y por que muchas vezes eſtàn rebeldes, que no mueſtran aquella ſeñal, aunque les hagan aqueſta diligencia, es muy bien tornarlas a recorrer de vn corcho a otro, como quãdo vno torna à enxambrar de nueuo, y mirar bien ſi và, ò 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 aſſoſsiegan todas en metiẽdolas en la nueua morada; y ſino tienen Maeſtra, luego

Señales de la buena Maeſtra.

andan alborotadas, y deſcarriadas. Otra, que ſi tienen Maeſtra, luego en metiendolas en el corcho nueuo, hazen vn panal, y eſte es el que llaman miel Virgen, que es la primera que dà la colmena, y eſto pocas vezes falta, y luego hazen mas; y ſino ay Maeſtra, no hazen aquel panal, y ceſſan. Y eſta falta de las Maeſtras, es luego de acorrer, porque và la vida de la colmena en ello. La vna manera, ſerà metiendo el panal con el maeſtril empollado. La otra, que acontece ſacar de vn corcho quatro, ò cinco Maeſtras, no las deuen matar luego, haſta ver ſi falta alguna en otra parte; y las que alli ſobraren, metanlas en vn cañuto gordo de caña, ò en vn jarro, ò puchero nueuo, y tenga el cañuto vnos agujeros menudos por do entre ayre, y refreſque dentro no ſe ahoguen, y eſtè lauado por dentro con agua miel, ò con çumo de torongil, ò tomillo ſalſero, y tapado con vnas paſſas majadas que coman. Tengan dentro del jarro algo que coman, y algun reſpiradero; y donde vieren que ay neceſsidad, echen vna de aquellas Maeſtras. Acontece, que las avejas eſtàn tan indinadas, que echandoles la Maeſtra anſi à mano la matan; y para eſto es bien rociar las avejas con buen vino oloroſo, ò agua miel, y rebolverlas: y aſſi ſe apaciguaran, y echarles la Maeſtra, como no vean que viene de fuera, ò echarſela de noche: y aſsi no la ſentiràn venir, ni haràn mal, porque no la tendràn por eſtraña. Dize Abẽcenif, que ſi ponen vna Maeſtra hecha de oro en cada colmena, que vendràn alli muchas avejas, y no ſe iràn; y ſiendo eſto anſi tan bueno, creo yo que ſerà de cobre, ò de madera dorada, y ſera tan buena, y no de tanta coſta; y deſta ſuerte qualquiera perſona pobre lo podrà hazer, y tener en ſus colmenares.

CAP. VI. *De las ſeñales, y conocimiento de las buenas, ò malas avejas, y de la buena, ò mala colmena, y de que lugar han de ſer las colmenas que alguno comprare para ſu colmenar.*

AY muchas diferencias, y hechuras en las avejas, anſi en el tamaño como en la naturaleza, y en el color, que vnas ſon doradas, lucias, reſplandecientes, otras prietecillas, velloſas y como deſpeluzadas. El tamaño, que vnas ſon grandes, otras pequeñas en la hechura, vnas ſõ gordas, redõdas, otras delgadas, y largas: en la naturaleza, que vnas ſon mõteſes, ybrauas, y otras caſeras, y manſas. Pues quanto al color, las mejores ſon las lucias, pintadas,

das reſplãdecientes,q̃ parecen doradas;q̃ las q̃ ſon negras,y deſpeluzadas como velloſas,ò es ſeñal q̃ eſta enfermas,ò no ſon tã naturales a la labor de la buena miel,q̃ ſon como baſtardas,y mõteſes,y las q̃ ſon chiquitas,y lõguezuelas ſon mejores que las redõdas,porq̃ las tales ſon mas floxas, y no dã tãta labor,ni trabajo,porq̃ pãrecẽ algo záganias.Quãto à ſer monteſes bravas,no sõ tales como las maſas,y caſeras, porque lo vno ſon malas de tratar,y lo otro,es mucho daño para las miſmas colmenas;porq̃ claro es,q̃ las Avejas muerẽ en picãdo,porq̃ dexã mucho del aguijon, y con èl las tripas; y las manſas no picãdo,carecen de aquel peligro. Es verdad, que tratãdolas de bravas,ſe hazen mãſas. ſahumãdolas algunas vezes con buenos olores.Es ſeñal de buena colmena la que eſtà poblada,q̃ lo vno tiene buen peſo, y multitud de Avejas:conoceſe en la prieſſa que tienen à la piquera à entrar y ſalir, à las tardes quando ya no entran, ſino que eſtã repoſando,poner la boca a la piquera,y ſoplar azia dẽtro,y poner el oido en ellas;yſi ay muchas reſpondẽ dentro grã murmullo,y ſi pocas pequeño, aunque el verlas menos engaña porque ſe vè la multitud,y conoce la bondad en ſu hechura: y quien comprare colmenas,mire bien eſtas ſeñales ſuſodichas,y irleha bien; y ſea el corcho bien hecho,yſi las quieren para paſſar à otra parte no ſea lexos,ni à tierra de contraria calidad de aquella dõde eſtã, porque no ſe hallarian bien con tal mudamiento,y eſto cauſa muchas vezes perderſe los colmenares, paſſando las colmenas de vno à otro,q̃ eſtè lexos,ò al contrario ſuelo,yſi paſſarlas huviere,ſea con mucha mejoria del lugar donde van.

CAP.VII. *De las enfermedades, y curas de las Abejas.*

LAs Avejas enfermã, ni mas ni menos que los otros ganados,y animalias, y en ellas ſon las enfermedades tanto mas peligroſas,quanto las coſas ſon mas ocultas,y dificiles de ſaber,y en coſa tã delicada,ò quanto deuemos,y ſomos a cargo à aquellos ſingulares varones antiguos,que con puro deſeo de la ciencia,y de aprovechar a los venideros ſe puſieron à tanto trabajo,y quanto ellos ſon dignos de ſer tenidos,y eſtimados, tanto ſon de vituperar los preſentes, que aun no ſon para aprovecharſe de lo que ſe eſtà ſabido,y eſcrito,ſi quiera probrar, dado que verdad no fueſſe. Pues para conocer las enfermedes de las Avejas, es primero neceſſario conocer las ſeñales de la ſalud, porq̃ por los cõtrarios venimos mejor en el conocimiento de las coſas. La ſeñal es, que las Avejas eſtàn ſanas,q̃ dentro dela colmena ay grã ruido,y murmullo,y grãde prieſſa à las piqueras,que vnas entrã,y otras ſalẽ con mucho hervor,y diligencia,yque eſto es muchas vezes caſi continuo, y q̃ aquel zumbido dè dentro de la colmena,yel que ellas traẽ de fuera es viuo, y agudo,no floxo,ni caſcarron,y que ellas andan luzias,y tieſſas y alegres,no triſtes,ni floxas como deſmayadas,ni tontas,y que hazen los panales buenos, y iguales, y bien llenos de miel. La ſeñal de que eſtàn enfermas es auer poco bullicio, ni ruido dentro, no auer priſa à las piqueras,que andan deſpeluzadas,como velloſas,ypolvorientas,no luzias,ni auiuadas,que andan todas como moſcas con el frio,que andan ſin orden,q̃ los panales,ni los hazen buenos, ni hinchen.

¶ Eſtas enfermedades, vnas les vienen por parte de malos paſtos que tienen,que como en el Invierno eſtàn cerradas, y muertas de hambre, en viniendo la Primavera labran de lo que hallan; y ſi por alli ay leche trezna,ò flor,ò ſimiente de olmos,ò flor de priſcos, con la hambre, y deſeo de comer, y trabajar, labran en ello,y hazeles mucho daño, que les haze tener fluxo,ò correncia,y mueren dello, ſino ſon curadas preſto. Dize Columela, que en vna parte de Italia, donde ay muchos de aquellos olmos,y priſcos,no pueden durar,ni viuir mucho las Abejas. El principal remedio es quitar las tales plãtas,que muy mejor es conſervar la ſalud, que ſanar la enfermedad:mas ſi eſtàn enfermas por lo auer comido,luego las han de remediar, porque preſto obra el mal en ellas.Pues tomen granadas dulces, y maxenlas,yechenles à buelras vn poco de buen vino oloroſo, y pueſto aquello en vnas canalexas de cañas gordas, cerca de las piqueras, ò en otra ceſa para que le puedan bien tomar, ò paſſas de viña maxadas,y mezcladas con buen vino, ò higos paſſados cozidos en agua. Otros cuezen vnos cogollos de romero en agua miel, y deſque eſtè frio ſe lo ponen en vnas cañas hendidas para que beban. Dize Abencenif, que para otras enfermedades (y no las nombra) que tomen de las balauſtras,que ſon flor de granados (y ſean granados dulces) y que las maxen, y juntas con miel, embarren con ellas las colmenas por de dentro, y que las Avejas lo comeràn,y ſanaràn. Otra enfermedad. Muchas vezes ſe crian

de las alvohezas ; digo de las malvas vnas maripoſas, y eſtas entran en las colmenas, y alli dexan ſu ſimiente, de la qual nacen vnos guſanos en las colmenas , y eſto es grandiſsimo daño dellas, pues ſiẽpre quiten las malvas de junto con los colmenares, y procuren matar las maripoſas, lo qual ſe haze deſta manera. Hagan vna vaſija de cobre, larga quanto vn palmo, ò poco mas , y ſea angoſta como vn vaſo , y tenga la boca algo derramada àzia fuera, y entrarà mejor , y pongan dentro lumbre con ſeuo, ò coſa que alumbre bien como candil, lo qual hagã àlas primeras noches , y aun toda la noche ſe pongan aſsi encendido entre las colmenas, que luego ſe entraràn à la claridad, y por ſer la vaſija larga , no pueden ſalir preſto, y con ſer de metal eſtarà con la lumbre muy caliente ; y aſsi no ſalen, y ſe mueren dentro, que en qualquier parte que toquen en la vaſija, ſe queman. Y eſto no ſolamente aprouecha contra 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 biẽ las colmenas. Si las Avejas ſe mojan con algo de azeyte; luego ſe amortecen , mas ſi antes que ſe mueran las rocian con buen vinagre , que ſea de vino, y recio, reuiuen, que el vinagre las auiua , y les es muy ſaludable contra las enfermedades , y por eſſo es bien rociar algunas vezes las Avejas, y las colmenas por de dentro; y ſi es roſado , es muy mejor. Muchas vezes à la Primauera auiendo mucha flor en que labrar, y eſtãdo las Avejas deſeoſas de labrar , tanto ſon de codicioſas de trabajar, que por enmelar, y hazer prouiſion no empollan , aunque pocas vezes acontece eſto de dexar de empollar por buẽ año, ſino es por enfermedad. Mas ſi alguna vez aconteciere, aprouecha , que al tiẽpo de empollar les cierren la piquera por algun dia, como no ſalgan , y puedan tener ayre , que no ſe ahoguen; y anſi no pudiendo ſalir, empollaran, y parece que lleua razon , porque muchas vezes, quando empollan biẽ 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 Aveja, que es la Maeſtra, no puede ſementar tantos millares de vaſillos, y agujeritos , mayormente en tan breue tiempo. Y à lo que dizen , que todo lo empolla la Maeſtra, y por ſer vnos agujeritos pequeños ſalen Avejas ; y ſiendo otros grandes , ſalen Maeſtras ; y ſiendo otros medianos, ſalen Zanganos, quiẽ no verà ſer burla, que la grandeza , ò angoſtura de los vaſillos no pueden diferenciar tanto, que haga otra manera, ò eſpecie de generacion , que en el vaſillo chico , ſi toda la ſimiente fueſſe de la Maeſtra naceria Maeſtras chicas, y en el mediano algo mayores, y en los vaſillos grãdes las buenas Maeſtras, quanto mas que ſi todo el pollo fueſſe de la Maeſtra , todas las Avejas ſaldriã deſu color. Aſsimiſmo, quando el Inuierno, y Primauera ſon lluuioſos, y humedos, y frios, que ellas no puedẽ ſalir á enmelar , ſon mejores años de enxãbres. Y quãdo 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 q̃ empollen. Plinio dize, q̃ los Zãganos ſon de la caſta de las Avejas , que ſon viejas, y canſadas, pues luego no ſon de la ſimiente de la Maeſtra. Dizen, que aprouechan para dar calor, y que dellos ſe ſiruen como de ſieruos , y eſclauos ; y que deſque la miel eſtà perfecta, los matan. Ay otra enfermedad, que en las colmenas entre los panales 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 panales con muy buen vinagre roſado , perecen todos los guſanos , y es prouechoſo para las Avejas ; y aun muchas vezes con las grandes humedades ſe hazen telarañas à las piqueras, y no puedẽ las Avejas entrar ni ſalir, por ende han de quitar las telarañas , y limpiarlas mucho , y ſahumar las colmenas con buenos olores , porque el buen olor es ſaludable à las Avejas, y cõtrario, y dañoſo à las animalias ponçoñoſas: mas eſto es de mirar , que quando las colmenas hazen telarañas à las piqueras, ó eſtàn las Avejas muertas , ò ſe quieren morir , que la poca frequencia de entrar, y ſalir , dà lugar a que crien aquellas telarañas , por ende luego las requieran , y ſino eſtàn muertas, las curen, alimpiando las , y rociandolas con vinagre ; y aun deuenlas paſſar à otro corcho , que muchas vezes de los corchos, ſi ſon de mala ſazon , ſe les pega mucha parte del mal, que los corchos mal ſazonados crian polillas , y aquellas apeganſe à los panales. Ay otra enfermedad , quando no hinchẽ los panales de miel; luego ſe enmohecen y pudren, y dan mal olor, pues deuen quitar todo lo mohoſo , y vacio , cortandolo ſubtilmente, como no corra la miel

por

por la colmena, que ſe les pega a las Avejas, y mueren; y aun de correr la miel, viene que ſe rouã las Avejas vnas à otras, y vienen à pelear vnas con otras, y ſe matan. Y vean ſi aquel no henchir los panales viene, porque la colmena tiene poca Aveja; ymirẽ ſi alguna colmena tiene mucha Aveja, y ſaquen della, y echẽ en la flaca; y porque no peleen, rocienlas con vn poco de muy buen vino oloroſo, ò con muy buen vinagre, ò con vn poco de muy buena clarea, ò aloxa muy aguda, y meneenlas vnae con las otras, para que mezclen bien, y no ſe conozcan quales ſon foraſteras de aquella colmena, ò quales ſon naturales, y denles de comer dos, ò tres dias, haſta q̃ repoſen, y reconozcan la colmena Otra enfermedad, quãdo por falta de calor, ò por qualquier otro accidente, ò de no tratar biẽ la colmena ſe enguera, ò muere el pollo antes q̃ ſalga, ni auiue, y por eſto luego hiede la colmena, hã de quitar todo lo empollado, y muerto y ſahumar la colmena, y eſto ſea lo mas preſto que ſer pudiere; porq̃ ſi tarda viene dello grãde perjuyzio, y peligro a la colmena. Y aſsimiſmo muchas vezes ſe mojã, y atorecẽ, dizẽ q̃ es muy bueno eſcalentar vn corcho, y meterlas dẽtro, y con vn poco de ceniza de higueras q̃ eſtè algo caliẽte, y rebuelvãlas muy biẽ, y tẽgan en algũ lugar algo caliẽte, y dẽtro de dos horas reuiuiràn, q̃ dizẽ, q̃ cõ aquella ceniza reuiuẽ las moſcas q̃ eſtã muertas de frio; mas en eſto bien me agrada el parecer de Columela, que mas han de procurar que las Avejas no ſe mueran, ò enfermen, que no haze reuiuir por tal maneta las que aſsi ſe amortiguaren. Otras muchas vezes la colmena machea, que es que crian muchos Zanganos, y los Zanganos no labran, ni trabajan, antes gaſtan, y comen; à ellos ſon comparados à los valdios, y muy grãdes haraganes, q̃ como las Avejas hazen que los matan y deſtruyen, aſsi auian de hazer à los valdios de los Pueblos, que inficionan mas que muy gran peſtilencia. Y como digo, por no ſer los Zanganos prouechoſos, antes deſtruydores, las Avejas los matan, ſalvo que al tiẽpo del empollar las Avejas labran, y ellos eſcalientan el pollo, para que reuiuan, ſon como los capones que crian pollitos, ò es el Aveja Zãgania machiega, yeſto viene por cauſas ocultas. Ya dixe, que viene por ſer de caſta de Avejas viejas como dize Plinio, otros dizen que viene de no ſer buena la flor, que ſon flores ſecas, ſin ſubſtancia, ni virtud. Otros dizen, que viene por parte de la maeſtra, lo qual eſtà reprobado en eſte capitulo, con la autoridad de Plinio, que dize, que es deſimiente de las Avejas canſadas Y por las razones naturales que dixe, que la Maeſtra no engendra ſino Maeſtras, mas por no detenerme en diſputas de que ſe engendran los Zanganos, pues no hazen al caſo de Labradores, vengo al remedio. Pues quando conocieren que la Aveja es Zangania, que come mas que obra, hagã vna de dos coſas, ò voten fuera toda aquella Aveja, y en ſu lugar pongan otras muy mejores, ò de dos, ò tres colmenas, ſaquẽ algunas azejas, y rocienlas muy bien con lo que dixe arriba, y mezclenlas todas, como ſe hermanen bien, y metanlas alli, y ponganles ſu Maeſtra juntamente con ellas, ò ſi eſte remedio no huuiere, aprouechenſe de lo que hallaren, antes que las Avejas lo gaſten todo. Y muchas vezes acõtece, que por ſer los temporales muy ricos de rocio, y flores, las Avejas hinchẽ la colmena de miel, y por no tener donde poner mas, comen lo hecho. Es biẽ requerirlas muchas vezes; y las q̃ tales vieren que eſtàn, quitenles de ello, para que pongan mas. Otra mala enfermedad ay, que les viene peſtilencia tambiẽ como à las gentes, y otros ganados, lo qual ſe parece que en todas partes muerẽ muchas, pues ſi es por cauſa de mal ayre, ò malos paſtos paſsẽlas preſto à otra parte lexos de alli donde aya ayre ſano, y paſtos freſcos, y abundantes, y ſahumen las colmenas cõ humos de buẽ olor, como no ſea mucho, ni muy caliente, que no ahogue las Avejas, ni derrita, ni deſſayne los panales, ni eſcaliente la colmena contra los malos paſtos, darles buenas coſas à comer dizen, que es bien darles alguna miel en que ayan cocido agallas, ò roſas ſecas, y eſto tengo yo por mejor, ò los otros mãtenimientos que arriba dixe. Si tuuieren piojos, ò reznos, cuezan buenas mãçanas dulces, y oloroſas en buen vino blanco, y à bueltas algunos cogollos; y deſque frio, con aquello las rocien, y pongan aquel vino à las piqueras, y à bueltas mançanas de las dulces, oloroſas, muy bien maduras, y beberàn de aquel vino; y con todo eſto deſpiden los piojos, y cortarles los reznos con vnas tixeras, y rociarles bien con vinagre. Iten, es ſeñal que la colmena falta, y ſe quiere morir, quando en las ſoleras cae como harina de entre los panales, tomen la colmena, y ſacudanla muy bien en alguna coſa, ſaquen todas las Avejas, y buſquẽ la maeſtra, y ſi la hallarẽ debaxo de las aſſas vnos reznos, quitenſelos muy bien, y ſutilmẽte cõ aguja, ò tixe-

xeras, y rociẽ las Avejas, y panales que eſtàn enfermos, con buen vinagre roſado; y eſto es prouechoſo cõtra los reznos, guſanos, y telarañas (como he dicho) y tambien es bueno contra vnos piojuelos que crià las Avejas, y maeſtras; y ſi alguna colmena ſe muere por falta de virtud, ſahumenla biẽ, y rocienla con vinagre, ò buen vino, y metan alli otras Avejas, y enmelaràn muy preſto, por tener ya hecho el fũdamento, mas ſi muriò por peſtilencia no metan nínguna, que recibira peligro.

Aſsimiſmo, quando nieua à las colmenas cierran las piqueras, y reſpiraderos, y ahoganſe las Avejas, pues neuando luego las requieran, y deſvien la nieue. Si hormigas entran en la colmena, es coſa muy dañoſa, que en muy breue tiempo deſtruyen vna, y aun muchas colmenas, es bien echarles agua hiruiendo en todo el camino por do van, y en los nidos: y aſsi pereceràn preſto, con que lo hagan dos, ò tres vezes, y para eſto es buena agua de toruiſca, porque aponçoña. Y ſi ratones comen las Avejas, armenles loſas, y balleſtillas con queſo, y pã, y aun eſto es muy bueno contra los lagartos, y otras ſauandijas dañadoras. Tambien enferman las colmenas con el mucho calor, y tiempo ſeco del Eſtio, y con ello les và algo mal. Para eſto es alçar la colmena, y barrer bien por baxo, y regar muy bien el ſuelo ſo la colmena, como ſe empape bien de agua, y pongan à la mañana la colmena, aſsi ſobre lo regado, y eſto hagan algunas vezes, y entonces no avra menester ſolera, haſta que el tiempo comiẽce à resfriar, aunque vna de las coſas que hazen, que la colmena eſtè ſana, es eſtar bien enſolerada, y bien covijada, mas en todo tiempo requieran debaxo de las ſoleras, y muy à menudo, que alli ſe ſuelen criar topineras, y ratoneras, y nidos de otras ſauandijas, y hormigueras. Aſsimiſmo muchas vezes ſe muere la Maeſtra, y eſto pocos lo conocen; y en faltando la Maeſtra, luego perece la colmena, y para eſto aprouecharà que aya mas de vna Maeſtra en la colmena: con tal, que como arriba dixe, eſtèn concordes; y ſi eſto no ay, mueresele la vna que eſtà ſola, y conoceràn, que la Maeſtra eſtà muerta, en que las Avejas andan arremolinadas ſin orden, no vàn à labrar, y comenſe lo hecho; y en acabandolo de comer, luego ſe mueren, ò ſe vàn. Pues ay eſtos remedios, buſquen otra Maeſtra en otra colmena, y echenſela alli, de la manera que arriba he dicho, ò à ellas echenlas en otra colmena con otras Avejas, y Maeſtra: y ſi eſto no puede ſer, quitenles toda la miel, y cera, antes que ellas lo acaben de gaſtar, y la que en Verano ſe muriere, luego la vacíen, porque las polillas, y ratones ſe comen todo lo que eſta dentro; y aunque arriba lo pudiera mejor dezir que no aqui, dize Plinio, que ſe conoce ſer la colmena en el pollo Zangania, mas que de buenas Avejas, que el vaſillo del Zangano es mucho menor que el de las buenas Avejas, que aunque los Zanganos ſon de mayor cuerpo que las Avejas, crianſe en mas chico vaſillo que las Avejas, porque como no ſon macizos como las Avejas, ſino como panes molletes, puedenſe mejor encoger, y caber en mas pequeño lugar, y los Zanganos no tienen aguijon; y aun dize mas, que ſi à vn Zangano le quitan las alas, y le tornan à la colmena, que èl deſpues las quita à los otros Zanganos, y Avejas. Y oì dezir à vno, que dizen que era muy experto en las colmenas, y Avejas, que al tiempo que las Avejas eſtèn empolladas, que ſe conoce bien quales es el pollo de que ſalen los Zanganos, por ſer muy mayor que lo de las que ſon buenas Avejas, y que al tiempo que ello quiere ya nacer, que ſacan bien la cabeça fuera de los vaſillos, ſe las pueden cortar con vn cuchillo muy agudo, como quien rae con nauaja; y que eſtando aſsi muertos, las Avejas los ſacan de alli, y los echan fuera de la colmena; doctrina es, que yo no eſtoy bien con ella. Lo vno, porque no concierta con lo que Plinio dize en el tamaño de los vaſillos, aunque dello no hago mucho caſo, que bien puede vn experto ſaber en alguna coſa mas que vn muy Letrado. Yo ſiempre me arrimo à la verdad, en quanto yo la puedo alcançar, aunque la diga quien quiera. Y lo demas, porque tengo por impoſsible cortar aſsi las cabeças de los Zanganos, y viene, que es la flor ſeca ſin ſuſtancia, que dezimos machear, quando el rocio cae en las flores ſequeroſo, ſin ſubſtancia, ni virtud. Y ſi ſon años ventoſos, y que haze tempero de enxugar el rocio, y que el rocio no es meloſo, y ſi eſtà como agua en la flor, eſto llamamos machear, y aſsi es la mayor parte del pollo zangano, y vano. Quieren las Avejas aguas claras muy corrientes, para que eſtèn ſanas, no hediondas, ni ſucias, ni cenagoſas, ni donde ſe crien ranas, que las comen, porque quando vàn à beber, las ſaltean, y lo miſmo hazen las culebras del agua.

✠

CAP.

CAP. VIII. *Del oficio del Colmenero, y que tal ha de ser.*

TODO Lo principal que se requiere para la conseruacion, y trato de las colmenas, es que el Colmenero tenga mucha diligencia, y en estremo grande limpieza en ellas, y que limpie el cîrcuyto, ò lugar en que estan, y mucha limpieza en el que las tratare. Y si como deuen las tratan, y miran, viuirán siete, ò ocho años, y darán muy buen fruto, y aun llegan hartas à diez años, y por esso no ay tiempo ninguno, ni aun dia en que el Colmenero no aya de visitar las colmenas, y no mirar las assi ligeramente, sino darles vna, y dos, y tres bueltas al rededor, y entre ellas, y assi verà b en lo que es menester hazer, y con su continua venida hazerse han mansas: y aunque en todo tiempo tienen mucha necessidad de ser vistas, y requeridas, mucho mas al tiempo de la Primavera, porque entonces es quando enferman ellas mucho, y assimismo al tiempo del enxambrar. La limpieza que ha de tener en si el Colmenero. Primeramente, que sea muy fiel, que no hurte nada; y en esto no me parece muy bien vn vso que algunos señores de colmenas tienen, que con sus Colmeneros hazen partido, que tomē para si las colmenas que se murieren; yo no sè lo que me diga, ò piense en este caso, sino que pienso que ay hartos, y hartos Colmeneros, que haziendoles este partido rueguen à Dios que todas las avejas se mueran, y aun ellos mismos las ayudan à morir. Con experiencia hablo, que visto he à pastores con quien los señores del ganado hazen este trato simple, y aun por dezir mejor, muy necio partido, dandoles cierta parte de la res que se murieren, y quando quieren carne, sin esperar que el lobo lo hiziesse, matarla, y aun por falta de cuchillo dessollarla con los dientes, visto lo he, que de experiencia hablo; de esta suerte pocas haziendas crecen. Assimismo quieren ser tratadas con mucha limpieza; la persona que no sea sucio, ni borracho, sea casto, que aun por esso los antiguos dixeron, que la Diosa de la castidad tenia cargo de las avejas, y con razon, que pues ellas son castas, y limpias, que las trate persona casta, y muy limpia, y à las colmenas, no llegue muger alguna teniendo flor: quando fuere qualquiera persona à tratarlas, vaya lauado, y no aya comido ajos, ò cebollas, ni vaya oliendo à qualesquier otros malos olores, que les haze mucho daño, ni aun tampoco digo que vaya oliendo almizcle, ni otros semejantes olores, que quien tal lleuasse, picarianle reciamente; y esto, quanto à la limpieza de ella, que aunque pican poco à los que han comido ajos, aquel olor es dañoso à las avejas. La limpieza que la colmena requiere fuera de si, es que estè bien raso, y desembaraçado al rededor, no aya yerua, ni monte, ni ramas, ni matas junto con ellas, por los peligros de fuego, y porque las estorvan quando vienen à entrar en sus colmenas cargadas de su lauor. Y en esso vean que las piqueras estèn muy desembaraçadas, quiten si ay çarças cerca, porque lo vno es mala miel la que de ellas labran, acogense muchas malas sauandijas que comen las avejas, como son escuerços, lagartos, ratones, y otras semejantes sabandijas. Y si esta vn buen campo desembaraçado, y limpio, no osarán venir las tales animalias à hazer daño, mayormente si el Colmenero vsare à venir muchas vezes. Quite todas las ratoneras, y viuares de lagartos, y culebras, y tenga muchos espantajos puestos por amor de los paxaros que las comen. Hagan grãdes rayos por amor de los fuegos, pongan de noche algun fuego cerca, como no reciban ellas daño, y con ello se espantan mucho los Ossos, y siempre procuren matar las abispas, porque matan mucho las avejas, y tambien maten vnos avejones grandes que las persiguen. Tenganles muy limpios los bebederos, mayormente en el Inuierno, si el agua està lexos, y maten las mariposas al tiempo que las ay, de la manera que he dicho. La limpieza de las mismas colmenas se ha mucho de procurar. Quanto à lo primero, no las traten, ni toquen, sino en dia claro, sereno, reposado, salvo si necessidad alguna no sobreuiniere, no den golpe con las colmenas, ni traten con furia las avejas, ni se sacuda dellas, ni les muestre temor, hanlas muchas vezes de sahumar, porque aunque el humo les es enojoso; es les muy prouechoso, y esto se haga, segun dize Pedro Crec. cada mes dos vezes, con que no sea mucho humo, y siempre las limpie de su mismo estiercol, cada mes vna vez, porque es de mal olor, y las haze enfermar. Y porque entre tanto que haze grandes frios en el Inuierno, no han de tocar en las colmenas, mas de limpiarlas muy bien al rededor a la entrada de el Inuierno, y a la salida las limpien, y sahumen muy bien con boñigas de bacas, ò de becerros, y otros olores muy buenos; y porque lo que hazen en el mes de Mayo, es muy oloroso, de aquello guaadan para las sahumar, tambien es buena cosa sahumarlas

las con tuetano de vacas, como dize Col. y deſque aya ſalido el Inviẽrno, tornenlas à limpiar, que ſuele auer ratones, y arañas, y algo mohoſo; yſino alcançaren à quitarſelo de entre los panales, con vna pluma de aguila, ò de anſar lo qu ten muy ſutilmente, y las tornen à ſahumar; y deſpues que han empollado, y criado la enxambre nueua, es neceſſario matar los Zanganos, porque ya no traen prouecho, ſino daño, y las Avejas no las pueden matar à las vezes todos; deue el Colmenero darles humo, y ſacar el Aveja à vn cabo de la colmena, y luego conoceràn los Zanganos, que ſon mas gordos que las otras Avejas, y maten los que pudieren, que pocas vezes los acabaràn. Ya dixe aſsimiſmo en el capitulo de mas arriba, como ſe auian de ſacar, y matar, eſtando empollados, aunque no lo tengo por bueno. Para el Inuierno ha de embarrar bien las colmenas con eſtiercol de vacas, ò nouillos nueuos; deſuerte, que no quede por donde les pueda entrar frio, que aunque ellas de dentro lo cierran con vn betun muy ſingular, que llaman Olledano, no pueden hazer tanto, que no ayan meneſter ayuda.

Denles aſsimiſmo de comer en el Inuierno algunos maſſones, y de las otras coſas que he dicho, que eſtando ellas bien mantenidas el Invierno, empollan muy bien, y hazen buenas enxambres. Y dize Marco Barron, que en algunas partes en los colmenares tienen alguna campanilla, porque acontece muchas vezes, que eſtando las Avejas labrando en los campos, ſobreuiene alguna niebla, ò eſcuridad, y andan deſatinadas, que no ſaben por dõde tornar: y aſsi ſe pierden, y mueren; y que ſi entonces tañen la campanilla, es tanto ſu conocimiento, que al tino della tornã; la qual deuẽ tañer dos, ò tres vezes al dia. El Invierno eſtèn muy juntas vnas con otras; digo, las que eſtàn en vna hilera: y aſsi no les hara tanto daño el frio, y en el Eſtio eſtèn apartadas por el calor. Eſtas coſas tienen neceſsidad de ſaber, y exercitar el que tratare las colmenas, allende de las ſobredichas.

CAP. IX. *Del caſtrar, y eſcarçar, y hazer la miel.*

TIENEN Tres repartimientos las Avejas en ſus moradas. El vno, es donde ponen la miel clara para ſu prouiſion, y mantenimiento: y el otro, es para hazer generacion, y el de enmedio para ſu morada.

Deſtos, los dos ſe caſtran, ſegun ſus tiempos, que eſcarçar, y caſtrar todo es vno, ſalvo por ſer por dos partes tiene diferentes nombres, y aun hazeſe en diferentes tiempos, que el eſcarçar ha de ſer por Febrero, ò caſi entonces, y el caſtrar por Iunio; y aunque vnos años es mas tarde que otros, ſegun ſuceden los temporales, y ſegun el curar de las yeruas, y de los paſtos en que labran. El eſcarçar ſe haze antes que empollen, porque ſi eſtà empollado, no han de tocar en ello, que ſeria amenguar la generacion, ſalvo ſino ouieſſe tanto conoçimiento de ſer pollo macho zanganio, que entonces mas prouechoſo ſeria à la colmena quitarlo, que auerlo de dexar: mas yo tengo por impoſſible conocerlo, à lo menos quitarlo, ſin quitar juntamente el pollo de las buenas Avejas; yſino han eſcarçado antes de auer empollado, aun ſe puede hazer deſpues de auer enxambrado, yen el eſcarçar ſiempre quiten los panales que eſtuuieren muy ſecos, y mohoſos, y los que eſtàn como podridos, que ſi los dexan dan muy mal olor à las Avejas, y es cauſa que ellas enfermen. Muchas ſeñales ay para ſaber que las colmenas eſtèn buenas de caſtrar. La vna es, que tiene buen peſo; y que ſi ponen el oìdo à la piquera, no ſuena mucho el corcho, que mas ſuena quando eſtà algo vacio, que quando eſtà bien lleno. Que regla es muy general, y muy cierta, que lo vacio retumba, y ſuena mas que lo lleno, ni macizo: y aſsimiſmo, que tiene los panales llenos, rubios, curados, y que no ſe parece la miel, porque los vaſillos eſtàn cubiertos por encima, con vna como telita; lo qual llaman ſellados, que tiene la miel perfecto olor de madura, y curada, que eſta la miel eſpeſſa, que la colmena tiene las piqueras rubias, y muy hermoſas, limpias, y deſembaraçadas, y la mejor de todas las ſeñales, ſin verla por dentro, y ſin tocarla, para ſaber que eſtà buena de miel, ſi eſtàn muchos zanganos muertos fuera de las piqueras; y ſiempre el caſtrar, ò eſcarçar, ſea de mañana, porque entonces las Avejas con el frio eſtàn encogidas, y no pican tanto, como quando haze calor, y denles algo de humo, ò con eſcarços, ò con boñigas de bueyes bien ſecas, para que ſe entren àzia dentro; y lo vno, dexaràn caſtrar, y no las mataràn entre los panales que ſacan, y guarden que el humo no ſea de coſa de mal olor, que es dañoſo, y enferman con ello. Y ſi al tiempo del caſtrar ay abundãcia de paſtos, y de rocios, y buenas flores, y es vicioſo el año, dexenles poca miel, porque

que ellas tornan muy preſto à trabajar, que ſon codicioſas, y enmelan, y hinchen la colmena: mas ſi ay poco paſto, quiten poca miel. Y porque muchas vezes, por mucha abundancia de paſtos eſtàn las colmenas por Setiembre, y Octubre buenas para caſtrar otra vez, y quizà al primer caſtro no eſtauan buenas de miel, y las dexaron para caſtrar al Otoño, entonces à las vnas, y à las otras no les quiten ſino la tercia parte; y aun ſi el Inuierno ſe eſpera recio, no les quiten nada, y ſiempre al tiempo de el caſtrar mojen la cuchara, ò caſtradera con agua, porque deſpida bien la miel de ſi, que ſi aſsi no ſe haze, corre por la colmena, y por defuera, y deſte correr la miel, demàs de otros daños viene, que vnas abejas por cogerlo, y lleuàrlo, y otras por defenderlo, ſe matan: y eſto es lo que algunos llaman robarſe las abejas. Y para que eſto no vẽga, han de procurar que no corra la miel; lo qual ſe eſcuſarà ſi eſtà muy bien eſpeſſa de bien madura, y bien ſazonada, y con que ſe caſtren en tiempo freſco ſin calor; y ſi ſe roban, y pelean, ſahumenlas con romero, ò con otra coſa, que luego huyen, y ſe apartan, y rociarlas con vino dulce, ò con vinagre, otros las rocian con agua miel, y queden en quanto ſer pudiere las cortaduras muy iguales. Y para eſto es meneſter que las herramientas anden muy agudas; y ſi en el caſtro, ò eſcarço huuiere algo ſeco, mohoſo, ò empollado, apartenlo de lo bueno, porque da mal ſabor, y daña la miel; y al cortar los panales que quedaren en la colmena, no queden mouidos de ſus lugares, porque 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 daràn mas miel; y ſi en dia ſereno, que es la miel mas grueſſa.

La miel ſeca de los panales, es de tres maneras, la mejor es poniendo los panales en vn canaſto limpio; y lo que corriere ſin exprimir, es lo mejor. Lo ſegundo, es lo que ſale exprimiendolo. Y lo tercero, es deſmenuzar los panales, y echarlos en vna tinaja, que tenga la boca ancha, que la miel es de tal calidad, que lo mejor ſe và à lo mas baxo, ſalvo ſi es tierra que ſe va à lo hondo, y la cera, y otras horruras vàn à lo alto como eſpuma y ſe puede bien coger, y exprimir, y queda la miel clara en lo baxo. La otra manera no es tan buena, que daña la miel, y aun la cera ſale melo ſa, y de menos dura, que es cocer algo los panales en vna caldera muy grande, y la cera ſe va arriba, y pueden la colar con alguna eſtameña, ò cedaço. La miel para comer, es mejor cocida que cruda, porque no hincha tanto, ni es tan colerica, y es buena para las perſonas humedas, y flematicas. La miel gaſta la carne mala de las llagas; pueſta en los ojos, quita el paño, y vnas telas dellos, que parecen como telarañas, y aclara la viſta; haziendo gargaras con ella hazedesflemar las agallas, mezclada con ſalgema, echada en las orejas, auiua el oido. Si con miel huntan la cabeça, mata los piojos, y liendres della, y no ſe crian mas tan preſto. La miel quita mucho la ponçoña à las coſas que guiſan con ella, como ſon hongos, y ſetas; y aun dize Auicena, que ſi la beben caliente, es prouechoſa contra la mordedura del can rabioſo, y ablanda el vientre, y echada tibia con otra tanta agua, por ayuda por baxo, haze purgar: y para eſto ſea de cada coſa vna eſcudilla, y no vaya muy caliente, que ſeria dañoſo. La miel es ſingular licor para los guiſados, y conſervas; y hũtandoſe con ello el roſtro, come el paño dèl, y la aloja, conforta el eſtomago, y dà apetito, corta las vaſcoſidades. La mejor miel es la que ſe haze àla Primauera, y por Mayo; no es tan buena la del Otoño, y la que ſe haze en el Inuierno, es mala; ſeñal de buena miel, es que ſea clara, y correoſa, como trementina. La miel roſada ſe haze muy buena de roſas: aſsi ſecas como verdes. La que ſe haze de las verdes, es mas liquida, por aquella aquoſidad que de ellas toma, y es confortatiua, y muy ſaludable para beber, deshecha en agua, y la miel roſada es corroſiua, y por eſſo come la mala carne en las llagas. La miel, es vn licor muy ſuaue, ſabroſo, y dulce; y ſi la mezclan con vn poco de ſal, y no otra coſa, toma muy mal ſabor, y con eſto huntan los pezones de las teras, las que dàn leche para deſtetar los niños. La miel quando es nueua eſtè ſiempre deſcubierta, porque hierue, y echa cera arriba, mas por la limpieza tenga encima vn cedazo, ò vn paño de lino delgado. La eſtancia para la miel, quiere ſer caliente. La cera (aunque Columela dize que en ſu tiempo era de muy poco valor, y precio) agora és de mucha eſtima, y muy neceſſaria para muchas coſas: aſsi en medicina, como para otros vſos, y principalmente para ornamento, y ſeruicio de Dios, y de ſus Sãtos en las Igleſias, y Altares. Hanla luego de hazer, porque ſi deſpues de exprimida, ò apartada de la miel la dexan eſtar mucho tiempo, comeſe entre ſi de polilla; y ſi quando la cuecen echan à buelta pajas de centeno, ſale mas rubia, es mas hermoſa la cera de

Propiedades de la miel.

caſtro,que la de eſcarço, recibe en ſi la figura que tiene el vaſo en que la echan, la que es buena con la antiguedad de tiempo,ſe para muy blanca,y la que no es buena,ſe para muy morena,y prieta, y paraſe blanca la cera,ſi la echã en agua caliente muy ſalada;y tambien es bueno echar vinagre blãco muy fuerte à buelta del agua caliente en que la derriten, y ponẽ al Sol, y roziarla con agua fria. Si la quieren hilar en candelas,y le echã à buelta vn poquito de trementina,la haze correr, y le dà correa para que no ſe quiebren las cãdelas,aunque les dẽ muy buenas buelras; mas ſi la trementina es mucha, corta la cera:mas haze la trementina, que las cãdelas ſean de muy poca dura. Tiene la cera propiedad de cuaxar todos los azeytes, y hazerlos vnguento. Tiene la cera otra virtud de madurar,ù deresolver hinchazones;y dizen que à los que eſtã de camaras ſe la dèn à comer, ò por ſi, ò à buelras de otras viandas, y que reſtriñe el vientre. Pueſta vna torta de cera ſobre algũ golpe donde aya hinchazon freſca la amanſa, y aſsienta,ſaca el frio de los miembros, y ablanda,y reſuelve las durezas, y hinchazones de los golpes.

Dizen,que las Avejas ſecas, molidas, y bebidas en buen vino blanco puro,quita à las mugeres recien paridas vnos dolores, que ellas llaman entuertos; y aſsimeſmo ſi toman vnas Avejas viuas, y las eſtruxan con vn pañecito limpio,y aquel çumo beben con vn poco de buen vino blanco puro,y ſea en ayunas,quita el dolor de la hijada Ay vn betun que hazen las Abejas à las piqueras,y por dentro de la colmena, que los Griegos,y Latinos llamã Propolis. Acà en nueſtro Caſtellano,vnos lo llaman Aleda,y otros Alledano. Eſto es muy oloroſo como vna goma,que llamã ambar,ò 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 propiedades,ſaca las eſpinas,y raxas que eſtã hincadas en la carne, pueſta encima,y ablanda las durezas de las apoſtemas,y ablãda,y eſtiende muchos los nierros que eſtã muy eſcogidos,y es muy bueno para ponerlo en la nuca,que noſotros dezimos el cocote,contra el envaramiento della, y haze eſtornudar,pueſto à las narizes, bebido,ò vntado ablanda la aſpereza, ò dureza del pecho. Deſecha eſta goma en olio violado,y aun pueſta ſobre las braſas,y recibiendo aquel humo, la boca abierta, aprovecha mucho à la toſſe antigua:y vntãdo con ella las tetas,no dexa quaxar la leche en ellas;vntando con ello las ſaetadas,que vienen con ponçoña,òyerva,ſaca la ponçoña,y es muy provechoſa pueſta en el oido,quita el dolor de la xaqueca; conforta el celebro,y es ſingular coſa para el paſmo que viene de frio, pueſta en la nuca es muy cierto,y tiene virtud de adelgazar los humores;y pueſta en el ombligo,ò por baxo,quita el dolor de la madre à las mugeres.

Pzra dolor de hijada,

CAP. X. *De las Anades,y Anſares.*

ES vn ganado las Anſares(que ganado ſe puede dezir,pues q̃ en muchas partes,dellas hazen tan buenos hatos)que caſi parecen manadas de ovejas, digo, que aunque no ſon de gran renta tanto como las gallinas,ſon de muy poca coſta,ſi tienen largura de prados,y abundancia de agua,mayormente ſi es corriente,yellas ſe pueden criar, para dos fines, que el vno es criar muchas para vender,y para ſacar ganãcia dellas,el otro es para auerlas de engordar para comer,deſte poſtrero, aũque todos lo ſaben,dirè mas abaxo. El primero es,que hã de procurar anſares hẽbras, las mas anchas que hallar pudieren; que las que tienen grandes oueras, ſon mejores para caſta,y en quãto pudieren las procuren blãcas para auer caſta, porque ſon mas ponedoras que las pardas,y aũ de mejor ſabor,porque las pardas propiamente vienen de linage de bravas,y monteſes; q̃ ſi bien no ſaben eſcoger para criar,ſiendo tanta la coſta en las no tales,como en las muy buenas,no ſe ſigue tanto provecho, mas en ſer pardas,ò blancas,no creo que vaya nada por dezirſe las vnas caſeras,y las otras monteſes: pudo ſer antiguamente aquella mejoria,y diferencia, mas ya eſtan domeſticas entre nos, deſpues de tãtos ſiglos,y los machos ſean de ſobre dos años;porque los menores de eſta edad no ſon buenos para caſta, porque no engendran bien,y por la mayor parte los hueuos que engendran, y aun no ſon perfectos para ſacar.

Quieren lugar donde aya mucha largura,y yerva,y agua,porq̃ en ninguna manera ſin eſto no pueden bien curarſe,y ſeràn mas coſtoſas,y para ellas hanles de hazer ſus hornillos,los quales procuren q̃ ſean en lugares calientes, y enxutos, y es muy bien que ſea en los eſtablos. Otros les hazen vnas çahurdas, y con ſu paja dentro, porque eſtèn bien calientes;mas por cauſa que eſtas aves ſon muy medroſas,quieren mucho la compañia de las gentes, es muy bien que les hagan ſus ponedores, ò

à lo menos el lugar donde huuieren de ſacar los pollos en los poyos tras la lumbre; y aun deſta manera avrà la caſta mas temprano, y ſaldràn mas preſto que ſi eſtuuieſſen en lugar frio.

Para vn macho aya no mas de tres hembras; y ſi los hueuos dellas echan à las gallinas, las anſares pondràn muchos hueuos; y aun porque las gallinas ſe echan mas temprano mucho que las anſares, es bien echarles à ellas los hueuos.

Han de echar à cada gallina, no mas de cinco hueuos, que ſi mas les echan por ſer grandes, no los pueden bien cubrir; y porque las gallinas no pueden bien rodear los hueuos de las Anſares, hanſelos de rodear, porque igualmente los puedan calentar de toda parte; y à las Anſares ſeñalenles ſus hueuos de cada vna, para que aquellos miſmos les pongan, que mejor ſacan los ſuyos proprios, que los agenos; y aun las mas vezes no ſacan los de otras Anſares, ſi de los ſuyos no ponen à buelras, y al tiempo que quieren començar a poner, lo qual conoceràn rentandoles las oueras; renganlas encerradas, porque dõde ponen vn hueuo, ponen deſpues todos los otros; y ſi les dexan los hueuos en ſu nidal, luego ſe echan ſobre ellos en teniẽdo nidada. Si ſe los quitan, no dexan de poner haſta ciento, y aun dozientos, y aun haſta que ſe abren, y mueren, mayormente ſi ſon ſin macho, ponen mas (como dize Ariſtoteles) mas ſon mas pequeños, y no de tan buen ſabor, como los que ſon engendrados con macho, y los tales no ſon para caſta; y los que ſe engendran eſtando las Anſares en el agua, ſon mas caſtizos, que alli ſe toman ellas, y lo miſmo es en las Anades. A las Anſares deuenles echar nueue, ò onze, ò treze hueuos, y no mas, porque los puedan bien cubrir, y ſiempre les mandan echar nones.

Y es muy bueno quando los echaren, poner hortigas debaxo de los hueuos: mas donde quiera que las huuieren de echar, ſea lugar enxuro, y caliente; y ſi las Anſares ſe echaren, no ſea en lugar tan caliente, como para las gallinas, porque ellas tienen mucho mas calor; y ſi mucho calor huuieſſe, con el mucho de las Anſares eſcaldarſehian los hueuos, y no ſaldràn. Su proprio enclocar es deſde Nouiembre, y Diziembre; y porque en eſtas tales aues, los machos no ſe echan (como las palomas, y golondrinas) y han meneſter continuo calor, pongan de comer, y beber à la hembra à la boca del nido, porque ellas con la codicia de los hijos no ſe leuantan à comer, y à las vezes mueren de hambre; y ſi ſe leuantan, enfrianſe los hueuos. Eſtàn treinta dias echadas, ſi haze frio; y ſi ya eſcalienta el tiempo, veinte y cinco no mas. Quando los Anſarinos ſon chiquitos, guardenlos mucho de hortigas, porque ſi ſiendo ternezicos los tocan, y eſpinan, mueren; y en auiendo nacido, ſudelos bien la madre, y tenganlos diez dias en caſa, dandoles a comer à 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 vàn hambrientos, con la grande gana que lleuan de comer, aſen de qualquier yerua; y ſi es dura, tanto porfian à tirar, que ſe les quiebra el peſcueço, que ſon muy tiernos. Dize Barron, que ſi dende à tres dias que ſon nacidos les dan à comer maſtuerço cozido, y maxado en agua, que les es muy bueno. Aſsimiſmo les dèn à comer vnas que parecen lantejas de agua, y ſon verdes, y en otras partes las llaman pamplillas, y no entren en agua, haſta que ayan vn mes; ya deſpues quando ſon grandecillos, ſaquenlos al campo, donde aya mucha yerua, y agua, mas guardenlos con mucho cuydado de los milanos quando chicos, y de las rapoſas, y aguilas en todo tiempo; y porque los machos en las Anſares no ſe echan ſobre los hueuos, es bien por el mes de Febrero, y por Março pelarles las pechugas, y entrepiernas, para auer prouecho de las plumas, porque en muchas partes es muy preciada para cabeçales, y para otras ropas de cama, y à todos, machos y hembras pelarlos otra vez por el mes de Agoſto, para que al Inuierno les aya nacido mas pluma; y la pluma es muy mejor de las Anſares que andan cerca de riberas, donde ſe bañen, y ſe puedan bien lauar, y limpiar, que de las que lauar, no ſe pueden, ni bañar, pues que no es tan limpia. Sin machos pueden tambien poner las Anſares como las gallinas, mas no ſon de caſta los hueuos, ni tan grandes, ni ſabroſos, como los que ſon engendrados con macho. Para engordar han de buſcarlos nueuos de quatro, ò ſeis meſes, por ſer mas tiernos, y aun engordan mucho mas que los que ſon viejos, y hanlos de tener en lugar caliente, y eſcuro, y donde no puedan andar ſino poco, que el frio, y claridad, y anchura les impide mucho que no engorden. Y lo que à ellas les engorda mucho, ſon brenajos algo tibios, porque en ellos les dan comida, y bebida, y otros les dàn trigo, y agua, ò mijo mojado, y agua; mas empero lo primero es mucho mejor. Hanlos de dar, para bien engordar-

los

los tres vezes à comer cada dia. Engordan tambien con toda legumbre, y muy mucho con la harina de altramuzes, ò con la harina de las hauas, excepto con yerros. El lugar donde los tuuieren para engordar, ha de eſtar ſiempre muy limpio, porque las Anſares ſon muy ſucias, y es menester requerirlas con limpieza; y quien tuuiere manada de Anſares, y las embiare ſin Paſtor, y guarda al campo, denles à comer vn poco à la noche, quando tornen, para que ſiempre ſe abecen à tornar en aquella hora à caſa. Paranſe muy tiernas, mayormente la molleja, y higado; ſi al tiempo que ay higos verdes las cevan con ellos; y aun antiguamente eſto era muy preciado, y tenido por vianda muy ſingular. Para cevar ſon mejores las Anſares blancas, que las otras; y Paladio dize (empero eſto es muy coſtoſo, ſino fueſſe en la Vera) que deſque ellas eſtàn gordas, que tomen higos paſſados, y maxados, y con agua les hagan vnos maſſones, y ſe los dèn à comer; y que dentro de treinta dias eſtarà el higado marauilloſamente tierno, y ſabroſo; y por mejor tengo la molleja, y cocida vna poca en leche, crece mucho. Las Anſares ſon muy medroſas, y por eſſo quieren mucho la compañia de las perſonas, mayormente ſi eſtàn ſolas, guardan muy bien la caſa de noche, que eſtàn en continua vela; y en ſintiendo algo, luego graznan muy recio: vulgar es ya aquel noble exemplo, de quando defendieron la fortaleza de Roma, deſpertando las guardas que eſtauan dormidas, y por eſto dende en adelante auia tributo en la Ciudad, para las Anſares que eſtauan en el Capitolio. Han mucho de guardar de las Anſares todo lugar ſembrado, porque dañan mucho, aſsi paciendo, como con ſu eſtiercol. De las Anſares ſe haze muy buena cecina à buelta de los tocinos, y ha de comerſe reciente, antes que ſe enrancie; y para eſto ſean muy gordas, que de otra ſuerte no ſon buenas; y anſi ſon mejores que freſcas, ſalvo ſino fueren nueuas, y tiernas, pioios les hazen mucha guerra, y para ello es bien lauarlas bien con agua de toruiſca.

De las Anades.

DE Las Anades ay poco que dezir, auiendo ya dicho de las Anſares, que todas ſon de vna manera, excepto que porque ſon muy atadas entre ſi, no las han de dexar ſalir fuera, y ſon aſsi mas coſtoſas, y por eſſo han de eſtar muy bien encerradas; y quien las quiſiere tener mucho, procure donde aya agua natural corriente, ò qualquier otro eſtanque, ò vnos arroyos que ay cenagoſos, que entre aquel cieno ſe rebuelcan, y hallan que comer; y ſi tal comodidad, ò aparejo no vieren que naturalmente lo ayan, deuenles hazer vn alberca, mas ancha que no honda, y eſtè ſiempre muy bien llena de agua, porque puedan ſalir quando entraren, ò aya algunas gradas al rededor, por donde ſuban, y baxen, ò eſtè la boca algo acoſtada, que puedan entrar, y ſalir; y ſea de tal manera hecha, que ſe pueda vaciar, y henchir, porque el agua ſe pueda remudar; y eſto ſe haga en algun corral donde no puedan entrar rapoſos, ni aun culebras, que le ſon muy dañoſas, y lexos de la morada, porque ſon muy vozingleras, y mas las hembras. Aya en el corral ſus hornillos, ò qualquier otra coſa, en que ſe acogan, y en el corral aya algunas arboledas, para que en el Verano les dè ſombra, y muchas vezes ſe toman los hueuos de las brauas que eſtàn en las riberas, y los echan a las caſeras, ò à 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; deſuerte, que no puedan bolar, ni huir, ò ſobre el corral pongan vna red de eſparto, porque ni ellas puedan huir, ni entrar otras aues de rapiña. Alli les echẽ de comer, que quantas coſas, y ſuciedades ay comen, pamplillas de agua, caſcas de vino y yeruas, y trigo, y cevada; y ſi el corral es grande, que aya alguna yerua, es bueno para pacer; y al tiempo del anidar echẽ les 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, que tengan mucha agua. Los hueuos dellas ſe echan bien à las gallinas, y ſacan muy bien los Anadones Quando chiquitos les dèn à comer pã muy deſmenuzado, y 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 caſas de las triperas; deſpues ſu mantenimiento, es como de las Anſares, y aſsi ſe ceuan. Tomen Anades brauas, y echẽlas à buelta de las otras caſeras en aquellos corrales que eſtàn cubiertos con red, que viendo comer las caſeras, ſe hazen manſas. Tomanſe las Anſares, y Anades brauas, con redes, y laços, armandoles donde ſuelen pacer: mas Abẽcenif dize, que ſe toma deſta manera. Tomen la ſimiente del beleño, y ſus raizes, y

pon

ponganlo à moxar en agua vn dia, y vna noche, y echen trigo à moxar en ello, y cuezan vn poco en ello, y deſque aya bebido de aquella agua q̃ eſtè biẽ hinchado, echenlo donde ſuelen repoſar las anſares, y anades, y cerceras, y comenlo, y aduermenſe con ello, como embriagadas, y tomarlashan a manos, y ſea mucha la cantidad del beleño, mayormente para las anſares; y eſto podràn hazer para tomar otras maneras de aues pequeñas, que andan en manadas. Y ſi cozieren trigo con piedra azufre, y lo puſieren en los ceuaderos, todas las aues que de ello comieren ſe embeodan, y mueren, mas ſi quieren acorrerlas que no mueran, denles a beber a azeyte. Las anſares, y anades ſon mas calientes que las otras aues, lo qual ſe conoce bien en ſer ſu habitacion en el agua, en mitad de los rios frios del Invierno. Ayudan mucho à la generacion, que acrecientan mucho la virtud, y 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 cezina ſe adoban; y mejoran mucho. La enxundia dellas es muy buena para muchas medicinas, empero eſto tiene de propriedad, que aclara mucho el color de el roſtro. No las tengan juntas con las otras aues, porque enturbian mucho el agua, y les haze mucho daño à las gallinas, y otras aues que beben de aquella agua, luego les nace pepita, y ceguera à las gallinas, y otras aues. Tienen eſta propriedad las anades, que ſi vna beſtia tiene torçon, ſana de ello, trayendoſela por la barriga, y lomos, y aun con la viſta de ellas ſanan muchas vezes.

CAP. XI. *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 enriquecen al hombre en eſte exercicio del campo, es criar ganados; y ſi en ello ay la diligencia, y fidelidad que es razon, y ſegun Dios nueſtro Señor; y ſi eſto falta, mas es vna honra vana que provecho; que ſi el paſtor es fiel crece mucho la hazienda, y ſi al contrario ſe haze, (creame el que tuviere ganado) que antes lo venda que lo encomiende à tales paſtores, que no ay lobos que tanto deſtruyan como el paſtor largo de conciencia, que ſe come el cordero, y dize que lo lleuò el lobo, ò ſe muriò, y ſi es floxo, no ay penitencia con que tanto ſe deshagan, que por pereza no cura lo herido, ni ſarnoſo; pierdeſeles el ganado, quedando atajado algunas vezes, no lo ſacan a pacer a ſus tiempos, no les buſcan buenos paſtos, y otras muchas particularidades muy neceſſarias al ganado: no en balde dize el viejo refran por bendicion, Dios te dè quejas, y hijos para con ellas; porque aunque los hijos algunos ſalen deſtruydores de las haziendas, por la mayor parte tienen mas cuydado, y fidelidad que los criados eſtrangeros. Muy bien nos lo declara Chriſto Nueſtro Redemptor en ſu Santo Euangelio, diziendo, que el paſtor cuyo es el ganado, pone la vida por lo defender, y muy bien mirar, y que ſi es neceſſario que lleuan a cueſtas la coxa, ò canſada, mas ſino ſon ſuyas las ouejas, ni ſe cura del lobo que lleua el chiuo, ò el cordero, ni buſca à la perdida, ni cura de la enferma, ni ayuda a la canſada; y ſi algunos de ellos ay buenos, es por maravilla, y aun oſſaria afirmar, que no ay mas buenos de ellos que de cuervos blancos, que al rebès es agora de como antiguamente, que los paſtores eran Santos Patriarchas, y Prophetas. Paſtor era el Patriarcha Iacob, y guardaua el ganado ageno, èl ſe alabaua, con verdad, que en ſu poder auia crecido, y multiplicado la hazienda, y ganado de ſu amo, por ſer èl muy diligente; y fiel Paſtor era Moyſes, quando Dios le apareciò en la Zarça. Paſtor era Dauid, quando Nueſtro Señor le llamò para ſer Rey. Paſtor era aquel Iuſto Abel. A Paſtores fue primero manifeſtado el Santiſsimo Nacimiento de Nueſtro Redentor Ieſu-Chriſto. Paſtor era el cautiuo Malcho, que aunque ſu amo era Infiel, y Pagano, guardaua ſu ganado muy fideliſsimamente, como teſtifica el Glorioſo San Geronymo; y aun en el tiempo de los Gentiles eran tenidos los Paſtores por juſtos, y Santos, y aun à algunos llamauan Dioſes; y los Romanos que ſeñorearon todo el mundo, de Paſtores tuuieron ſu principio; que Romulo, y Remo, Fundadores del Imperio Romano, Paſtores fueron, y aun criados de Paſtores, como teſtifican Tito-Livio, y otros: mas agora han faltado en otro eſtremo, que de muy fieles ſon ladrones, que hurtan quanto pueden à 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, ò ande con ello, ò lo viſite tantas vezes que los paſtores no ſepan, ni tengan lugar de hazer mal. Y deuenſe de procurar los paſtores de buenos cuerpos, y diſpoſiciones que ſuſtenen bien el trabajo del campo, perſonas ligeras puedē correr tras los lobos, y otras animalias, que viuen de rapiña, y ſean mancebos, que ſeràn de mas trabajo que los viejos. Eſto es mas neceſſario para donde ay grandes hatos de ganados, que eſtàn lexos de poblado, que para donde andan junto cō los lugares que vienen cada noche a dormir à caſa, y mas rezios para los montes, y eſpeſſuras, que para los lugares raſos, y llanos, y tengan la voz rezia, que ſe oiga lexos para llamar los perros, ò para recoger el ganado. Bien creo que deſtas condiciones que he dicho ſe hallaràn pocos paſtores, mas procuren de ſe auer con las mas dellas, empero ſobre todo conviene tener ſi ay copia de ganado vn principal à quien todos obedezcan, y dèn cuenta como al ſeñor, el qual ſea perſona de conciē cia, y de ſaber, mayormente en todas las coſas, y particularidades del ganado, el qual mande a todos, y le dèn cuenta, y èl la dè al ſeñor, y eſte ſuelen llamar mayoral. Eſte tal ſea deſde pequeño criado con el ganado, y aſsi ſabrà mejor conocer las enfermedades de los ganados, y otras particularidades, y que ſepa lo que mãda que ſe haga como ſe deue hazer, el qual deue ſer de mediana edad, que ſi moço fueſſe, no ſeria tan obedecido, y ſi viejo fueſſe no podria ver, ni entender en las coſas del ganado, con tanta diligencia, y preſteza como ſe requiere. Sea perſona templada, diligente, fiel, que el tal con ſu exemplo mandarà mas, y ſera mas obedecido que con palabras, tratando bien à los que tiene ſo ſu mando, ſerà amado dellos. Y quien tal mayoral tuviere con ſu ganado, verà como crece, y ſe multiplica, y ſiempre procuren tener paſtores viejos, no digo en la edad, ſi no que no anden cada dia remudando paſtores, porque los tales no conocen al ganado, ni aun el ganado a ellos. No echan tan preſto menos la res perdida, ni la conocen aunque la vean en otro rebaño, ò hato, que no ſolamente es neceſſario que el paſtor conozca el ganado; mas aunque el ganado conozca al paſtor, como parece por las palabras de nueſtro Redentor, aunque en otro propoſito, dando a entender las perſonas con el alegria de las ouejas.

(⁘)

CAP. XII. *De los Perros.*

SON muy neceſſarios para la guarda del ganado los canes, ò perros, y aun de las caſas, aqui no es mi intencion dezir de los perros de caça, ni de los alanos de carniceros, ſalvo de los maſtines para el campo, contra los lobos, y ladrones, y para la guarda de las caſas, que auer de dezir de los caçadores, no me parece para eſte tratado.

Pues no ay coſa que menos convenga al labrador que la caça. No digo tampoco que no caçen algun rato; mas es de tal condicion la caça, que engoloſina, y trae aſi al que comiença a darſe a ella, y no ay coſa que tanto eche a perder al labrador, y aun a quien quiera, que nunca de caçador ſe viò hombre rico; por eſſo los perros de caça dexemoſlos a los ricos, a los Caualleros, y a perſonas de renta, a los holgados, que no tienen que hazer, y es mejor que exerciten la caça que otros vicios en lo poblado.

Auer de dezir las excelencias de los perros, y de las marauillas que de ellos ſe hallaràn eſcritas en los libros, no cabrian en vn libro. Que animal ay que tanto ame a ſu ſeñor? que pan tan conocido? que guarda tan fiel? que compañero tan continuo? que velador tan ſin ſueño? que amigo tan ſin doblez, ni engaño? que enemigo tan brauo? ſu conocimiento, ſu olor, ſu ſacar de raſtro? Demaſiada coſa es auer de dezir ſus propriedades tan buenas, pues a los mas ſon conocidas, conoce ſu ſeñor, entienden muchas de las coſas que les dizen, llamados por ſu nombre, vienen; y aunque los perros que dixe de caça no ſõ buenos para el labrador. Quanto en lo de el ganado, es bien que entre los maſtines traigan vn perro conejero, mayormente ſi es la tierra aſpera, porque eſtos ſienten mas que los grandes, y corren bien tras el lobo en compañia de los mayores, porque ſon mas ligeros, y con el fauor de los otros oſſan adelantarſe, y por ſer ligeros alcançan, y detiene al lobo entretanto que los mayores llegan; y ſi es tierra llana tengan con los maſtines otro meſtizo de galgo, y maſtina, por el meſmo reſpecto ya dicho. Los maſtines ſe procuren quanto mas pudieren deſte talle, y hechura. Han de ſer de grande cabeça, tanto que parezca tener, ò ſer vn tercio del cuerpo, la cara que parezca de hombre, muy grande boca y muy ancha, y muy abierta, los vecos grãdes que cuelguen de la boca, las orejas muy grandes, y caidas, los ojos

muy

muy relucientes, viños, que parezca que centellean, prietos, y no zarcos de muy grande ladrido, y espantoso, de muy ancho pecho, y espalda, el cuello gordo, y muy corto, el cuerpo corto, quadrado, y no luengo, los braços gordos, y bien bellosos, los dedos largos, y bien partidos, y que assienten muy bien todo el pie, y mano, y la cola larga, y delgada. Es señal de ligero, la cola corta, y gorda, es señal de mas fuerça. Ay algunos que llaman pesuñados, que tienen vn dedo atràs, aquellos son muy mas rezios que los otros, tengan las vñas largas.

Las perras sean ventrudas, y tengan las teras iguales, y si muchos parieren mata de ellos, ò los dèn, porque mientras menos criaren, seran mejores, mas si son de buena casta, procurenlos criar todos, con quanta diligencia pudieren; que es razon, que lo que es de muy buena casta se conserve, y multiplique en todo genero de cosas, y lo que no es muy bueno se disminuya. Y al proposito para saber quales son los mejores perros, ay estas señales, y los que mas tarde abren los ojos, sõ muy mejores. Assi mesmo dize Plinio, que si se los sacan todos a otra parte de donde los pariò, que el primero que toma para le tornar a la cama, es muy mejor. Sea assimesmo de vna color, que los que son remendados, por la mayor parte no valen nada, salvo sino son hijos de algun muy afamado perro de aquella señal. Assi mesmo dizen, que es señal de muy buen perro, que quando chico le asgan de la oreja con la mano, y le alcen, y el que mas lo sufriere sin gruñir es mejor. Y para andar con el ganado procuren los perros blancos; porque algunas vezes acaece asirse de noche con algun lobo, y por ser todos de vn color, ò casi no sabe determinar el pastor qual es perro, ò qual es el lobo, y à las vezes con aqueste error piensan herir al lobo, y hieren al perro. Para la guarda de la casa es mejor que sea prieto, ò pardillo, porque son mas espantosos que los blancos. Tener guzquillos en casa, no me parece; pues tanto gasta vno de ellos como vn buen mastin, ò alomenos es poca diferencia; no digo que estè la casa sin vno de ellos que la guarda mucho. Verdad es, que los guzques sienten mas que los grandes; mas que auiendo de estar vn pequeño, que no haze mas que ladrar toda la noche, y sin proposito, mejor seria tener vno, que con solo su vista, y ladrido espante, y que osse acometer à qualquier persona, mas el tal estè atado entre dia, en lugar apartado, donde no veã los que nõ entrán en casa, porque no tome conocimiento con los forasteros, ni se hagan mansejones, y estando atados no harán mal entre el dia, y dormirán, y velarán biẽ de noche, y serán mas bravos; mas a donde los tuvieren atados sea en lugar muy escuro, porque piensen que es de noche, y duerman. Quando chicos, luego les pongan sus nombres, porq̃ los sepan bien conocer, y venir a ellos; y si ser pudiere siẽpre sea de no mas de solas dos silabas, porque siendo tan corto, mas presto le oirã, y aun mas lexos suena el nombre corto q̃ el largo, de esta manera son buenos nombres, leon, brauo, negro, blanco, gamo, y otros muchos nombres de esta manera, q̃ no son buenos los nombres, que son largos de letras, y silabas. Los que quedaren en casa chiquitos, crielos la madre, q̃ mucha ventaja lleuan por serles mas propia, y semejante aquella leche, demas, y allende, que la madre siempre les trae que coman y los abriga, y espulga. Y si estando parida, le dàn a comer pan de cebada tendrà mucha leche, y desde chiquitos abezẽ los a roer buessos, porque les haràn mejor abrir, y crecer la boca, y aun con el roer se hazen mas brauos, y los diẽtes mas rezios; y si quando chiquitos los sacan jũtos, y los auituan vnos con otros, para que peleen vn poco, se hazen mas brauos, mas no los dexen mucho pelear, que si alguno es mordido de chiquito, hazese cobarde, y al tiempo de criar, han de dar bien de comer a las madres, porque tengan abundancia de leche; y desque ellos sepã comer denles bien a comer, porque ensanchen, y tomen fuerça desde chicos, y basta que seã de año no le lleuẽ con el ganado, porq̃ siẽdo chicos, ò muy viejos no aprouechan al ganado, y aun a las vezes se los comen los lobos. A ningun perro, macho, ni hembra, de los que quieren para casta, no los dexen juntar, ò tomarse antes que ayan año, porque desmedran mucho, y pierdan la fuerça, no dèn à los mastines a comer morreninas de las ouejas, ò cabras, porque con ellas se abezan al ganado, y muchas vezes con hambre matan las ouejas, ò cabras; mas si alguna carne les quisieren dar, desuellenla como no vean, ni conozcan de que es, y deshecha à pedaços se la dèn. Han de ser mantenidos, porque la hambre no les haga hazer vna de dos cosas, ò irlo a buscar a otra parte, y dexar solo el ganado, ò matar alguna cabra, ò chiuo; ni tampoco digo que los tengan tan gordos, que no puedan correr tras el lobo, ni quitarle la rès que lleua. Es bueno para ellos pan de ce-

uada, ò centeno, y ſi al tiempo de la leche ſe lo moxan vn poco en leche, ò ſuero, toman mucho amor con el ganado, y no ſe apartan de ellos. Hanles de dar à comer tres vezes cada dia, à la mañana vna, quando quiere ſalir à pacer, otra à medio dia, donde anda paciendo el ganado, y otra à la noche, à donde ſuelen dormir, y anſi andaràn ſiempre con el ganado. Si los perros ſon muy viejos, lo qual ſe conoce en que tienen los dientes botos, y yà prietos, y dañados, yno puedē correr; procurenlos de vender, y auer otros nuevos, y los viejos ſon muy buenos para guardar la caſa, ò para guardar el ganado.

El numero de los perros que ſon neceſſarios para el ganado, cada vno lo podrà ver, ſegun es la tierra aſpera, ò raſa, lo boſa, o no, donde el ganado anda, y aun ſegun el ganado, que mas perros han meneſter las ovejas, ò cabras, que las bacas, ò puercos, ſalvo quando eſtàn paridas, que en los puercos bien ay quien los defienda, y aun à las vezes hazen ir gañendo al lobo; mas alomenos ha de auer, que con cada paſtor ande vn perro, y de cada perro tenga cargo vn paſtor de darle à comer, y aſsi le acompañaràn continuo, quando ſon los perros padres, y hijos, y hermanos; mayormente de vna camada, ò lechigada, ſe ayudan mejor vnos à otros contra las animalias de rapiña, y no pelean entre ſi, tantas vezes, aunque ſon animalias ſin razon, no carecen del todo della, y en fin ſon hermanos. Enfermedades tienen los perros muchas, mas la peor, y mas peligroſa es la rabia. Y à las vezes levantan al perro que rabia; y aunque no es aſſi, le matan ſin auer cauſa; y no en balde dize el refran, mal libra el perro que dizen que rabia, aunque no ſe dixo por los perros ſolamente. Pues la rabia deſpues de venida no tiene remedio alguno natural, de los ſobrenaturales, que ſon por via de deuociones, no hablo mas; para que no vēga ay algunos perſeuatiuos, mas primero ſerà bien poner las ſeñales de el perro rabioſo, para que ſepan conocer ſu enfermedad, y matarle con tiempo, y guardar dèl à los otros perros, y ganados que no les muerda, ni haga daño, mayormente à las criaturas chiquitas, que no ſaben, ni pueden defenderſe; que aunque el Ariſtoles diga, que aũque el perro rabioſo muerda à los hombres no rabiaràn, aunque rabien todas las otras animalias que mordiere bien ſe vee lo contrario por experiencia, que bien auemos viſto rabiar perſonas mordidas de canes dañados, y aun morir de ello ſino ſe curan. Muchas vezes la rabia viene de ſequedad, y de grandes calores, y por eſſo rabian mas en Verano que en Invierno. Las ſeñales de la rabia, es, que no conoce a ſu ſeñor, ni a ſu caſa, y anda ſolitario, la cabeça baxa, las orejas caidas, los ojos bermejos, echan eſpumarajos por la boca, dàn el ladrido ronco, y ladran a ſu ſombra, huyen dèl todos los otros perros, y èl huye de ver el agua, ni quiere comer, ni beber; mete mucho la cola entre las piernas; y aunque alguna vez alguna de eſtas ſeñales falten, ſeràn muy pocas, porque ſon ſeñales muy añexas a la rabia, y por la mayor parte vienen juntas, digo en los perros, que de las ſeñales de la rabia en las perſonas, pues no es del preſente tratado, no digo, aunque vna de las mas ciertas es para en todas las animalias, aborrecer el agua mayormente quando el agua es muy clara.

Para conocer el perro que rabia.

¶ Para que naturalmente no les venga, dize Columela, que tomen el perro a los quarenta dias deſpues de nacido, y le tuerçan de la punta de la cola, las primeras coyunturas; y deſpues que eſtèn muy bien apartadas de las otras, tiren de ellas, ſaldrà vn niervo vn poco, y luego le corten, y aquel poquito de la cola con el nerviecito, y no tendrà jamàs rabia naturalmente, y no les creceràn la cola mas de lo que conviniere; y aun dizen algunos, que los perros à quien han cortado algo de las colas, ò naturalmente nacieren aſsi, que nunca rabiaràn, ſalvo ſi no les mordiere algun otro perro dañado, ò algun lobo rabioſo; y es muy bueno, que en auiẽdolo mordido (que muchas rabias no imprimen tan preſto ſu ponçoña por algunas cauſas, y dàn mas lugar, y tiempos para los remedios, y curas) que le dèn luego treinta dias de comer entre el pan, ò entre lo que les dàn a comer eſtiercol de gallinas, y por la mordedura pueſto emplaſto de vnas rayzes maxadas de rosas, que ſean monteſes, que noſotros acà llamamos peonia, y colgalle vnas ſartas de aquellas rayzes al peſcuezo, ò ponerles cebollas, ò ajos maxados; y lo que es mejor de todo, es ſi eſtà algo cerca de la mar meter alli el perro cada dia en el agua, dos, ò tres vezes entre las hõdas que ſe moxen muy bien: eſto ſe ha de hazer quinze dias, ò veinte a lo menos, que el agua marina (como dixe en el capitulo del agua) tiene grandiſsima virtud contra la rabia antes que venga, lauandoſe mucho en ella.

Si en el Eſtio perſiguen mucho las moſcas a los perros; lo qual acõtece muchas ve-

vezes, y mayormente en las oreſas, que ſe llagan, y con el ſacudirſe ſe las llagã mucho mas, y a eſta cauſa no traigan hierros en el Eſtio, porque con ellos ſe laſtimã mucho mas, y aun ſe mancan. Y para que las moſcas no ſe le lleguen, tomen de las caſcaras que tienen las nuezes, quando eſtàn ellas verdes, y maxenlas, y con aquel çumo, y con ellas les vnten las orejas; y aun donde quiera que huviere pulgas, mayormente en los dedos; y para donde ay pulgas muchas, es bueno que lo vnten cõ azeyte, que luego mueren todas las que ay, o huyẽ todas, ò cozer veleño en agua, digo ſu ſimiente, y ramo, ò ſacar el çumo quando verde, y lauar con ello dos, ò tres vezes el perro, que luego mueren las pulgas, y lo meſmo haze el agua de torviſca, lauandolos bien con ella, mas luego los lauen con otorgaua; porque ſi tocan con la lengua en lo que lauado cõ agua de torviſca, eſles dañoſo por ſer venenoſa. Si tienen guſanos matarloshan con çumo de hojas de priſcos. Si tienen llagas algunas con pez derretida, y mezclada con vnto; y aun ſi tienen rezños, ò garrapatas, cõ lo miſmo ſe quitan, que con la mano no ſe las han de quitar; mayormente ſi eſtan muy metidas, ſi caen enfermos, que ſe han meneſter purgar, es bueno para ellos en ſuero caliente cozerles vna cabeça de carnero cõ ſu pelo, y cuero, y echarles à buelras vn poco azivar, y coman caldo, y todo, ò con caldo de tripas. Si tienen ſarna, la qual es vna enfermedad para los perros, que ſi eſtàn flacos nunca, ò por maravilla ſale de ellos, es por eſſo neceſſario bien mantenerlos, y quando mataren alguna res bacuna, embarrale muy bien con ſu ſangre aſsi caliente, y freſca, y deſque ſe le aya dado, tornenle à lavar con ello. Eſto ſe haga algunas vezes, y en fin de ello lauarle muy bien con lexia, hecha de ceniza, y es mejor de ſarmientos que de otra coſa. Es bueno aſsi miſmo echarlos algunas vezes en vnos tinajones, donde los cortidores tienen çumaque, y alli le lauan bien, porque el çumaque enxuga mucho.

Otros los curan con mirra. Columela dize, que es bueno tomar vn poco de buen yeſſo, con otra tanta de vna ſimiente menudilla, que llaman axonjoli, ò alegria, y maxarlo todo muy bien, y emborverlo cõ vn poco de pez derretida, y con ello vntar donde eſtà la ſarna, y aũ con eſto dize que ſe quita à las perſonas.

Otras dos enfermedades de ellos pone el Ariſtoteles, que ſon gota, y eſquinencia, mas no pone los remedios para ellos, ni yo los he hallado en otra parte alguna; quien los ſupiere digalos. Los perros tienen muchas vezes guſanos en las tripas es bueno darles à comer vn poco de azibar con otra coſa, ò harina de a tamuzes. Las propriedades de ellos ſon allende de las dichas, de ſu conocimiento, ò fidelidad, que ſi toman el barro que hazen con ſu orina, y lo ponen algunas vezes ſobre las verrugas, las ſana; y la ſangre del perro rabioſo, dize Auicena, que es buena puеſta ſobre la mordedura del miſmo perro rabioſo, y ſobre la ſaetada que han dado con ſaeta enheruolada. Las propriedades de los perros.

¶ Las perras eſtando paridas, ò calientes, ſe toman muchas vezes de lobos, y aũ en muchas partes, como en la India, ſe toman tambien de leones, y tigres; y de la caſta que ſale de aquellas mezclas, y ayuntamientos ſalen muy buenos, y rezios peros, y à las vezes ſalen à los padres, y maltratan al ganado, y lo matan. Los tales han de ſer mas mantenidos, porque la neceſsidad no les haga hazer traicion. Son los tales perros muy buenos, muy ligeros, y vigilantes, y ladran mucho; y los que naçen de los lobos, y perras, ſon muy enemigos de los lobos.

CAP. XIII. *De las Cabras.*

BIen sè, y la experiẽcia lo mueſtra, que entre los ganados, otros dàn mas prouecho à ſus dueños que las cabras, que la obeja dà vellon, cordero, la puerca en muchas vezes, y en muchos cochinos, y mas vale vn bezerro, que tres, ni quatro, ni mas cabritos, mas todas las tierras no ſon diſpueſtas para toda manera de ganados.

¶ Y es la verdad, que entre todas las crias, aunque otras aya, como tengo dicho de mas ganancia, las cabras ſon de menos peligro, porque por comer de todas yeruas en los años fortunoſos ſe ſoſtienen muy bien, y mejor que los otros ganados, y en los buenos temporales ſon iguales, y aun mejores que las otras crias; y la verdad es, que nunca cabra ſe vido muerta de hambre, que de todo comen, y aun coſas ponçoñoſas, que ninguna coſa les daña; y aun en falta de otros mantenimientos, lamen las paredes, y aun las derruecan; y quien quiſiere tener eſte ganado, guarde de ello qualeſquier arboledas, y lugares ſembrados, que la cabra es muy comedera, y goloſa, y ſu ſaliua daña mucho, y ſus dientes à qualeſquier arboles, ò plantas que roen, y por eſſo es auiſo antiguo (como ya he dicho arriba) que donde ay arboledas no entre, ni toque

eſte ganado. Eſte ganado, no es ſolamente contento con prados, y tierras raſas, mas aun mas quieren montes, y eſpeſſuras, y en ellas tienen mas q̃ comer, y ſon mejores que cuelan bien con lo e peſſo ſin daño de pelarſe, ni eſpinarſe, y por eſto quieren el paſtor muy ſemejante à ellas, que ſea ligero, ſuelto, rezio, oſſado, q̃ pueda ſaltar, y correr en las matas, y por los mõtes, y eſpeſſuras; por la mayor parte ande vno delante dellas, porq̃ lo vno las enſeñen, y guien àzia donde eſtà el buen paſto, y vayan tras èl azià donde las quiere guiar, y aun porque ellas andã mucho las irà deteniendo, y aun los lobos por la mayor parte las ſuelen acometer de la delãtera quãdo van paciendo, y aũque en eſto no ſe puede dar regla cierta; mas el que huuiere de tener eſte ganado, es biẽ q̃ ſepa quales ſon los machos, y quales las hembras, y de q̃ edad ſe deuen tener, ò vender, y quãto en ello dizen q̃ yo aya viſto es lo q̃ ſe ſigue. El carbon q̃ huuiere de guardar para caſta (q̃ commũnmẽte llamã cojudo) tenga eſtas ſeñales. Son mejores los machos que tienẽ cuernos. Verdad es, que perecen mayores los que tienen cuernos, y abultan mas q̃ los otros, mas en la verdad no es aſsi, antes ſon de mas peſo, y mas gordos, y lo miſmo en las cabras que las mochas tienen mas gordura, y dan mas leche; y con razon, que comen mas, que los cuernos eſtoruan mucho que no les dexen meter las cabeças entre las matas para pacer la yerva que eſtà debaxo entre ellas, aun ſon peligroſas, q̃ al tiempo q̃ eſtàn preñadas ſe dan cõ los cuernos por los viẽtres, y las hazen mal parir. Mas dize Columela, q̃ ſi la tierra donde pacen es caliente, ò templada es bueno el ganado mocho, y ſi lluuioſa, y donde ſon los Inuiernos rezios que ſon mejor los que tienẽ cuernos. Tengan aſsi meſmo el macho la cabeça chica, las orejas grandes, y caydas, y muy romas las narizes, el peſcueço corto, y gordo, ancho de cuerpo, y grãde, tan baxo de lomos que parezca tener vna ſilla, grueſſo de piernas, no grãdes cõpaño nes, grande barba, q̃ tenga grãde pelo, largo, luzio, liſo, y todo de vn color, q̃ los q̃ ſon remendados no ſon auidos por buenos. Es buẽ color blãco, ò muy bermejo, ſegun la calidad de la tierra, y en todos, aſſi machos como hẽbras es muy gẽtil ſeñal de bueno ſi tienẽ colgadas del peſcueço vnas terillas de ſu miſma carne; algunos llaman a los tales mamellados, y de las miſmas ſeñales ſe eſcojan las cabras, ſaluo q̃ tengã buenas tetas, ni chiquitas, ni grandes, q̃ aquellos es licion, ſaluo de buen tamaño, y tieſſas, que las vbres q̃ ſon demaſiadamẽte grãdes, no ſon muy lecha res Y ſi la tierra es fria, es biẽ q̃ ſe ã velloſas, y ſi caliẽte qualeſquiera. Las cabras blancas dàn mas leche, mas las roxas ſon mas rezias, y porq̃ ay algunas cabras q̃ paren de dos en dos, y aun algunas que parẽ dos vezes al año. Verdad es q̃ el parir dos vezes, mucho viene de auer muy buenos paſtos, mas de las que parierẽ mellizos, q̃ ſon de dos en dos, guardenlos para caſta, mayormente el macho, porque de ſu ſimiente ſaldrà la mayor parte del ganado: y ſi alguna cabra pariere dos, ſi huuiere harto paſto, y ella eſtuuiere rezia, de xenſelos q̃ los crie; y ſi ſe le haze de mal, echen el vno con alguna cabra vazia, y à los cabritos abezẽlos a comer temprano, para que no tengã neceſsidad de mucho mamar, y ſe pueda el ſeñor aprouechar de la leche. Es bueno q̃ dèn à los cabritos mielgas, yedra, auena, grama, y otros paſtos de buen ſabor, y ſubſtancia, mas eſtos que he dicho ſon los mejores, y aun dã mucha leche à las madres. Aſsimiſmo ſale algo deſmedrado el ganado de las primerizas que paren de vn año, y aun ellas por ſer pequeñas ſe deſtruyen, y no crecen bien ſi crian lo que paren, y por eſſo las cabras de vn año, y aun las de dos, no deuen de criar mas tiempo el cabrito de quanto eſtè bonito para vender, ò comer, y anſi creceran las madres, y ſe haràn valientes, y aunque paran de dos en dos, los podràn deſpues criar bien, y no ſe harà el hato del ganado deſmedrado, ni menudo, q̃ mientras mas ſon en edad los padres, y madres mejores ſon, y mas crecidos los hijos, con tal q̃ no ſean muy viejos, que las edades de muy nueuos, ò muy viejos ſon muy ſemejantes, y ni de la vna ni de la otra es buena generacion. Y por eſſo aunque la cabra puede parir de vn año, no deuen de dexar el tal cabrito para generacion, ni caſta.

Quales ſon mejores cabras

La buena edad del cojudo es haſta ſeis ò quando mas ſiete años, q̃ por ſer muy luxurioſos, y comẽçar muy tẽprano à tomar las cabras enuejecen preſto, y aun deſpues deſta edad ſon muy peſados, y no pueden tambien ſaltar, y deſque ſe hã aprouechado dèl de vn oficio puedenle bien caſtrar; aunque la verdad es, que del tal nas valdrà el cuero que la carne, por ſer muy burionda. Las cabras ſon buenas de haſta ocho años, y quien quiſiere hazer nueuo hato de cabras, comprelas, ſi ſer pudiere, todas de vn ſeñor, digo de vn hato, porque mejor ſe conocen, y hermanan

manan vnas con otras, que si son vnas de vno, y otras de otro, mayormente quando grandes, apartanse vnas de otras, que si chivos los compran, mejor se juntan, y aun las que son de vn linage se juntan para pacer, y para dormir. Vieneles otro daño si se compra de muchos hatos, que à las vezes sō avezadas à diuersas calidades de tierras, que vnas son auezedas à tierra frii, y otras caliēte, yà mucha agua, otras a diuersas maneras de pastos, y andando juntas en vn hato, ò las vnas, ò las otras han de andar al cōtrario de como crāvsadas, y hazeles mal. Las cabras si estā muy gordas no se empreñan tanbien como aquellas q̄ tiene el medio entre flacas, y gordas. Y dize Columela, que teniendo mucho pasto enferman de pestilencia; y si andan continuamente mucho los cabrones con las hembras, muchas vezes se empreñan; y aunque el buen parir dellas es despues de mediado Setiembre, hasta mediado Octubre, y si se toman en el mes de Noviembre, vienen à parir en el mes de Março, y aquesta es la mejor de todas las crias, porque tienen mucha yerua las madres que coman: y assi con el buen pasto dàn mucha mas leche. Verdad es, que solamente tienen vn peligro las que en tal tiempo se empreñan, que cō el frio abortan algunas dellas; y por el tiempo que estàn preñadas, guardenlas mucho si las vieren pelear, porque suelen muchas vezes acornar por las barrigas, y aquello las haze que abortē. En aquel tiempo las guarden que no coman bellotas, porque haze lo mismo, 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 en el tiempo que estàn preñadas, porque las haze abortar.

Y pues de la sal he hecho mencion, dire en que tiempo, y como se les deue dar, y segun dizen los expertos, y experimentados, no ay tal Pastor, ni tal pasto para el ganado, como la sal, porque la trae muy luzio, y lo haze mucho beber, y con el beber engorda mucho, y dàn mucha leche, mas deseles desta manera. Han de mirar, que no sea en tiempo que llueue, porque si en tal tiempo se lo dan salmueranse, sino que sea el darselo en tiempo enxuto, ni sea antes que salgan à pacer, sino antes que se la dèn ayan pacido vn poco, ni en acabando de beber, salvo que despues que han comido la sal, tornen à pacer antes que beban. De manera, que siempre aya desde que comieron sal, hasta que beban algun tiempo, y sea siempre antes de beber, porque beban mucho, y pazcan de mejor gana, y mas. Bien es dar mas à las paridas, que no à las vazias, porque dèn mas leche. Al tiempo de el parir tengan grande aulso, y diligencia los Pastores, y entonces son menester mas personas con el ganado, que en otro qualquier tiempo, porque donde andan paciendo por los montes, se quedan muchas pariendo; y en viendo esto los Pastores, quedense con ellas, hasta que acaben de parir, y les tomen los chivos, porque en este tiempo (no sè si lo haze instinto natural, que se rebezan) siguen mucho las raposas, y lobos à las cabras, porque ya saben que quedan pariendo, y las siguen de rastro; y si hallan las cabras paridas, comense los chivos, y en ellos toman sabor, y apetito para comer las madres. Assimismo, para que sepan ahijar los cabritos, es menester copia de Pastores, mayormente si el ganado es mucho; que lo vno, porque la tierra por donde las cabras andan, es aspera; y lo otro, porque los cabritos quando chiquitos son muy tiernos, y no pueden andar tras las madres, hanlos de tener, entre tanto que ellas vàn à pacer; y quando tornaren, sepan conocer, y dar à las madres los hijos; y porque ellos mas se engorden, y crezcan, abezenles a comer desde chiquitos, dandoles mielgas, y yedras, y ramos de oliuas, y otras cosas verdes; y si haze dia claro, sacandolos à pacer en algun prado, y lugar sembrado para ellos, porque alli lo vno, pacen algo, y jugarán, que es muy grande porte à la persona, y para ellos es bien, mas entre tanto guardenlos, assi de aguilas, como de raposas, y desque grandezitos, puedenlos enseñar à comer heno, y paja; y porque lo quieran comer, rocienlo con vn hysopo con agua salada, y lo mismo es bueno que dèn à las madres en los tiempos fortunosos, quando ellas no pueden salir de casa, que lo mismo que Aristoteles dize de las abejas, es bueno para las cabras, y con esto viuen mas; y los establos para este ganado, y aun para qualquiera, sean muy limpios, que no tengan humor, ni hagan lodo; y en auiendo algo, luego le limpien muy bien, que esto haze criar roña, y aun comun auiso es de los Agricultores antiguos, que los grandes hatos de cabras enferman mucho mas que los pequeños, por ser animalias muy calientes, por esso sea el atajo mayor que cien cabras: esto se entiende para los que duermen en establo, que assi arden mucho vnas con otras: mas para las que duermen en el campo, bien se sufre

el hato mayor; y siempre los èstablos, ò majadas, sean acostadas, y en la ladera, porque la orina, ò agua si llouiere, no pare, y cada dia le limpien, y barran, porque estando mas limpio, es mas prouechoso al ganado, y aquel estiercol serà prouechoso à la labor del campo. Y en el Inuierno, si el dormidero de las cabras fuere en el campo, sea àzia donde sale el Sol, y aun en lugar montuoso, porque sea mas caliente; con tal, que tenga cerrado por donde no entre lobo, mas muy mejor es, y mas seguro traerlo à la labrança en sus corrales bien grandes, ò hazer allà en el monte buen corral, donde los encierren de noche. Los cabritos han de mamar à lo menos tres meses; y desde alli adelante anden, por si en hatos apartados de las madres, y no anden por lugar espesso, por que se perderian muchos, y anden con ellos buenos perros. Dize Bartolomè de Inglaterra, que si antes que las cabras se empreñen beben agua salobre, ò salada se empreñan mejor. Los pastos comen de toda cosa, mas esto sepan que quiere abũdancia de agua, mayormente en el Estio; y mas aun si comen pastos secos, como son las coscojas, carrascas, que si comen de los tales, y no tienen abundancia de agua, luego se hinchen de roña; y la tal roña no se les quita hasta que mudan los pastos, porque como procede de dentro, no vale nada medicina exterior, hasta que se les quite aquello que causa la sarna. Para las cabras es muy bueno quemar los montes por el mes de Setiembre, porque renuecuen, y echen mucha yerua, y con los pastos nueuos engordan mas, y no enferman tanto. Los cabritos se han de castrar antes de año, porque mientras mas tiernos son, mejor lo sufren, y harase mejor carne; y por esso los que huuieren nacido por Setiembre, castrenlos por Março; y los que por Diziembre, por el mes de Abril, y Mayo, antes que entre el calor; y los que por Março, castrenlos en fin de Setiembre, y por Octubre, si es tierra caliente: mas esto vean, que todo castrar sea en tiempo fresco, ni muy frio, ni caliente, y en menguante; y quando los huuieren de castrar, no ayan comido, ni bebido: y para ellas es muy singular pasto donde ay rebollares, porque lo comen mucho, y las alimpia de la sarna, y lo mismo al ganado vacuno, y oueiuno, y este es pasto fresco, y propio para Estio. Las principales maneras de castrar son estas. La vna es bolverles los compañones al rebès sin cortarselos, y atarles vna cuerda por baxo, porque no se tornen como de primero, y es la mas sin dolor. La otra es, atar bien con vna cuerda el lugar de su nacimiento; y despues abrir la bolsa, y cortarselos. Esta haze mejor carne; y aun si son mas ternecitos, tirandose los sacan vn netuecito consigo; con el qual sale toda la luxuria, y aguijones della. Otros los estruxan con algo, y esto es muy doloroso. Y otros les cortan la bolsa, y todo, auiendola primero atado, como dixe, y la herramienta con que las cortan, es cuchillo bien agudo, y puedenselo quemar encima con vn hierro caliente, y huntarselo con manteca de vacas. El castrar es mejor por la mañana, porque estèn ayunos, y no les dèn à comer, ni beber esse dia, ni aun los otros dexen andar, sino en los corrales, ò establos les echen algunos buenos ramones de los que ellos comen bien. La ventaja de los castrados à los otros, es que tienen mejor carne que los cojudos; y qualquiera animalia que han castrado, no les dexen tomar luego las hembras, que aun les queda algo de aquel apetito, mayormente si son grandes, quando los castran, porque les haze mucho daño à ellos; y aun recien castrados, pueden bien empreñar (como dize Paladio de los bezerros.) Sigueſe que digamos luego de las enfermedades de las cabras.

De le castrar las Cabras.

CAP. XIV. *De las enfermedades de las cabras, y algunas propiedades de ellas.*

ES La primera, que acontece pocas vezes, mas las vezes que viene, trae grande daño à la cabra, y aun al cabrito que crian (porque entonces acaece) y si no lo remedian con tiempo mueren cabra, y chiuo. Es vn paxaro, que en Latin llaman Caprimulgo, que en Castellano se puede bien llamar Chotacabras, ò Mamacabras, mayor que mirlas, y suelen sentarse en las maxadas, ò dormideros de las cabras, y mamalas. Es señal desto, que luego se le seca la vbre à la cabra, y aun pierde la vista. Quando esto vieren los Pastores, guardenlos, que ellos vienen sobre tarde à las cabras, al tiempo que han de mamar los cabritos, que la cabra pensando que es cabrito le consiente. Algunos dizen, que estos son los que llamamos capachos. Y desta manera ay vnas lagartijas grandes, que maman las cabras, y oueijas. Ay otra enfermedad, que mas suele acontecer, 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 auerles de sacar alguna sangre de las orejas, ò de al-

Del Paxaro Mamacabras.

gu-

guna vena de àlgun braço, ò entre las otras venas, y es bien hazer que no pazcan todo el dia, ſalvo vn rato à la mañana, y otro à la tarde. Si todo el hato, ò la mayor parte enferma, ù de ſarna, ù de qualquiera otra enfermedad, deuelo de mudar a otra parte, que ſea de calidad contraria de aquella donde eſtauan, que ſi alli hazia frio, las paſſen à caliente; y ſi alli era lugar caliente, las paſſen à lugar frio; y aun donde las han de paſſar, repartanlas en muchos hatos; y ſi ſon pocas las que eſtàn roñoſas, y enfermas, aquellas apartan de las otras; y aun las enfermas huntenlas con miera, ò alpechin, ò con azeyte, y agua de de çumaque, ò çumo de cebolla, y lauarlas con agua de toruiſco. Si las cabras tienen vna ſarna muy ſeca, que llaman peruna; y aun para qualquiera otra manera de ſarna, es muy bueno cocer en agua malvas verdes, y echar alli buena cantidad de hezes de azeyte, y mejor es azeyte, y con aquello aſsi caliente, lauen la cabra, dos vezes al dia, y tenganla en lugar caliente, ſi el tiempo fuere frio: con eſto ablanda mucho el cuero, y ſana, mayormente ſi ſuda. Si les toma vna enfermedad, que llaman Lobado, que es vna poſtema, ſangrenlas como he dicho. Otra enfermedad es ſanguiñuelo, que viene tambien por mucho paſto, curaſe como la de arriba, con ſangria, y con poco pacer, es bueno cortarles algo de la cola, y ſacarles ſangre de las orejas, y boca, y de entre las vñas, y donde huuiere algunas venas. Crian muchas vezes vnas landrillas que las ahogan; y ſi eſtàn muy ſomeras que las puedan ſacar, es bien, y cortenſelas, y quemen la llaga con hierro caliente, ò con ſeuo caliente. Si crian grandes liuianos, pazcan por lugar alto, y enxuto, aunque eſto mas viene à las ouejas, que à las cabras. Las cabras ſiempre tienen calentura, y por eſſo les deuen de mudar muchas vezes los paſtos, y dormideros. Si andan como molidas, y enfermas, deles ſal à bueltas de pez molida, que las haga purgar, y remondar, y eſto hagan cada ſemana vna vez: y aſsi ſe haga haſta que mejoren. Si tienen agua entre cuero, y carne, hiendanles vn poco el cuero, y ſaldrà; y ſobre todo miren, que à los cabritos, ni corderos no dexen pacer, haſta que el rocio ſe enxugue, que eſto les haze boqueras. Remedio es tomar vn poco de cardenillo, y enxundia, y mezclarlo bien, y huntarles con ello los bezos. Otros toman hojas de cipres, y las maxan con ello, y con agua les lauan las bocas; y para eſtas boqueras, es bueno lauarles las llagas con agua fria, y deſpues con çumo de madres ſelvas. Tienen muchas vezes colera en el Eſtio, de lo qual ſe haze hitericia, es bueno à la res que lo tuuiere darle à beber orina de perſonas, ò con vn cuerno, ò mezclado con agua, que ſi ſe aveza la tal res a ella, beberla ha de ſu gana, por amor de la ſal; y para la hitericia, denles ſal, que las remonda. Si ſe les quiebra algun pie, tomen vino, y azeyte, y con vnas lanas ſucias, todo bien empapado, conciertenſe la quebradura, y embuelvan el pie con ellas, y atenlo muy bien con vnas cañas. Si algun lobo la huuiere mordido, miren ſi la mordedura es peligroſa, porque mas vale matar luego la res, que no que poco à poco ſe enflaquezca, y enfin muera. Lauen la mordedura muy bien con agua, ò vino, y deſpues ponganle vnas mechas con miel, para que abra las dentelladas, y vſenlo ſiempre lauar, y deſpues ponganle vn poco de cal viua encima. Si tiene guſanos la mordedura, echenle çumo de hojas de priſcos dentro, ò vn poco de azeyte, ò çumo de caſcaras de nuezes verdes. Si tienen reznos en el vientre; lo qual es muy malo, aun para los guſanos que tienen en las tripas, mogen vn poco de buen trigo en azeyte, y enxuguenlo al Sol, de manera que vaya muy bien empapado, y aquello les dèn à comer dos vezes cada ſemana. Tienen las cabras algunas vezes los ojos ſangrientos. Dize Plinio, que es bueno punçarla cerca dellos, con vna punta de vn junco, ò de otra coſa aguda; y aun es bueno entonces ſacarles alguna ſangre de por alli cerca, y echarles en los ojos vnos polvos de ſal de compas, ò de alumbre. Muchas vezes enferman de modorra; y es ſeña l dello, que ſi ſe les abren las cabeças, les hallan encima de los ſeſſos vna bexiga llena de agua; y aũque aquella modorra no dà ſueño, hazelas 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, è en qualquier otra parte que anden culebras, ò coſas ponçoñoſas, quemarán de ſus cuernos, y pelos, y luego huyen, ò cuernos de ciervo. Dize Ariſtoteles que en algunas partes hazen que las cabras machorras dèn leche deſta manera. Tomen la cabra à la Primauera (que en Invierno, con los frios, y eladas, y poco paſto, aun las que paren, tienen poca leche.) Pues con hortigas que eſpinen bien, flotenles mucho las teras, y que con eſto haze alli llamamiento de la ſangre, y que en las teras ſe conviertę la ſangre en leche, y à la pri-

La Cabra tiene ſiẽpre calentura.

La manera del purgar las Cabras, y curar otras enfermedades.

Para que dẽ leche las Cabras machorras.

primera vez que la ordeñan, ſale ſangre, deſpues como caloſtros enſangrentados; y de alli adelante, tan buena leche como de las paridas. La leche de las cabras, mayormente de las prietas, es muy buena para las perſonas, comida por las mañanas; y tanto es mejor, quanto de mejores paſtos comieren, es muy ſingular coſa para los viejos, y para los niños, que deſpues de la leche de las mugeres, la de las cabras es la mejor, yaun para los tiſicos, que dà mucha ſuſtancia, y conſuelda los pulmones llagados. De como ſe aya de hazer el queſo, todo ſe dirà en el tratado de las ouejas. Mas porque el queſo de las cabras es ſequeroſo, es muy bien echarlo en azeyte deſpues que eſtà enxuto, y eſtè alli vn mes, y paraſe tan blando, y mantecoſo, como ſi de ouejas fueſſe. Y lo de las ouejas, aſsimiſmo mejora mucho mas que todo queſo, mas de cabras es dañoſo a los que tienen piedra, y arenas, y mal de hijada, y à los que orinan con dificultad. La leche ablanda el vientre, y retiene las camaras, es mejor cozida que cruda, mayormente echandole vnos guijarros blancos al cozer, mayormente para los que tienen camaras; y aun bebida la leche, es bueno contra qualquier ponçoña bebida. De toda la leche ſe guarden las mugeres, quãdo tienen ſu purgacion, porque es muy dañoſa, y aun peligroſa, y aun por entonce ſe guarden de comer queſo. La leche ablanda el cuero, lauandoſe con ella quita los empeynes El ſuero ſerenado haze mucho purgar por la orina, y camara, ſiendo bebido por la mañana, mayormente con vn poco de çumo de fumus terræ (que llamamos palomina) y ſea cierto, que quien de eſto bebiere nueue, ò diez mañanas al Alva en el mes de Mayo, y tornare à dormir vn poco encima, purgarà mucho, y eſcuſarà muchas enfermedades en el Eſtio, ò beberlo con vinagre, aprouecharà para lo miſmo, y para otras mordeduras ponçoñoſas, mayormente lo de las cabras monteſes. Los cuernos de las cabras quemados, y con los polvos dellos, flotando los dientes, los blanquea, y aprieta las enzias. El quaxo del cabrito que no ha pacido, es bueno para deshazer en las retas qualquier dureza, ò caſeacion de leche, ò ſangre en el cuerpo, que tiene propriedad de quaxar lo liquido, y deſquaxar lo quaxado. Si lo beben los que tienen epilepſia, que es mal caduco, es muy bueno. Si deſpues que las mugeres han purgado ſus meſes, ſe lo ponen por baxo, apareja mucho à empreñar, y es muy bueno contra el ahogamiento de la madre, y aun bebido es muy bueno contra algunas ponçoñas. De el eſtiercol de las cabras, dize el Plinio, que ſi lo cuezen con vn poco de vinagre, que pueſto aſsi caliente ſobre las picaduras de los alacranes, les quita mucho el dolor, y aun en los eſtablos de las cabras ſanan mas ayna, y aun tambien aprouecha contra las mordeduras de animalias ponçoñoſas, y aun los pulmones de las cabras calientes, hazen lo miſmo. Eſtos animales vèn mucho, y aun dizen, que vèn tãto de noche como de dia; y quien comieſſe dellas, auiua mucho la viſta. Pueſtos los pulmones dellas calientes como los ſacan de la res ſobre los ojos, les quita el dolor, y la hiel de ellas aclara mucho la viſta. Con la ſangre de los cabrones quiebran los diamantes, mas eſto no es coſa que conviene à Labradores. Cozicndo la ſangre de las cabras con ſu cuerpo, y bebido, es bueno contra las ponçoñas. La orina de las cabras eſcalentada, tibia echada en las orejas, aclara mucho el oìdo. La orina de los cabrones, mayormente que comen yedra, bebida, quebranta la piedra de la bexiga, y riñones, y haze echar las arenas (como dize Dioſcorides.) El ſeuo de las cabras aprouecha para muchas medicinas, por ſer muy caliente. Muchas otras virtudes, y propriedades tienen, muy largas de contar, que por no ſer muy prolixo las dexo. La carne de los cabrones es muy ſingular para hazer cezina, mejor que para frezca. Como ſe aya de hazer diraſe en el capitulo de los puercos. La carne cabruna tiene vn olor de monte, no bueno à los que no la vſan à comer, pierdele mucho ſi antes que la echen a cozer la tienen vn rato en agua fria, y al cozer no quiere cobertera. Dizẽ, que ſi vn cabra vſa mucho tiempo comer yedra, que ſu ſangre mezclada con çumo de yedra, quebranta la piedra de los riñones, bebiendola; y por experiencia ſe halla, que huyen las vacas de donde aſſan carne de cabra.

Las propriedades de las Cabras.

Para el oir.

Para la piedra, y arenas.

Nota eſta purga.

Para blanquear, y apretar los dientes.

CAP. XV. *De las Gallinas.*

POR La mayor parte, caſi no ay muger que no ſepa criar Gallinas (como Paladio dize) mas entre tanta multitud de mugeres avrà algunas que no las ſaben criar; y aun en algunas partes, no mugeres, ſino hombres las criã. Y aun las principales gallinerias, que ſon en granjas, y criaderos de Religioſos, mas eſtàn en poder de hombres que de mugeres, pues para ellos, y para algunas mugeres que no ſaben como ſe han de criar, ni otras parti-

cu-

cularidades ſerà eſte tratadillo. Primeramente dirè, que tal ha de ſer el lugar para criar, y hazer buena gallineria.

CAP. XVI. *Que tal ha de ſer el lugar para hazer la gallineria, como ſe ha de hazer.*

SEA, pues, el lugar para la Gallineria en vn lugar de la labrança, à donde ſea lugar enxuto, y han de hazer vn corral, porque muy grande ventaja lleuan las gallinas encerradas à las q̃ andan ſueltas, alomenos que enojan por caſa, ni las hurtan, que es lo peor, y las paredes ſean bien altas, tanto que no puedan bolar afuera, y el lugar, ò corral ſea bien ancho, y aun ſi fuere de arboledas, es muy bueno, porque en el Verano darà mucha ſombra, y aun harta defenſion contra los milanos, y otras aues de rapiña que à ellas ſe abaten, y de los arboles prouecho de fruta; mas a donde aqueſto no pueden hazer de auer arboledas, es muy bien de atrauieſar por encima delos corrales, ò redes de eſparto; ò ya que eſto no ſea, pongan muchas varas de vides locas que ſean muy eſpeſſas, que ninguna coſta es tã grãde que puede igualar con la perdida, y enojo que trae en ver lleuar à los cuytadillos pollos a los milanos, y aun à las gallinas: las aguillas, y buharros, y otras aues de rapiña, mayormente, en las muy grandes gallinerias, que para las tales es meneſter lugares grandes, y anchos, y en las tales los milanos tienen mas lugar de habitar. Sea lugar enxuto, que no aya otra agua ſino la que han de beber, porque la humedad cauſa algunas enfermedades. Y es bien que toda la eſtancia de las gallinas, aſsi del corral como del dormitorio, eſtè donde les dè el Sol continuamente en el Inuierno, porque vna de las gallinas ſe deſponen, y no engordan, y aun enferman, y ſe mueren, es la frialdad, y humedad. Y en el Eſtio tengan ſus ſombras, ò portales, ò ramadas para contra el Sol. Y porende es bueno que el corral ſea algo acoſtado azia Medio dia, y porque aun que llueua no pare agua, yal cabo del corral, junto con el gallinero eſtè hecha vna buena camara grande, ſegun el numero de las gallinas, la qual eſtè àzia el Sol, y tenga ſu portal delante bien grande, porque en el Inuierno les echen alli mucho eſtiercol bien enxuto en que ſe rebuelquen, y hazeles muy grande prouecho, como luego dirè. Y la tal camara ſea biẽ caliente, que el calor en el Inuierno haze mucho poner à las gallinas, y ſea, ſi ſer pudiere, de ladrillo toda, porq̃ culebras, ni ratones no hagan ſocauones, ni otros viuares, ò agujeros, y en todas maneras, y eſtè por toda parte muy liſa, y bien encalada, porque no puedan ſubir ratones, ni comadrejas à las gallinas, ò pollos, ni otras ſauandijas dañoſas. Tenga la tal caſa la puerta por donde han de entrar al gallinero àzia dentro de la caſa, porque no puedã entrar de noche ladrones à hurtar las gallinas, ſea bien fuerte (ſi por la parte de fuera la quiſieren tener) y eſtè ſiempre con ſu llaue: y porque las gallinas puedan entrar, y ſalir à poner, y a dormir, tenga la tal caſa en la pared ſo el portal vnos agujeros por donde puedan bien entrar los gallos, y por la parte de afuera eſtèn altos caſi vn palmo, y medio porque no puedan entrar ſapos, ni cucarachas, y otras ſuziedades, y por dedento eſtè igual con el ſuelo; porque qualquier coſa q̃ dentro eſtuviere pueda ſalir: ſean los agujeros bien hechos, y con ſus ventanillas, ò puertas que ſe puedan bien cerrar de noche, q̃ no entren tayugos, ni otras animallas de rapiña; y aun para que quando lloviere no ſalgan à moxarſe, y tengan bien vnas ventanillas por donde les entre el Sol, y claridad, y ſe puedan encerrar de noche, ò ſea de alguna red rezia ù de mimbres ralas, y tengan muchas hornillas, ò ponederos, en los lugares eſcuros, los quales eſtèn metidos en las paredes. Son buenos eſtando hechos con vnas grãdes ollas metidas en la pared al tiempo que ſe hizo; porq̃ los nidales que eſtàn colgados, dado que ſean buenos para en que põgan las gallinas, sõ malos para ſacar pollos, porque ſe meneã quando las gallinas eſtàn echadas, lo qual daña mucho, aſsi à las gallinas como à los hueuos; y por la mayor parte las mas gallinas alli ſe quieren echar ſobre los hueuos, donde los puſieron, las quales ſe puedã bien cerrar, porque otras gallinas, al tiempo que eſtuvieren echadas, no las moleſtẽ y piquen, y tambien porque aũ ay algunas gallinas locas, que repoſan muy poquito ſobre los huevos, y pollos para que no ſalgan ſin neceſsidad, y demanden licencia. Siempre los tales nidales eſtèn muy limpios, que de continuo les pongan paja nueua, y ſiempre la mirẽ que eſtè muy limpia, y echada, que de otra manera las gallinas criaràn muchos piojos, ſino tuvieſſe eſpecial cuydado de mudarles cama, hazerlesìa mucho daño; y mayormente al tiempo que eſtàn ſobre los huevos, que no las dexa repoſar. Y aſsi ſe reſfriã los huevos; y ſi la caſa donde han de dormir puede tener humo, es muy bien, porq̃ es muy ſingu-

lar coſa cõtra la ceguera de las gallinas, y ſi de otra parte no les puede venir humo, es bien quemar alli dentro vn haz de retama, ò romero, ò enebro, ò qualquier otra coſa que dè mucho humo; con tal auiſo, que no haga daño; y por eſſo dize Columela, que el dormitorio eſtè cerca de horno, ò cozina. Aſsimiſmo es meneſter poner buenos maderos, bien fixos para en que duerman, que no ſe meneen, y es bien que no eſtèn mas altos que vn eſtado. Y porque ſu eſtiercol les es muy dañoſo, ſi ſe les pega à los pies. Los tales dormitorios no ſean de tablas, ſalvo de algun madero redondo, de buen gordor, no quadrado, y cada ocho dias le barran muy bien, aſsi la camara como los dormideros, que lo vno es mas ſaludable à las gallinas, quitandoles los piojos, y ſuziedades Lo otro, aquel eſtiercol, ſi lo allegan, es muy provechoſo à la labor de la tierra. Y porque à muchas gallinas no les baſta vn gallo, y muchos gallos juntos no ſe conſienten, es bien, ſi el corral no es tan grande, que vnos gallos puedan andar bien apartados de otros, con algunas gallinas, que tengã muchos apartamientos, y que tengan muchas ſalidas por vn cabo, y otro; y lo miſmo aya en el dormitorio dellas, ſino fuere muy grande; y aun ſi el corral tuviere aſsi algunos apartados, puedenſe cerrar algunos, y ſembrar cevada, ò trigo; y quando començaren à nacer, metan alli las aues que pazcan, y entre tanto ſiembren otra. Eſto es para donde no ay yerva que pazcan, y las gallinas ſe huelgan mucho, y aũ eſtàn muy ſanas, ſi tienen donde ſe puedã rebolver; que como los puercos ſe huelgan con el lodo, y cieno, anſi las gallinas con el polvo, y por eſſo en el Invierno les echen ſo techado eſtiercol, que eſtè muy ſeco, ò ſino ſea ceniza, y en Verano les cauen tierra en lugar enxuto, y que aya ſido regado, y aya bebido el agua, y caven la tierra para que ſe mulla, y con ello maran mucho los piojos, y ellas en el Verano ſe echã de pechos en lo regado, y les es muy ſano, y ſe huelgan mucho, y ponen mas huevos. Bien creo que alguno dirà, que yo mãdo muchas coſas, pero yo auiſo lo que sè que es meneſter; cada vno haga lo que quiſiere, ò pudiere, que la verdad es, que ſi las gallinas ſon tratadas, como ſe deuen tratar, y eſtàn cerca de adonde ſe pueden vender ellas, y los huevos, que ſon de tanta ganancia cada vna como vna oueja, y aun mucha mas, y no de tãta coſta, ni trabajo, ni auentura; y hemos viſto algunas perſonas que las ſabẽ muy bien tratar, ſer muy ricos con ſola la caſeria dellas. Si el lugar lo ſufre, es bũen hato dozientas gallinas, y para ellas baſta, y es harto vn gallinero.

CAP. XVII. *Que tal ha de ſer el gallinero.*

NO Pueden nacer los pollos ſin gallo, aunque ſin gallo pueden auer hueuos: eſto bien sè que todos lo ſaben, mas mucho và de vn gallo à otro. Y pues el buen gallo no gaſta tanto como el malo, es muy bien procurar de tener ſiempre los mejores; y vna de las ſeñales principales de ſer vn gallo muy bueno, es la mucha corteſia, y liberalidad, y por eſſo es refran antiguo, cortès como el gallo: y eſto me parece à mi que es dechado que nos puſo Dios en caſa ante los ojos, para que deprendamos, que como el gallo con vn bocado llama a muy altas vozes, y combida a tanta multitud de gallinas, que aſsimiſmo deuen hazer los hombres, y mayormente los que ſon caſados con ſus mugeres, y no como hazen los que ſon viles, y ſin virtud ninguna, que por comer ſolos, ſin que ſus mugeres los ayuden, ſe và n a los bodegones, y tabernas, y otras malas compañias, donde ſe emborràchan los tales; y demàs de cometer tan gran vileza, muchas vezes dàn ocaſion que las triſtes hagan lo que no harian: y aſsi ellos ſon muy merecedores de la ſemejante paga; y torno al propoſito. Y ſiempre ſe deue procurar de muy ſingular caſta, que vn gallo que ſea de buena caſta, ſiembra ſu caſta en todas las gallinas, y todas hembras, y machos ſalen a èl: y eſto es mas ſeguro, que auer gallinas de la tal caſta, que mas ſe multiplica del macho, que de la hembra. El gallo ha de tener eſtas ſeñales para ſer muy bueno, que deſde chico, quando pollo ſale muy viuo cantador, y grande, y recia voz que pelea con los otros, que procura ſaltar ſobre las gallinas mayores; tenga la creſta muy derecha enhieſta, y que la tenga muy colorada, y muy harpada, que los que tienen las creſtas almenadas, no ſon tales como los otros; que tengan la cabeça grande, el pie corto, y gordo, y bien agudo; las orejas gordas, y blancas; las barbas grandes, y entreueradas de blanco, y colorado; el cuello muy erguido, y muy adornado de largas plumas doradas, grande pecho, grueſſos pies, grandes vñas, no cancudo, ni enano, grandes alas, alta la cola; y que las plumas della lleguen haſta la cabeça; los ojos negros, ò pintados, y muy enamorados de ſus gallinas, oſſados, que no

Las ſeñales de buẽ gallo,

ſoſ

ſolamente no ayan miedo, mas aun oſſen acometer à las coſas dañoſas a las gallinas; el color ſea, ò negro, ò rubio, ſean alegres, y no muy grandes, que los que ſon muy grandes, no pueden muy bien tomar à las gallinas, y mas valen para capar, y engordar, que para gallos: mas tampoco no ſean pequeños, que la caſta dellos ſale menuda, y muy deſmedrada; y ſi el gallo fuere rubio, ſalen a èl los hijos, aunque ſean las gallinas negras; y ſi quando chico le buſcan vna verruguilla que tiene encima de la cola; y ſi la hallaren amarilla, no es bueno para gallo, ni aun para capon, ſino ſolo para que luego le coman, que no valdrà nada el capon que es de pollo galpito, y ſon buenos los que hembrearen. A cada gallo baſta quinze, ò diez y ſeis gallinas, y en ninguna manera tenga mas de haſta veinte, y porque dixe que auian de ſer oſſados, y para donde ay muchas gallinas, ſon mas meneſter; à los que ſon muy brauos, echenles vnos trabejones, para que pierdan algo de aquel brio, y los que menos pueden, cobren animo, y oſſadia. Dize el Ariſtoteles, que aunque los hueuos eſtèn engendrados de vn gallo, ſi quando eſtàn pequeñuelos toma à la gallina otro gallo, que al poſtrero ſe parecen. Aſsimiſmo, el gallo bueno ha de ſer muy velador; y tanto es mejor, quanto mas temprano, canta de noche: con tal, que no ſea en anocheciendo, y es muy neceſſario el gallo para en qualquier caſa, porque deſpierta à los que duermen, para que ſe leuanten los Religios à rezar, y para los oficiales que ſe leuanten cada vno à ſus labores; los labradores á aparejar las coſas para el campo; y aun con ſu voz poco mas, ò menos mueſtran que hora ſea en la noche, que ſi es temprano, àzia la media noche cantan ronco; y mientras mas ſe acerca el dia, mas ſe les aclara la voz Son tan vanagloriosos, que ſi quando pelean vencen, luego cantan, y ſe pompean; y ſi ſon vencidos, callan, y aun ſe eſconden. Todas eſtas ſeñales ha de tener qualquier gallo, para que la caſta que dèl ſaliere ſea muy buena, ſiendo aſsimiſmo las gallinas buenas, como luego dirè.

CAP. XVIII. *Que tales han de ſer las gallinas.*

LAS Gallinas ſe han de eſcoger, ò negras, ò rubias, ò las mas propinquas, y juntas à eſtas colores, que las blancas, ò blanquecinas, no ponen tantos hueuos, ni tan grandes, ni engordan tanto, ni ſon tan ſabroſas, y viuen menos tiempo que las otras; y aun por parecerſe de muy lexos, mas preſto ſe abaten las aguilas, y aues de rapiña à ellas, que a otras de otra color; y es bien, que todas ſean de vn color quantas ouiere en el hato; lo qual es muy ligero hazer, teniendo el gallo, como arriba dixe. Han de ſer ponederas, lo qual ſe conoce en eſtas ſeñales. Primeramente del color que tengo dicho. Lo ſegundo, que tengan grande cabeça, la creſta bien colorada, y enhieſta, y grande de cuerpo, y quadrado, los dedos largos, y no iguales; y aun ſon muy buenas las que les cruzan vnos dedos ſobre otros; y aun muy mejores las que tienen diez dedos, los cuellos gordos, el cuerpo ancho, y que quando polla, aya ſido cancuda. Las enanas, ſon muy ponderadas, empero de poca carne, y malas para echar ſobre los hueuos; y aun las muy grandes, no ſon muy buenas para echar, ni aun ponen muchos hueuos, ſalvo para engordarlas para vender, ò comer, ò para caſta, y criar. Las mediſanas lleuan la vẽtaja, que vna caſta de vnas que ſon muy grandes, no dan tanto fruto: pero cada vno eſcoja de las que mas quiſiere, y mejor le pareciere. Tengan grandes alas, y grandes plumas, y mucha pluma, mayormente las que han de ſacar pollos. Y para auer de tener hueuos, han de ſer de vn año, ò dos, porque mas ponen las gallinas nueuas, que las viejas; y para criar pollos, las viejas ſon mejores comunmẽte, y por eſſo no han de tener gallina que paſſe de tres años, ò quando mucho mas de quatro, que no ſon tan ponedoras, y ſon para vender de menos valor, porque ſon duras, y no de tan buen ſabor como las nueuas. Verdad es, que aunque no ponen tantos hueuos como las nueuas, empero los que ponen ſon mucho mas mayores, y por eſſo los tales ſon muy buenos para echar.

Las ſeñales de buenas gallinas.

Pues para que dèn buen fruto, y renta, vendan las viejas, y las que ponen poco, ò no nada, que ſe llaman machorras, las que ponen los hueuos muy menudos, y las que ſe comen los hueuos las que cantan como gallos, y las aues que han nacido tardias, porque las tales ſiempre ſalen muy deſmedradas; y aun en el Inuierno ſiguiente ſe mueren todas; y mucha parte dellas, digo que las vendan, ſi la caſa no fuere tal, donde ſe ayan de gaſtar. Las que los Agricultores llaman mudicas, ſon aquellas que noſotros llamamos manjabias, que ſon las que ſe crian deſnudas: eſtas ſon las mejores de todas en grandeza, y para criar en tiempo que no haga frio.

CAP.

CAP. XIX. *De los mantenimientos que han de tener las gallinas, para ser muy ponedoras.*

EN Qualquier mantenimiento de las gallinas se deue siempre tener este auiso, que antes les dèn muchas vezes a comer, y cada vez poco, que al contrario, porque dandoselo assi muchas vezes, y no en hartura, como estàn ganosas comenlo todo, y no se pierde nada; y muchas vezes si les dàn mucho à comer, y estan hambrientas, hinchen mucho los papos: y assi muchas, ò las mas vezes no lo pueden biẽ digerir: y assi mueren dello, mayormente los pollitos, sino los socorren presto con algun remedio. Y aunque las gallinas sean de tal manera en su naturaleza, que todo lo que veen comen, no les es tampoco prouechosos, que con vn mantenimiento solo engordan mucho, con otro ponen cantidad grande de huevos; y aun con otro se desponen, que si vsan à comer las cascas, ò vbas, poco à poco se vàn desminuyendo, y siempre ponen los huevos mas chiquitos, hasta tãto que vienen à no poner ninguno: y assi cessan de el todo. De aqueste deuen tomar este auiso todos los que mucho se meten en el vino; digo, que se dàn à beber sin discreccion, que engendran menos hijos, y aquellos mas desmedrados, y menudos, que no aquellos que beben el vino templadamente, ò beben agua sola. Y de aqueste muy mas largamente se tratò arriba en el libro segundo, en las propiedades del vino. Y porque las cascas quitan el poner, ayudan à engordar las aues, porque toda aquella fuerça, y sustancia que auian de echar en los huevos, conviertẽla en gordura: mas para engordar, han de ser pocas las cascas à buelta del trigo, ò de otros mantenimientos, digo los grallinos; y por la mayor parte las mas gallinas se desponen en el Inuierno, y principalmente en lo mas frio, y recio dèl. Aya auiso principal, que estèn en lugar enxuto, y caliente; y estando assi, luego les aprouechara lo que comieren, y los mantenimientos de el Inuierno sean calientes. Con el trigo engordan mucho las gallinas, mas no ponen mucho, y aun las despone; y si les dàn hortigas nueuas picadas, assi verdes, ò cocidas, tambien con salvados, ponen mucho. Todos dizen, que si les dàn à comer cebada cocida, que estè vn poco caliente, que pondrà muchos huevos, y mayores: mas esta vianda, y mantenimiento quiere ser à la mañana, y poco, que haze criar grande hiel à las gallinas; y enferman: mas si se lo dàn desta manera que dirè, no les harà daño ninguno, y pondràn con ello muchos huevos; y aunque hagan grandes frios, no cessaran de poner, ò à lo menos mucho mas que de otra manera Cuezan vn poco la cebada en agua muy limpia, y primero ayanla bien limpiado de todo polvo, y suciedad, y derramen aquella agua en que la han cocido, y hagan otra sarten, ò caldera cõ buena agua limpia, y alli echen vn poco de alhuzema, que cueza con ello, y hagan salvado, y la cebada à buelta, y denselo por la mañana, porque calienten; y el espliego, ò alhuzema (que todo es vno, aunque son diuersos nombres) tiene esta propiedad, que haze poner mucho las gallinas, por ser caliente; hanselo de dar en el Invierno, y quando haze frio. Entre dia les dèn trigo, mijo, ò panizo, y el alhuzema sea pocas vezes, y poca cantidad, porque las haze encoclar, y aun crian con ello piojos. Con el mijo ponen mucho, y es para ellas, y para los pollos muy singular mantenimiento. En Verano es bueno para ellos cebada que no sea cocida, y entre dia yerua, ò hoja, sino tienen donde pacer, que la verdura mas se les ha de dar por via de refrescarlos, que de solo mantenimiento, mas las gallinas assi se desponen con los grandes calores de el Estio, como con los frios del Inuierno, aunque no tanto, y por esso es bien entonces darles cosas que sean verdes entre el dia, mas no sea mucho, que puede causar ceguera; y donde ay mucha multitud de melones, hẽdiendolos, y poniendoselos, los comen muy bien, y son muy buenos, mas no pepinos, que son muy frios, y dañosos. Y si son gallinas que tienen harta largura, y campo, donde puedan bien pacer, hanles de dar à comer dos vezes no mas cada dia, vna por la mañana, y otra dos horas antes que se acuesten; y si no tienen lugar, ni yerua en que pacer, sean tres, à la mañana, à medio dia, y à la tarde; y donde ay mucha, y grande largura de campo, que vàn lexos, abecenlas à venir con vna campanilla, y en el Inuierno echenles algun ceuo en el estiercol, para en que ellas escarben, y se rebuelquen buscandolo, y en Verano se lo echen entre polvo, que aquestas cosas las hazen andar muy luzidas, y sanas, y muy limpias de piojos; y en el Verano el polvo sea en tierra cauada, y rociada, y aun bien regada, y alli les echen de comer algun grano, y en Inuierno polvo seco, ò que no sea muy mojado. Dize Abencenif, que si las sahuman de noche con piedra açufre, que andaràn de conti-

Las cascas despoen las gallinas.

Para que pongan mucho las gallinas.

no muy ſanas, y ponran muy grandes huevos Sobre todo eſto, conviene mucho que tengan ſiempre agua freſca, y muy limpia, que con la ſucia enferman mucho, mayormente de pepita, y de ceguera; y porque aqueſto en el lugar dõde huviere Gallinas, no aya anſares, ni anades, que les enſucian mucho el agua, ſalvo ſino fuere muy corriente. Y porque las Gallinas no la puedan enſuciar cõ los pies, que ſe ſuben encima, yaun echan alli ſu eſtiercol, lo qual es muy ardiente, y dañoſo. Dize Columela, que les hagan la vaſija ancha, y llana, y baxa, porque aunque cayga algun pollo, pueda ſalir; y para que no la puedan enſuciar, tengan encima vna cãpana como de alquitara hecha de barro, y por baxo vnas hendeduras grandes por donde puedan las Gallinas meter la cabeça à beber, hecha à manera de mano, puеſta encima, con los dedos apartados, y ſea aguda de la parte de arriba, porque ninguna ſe pueda ſubir encima, ni enſuciar el agua. De eſto de el mantenimiento de las Gallinas, mas coſas ſe podrian dezir, mas eſto baſte breuemente, que como ſe ayan de engordar, adelante ſe dirà, y no coman caſcaras de huevos, porque ſe abezaràn à comer los huevos. En Roma les dan en Inuierno ſalvados ſecos a comer, en vnos tieſtos, y encima les ponen vnas piedras grandes, porque no los eſcaruen, yes buen mantenimiento de Inuierno, mas es piojoſo.

CAP. XX. *De los tiempos de ſacar los Pollos, y como ſe ſacan.*

NO Son buenas todas las Gallinas para ſacar pollos, aunque ſean muy buenas para poner huevos, porque es muy cierto, que para poner huevos, las nueuas ſon mucho mejores; y para ſacar los pollos, las que llegan àdos años, y paſſan haſta tres, ò quatro quando mucho: y eſto es cierto, que ſaben aquellas mejor criar, que las nueuas. Aſsimiſmo las gallinas para ſacar los pollos, han de ſer anchas, de grandes alas, y no las tengan peladas, y ſean muy brauas, porque la braueza es buena en las criaderas, que porque sõ brauas pelean como los gatos cõ los perros, y con otras animalias; y aun muchas vezes ſe alçan, y buelan contra los milanos: y aſsi los impiden de tomar los pollos Y procuren para echar la Gallina, que no tenga eſpolones, porque con ellos quiebran muchas vezes los huevos, ni tampoco tengan muy agudas las viñas; y eſto es mas en las nueuas, que no en las viejas. Las enãñas nõ ſon buenas para ſacar pollos, porque lo vno cubren poco; y demàs de eſto, quiebran muchos huevos; y la Gallina que echaren, ſepa llamar, y combidar los pollos, y aun cantar en los huevos quando eſtàn echados, que ay algunas que ſon mudas. Quando al tiempo del ſacar los pollos, dize vn refrã en nueſtro vulgar (que el pollo de Enero hinche el tajadero) y es caſi la verdad, que no es tan ſeguro echar los pollos antes que comiençen los frios del Inuierno, como ya mediado Diziembre, y por Enero, y algo de Febrero, y entonces ſalen mejores, y ſe crian mas ſin enfermedad, que parece que el frio de aquel tiempo los para mas tieſos, y es buen ſacar, haſta mediado Março; y en ninguna manera deuen echar Gallina por Mayo, ni aun tampoco ſon buenos deſpues, porque los que nacen mas tarde, ſalen ſiempre chicos, y deſmedrados, y aun tomalos el Inuierno deſmedrados, ſalvo ſino huvieſſe buen recaudo de buena eſtancia, bien abrigada, que otramente los tales hinchenſe de frio, y ceguera, y pepita, y los mas dellos enferman, y ſe mueren, y aunque el Crecentino dize, que es buen empollar en el Eſtio, no sè ſi es aſsi en Lombardia, donde el viuiò, y eſcriuiò, mas aca en Eſpaña vemos lo contrario, y aun creo que no quiſo dezir tal coſa, porque èl ſe contradize adelante en el Libro duodezimo, en la partida del mes de Febrero. Aſsi que los pollos ſe echan, y crian mejor deſde Enero en adelante, que no cerca de el principio del Inuierno que viene, digo el Otoño, porque por la mayor parte los que nacen por el Otoño, ſe mueren al Inuierno, ò ſe crian muy deſmedrados, y enfermos. Dize mas Columela, que para que las Gallinas que echaren ſean mas ciertas de ſacar ſus pollos, las echen en creciente de Luna, y aun mas à diez, ò quinze de Luna nueua, porque alcançan parte dela creciente al principio, y parte aſsimiſmo al ſalir, y la Luna nueua ayuda à animarlos mejor, y mas preſto. Los nidales eſtèn muy limpios, que les echen paja nueua, y aun ſe la remuden algunas vezes ſi ay piojos; y aun en auiendo ſacado los pollos, ſe la tornen luego à refreſcar, y los nidales eſtèn muy fixos, que no ſe meneen, y no muy altos, porque las Gallinas no ſuban de ſalto, que los quiebran; y del menearſe los nidales, reciben mucho daño los huevos en menearſe; y aun los huevos que han de echar, no los ſacudan, ni meneen en la mano, que ſe cõfunden las venas vitales, y ſe dañan, y hazen vanos, y gueros. Y porque ay algunas Gallinas,

llinas, que de locas reposan poco en los nidales, y entre tanto los huevos se yelan, y resfriã, es muy biẽ tener las cerraduras; de tal manera, q̃ no salgan mas de à comer à su tiempo ordinario; y aun otras Gallinas que solian poner alli, van y las pican, y echan del nido, y ponen otros huevos encima, sobre los que estauan a empollar, y por esso es bien que estè cerrado el nidal con vnas verjas, ò harnero, para que entre el ayre; y si otras entraren à poner, lo qual acontece muchas vezes, deuen primero señalar con vn carbon los huevos que echan à empollar, porque puedan conocer quales se pusieron despues, y quitarlos, y han de quitar los huevos que hallarẽ quebrados, y rodearlos todos los quinze dias primeros, cada dia basta vna vez, para que igualmente los caliẽte la Gallina de toda parte, aũque en esto no và mucho, porque si ella tiene fuerça, ella misma los rodea, yá sus horas tenganles puesto de comer, y beber, porque no anden buscando, que si mucho se tardan, resfriãse los huevos, y por esso es bien que si huviere Gallina que se tarde mucho en comer, y coclear, que escalienten vn pellejo, ò mantilla, y la pongan sobre los huevos, hasta que vaya la Gallina, esto es bien para en tiempo frio. Es buen mantenimiento entonces para ellas trigo, que es de mucha sustancia, y de recia digestiõ; y esto es lo que ellas han mucho menester, pues passa mucho tiempo de vna comida a otra. Bien saben todos que las Gallinas son de mas prouecho que los machos, por esso han de tener auiso en quanto pudieren que los huevos sean de hembras, y esto sea principalmente en tener gallo que hembree, que ay otros que machean, y no son tan buenos.

Para conocer los huevos, para Pollos, ô Pollas.

Assimismo se conoce ser el huevo de hembra, en que es redõdo, que los huevos que son longueçuelos, dizen que son de machos. Mas aqueste de ser los huevos largos de machos, y los redondos de hembras, se entienda si son todos de vna Gallina. Otros los miran à la candela, ò al rayo del Sol, poniendo la mano encima, que haga sombra; y si vna mancha que tiene à la punta està igual encima, en medio de la punta, es señal que es de macho; y si està algo al lado, es señal que es de hembra, ò de gallito. El numero de los huevos, sea segun el tiempo, y qual fuere la Gallina, que mas le echan quando haze calor, que quando haze frio, y mas à vna Gallina grãde, que no à vna Gallina que es pequeña: mas en ningun tiempo echen mas de à veinte y cinco, que Gallinas ay que los cubren, y no echen menos de treze; y yo no sè que es la causa que todos estos Doctores: assi Christianos como Gẽtiles, dize assi: Que echen los huevos de numero impar, digo que sean nones: y assi veo que lo vsan todos los que tienen cargo de criar Gallinas, mas no saben dar la razõ, ni aun la causa porquè, mas yo tengolo por abusion, y burla; y por tan buenos tengo pares como que echen nones. Y assi mandan los Medicos dar pildoras nones, y no saben porquè, y es burla, aunque lo disputen quanto quisieren, que en este caso mas haze la cantidad, y bondad, que en el numero, pues se han de deshazer, y vàn juntas. Y para echar, sean los huevos los mas frescos que se pudierẽ auer, porque mas presto se auiuan, y no passen de diez dias para echar, que si de diez, ò onze dias que passã, se pierden los mas dellos, y sean de Gallinas bien mantenidas, que son mas ciertos, y salen mas recios los pollos. Y porque algunas Gallinas ponen los huevos de dos yemas, aquellos tales son mejores para comer, que para sacar pollos, que de los tales huevos salen los pollos mõstruosos, y sacanlos de dos cabeças, y de dos cuerpos, y de otras muchas tachas. Ni tampoco echen los huevos que sean muy grandes, y son ceñidos por medio, que hazen lo mismo, salvo sino fuessen de Gallina, que los suele poner de aquella hechura, y salen buenos, y que ya tengan experiencia de ello; y quien quisiere echar huevos grandes, sea de Gallina que siẽpre los aya puesto tales, ò que sea de Gallina tan grande, que mirando la grandeza de la madre, no parezca el huevo grande, sino que estè en proporcion, y que sea la cascara delgada.

Assimismo se conoce ser los huevos buenos para sacar, quando à los quatro dias, despues que estàn so la Gallina los toman, y de noche en lo obscuro con vna candela los miran; y el que està ya turbio, es bueno: mas si està claro, que se trasluze, no es bueno para empollar, quitenle de alli. Y aunque Plinio dize, que pongan otros en su lugar de los que quitan. No me parece assi, porque los otros saldràn, tanto tiempo antes, quanto se pusieron primero; y despues que la Gallina tiene pollos, poco reposa en el nidal, y no saca aquellos huevos que se pusieron despues. Y si es tiempo que haze truenos, dize Columela, que con ellos se dañan los huevos mucho, que se atruenan, y que no recibiràn ningun daño si ponen en el nidal vnos ramos de laurel. Y Plinio dize, lo mismo haze qualquier cosa de hierro, y es muy bien sahumar todos los nidales con romero,

ro, con laurel, y con cuerno de ciervo, ò de cabra, porque de todo eſto huyen muy mucho las ſauandijuelas dañoſas, y pongan en el nidal ruda ſeca, ò poleo ſeco entre las pajas, ò aſſenſios, porque de todas aqueſtas coſas huyen mucho las pulgas, y piojos, que hazen daño à las Gallinas, quando eſtàn echadas, y aun mueren ſi ſe deſcuydan dello. Paſſados los veinte dias, tengan mucha aduertencia, y miren que quando ſacan los pollos no ſe ahoguen; y ſi les falta calor, que la Gallina no tiene tanto como es meneſter, que paſſen los huevos à vna caldera, ò ſemejante coſa, con ſu paja limpia, y pongan le alguna vez algunas braſas debaxo, como la paja tome vn poco de calor, y luego lè quiten las braſas, ò calienten la paja por ſi, meneandola aprieſſa ſobre la lumbre; y deſpues que la tengan caliente, pongan la donde eſtàn los huevos, quitando primero la paja que eſtaua alli antes vieja.

En muchas partes ſacan pollos ſin Gallinas, como luego dirè; y ſi quieren echar à las Gallinas huevos de anſar, ò de paua, tengalos primero dïez dias; y ſi deſpues quiſieren echar huevos de Gallina, ſaldràn todos à vn tiempo, mas mejor es cada caſta por ſi, que no eſta mezcla, ò panos, ò anſarinos, ò anadones, ò pollos; y ſi la Gallina ſacare anſarinos, ò anſarones, guardenlos de donde entran à nadar, porq̃ por no poder entrar la Gallina tras ellos ſe pierden muchas vezes; y ſi entra (que muchas vezes la fuerça el amor) ahogaſe.

Para ſacar pollos ſin Gallina.

Como los pollos ſe ſaquen ſin Gallina, es deſta manera (ſegun dizẽ el Ariſtoteles, y Pedro Crecentino, y para eſto es meneſter lugar, y aun tiempo caliente) hagan vnos hornos en parte muy caliente, y huecos por baxo, como pallas, ò hornillas; y deſque eſtèn bien enxutos, hã de echar dẽtro pluma muy menuda, y entre la pluma tantos huevos, quantos cupieren, juntos vnos con otros; y pueden ſi cupierẽ echar aun haſta mil, mas baſtan dozientos à cada hornilla, y cubranlos con mas pluma, y por baxo pongan vnas braſas, como el horno tome vn templado calor, como ſi fueſſe de la Gallina, y al cabo del tiempo ſaldràn los pollos, mas à mi ver muy mejor ſeria, que en lugar de pluma pongan en aquellas hornillas eſtiercol muy menudo, y muy ſeco, y los huevos entre ello, y ſu braſa, como he dicho, y deſta ſuerte no ſe impediràn las Gallinas en empollar los huevos. Y perderàn la cloquera atrueſſandoles vna pluma por las narizes, ò echarlas en parte donde no hallen nidal en que ſe echen: y aſsi no ocupandoſe en empollar, y perdiendo la cloquera, tornan preſto à poner huevos de nueuo; y à los pollitos que aſsi nacen ſin madre, puedẽlos echar à que los crien los capones; y ſi los mueſtran que los crien los capones, es muy bien, y vnos ay que de ſu naturaleza ſon tan amoroſos, y hazen tantos regalos à los pollos, que por ellos dexan los pollitos à ſus madres. Mas ſi de ſi miſmos no ſe combidan à tomar los pollos, pelenles las pechugas, y hortiguenſelas con vnas hortigas vn poco, y metanlos en algo, y los pollitos debaxo, que con la blandura de la pluma de los pollos, ſe holgaràn mucho: y aſsi ſe abezã à tomarlos debaxo: mas por que los capones no ſon madres, que antes lo dàn à los pollos que lo comen, quieren ſer bien requeridos de comer, porque ellos dèn biẽ à los pollitos, que ſi ay poco ellos ſe lo comen, aũque algunos ſon muy amoroſos con los pollitos, y los abrigan, y cõbidã. Tienen las Gallinas mucho amor à los pollitos, llamanlos, y combidanlos, abriganlos, y metenlos ſo ſus alas, pelean por ellos contra los milanos. Luego que los pollos ſon nacidos, ſea con Gallina ò ſin ella, es meneſter que los ſuden bien, y los primeros dos dias no les dèn de comer, que mas neceſsidad tienen de calor, y mas prouecho les hará q̃ el comer, haſta que ſe embeba la humedad que tienen, y deſpues denles à comer migajas de pan bien menudas, y en lugar mollido, y cauado, porque no les dañe los piquitos (q̃ los tienen muy tiernos) y denles a comer ſopitas en vino, y maſſa, amaſſada con ſimiẽte de maſtuerço, lo qual dize que los defiende mucho de la ceguera, y crecen mucho cõ carne cocida, y cõ guſanillos, y lõbrizes de tierra. Hanlos mucho de guardar no ſe mojen, ni en el nidal, ni fuera, y de lugar frio; y en todo tiempo los guarden que no ſe mojen, ni aun los pies, aunque ſean grandecitos, que ſe deſmedran mucho; y quando la madre tuuiere piojos, y aun ellos, echen en el nidal marrubios, y maſtuerço; y ſino baſtare, hũtẽ à las Gallinas ſo las alas con vn poco de azeyte, y ſea en tiempo caliente, y hagan que lo embeba, y enxugue antes que tome debaxo à los pollitos, y luego mueren los piojos; y aun porque las Gallinas que eſtàn echadas crian piojos, y ellas reciben mucho daño, y aun peganſe à los pollitos, y los matã ò deſmedran, es bien que ocho dias antes que la allanen ſobre los huevos, la hunten con vn poco de azeyte por todo el cuerpo, como no le entre en los oìdos, y luego ſe mueren, y lleuelo embebido quando la echan, y mudarle la paja muchas ve-

zes, y lo miſmo hagan à los pollitos, mas guardenlos del frio ſi los vntan; y aun es bien mojarlos deſque eſtèn grandecitos cõ agua de toruiſca, que mata los piojos, deuen dar de comer à los pollitos, quando ayan digerido lo que han comido, que ſi les dàn vna comida ſobre otra, antes que ſea digeſta, como no la pueden digerir, empapanſe, y hazeles daño; y ſiempre haſta que ellos puedan ſubir à dormir en alto, miren que ni cucarachas, ni ſapos, ni otras ſauandijas vayan a los nidales; y ſi fueren, matenlas, y ſahumen los nidales cõ cuernos de ciervos, ò cabellos, ò açufre; y ſi los pollos andan deſmedrados, peleles las alas, y tambien deſde chiquitos les pelen los culillos, porque muchas vezes ſe les pega el eſtiercol, y cierra aquel lugar, y mueren dello; y ſi tal les aconteciere de cerrarſe aſsi, hanſele de abrir con vna pluma delgada, mojada en azeyte, esles muy prouechoſo ponerlos donde ay alguna ceniza, ò polvo, porque en ello ſe rebuelcan, y ſacuden los piojos; y ſi han nacido de muchas madres los pueden echar à vna, mas ſean todos de vn tiempo iguales que de otra manera pican à los que no ſon ſuyos, y por eſto es mejor echarlos que los crien capones, que los reciben ſin diferencia, con que ſean de vna edad, que de otra ſuerte tambien los pican.

CAP. XXI. *De como ſe han de capar los pollos para hazer capones que ſean muy buenos.*

ENTRE Todas las aues no vſan caſtrar otros machos, ſino los gallos, porque por ſer muy luxurioſos, ſino los caſtraſſen, ni engordan, ni ſu carne ſeria buena para comer. Es el tiempo de caſtrar los quando ellos comiençan à ſer enamorados, y cantar, y pelear, porque antes ſerian muy terneciros; y ſi los capaſſen gallos, no tienen tal carne, ni tal ſabor; y para capar no ſon todos buenos, que aquellos ſon buenos para capones, que ſon buenos para gallos, que los galpitos no valen nada para capar, ni medran. Ay algunos que de ſu naturaleza ſon afeminados; y los que deſtos ſalen buenos capones, ſon muy ſingulares para criar pollos. Son mejores para capar los que tienen gordo el cuero del peſcuezo, porque engordan mas.

El tiempo de caponar los Pollos. El capar ſe ha de hazer para mas ſeguro en menguante, y vn dia antes no les dèn de comer, ni beber, ſino que eſtèn cerrados, porque mas ſeguramente los capã teniendo vacias las tripas. Para caſtrarlos han de tener las manos delgadas, y los dedos largos, y delgados, y muy lauados, que no ayan tocado cebollas, ni ajos, que ſon dañoſos para donde ay ſangre, y abranlos por baxo, y ſaquen los compañones, y miren bien que no ſaquen el coraçon, ò riñones (como yo he viſto algunas vezes, y no sè ſi adrede por comerſelos) coſida la llaga, echenles vn poco de ceniza que la enxugue, y denles à comer vnas ſopas en vino, ò trigo. ò pan; y ſino quiſieren comer, engargantenſelo, y tenganlos en lugar abrigado, donde no anden, hanles de cortar las creſtas, porque no los perſiga tanto el gallo, y aſsi engordan, mas no ſe las corten luego, que baſta por entonces el dolor de la capadura: mas ſi ſon bien capados, ellos de ſi miſmos embebẽ las creſtas, y barbas. Creo que todos ſaben eſta manera de capar, mas puſela aqui, porque pienſo que es la mejor carne, y tambien, porque tengo de dezir otras. Es ſeñal de bien capado, ſi como dixe ſe les embeben la creſta, y barbas, y èl ſe para algo amarillo, ſino cãta como gallo, ò anda en amores con las gallinas, que los que no ombeben las barbas, y creſta, y ſe la tienen colorada, aunque les han ſacado los compañones, quedanles vnas cuerdas, aunque no tienen virtud de engendrar, andan zeloſos, y no engordan, ni ſon de tan buena carne.

Otra manera de caponar. Ay otra manera de capar ſin abrirlos, ni ſacarles las turmillas, tomen los pollos, y con vn hierro bien caliente, quemẽ les los eſpolones, haſta que rompan, y abràn los neruezitos, y luego ſe los embarren con barro de holleros bien blando, y es mejor orçilla, ò greda, y aquello quita el dolor à las quemaduras, y ſanan con ello, y eſto les ponen en lugar de vnguento. Otros les queman los lomos en derecho de las turmas, con vn cauterio y les ponen ſu barro, como dixe. Ay otra manera de capar, que es quemarles con vn cauterio bien calliẽte vna berruguilla que tienen ſobre la cola, como quede bien cauterizada, ſin daño de la colita, que dizen que de aquella berruguilla, ò machuelo ſe gouierna el zelo.

Quales ſon mejores pollos para caponar. Para hazer capones, han de eſcoger los mayores de caſta que pudieren auer, y ſon mejores los que ſon de caſta grande de gallinas, que llaman Zarataras, ò de las deſnudas, que eſtos crecen, y engordan mucho, y para engordar ſon mejores de ſobre año, mas los nueuos lleuan ventaja, por ſer mas tiernos, y mas excelente carne.

CAP.

CAP. XXII. *De algunas Enfermedades de las Gallinas, y sus remedios.*

LAS Gallinas tienen mas enfermedades, mas las principales, y mas peligrosas, naturales, y continuas son dos; la vna es ceguera, y la otra pepita, dizen que casi entrambas vienen por vna causa, y aun por vn nombre Pituyta, y en Castellano la llaman Pepita; y à las Gallinas que estàn assi enfermas, las llaman Pepitosas: mas lo cierto es, que la ceguera las mas vezes viene de humedad, y frialdad, y algunas vezes de mucha sequedad, y lo mismo haze la pepita, y de la ceguera sanan mejor que de la pepita. Vienen assimismo estos males de beber aguas calientes, y sucias; y estos males se pegan mucho en el agua, que si vna gallina cegajosa, ò pepitosa bebe en vna vasija, à todas las que de aquella vasija, y agua bebieren, se les pega el mal, que es muy contagioso, mayormente à las aues nueuas, y siempre se guarden de tener con las Gallinas anades, ni ansares, porque dañan mucho el agua, y todas las aues enferman de ceguera, y pepita. Tambien esta enfermedad viene muchas vezes de frio, y otras vezes por la suciedad del lugar donde estàn, y otras por ser el agua muy sucia, y detenida en el Estio; por esso quien quisiere tener sus Gallinas bien sanas, procure de tenerlas en lugar freseo, quando haze frio en lugar enxuto, abrigado, y caliente, de lo qual tienen necesidad, demàs de ser bien mantenidas, y siempre agua fresca; y si alguna enferma de ceguera, apartenla de las otras, y duerma al humo, y à las otras denles humo de noche con laurel, enebro, romero, ò qualquier otra cosa que dè mucho humo, y bueno. En el agua les echen rayzes de tamariz, y aun cocer las rayzes de tamariz, que otros llaman taray, y otros atarfe, en agua, y hazer los salvados con aquella agua; y si se les hincha la cabeça, y los ojos de la ceguera, saxenlos por baxo de los ojos sutilmente, que salgà alli algo de aquella ceguera, y con vn cuchillo caliente como cauterio, les rompan el cuero por encima del casco, y atrauiessenles vnas plumas por las narizes, y mudenselas cada dia, y denles à comer ajos, y aũ otros los engargantan hojas de ajos verdes, picadas con azeyte, y aun porretas de puerros son buenas assi picadas, y aun es bueno engargantarles por el pico orines de personas, que les haze purgar, y estornudar: mas sobre todo les aprouecha el humo. Y aun tambien se les haze esta enfermedad de comer agrazes, ò higos no maduros (como dize Columela) y si comen altramuzes; luego se les hincha debaxo de los ojos, que parecen estar allí los mismos granos, es bien punçarles allí con vna aguja caliente, para que salga aquella agua, y huntarle luego los ojos con leche de muger, y çumo de verdolagas, y es bueno contra la ceguera tomar vna aguja grande, y enhilar en ella vn sedal de cerdas, ò cuerda, y calentar bien el aguja, y es mejor hazer el agujero con vna punta de vn assador caliẽte, y por alli meter el aguja con su sedal. Hazese desta manera: pelar primero el cocote, y baxo de la cabeça passar la punta del assador entre cuero, y carne, y meter por alli el sedal, y huntar la quemadura con manteca, y atarles vna vendita, y guardarlas del frio, y de otras Gallinas que las pican, y arrancan el sedal, y cuero; y la misma medicina se puede hazer à los pollos que son ya grandes, que lo podràn sufrir, y es buena, que la he visto por experiencia. Dizẽ tambien, que es bueno para la ceguera punçarles vnas venas que tienen las alas, como quien haze sangria. La pepita es vna enfermedad que se haze en la lengua, que es vn hollejo blanco, y delgado, que viste la lengua, y es señal que la aue que tiene esto, hipa mucho, y abre muchas vezes el pico, y parece que no se harta de ayre, no puede comer, y assi se seca, y muere: esto viene de ser el agua detenida, y de ser agua de ansares, ò anadones. Pues quitenle sutilmente aquel pellejuelo, como ni le corten, ni arranquen la lengua, y luego le frieguen la lengua con vn poco de ceniza, ò con vn ajo maxado, y denle à comer vnos ajos maxados con azeyte. Si enferman de hidropicas, que se les haze grande el higado, y mueren dello, hagan les vnos dornajos de ramariz, en que tengan agua para beber, ò echenles en el agua que bebẽ rayzes de tamariz; y esto les aprouecha para muchas enfermedades. Si tienen el papo duro, que no pueden digerir, engárganten les azeyte dos, ò tres vezes. Muchas vezes empapan las Gallinas que comen mucho, y no lo pueden digerir, y tienen duros los papos; y para que esto no les venga, es bien darle à comer poco à poco, y muchas vezes; y quando tuuieren esta enfermedad, es bueno darles azeyte, que lo ablanda, y hazẽ bolar à baxo; y no ay tal cosa, como darles vna, ò dos pildoras de azibar, de las mas comunes que hazen en la botica, que es cosa marauillosa.

Tambien suele aprouechar pelarles el papo, y abrirle sutilmente, y vaciarle, que

Las causas de que viene ceguera à las aues.

Como se cura la pepita de las aues.

Enfermedades de las aues.

Purga para las aues

hallaràn lo que tiene dentro duro, mohoſo, y muy hediondo, y coſanſelo ſutilmente, que deſta manera guarecen algunas, y algunas ſe mueren; mas no ay tal remedio como las pildoras que dixe.

Si ſe les atrauieſſa el huevo, que no le pueden poner, matenlas luego, que pocas eſcapan dello: ſi eſtàn abiertas de poner mucho, ò por poner grandes huevos, dèles à comer algunas vuas, ò granillos de caſcas, y pondran los huevos menores, y aun deſponerſehan haſta que ſanen: lauèles los ponederos con agua, ò vino en que aya cocido zumaque, y romero, y agallas de cipres, y arrayan; y ſi pudieren auer poluos de murta, que ſe hazen de la granada de arrayan, y aun de las hojas echenſelos encima, y apretarà con ellos, auiendolos lauado primero con aquel vino; otros maxan vnos ajos con vna mano de mortero, bien caliente, y aſsi caliente ſe la ponen al ſieſſo apretada, y con el calor, y con los ajos aprieta. Para los piojos que crian, yà dixe arriba algunos remedios, eſtos ſe criã de eſtar las gallinas en lugar eſtrecho, dõde no ſe pueden reboſcar, y ſacudir, y de no alimpiarſe los gallineros muy à menudo, y aun ſi ſon tales que puedan con vna eſcoba ardiendo quemarlos donde eſtàn los dormideros ſin peligro de la gallineria, es bueno, ò eſcardarlos con agua hirviendo, en que ayan cocido coſas amargas, como luego dirè.

Crianſe tambien los piojos en mucha cantidad del ſalvado que comen, mayormente ſeco, y del alhazema, ſi es en mucha cantidad, y de dormir en el Eſtio en lugares calientes. Pues deuen quitar las cauſas, y ceſſaràn los defetos, y aprouecharã las medicinas. Es bien hazerles reboſcaderos, y en el Eſtio ſea en tierra bien cauada, y regada que ſe refreſcan en ella, y deſpidẽ los piojos; y en el Invierno en poluo, y en ceniza, y alli ſe lauã y parã lucias; y es mucha cantidad, es bien cocer agua cõ altramuces, y cohombrillos amargos y lauar las gallinas, y pollos con ello: y lo miſmo haze cocer en vino aſſenſios, ò arrayan, y lauar con ello las gallinas, ò pollos que tienen los piojos.

Yà dixe lo del azeyte, mas no es tan ſeguro en las aues pequeñas, y quiere ſea en tiempo caliente, y como no entre en los oìdos à los pollos, ni gallinas, que mueren de ello. Tambien es bueno contra los piojos cocer ſimiente de veleño en agua y lauar el cuerpo à las gallinas, y aues mayores, no à los pollos, ni los moxen con ello del peſcueço arriba, que es dañoſo, y muchas vezes viene à las gallinas vna enfermedad, que llaman helera, que ſe paran amarillas, y como hinchadas, y es lo que arriba dixe, hidropicas, es para eſto bueno darles à comer coſas enxutas, y eſtruxarles muchas vezes aquel macho que tienen ſobre la cola, que les ſale de alli vna materia muy hedionda, y darles vnas dos pildoras, y el dia que les dieren las pildoras, tenganlas guardadas del agua y frio.

Enferman aſsimiſmo ſi les cortan las plumas de las alas, à cauſa que ſe les endurecen los cañones, mayormente ſi ſe las cortan mucho, y por eſſo es mejor pelarlas antes que cortarlas; y aun todas las gallinas es bueno pelarles las alas, y cola por el mes de Mayo, ò Iunio, ò Iulio; porque quando viniere el Invierno aya echado nueva pluma. Otras enfermedades cõtingentes pueden tener las gallinas, mas eſtas ſon las propias, y principales. Algunas vezes pican en coſas ponçoñoſas, y las comen, como ſon ſapos, ſalamanqueſas, y otras ſemejantes ſavandijas, y de ello ſe hinchan, y mueren, y eſles prouechoſo en gargantarles mucho azeyte, ò triaca, yvntarles con triaca las coyunturas, y de eſte mal las mas mueren, en eſpecial ſi es mucha la ponçoña. Muchas vezes ponen los huevos ſin caſcara, y eſto viene de frio, ò q̃ ſe deſponen; ſi es de frio, denles à comer coſas calientes, como eshazer ſalvado cõ agua en que ayan cozido algo de alhumezaf, que llaman eſpliego, y tenerlas en lugar caliente; y ſi es que ſe deſponen, no ay remedio.

Enferman mucho las gallinas ſi comẽ eſtiercol de perſonas; y de mas de ſer mucha ſuciedad, deſponenſe con ello q̃ con la limpieza viuẽ mas ſanas, y mas gordas, y ponen mejor, y ſu carne, y huevos ſon mejores, y de mejor ſabor, y precio, y por eſſo, ſi ſer pudiere, no hagan ſus neceſsidades donde ellas eſtuvieren, ni aun en los eſtablos donde eſtàn las beſtias, de mas de ſer ſuzio es muy dañoſo.

CAP. XXIII. *Del engordar las gallinas.*

RAzon es que tras el trabajo venga el premio, y pues tanto trabajo han dado las gallinas en criarlas, coſa conveniẽte es, que eſtèn muy gordas para comer, y aunque muchas engordan en los corrales donde andan, dandoles de comer, dirè otras que ponen eſtos Doctores, que ſon tales, que en quince, ò veinte dias engordan de tal ſuerte las gallinas, y capones, que es coſa marauilloſa, que darles ſolamente a comer en los corrales, es mucha

coſa,

coſta, tardan mucho, y no toman tanta gordura.

Para engordar las gallinas

Mas para engordar las aues ſe requiere primero otras coſas que han de tener el lugar que ſea caliente, angoſto, y eſcuro, que la largura, fialdad, y claridad, ſon muy contrarias coſas para engordar; y no es menester dezir las cauſas, porque baſta à nueſtra obra ſaber los efetos. Para engordarlas ay muchas maneras. La vna es darles à comer vnos bollos de maſa de harina de cebada, y con ello mezclado algo de ſimiente de lino. Otra es, darles centeno cozido, que como arriba dixe de las caſcas, que hazen que no pongan las gallinas, lo miſmo tiene el centeno, y por eſſo las engorda, y porque en Invierno no ponen huevos, entonces engordan mas. Para engordar no ſon todas las gallinas buenas.

Dize Plinio, que para engordar ſon mejores las que tienen gordo el cuero de el peſcueço; y aun dize mas, que ſi las mantuieſſen con ſopas en leche, y eſto ſe puede hazer donde ay abundancia de ganado, ò para grandes ſeñores, que ſe hazen muy tiernas, y muy ſabroſas. Columela dize, que para engordarlas mucho, y muy preſto, que hagan de eſta manera: Sea lugar caliente, y eſcuro, como he dicho, y tomen tantas eſportillas como aues quierē engordar, y en cada vna metan vna gallina, ò capon, y tengan dos agujeros, vno para la cabeça, y otra para que puedan echar el eſtiercol, que no pare en la eſportilla, y tenga bien pelado el ponedero, porque no ſe les pegue el eſtiercol, y tengan dentro heno, y paja, como eſtè mullido, y caliente, que ſi eſtà duro no engordan. Eſta manera de engordar, mas es para Inuierno que para en Verano, y aun mas engordan todas las coſas con el frio que cō el calor, auiendo igual mantenimiento. Digo, con el tiempo frio alli eſtèn colgadas las eſportillas de vnos clavos, y eſtè eſcuro porque duerman. Denles de comer bollos de harina de centeno, y los primeros dias les dèn poco à poco, no les dèn à comer vno, haſta que tengan digerido lo otro, lo qual ſe conoce tentandoles el papo, y les dèn poco à beber, ò moxen los bollos en vn poco de agua, quando ſe lo dèn, y algunas vezes ſueltenlas que anden vn poco para que ſe deſenojen.

Si les dàn ſopas en vino engordan bien, y paranſe muy tiernas, mayormente ſi les dan bollos maſados con ello; y ſi por eſtar aſsi atadas no quieren comer, ſueltenlas vn poco, y mudenles la vianda, dandoles algun trigo haſta que ſe deſenojen, y tornen à comer lo primero. Los Moros en Granada las engordauan con maſa de panizo, que en quinze dias ſe parauan tan gordas, que caſi no tenian magro de eſta manera. Tenian vnas jaulas grandes, donde tenia treinta, ò quarenta aues en cada vna; y de eſtas cinco, ò ſeis, la vna vazia, y ſacauan cada aue por ſi, y engargandoles vnos bollos de harina de panizo, haſta henchirles el papo, y vn poco de agua deſpues, y vna à vna hazian eſto, y paſſauanlas en la jaula vazia; y las de la otra jaula en que quedaua vazia, haſta auerles dado à todas; y deſque los auian dixerido, tornauan de nueuo. Y las jaulas eſtèn algo altas, porque el eſtiercol que hizieren no ſe les pare entre los pies Otra manera ay de engordar, haziendo ſus jaulas tràs el fuego, ò en alguna camara caliente, y alli ſu trigo, y agua limpia, y limpiarlas mucho.

Y ſi toman galapagos ò tortugas, y las cuezen mucho en agua, haſta que del todo ſe deshagan, y con aquella agua cuezē trigo, ò les hazen ſalvado, y ſe lo dàn à comer engordan preſto, y mucho, y aun las aues aſsi ceuadas ſon prouechoſas para eticos; y aun tambien es bueno pienſo para engordar las mulas, y caualios è ozer la cebada en aquella agua que han cozido los galapagos.

CAP. XXIV. *De como han de guardar los huevos, y algunas propiedades de ellos.*

ENTRE los huevos de todas las aues (ſegun dizen los Medicos, y Filoſofos que de ellos hablan) los mejores ſon los de las gallinas, y aun entre ellos ſon mejores los mas freſcos, y que ſean de gallina gorda; y aun miradas todas las coſas ſon mejores los que ſon longueçuelos q̄ los redondos, y de muy mejor ſabor, y muchas vezes las gallinas ponen huevos ſin macho, y de eſtos ponen muchos, mas ſon menores, y no de tan buen ſabor como los otros. Llamanlos ſubuentaneos, que quiere dezir, engendrados de viento, y de ellos no ſe puede engendrar, ni nacer pollo, y allende de ſer muy mejores los rezientes, ſean largos, y blancos. Y ſino ſon muy freſcos antes que los ayan de comer dos horas los echen en agua fria, y freſca, y ſon muy mejores, que toman algo de la freſcura (como dixe de los piñones) y el mejor comer dellos es que ſean por ſi, y blandos, que dàn mucha ſuſtancia, y buen mantenimiento al cuerpo, dà muy lige-

ra digeſtion, y por eſſo es muy gentil vianda, y para los viejos, y flacos, guiſados mayormente tan blandos que ſe pueden ſorber. La clara dura es de mala digeſtion, y engendran malos humores, y ſon cõglutinatiuas, y viſcoſas: digo que ſon pegajoſas, y aprietan, y la clara ſe convierte en qualquier humor, mayormente en flematico. La clara es muy buena para aclarar la viſta, y quita el ardor de los ojos. Aclara el roſtro, y quita el paño dèl, y las quemazones del Sol, y aũ con ella hazen alcohol para los ojos, y quita las lagañas. Y para las quemaduras del fuego de Sãtanton. Quita mucho el ardor, ſi los ſorben crudos. Aprovechã mucho a las llagas de la vexiga, y riñones; y cozidos en vinagre cõtra las camaras. Aprovecha mucho la clara para curar las heridas recientes. Cruros aclaran la voz, aclaran el vino, ablandá los plumones: muchas propriedades tienen buenas. Si los echan à mojar en vinagre rezio, gaſtaſeles la caſcara dura, y quedales aquella telita debaxo ſolamente, y eſtàn tales que los pueden meter por qualquier cabo angoſto. Los huevos ſe puedẽ guardar deſta manera: fregandolos primero con ſal molida, ò echados dos, ò tres horas en ſalmuera, y deſpues lauarlos, y ponerlos, ſi es Verano, entre ſalvados, ò harina de centeno, y ſi Invierno, entre paja. Verdad es que la ſal haze menguados los huevos, lo qual haze que no ſe vendan tan bien mas no los dexa podrir tan preſto. Abencenif, dize, que deſque de ſalados ſe guardan bien en azeyte. Yo pienſo que en Verano ſe guardaràn bien en arena blanca, bien enxuta. La carne de las gallinas nuevas, ò pollos, ò capones tiernos es de muy gentil mantenimiento, como vemos, y dize el Avicena, que ſi vna coſa ponçoñoſa ha mordido à vna perſona, q̃ maten vna aue, y aſsi caliente la pongan ſobre la mordedura, y lo mudẽ muchas vezes, que no dexarà entrar la ponçoña dentro, ſino que la traerà a ſi, eſto ſe ha de hazer luego. Los pollos ſon buenos haſta en fin de Iulio. Las pollas en fin de Setiembre. Las gallinas, y capones por todo el Invierno. No quiero mas dezir de las gallinas, excepto que vna tela que tienen dentro de las mollexas, que parece pergamino, molida, y bebida, es buena contra la piedra. En la mollexa del gallo, que fuere bien viejo, ſe halla vna piedra, caſi de color criſtalino, ſino que tira à parda, que no es clara, y es caſi como vna haya, y yo la he viſto, traìda en la boca, quita la ſed, y quita la gana del beber, lo qual es provechoſo para los flematicos, y hidropicos, y otras enfermedades, à quien haze daño el beber.

Propiedades de los huevos.

Como ſe guardan los huevos.

CAP. XXV. *De las Ovejas.*

A La manſedad de las Ovejas vengo, digamos algo deſtas animalias tan inocentes tan ſin vozes, ni ruydo, tan quietas. Al tra ſquilar callan y aun quando las matã, no dàn vozes. A ellas por ſu mucha inocencia, y obedecer, y callar, es comparada la Paſsion de nueſtro Redemptor Ieſu Chriſto, y à ellas: y a los Corderos es comparado por el Profeta Iſaìas. Pues dezir los provechos que dellas à cada paſſo recebimos, no es meneſter dezirlo, pues todo lo vemos, y ſentimos; y aun oſſo dezir, que ſin ellas no podrian viuir las gentes, ò auiamos de andar deſnudos, y hechos ſaluajes, que ellas dàn de ſi lana para veſtir Reyes, Caualleros, y gentes de medianos eſtados, y baxos paſtores. Pues ſu leche, y queſo à quien no aprouecha, ò por mejor dezir, quien no tiene de ello neceſsidad? Pues ſi que tanto ſon prouechoſas, mucha razon es que hagan mucho por ellas; pero por lleuar en eſte ganado algo de la orden de proceder, q̃ ſe lleuò en las cabras, dirè primero de los carneros para caſta, q̃ en algunas partes llaman moruecos, que tales han de ſer.

CAP. XXVI. *Que tales han de ſer los Moruecos, y las Ouejas para que ſean buenos.*

DEuen ſiempre procurar que los carneros, y ouejas ſean blancos, porque la lana blãca es de mas precio que la parda, ò negra, porque ſobre ella ſe puede dar qualquier color que quiſieren, y ſobre la negra, ò parda ninguno. Salvo donde la negra natural, ſi es fina, es tenìda en mucha eſtima. Mas porque muchas vezes engaña la color de la lana, que ſe vee que de los carneros blancos nacen corderos, ò negros, o manchados, y no ſaben los paſtores que es la cauſa, por eſſo no pueden poner remedio: y por eſſo conviene que ſepan de que pende eſto. Y dizen todos los que hablaron en eſto, que ſi el carnero tiene algunas mãchas de negro ſo la lengua, ò negra toda la boca, ò lo mas della, que el tal aunque ſea blanco puede engendrar corderos, ò remendados, ò pardos, ò negros: y ſi lo tiene todo blanco, que no tiene mãcha alguna, que los engendrarà blãcos; y por eſſo conviene, que allende de otras ſeñales que luego dirè que ha de tener el cordero para morueco, tenga aſsi-

Señales del morueco para engendrar reſes blancas.

mismo esta, que aunque todos son muy buenos para castrados, no son todos para hazer casta dellos; digo, vnos no son tan buenos como otros.

Asimismo tenga la frente ancha, muy lanuda, y aun los ojos negros, y muy lanudos, y grandes orejas, anchos de cuerpo, algo altos de piernas, anchos de lomo, y anca, anchos de cola, y larga. La barriga bien enanada, y baxa, y los compañones grandes, y de mucha lana, y muy fina, anchos de pechos, los cuernos muy retorcijados, porque los que los tienen algo largos, y no bien retorcijados, à la vejez les crecen mucho, y no los dexan pacer; y à los tales, quando esto les aconteciere, aserrenles las puntas, y si ya son muy viejos, matenlos. Mas dize Columela, que si la tierra es caliente, que son buenos los mochos si fria, los que tienen cuernos, y el que tiene cuernos, no tiene otra falta ninguna sino que en verse armado, no dexa que los otros carneros que son mas flacos, tomen las ouejas. Y si se pudiesse sufrir mucho, es muy mejor por ser mas mãso; digo, si la tierra no fuere fria, donde anda el ganado. Mas aquella braueza, y mucho topar, se les quita en grande parte, si les horadan los cuernos con vna barrena, dõde dàn la primera buelta. Y para casta son muy buenos los q̃ son mellizos.

La edad, aunque engendren de vn año, no se deuen consentir, sino que andẽ con los castrados, y no con las ouejas, porque si antes de dos años tomã las ouejas, ellos no medran, ni crecen, y aun la casta sale menuda. Y si es guardado puede biẽ viuir hasta ocho años, que de otra manera, por ser muy luxuriosos viuen poco. No digo, que los dexen hasta que sean tan viejos, que se mueran ò no valgan nada, mas que hasta los ocho años hazen buena generacion, y en passando de allí los maten. Mas desque vàn cargando en edad, engendran mejor, y mas crecidos hijos. Y si al tiempo del engendrar ligan el compañon derecho al macho, como dèl no vaya subsrancia ò simiente, engendrarà hembras. Y si les atan el siniestro, engendran machos, mas muchas vezes no se pueden atar, porque los tienen muy juntos la bolsa dellos.

Nota para que el Morueco engendre hembras, ò machos.

Dize el Aristoteles, que al tiempo que los carneros saltan en las ouejas, si los viejos moruecos comiencan primero à tomar las ouejas, que es señal de buen año, y de buena cria. Y si los nueuos comiencan antes que los viejos, es señal de enfermedades en los ganados.

A cada cien ouejas, es necessario vn carnero; y quantos centenarios de ouejas huviere, tantos moruecos ha de auer, que aunque vn carnero pueda empreñar mas ouejas, salen menudos los corderos. Y al tiempo del empreñar las ouejas, si dan à los moruecos bien de comer, mayormẽte quando se empreñan las ouejas en Inuierno, que entonces no ay yerua, tendrán mas virtud, y fuerça, y serán los corderos muy mayores. Y por esso dos meses antes se les dè cada noche vn poco de cebada. Dize Aristoteles, que quien quisiere que su ganado haga la casta mas chica, y que las ouejas se empreñen de machos, que aguarden à juntar los machos, y hembras en dia sereno, y que ande viento Cierço, y que todo el ganado, que ande àzia viento Cierço. Y quien quisiere que se engendren hembras, los junten quando anda Abrego, y àzia Mediodia apaciente el ganado. Pues asimismo conuiene saber algo de las ouejas; y es muy bien que el señor del ganado antes haga su hato de aquellas de q̃ se espera q̃ crecerán, y darán ganancia, que de las viejas, que por la mayor parte se mueren, ò no dan casta. Verdad es, que las borregas de vn año no dan buena casta. Y si acaso se empreñaren, vẽdan los corderos, porque ellas tomen en si fuerça, mas muy mejor es, que al tiempo del empreñar las aparten, porque no las tomen, ni vengan à parir hasta que ayan dos años, y son de buena edad para parir todo el otro tiempo, hasta siete, ò ocho años, y aun si son bien mantenidas, y curadas hasta diez, y onze; pero lo mas comun es lo primero. Hanse de escoger con todas las señales que dixe del carnero, excepto que no sea alta, ni tenga cuernos, que de la que tuuiere cuernos, luego se deue deshazer, que no dàn buena casta. Sea de lana de muy grande vellon, y vellosa la barriga, ancha de cuerpo, baxa de piernas, grande cola, y de tales, que suelen hazer buena casta. No dexen tomar las nueuas, hasta que ayan dos años; y si se empreñaren vendan los corderos en estando bonitos, que chupan à las madres. Vendan las viejas machorras, las que no son de tã buena casta, y mas vale traer en el hato pocas, y buenas, y bien mantenidas, y mas fruto, y prouecho dàn que muchas, y mal tratadas, y hambrientas; y las tales, aliende dar poco fruto, enuejecen presto con la hambre.

Asimismo ay dos generaciones, ò maneras de ouejas, y carneros, vnas finas como hemos dicho; y entre aquellas, vnas mas finas que otras, como en las personas blancas, vnas mas blancas que

otras. Otras ay groſſeras que tienen la lana baſta, y de poco valor, y eſtas ſufren mejor la tierra fria, y lluviosa de nieves, y aũ ſon mucho mas rezias para andar en tierra algo eſpeſſa de monte. Solamente les haze el viento mucho daño. Eſtas ouejas ſon muy comederas, y aun entre las ouejas ay vnas que ſon locas, ò tontas; que aũ que las quieren ſacar à que pazcã, no quieren ir al paſto, y otras vezes porfian à ſalir con las nieves, y tempeſtades de los eſtablos do eſtàn encerradas. Y de eſta ſuerte ſon mas las groſſeras que las finas, digo, las que tienen la 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 embuelven aquellas eſpinas en la lana, y raſguñan las ouejas; y de aqui les vienen algunas enfermedades, como dirè mas adelante, quando hablemos de los paſtos. Y la tal lana es mala, y de poco valor, aũque ſea en el pelo fina.

CAP. XXVII. *Del tiempo que han de juntar las ouejas, y carneros para que ſe empreñen.*

LOS Moruecos, ſi continuo anduvieſſen con las hembras, continuo avria caſta nueva; mas aquello, aunque en algunas partes ſea provechoſo donde puedan vender la leche, y queſo reciente, en otras partes es daño ſo; porque no en todo tiempo ſalen buenos corderos; por eſſo conviene que anden apartados vnos de otros, y que ſolamente las junten al tiẽpo que mas conviene para empreñarſe. Y aſsi los carneros eſtando detenidos tendràn mas fuerça, y virtud para el tiempo neceſſario. Mas primero conviene hazer algunas coſas que los junten; que ſi algunos dias antes beben las hembras agua ſalobre, ſe empreñan mejor, y ſi ſalobre no la ay, echenles ſal en el agua que beben en las canales, mas ſea poca, ò denles vn poco de ſal antes vn ratillo, que todo harà vna operacion. Y aun à los machos lo deuen tambien dar, y mas preſto ſe encenderàn en la luxuria, mas no ſe la dèn mas deſpues de ſe auer tomado, porque haze abortar.

Aſsi meſmo al tiempo que ſe empreñan, y algunos dias deſpues no beban mas de vn agua, que las variedades de las aguas hazen grandes variaciones, y mezclas en las lanas, en tanto que algunas partes ay, donde ſi quãdo la oueja ſe empreña bebe de vn rio, pare el cordero priero, y de otro le pare blanco, y ſi de entrambos remendado (còmo teſtifican muchos Doctores)

El tiempo del tomar las ouejas.

Y del tomarſe las ouejas ay dos tiempos principales, por Abril, y Mayo, y los tales vienen à nacer antes de los frios de el Invierno, y pararſe bonitos. La otra têporada es por el mes de Octubre, q̃ viene à nacer à la Primavera, y entonces tienen bien que comer. Y eſto es bueno para las tierras donde nieva mucho, ſino les dàn a comer dentro en caſa, que vienen à parir quando ay harta yerva; mas ſi ay que comer en el Invierno, para que las madres dèn harta leche à los corderos, y ellos aſſi meſmo puedan pacer algo, grande ventaja lleuan los que nacen al Otoño, algunos dias antes, ò deſpues de la Fieſta de Sã Miguel, que ſon mas crecidos, y mejores, y mas ſanos, mas no ſe han de tomar deſpues de Mayo, porque las ouejas andã preñadas ciento y cincuenta dias. Y los que nacen en el Invierno, como entonces ay poco que pacer, y poca leche, ſalen deſmedrados; mas ſi la tierra es de mucha yerva, y no fria, hazenſe bonitos, que bien ſufren los corderos el yelo, ò ſi los tienen en eſtablos, y alli les dàn de comer (como hazen en muchas partes donde los Inviernos ſon muy rezios, como el Virgilio cuẽta de las tierras Setentrionales de Scitia, y en otras muchas partes donde los ganados no ſalen los Inviernos de los eſtablos bien calientes, y alli les dàn bien de comer y por eſto en las tales tierras ſon las carnes mas gordas en el Invierno que nò en el Verano.) Yà dixe en el capitulo de arriba lo que dizen eſtos Doctores, para que ſe ayan de engendrar machos, ò hembras, que ſon de dos coſas: la vna, ligarles vno de los compañones, ò apacentarlas àzia el Cierço. A tres, ò quatro vezes que el morueco ha ſaltado la oueja queda preñada, y eſtando preñadas apartenlos de las hembras, que anden con los caſtrados, por que procuran mucho tornarlas a ſaltar, y vienenles mucho daño, porque las hazen malparir.

Y aun ſi luego deſpues de preñadas llueue, ò haze frio muy grande, abortan, y lo miſmo ſi haze truenos (mayormente eſtando ſolas.) Y por eſto auiſan, que ſi quã do eſtã preñadas las ouejas atronare, que las junten todas en vno, que la compañia es grande remedio para los truenos. Y lo miſmo es en los corderitos que de temor ſe mueren.

Eſtando preñadas, ſi comen vellotas, abortan, mas deſpues de paridas dàn mucha leche. Al parir ponga el paſtor mucha vigilancia, que las ouejas paren con grande trabajo, y dolor, y quedanſe muchas

chas de parto. Pues quedeſe alguno en la rezaga del ganado para recoger las madres, y corderitos, y al tiempo del parir deuen de andar poco, y apacentarlas en poco termino, porque menos ſe perderàn. Y aun en otras partes recogen las ouejas, quando quieren parir, à ſus eſtablos grandes, y bien calientes, y alli parẽ, eſto es donde ſon los Inviernos muy lluuioſos, que ſi en naciendo ſe moxan los corderitos, hazeles mucho daño. Y en los tales tiempos tenganlos cerca de la lumbre, y bien encerrados: y baſtarlesha que mamen dos vezes al dia; mas luego que las ouejas ayan parido, ordeñenlas la primera leche, que llaman calоſtros, que ſi el cordero los mamare, dañarleha mucho, y juntarlos con las tetas de las madres para que mamen; y ſi mamar no quiſieren, vntenles las bocas con vn poquito de leche, ò manteca de vacas, ò puercos, y luego tomaràn la teta, y aun porque tomen conocimiento de las madre, y ſe hagan bonitos, y ſe esfuercen para ir tràs ellas al paſto los primeros dos dias, los tienen en caſa encerrados hijos, y madres, y deſpues vàn todos juntos à pacer. Mas gorditos ſe hazen, y mas ſanos, ſi los tienen en ſus eſtablos, y à la mañana, y tarde, y à la noche tornenlos à meter dẽtro; porque las ouejas no los ahoguen; y porque el correr les haze mucho daño eſtèn en lugar eſtrecho, y caliente, y eſcuſo, y algun dia claro ſaquenlos al campo vn poquito para que ſe deſenojen. Y entretanto que eſtàn encerrados, denles cada ſemana vn poco de ſal ſolamente, porqee tomen ſabor para que ſe abecen à comer.

Los corderitos de que los deuen guardar.

Y denles alguna yerva ternezita como ſon hojas de grama, de auena, ſalvados, mielgas, y vn poquito de harina de cebada, es muy bueno. Y aun ſi haze tales tiẽpos fortunoſos que las madres no pueden ſalir à pacer, ò no ay que comer en el campo, deuenles dar en los eſtablos à comer heno, y paxa, y porque lo quieran comer mezclado con la ſal (como dixe en el capitulo de las cabras.) Y darles ramos de olivas, azebuches, hojas de alamos (las quales han de tener guardadas para tales tiempos) cebada, y ſobre todo ſal, porque con la ſal beben mucho, y tienen mucha leche. Y de que eſtàn bonitos los corderos, pueden andar bien con las madres; y ſi alguna vez los ſacaren à pacer, ſea por donde aya yerva nueva, y por eſto ſon muy buenos los labrados. Tiene de mamar quatro meſes, y porque crian piojuelos (y con eſto deſmedran mucho) hanlos de traſquilar à la Primauera, y deſque yà ſaben bien pacer, que ha mamado el tiempo que he dicho, apartenlos de las madres con las vazias, y carneros, porque pierdan el mamar, y luego pueden començar à hazer el queſo antes que las madres ſe enxuguen; y deſque ayã olvidado el mamar, ſi los quiſieren tornar con las madres no les harà perjuyzio. Mas luego que los aparten, dẽles bien de comer, porque con el abundãcia del buen paſto, pierden el deſeo de las madres. Y à lo primero ha de andar con otro ganado mayor, digo, carneros, ò vazias, porque anden muy mas acompañados, y pienſen que ſõ ſus madres.

CAP. XXVIII. *Del paſto del ganado, y de los mantenimientos que han de guardar en caſa para el, porque en el Invierno no mueran de hambre.*

NO ſerà meneſter auiſar, que para el ganado ouejuno ſon muy dañoſas las tierras montuoſas, y eſpeſſas, porque lo lana recibe grãde mengua que las ouejas ſe tepelan mucho, y aun ſe hazen ſarnoſas, y enfermas, y ſiempre han de procurar que en todo tiempo ſean bien mantenidas, aſsi en el Verano, como en el Inuierno, ò en el campo, ò en caſa, ſi el tiempo, y la tierra lo demanda. Y muy menos coſta es al ſeñor del ganado proueerſe de proviſion para el Invierno que no auerſe de auenturar como ſuelen hazer. Y deſta manera quando ſale el Invierno ſalen horros de ganado, y cargados de pellejos, ò quando mucho bien libran ſalen ſin corderos, ò no con tantos como criarian, que aunque no aya de mantener el ganado todo el Invierno en caſa, es bien tener con que los acorran en tiempos de grandes aguas, nieves y vientos; aun en muchas partes mantienen los Inviernos los ganados en caſa, y ſe hallan bien de ello, que engordan mas. Dan mucha leche, y no ſe muere ninguno; que à qualquiera ganado tanto lo mata, y deſtruye el frio, y tãto le enflaquece caſi como la hambre. Verdad ſea, que eſto mas es meneſter en vnas tierras que en otras. Que en las calientes, y de paſtos grueſſos, y mucha yerua, mejor paſſaràn en el campo que en las cõtrarias. Es bien q̃ en las tierras frias tengan ſus eſtablos, y tengan paſtos guardados, y es bueno donde pueden auer el heno, y ſegar yerva, y enxugarla. Donde no hazen prados de heno, hojas de arboles, como dixe atriba, paja, mielgas, ò verdes,

des, ò ſecas, paja de garuanços, y de otras legumbres, que con hambre todo comen; y porque lo quieran comer, ò les mezclen ſal, ò lo rocien con agua en que ayan deſhecho ſal, y comerlo han de mejor gana, y beban bien, que con el beber engordan, y tienen mucha leche. Y la leche es muy ſabroſa, que naturalmente guarda aquel ſabor de ſal; y aun dize Ariſtoteles, que ſi al Otoño (y eſto es quando no ay yerua que pacer) toman muchas calabaças verdes, y las pican menudas, y las ponen en los lugares donde les dan la ſal à bueltas de ellas, que las comen muy bien, y dàn mucha leche, y lo miſmo hazen a las cabras, y vacas.

Aſsimiſmo en el campo el paſto ſea donde aya yerua en abundancia, mas no ſean lugares viciоſos, mayormente humedos de manantiales y lagunas, porque con el vicio enferman mucho, y aun no ſon de tan buena carne, en los tales lugares, como en lo enxuto, y cerros, y alturas: mas ſino ay tales paſtos que ſean enxutos, y buenos, no pazcan mucho en lo viciоſo. Y ſi el año es muy abundante de yerua, y engorda mucho el ganado, ſuele morir dello, es bien, porque con la mucha gordura mueren, que las ſaquen tarde à pacer, y las tornen temprano, mas las groſſeras ſufren mejor los paſtos humedos, y yerua grueſſa, que las finas; y donde ay cerros, y mediana yerua, las finas en lugares bien enxutos Por donde anda el ganado, deuen mirar que no anden ansares, porque el eſtiercol dellas quema la yerua (y aquello es poco daño) mas comenlo las oueias, y con aquello ſecanſe mucho; y aun en algunas partes donde hazen por ganados ouejunos ay ley, que ninguno crie ansares, ſalvo dentro de caſa. Y aunque à las ouejas en el Inuierno ſea prouechoſo andar entre algunas viñas donde ay yerua, es muy dañoſo a las viñas, porque con la lana derriban las yemas, y las ciegan. Y en los Eſtios ſalgan muy de mañana à pacer, quando aya rocio, ò eſtè la yerua muy freſca, y en el Inuierno no ſalgan haſta tanto que la elada eſtè deshecha. Y ſino las encierran los Inuiernos en los eſtablos donde es la tierra frìa, es meneſter lleuarlas à que Inuiernen en lugar que ſea caliente, y à donde aya mucho que puedan pacer. y en los tiempos calientes tornarlas à los lugares freſcos; y porque eſte ganado es muy tierno de cabeça; y dandoles mucho Sol, reciben muy grande periuyzio, ha de auer eſta aduertencia, que en el Eſtio, mayormente quando ſon los dias Caniculares, los ſaquen à apacentar de mañana, que el Sol no les dè de lleno en la cabeça, digo en la frente, lo qual ſe harà bien, ſi antes de Mediodia lo apacientan àzia donde ſe pone el Sol; y deſde Mediodia adelante azia el Oriente (y aun eſto es mas neceſſario en las groſſeras que ſon mas flacas de cabeça) y à Mediodia; y aun deſque comiençe à hazer calor, lleguenlas à las ſombras, ò de arboles, ò de peñas, ò de portales. Y por eſſo es bueno que en las deheſſas donde anda eſte ganado, aya arbololes, y muchos donde puedan ſeſtear. Y quando tornare à refreſcar la tarde, tornen à pacer, y beber; y aun ſi neceſſario fuere, de noche pazcan vn poco. Claro es, que con 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 en el Capitulo de las cabras; es muy bueno para ellas que la yerua eſtè limpia, mayormente de arena, que les es muy dañoſa. Es muy bueno para ellas andar en los raſtrojos deſpues de auer cogido el pan, que lo vno comen lo perdido, y aprouechan mucho à la tierra, mayormente ſi duermen en ellos; y deſpues que las oueias han andado, pueden bien meter puercos, para que coman lo caìdo en el ſuelo, y aquello de que las oueias no ſe pueden aprouechar. El dormir dellas ſea en lugar enxuto, abrigado bien guardado de los lobos, ò con redes, ò con ſetos. Y eſte ganado quiere muchos Paſtores, y perros, mas quiere que ſiempre vaya vn Paſtor delante, que las guie, y los otros vayan a los lados, y por detrás, y mas harán los Paſtores con amenaças, y vozes, que con heridas, no les arrojen piedras, ni el cayado, ò ſi le arrojaren, donde no las hieran, ſino que las eſpanten; ſilvos, y vozes, ſon mas prouechoſos, y menos dañoſos, eſtallidos de la onda, y ſiempre el Paſtor ſe ſuba en los 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 olvidaua, que dize el Bartolomeo Anglico, que ſi tienen dos, ò tres dias vna oueja, ò carnero ſin dar de comer, y deſpues la dàn bien de comer, que engordarà mucho mas que de otra manera.

(.?.)

CAP.

CAP. 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 aun eſtar de dia en el campo, mayormente en algunas tierras, donde los Inuiernos ſon muy aſperos, conuiene dezir de los eſtablos; y aunque à vna neceſsidad qualquier cubierta puede ſocorrer donde es neceſſario el abrigo, es prouechoſo el proueimiento, han de ſer tan grandes, quanto viere el ſeñor que pueden abaſtar para ſu ganado, y hechos àzia el Oriente, ò Mediodia, que pues ſon para el Inuierno, y contra los frios, razon es que eſtèn àzia donde les dè el Sol. Sean baxos de texado, que ſeràn mas calientes, antes largos que muy anchos, coſteros, porque no pare la orina, ni ſuciedad, ni ventoſos, ni humedos; y porque la lana ſe enſucia con el eſtiercol, y orina, y ſe daña mucho, y aun el ganado ſe haze ſarnoſo, yenfermo, ès bien que el ſuelo eſtè muy lleno, ò de paja, ò de helecho ſeco, ò de ſemejantes coſas; porque lo vno, las ouejas eſtèn limpias, y ſanas, y aũ aquello harà muy grande prouecho à la labor del campo; y eſtando ſucio aquello, ſaquenlo fuera, y echen otro limpio, y aquello vaya al muladar, à donde ello ſe acabe de podrir, como arriba dixe en el quarto Libro Han de quemar en aqueſtos eſtablos cuernos de ciervos, cedro, romero, nebro, y otros olores, por amor de las culebras, y otras ſauandijas que vienen al olor de la leche, y hazẽ mucho daño al ganado, y aun a vezes al Paſtor, y de aqueſtos olores huyen mucho. Sobre todo eſtèn muy limpios, y calientes los eſtablos, para todos los ganados.

CAP. XXX. *Del traſquilar.*

COMO Se ayan de caſtrar los corderos no es meneſter dezir agora, pues eſtà dicho el tiempo, y manera, en el Capitulo de las cabras, y como de los cabritos ſe dixo, aſsi ſe deue hazer en el ganado ouejuno. Y dize Varron, que no los caſtren menores de cinco meſes. Del traſquilar ay dos prouechos, lo vno aliuiar el ganado de la carga, y enfermedad, lo otro tomar la lana para la gente, y otras neceſsidades de caſa, que comunmente tenemos, mas no todo tiempo es igualmente aparejado, que mejor es en menguante de la Luna, que no en creciente. Y en vnas tierras es mas temprano que en otras, que en las tierras calientes es bien traſquilar por Abril, y aun por Março; y en las tierras frias por Mayo; y aun ſi ſon muy frias, por Iunio; y porque en eſto no ſe puede dar regla cierta comun à todas las otras tierras mayormente por la mudança de los tiempos, cada vno verà lo mejor: con tal, que ſiempre las traſquilen en tiẽpo caliente, y dia claro, y ſereno, que no ande viento, y ſea que no han de traſquilar muy de mañana, ni tarde, porque con el calor, y ſudor ſale la lana mas blanca, el vellon mas peſado, y aun de mejor color para auerſe de vender; y deſpues de traſquilado, à la tarde tendrà el ganado lugar de pacer vn poco, que es que todo el dia han eſtado encerradas, y ayunas. Y al traſquilar aya mucho tiento no corten alguna, mas ſi alguna huuiere herida, es bueno huntarſelo con pez rala, ò liquida Otros lo llaman alquitran, ò echarles encima ciſco de la fragua delos herreros, que con ello ſanan, y aun aquello es bueno para encorar las maraduras de las beſtias, y las ouejas groſſeras ſe traſquilen mas tarde, que no las que ſon finas Dizen aqueſtos Doctores, que en auiendolas traſquilado tengan agua en que ayan cocido altramuzes, yhezes de vino añejo, y tanto de alpechin, y piedra açufre molido todo, y bien mezclado, y cocido con toruiſca, y que con ello frieguen bien las ouejas; y dende à tres, ò quatro dias que ayan bien ſudado, ſi eſtà cerca la mar, lauenlas en la ribera, y ſino cõ agua llouediza, ò con otra agua en lugar de ella, y echenles ſal a bueltas, y con ello lauen las ouejas, que queden limpias, y eſto ſerà en dia caliente, y deſta manera en todo el año eſtaran ſin ſarna, y ſanas, y aun criaràn mas larga lana, y aun mas fina, y aun les mata las garrapatas, ò piojos. Plinio dize que el buen tiempo del lauar es quando las viñas ſe deslechugan. En algunas partes donde es tierra caliente, las traſquilan dos vezes en el año. En el tiempo del traſquilar, corten las colas à los carneros, y à las ouejas, excepto à los moruecos, y entonces los ſeñalen todos.

Para la ſarna de las ouejas.

El traſquilar ſea en menguante.

CAP. XXXI. *De algunas enfermedades deſte ganado.*

TIENE Eſte ganado algunas enfermedades, y dellas ſe curan, como dixe de las enfermedades de las cabras, y de ellas dirè aqui, y dellas dirè quando entremos en el tratado que habla de el ganado vacuno. Las ſeñales que pone el Crecentino de eſtar enfermas, ſon eſtas. Si lleuan de

Señales de eſtar el ganado enfermo.

de contino baxas las cabeças, que la que eſtà ſana, y recia, ſiempre lleua la cabeça alta; yque ſi les abren los ojos, tienen vnas venas gordas, coloradas como blanquecinas; y ſi eſtàn ſanas, las tienen delgadas. Otra ſeñal pone el Ariſtoteles de conocer quando eſtà ſano; y es, que ſi es en Inuierno, y le ha elado encima, y no han ſacudido el yelo, aunque el Bartolomè Anglico dize al contrario, que la que eſtá ſana, y gorda ſe ſacude, y que la flaca enferma no tiene fuerça para ello: y aſsi lo cõſerua mas. Mas la mayor enfermedad que eſte ganado tiene, es la ſarna, la qual les viene mucho de frio, y hambre, ò ſi deſpues de auerlas traſquilado no ſe les hizo aquel remedio, y cauſanle mucho las eſpinas, y çarças, y monte, y eſtablos ſucios. Señal de la ſarna en las orejas, es que ſe raſcan muchas vezes, luego las han de apartar de las otras, porque: *Vna morbida pecus, inficit omne pecus*, que vna oueja ſarnoſa à las vezes cũde todo el hato. Aprouecharles ha mucho la medicina que ſe dixo en el capitulo de arriba del agua de los altramuzes, y las otras como policiones, echandole à bueltas buena cantidad de beleño, y es mejor blanco, y buena miera. Ya dixe como ſe hazia en el capitulo de los Enebros, en el libro tercero. Es bueno alpechin cocido, haſta que ſe gaſten los dos tercios, ò orina de perſona en que ayan metido algunos caſcos de barro muy calientes, ò pez liquida, de la que dixe arriba, con vn poco de piedraçufre molido, junto, y cocido al fuego. Dize otra medicina Columela, que tomen las ciguras à la Primauera, quando no han echado ſimiente, y las maxen, y ſaquẽ el çumo, y le echen à bueltas buena cantidad de ſal toſtada, y lo echen en vna vaſija de barro vidriada, y lo cubran mucho, y lo entierren en vn muladar, muy cubierto, y eſtè alli vn año entero, que ſude con aquel calor, y con aquello es muy bueno huntar el lugar ſarnoſo, auiendolo primero calentado. Y ſi la ſarna es en vna parte, y eſtà muy arraygada, primero que la hunten, frieguẽla con vna texuela, haſta que ſalga ſangre. Si tuuieren calentura, ſaquenles ſangre de entre las vñas, ò de los ojos, ò de las ceias, y darles de comer hojas de ſauzes, ò de parras, ò alamos, y paſſarlas à lugares frios, que lo que Crecentino dize de los bueyes, prouecho haze à las ouejas, y lo miſmo es bueno, quando les crece mucho el higado, y mudarles los paſtos. Mueren ſe muchas, mayormente los carneros de gordos, que ſe les cubre el riñon, y eſto es en el mes de Iunio, y Iulio, que con el calor, y gordura ahoganſe. Para eſto conuiene, que en eſtos tiempos los traygan à lugares frios, y los tengan encerrados, que no pazcan ſino poco, mayormente en eſtos meſes que ſon muy calientes, que por fin de Agoſto, ò por Setiembre, que reſfria ya el tiempo, pazcan quanto pudieren. De el ſanguijuelo ya ſe dixo arriba. Del lobado el mejor remedio es matar la res, mayormente en eſtas pequeñas, antes que lo peguen, y ellas ſe dañen mucho. De la otra enfermedad del agua entre el cuero, ya ſe dixo en el capitulo de las cabras, y la mucha ſed daña, que las ahoga, y eſto les viene por Mayo, y Iunio. Muchos les ſacan ſangre de las narizes por dedentro, cõ algun hierro agudo: y con eſte remedio algunas ſanan, ò de ſola la lengua, y para el ſanguijuelo de ſola la cola; y eſto les viene muchas vezes, por auer comido vna yerua, que Columela llama Sanguinaria, es ſeñal dello, que hazen eſpumajos, 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 contraria. En la enfermedad de los corderos, vean lo que ſe dixo de los cabritos, en lo de las boqueras. Si otras enfermedades tuuiere el ganado, procurelas el Paſtor bien conocer: y por eſſo es neceſſario que ſea deſde niño criado en ello, y no muden cada dia Paſtores, que dello viene grande perjuyzio à las reſes. Deuen guardar mucho eſte ganado de las cañahejas, y otros paſtos ponçoñoſos, que muchas vezes mueren dello.

Del lobado del ganado.

CAP. XXXII. *Del queſo, y algunas propriedades ſuyas.*

CREO Que no ay quien no ſepa hazer el queſo; pero por no dexarlo, pues ſingulares perſonas hizieron dello mencion, lo diré, y primero ſerà bien poner de los quaxos. De los quaxos de las animalias ſe quaxa bien el queſo, y pueden ſacar bien los quaxos de los gamitos, ò ceruaticos, antes que pazcan, ò de los lebratones, y corderos, mas entre las animalias no ay otro tal como lo de los cabritos. Y aun dize Paladio, que con los pellejos de las mollejas de los pollos, ſecos y molidos, ſe quaxa la leche, mas todo queſo de quaxo reſquema vn poco. Otros quaxan la leche con leche de higueras, ò picando los ramos, y echandolos alli en la leche, ò como dize Ariſtoteles, cogiendo la leche de higuera en vnas lanas limpias, y al tiempo del quaxar lauar aquellas lanas en vn poco de

le-

El buen quaxo es flor de cardo.

leche, y echarlo como lo otro; y aun con la leche de higuera, el queſo ſe haze ſabroſo: mas ſobre todos los quaxos, para en perfeccion de ſabor, lleua ventaja lo que ſe quaxa con flor de cardo, que es dulce, y no reſquema como lo de las animalias, y el quaxo dà mas queſo, aũque no tal como la yerua. Mas eſto es de ſaber, q̃ no ſe puede hazer queſo de toda leche; porque la leche que es de animales, que tienen dientes arriba, y abaxo no ſe puede quaxar, ſalvo ſino fuere mezclada con otras, que lo que muchos dizen, que en algunas partes hazen queſo de yeguas, ò aſnas, no ſe entienda por ſi: ſalvo mezclado con leche de ganados, y el quaxo es muy mejor mientras mas añexo (como dize Ariſtoteles) y en eſto de hazerlo, todos ſaben la manera, mas el tiempo es, que como la leche no es buena, luego que hã parido, ni de las que ha muchos dias que parieron, aſsi es el queſo, y de ganado ſano, no enfermo, grueſſo, y no flaco, y aun ſegun los paſtores, aſsi es la mejor, y lo de vacas es de mas recia digeſtion que ninguno. Lo de cabras es de poco mantenimiẽto, y recia digeſtion. Lo de las ouejas tiene el medio, y por eſſo es lo mejor, mas lo de vacas ſale dos tanto queſo que de las otras, por ſer mas mantecoſa. De Bufano ſe haze muy dulce, y mantecoſo, que lo de vacas es para aſſar, que es correoſo. Si el queſo ſe ha de comer muy reciẽte, no và nada que no ſea muy exprimido: ſi ſe ha de guardar para prouiſion, han de ſacar mucho de ſuero, y no deſnatarlo; porque no ſe guarda tanto, ni es tan ſabroſo, y aun deſpues de exprimido ponerles ſus peſas encima. Y aun en muchas partes donde hazen los queſos muy grandes, los exprimen, y aprietan con tornos, ò prenſas, y ponen ſu ſal molida, y aun ſi es toſtada, es mejor, que los que con agua echan la ſal no aciertan. Pueden echar à buelta de la leche qual eſquier ſabores, ò olores de eſpecias, para que del miſmo ſabor ſalga el queſo, ò poleo molido, ò axedrea. Y aun muchos echan (como dize Columela) piñones tiernos à buelta del queſo, maxados, y mezclados con la quaxada. Eſto es para comerlo freſco luego. Deſpues de hecho, y exprimido lo han de poner en lugar frio, y ayroſo: y deſque algo enxuto, denle vn poco de humo, haſta que vaya bien enreſteciendo, y deſque bien enxuto, y caſi hecho, echenlo en azeyte, que alli mejora mucho, y no ſe comerà de polilla, ni guſanos: y aũque los tenga, luego mueren, y no ſe enmohecerán, y deſta manera ſe podràn guardar quanto quiſieren, y guardenlo deſpues entre centeno, y cebada, en algunas tinaxas, por ſeguridad de los gatos, perros, y ratones: no entre trigo, porque el trigo es caliente, y lo eſcalda. La manteca vian en muchas partes en lugar de azeyte para muchos guiſados, mas porque la que es añexa, no tiene buẽ ſabor para comer; y aſsimeſmo la ſalada, porque la ſal haze tener rancio, lauenla muchas vezes con agua fria, y aſsi torna tal que parece freſca; mas porque la pongan en lugar de azeyte no la coman con peſcado, que cauſa malas enfermedades incurables, como ſon mal de ſan Lazaro, y otras. Tiene la manteca propriedad de ablandar, deſenconar, madurar; y ſi vno ha comido coſa ponçoñoſa, coma manteca con tiempo, y le ayuda como triaca. Ablãda las agallas, y durezas interiores. Quien mucho la vſare comer daña el eſtomago, aunque ſea prouechoſa al vientre, es buena para hazer muy ſingulares vnguentos, y para vntar las opilaciones, y embargos à las perſonas, mayormente a las criaturas. Del queſo ay dos maneras, ò freſco, ò añexo. Lo freſco dà mas mantenimiento al cuerpo y no es de tan recia digeſtiõ. Lo añexo es mas duro en la digeſtion, y engendra malos humores, que haze opilaciones, piedra, y arenas en los riñones, haze peſado el eſtomago, dà toſſe, reſtriñe el queſo (y mas lo cabruno) las vias de la orina, ſi es comido en mucha cantidad, por eſſo no lo coman los que tienen mal de piedra, y menos los que tienen mal de hijada, y cauſa malas enfermedades en los niños; porque toda coſa de leche, lo vno por ſu natural, y lo otro por el quaxo què junta, y aprieta, aparta los poros, y vias de la orina; y aſsimiſmo toda coſa de leche es muy dañoſa en tiempos contagioſos, y peſtilenciales, y para enfermedades que ſe pegan, y no lo coman los q̃ ſon tocados de dolor de coſtado. Lo reciente reſfria el eſtomago, y es bueno para los que eſcupẽ ſangre. Lo ſeco dà 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 vianda, haze q̃ los humores no ſuban a la cabeça, retiene las camaras, y mientras mas añexo es mejor. Si ponen el queſo freſco ſobre las mordeduras ponçoñoſas, ù de perros rabioſos, ſaca fuera la ponçoña, lo qual ſe reconoce en que ſe muda la blancura del queſo, y ſe para cardeno. Es muy buen mãtenimiento, y prouiſion para las perſonas que trabajan. Lo freſco con miel, quita las mancillas, y cardenales. Ay tãtas propiedades de las mas ouejas, y carneros,

Propiedades de la manteca.

Propiedades de el queſo.

que

que para las auer de dezir auian de hazer vn nueuo tratado por ſi. Mas eſta pondrè por muy noble, que dize el Ariſtoteles de la lana, que ſi de la lana delas reſes que ha muerto algun lobo, hizieren ropas de veſtir, que criarán muchos piojos mas que de otra lana alguna. El pellejo caliente, aſsi como le acaban de deſſollar de vna oueja, ò carnero (y es mejor mientras mas gorda eſtuviere) quita los dolores de los azotes. Eſto dize Galeno lib. 11. de ſimplici medicina, capítulo pellis ouis: es para ello tan bueno, que en dos dias los ſana.

Si el eſtiercol de los corderos es maſſado con vinagre, quita las mancillas de el cuero: y ſi con azeyte, y cera, ſana las quemaduras. Dezir de las carnes, y ſus diferencias, como es mejor la delos carneros que de las ouejas, y de los caſtrados que de los coxudos, de los primales que de los viejos, y de los finos que de los groſſeros, y como los corderos ſon dañoſos, y por participar mucho de la fiema, no es meneſter, pues todos lo ſaben. Eſto ſe puede dezir, y con verdad afirmar, que la carne del carnero nuevo, fino, y gordo, caſtrado para contino ſe puede anteponer à todas las otras carnes, y à la del javali de vn año

CAP. XXXIII. *De las palomas, y palomares.*

EN las aues no ay otra que tantas vezes multiplique como es la paloma, que la gallina, aũque es de mas poner, no ſe encoba tãtas vezes, aunque en vna vez pueda ſacar mas pollos que palominos la paloma en muchas. De las palomas ay tres maneras, las vnas torcazes, deſtas no entiendo dezir, porque no ſe pueden amãſar para criar. Otras ſon palomas riegas, eſtas ſon las mejores; mas eſtas dos poſtreras caſi ſon de vna manera, y por eſſo ſe hã de tratar vnas como otras: mas primero conviene dezir del palomar que tal ha de ſer. El palomar es coſa de ganancia, ſi es tratado como deue, y de poca coſta; porq̃ las palomas lo mas ſe mãtienen, buſcãdo lo ellas, ſalvo ciertos tiempos en que no hallan que comer. Los palomares ſe hazen, ò en caſa, ò en el campo. Si ſe hazen en poblados, es mejor edificio alto donde puedan entrar, y ſalir libremente; y por eſſo en los ſemejantes lugares los hazen en torres, mas muy mejores ſon en el cãpo que en poblado. Para palomar ſe ha eſcoger lugar raſo de arboles, porque en ellos ſe aſsientan mucho los gavilanes buharros, y otras aues de rapiña, que hazen mucho daño à las palomas, ſea àzia Sol, que con Solano crecẽ mucho los palominos: Tengan cerca agua corriente para que ſe bañen, y lauen, que en la que beben no ſe metã, que haze daño à los palominos, y huevos; y por eſto han de tener los tieſtos de la hechura que dixe, que los auian de tener las gallinas para que puedan beber, y no entrar dentro, que ſi fuera ſe lauan con el bolar vienen enxutas al nido. Tengan vn buen cercado al rededor de la caſa, porque en èl les echen de comer, y beber, y aun les ſiembren algo que coman. Algunos hazen los palomares ſobre pilares, ò colunas, y encima, ò formã ſu bobeda, ò enmaderamiento, y los pilares ſeã tales, que puedan ſufrir el peſo del edificio, y ſean redondos, y muy liſos, porque por ellos no puedan ſubir las ſavãdijas, que dañan mucho, y deſtruyen los palomares, como ſon culebras, lagartos, ratones, comadrejas, gorduños, y gatos, y otros ſemejantes. O ſon hechos à manera de caſa ſencilla, ò doblada, porque en lo alto ha de ſer la habitacion de las palomas, y ſea toda obra de ladrillo muy jũto con cal, de manera, que entre vn ladrillo, y otro no aya mas cal de quãto frague, y prenda, porque aſsi no avrà ſocavenes de ſavãdijas dañoſas. Sean las paredes bien blanqueadas por de dentro, y por de fuera y muy liſas, porq̃ lo vno por ellas no pueda gatear, ni ſubir nada, y aun porque con lo blanco ſe huelgã mucho las palomas, y vienen mas à los palomares; y ſiendo las paredes liſas, no pueden ſubir nada que las dañe, viuen mas ſeguras, y ſin temor, que ſon muy temeroſas, y aſsi vienẽ mas. Lo alto ſea aſsimiſmo muy liſo, abrigado, y tenga muchas hornillas bien grãdes en que pueda bien caber los padres, y los hijos, no ſean mas altas de quanto las pueda alcançar à catar vn hombre con vna eſcalera de quatro, ò cinco paſſos; que las palomas de mejor gana crian en los altos que en los baxos, porque pienſan que alli eſtàn mas ſeguras.

El ſitio del palomar.

La hechura del palomar.

Tengan la camara alta algunos apartados como retretes, que no ſea todo vn cuerpo. Tengan algunas vigas a traueſſadas para en que ſe aſsienten quando haze calor, en laſombra, ò quãdo llueue, ò nieva, porque eſtè enxuto, mas las tales vigas no eſtèn juntas con el texado, porque ſi algun raton, ò comadrexa huviere en èl no pueda deſcender à la viga à las palomas.

Las hornillas tenga cada vna vn ladrillo algo fuera en que ſe puedan aſſentar las palomas, porque no entren de buelo

en

en el nido. Tenga ſus ventanas àzia el Oriente, y Mediodia, por donde el Invierno les entre el Sol, y aun azia el Cierço, para que les entre freſcura en el Eſtio, mas las tales cierrenlas al Invierno, y encima de los texados aya ſus lumbreras, y entraderos, y todos con ſus puertas, y de tal ſuerte ordenadas, que todas ſe puedan abrir, y cerrar con ſus cuerdas juntamente, porque tordos, ni buhos, ni grajos, ni lechuzas puedan entrar, que comen las palomas, y huevos, y palominos y los tordos, ſi han hambre, y ſino hallā que comer, horadan los papos à las palomas, y comenles lo que tienen dentro, y ellas con ſu ſimplicidad eſtanſe quedas, que no ſabē hazer mal alguno a ninguna coſa, ſalvo à lo ſembrado, y à ellas todas las mas de las otras animalias les hazen dano; que no ſaben defenderſe, y muchas vezes de noche, ſubito cierren todas las ventanas, y tomarán todos los tordos que alli huviere, aun à otros paxaros.

Ha de tener el palomar vna portecita en lo alto, por donde entre el que tiene cargo con ſu llaue, y con eſcalera movediza que la pueda poner, y quitar. Muchos hazen que los palomares tengan ventanas por de fuera, digo ſus hornillas para q̄ en ellas crien: mas los tales no ſaben lo q̄ hazen: porque ſi aſsi lo hazen los grajos comen los huevos. Los palominos quierē bolar antes de tiempo, que ver ayre, y largura los combida à bolar, y ver como buelā las otras aues, y aſsi ſe pierdē muchos: ſon dificiles de alcançar, y aun pierdeſe el eſtiercol, que es muy bueno, y de mucho precio para la labor del campo, mayormente de huertas, y para muchas medicinas, q̄ cocido en vinō, ò vinagre y puesto ſobre algunas hinchazones, ò nacidos los reſuelve, ò madura preſto, mayormēte junto con harina de cebada, y puesto cocido en vino, ò agua ſobre el roſtro, ò en qualquiera otro parte dàbuē color al cuero, y aun conviene, que los rincones del palomar de la parte de dentro, no ſean agudos, que podrian por ellos deſcendir, y ſubir las ſavādijas al palomar. Como quiera que ſea, el palomar tenga muchas hornillas, y ponederos, porque pocas vezes cria vna paloma donde ha criado otra vez, ſino paſſa algo de tiempo en medio, y ſi no ay nidos pierdeſe mucha caſta. Han de limpiar el palomar cada mes vna vez, que las palomas quierē mucha limpieza, y aſsi eſtaràn mas ſanas, y limpias de piojos, y por vn agujero echen abaxo el eſtiercol donde eſté guardado; y ſi los nidos tuvieren piojos, quitenſelos, que ellas haràn otros de nueuo, y ponganles por alli algunas pajas de que los hagan, y eſto es lo que del palomar ſe puede dezir. Bien pienſo que ſabria mejor ordenarle, que no enſeñarle con palabras; mas eſto es lo principal, que en ninguna coſa ſe pueden dezir, ni relatar todas las particularidades. Dexo de dezir algunas otras coſas que me parecē vanas, y impertinentes, aunque las dizen ſingulares perſonas: pero tuvieron principio de los Magicos, y por el tanto no ſon para que las exercite Chriſtiano alguno. Mas ſi en el palomar hallaren que crian cernicalos, dexenlos, que ellos no hazen daño, ni comen el cebo de las palomas, antes dellos huyē los gorriones, y tordos, y aun hazen huir à los gavilanes, buharros, graxas, y milanos: y tienen con ellos amiſtad las palomes, y aun ſi en el palomar cueigan ruda por muchas partes, no entran coſas ponçoñoſas.

CAP. XXXIIII. *Que tales han de ſer las palomas para criar, y de ſus mantenimientos, y algunas otras particularidades.*

EL que huviere de poblar palomar, deue procurar la mejor caſta que pudiere, que aſsi es en las palomas como en las otras animalias, que lo vno ſean grandes de cuerpo, no muy nueuas, ni tan viejas que yà no ſeā para criar, que ſean muy caſtizas de muchas crias; que en las palomas tambien ay vnas que ponen mucho, otras que no tanto, como en las gallinas, y otras aues. En las colores de que han de ſer, no ſe puede dar regla cierta, que todas ſon buenas, ſalvo las blācas, no porque ellas no ſean muy buenas, y aū los palominos muy mas lindos para comer que los negros; mas porque lexos ſe parecen mucho, y mas aina los tomā los gavilanes, y aues de rapiña (como dixe de las gallinas) mas donde las tienen encerradas para engordar, tan buenas ſon ellas como las otras, y lo miſmo es en las caſeras. Y en las caſeras porque quieran repoſar en la nueua poſada, es muy bien poblarla en la Primavera, quando comiençan à empollar, y tener alli antes algunas caſeras, para que viendolas comer ellas, ſe amanſen; y tengan las encerradas, y echen alli tantos machos como hembras, y no abran la ventana haſta que tengan caſta, y entretanto echenles bien de comer, y beber porque con el buen mantenimiento ſe haràn mas; y deſque ayan empollado, y ſacado vna vez que eſtèn

los

los palominos chicos, abran las ventanas que puedan ſalir, y quiten las caſeras, que ſon de mas peſado buelo, y no pueden andar en vna vanda como las otras, y pierdenſe mucho, y aun mas preſto las toman las aues rapiegas. Ay otra caſta de palomas, que ſon coronadas, eſtas ponen mas, y ſon muy manſas, deſtas, y de todas las que ſon aſsi manſas, es bien tener en caſa. Las palomas ſon de grande prouecho, porque ſon de poca coſta, como he dicho, ellas ſe ayudan mucho, que buſcan de comer. Allende de eſſo ponen muchas vezes, que vnas ay que ſeis, y ſiete vezes ſacan hijos al año, y otras mas, y otras ſolamente ceſſan quando hazen los grandes frios del Invierno; y la verdad es, que no ay aue que tantas vezes crie en el año, y mas las caſeras, que las palomariegas, y mas las palomariegas que las torcazes. Y ſiempre procuren poblar los palomares de las que nacieren al Verano, que es por Março, Abril, y Mayo; que las que nacen por el Eſtio ſon muy peores, y las que nacen por el Otoño, porque ſon deſmedradas para caſta, y las que nacen en tiempo muy caliente, valen poco.

Por la mayor parte ponen dos huevos, y algunas vezes tres, mas el vno dellos no vale nada, y del vno ſale macho, y del otro hembra, ò yerran pocas; y ſi eſtos dos dexan juntos para caſta, muy mejor multiplican, que ſino fueſſen hermanos, y mas ſe quieren. Y aun el primer huevo que pone, es macho, y el ſegundo es hembra. Y porque ſon malos de conocer qual es macho, ò qual es hembra, es bien que los dexen pareados como nacieren, pues como he dicho, nacen macho, y hembra Machos, y hembras trabajan mucho en empollar los huevos, en criar los hijos, y aun eſtàn preſentes en el nido mucho tiempo.

Los primeros palominos ſon buenos para caſta.

Al tiempo que crian deuen les dar bien de comer, que quanto mas abundancia tuvieren, tanto criaràn los palominos mejores, y mas gordos. Y para que aya muchas en el palomar, dize Paladio, que es bien darles à comer algunas vezes cominos, y aun anis, y mixo, y con ello vienen muchas palomas, que vnas traen à otras. En Verano no es meneſter darles mucho de comer, porque entonces ellas hallan grano por muchas partes, mayormente en tiempo de la coſecha del pan en los raſtrojos, y por entonces vſen darles de comer à las tardes, porque con el vſo del cebo tornen á la querencia del palomar, y quando no crian es buen mantenimiento qualquier que les dèn trigo, cebada, yeros, habas; mas nunca les dèn cèteno que las deſponen, y no criaràn tantas vezes, y quando crian no les dèn de comer cebada, que no la pueden engargantar à los palominos quando ſon chiquitos, y muerenſe de hambre. Hazen grande error los que les dàn granos de caſca, que con ellos ſe deſponen como las gallinas, mas ſon buenos para el tiempo que no ponen, que es el Invierno. Y ſi les dàn bien de comer de otros cebos, no iràn à buſcar caſcas, que mas las comen con hambre que no ſon buenas, ni de buẽ ſabor. Si les dàn cebada toſtada ponen mucho, y aun lo miſmo en las gallinas. En Invierno pueden tener cerrado el palomar, y alli dentro les dèn de comer, y beber. Sea agua muy clara, como no la puedan enſuciar; y porque quando ay nieues, y recias eladas, no hallan de comer en el Invierno, y entonces les hazen cebaderos en muchas partes, y las toman; es bien que en los corrales que hazen cabe el palomar les echen paja de trigo, cõ eſpigas à bueltas, y granos de cebada, y trigo, porque alli comen, y gaſtan tiempo en eſcarvar la paja, y partir las eſpigas, y no van donde las maten. Al tiempo que crian el mejor mantenimiento es el mixo, ò panizo, porque con ello engordan mucho à los palominos. Y muchos vſan yà quando eſtàn bonitos tomarlos, y darles à comer à parte, teniendo muchos juntos en vn canaſto con paja; y porque ellos no ſaben comer por ſi, les dàn bollos, como dixe en las gallinas. En Roma los engordan, ſegun que vi, que hazen vnos embuditos de madera muy delgados, ò de hoja de Milan, quanto les pueden caber los picos à los palominos, y metenſelos bien en los picos, y hinchenlos de mixo, y con vn poco de agua hazen colar el mixo, y eſto digerido, danles otra vez. Y deſta manera engordan bien, mas muy mejor engordan ſo las madres, y por eſſo conviene darles mas à comer, porque tanto tiempo mantienen los padres à los hijos haſta que ſalen a bolar, y en el nido engordan mas. Y por aqueſto algunos les quiebran las piernas, y eſto ſe ha de hazer quando ſon bonitos, y tengan abundancia de comer los padres, porque dèn bien à comen à los hijos.

Otros ſolamente les pelan algunas plumas de vna ala, y aſsi no pueden bolar, ni ſalir del nido; porque auerles de quebrar las pernecitas, dales dolor, y no ay coſa que mas enflaquezca que el dolor; mas ſegun dize Columela, aquel dolor no paſſa de dos dias. Otros les atan las piernas,

mas