Universidad de Deusto
Biblioteca



Universidad de Deusto
Biblioteca

63(02)

LIBRO DE AGRICVLTVRA,

QVE TRATA DE LA labrança y criança, y de muchas otras particularidades y prouechos del campo.

COMPVESTA POR

Alonso de Herrera.

AORA NVEVAMENTE AÑADIDOS los dialagos de la fertilidad de España, compuestos por el Bachiller Iuan de Arrieta.

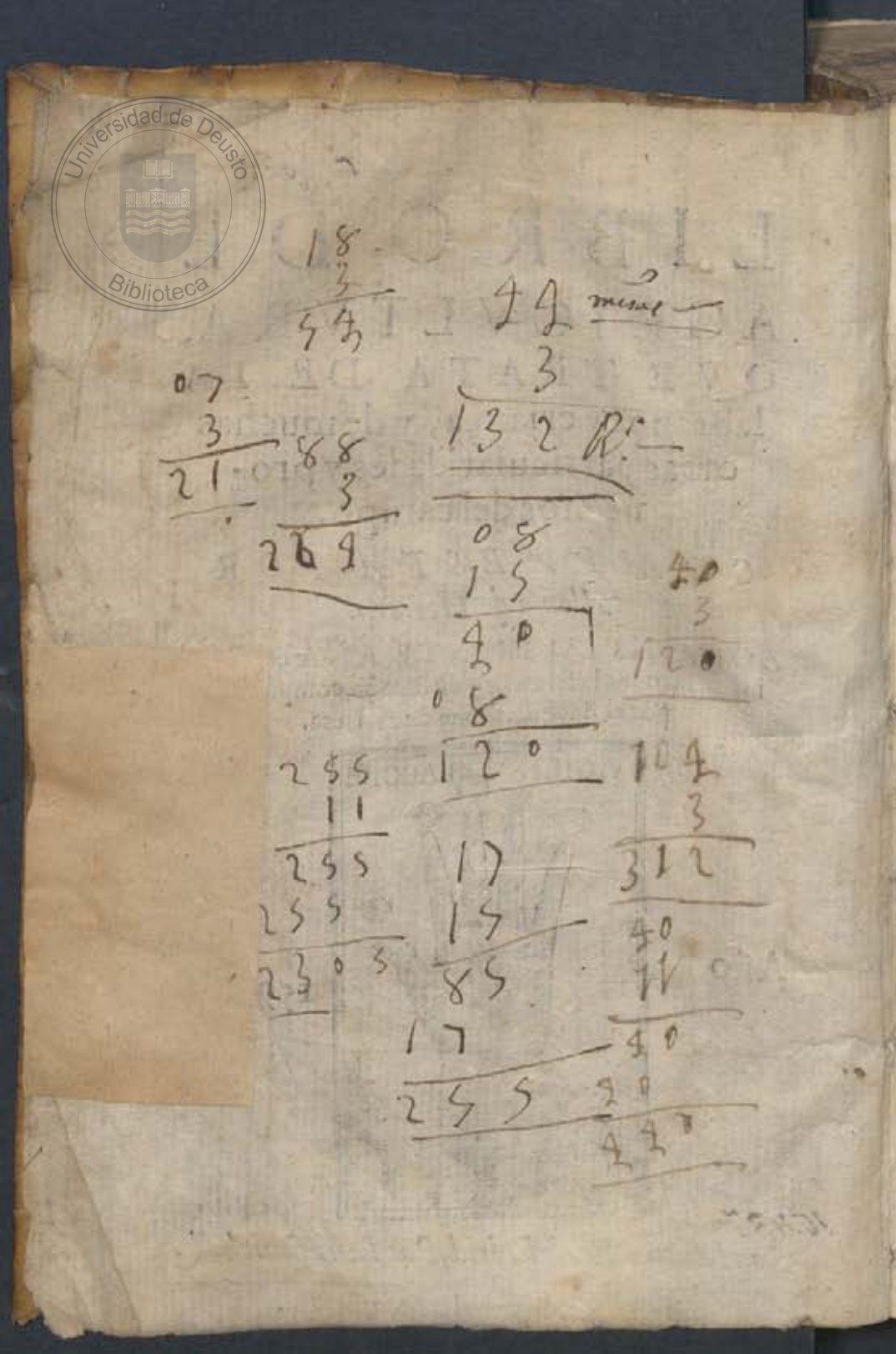


Año 1598.

10137

Con licencia, En Madrid, Por Luis Sanchez.

A costa de Miguel Martinez librero.



Licencia.

YO Gonçalo de la Vega, escriuano de Camara de su Magestad, y vno de los que en su Consejo residen, doy fè que por los Señores del dicho Consajo, se dio licencia a Miguel Martinez librero, vezino desta villa de Madrid, para que por esta vez pudiesse imprimir y vẽder por el original vn libro q̃ante los dichos señores del Consejo presentò, que otras vezes con su licencia ha sido impresso, intitulado la Agricultura de arboles, plãtas, y otras particularidades para el prouecho del campo, que va rubricado de mi rubrica, y firmado al fin de mi nombre, con que despues de impresso, antes que se venda, le trayga ante los dichos señores del Consejo, juntamente con el original, para que se vea si la dicha impresion està conforme a el, y que se trayga fé en publica forma, como por el Corrector nombrado por su mandado se vio y corrigio la dicha impresion por el dicho original. Y que el impressor que assi imprimiere el dicho libro, no imprima el principio y primer pliego del, ni entregue mas de vn solo libro con el original al autor, o persona a cuya costa le imprimiere, ni a otra persona para efeto de la dicha correccion y tassa, hasta que antes y primero el dicho libro estè corregido y tassado por los dichos señores del Consejo, y estando hecho, y no de otra manera pueda imprimir el principio y primer pliego del, cõ el qual seguidamente ponga esta fè, y la aprouacion, tassa, y erratas, so pena de caer y incurrir en las penas contenidas en la prematica y leyes destos Reynos, que sobre la impresion de los libros dispone, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

Licencia.

porque dello conste, de pedimiento del dicho Miguel Martinez, y mandamiēto de los dichos señores del Consejo, di la presente en Madrid a treze dias del mes de Hebrero de mil y quinientos y nouenta y ocho años.

Gonçalo de la Vega.

TASSA.

YO Gonçalo de la Vega, escriuano de Camara del Rey nuestro señor, doy fee, que por los señores del Consejo se tasso cada pliego del libro intitulado, la Agricultura de arboles, plantas, y otras particularidades para el prouecho del campo, que con licencia suya imprimio Miguel Martinez librero, estante en esta Corte, a cinco blancas, y que esta fee se ponga al principio de cada libro, para que se sepa el precio del, so pena de caer y incurrir en las penas cōtenidas destos Reynos que sobre ello disponen. Y para que dello conste, de pedimiento del dicho Miguel Martinez librero, y mandamiento de los dichos señores del Consejo, di la presente, que es fecha en Madrid a treze dias del mes de Agosto, de mil y quinientos y nouenta y ocho años.

Gonçalo de la Vega.

Universidad de Deusto
Biblioteca

ERRATAS.

Folio.8.pagina.2.linea.1.vino,diga,binò. y lin.2.torcio, tercio. 24.1.32.manjar,y es, manjar blanco,y es. 35.1.1.que otro,para esso ceniza,que otro. 44.1.18.mas on, mas no. 44.2. pen.ſi y fuere, y ſi fuere. 58.2.8.aprueuoſſos,aprueuo eſtos. 66.2.27.atratndole,tratandole. 67.2.13.ga ayroſo, gar ayroſo y lin.13.perros,peros. 69.2.7.tampo. tiempo. y lin.28.vna. vua. 70.2.3.huzia,hazia. 71.1.8.puden,pueden. 72.2.1.zer,in zer,ni. 73.2.12.dueden,pueden. 74.2.6.caſas,caſcas.80.2.6. y ſi por,y por. 100.2.3.ſer hondos,ſer muy hondos. 100.2.4.las en las horcaduras,y quando,las orcaduras quando. 111.2.13.bu no,bueno.y lin.23.hiuda.hienda. 111.1.13.ñe al te al. y lin.14. tublados ñublados.y lin.23.giundo.guindo. 121.1.31.fuerte fuertc. 125.1.16.parecemea mi.parece a mi. 131.1.26.ſauan. ſanan. 141.1.20.broteran.brotaren.141.2.25.tomò,con.tomò es con. 149.2.1.muernizos. y nuernizos. 153.2.1.lleuaran el fru to mas oloroſo y mayor,mas ha de ſer co- Todo eſto ſobra. 153.2.2.mo dixe antes que los cidros. Todo ſobra. 155.2.35.pi ritan.piertan. 159.2.6.ſino vno.ſi vno.2.ſe.ſea.215.2.20. comen menos.comen mas. 250.1.2.cruzes.cauzes. 255.1.9. embartar.embarrar. 267.2.28.olero.oler:lo. 269.1.13.que ſi dende.que dende.y lin.14.dan.den. 277.2.3.paſtes. paſtos. 295.1.4.ganando.ganado. 323.2.vltim.vino,biuo.324.3.ha- lla,allà. 331.1.1.mayorte.mayor parte.

De la fertilidad.

Fol.341.pag.2.regl.31.dixeſſenos,di dixeſſemos. 343.1.22. que no,di guno. 357.23.Geneſis & Geneſis,di Geneſis.ij. & Geneſis. 362,1.antep.cauallajo, di cauallaje. penult.ters. 2195. 371.l.32.coeciban tambien, di conciben tambien. 370.. 2.10.Agarria,di Agraria.

Iuan Vazquez del Marmol.

PROLOGO DEL PRESENTE LIBRO DE AGRICVLTVRA.

Dirigido al Iluſtr.mo. y Reuer.mo. ſeñor dõ 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 qualquiera coſa, eſtar principalmente en el principio della, y que el añadir, o paſſar adelante ſobre lo començado, como no ſea tan dificil y trabajoſo, que por eſſo nò es digno de tanta fama, premio, y honor. Y por eſſo vemos (y es mucha razon) que los inuentores de qualquier arte, comunmente ſon llamados padres de los que deſpues ſe dan a ella. Porque como en la generacion natural los padres ſon principio de donde los hijos proceden: aſsi en lo artificial los primeros inuẽtores 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 muí ſingulares exemplos bien prouar. Y recurriendo a las artes mecanicas, bien vemos que en el arte de plateria, y otros metales en nueſtros tiempos, y antes, auía vnos maeſtros muy ingenioſos y primos, y de duro hierro hechas pieças, obras tan delicadas y bellas, que de muy cendrada, y fina plata, parecen ſer labradas. Quien pues dudarà que aora en eſtos tiempos no ſe hagan mas gentiles tiendas, y mas polidas, que las que antiguamente hizo Iabel. Mas por ſer eſte el primero que hizo tiendas, y Tubal Cain el primero que inuento fragua, llama los la ſagrada Eſcritura, padres en aquellas artes y oficios, no porque otros no ayan ſido mas perfetos en ellas, mas por cauſa que fueron ellos

en

Universidad de Deusto
Biblioteca

en ellas los primeros. Quantos aura en la musica muy mas dulces que Tubal, y quantas diferencias de instrumentos musicales que el no supo. Mas porque fue este el primero en la musica, es llamado padre de los que cantan en citaras y organos. Y por llegarme mas a nuestros tiempos, vemos que los impressores en su ingenioso arte de imprimir tienen muchos primores y sutilezas, que miradas no parecen hechas por manos de hombres, sino que ellas mismas se nacieron assi: las quales no supo todas el que hallò este arte: y à ellos porque añadieron se les deue mucho. Mas mucho mas sin comparacion le deuemos todos a aquel singular varon, cuyo nombre es de perpetua fama y gloria digno Ioannes Faustus cauallero de la ciudad de Maguncia: pues por el, y por su prouechosa industria, se han mucho mas illustrado las ciencias, y abiuado los ingenios, y multiplicado Letrados. Pues assi deuen ser en mas tenidos y estimados los que alguna obra noble y prouechosa de principio comiençan, y della son inuentores, que los que despues añaden; porque de qualquier cosa el principio es lo principal y cabeça, como dize el mismo Aristoteles. Y si el que la tal obra comiença bien la cabeça, es digno de corona y honor, si en algo errò el hito de su intencion y trabajo, no se lo han de tener a mal, ni por ello deue ser reprehendido, pues fue su proposito de aprouechar, antes le deuen de agradecer su buena voluntad y desseo: y muy pocas obras (humanas digo) son perfetas en sus principios, que siempre los que suceden añaden. Con todo esso no quiero que entienda ninguno, que digo ser yo el primer inuentor desta arte de Agricultura, que con razon podemos dezir ser nuestra madre, pues della se mantuuieron nros antepassados: y tãbien nosotros nomantenemos, y se manternan los q̃ vinieren hasta la fin del mũdo. Y della en Griego, en Latin, y otros lenguages, 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 diga muy poco, en respeto de lo que queda por dezir. Lo qual quanto sea trabajoso, concordando a las vezes discordes autores, desechar, escoger, y reprouar algunas costumbres y vsos antiguos y modernos, V.S. illustrissima lo vee. Ponerlo assi mismo 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

quanto es mas trabajosa y dificil de alcançar. Y por esso reprehenden esta obra algunos que poco miran y calan las cosas. No carecen deste error algunos Letrados, que dizen, que las reglas, preceptos, y auisos de los Agricultores, que en Italia, o Grecia escriuieron no pertenecen a nuestra region de España, o por la discordancia de la tierra, o por las diferentes calidades y aspectos de climas, o de estrellas, que de vna manera influyen en vnas regiones, y de otra manera obran en otras. Quanto sea falsa la opinion destos tales, demas de lo que se muestra por natural razon y experiencia, se puede bien prouar con la autoridad de los mismos maestros, a quien imitar propongo; porque siendo ellos Romanos, y aun Columela Español, muchas vezes se aprouechan, y dan 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 alla dizen que escriuio, mas que Medico ni boticario ay que no se aproueche del a cada passo. Pues si en los cuerpos humanos (cuyas complexiones y virtud cada dia se enflaquecen, mudan, y trastuecan) son por la mayor parte muy ciertas, y de mucho prouecho las reglas de Medicina de otras regiones dissimiles y longinquas; por que no seran 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 juuentud, que ni por mucho frutificar ni continuo parir, apenas muestra cansarse, ni tampoco por ser muy antigua pierde su fuerça, q ue no es la tierra de la condicion y calidad de las gentes, ni de los otros animales que tienen edades distintas de niñez, juuentud, y vejez tan limitada. Y los que son viejos no pueden tornaratras. Y la tierra aunque en la edad es vieja, o que con huelga, o con otros beneficios; y aun de ser ella en muchas partes de mucha vtilidad y sustancia, tiene operaciones de juuentud. Y no me espantan murmuraciones de otros que dizen, que mas sabe qualquier rustico labrador en las cosas del campo, que supieron

¶¶ Caton,

Universidad de Deusto
Biblioteca

Prologo.

Caton, Columelá, Plinio, Paladio, y otros antiguos, y modernos escritores, y mas que aquel doctissimo Marco Terencio Varron, a quien en saber el glorioso Doctor san Agustin, sobre todos los Romanos da ventaja y corona. De creer es, que los Romanos supieron labrar el campo tan bien, y aun mejor que nuestros Españoles, porque mas se preciauan dello. 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 campos, como en ordenar las batallas y guarnecer los reales. Y assi parecia que la tierra se holgaua con triunfante labrador y reja 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 mas que de su jornal, o de criados sin cuydado, o de viles esclauos enemigos de su señor. Lo vno, en no ser 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 reduzir en arte, y que no aprouecha cosa alguna quanto dello se escriue: dando por respuesta, que pues los labradores a quien pertenece mas saber esto, no saben leer. O inorantes, no veen que echan la culpa agena al libro. Desta manera pueden tachar todas las otras sciencias, que aunque a todos nos tocan, pocos las saben, cuyas friuolas razones no me espantan, ni a ellas quiero 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 dotrinas hereticas, ni reprouadas: ni tampoco de fabulas, ni mentiras, que despiertan y abiuan

y abiuan a pecar, que los auian de quemar con sus autores. Y esto me puso codicia de escriuir este libro, demas de auerme lo mandado V.S. a quien con toda mi possibilidad siempre desseo seruir y obedecer, mayormente en cosa de que con ayuda de Dios se seguira prouecho a las gentes. Pues a la verdad no ay ciencia, ni arte (hablo de las humanas) mas vtil y prouechosa para 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 a 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, desseando siempre el reposo y quietud, de que su oficio es muy ageno. Pues a la vida militar excede en todo, por la quietud, por la seguridad, y por la innocencia: y assi tiene ventaja a los mas de los otros oficios. Labrar el campo es vida santa, vida segura de si mesma llena de inocencia, y muy agena de pecado, y no se quien pueda dezir ni contar las excelencias y prouechos que el campo acarrea. El campo quita la ociosidad dañosa. El campo ni consiente ociosos, ni holgazanes. En el campo no ay rancores, ni enemistades. En el campo mas se conserua la salud, por donde la vida mas se alarga. Y puede se dezir la vida del campo, a 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 loores, que en esto se encierra toda su perfecion. Diran los que son amigos de holgar, que la vida del campo es muy trabajosa, y que por esto huyen muchos della. Puede se les responder, que esso es lo mejor que ella tiene, que trabajar para mantenerse es honra y seruicio de Dios, mas que holgar y morir de hambre, que en este mundo para trabajar nacimos, que holgar, en el otro ha de ser. Y no se halla que Dios nos mande holgazanear en esta vida, y trabajar si. Y el da 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 deprendẽ a hazer mal, y tiene mucho trabajo y peligro de perderse la Republica dõde se cõsiẽtẽ holgazanes y jugadores. Los holgazanes, q̃ castidad no cõbaten, q̃ cerradura no falseã, q̃ casa no escalã, que fama no lastimã, q̃ caminos no salteã, y dellos se hinchen las horcas, y se puebla el infierno. Y del trabajar nacẽ muchas virtudes y bienes. O quãta mas hõra en este mũdo, y gloria cõ Dios tiene el labrador,

Universidad de Deusto
Biblioteca

labrador, q̃ trabajãdo, y siruiẽdo a Dios tiene abũdante 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 a trabajar. Y pertenece al buen gouierno de justicia, lo vno, prohibir malditos tratos y oficios, y lo otro desterrar, y aun matar los holgazanes plazeros, como a enemigos de la Republica, o hazerlos trabajar en el campo, que es exercicio de nobles, o en otros oficios, o 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 resuscitar en nuestros tiempos aquella ley famosa de Amasis, Rey de Egypto, que mandaua matar en su reyno a los que no diessen cada año buena cuenta de como biuian. 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 a que tomemos exemplo de las hormigas que trabajan continuo para su mantenimiento, y que no imitemos a las cigarras que passan su tiempo en cantar, y despues perecen de hambre. Y assi es muy averiguado, que los que passan en flores y holgando su juuentud, paran a las vezes en pobres hambrientos y mendigos, y las mas vezes en ladrones: y con estos tales no biuen seguros los que se dan a virtud. Pues quanta recreacion trae el campo (de mas 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 a 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 contino nos haze, criando por su bondad tantas y tan diuersas cosas, segun los tiempos para nuestro seruicio y prouecho. Y en lo que toca à 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 campesires cõ yeruas de las que entre manos trahian, quando algun mal sentia

tian, se curauan. Y los que exercitan el campo, comen de buena gana todo les sabe biẽ, y assi nũca les haze mal. El cãpo en conclusion nos da todas las cosas necessarias, y no podemos biuir sin el, y esta manera de viuir contiene en si perfectamente aquellas tres maneras de bienes, que juntas en pocos oficios se hallã, prouecho, plazer, y honra, y de tal manera las tiene, que aca aprouechan a esta presente vida, y no desuian, 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 biuir, es la mas antigua de quãtas artes ay, y a estas 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 premitida. Esta heredamos de Adã, y a el 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, a esta Dios la crio: esta en los tiempos antiguos era muy tenida, y muy apreciada, y muy honrada, y quando los Romanos sumamente alabauan alguno, dezià del por mucha loa ser buen labrador, como Catõ dize, y entretãto que ellos de labradores eligieron soldados y Capitanes, conseruaron su inocencia, y segun Gentiles viuieró virtuosamente, y aũ se enseñorearõ en la mayor parte del mundo, y tanto estimauan a los labradores que del arado los tomauan, y hazian Capitanes, como de Cincinato cuenta Tito Liuio, y otro tanto dize el vulgo de nuestro Emperador Trajano. O quanto deuemos y somos obligados a los labradores, de cuyo trabajo nos sustẽtamos. Y ellos son dignos y merecedores de mas fauores y libertades, que muchos que heredan la hidalguia, y vsan mal della, o q̃ estãdo mohosos por los juegos y tablajes, apocando sus personas, y perdiendo sus haziendas, y en todo infernando sus animas, o podridos y cozidos en vino por las tabernas y bodegones, o biuiẽdo por otros modos ilicitos, muy contrarios de 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 conuersacion de las gentes, como manda la ley diuina, dandonos a entender en la figura de la lepra corporal, la lepra de los q̃ tienen pecados publicos, q̃ es lepra q̃ daña los cuerpos y animas,

Universidad de Deusto
Biblioteca

y se pegamucho. Assi piensan que por ser hidalgos, nobles y ca uallerosto pueden hazer, por esso son mas obligados a biuir siẽ pre virtuosamente. Miren que no se puede conseruar la noble za, sino como se ganò, que deuio ser con virtud, y quiero que se pã que la nobleza verdadera està en el anima, y no en las carnes, ni va por sucesion 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 el no la tuuiere en sus obras, que la nobleza verdadera en las obras mazizas de virtud se muestra y funda, y no en las palabras vanas, que los que sẽ loã de las grandezas y noblezas 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 hazañosos hechos en armas, claro y manifiesto es que muy mas habiles seran para ellas los que estan endurecidos con los trabajos del campo, criados en soles, aguas, nieues, 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 tuuiessen conchas, que los que estan guardados en casa y a la sombra, como damas en estrado, compuestos como mugeres, y de palabra son mas fieros en poblado que leones, y si los sacan al campo al trabajo y exercicio militar, luego de tiernos y novsados 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 cõbatir las ciudades, ni pelear con sus enemigos. Y por esso en arte de guerreros son preferidos los que vsan el cãpo, a los que està holgados y tienen oficios de mugeres que los oficios dan o quitan animo y fuerças. Tampoco no quiero que piense ninguno que tacho yo la hidalguia y nobleza, pues es muestra de la virtud, mas digo que para ser verdadera noble za, 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 antiguamẽte eran Reyes y labradores, que el exercicio del campo de mas de ser vida, esta es muy noble, y no es seruil, y si en nuestros tiẽpos anda abatida, no es por culpa della. Y bueluo al

al proposito que lleuaua, y digo que esta manera de viuir fue an tiguamente de mucha estima y valor, y dellas escriuieron no bles Reyes y excelentes Filosofos y Capitanes, cada qual en su lẽguaje, vnos en Griego, otros en Africano, otros en Latin. Qui so V.S. q̃ nuestra lẽgua Castellana no caresciesse de algo desto (y con razon.) Porque todo preceto que no se exercita, no aproue cha, sino como difunto que està en la sepultura, assi està sepultado en el libro, que es muy manifiesto que no se podiã aproue char dello las gentes, labradores (que como atriba dixe) ap enas saben que cosas son letras, estando en otro len gua je que a ellos es del todo ageno, siendo para ellos mas necessario que para otras gentes, porque ellos son los que estos precetos y auisos han de traer al exercicio, y por esso es bien q̃ ellos sepan lo que tantos tiempos les ha sido por arte ignoto. Assi mismo quiso V.S. darme a mi el cargo dello, yo de mas de ser de mi natural aficionado a las cosas del campo, y desseando (como obligado) dar de mi algun prouecho a las gentes, no miro tãto la dificultad y tra bajo, quanto lo que podria aprouechar, y tome cargo mayor q̃ mis fuerças. Otros aura que cõ mas dotrina) porque sabrã mas) y con mejor estilo proseguirã las reglas y precetos desta arte, mas pienso yo no auer tẽtado pequeña empressa, en ser el prime ro q̃ escriuio desta materia en nuestro Castellano, y abrir la puer ta a otros. Reciba V.S. Reuerendissima lo que me mãdò. Quiera Dios que ello sea tal, que yo sin verguença y temor ose parecer, por auerlo tomado a cargo, y V.S. Illustrissima no se arrepienta por auermelo a mi encomendado. 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, para ser bien hechas, se requieren tres cosas, que son, saber, poder, y querer. Y si alguna destas falta, va errada toda la obra. Porque toda la obra donde estas tres cosas concurren, sera perfeta, y si acierta sin alguna dellas, sera a caso. ¶ La segunda, depende de la vna parte de la primera, que es del saber, digo que el que trata en el exercicio del campo (y aun en qualquier otro oficio) ha de te ner experiencia, y si con la experiencia pudiere juntar ciencia y artes, mucho mejor, mas si lo vno ha de faltar, mas vale tener experiencia sin arte, que arte sin experiencia. Por-

Universidad de Deusto
Biblioteca

que 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 principalmente suceda bien al q̃ 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 q̃ 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 cõsienten holgazanes ni perezosos. No quiero que quede por dezir otra regla, y es que todo hõbre deue huyr de labrar ruynes tierras, porque es mucha la costa, y poco el prouecho, o las apliquen en aquellos vsos, en que seran menos costosas, y mas prouechosas. Vale.

TABLA DE LO QVE SE contiene en la presente obra.

EL prologo de toda la obra.

El repartimiento de todos los seis libros, cap. 1. fo. 1

Del sitio y calidad de las tierras y preceptos para las conocer, cap. 2. fo. 1.

De las señales para conocer la malicia y bondad de la tierra, cap. 3. fol. 2.

Algunos remedios para emẽdar algunos defectos d̃ algunas tierras, c. 4. 3.

Del modo de arar y tiẽpos conuenientes, y que prouechos trae el arar y cauar, cap. 5. fol. 4.

Que tal ha de ser la simiente, cap. 6. fol. 9.

Del tiempo y auiso del sembrar, cap. 7. fol. 10.

Que manera de simiẽte pertenece a cada suerte de tierra, cap. 8 fol. 14.

De la manera y tiempo de escardar lo sembrado, capitu. 9. fol. 16.

Del tiẽpo de segar las eras, cap. 10. fol. 19.

De las troxes y silos. ca. 11. fol. 22.

De las propiedades del trigo, cap. 12. fol. 23.

De la ceuada, cap. 13. fo. 24.

Del centeno, cap. 14. fo. 23.

De la paja, cap. 15. fo. 23.

De la auena, cap. 16. fol. 26.

De las legũbres, y primero d̃ los garuãços, c. 17. f. 27

De las hauas, cap. 18. fol. 29.

De las lentejas, cap. 29. fo. 31

De los altramuzes, c. 20. f. 31

De los yeros, cap. 21. fol. 32

Del mijo, cap. 22. fol. 33.

Del panizo, cap. 23. fol. 34.

De la cicercha y aruejas, capit. 24. fol. 34.

Del anis, comino, alcarauea capit. 25. fol. 34.

Del lino, cap. 26. fol. 35.

Del cañamo, cap. 27. fol. 37

LIBRO. II.

La suma del segundo libro, cap. 1. fol. 38.

Algunos linajes de vides, capitul. 2. fol. 38.

Que tal ha d̃ ser la tierra para las vides, cap. 3 fol. 41

De los sitios de tierras para las viñas, cap. 4. fol. 42.

Que tal ha de ser el sarmiento, o qualquier plãta para poner, y como le han de escoger, cap. 5 fol. 42

De las maneras y tiẽpos de poner las viñas, escoger los sarmientos, c. 6. f. 43.

Que tal ha de ser el suelo para hazer el almaciga, oseminario, y de la manera que se ha de tener en plãtar, cap. 7. fol. 44.

De los parrales que estan armados sobre arboles, capitul. 8. fol. 47.

Del enrodrigonar las vides, y atarlas, cap. 9. fol. 48.

Que forma, o hechura ha d̃ leuar cada manera d̃ vid desde chica, y del podar, cap. 10. fol. 49.

Del tiempo y manera del escauar, cap. 11. fol. 49.

Del tiẽpo y arte del podar, cap. 12. fol. 50.

De los tiẽpos, y reglas, y marauillosos secretos para enxerir las viñas, c. 13. 53.

De como se ayã de enxerir olores y medicinas, en las vides y pa hazer vuas sin granillos, cap. 14. fol. 59.

De algunas enfermedades de las vides, y sus curas, cap. 15. fol. 60.

De los tiẽpos y maneras de

Universidad de Deusto
Biblioteca

arar y cauar las viñas, capitul.16.fol.62.
De algunas calidades y diferẽcias del estiercol, de los tiẽpos y formas de estercolar las viñas, c.17.f.64
De la manera y tiempo del deslechugar, y quitar las hojas, y cubrir, c.18.f 65.
Como se hã de guardar las vuas, assi verdes, como passadas; cap. 21.fol. 67.
De como se han de hazer las passas, cap. 20. fol. 68.
Del tiempo y manera de vẽdimiar, cap.21.fol.69.
De la bodega, ca. 22. fo. 71.
De la hechura y tamaño de las vasijas, y del tiẽpo y manera de empegarlas. y de la pez. cap. 23. fo. 72.
De los auisos para conocer si el vino, o mosto tiene agoa, y para apartarlo del vino, cap. 24. fol. 75.
Como se hara el vino blanco tinto, y d̃ tinto blãco y vino dulce, c. 25. f. 75.
Como se had̃ cõseruar el vino q̃ no se dañe, c. 26. 75.
De algunos auisos para saber que tal ha de ser el vino, cap. 27. fol. 76.
De algunos remedios pa los defectos del vino, c. 28. 77
De como se conserua el çumo del agraz, ca. 29. f. 79.
De algunas propiedades del vino, cap. 30. fol. 79.
De las propiedades de la vid, cap. 31. fol. 80.
De algunas propiedades de las vuas, cap. 32. fol. 80.
Del vinagre y sus ppiedades y de muchas maneras para lo saber hazer, c. 33. fo. 80
De las propiedades del vinagre, cap. 34. fol. 81.

LIBRO. III.

De algunas generalidades de los arboles, c 1. fo. 83.
En q̃ tierra y sitios se crian bien los arboles, c. 2. f. 84
De los sitios para arboleda, cap. 3. fol. 85.
Maneras de poner arboles, cap. 4. fol. 86.
El tiempo para poner arboles, cap. 5. fol. 89.
De como hã d̃ hazer los hoyos para poner y trasponer, y en q̃ tiẽpos, c. 6. 92.
De la manera que se hã de plãtar los arboles. c. 7. 93
Vn capi. de Crecentino notable, 9. fol. 94.

De

De los arboles caseros y mõteses. fol. 97.
De los arboles vezeros y cadañeros, fo. 98.
Auiso notable d̃ como se hã de podar los arboles. 99.
Los tiempos y maneras de enxerir, cap. 8. fol. 104.
De los almendros c 9. f. 112
De los auellanos. c. 10. f. 115
De aluerchigos, o aluarquoques, cap. 11. fol. 116.
De los açufaifos, c. 12. f. 117
De los algarrouos, c. 13. 117
De los arrayanes, c. 14. 118.
De los alamos blãcos. cap. 15. fol. 120.
De los alamos y olmos, ca. 16. fol. 121.
De los boxes, ca. 17. fo. 122.
De los cerezos. c. 18. fo. 122
De los guindos, c. 19. f. 124.
De los castaños. c. 20. f. 125.
De los ciruelos y endrinos, cap. 21. fol. 127.
De los cipreses. c. 22. f. 130.
De los duraznos, priscos y melocotones. c. 23. f. 131.
De los enzinares, c. 24. 133.
De los fresnos. c. 25. fo. 134.
De los granados, c. 26. 135.
De las higueras y cabrahigos, cap. 27. fol. 138.
De los laureles, ca. 28. 144.
De los morales, c. 29. f. 145.
De los mẽbrillos. c. 30. 147.
De los mãçanos, c. 31. f. 149.
De los narãjos, cidros, limas y limones, toronjas y zãboas, cap. 32. fol. 150.
De los enebros, ca. 33. f. 154.
De los nogales, ca. 34. f. 155
De las oliuas, azebuches, azeytunas, azeyte, alpechin, cap. 35. fol. 158.
La manera de poner las oliuas, fol. 160.
La forma y tamaño de las oliuas. fol. 162.
Del estercolar las oliuas, y de sus enfermedades. 163.
Del enxerir las oliuas. f. 164
De los adouos de las azeytunas. fol. 165.
Del hazer el azeyte y sus virtudes. 166.
De los arboles para yos, capitul. 36. fol. 189.
De las palmas, ca. 37. fo. 189
De los perales, ca. 38. f. 192
De los pinos, cap. 39. fo. 194
De los seruales, ca. 40. f. 165.
De los sauzes y mimbreras, cap. 41. fol. 196.

LIBRO. IIII.

De las huertas y sus sitios,

Universidad de Deusto
Biblioteca

capitu.1.fol.198.
Las maneras de las cerraduras,cap.2.fol.199.
Del agua,y de los tiempos y maneras de sacar,o hallar agua,y la señal de buena agua,o mala,c.3.f.200
Como se ha de regar la huerta,digo en que tiempo,y como,y qual es mejor agua,cap.4.fol.203.
Las maneras de estiercol,y tiempos y formas de estercolar,y como,y dónde se han de hazer los lugares para estercolar,cap.5.fol.204.
Del apartamiẽto de la huerta,cap.6.fol.206.
De algunas enfermedades de hortalizas,y otras particularidades,c.7.fo.207
De los ajos,cap.8.fol.208.
Del apio,cap.9 fol.210.
De los assensios,c.10.f.211.
De las acelgas,ca.11.f.211.
De las alcaparras,c.12.f.212
De las borrajas,c.13.fo.213.
De los cardos,cap.14.214.
De las coles,cap.15.fol.215.
De las calabaças,c.16.f.218
De las cebollas,c.17.fo.220
De las çanahorias y chirivias,cap.18.fol.221.
De cogombros y pepinos,cap.19.fol.222.
Del culantro,ca.20.fo.224
Del hinojo,cap.21.fol.224.
De las lechugas,c.22.f.225.
De la mostaza,c.25.fo.228.
De las mielgas y alfalfa,c.24.fol.229.
De los melones,ca.25.f.230
Del mastuerço.c.26.fo.232
De los nabos,ca.27.fo.233.
Del oregano,ca.28.fo.234.
Del perexil,ca.29.fol.235.
Del poleo,cap.30.fol.235.
De los puerros,ca.31.f.236
De los rauanos y del rauano vagisco,ca.32.fo.238.
De los rosales,ca.33.fo.240.
Del romero.cap.34 fo.244
De la saluia.cap.35.fo.247.
De las verẽgenas.c.36.248
De la yerua buena,capitu.37.fol.249.

LIBRO V.

El prologo de las auejas,y otras animalias,cap.251.
Del asiento para las colmenas,cap.1 fol.252.
De los pastos de las auejas,cap.2.fol.253.
Que tales han de ser las colmenas,cap.3.fol.254.

De como se han las abejas,cap.4.fol.255.
De las señales del enxãbrar y de los auisos que hã de tener para coger las enxãbres,y de las maestras,cap.5.fol.257.
De las señales y conocimiẽto de las buenas y malas abejas,y de la buena y mala colmena,y de q̃ lugar han de ser las colmenas que alguno cõprare para su colmenar,c.16.261
De las enfermades y curas de las abejas,ca.7.f.260.
Del oficio del colmenero,y que tal ha de ser,c.8.264.
Del castrar y escarçar,y hazer la miel,cap.9.fo.265.
De las ansares y anades,ca.10.fol.268.
De los pastores,ca.11.f.276.
De los canes,ca.12.fol.271.
De las cabras,ca.13.fo.275.
De las enfermedades de las cabras,y algunas propiedadas dellas.ca.14.f.278
De las gallinas,c.15.fo.280
Que tal ha de ser el lugar para hazer la gallineria,y como se haze,capit.16.fol.280.
Que tal ha de ser el gallo,cap.17.fol.281.
Que tales han de ser las gallinas,cap.18.fol.242.
De los mantenimientos de las gallinas para ser muy ponedoras,cap.19.f.283.
De los tiempos de sacar los pollos,y como se sacan,cap.20.fol.284.
Como capan los pollos,capitul.21.fol.287.
De algunas enfermedades de las gallinas y sus remedios,cap.22.fol:288.
Del engordar de las gallinas,cap.23.fol.290.
De como se han deguardar los hueuos,y de algunas propiedades dellos,cap.24.fol.291.
De las ouejas,cap.25.fo.291
Que tales han de ser los morueços,para que hagan muy buena casta,y assi mesmo de las ouejas,ca.36.fol.292.
Del tiempo que han de juntar las ouejas y morueços para que se empreñé cap.27.fol.293.
De los pastos del ganado ouejuno,cap.28.fo.295.

Universidad de Deusto
Biblioteca

De los establos para el ganado ouejuno, ca.29.f.296.
Del castrar, y tresquilar, capitul.30.fol.296.
De algunas enfermedades del ganado ouejuno, capitul.31.fol.297.
Del queso ouejuno, y de algunas propiedades dello, capitu.32.fol.298.
De las palomas y palomares, cap.33.fol.299.
Que tales han de ser las palomas para criar y de sus mantenimientos, y algunas otras particularidades, cap.34.fol.301.
De los pauones, capitul.35. fol.303.
De los puercos, capitul.36. fol.304.
Que tales han de ser los berracos, y las hembras para hazer buena cria, capitul 37.fol.306.
De algunas enfermedades de los puercos, capitu.38 fol.309.
Del castrar los puercos y puercas, cap.39. fol.310.
Del cecinar los puercos, capitul.40. fol. 311.
Del ganado vacuno, cap.41 fol.313.
Que tal ha de ser el toro para casta, capit.42. fo.314.
De los pastos y mãtenimiẽtos del ganado vacuno, y otras particularidades dl cap.43.fol.315.
De los tiempos que las vacas se han de empreñar, y otras particularidades dellas, cap.44.fol.317.
De como hã de castrar los toros, y de que edades, capitul.45.fol.318.
De la manera de domar los nobillos, cap.46. fol.319.
De algunas enfermedades del ganado vacuno, y de sus curas y remedios, capitul.47.fol.319.
De algunas propiedades de la carne de la vacas, y otras particularidades, capitul.48.fol.325.

LIBRO VI.

El prologo en que se suma lo que se trata en el libro sexto, fol 328.
Mes de Enero en creciente de luna, fol.327.
Méguãte de Enero, fo. 328.
Creciente de Febrero. 329.
Menguante de Febrero. 330
Crecien-

Creciente de Março. 330.
Menguante de Março. 331.
Creciente de Abril. 332.
Menguante de Abril. 332.
Creciente de Mayo. 333.
Menguante de Mayo. 333.
Creciente de Iunio. 333.
Menguante de Iunio. 334.
Creciente y menguante de Iulio. 334.
Agosto creciente y mẽguãte. 335.
Creciẽte de Setiembre. 335.
Menguante de Setiembre. 335.
Otubre. 336.
Nouiembre. 336.
Deziembre. 337.
De algunas señales de los tẽperos, y mudanças, y algunas señales de lluuias, vientos, serenidades y tẽpestades, capit. 1. fol. 337.
Señales de luna y fol. 337.
Señales de tẽpestades, o turbiones, o granizos, o yelos, o nieues. 337.
Señales de vientos. 339.
Señales de tiempo sereno. 339.
Señales del arco del cielo. 339.

De la fertilidad.

Dialogo primero, folio. 341.
Dialogo segundo, fol. 353.
Dialogo tercero, folio. 369.

Fin de la tabla.

Universidad de Deusto
Biblioteca

LIBRO PRIMERO, EN QVE TRATA DE la labrança y criança, y de otras muchas particularidades, y prouechos del campo.

Capitulo Primero, en que parte toda la obra.

PARTESE El arte de Agricultura y labor de la tierra, principalmente en seys libros generales.

Prueua se qual serà lamejor tierra.

El primero tratarà medianamente de las tierras buenas comunales, y malas, y dara los documentos y señales, segun las reglas de los Agricultores para las conocer: mostrando que manera de pan pertenece y conuiene a 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, sembrar, arexacar, o escardar, coger, guardar, y algunas propiedades dello.

El segũdo libro tratarà de las viñas, y de sus particularidades dellas: y delos parrales, diziendo qual qualidad de vides cõuiene mejor a 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

Universidad de Deusto
Biblioteca

bodega, y de las propiedades del vino: y del vinagre, y otras particularidades.

El tercero sera de muchas diuersidades de arboles: y algunas otras plantas, de cada vna por si, mostrando en que calidad de ayres y tierras, la tal planta mejor se haze, y cria: porne el arte de plantar y tiempo conueniente a cada vna, y del enxerir, y pondre secretos muy sutiles y agradables.

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

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

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

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

ES la tierra (segun todos los naturales conciuerdan) vno de los quatro elementos, o principios de las cosas, a la qual por los grandes y continuos beneficios que della recebimos, llamamos madre: esta de su qualidad, o naturaleza es fria y seca, y si alguna vez no esta ansi, es por algũ acidente que la muda: es segun sus sitios y disposiciones de vna de tres maneras, de llanos, valles, o montes. En los montes ay dos maneras de disposiciones, que, o son laderas, o collados. Ladera es, por donde suben a lo alto. Collado es lo mas alto, que otros llamã cumbre. Los valles son mas gruessos que los llanos, los llanos mas que las laderas: por que de las laderas y alturas continuamente se deriua la sustancia y virtud a lo baxo, y por esso son mejores las heredades al pie de la cuesta que no en laderas ni altos: porq̃ son de mas sustancia.

Iten, son de otras tres calidades segũ su propriedad, q̃ ò só fertiles, gruessas, muy buenas, o son del todo esteriles y muy malas, ò tienen el medio, que ni só de todo malas, ni buenas, ni son muy frutiferas. Y en estas, vnas se allegan à buenas, que participan mas de bõdad que de esterilidad otras son mas pobres

bres y participan mas de la esterilidad, q̃ de bõdad ni grossura.

Itẽ son muy caliẽtes, o muy frias, o son en su calor tẽpladas, no digo las tierras por su calidad, sino por la participaciõ del ayre, caliẽte o frio, o tẽplado. Aqui no entiẽdo dezir de las estremas, digo de las q̃ por estrema sequedad, o humidad, o estremado frio, o calor, son inhabiles para lleuar fruto, y por q̃ ay en las tierras, assi como en los cuerpos humanos, enfermedades incurables, põdre las señales para que las conozcan, y se guardẽ de entender en las labrar, y las que no son para panes, ni para otra labor, algo aprouecharan para yerua, q̃ 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 escriuieron, dando auisos y señales para conocer la bondad, o esterilidad de la tierra, concuerdan en esto. Que generalmente la color no es testigo suficiente para auer entero conocimiento de la virtud, ò malignidad della: por donde parece ser falso lo que communmente dizen, que la tierra prieta lleua el pan. Y verdad es, q̃ aquella por la mayor parte es mejor q̃ las otras, porque sufre mejor el calor y grandes aguas, y no se encharca. Y porque el color no es todas vezes documento suficiente, dan otros auisos para mejor la conocer. Pedro Crecentino, Columela, Paladio, y Plinio, dizẽ, Buena tierra y propia para lleuar pan, es q̃ sea pejagosa, blanda, no arenisca, lo qual se prueua desta manera.

Prueua se qual serà la mejor tierra.

Tomar vn terron peque ño, y mojarlo cõ saliua, o con 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 olleros, ni arcillas, porque aunque aquellas seã tierras pegajosas, son inhabiles para lleuar pan, por su estremada dureza y sequedad.

Señal dela buena tierra.

Iten es buena señal de bondad de la tierra, quando esta biẽ cubierta de grama y yerua, dõde naturalmente se criã yezgos, jũcos, çarçales, trebol, viznagas, endrinos monteses, cigutes, y vnas cañahejas, que parecen hinojo en las hojas, cañas, cardos de los grandes, maluas, quixiuos. Y algunas vezes las retamas se crian en buena tierra, y que todas yeruas y plantas que en aquellas

Universidad de Deusto
Biblioteca

quellas tierras nacieren, sean crecidas, verdes, alegres, xugosas. Y vna de las señales que ay para el conocimiento de la tierra, es, que beua presto el agua, y conserue mucho tiẽpo el humor que recibe, y tanto es mejor, quãto mas le retuuiere, y cõserua re que otra: como dize Paladio.

Iten, es buena señal de tierra, la q̃ si se riega, ò llueue, se para hueca, o sosa, y se torna prieta, q̃ la q̃ se para có el agua, dura, em pedernida, y blãquezina, no es buena. Ansi mesmo es buena experiẽcia hazer vn hoyo de tal grãdeza q̃ baste para poner vn arbol, y dẽde à dos ò tres dias tornen le a echar su misma tierra, y si sobra tierra, es gruessa, y sino, es mediana, y si falta que no se hinche, es flaca, y muy liuiana.

Iten, es buena tierra donde nacen aguas dulces de buen sabor, aunque seã aguas gruessas, y no delgadas, y pesadas y que presto se corrompen, que las aguas gruessas continuamente só naturales en tierras gruessas, por q̃ por la mayor parte cada cosa responde a su principio y origen, que las aguas, las mas vezes salen y vienen de tierras delgadas (y aũ esteriles) como son are nales y tierras pedrizas. El agua que cria cieno, es señal q̃ viene de tierra gruessa, por que el cieno es como grassa que sale de la tierra gruessa y sustanciosa, como de gruessa carne gruesso caldo. Verdad es que muchas vezes de las tierras que son yesseda les, sale el agua cenagosa, y no es argumẽto ni certidumbre que aquellas tierras só buenas, digo q̃ las tales tierras no son gruessas, ni auentajadas, y el cieno q̃ sale del yesso, hiede de si mesmo, porque aquella agua hiede.

Señales para conocer las tierras.

Itẽ, es buena tierra la q̃ es dulce, lo qual se prueua por el agua q̃ nace della, q̃ qual sabor tuuiere la tierra, tal le terna el agua q̃ sale della. Mas porque 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 cuelen la despues, y desque este bien clara, pueden la gustar, q̃ qual fuere el sabor de aquella agua, tal es el dela tierra q̃ se desabor. Xarales, caxajales, y rebollares, son muestra de tierra de mediana manera. Los enzinales suelẽ por la mayor parte nacer en tierras arenicas, y malas. Dõde nace el romero, y breço suelen ser por la mayor parte tierras liuianas y esteriles para pan, mas los terruños desnudos de sustãcia del todo sin prouecho,

en especial para pan son estos arenales floxos, que llaman arena muerta, tierras desnudas y peladas de yerua: y si alguna tienen, es mala, dessequida, arrugada, como roñosa, sin xugo ni sustancia alguna, que la tierra que no tiene virtud para criar la yerua, menos la tẽdra para criar el pan.

Iten, por la mayor parte los espartizales, o atochales, son malas tierras, y las tierras muy secas y salobres, y donde nacen aguas muy saladas, y estas tales no tienẽ remedios para las poder corregir y enmendar, y si alguno tienen, es tã dificil y costoso, que antes seria cierta la perdida que la ganãcia, aũque algunos atochales ay que son tierras, aunque no bié sustancioſas ni buenas, son alomenos tierras medianas para pã, y si no fuere trigo, sera para centeno, y otras maneras de semillas que se hazen en tierras liuianas. Assi mesmo es señal suficiente para auer buẽ conocimiento si es buena tierra, si en ellas se crian buenas yeruas y plantas que no puedẽ nacer ni criarse, sino en buenas tierras, como son viznagas, cardos grãdes, y otras semejãtes: digo lo porq̃ ay algunas plantas q̃ a las vezes nacen en buena tierra, a las vezes en mediana, a 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, q̃ 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 q̃ mas se junta a aq̃lla color.

Cap. IIII. En que da algunos defetos de las tierras.

AY algunos remedios para remediar y emendar los defetos 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 los agricultores, aquella es buena tierra, q̃ no ha menester mas de vn año de huelga, que vn año lleue fruto y otro no, aunque tales diligencias se pueden tener, que cõtinuamente frutifique, y que a vnos frutos sucedã otros, mas esto no puede ser en todos sitios de tierras, saluo en aquellas que se riegan, porque estas tales có el beneficio y humidad del agua, y con el calor y fuerça del estiercol, pueden sufrir qualquier trabajo q̃ les den. Y por esso, a mi parecer, aquella es la mejor suerte y bõdad de tierra, que demas de ser buena, sustanciosa, y gueſſa, tiene juntamente aparejo para regarse en tiẽpos

Universidad de Deusto
Biblioteca

de sequedades, y de qualquier necessidad de mas de lo ordinario: como hazẽ en muchas partes, que viendo faltar la pluuia, recurren al remedio artificial, como en el reyno de Aragon, y Valencia, y en el reyno de Granada, los mas se mantienẽ de regar las heredades de pan, y en todas las q̃ lo han menester. De la manera de regar dirase adelante en su lugar conueniente. Ay muchas suertes de tierra, que siendo buena, naturalmente les auiene, que por tener algunos manantiales, o aguas detenidas no son buenas para lleuar pan, si aquellas no se enxugan: 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 ẽ los cuerpos humanos muchas vezes curan có euacuaciones, que llamamos sangrar, o sajar, sacando el humor malo y dañoso, assi en la tierra hazien do sus sangraderas podemos sacar y consumir la humidad dañosa, lo qual el labrador discreto y diligẽte mire biẽ como haga, y segun la calidad del humor, tales sean los condutos, no desecando mas la tierra de lo que ha menester, ni dexandola cosa que le dañe, y desta manera grandes lagunas se pueden secar, como dizen los agricultores: y yo vi en Italia, en tierra de Mãtua, que dõde auia tales lagunas que apenas de parte a parte las alcançaua la vista, se hizieron tales sangraderas y acequias para vaziarlas que dentro de tres años que torne a passar por alli, vi muy singulares tierras de pan y yerua, y en breue tiempo se acabo lo que parecia ser imposible. Los conductos o sãgraduras, son de dos maneras: vnas son azequias patentes, muchas pequeñas, reduzidas a vna grande como madre, que bote fuera toda el agua, y muchas vezes basta vna grande: esto es para quã do fuere el agua mucha: otras se llaman ciegas, segun Paladio y Colum. estas se hazen hondas lo que es menester, y por baxo hinchenlas de guijarro y piedra menuda, y tornanlo a cubrir de tierra, ygualãdolo con otro para que puedan sembrar encima, que entre aquellas piedras por lo baxo pueda correr el agua, y esto es para quando el humor no fuere demasiado: mas si el agua es poca y manantial, dize Pedro Crecen. q̃ es muy bueno si la tierra es fria y humeda, mezclarle algunas cargas de arcilla, la qual el dize ser caliẽte. Plin. en el libr. 17. no le agrada tal manera de medicina, por las causas q̃ alli trae, y principalmẽte dize, q̃ alli es la costa mayor q̃ el prouecho: ni ami me parece tãpoco cosa

Como se de saguan las tierras.

cosa conueniente, con cosa esteril, como es el arcilla, alomenos para lleuar pan, y aun para todo fruto, querer corregir la esterilidad. Mi parecer seria, que es mucho mejor echar mucho estiercol, y buena tierra, porque el estiercol es de su naturaleza caliente, y con su calor facilmente emienda el vicio de la humidad de la tierra. Digo lo que dizen, y mas mi parecer: cada vno mire, y vea lo q̃ mejor le pareciere. Verdad es q̃ donde ay estiercol, assi para pan, como para alcaceres y frutas, y aun para viñas, ni el pan ni el vino, ni las frutas, ni las yeruas son de tan buen sauor, ni se guardan tanto tiempo, porque como el estiercol es cosa corrupta, ayuda a corromper, mayormente si es demasiado, excepto en las hortalizas donde abunda el humor, y por esso ha menester el labrador saber la calidad de las tierras y ayres, porq̃ sepa conformarse con la necessidad de las tierras q̃ tiene y labra, y assi errara pocas vezes. Y assi mismo como por ser las tierras muy flacas no son buenas para lleuar pan, assi algunas vezes por ser muy gruessas se enloq̃cen en años viciosos, y no lleuã grano, q̃ todo se va en paja: en esto es el remedio mas facil, q̃ como la enfermedad no es tã mala, es facil la medicina: y aprouecha (dizẽ algunos) q̃ las tales tierras muy gruessas, q̃ es biẽ mezclarles alguna arena, y atarlas para encorporar lo vno cõ lo otro: ami parecer este remedio es poco mejor q̃ el de arcilla, por mejor ternia yo sẽbrar algunos años en las tales tierras, hauas, melonares, cohõbrales, ypanizos, y mijos, si es tierra aparejada para ello, o cosas que se crien y hagan bien en tierras gruessas y viciosas, y vean q̃ siembren cosas que las pueda lleuar el tal ayre, y tierra, y assi la tierra se cansara algo y adobara para trigo. Verdad sea q̃ el arena aprouecha si es la tierra muy gruessa y pegajosa, porque ayuda a despedir. Si el campo fuere muy pedregoso, y por esso trabajoso para la labor, hagan mõtones las piedras, o saquen las a las lindes, y si tiene pocas piedras no las quiten, porque en el Verano estan cubiertas con lo sembrado, que no les da Sol, y tienen frescas las rayzes, si son juncales quemandolos, y con la labor continua perecen: tambien la grama, con tal que arranquen todo lo que sacare el arado. Y tambien a las tierras muy viciosas es bien cansallas con sembrarlas de contino muchos años vnos tras otros. Dize Paladio, que los helechos se pierden si entre ellos siembran altramuzes, ò hauas, ò si quando estan nacidos los cortan, o los quebran-

Como se pierden los helechos.

quebrantan anſi tiernos con vn palo. Y dize q̃ no ay cõſa q̃ tanto les eche a perder como ſu miſmo çumo. Dize Plinio, q̃ ſi dos años continuos los cortan, que no les dexen echar hoja, que luego ſe ſecan de rayz, y ſi los vſan a cortar con cuchillo de caña, lo qual ha de ſer ſiempre quando eſtan nouecitos. Y dizen que de la miſma manera ſe pierden los yezgos, y piẽſo yo que ſe perderan los carrizos. Si las tierras ſon muy flacas, el mejor remedio es la mucha huelga, y tras eſto engraſſarlas con eſtiercoles que duermã ganados en ellas, y remudar los poſtueros, porque a toda parte alcancen, echar eſtiercoles podridos, quemar coſas que hagan ceniza, que de todo ſe han de ayudar para que la tierra lleue fruto. Mas la verdad es, que no ay tal medicina ni remedio, para emendar las faltas de los terruños, como aprouecharſe dellos, ſegun requiere ſu naturaleza, porque no es toda tierra abil ni ſuficiente para frutificar en toda manera de fruto (como dize Virgilio) por eſſo es bueno apropiar a cada tierra lo que bien y propriamente le pertenece y puede lleuar. En tierras calientes, poner coſas que con el calor crezcan.

Buẽ auiſo. En las regiones frias, poner plantas que con frialdad no ſe quemen. En las ſecas, lo q̃ no ha meneſter mucha ſuſtancia, ò q̃ ſon con la ſequedad mejores que con la humidad. En las humidas 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 vientos: en las ſombrias, lo que recibe daño del ſol, o no lo ha mucho meneſter: en las ſolanas, lo que es enemigo de ſombrias, y anſi las tierras que no ſon para pan, ſerá para yeruas, o arboledas, y para mil coſas q̃ puedẽ ſeruir y aprouechar, y anſi de todas las otras coſas. Quales ſean eſtas coſas, la diremos por ſi cada vna en ſus capitulos diſtintamente, dando nos Dios gracia.

A eſto quiero que eſtan todos auiſados que por eſſo es pobre Eſpaña, porque o no emplean cada tierra en aquello para que es propia, y porque dexan muchos baldios ſin prouecho, de muchas coſas de q̃ ſe podrian aprouechar mas de lo que ſe aprouechan. Y porque en ella ſe mantienen muchos ocioſos y holgazanes, naturales, y foraſteros. Bueluo a hablar de la tierra, y dire de las maneras del arar y de ſus tiempos, de las diuerſidades y tiempos, del eſtercolar las tierras para el pan, y para las otras coſas. Y de las maneras y tiempos de regar diremos

remos, plaziendo a Dios adelante, en el libro 4. deſta obra. Y a mi parecer donde la tierra no ſe riega, que ſon las tierras templadas entre calor y frio, entre humidas y ſecas, entre groeſſas, y flacas, que ſon las medianas, ſon mas continuas en frutificar, porque ninguna demaſia de mal tempero les haze tanto daño como a las q̃ ſon eſtremas, que a las groeſſas, ſino llueue, les haze mas daño la ſeca, y a las flacas la mucha agua.

Cap. V. Del arar, y de los tiempos a ello conuinientes, y que prouecho trae el arar, y cauar.

VNA de las coſas que principalmente ſe requiere para que la tierra bien frutifique, es el bien arar, o cauar. Y aſsi lo dize Teofraſto, y lo vimos de contino por la experiencia: mas eſto ſe ha de hazer ſegun la manera y tiempo requiere, de cada calidad de tierra y region, porque vnas quieren ſer labradas en vn tiempo, y otras en otro, vnas quieren ſer muy labradas, y otras no tanto. Aqui dire de algunas, ſegun cada vna dellas requiere, diziendo primero los grandes prouechos que el arar, o cauar trae. Pedro Crecentino dize, que el arar o cauar trae quatro prouechos. El primero es exercitar y obrar la tierra, y en el libro. xj. dize, cubrir, y a mi mejor me parece que diga abrir, porque abriendola, mejor la puede penetrar el ſol y las aguas, que ſino eſtuuieſſe arada o cauada, y por eſſo la tierra recibe mas tempero. El ſegundo prouecho es ygualar la tierra, porque a las vezes vna eſta mas alta que otra, o mas hoyoſa, lo qual daña muchas vezes a las plantas, y mas a 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 bien mirar que todo lo dexe ygual en quanto pudiere, porque el agua ygualmente ſe reparta quãdo lo regare o llouiere, y el Sol y calor ygualmente caliente. El tercero prouecho del arar la tierra, es mezclar, o incorporar vno con otro, o tierra groeſſa con tierra liuiana, o eſtiercol y tierra, o la ſimiente y tierra. Y por tanto el que ararc, conuiene que mezcle bien lo vno con lo otro, en eſpecial las ſimientes menudas, como ſon trigo, ceuada, y las ſemejantes, porque todo aquello que queda deſcubierto, o ſe ſeca cõ el Sol, o ſe quema con el frio, o lo comen las aues, o recibe tal daño, que no nace,

Universidad de Deusto
Biblioteca

donde se sigue que el trabajo no es tan frutuoso, ni trae tanto prouecho como pudiera traer, y la simiente perece, y la tal tierra se inflama a las vezes. El quarto prouecho es, desmenuzar la tierra que esta hecha terrones, porque mejor guarda la tierra su tempero y humor estando desmenuzada, que no la que tiene terrones gruessos, que el terron como esta en si junto, no recibe simiente alguna, ni da sustancia ni prouecho, sino como piedras estan inutiles. Y por esso auisan 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 leuantaren. Parecerme a mi, que allende de que estos quatro prouechos que el arar, o cauar trae (segun el Crecento) que aun ay otros dos que son mas, o alomenos tan principales. El vno es matar la yerua, la qual si mucho crece, quita la sustancia a las otras plantas, dexugalas, y ahogalas, y aun matalas del todo. El otro es, que se molifica la tierra y se para hueca, la qual si ha estado mucho tiempo sin labrar, estara muy tiessa, y por esso auiso al labrador que en tal tiempo, y con tal modo y sazon labre y are su heredad, que su trabajo aya todos efetos. 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 a perder sus tierras. Y porque para bien hazer no basta reprehender sin enseñar (como Columela dize) pódre todos los auisos y reglas de los agricultores. El Crecentino, Columela, y Paladio dizen, que la tierra se daña mucho si la aran, o cauan muy seca, o muy mojada, porque la que esta muy mojada, si assi se trata, haze se barro, y lodo, y en lugar de pararse sofa, hueca y muelle, tornase dura y muy empedernida, que queda rebatida por algunos años. Y si entonces se sembrare, pierdese la mas simiéte, y la que sale, ni sale tan presto, ni tan bien y criase mal, y la tierra como dixe, queda mal cogida por assaz tiempo. Mas si esta la tierra muy estercolada, no se rebate aun que se trate muy mojada, la que esta, o muy seca, o ha llouido 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 desseas, quando el arado, o açada no leuanta tan grandes terrones, porque esto por la mayor parte viene de sequedad, ni

El buē tiēpo de arar.

ni tampoco quando el açado o arado andan emboçados en barro, o çahonda el labrador, sino quando la tierra se leuanta 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 lleuado fruto, en aprouechandose del rastrojo en todo lo que mas pudieren, deuen le quemar, y esto se haga en tiempo que no ande viento rezio, porque no lleue aquella pauesa, o ceniza, porque aquella da mucho prouecho a la tierra, ni haga bolar el fuego donde haga daño, mas quando anduuiere vn ayre suaue, lene, que ayude a andar aquella flama, la qual se deue encender de aquella parte donde el ayre viene: lo qual seha de hazer de la misma manera en las roças.

Del q̄mar de los rastrojos.

Iten, deuen mirar que sea en tiempo que aya tales nubes, o humedades y nublados, que presto se crea ser la pluuia. Porque despues que el tal rastrojo, o roça se aya quemado, el agua que sobreuiniere, mezcle muy bien la ceniza con la tierra, y la adobe y de substancia. Y mucho querria, si fuesse possible, que todas las tierras en que han de sembrar pan, se quemassen, quando las yeruas estan secas, por quemar las simientes dellas, que no nazcan despues, porque no ahoguen los panes. Y ami parecer de muchas causas que dio Virgilio en su Georgica, porque el quemar aprouechaua a las tierras, dexo la principal, y creo yo que es muy mejor, porque las rayzes de las yeruas y plantas, y todo lo demas se haze ceniza, con la qual (si bien se encorpora) muy bien se estercola la tierra, y por esso todas las rozas y montes que son para pan, y aun tambien para yerua, se deuen quemar como arriba dixe. Mas tornando al modo de arar, es muy bueno despues de auer quemado el tal rastrojo o roça, ararlo, si ha llouido, o si la tierra esta humida, porque en aquel tiempo es muy bien arar, mayormente en las tierras gruessas, rezias, humidas: como dizen Theofrasto, y Varron, que con el calor es muy mas frutuoso el arar, y mas prouechoso, digo en tiempos que haze calor, porque entonces en todas las tierras (y esto es mas necessario en las gruessas) con el calor se cuezen todas las yeruas y sus rayzes. Y dize el Theofrasto, que las tierras flacas, sueltas, y ligeras, se han de arar en Inuierno, lo vno, porque la poca sustancia que tienen

no

Universidad de Deusto
Biblioteca

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 que auemos dicho, despues de auer segado, no se pudieron arar antes de la sementera, aun es muy bueno despues que la yerua este nacida ararla, porque con el arar, y con los yelos que sobreuienen, toda la yerua se seca de rayz 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 cō el Sol y calor, y en el tiēpo que las yeruas han echado simiente, digo antes que la madure ni sazone, porque entonces mas seria sembrar las yeruas, que destruyrlas. Y es menester que tantas vezes se aren y den buel-tas, quantas se tornaren a embestir de yerua, en especial si son tierras rezias y fuertes, porque las tales mas vezes quieren ser remollidas q̄ las sueltas, y no heruosas: y assi lo dize Crescentino, y aprueua la experiencia mas las tierras sueltas, muy arenosas y flacas, que no tienen tanta sustancia, hasta que se aren dos vezes, la vna a la Primauera. Y dize Caton, que esto sea quando los perales florecen, y segun Plinio hanse de arar otra vez antes de la sementera De forma, que las tierras gruessas quieren tres rejas alomenos, y con el sembrar quatro, y esto es lo que dize Virgilio, *Quarto seri surco*, esto es en las tierras rezias. Y no se marauille ninguno que tantas vezes sea necessario arar, que aun segun Plinio dize, en Toscana ay tierras tan rezias, y tan llenas de yerua, que antes que las siembren las aran nueue vezes. Mas tornando al proposito, las tierras rezias por la mayor parte quieren quatro rejas. La primera ha de ser vn poco antes, o despues de la sementera, y esta se llama alçar, o barbechar. La segunda a la Primauera, y èsta se llama binar, que quiere dezir segundar, que viene de bis en Latin, que quiere dezir dos vezes, porque ya van dos rejas, y quando las tierras rezias se binan, las que son ligeras, si no han sido aradas, se pueden barbechar, y aun vn mes antes, porque reciban bien 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 ha menester) porque a las tierras calientes y secas, no les es assi necessario como a las frias y humidas y q̄ se riegan, y el estiercol ha de ser viejo, podrido, y esparzido en menguante, y dizen

Otro tiēpo de arar.

zen q̄ assi no cria tanta yerua, y aun dizen que ninguna, y deuen lo cubrir luego, por que el Sol no de seque la virtud: como adelante se dira mas por estenso. Digo q̄ 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 yeruas inutiles y dañosas: y no aproueche, sino que antes dañe al tiempo de la necessidad, y por que al tiempo de la sementera la tierra este muy mas hueca, fosa, y muy mollida, y el pan echara mas hondas rayzes, lo qual no haria si estuuiesse dura y empedernida, es necessario que al terciar impriman, y hinquen muy mucho la reja, porque el surco salga muy hondo. Si el campo fuere muy lexos, y por el grā de trabajo no pueden lleuar el estiercol, deuen de procurar que duerma alli algun ganado, como son cabras, vacas, ouejas. Mas tornādo al arar, han de mirar que en tal manera queden los surcos espessos y yguales, que a penas se pueda conocer hazia dōde ha sido arado, y miren muy bien el sulco q̄ quede bien hōdo, porque la tierra que esta en lo baxo salga arriba, y se mezcle bien lo vno con lo otro, y assi frutificara 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 han de ser los hombres altos de cuerpo, porque mejor puedā enseñorear y estriuar en el esteua, y esto es lo que dize Virgilio, *Arator incuruus*. Deue el que ara de traer vn puñal consigo, porque muchas vezes aran entre rayzes, para que quando el arado leuantare, o se tuuierre en alguna rayz, la corte, porque los bueyes al tirar no reciban daño.

La hechura delos sulcos.

Iten, dize Columela que el sulco no sea muy largo, ni muy corto, porque en el largo trabajan demasiadamente y secansan, y enel muy corto, en dar las buelta se rehuellase mas la tierra, y pierdese mucho tiempo. Dize que en las tierras gruessas y duras, sea el sulco de CXX. pies, y en las flacas, sueltas y liuianas pueden ser mas largos. Y tambien ha de ser corto en las tieras que tienen matas y rayzes, que en las que estan desembaraçadas pueden hazer con menor trabajo mayor carrera. Deue assi mesmo el labrador llenar el sulco entero, y quāto mas pudiere le saque derecho, y no deuen parar vez alguna en medio del sulco sin necessidad, porque los bueyes no se

auezen

Universidad de Deusto
Biblioteca

auezen a parar, porque los animales irracionales piensan que lo que vna o dos vezes les hazen hazer, que aquello han de hazer continuamente, por esso lleuen el sulco entero hasta el cabo, sin parar, y alli antes que den la buelta, dexen tomar vn poco de huelgo a los bueyes, entre tanto que desemboça 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 Colum. que las tierras que son fuertes y rezias no se aran tan bien con mulas como con bueyes, porque ellos van con mas tiento y con mas fuerça, y ansi es la verdad, que en todo es mejor labor la de los bueyes que de mulas: mas si la tierra es suelta, rasa, desembaraçada, grãde labor es la de las mulas, porque trabajan mucho. Tornemos al tiempo conueniente de arar. Deue mirar el prudente labrador, que en las regiones, o tierras calientes los efetos, y obras del Verano, y sus propiedades, comiençan antes q̃ en las frias: como en las tierras frias el Inuierno comiença a hazer su operacion primero que en las calientes, por ende prouea y mire, como con prudencia se rija y aperciba: digo lo porque en las tierras calientes deue ararse pocos dias despues de Nauidad, o casi por aquel tiempo, y en las tierras frias por el mes de Março: esto se entiende quanto al baruechar: porque en las vnas tierras es vn mes, y aun dos, antes que en las otras Verano.

Del tiempo de sembrar.

Iten, dizen que es bueno arar quando haze viento Gallego, porque este (segun los mas agricultores dizen) da grande tempero a la tierra, que entonces se abre, y comiença a andar, segun que Varron afirma, en principio de Hebrero, y dura hasta en fin de Março. Y aunque en otros tiempos del año corre este viento, no es tan contino, ni tan prouechoso como en este tiempo que he dicho, y sino es grande necesidad no deuen abrir la tierra quando anda viento Cierço (como Plinio afirma) y con mucha razon, mayormente si es entre vides, o arboledas, porque aqueste viento cõ su estremada frialdad y sequedad, es muy contrario a la labor de la tierra, salno en tierras que quieren matar la yerua, que a esto solo aprouecha, que si con el arar, o cauar se descubren las rayzes de las plantas, vides, o arboles, o qualesquier que sean, luego con este

este viento se queman, y se destruyen y secan, y por esso es mejor hazer esto quando Gallego, o Abrego buelan, porque aquestos vientos, por ser calientes y humidos, no solamente quitan, mas aun segun afirma el Crecentino, dan mucha sustancia y sazon a la tierra. Y pues he dicho assi breuemente de los tiempos conuenientes al arar, tornare a hablar en la manera. Si son laderas, se han de lleuar al traues, porq̃ si se arassen de alto a baxo, lo vno seria grande trabajo a los bueyes y persona, y aũ muy dañoso, y quedarian muy cansados sin hazer tanta labor, y lo demas seria dañoso a la labor y tierra, porque quando llueue, mayormente si es agua rezia, o turbiones, por hallar los sulcos derechos de alto a baxo, no para el agua, ni da 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 estuuiessen atraueſſados: y aunque parezca aqui sin propositó, entrexerire vn auiso de Virgilio, y aun casi de los Agricultores, y es lo que en nuestro Castellano dezimos, que quien mucho abarca, poco aprieta. Digo, y dizen, que el labrador no se ponga a labrar mas de lo que muy bien pudiere labrar, y grãgear, que mas frutifica vna huebra bien labrada y sazonada, que tres corridas, y ahurragadas: mas frutifica vna alançada de viña, bien, y a sus tiẽpos conuenientes labrada, que quatro no tan bien hechas, ni curadas, y no puede ser de otra manera (sino es a caso) si es que lo que es bien hecho luzga y aprueche muy mejor que lo contrario, y por esso ninguno se deue (si es sabio) estender a 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 siempre muy juntos, y no quede entresulco por arar, o como los labradores dizen, pece, o loba, puede, y aun deuese examinar (demas de lo que la vista declara y conoce) si queda mollido todo, y no duro nada, y junto vn sulco con otro, metiendo por los sulcos vna vara al traues, que si passa, todo esta mouido, y si para, queda cubierto de tierra, y por mouer con el arado. O quantas ruindades destas saben y hazen los moços que vã 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 a otra, y que el binar vaya al traues de como se baruecha, y el ter

ciar

Universidad de Deusto
Biblioteca

ciar al traues de como se vino, y el sembrar al traues de como se torcio, que siempre la reja que dan, corte a la que passo, y assi nunca queda tierra por mouer: y en toda manera de arar, o cauar se procure en quanto ser pudiere hazer en tal tiempo que la yerua muera, y la tierra quede hueca y fosa, y no rebatida: esto baste quanto al arar y sus tiempos.

Del arar cõ bueyes. Quanto a los bueyes, dize Columela, que es mejor vñir a los pescueços, que no a la cabeça, o cuernos, porque con mayor fuerça dize que rompen la tierra, porque con todo el cuerpo tiran el arado. Marauillome yo del que diga tal cosa, pues fue Español, y sabia que los bueyes de España, por ser muy grandes, tienen gran fuerça en las cabeças, y pueden muy biẽ traer los arados. Alla 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 Andaluzia, ni Estremadura, donde son tan grandes, que qualquiera cargo pueden muy bien traer, vñidos a las cabeças, y Plinio dize, que para arar han de ser los bueyes vñidos muy fuertemente, y muy apretados, que lleuen altas cabeças, lo qual no podria ser, si al cuello los vñessen, porque las colleras han de ser floxas, y los que traen colleras, pueden traer las cabeças altas, o baxas, como quisieren: y por esso es menester que el que arare con colleras, ora sean bueyes, ora mulas, les pongan boçales, esto se entienda si aran en 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 a cuerno, sino quando parar.

Iten, el que collera vsare, deue mirar que sea floxa, no venga apretada con 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 hazia adelante, porque la collera se aparte de donde viene, y lo que poco a poco se escallenta, desta manera se resfrie, porq̃ si por algun grande espacio de tiempo esto assi no se hiziesse, recebiria aquella parte grande calor, y despues haria el frio mas impression, y de alli viene que se hinche, y se dessuelle, y otras enfermedades malas y muy dificultosas de curar.

Iten, conuiene que en desuñendolos no los dexen apartar antes que les frieguen las cabeças, rostros, pescueços, y principalmente los lugares por donde han sido vñidos: porque de mas

mas de serles esto a los bueyes muy agradable, y hazet los mas domesticos y mansos, les es bueno y prouechoso. Y aun dize Colum. que quando los desuñeren, les tiren afuera el cuero que esta comprimido con la carne, assi en la cabeça del yugo, como en el cuello de las colleras, porque de otra manera se les hazé malas llagas, mayormente en el pescueço. Ha se de hazer a los bueyes quanta piedad pudieren, porque aunque de otros animales mucho nos ayudamos y aprouechamos, ninguno ayuda alos hombres tãto, ni es participante de nuestro trabajo, ni alguno nos es tan prouechoso como el buey. Y por q̃ adelãte hablãdo delos ganados, se ha de hablar dellos mas a la larga, dexare aqui de hablar dellos, y dire primero del sembrar, y ante todo, que tal ha de ser la simiente.

Cap. VI. Que tal ha de ser la simiente.

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

Qual ha de ser el trigo para sẽbrar. Iten, sea la simiente, de qualquier genero que sea, muy granada, muy llena, muy pesada no arrugada, no humida, ni mojada, el grano lleno, duro, pesado, seco, sea limpio de qualquier otra simiente y yerua, y si ser pudiere, que grano a grano fuesse escogido. En el trigo, el grano sea rubio, si no es de casta de ser blãco, o candial, aunque en esto es bueno que tire a rubio, y que partido tenga tal color dẽtro como parece defuera, que parezca ambar, no este harinoso, sea de buen olor, antes de troxe alta y ayrosa, que soterraña, y si es de silo, sea enxuto, y no mucho tiempo detenido en el, 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 hõdo del monton, porque lo tal es mejor, por ser mas pesada. Tãbien se puede escojer en vn harnero trayẽdo lo al derredor, por q̃ lo vanoy mas liuiano, q̃dase encima como la paja, y lo pesado

Universidad de Deusto
Biblioteca

va a lo baxo, y anſi lopueden apartar y eſcoger. Es tambien prouechoſo auiſo quemuren, quando de vn grano nacẽ muchas eſpigas, deuen eſcogerlas aparte, y limpiarlas porſi, y ſembrar por ſi junto a la haza, y otro año hazer otro tanto, y deſpues q̃ aya tal cãtidad de tan buena ſimiẽte, ſembrar mas en grueſſo. Y no pienſe alguno que eſto tal ſea poquedad de mirar en tal menudẽcia de ſimiente, que auiſos ſó de ſingulares varones, y quiẽ de las monudencias haze poco caſo, y las eſtima en poco, no alcança las mayores, y hallaſe burlado, mayormẽte en eſtas coſas, que ni paran perjuyzio ni deshonra. Y como en los animales buſcamos buena caſta, como en cauallos, perros, toros, y los demas, porque no haremos otro tanto en las ſimientes, pues eſto no daña, antes aprouecha al anima y cuerpo,

Mezclar maneras de trigo es malo.

Iten, la ſimiente ſea toda vna, no mezclada, digo que ſea la ſimiente que ſembraren en vna haza, toda vna. Eſto digo, porq̃ ay algunos que quando temen los años auieſſos, mezclan muchas maneras de trigos, candeales trecheles, derraſpados, y otros que ay, y aun cẽteno abueltas, haziẽdo de todo vna necia confuſion, porque lo vno, o lo otro acierte, y aũ ſi el año fuere proſpero, que todo crece y grana bien, ami parece, no ſe a otros lo q̃ les parecera, y remitome a la experiencia, mas digo y afirmo, que no es buena tal mezcla de ſimientes que juntamente la podre llamar el chaos, ò confuſiõ de Ouidio. Y ternia yo por mejor, ya que quieran para la ſeguridad juntamente ſẽbrar muchas maneras de trigos, porque ſino acertare todo, acierte algo, hazer girones en vna haza, q̃ otros llamã émielgas o que vaya ſembrado a girones, y deſta manera mezclara, y podra ſer cada caſta, o linage por ſi: aunque tampoco eſto no me agrada porque cada linaje de pan quiere diferente tierra, que lo trechel, orubion quiere baxos, llanos y tierras grueſſas, lo ariſprieto altos, lo candeal, o deſraſpado, tierras humedas, y mas liuianas, y por eſſo deuẽ ſẽbrar cada coſa por ſi ẽ las tierras que les ſon apropiadas.

Iten, ſea la ſimiente toda vna, no mezclada, digo de vna tierra nacida, que ſi ſon diferentes, v na nace antes que otra, y ſe ſeca la vna antes que laotra: quiero dezir que no nace, ni crece, ni ſe ſazona y gualmente, mayormente ſi ſon diferentes en linaje de panizos.

Iten, ha de ſer la ſimiente nacida en tierra ſemejante a la en que

que ſe ha de paſſar y ſembrar, de caliente a caliente, de fria a fria, de ſeca a ſeca, de templada a templada, de humida a humida, y aſsi detodas las otras calidades, o a mejor calidad de tierra, cõ tal que la diferencia no ſea en demaſia, porque lamucha diferẽcia ſuele hazer mucho daño: digo ſi es de muy fria amuy caliente, de muy grueſſa a muyflaca, de muy humida a muy ſeca, o por el contrario haze mucho daño, y no ſucede tambien. Mas deuen procurar, que en quanto pudieren ſiempre paſſẽ las plantas, o ſimientes a mejor ſuerte de ayre y tierra, digo mejor, de donde ſe crio y eſtaua primero, y no a peor, no caliẽte a fria, no de temprana a tardia, ãtes alo cõtrario, ſi es mejor.

Yten, la ſimiente no ſea de lugar humido, porque en los tales mas preſto ſedaña y corrompe. Y aun las tierras muy frias, flacas y de poca ſuſtãcia y virtud, aunque ſiembrẽ buen trigo, a dos años ſe torna cẽteno, que la ruyn tierra cõuierte la ſimiẽte a ſu natural, y lo miſmo haze labuena, y por eſſo aprouecha buſcarla ſiempre buena ſimiente y de buenas tierras.

Yten, la ſimiente no ſea de retoño porque las mas vezes es vana, ni mezclada natural con foraſtera (como dize Theoſra.) Y dize el meſmo, que ſino ay ſimiente nueua para ſembrar, que es bueno examinarla primero, para ver ſi ſera buena, lo qual haran deſta manera. Echar le primero encima agua tibia, que ſi fueſſe muy caliente, quemaria la ſimiente, ſino ſea tibia, y ſi nace (aunque no muy buena) ſera mediana para ſembrar, y ſino nace, embienlo al molino, y aprouechen ſe dello en lo que mejor pudieren. Deue en todas maneras procurar el labrador, buſcar la mejor ſimiente que pudiere, lo qual ha de hazer en todas las coſas, aſſi en ſemillas como ẽ plãtas, como enanimalias, porq̃ de muy buena ſimiẽte nace muy buẽ fruto, y ſi alguna vez yerra, alomenos no es por falta o culpa de la ſimiẽte, y de lamala ſimiẽte nũca ſale buẽ fruto, ſi no es por ſobra d' muy buen tiempo. Porque qualquier mudança de la ſimiente ſiempre cõuiene con la planta que della nace (como dize el meſmo Theofraſto) y lo mueſtra la experiẽcia. Y dize el meſmo, que tal ſera la planta que naciere, qual fuere la ſimiente que ſe ſembro, por eſſo han la de eſcoger con las condiciones dichas en eſte capitulo. Dize mas Paladio, que deuemos eſcoger la ſimiẽte que en aquella tierra que la queremos ſembrar, es mas prouada, y reſponde, y acude mejor. Y pues ya tenemos llegada

y escogida la simiente, pongamonos al trabajo, y con la gracia de Dios comencemos a sembrar.

Cap. VII. Del tiempo y auisos del sembrar.

MVchos, y aun los mas que en este arte de agricultura hablaron, ansi, Griegos como Latinos, entre los quales fueron los principales Hesiodo, y Virgilio, dixeró que el labrador tenia necesidad de saber algo, y aun mucho, del mouimiento del cielo y estrellas, assi de las fixas, como de las q̃ llamá erraticas, y saber las influencias y propiedades dellas, en especial para en el tiempo y manera de la sementera. Porque no ay duda, sino que es muy aueriguado, que las influencias dellas, imprimen en la tierra, variando los años y temporales, vnos años de vna manera, y otros de otra, vnos muy humidos, y mojados, otros muy secos, y otros muy templados, 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 sciencia, le seria muy grande ayuda y prouecho, para saber las calidades del tiempo venidero: mas como la podra alcançar a saber vn ignorante y rustico labrador, que ni aun muchos y grandes letrados de nuestro tiempo, y muchos medicos que de sciencia presumen y se alaban, y a quien esto mas pertenece saber y les toca, aun no conocen este nóbre de Astrologia, ni aun hazia donde se mueue 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 sciencias, sino el que no sabe nada dellas, y buelto al proposito, es cierto muy dificil, y aun tengo lo por imposible, mezclar (como dize Plinio) tan alta y diuina ciencia, como es el conocimiento de las estrellas, con la rusticidad y grosseria de los labradores. Mas porq̃ no q̃de del todo este libro despojado de algo desta facultad, porne adelãte éel sexto libro algunas señales de los tiẽpos venideros, digo de los ayrosos, serenos, lluuiosos, humidos y secos, muy faciles de entẽder, segũ las enseñan estos doctos y singulares varones, poniendo primero otros auisos conuenientes y necessarios ala sementera.

Quanto alo primero, este auiso tenga continuamẽte el labrador, que en todas, o en las mas cosas de que multiplicacion se

se espera, assi como en el sembrar, plantar, enxerir, y otras semejantes, todas en quanto pudiere las haga en creciente de luna, y aun en principio de creciente, porque la luna tiene dos quarros de aumento, o crecer, y otros dos de diminucion, y enlos primeros ayuda a criar, y en los otros dos segundos a consumir (como dize Crecentin.) y el primer quarto abunda de caliente y humido: como las personas jouenes, con lo qual las simientes y plantas mas comprehenden y crecen, que con lo caliente y seco, qual es el otro segundo quarto, y en los otros dos quartos de diminucion es fria y humida, como son los viejos, y esto es mas necessario aun en las simientes que no en los arboles, que si los arboles se arrancan en fin de menguante de luna, y de dia, que es a la tarde, prenden muy bien, porque gozan de toda la creciente para crecer y lleuar la perfecion de la menguante, para ser mejores las posturas, mas no es assi en las simientes, que auiene, que por esta causa muchas simientes que en menguante se siẽbran, perecen y se pierden, y si nacen, no son tan buenas ni tan medradas, ni tan prouechosas como este doctor dize. En esto de sembrar en creciente de luna concuerdan Plinio y Crecent. y lo tornan a dezir como precepto muy principal, y Paladio lo dize en dos lugares, replicando lo como cosa digna de notar: y aun Hesiodo dize, que en nueue y treze de luna, son buenos dias para plantar arboles, y no buenos para derramar simiente, como parece por las razones naturales que trae Iuan Pico Códe Mirandulano, varon en todas las sciencias eminentissimo.

Y dize el Crecentino, q̃es bueno sembrar, allende de estar la tierra humida, quando haze vn tiempo blando caliente (porque segun dize Paladio, y manifiesta la razon y experiencia) el calor abre y despierta la simiente para que nazca, y en ninguna manera deuen 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, porque viene de regiones muy lexas del Sol, cubiertas de nieue, y en el frio muy destempladas, y (como dize Plinio) la naturaleza 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 mouer la virtud natural a que obre en hazer nacer: y por esso acaece muchas vezes, q̃ estando

Universidad de Deusto
Biblioteca

la simiente mucho espacio en semejante tiempo en la tierra, có
el mucho humor, y poco calor se pudre y ahoga, y si nace es a
manchones, y no tan bueno, y por esso Columel. aconseja que
quinze dias antes de la bruma, y quinze dias despues, ni aren
ni siembren, saluo sino fuere por grandissima necessidad, esto
es por los grandes frios, y yelos que en tonces haze, verdad
sea que esto no ha tanto lugar en las tierras caliétes, o templa-
das, como en las frias, con todo esso si ha bien llouido y yela
luego bien encima, que se para la tierra hueca, fosa, esponjosa,
bien pueden sembrar, porque no nace en tonces yerua, esto se
entiende en las tierras calientes, o templadas, o tempranas se-
menteras. Y mire bien el labrador, que en las tierras humidas,
flacas, frias, sombrias, la sementera ha de ser mas temprana, yen
el otoño, porq̃ antes q̃ vengan las grãdes lluuias, y grãdes frios
la simiẽte prẽda y arraygue y nazca, y aũ crezca algo, y en las tie
rras q̃ son mas secas, mas caliẽtes y gruessas, sufrese la semẽtera
mas tardia, y mas entrando el inuierno, porq̃ estas tales tierras
muy mejor sufren la desteplaça del frio, y demasia de aguas. Y
si la tierra fuere prieta de la buena, aũ se puede en ella detener la
sementera, porq̃ la tierra prieta tiene estas propiedades (segun
dize Teofrasto) q̃ sufre bien el calor, y no se encharca ni aguar
ça con la mucha agua: lo qual no tienẽ todas las tierras, cõ tal q̃
en quanto ser pudiere no se dilate hasta quando yele mucho q̃
la tierra se vidria y aprieta en estremo, como dize Crecentino,
y lo dize en dos lugares, y Colum. en otras partes: y Plin. y Mar
co Caton donde escriuen que en los lugares aguanosos, frios y
humedos, sea temprana la sementera, y en los calientes y enxu-
tos y secos se sufre algo mas tardia, mas esto auiso que en quan
to ser pudiere no se descuyden tanto, ni sea tan psolongada
la sementira que llegue al mes de Deziembre, que a este mes
llaman bruma los agricultores, que propriamente quiere de-
zir yelo. Y dizen que la simiente que antes deste mes se siem-
bra, quando mucho tarda sale a siete dias, y la que entonces,
o despues, a penasen quarenta dias, como afirma Plinio y Mar
co Varron, y en muchas partes estos dotores ponen señales
del cielo para quando han de començar la sementera, y Vir-
gilio dize, que el trigo y ceuada y otras semejantes simien-
tes, se ayan de sembrar despues de puestas las virgilias (que
llamamos cabrillas en nro castellano) y no aãtes q̃ se pongan, y
estas

estas se ponen poco mas de medio Otubre (como escriue Co
lumel, glossando este passo de Virgilio. ¶Mas esta señal para los
labradores es muy dificultosa de entender y conocer. Y aun
no creo yo que sera regla cierta y conuiniente para en todas las
partidas y regiones, porque es cosa natural y es por fuerça, se-
gun el curso del cielo, y posicion y sitio de la tierra, que a vnas
partes nazcan y se pongan antes que a otras, y que quando a v-
nas se ponen, nazcan a otras, que ningun, signo ni planeta, ni
estrella en vn tiempo nace ni se pone a todo el mundo, sino a
vnos antes, y a otros mas tarde, y si aguardas sé a sembrar quãdo
las Virgilias se ponen para vnas regiones y aun calidades de tie
rra, seria muy tardio, y para otros temprano, y aquella regla pu-
de ser buena para Y talia, donde Virgilio escriuio, y aun no pa-
ra toda aquella prouincia, porque no es toda de vna calidad,
que en ella ay regiones tempranas y tardias, y frias y calientes,
y humidas, y secas. Parece mejor de conocer para qualquier
persona, y aun mas conuiniente a cada suerte de tierra, y a qual
quier region, otra regla de Plinio, do dize, que entonces deuen
començar a sembrar, quando los arboles se comiençan a des- *El tiempo de sẽbrar.*
pojar de la hoja, que ya el cielo da señal de sementera, confor-
me a cada region, segun y al tiempo que le pertenece, en vnos
cabos mas tempra, no, en otros mas tardio, y aun la tierra con el
frio y ayre recoge mas en si la virtud. Mas con todo deue pro-
curar el labrador la sementera temprana. porque por la mayor
parte es mejor y mucho mas segura. Y dize Plinio, que la semẽ
tera temprana engaña muchas vezes y la tardia siempre: y aun
que dize Colum. palabras contrarias, sintio lo mismo que Pli-
nio. Dize Columela, que la sementera temprana, engaña mu-
chas vezes, y la tardia nunca, porque desi mesma es mala, y por
tal tenida. Y dize que no engaña, porque si siembra tarde, es
mas con necessidad que de voluntad, y la sementera temprana,
porque casi todos los años sale buena: el año que sale algo fal-
ta y amesa, engaña, y si el entendiera y endereçara aquello que
dixo en fauor de la sementera tardia, no mandara sembrar tem-
prano, y aun en polvo sin llouer, do dize, que si la pluuia fuere
en el otoño temprana, que luego en cessãdo de llouer, siembrẽ,
y que si tardare la pluuia, q̃ siembren en seco sin temor, porq̃ el
agua es natural a venir presto. Y prosigue diziẽdo, q̃ la simiẽte
que ansi é seco se sembrare, estara no menos guardada so tierra

Universidad de Deusto
Biblioteca

que en el alholi, o troxe, y que sobreuiniendo agua, que luego sale lo sembrado tan grande, como si de algunos dias antes huuiesse nacido. Y para esto aprouecha estar la tierra muy labrada, y muy hueca y mollida: porque la que assi esta guardada conserue mas el humor y tempero q̃ recibe, segun dize Theof. q̃ para cõseruar el poco humor, es bien arar, o cauar la tierra muchas vezes, y si la tierra anda bié metida en labor, es facil de róper altiépo de la necessidad, casi táto como si huuiesse llouido. Y ay otra ventaja y prouecho, que la tierra que es bien labrada, siempre parece que paga, y agradece el bien recibido, y respõde cõ mas fruto y mejor. Y pues q̃ breuemente he dicho del tiempo de la semẽtera, es menester poner la manera del sembrar. Dize Plin. Conuiene al q̃ ha de sembrar, echar y esparzir la simiente ygual por toda parte, no mas a vn cabo q̃ a otro, lo qual hara bié, si la mano que esparze la simiente, anda ygual cõ el pie derecho. Es menester que haga buen sulco hõdo, y q̃ cubra bié la simiente, porque la q̃ descubierta queda, no solamẽte se pierde, mas aun la que diere de si, y pierdese el trabajo, y la simiẽte y el fruto. Y por esto dize Theofra. q̃ mas frutuoso es sembrar rala la simiente, y cubrirla bien, que echar mucha, y espessa, y dexar lo mal cubierto, y miẽtras mas hondo va el sulco, mas hõdas vã las rayzes, y assi cogen y tienẽ mas humor a la Primauera: y el q̃ sembrare laderas, ahonde quanto mas pudiere la reja, porq̃ la simiente quede muy cubierta, porque muchas vezes ay rezias pluuias y turbiones, y en las laderas lleuanse la sobrehaz de la tierra, que sino esta muy honda la simiente, o queda descubierta, o se la lleua el agua consigo. Assi mismo es necessario saber que medida de simiente le conuiene a cada suerte de tierra: y en el numero y cantidad de la medida, ni estos dotores son concordes. Y aun como parece por Colum. no se puede dar cierta medida, y por esso dan todos vn auiso conforme a razon, y es segun el Crecentino, proporcionar la medida de la simiente a la virtud y calidad de la tierra, que en el terreño flaco ha de ser la simiente mas rala que en la tierra que tiene mediana sustancia y virtud: y en la tierra mediauamente sustanciosa ha de ser la simiente mas espessa: y en la tierra que es gruessa, pues tiene virtud suficiente, simiente harta, con que no vaya tan espessa que vna ahogue a otra al nacer, ni por la espessa simiente se impida el ahijar de los hijos que echa la mata

De la manera de sẽbrar.

ta despues: miren que todas las cosas quieren el medio, y assi no echaran a ningun genero de tierra mas carga, ni menos de la que buenamente lleuar pudiere. Las tierras nueuas quieren la simiente mas rala, porque en ellas echa mayor cepa, y en las flacas donde encepa poco, y en las cansadas quiere mas simiente, mayormente si es sementera 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 desraspado no se quiere sembrar tan espesso como lo trechel, porq̃ 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 necesidades que adelante vera.

Iten, dize Plinio, que quando la sementera es temprana, deuẽ echar la simiẽte mas espessa, y quando tardia, mas rala, mas Columel. y Crecen. 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 da razon con que conforte y fauorezca su opinion, llegarme he a los mas, creyẽdo ser mejor lo que ellos dizen. Acuerdome con todo esso, que Theofrasto da vna buena razon, con que ayuda estos, y dize assi, que en la sementera temprana han de echar la simiente no tan espessa, porque entonces echa mayor rayz y muchos pimpollos, y encepa mas, y no se pierde tanta simiente: y en la tardia derramẽ la simiente mas espessa: porque entonces no concibe tan bien, y mucha della le ahoga y pierde con las muchas aguas, y yelos, y sobre todo vea el labrador, que auiendo puesto su buena diligẽcia y trabajo y costa en aparejar la tierra, y guardar tiempos conuiẽe q̃ ponga todo el aparejo, que en el sembrar este presente, digo al derramar la simiẽte: porque la presencia en esto es necessaria, y mas que en qualquier otro exercicio del campo, y esto es lo q̃ 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 no anda en todo el campo tal peon, ni aun tal yunta 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 gen-

Nota este auiso, que es muy necessario.

tes que siruen, estan tan corruptas, y tan puestas en hazer mal, que no ay mal que no cometen. 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 dõde veen que mas secretamente, puedé dañar y mas presto lo hazen, si el señor no esta presente, muchas vezes donde hã de sembrar vna hanegan, o siembran media, y aun a las vezes no vn entero celemin (como biẽ nota Columela) hurtã 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, a que la simiente era vana, o de silos, humida y podrida, o que, se ahogocó las muchas aguas, o que la recozio el yelo, o que vino algun buchorno que la escaldo, o que la comieron palomas, y otros paxaros, 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 renziillosos. Y porque en esto de mas de lo que se por lo que he leydo, podre ser testigo de vista, que estando escriuiendo este passo, acaecio que se vino a mi casa vn amigo mio, y porque le sembrauan cierta cenada para alcacer, en vn su cercado, hizo me yr consigo, y yendo sin sospecha passeando de vn cabo a otro, hallamos hurtada y escódida la mejor parte de la simiente: y por la mayor parte es ansi, que quien fia en moços, presto le hazen pobre. Y por esto aquel singular Magõ dixo, que el que comprava heredad en el campo, conuenia que vendiesse la casa que tenia en la ciudad, dando a entender el contino requerimiento que la hazieda del campo quiere. Y por esso cõuiene que para bien la ver, que la heredad este cerca de la villa, o lugar donde el señor della viue, y si pudiesse ser, dentro en casa. Porque de la heredad que esta lexos, o no es vista, o visitada muy continuamente, antes recibe el señor vna vana honra que prouecho.

De l tiẽpo del sẽbrar.

Y pues del tiempo y manera del sembrar generalmente he dicho, queda tratar de cada suerte de simiente por si, apropiãdo la a la tierra que mas le pertenece. Y es buena sementera, quando es el tiempo enxuto, digo quando el inuierno no es cargado de aguas, con tal que o aya llouido, o la tierra se pueda sembrar, y es señal de buen año, quando los arroyos que son de auenidas, no corré hasta por Enero, no lo digo por vn dia o dos ni tres, si no por mes, o cerca, mas adelante, y esto es lo que dize

ze Virgilio, *Humida solstitia, & hiemes optate serenas, Agricolæ*, es grande cosa el inuierno templadamente humido y enxuto y el verano humido y mojado, Dize Virgilio, que es señal de buẽ año quando los almendros cargan bien de almendras. Deuen mirar los labradores si suelen ser lluuiosas y humidas, o secas las tierras en que labran, porque vnas regiones ay en que llueue mucho, otras en que llueue poco, otras donde nunca, como en Thebas de Egypto, donde es como marauilla si llueue (segũ Herodoto dize.) Digo esto para que si son regiones humidas y lluuiosas, siembren altos y laderas, y si enxutas, siembren llanos y valles, si son nubiosas, siembren altos, y si son comunes, siembren de vno y de otro, aunque comunmente vemos que en España antes son años aduersos por falta de agua que por sobra, porque por la mayor parte es mas seguro sembrar llanos y baxos, saluo 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 a cada suerte de tierra.

YA todos saben que ay muchas maneras de trigo, y diferentes suertes de cenada: yo enel centeno hasta agora no conozco mas de vna manera, mas todas estas suertes de pan no se crian ygualmente en vn linage de tierras, y por esto es necessario apropiar a 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 trigo trechel, que llaman rubion: esto es lo mejor de todo, assi en peso como en prouision. Ay otro que llaman arisprieto, y esto es muy vezino al trechel. Ay otro trigo blanco, o candeal. Ay desfrallado, y tremesino. Lo trechel, o rubion, crece bien en tierras llanas, calientes, gruessas, no humidas, ni vmbrias: porque el lo 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 linaje de trigo se sembrasse en tierras muy frias y liuianas, auiendo ello menester mucha sustancia y calor, a la primera vez que se sembrasse, saldria muy mal

Del trigo trechel, o rubion.

grano

Universidad de Deusto
Biblioteca

grano, y ala segunda puro centeno. Lo a risprieto quiere tierras gruessas, y si las tales fuessen cuestas y altos, alli lo deue sembrar porque de su calidad huye de lugares vmbrios y humidos. El trigo blanco, o candeal, este sufre mejor tierras liuianas, frias, vmbrosas, humidas, mejor que el trigo trechel, y assi siembran esta fuerte de pan en algunas serranias: no digo yo que se haze aqui mejor que en tierras gruessas, mas hazese bié. Y desta suerte es el trigo derraspado: y estos panizos tienen la camisa del grano muy gruessa, y aun de muchas coberturas, y por esso el yelo y frio no lo puede assi dañar como al trechel que la tiene delgada. Los blancos 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 tierras aquella simiẽte que mas le conuiene, y en esto mire lo que mejor acude en aquellas tierras, segun que lo mostrare la experiencia. Y porque 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 demas de las causas susodichas, es conueniente para las tierras aguanosas, humidas y lluuiosas, y de esta especie es el trigo tremesino: y aunque segun dize Columela, el tremesino es manera de simiente apartada de todos los otros trigos, blanco, o derraspado, porque si aquello que se siembra en principio del Verano, se sembrasse por el Otoño, dize que sin duda naceria mejor, y acudiria con mas fruto. Y dize que la simiente del tremesino sea candeal, o derraspado y no trechel, por las razones susodichas: y mas q̃ el trechel se quiere sembrar por el Otoño y principio del Inuierno. Demas desto las regiones cõpetétes al pã tremesino, hã de ser frias, pluuiosas y de muchas nieues 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 sino Inuierno, que mas tarda en regiones frias que en calientes, y con este humor y el calor del Verano, ayuda en breue tiempo a crecer tanto como lo que se sembro entrando el inuierno, y allega a la cosecha dello, o poco mas. Y dire de los tiempos de sembrar el trigo tremesino. Dize Colu. que en las regiones que son algo calientes, se ha de sembrar por Enero, y en las que son frias, por Hebrero. Dize

Del trigo arisprieto.

Del trigo blanco, o candeal.

Del trigo tremesino.

Paladio

Pal. Conuiene sembrar el tremesino en lugares frios nuosos, donde sea el estio humido, o pluuioso, porque en tierras calientes, o secas, pocas vezes responde bien, sino se siembra por Enero, o Hebrero, o al mas tardar, q̃ sin duda esta es la mejor, y en esta son todos concordes: entiendase caliente, conque sea humida, porque estos autores vsan deste vocablo, tepida, que quiere dezir tibio, y tiene en si humor como agua que sale en inuierno de los pozos, o fuentes naturales, o como la que ha estado en alguna vasija poco tiempo al fuego. Y porque algunas tierras que nison calientes ni frias, sino que conser humidas son algo templadas en el calor, llamanlas tibias, como son lugares hondos entre sierras y valles. En estas tierras que llaman tibias, deue ser la sementera del tremesino en el mes de Enero, y en muy frias, por Hebrero, y en principio de Março, con tal que no passe del equinocio, que es mediado Março, y esto siente Col. 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 suso dichas, han de ser tierras sueltas, flacas y floxas, y con esto concuerda Theo. porque las tierras que son gruessas en Verano, luego se secan con soles mas que las flacas, sino tienen humidad, porq̃ las tierras gruessas tienen necessidad de humidad, 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 lten, dize Theofra. que porque lo tremesino echa pocas rayzes y pequeñas, y pocos pimpollos, que lo siembren espesso. Ay cõtienda entre Pli. y Col. que Colu. dize que la simiente tremesina no es simiente propia, ni diferencia de otros trigos, y Plinio escriue que se engaña Columela, y ansi es verdad que se engaña, porque auer tremesino, y ser simiente por si, lo vno cõsta entre los agricultores, y lo que es mas principal, nos lo muestra la experiencia. Esta es propia simiente de tierras frias y neuosas, y en esto podemos cõsiderar la gran prouidẽcia de Dios, que acada manera de tierra le apropio aquello con que pudiesse medianamente suplir la necessidad de cuyas fuessen, proueyendoles mantenimientos conformes a la necessidad, o possibilidad y naturaleza de los que en ella naciessen, y esto assi

breue

Universidad de Deusto
Biblioteca

breue basta para la sementeradel trigo.

La ceuada segun el Crecentino se quiere sembrar en tierras gruessas, porque en las tales hara buen grano, y bien pesado, contal que las tales tierras sean sueltas, y antes secas que humidas, porque esta simiẽte portener 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, es el cõtrario el humor demasiado: assi mesmo rehuye tierras vmbrias, y dõde suele auer muchas nieues y rozio, porque cõ esto se suele añublar, y el añublo es muy mas contrario a la ceuada que a qualquier otra suerte de pan, por tener el grano (segun dize Teofr. y manifiestamente parece) muy desnudo, y por esso es bien sembrarla en los cerros y lugares ayrosos, lo vno porq̃ alli no ay demasiado humor, yno ay tanto rozio como ẽ los llanos y valles, y si ay alguno, el ayre lo sacude luego del espiga, porque si el rozio 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 ceuada tierras sueltas, ayrosas, y si fueren gruessas, sean sueltas, y no humidas, si no enxutas, en esto todos los agricultores son contrarios al Crecentino, que ellos dizen que la ceuada quiere tierras flacas, sueltas, enxutas y ayrosas, y el dize q̃ ha menester tierras gruessas, con tal que seã sueltas y no humidas, sino enxutas, porque la ceuada recibe mucho daño con el humor, si es demasiado.

Iten, dize Crecentino que es bueno sembrar la en valles, mas Theofr. dize que se siẽbre en altos, por amor de los ñublados, los quales son mas continuos en los valles y llanos, que ẽ los altos y cerros. Mas si los valles son ayrosos y ñublosos: como ay algunos, creo yo que seguramente se puede sembrar en ellos: esto se entienda de la ceuada que se ha de sẽbrar para grano, que de la que es para verde y alcacer, otra regla se ha de tener, como adelante se dira. Ha se de sembrar la ceuada entierra que no sea barrizal, y enxuto, porque perece si la siembran en lodo (segũ Columela dize) esta ventaja le tiene el trigo que lo pueden sembrar con mas necessidad en tiera lodosa, como enseña Paladio, porque en si tiene mas calor con que pueda vẽcer al frio, y mas fuerça para salir. Ay dos suertes de ceuada, vna llamã ladilla, q̃ es de dos ordenes, y parece en el espiga al trigo, y tiene

tiene el grano mas lleno, y pesado q̃ no la otra: llamala Columdistica, ò galatica, mas no se crian tambien en las tierras caliẽtes como en las tierras frias y humidas. Ay otra q̃ esde quatro, y aun otra de seys ordenes, q̃ Colum. llama cãterina, esta quiere regiones mas caliẽtes, y Crecentino dize, q̃ toda manera de ceuada sufre toda suerte de ayre, caliẽte ò frio: es manifiesto q̃ con vno se crian mejor en vn cabo q̃ en otro. La ceuada, segũ dize Theofrasto, echa abaxo muchas rayzes. Esta es la causa porq̃ quando plãtã alguna postura, paraq̃ arraygue mejor, le poné en lo baxo jũto al tronco algunos granos de ceuada, y por arraygar mucho la ceuada, echa muchos pinpollos, y assi no se quiere sẽbrar muy espesa, porq̃ aya lugar de mas brotar, esto es si la semẽtera es tẽprana, 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 ceuada 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, huuiere diferencias, que vnas son tierras gruessas, otras floxas, otras medianas, y ay valles, y llanos, y cerros, en lo mejor y en los valles siembren el trigo, por que segun el Theofrasto, el trigo quiere tierras muy sustancio sas, y en lo que es mediano, terruño echen la ceuada, con que tenga aquella tierra las condiciones ya dichas, en especialque no sean tierras ñubloſas, ni humidas, ni donde aya mucho rozio. Dize Plinio, que la mejor sazon de la ceuada es, que sea blanca: porque esta es señal que no esta 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 humido, y de buen olor: porque la ceuada que esta humida y huele mal, pocas vezes nace, porque por la mayor parte esta vana y corrupta, y por esto no es buena para sẽbrar. Ay otra suerte de ceuada q̃ llamã ordiate, la qual nace desnuda y mondada, assi como el trigo, y haze se destamanera. Toman vna talega de angeo, hasta q̃ se le cae aquella camisa y q̃da limpia, como la que hazẽ para el ordiate, y siembrã la en buena tierra, o en vn cãtero de vna huerta, porq̃ se pueda regar si le falta agua, y assi nacera siẽpre q̃ la sẽbrarẽ de alli adelãte: es sin gular cosa pa ordiates, y pa cocer agua, y otras cosas medicinales.

El centeno se quiere sembrar en tierras templadas, y que antes

sean

Universidad de Deusto
Biblioteca

sean algo calientes, que frias, porque suele brotar la espiga muy temprano, y por esto muchas vezes se yela. Y dize Theo. que porque echa vnas cañas huecas y delgadas, que por esso lo han de sembrar en tierras ligeras y flacas, y esta es la causa por que lo vsan sembrar en las serranias, porque no tienen tierras mejores en que puedan sembrar trigo, que no porque el centeno se cria mejor con el frio que con el calor, y ansi vemos que mejores centenales se hazen en las tierras calientes, ò templadas, que no en las frias. Y porque el centeno echa muchos hijos, es menester sembrarlo ralo, saluo si no fuesse para herrañales.

Iten, quiere el centeno la sementera temprana, porque esta simiente es menuda, y aun fria, y si se sembrasse tarde, sobreuiniendo luego frios, aguas, nieues, yelos, antes se ahogaria y podriria, que tuuiesse fuerça, para resistir al frio, ni nacer ni encepar y ansi pereceria toda la simiente. Del centeno han de considerar lo mismo que en el trigo, y esto es lo que pertenece a la sementera del trigo, cenada, centeno.

Cap. IX. Del tiempo y manera de escardar lo sembrado.

ESCardar, o sallar, son segun tierras, diferentes maneras de vocablos, la sinificacion toda es vna, porque esta no se puede variar: quiere dezir limpiar lo sembrado de las malas yeruas, no solamente las dañosas, mas las que son inutiles: es quitar la zizaña de entre el pan, como nuestro Redemptor dize: porque creciendo mas que ello, no lo dexa crecer, comele toda la sustancia, y aun ahogalo de todo punto. Y no solamente daña la yerua a los panes, mas a las hortalizas, y aun a los arboles mayores. Y por esto como en los pueblos bien regidos suelen desterrar los malos, los escandalosos, los viciosos y ladrones, por que no dañẽ a los buenos y virtuosos, assi es necessario en toda manera de plantas entresacar lo malo y dañoso. En los arboles los resecos, en los ganados lo roñoso y enfermo, en el trigo y cenada y otras simientes menudas todas las yeruas que las impiden a crecer. Como se ayan de limpiar los arboles, y ganados, diremoslo adelante en su proprio lugar: agora dire del trigo, cenada, y centeno, aunque algunos de los antiguos agricultores dixeron, que esta diligencia no era necessaria, mas que aun era dañosa, porq̃ se descubrẽ las rayzes, yaun q̃ las cortauan

tauan con aquel instrumento que los hortolanos llamã almocafa, que es vocablo Morisco, y que yo llamare aqui escardadera, la qual algunas vezes es menester, porque no todas vezes, nientodos tiempos se puede arrancar a mano la yerua, mas los mas dizen que es muy necessario el escardar: piensso yo q̃ en algunos lugares sera necessario entresacar la yerua, porque si esto no se hiziesse, mayormente en años viciosos, lo sembrado se ahogaria, aunque no sea necessario en todos los tiempos y lugares, alomenos no puede ser sino prouechoso: porque aunq̃ en muchos lugares pueden passar sin escardar, y vemos que se hazen buenos panes, mas es cierto que quitandose la yerua, la tierra se remulle y para hueca y fosa, encepan mas los panes, arraygan mas, y echan mas pimpollos, mas espiga, y mayores, y mas llenas, el grano mayor, mas pesado, mas limpio de otras sementillas y suziedades: hazese mejor pan, y aun lo que parece que es nada, es mucho, que la paja sale mas suaue y sabrosa para las bestias. Assi q̃ al labrador le es necessario entresacar la yerua, porque sin duda le es prouechoso. Bié es verdad que en las tieras gruessas y buenas es mas necessaria esta diligencia, porque mas se suelen ennestir de yerua que en las floxas ni arenisças, y en los años viciosos mas q̃ en los secos. Mas en ninguna parte ni tempo, no pudo sino aprouechar lo bié hecho.

Del escardar el trigo.

Quanto al escardar concuerdan los agricultores, que el trigo no sea ya de limpiar ãtes que tenga quatro porretas, y que entonces es bueno, porque ello tiene ya rayzes suficientes para que este sin peligro dela escardadera, y tiene poca tama para que no impida el entresacar la yerua. La cenada no se ha de escardar antes que tenga cinco porretas, y vno y otro se puede escardar despues de encepada la mata, con tal que sea antes que se encañute, porque si fuesse despues que en comiẽça à echar cogollo, es por fuerça que se pisaria y quebrãtaria, y ansi se pudre y perderia, ha de ser como digo entre essi el viento hallasse las rayzes rezien llagadas, ò algo descubiertas, ventearlas, y las mas vezes se suelen quemar. Y assi el que escardare, deue dexar las rayzes bien cubiertas, y no mire tanto a mucho atrauancar, quanto à bien hazer.

Iten, ha de ser entiempo que no yele, porque el yelo es muy contrario y dañoso a las rayzes que queden descubiertas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

¶ Iten en las regiones y tierras calientes dize Colum, que han de escardar antes que entren los rozios frios, que son por Deziembre, o poco antes, y en las frias cerca la Primauera, que es por Hebrero, cõ tal que sea antes que echen cogollo, como el criue el mesmo Colum.

¶ Iten vea el labrador que sino tuuiere tiempo y espacio para quitar todas las yeruas q̃ alomenos quite aquellas que encepã mucho, y ocupan mucho campo, como son los cardos, maluas, lolio, que llaman joyo, y valico, y magarças, chicorias, y estas señala principalmente Virg. porque arraygan y encepan mucho do dize. *Et amaris intima fibris*, y quite todas aquellas yeruas q̃ señorean mucho, y esparzen las ramas, y sobre todo no dexe las amapolas, porque lo vno abarcã mucha tierra, y dexugan, q̃man y desustancian la tierra (como dize el mesmo Virgilio.)

Vrunt lethæo perfusa papauera somno.

¶ Item la ceuada se ha de escardar, quando la tierra estuuiere enxuta, y ella no mojada, ó rociada, porque si se trata estando mojada, o rociada, escardase toda la cepa, y hazese como roñosa, como afirma Colum. Lo mesmo siente Plinio, y si ya el trigo ò ceuada, esta muy enrramado, q̃ tiene mucha hoja, y huuiere necesidad de alimpiarlo, miré q̃ en tal manera cubrã las rayzes, q̃ no q̃de cubierta la mata, porq̃ se podrece toda, mas si estã pequeña de cinco, o seys hojas, no recibe daño, aũque la cubrã toda, y esto se entienda del escardar à mano, ó con escardadera.

¶ Ay otra manera de matar la yerua, que Plinio llama lirar, q̃ en algunos lugares de Castilla, donde se vsa, se hallan bien dello (llaman arrexacar) que es quando el trigo ò ceuada, estã biẽ encepada, y tiene muchas rayzes. Si ay yerua menuda: que las heruazas grandes à mano se suelen sacar, dar le vna reja, y esta ha de ser al traues de como se sembro. Y aunque parece que el arado echa a perder el pan, por descubrir algunas rayzes, no es assi, mas antes les remueue la tierra, y lo haze mas raygar y encepar, y mientras mayor es la cepa, es cierto que echa mas pimpollos, mas espigas, y mayores, y si con esto vna mata se pierde, ciento se adoban, y es mas el prouecho que dan ciento mejoradas, que el daño de algunas perdidas. Mas esta manera de matar la yerua no pertenece à todas maneras de tierras, no es tan buena para las tierras areniscas, porque estas tales presto descubren las rayzes, y se despide la tierra dellas, si no sea en tieras gruesas,

sas, y buenas, aun que sean sueltas, y sea en tierras pegajosas, que parezcan seuo.

¶ Iten ha de ser el tiempo humido, ñubloso, y que presto se espere que llueua, digo luego, y aun es bueno, si entonces quãdo se reara, haze vna mollina muy menuda, que parece vna niebla (como Plinio dize) y esto no se haga en tiempo seco, ni con soles, ni en dias ventosos, mayormente de vientos secos, ni frios, ni en tiempo que yele, sino en tiempo humido, y no demasiado frio, sino que conser humido, sea tiempo amoroso, como caliente: y esto baste para escardar trigo, y ceuada, que el centeno, yo lo he hallado en alguno de los agricultores, y por el tanto creo no lo ha menester, lo vno por que ello ha menester poca substancia, como arriba dixe, y por esso lo siembran en tierras ligeras, y crece muy presto en alto, y descuella, y presto sobrepuja sobre qualquier yerua, y facilmente la hoga, y porq̃ ello echa muchas rayzes, y dellas salé muchos pimpollos, y cõ esto no da lugar a que crezca la yerua, y por esso lo siẽbrã ralo. Assi que creo que no dexaron por oluido de hablar de la manera que se huuiesse de escardar el centeno, sino por que no lo auria menester, como las otras simientes, q̃ he dicho arriba, y si alguna vez lo huuiere menester, hagase dello, como dixe del trigo, cõ tal q̃ se haga muy tẽprano, y esto baste a quitar la yerua de los panes. ¶ Muchas vezes del mucho llouer esta la tierra rebatida y empedernida en la sobre haz, y con los soles q̃da seca, aũq̃ lo inferior estè humedo: y como lo sembrado estã chico y tierno, no puede crecer, por la dureza de la tierra. Para esto aprouecha tornarlo à arar otra vez al traues, cortando los sulcos primeros, porq̃ la tierra q̃ se leuanta, cubre la otra tierra, y ansi enternecela sobre haz que estã dura, pues que dade baxo de otra tierra, y esto se haga como dixe del arrexacar en tiempo humido, y quando estã lo sembrado pequeño: digo quando esto se hiziere no haga sol. Ay otra diligencia, para quando las sembraduras crecen mucho en lechuga, y tienen mucho vicio, sin tiempo ni sazon, por dõde se echan y pudren. Y para esto dize Virg. q̃ es bueno pacerlo. Algunos vsan segarlo, porque dizen que los ganados lo huellan mucho, y a las vezes lo arrancan de rayz, y no pacen muchos, y otros poco, y tiene que es mejor segarlo, porque lo llenan mas ygual, y dõde es necessario lo siegan, y no llegan dõde no es menester.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Mas Plin. y Teofr. dizen, que el grano que nace del pã que anſi ſe ſiega en lechuga, aunque ſale grueſſo y hermoſo empero que es vano para ſembrar, y que no reſponde tan bien, no ſe porque: y por eſſo lo remito a la experiencia, mas yo creo que ſera bien legarlo antes que encañute. Demodo que todos concuerdan, q̃ ſi fuere neceſſario por el mucho vicio, que lo ayan antes de pacer que ſegar: y aun dize Plinio en el meſmo capitulo, que lo que anſi fuere pacido, no criara deſpues en el eſpiga guſanillo, ni otras ſemejantes ſuziedades, ni enfermedades que ſuelen venir, y nacer en las eſpigas. Como ſe aya de pacer, en q̃ edad, ni como, ni con que ganados, ninguno lo dize q̃ yo aya viſto: mas yo llegandome quanto pudiere a la razon natural, porne, y dire lo que mejor me pareciere, aparejado a qui (como en toda à la correcion de los que mas ſupieren. Es bien pacerlo con ganados mayores: como ſon vacas, caualos, y aſnos, porque eſtos tales comen la hoja, y no abaxan, ni apuran haſta la rayz, y camina algo mas: no ſea con beſtia trauada ò aherrojada, porque eſta tal en mouerſe, como anda de ſalto, hunde mucho la tierra, y con ella lo ſembrado, y como el andar le es trabajoſo eſtãdo aſsi ligada, antes que ſe muda dexa muy royda aquella donde ha eſtado y ſin virtud para tornar á echar, porque lo roen haſta la rayz, y aſi en lugar de aprouechar daña. Los peores ganados para pacer ſon las vacas, y bueyes, porque arrancan muchas matas, y es bueno pacerlos con puercos, y metanlos hambrientos, y hagan los caminar, porque no eſten mucho dentro, porque ſi los dexan, deſpues de hartos, hozan y dañan mucho. Y ſi lo huuieren de pacer con ganado menudo, hagan lo andar, porq̃ no coman ſi no las puntas, y mas vale que lo pazcan en dos, o tres vezes, que de vna, y al ganado les haze daño henchirſe, anſi de preſto, en eſpecial ſi ſon ouejas, porque a eſtas muchas vezes les acontece morir de hartas, mas que a otro ganado alguno. Procuren ſiempre eſpantar las grullas, y las anſares caſeras, y brauas, porque de mas de ſer el diente dellas muy dañoſo a lo ſembrado, q̃ lo repacen demaſiadamente, y aun quando eſta chiquito lo arrancan del todo, las anſares echan vn eſtiercol en gran manera dañoſo alo ſembrado, que todo quanto alcança, aſsi lo quema y abraſa, como ſi le echanſen reſcoldo, o agua hirviendo. En ſin todo el eſtiercol de las aues de agua, es muy dañoſo a todas las verduras, de panes, y hortalizas. Y aunque dixe

dixe de las anſares caſeras, que las eſpanten de los ſembrados, principalmente los conuiene guardar de las cabras: porque eſtas andan en grandes quadrillas, y ligeramente van dande quieren, que las caſeras pocas vezes ſe alexan de los poblados. Ha ſe de pacer qualquier pan antes que comience a encañutar, ni echar cogollos: porque ſi deſpues ſe hizieſſe, lo vno quebraria 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 rallo, las mas vezes ſe pudre por alli. Y mas neceſsidadtiene de pacerſe la ceuada, por ſer muy tierna, y q̃ pudre preſto, que no el trigo que tiene la caña tieſſa. Item ſi el que ſiembra tierra, o hiziere otra qualquier heredad, la pudiere tener cercada, deuelo hazer, porque al labrador es la coſta menor, y doblado el prouecho al coger, y eſcuſarſe han muchos enojos. Para los panes ſeria buena cerca de vallado muy alto con ſu çanja honda y ancha por defuera, porque ſi con carçales, los cercan, no ſon ſino biuares de conejos: los quales hazen grande daño en lo que eſtà ſembrado, repaciendolo quando eſtà pequeño y tierno. En Portugal, y aun en muchas partes de Caſtilla, ſi lo ſembrado eſtà cerca de caminos, porque las beſtias que paſſan no lo pazcan, vſan ſembrar vna vanda ancha de altramuzes entre lo ſembrado y el camino: porque por ſer amargos, no los pacen las beſtias, y deſpues ſon prouechoſos para los bueyes, y otras muchas coſas, y es buena eſta manera de cerradura, donde no ſe puede auer otra que mas impida. Las cambroneras ſerian buenas, porque pocas vezes reparan en ellas los conejos, ſaluo que ſon continuas manidas de gorriones, y en el mundo no ay tan mala aue para la eſpiga, en eſpecial para la ceuada, que como tiene el grano deſnudo, remecenſe en el eſpiga, y hieren con las alas, comen vno, o dos granos, y derruecan todo lo otro, vazian el eſpiga, y hinchen el ſuelo, y acontece ſegar paja ſin grano alguno: y vn labrador viendo eſto, hizo ſegar la pagio y arar el ſuelo que eſtaua lleno de grano, y al año ſiguiẽte coja buena ceuada. Y deurian tener en Caſtilla tanta diligencia, para apocar tã mal auerio, como tienẽ en muchas partes, y principalmente en Aragõ, y por cauſa de tan malas aues, es biẽ ſembrar la ceuada algo lexos de poblado, y en raſo y eſcãpado, donde no eſten arboledas o matas, donde ellos ſe eſconden, aun-

Del pacer los panes.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que por miedo de los gauilanes no se alexan mucho de poblado. Hechas todas estas maneras de sembrar, hasta el pacer, si fuere necessario, no ay mas que ayan de entender, hasta el tiempo conuenible al segar, excepto si se riega, saluo guardarlo de bestias, y que no se huelle: porque de aqui adelante por estar en caña recibe mucho daño, si se rehuella, porque se quiebra. Puede entretanto el labrador entender en otras labores del campo, como son viñas, arboledas, que no le faltara en que entender, si se quiere ocupar, y no estar ocioso holgazan, y ruege siempre a Dios por buenos temporales y salud.

Cap. X. Del segar y trillar, y de las eras y troxes.

BIen me parece que sera necessario, y es, aparejar la era antes que comencemos a segar, porque en segando, traygan las miesses a la era, y no se desperdicien en el rastrajo. 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 al señor, o mayordomo, y no ayan los siruientes lugar de hurtar, y tambien porque si algun mal recaudo ay, o peligro de fuego, o de bestias, o de otros semejantes acidentes, mas ayna es visto y acorrido.

¶ Ité sea (si fuera algo lexos del lugar) tã cerca de otras eras, que si huuiere necesidad, se puedan ayudar vnos a otros, porq̃ a las vezes vnos tienẽ trillado, y otros no, y si anda algũ ayre, se puedã ayudar a limpiar. Mas cõtodoesso no sea tã jũto de otras paruas y mõtones, q̃ si a la vna se prendiere fuego (lo que muchas vezes acontece por mal recaudo) aya peligro y se aprenda en las otras. Prouean con mucha cautela y vigilancia, que si hizieren fuego, q̃ sea quanto mas lexos pudieren, y en lugares hondos y cercados, de donde el ayre no lo pueda arrebatar.

¶ Item ha de ser la era en lugares ayrosos, y mas hazia Gallego. Porque dize Columel. que este ayre en el estio es mas continuo y ygual, lo vno, porque los que trabajan sienten grande refrigerio con el ayre contra la calma y calor demasiado del estio, el qual aflige tanto, que muchas vezes ahoga y mata a los que trabajan, y por esso son mejores las eras en alto, que en baxo, porque alli es mas natural el

el ayre. Demas que el ayre es muy necessario para apartar la paja del grano, dize Crecent. que en quanto fuere posible esté la era apartada, o cubierta del viento Abrego: mas esto se entienda, si es la region humida (como es Ytalia) porque este viento es muy humido, y haze presto corromper qualquier cosa destas que son para guardar, y haze que el pan crie gorgojo.

¶ Allende desto la era ha de ser bien lexos de viñas y huertos, porque la paja buela, y ponese sobre las hojas, y horadalas, y secalas, y haze que el fruto crie gusanillo. Y es tan dañosa la paja puesta, assi sobre las hojas, quanto es prouechosa hecha estiercol, y puesta a las rayzes. Ha de ser la era en lugar frio, no humido, porque no ay cosa que mejor conserue mucho tiempo el trigo y ceuada, que el frio sin humor. Sea apartada de lugares de mal olor. Dize Varron, que sea redonda, y en medio algo mas alta, que vaya poquito acostada a los lados, porque si llouiere, no quede el agua en la era, sino que luego salga fuera.

¶ Item en derredor della esté limpio y desembaraçado por buen espacio, porque al tiempo del alimpiar, cayga la paja en limpio, de donde limpiamente se pueda coger, y esto para quanto al sitio, y lugar donde ha de estar la 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 puedẽ topos, ni ratones, ni hormigas hazer agujeros, ni leuãtar la era, ni terrones: y el pan sale mejor trillado, mas limpio, sin piedras, ni tierra, ni otras suziedades, q̃ suelen pegar de la era, tà el trigo, que mas tiempo se guarda: demas que lo que es limpio, es mas saludable a las gentes. Ay otra manera de hazer la era de vn ladrillado o caneo, o vn losado de piedra, o otra manera. Deuen cerner muy bien la tierra, y mojarla muy bien con agua y alpechin, que es el aguaza que corre de las azeytunas, y pisarlo mucho con ganado, y muy mejor es cõ vn pison como quien haze tapia, y tornarlo a roziar bien con alpechin, por q̃ esto cõ su vn tuosidad y amargor aprieta la tierra, y no nace la yerua. Y dize Varrõ, q̃ es pozoña para las hormigas y todos, y otras semejantes sabandijas.

¶ Item para la era deuen (si fuere posible) escoger

Universidad de Deusto
Biblioteca

tierra gruessa arcillosa, porque toma tez; y la que es arenosa haze mas presto diuision de si, y leuantase, y mezcla arena con el pan, lo qual es dañoso, y esto quanto a la era. Iunto a ella hagan sus tiendas o cadahalsos, donde se recojan los obreros. Y aun si lo hazienda la sufre, casa que tenga vn gran portal o portales, donde si necesidad huuiere de aguas y turbiones, pueda amparar sus miesses. Porque muchas vezes suelen venir turbiones de presto, y hazer grandes daños, y tengan algunas mantas, porque si de otra manera no lo pudieren defender del agua, lo cubran con ellas, y no se moje tanto. Es bien hazer la parua, monton redondo o largo, que llaman pece 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 muelas redondas, de hechura de vn torrejon, bien apretadas y justas, y han de poner las espigas hazia dentro, porque assi ni el agua las pueda calar, ni bestia alguna sacar el espiga, y por la parte de arriba se puede cubrir con algo que despida el agua a fuera, y assi se guarda algun tiempo, estando cubierto por arriba. Mas yo por mejor auria, 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, saluo 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 hã de dar mucha priessa, porq̃ aqui està el gozar del mas trabajo del año, y no menos peligro ay q̃ en la semétera, o de aguas, o turbiones, o de otros muchos daños y peligros, que acaecen, y si se moja el grano (q̃ aũq̃ este no es de los mayores peligros) pudrese y toma mal olor, y no es el pã sabroso, ni aũ sano para la salud, y no se puede guardar tãto tiẽpo, y la paja hiede, no la quieré comer las bestias, y aũ causa los muermos y otras muchas enfermedades. Assi q̃ cõuiene darse priessa, y no dexar por holgar el trabajo para otro dia, q̃ muy biẽ espera lo hecho a lo por hazer,

que el dia que se pierde, nũca mas se cobra, y es grande perdida la del tiempo mal gastado. La ceuada corre mas presto a la necessidad, porque madura mas presto, y por tener el grano mas desnudo, si esta muy seco luego se cae de la espiga si esta muy seca: porque luego falta. Por tanto es bien si ay este inconuiniente, y haze grandes soles, segarlo a las mañanas, y aun si haze luna, es bien segarlo de noche, como hazen en muchas partes de el Andaluzia, y de la Africa, y reposando algo del dia, y esto se haze bien de noche, porque la noche da algo de tempero y humidad. Esto es mas necessario para las regiones que son muy calidas. Mas dizen los agricultores, que despues de la auer segado, dexen estar los manojos en el suelo tendidos, tres o quatro dias: porque dizque engorda el grano. Esto no es a mi ver, sino que como esta seca, toma algo del humor del suelo, y engorda con la humidad 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. Porque como arriba dixe, la simiente ha de ser dura, y bien seca. ¶Item quanto al trigo, tampoco se ha de esperar que este demasiadamente seco, aunque ello es mas seguro, por tener la caña mas rezia, y el grano mas vestido, y en ello pueden hazer lo mesmo que en la ceuada. Mas porque haze mas rezios soles, y vienen los caniculares, dize Columela, que acaece con tanto sol y calor que el trigo que esta por segar se cae y mengua mucho de la medida. Y aun en estos tiempos son los grãnizos y turbiones muy continos, y estan los panes en mucha auentura 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) que el grano sale mas lleno, mas hermoso, y aun mas rezio para durar: porque el sol demasiado lo corrompe y quita mucha virtud: y esto es lo que los Latinos llaman Siderare, que es quemarse con la furia del sol, quando esta en el signo de la Canicula, que propriamente llaman Sidus. Tambien lo dañan las aguas y lo echan a perder: assi que todos concuerdan en esto, que segar sea algo antes, digo mas temprano que tardio, con tal que este maduro y enxuto: porq̃ de otra suerte seria para criar gorgojos, trãças y otras suziedades. Ha de tener el labrador aparejados ataderos, antes que comiencen

Del segar de la ceuada.

El tiempo del segar el trigo.

Universidad de Deusto
Biblioteca

miencen a segar. Muchos vsan retamas, otros mimbres, otros siembran adrede centeno entre el pan, porque por ser las pajas largas y correosas son buenas para atar. Bueno es todo, mas si son las centenas viejas, que otros llaman balago, son muy mejores, y han las de mojar primero, porque tomen correa, q̃ sembrar si miẽte en el trigo para hazer ataderos, no me parece otra cosa cõueniẽte: quãdo mucho pueden lo sembrar a vna parte, porque se pueda arrancar por si para hazer ataderos, y sacudir el grano: porque no se mezcle el trigo, o ceuada al tiempo del trillar, q̃ dà mal sabor al pan, y lo haze de menos valor y precio, y aũ los ataderos se han de apartar quando se trilla con la otra paja, por q̃ la daña. Pero muy mejores ataderos sõ los de sogas, donde los pueden auer, y para que mas duren, mojen los 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 engendran, digo de las que se engendran de humidades, como son los gorgojos &c.

Del trillar del pan.

¶ Del trillar ay dos maneras, vna es con vnos trillos empedrados, otra es muy mejor, como vsan donde ay abundancia de bestias, mayormente cauallares, porque estas en muy breue tiẽpo desmenuzan la paja, y deshazen las espigas. Han de ser para que esto hagan mejor, atadas vnas a otras con sus xaquimas, y no a los pescueços, porque no se ahoguen, y sea la mas capitana, porque guien mejor tras ella, y en medio de la parua hade estar alguna cosa alta, donde este subido el que las guiare al derredor. Otros vsan que vno ande cauallero, y tras aquel guian, mas muy mejor es hincar vn madero redondo, que este bien fixo, en medio de la parua, al qual este atada la guia con vna sortija que ande bien al derredor del madero, y ansi no se ocupara nadie en guiar, y entre tanto podra con el vieldo o horca, menear la parua, y apartar lo muy trillado, y echarlo so los pies lo que estuuiere mas entero. En las tierras lluuiosas, y donde cojen poco pan, como son serranias, en segandolo luego lo meten so techado, y ansi lo macean para sacar el grano del espiga: esto hazen donde se aprouechan poco de la paja, y vsan heno.

Han de procurar, ora sea el trillar con trillos, ò con bestias, ò de la

la manera que pudieren, que se trille seco, porque el grano mejor se despida, y dize Plinio, que mientras mas trillada es la paja, que mejor la comen las bestias, mayormente los bueyes. Y dizen todos estos autores, que despues de auer trillado, y limpiado el pan, lo dexen algun dia en la era, y se resfrie, y no lo metan assi aherborado 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, ò de noche, y si es monton grande, es bien diudirlo 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.

El sitio de las troxes.

DE muchas suertes son las troxes y lugares para guardar el pan. La ceuada y el centeno no quieren estar en silos, sino son muy enxutos y muy sin humedad, porque muy ayna se corrompen los tales lugares, si ay algo de humidad, y toman muy mal olor, por esso les son mas pertenecientes troxes altas, frias y ayrosas. Para el trigo ay mas maneras de troxes, que vnas ay altas, y estas han de ser en lugares ayrosos, enxutos, secos, lexos de establos y lugares de mal olor, y lexos de humidades, y q̃ tengan vnas pequeñas ventanas hazia el Aquilon, digo a cierço. Porque segun Columela dize, y lo vemos por experiencia, aquella parte de cielo que esta a cierço, es mas fria, y no es humida, antes es seca, y cõn estas dos cosas el trigo dura en la troxe mucho tiempo: no ha de tener respiradero alguno hazia abrego, porque este viento es caliente y humido: lo qual haze corromper muy presto el pan. Las troxes han de tener los sueios y paredes muy sanas, los tejados sin goteras, sea antes edificio nueuo q̃ viejo, sus paredes lisas, fuertes sin agujeros, ni hẽduras. Todos estos agricultores dizẽ, q̃ para q̃ no aya gusanos ni gorgojo, ni otras semejantes suciedades, que es bueno hazer vn barro con ãlpechin, que no sea salado, segun Columela, y que al barro, en lugar de paja, le mezclen muchas hojas de Azebuche, y no sea secas, porq̃ son muy amargas las verdes,

Universidad de Deusto
Biblioteca

des, y sino se puedē auer de azebuche, que sean hojas de oli-
uas, y que bien amassado el barro con alpechin con aquello
embarren las paredes, y echen suelo a las troxes, y aunque des-
pues que este enxuto lo tornen a rociar con mas alpechin, pa-
para que se empapen dello los suelos y paredes. Dizen Plinio
y Theofrasto, que las troxes no sean encaladas, porque la cal
por ser caliente, por esso haze algo corróper el trigo. Yo digo
que querria mis troxes que las tuuiessen bien soladas de buen
ladrillo liso, y bien junto, que las paredes estuuiessen bien pan
deretadas dello, para que los ratones no puedan hazer tanto
daño. Dize mas Varró, que es bueno rociar el trigo en el alholi
con vn hissopo mojado en alpechin, mas yo temo que le dara
mal sabor para comer, y aun si es para sembrar, dañara algo con
su vntuosidad. Dize Columela, que si nace gorgojo, que no
traspalen el trigo, lo qual hazen algunos pensando que apro-
uecha, porque el dize que el gorgojo se cria en la sobrehaz
del monton, y que no cala en lo hondo mas de vn palmo, y si
lo menean, mezclase lo malo cō lo bueno, y corompese todo,
y ternia por mejor, o venderlo, o hazerlo harina. Dizen que es
bueno para si ay gorgojo y trancas, que echen entre el pan ho-
jas de cornicabras, y que luego huyen o mueren. Y para lo mis-
mo es bueno, y muy prouado, echar ramos y hastillas de ene-
bros. Dize Plinio, que la ceuada no lo cria, y da la razon porq̄
tiene la camisa del grano mas delgada que el trigo, y a esto
ayuda tambien por ser ello de calidad fria, y por esta razon no
lo cria el centeno ni la auena, y el trigo es caliēte, y ansi es mas
aparejado a corromperse. Los alholis han de tener muchos a-
partados como senos, para donde por si se ponga cada genero
de simiente, y aun si buuiere lugar q̄ de cada genero aya apar
tamiento para las simientes nueuas, y para las añejas. Dize Pli-
nio, que donde no ay ayre no se cria gorgojo, y pienso que se-
ra la razon, porque no podra biuir sin ayre donde respire, y
por esso hazen algunos las troxes tran cerradas para el trigo,
que en ningunamanera puede entrar ayre en ellas, y hinchen-
las por arriba por vn agujero, y para sacar el pan esta a baxo o-
tro pequeño por donde salga, y porque 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 troxes
mas seguras contra el fuego (como atras queda dicho)

Contra el gorgojo.

y assi

y assi donde no entra ayre no se cria gorgojo. Digo que seran
buenos los silos cō tal q̄ seā muy enxutos, de los quales escriue
Marco Varron, que han de ser, como he ya dicho, en lugares
enxutos, en tierra muy seca, muy sin humidad, tierras duras, ar
cillares altos, donde no pare agua, ni humidad ni aun pueda pe-
netrar. Han les de echar paja de baxo y en derredor, q̄ de sieda
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 mesmo Varró, que el trigo que ansi se ence-
rrare, 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 tengā siempre este
auiso que ninguno se arroje de presto en el silo recien abierto,
por que el baho que esta alli es tan malo, que en vn punto po-
dria matar aquien en trasse, y por esso es bien que este primero
que en el entren buen rato abierto, ò metan dentro vna sauana,
y la traygan mucho al rrededor, de manera que haga viento, pa
ra que desbraue aquel mal vapor que està dentro, y no entre
ninguno dentro, hasta que descuelguen dentro vna lumbre, y
no se apague. Para guardar es mejor el trigo trechel, que lo can
deal, por ser mas recio de grano. Y lo de los altos, que de los
baxos ni valles. Y lo de las tierras, que no han sido estercoladas,
mejor q̄ de las que sefuelen estercolar. Lo de secadal es mejor
que de tierras regadias. Lo cogido y encerrado en menguāte,
mejor que lo que se coge y encierra en creciente. Esto he di-
cho para los que tienen mucho pan que guardar, que para los
que tenemos poco, en vna tinaja lo guardaremos tan biē como
quantas troxes y silos ay en el mundo. Dize Paladio, que se
guarda mucho tiempo el trigo, si echan en la troxe vna yerua
que el llama Coniza: la qual yo no conozco, dizen que en Cas-
tellano se llama ojo de buey: la qual estè debaxo del trigo, y
muy rebuelta en tre ello. En algunas partes no se puede guar-
dar el trigo, y e esto me remito a la experiencia que les mostra-
rà en que tierras, o que manera de trigo no se conserua tanto, y
para esto tal mi parecer seria que mas seguramente se guardara
hecho harina en tiēpo frio, y puesto en tinajas, y sal no molida
a lechos, la qual sale despues en el cedaço: esto digo para guar-
dar, que no para hazer pan delicado y sabroso, lo qual se haze
muy mejor de la harina fresca, que de la aueja. Dize que si las

troxes

El tiēpo, q̄ se puede guardar el trigo.

Universidad de Deusto
Biblioteca

troxes estan bien embarradas con estiercol reciente de vacas, que ni ratones la horadan, ni hormigas.

Capitulo. XII. De las propiedades del trigo.

DE su natural es el trigo humido y caliente, y comido assi en grano crudo, engendra en los cuerpos humanos humores flematicos, malos y gruessos. El pan del trigo es mas conueniente almantenimiento de las gentes, que otro pan alguno, y por ser mas semejante y cercano a su complexion. El trigo de su naturaleza engendra humores viscosos, y por esso le deuen mezclar sal, la qual tiene propriedad de desecar los humores superfluos, y los viscosos y gruessos, de cortar las viscosidades, porque tiene propiedades, de secar, cortar, limpiar, abtir, y de resoluer, y expeler las grossezas, viscosidades, y ventosidades, segun el Auicena, y por esso el pan sin sal, mas aprouecha alos que trabajan de contino, que a los que huelgan, porque estos tienen mas calor y virtud para digerir. ¶ Dize el Crecentino, q̃ 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 gentil mantenimiento. Si lo cuezen en vino, y agua, y lo ponen sobre las tetas de las mugeres, que tienen dureza, por auerseles quajado la leche en ellas, les es prouechoso. Dize sant Ysidro, que la harina del trigo mezclada con miel, sana las postillas, y los empeynes de la cora, y mezclada con miel, y con manteca de puerco, puesta en las tetas (como arriba dixe) quita y resuelue las hinchazones, o las trae presto amaduracion, y sana los nieruos duros, y los ayuda a estender si estan encogidos. Escriue el Crecentino, que si cuezen el trigo con leche, y es mejor de almendras, que cria buena sangre, mas que si lo vsan mucho a comer, que engendra arena, y piedras en las bexiga y riñones, por causa de ser viscosa, y mientras mas açucar le echaren, mas prouecho, y menos daño hara, y de otramanera, opila el higado, y endurece el baço.

Dize

Dize Plinio, que a los que estan muy apassionados de gota, no digo gota coral, que es lo que llamamos mal caduco, sino estotra, que dà en los pies y manos, que se llama podagra, ò chiragra, que es bien meter aquel miembro assi apassionado en el monton de trigo.

¶ Iten dize, que si alguno tiene algo quemado del frio que este amortiguado, que le aprouecha azeyte de trigo, sacado con hierro caliente, y dize que luego sanarlo mismo es bueno contra los empeynes y culebrillas. El trigo candeal es bueno para las personas q̃ son humidos, y que engordan, como son los flematicos, porque ello es seco, y enxuga algo el humor de mas dado. Es bueno para los que tienen romadizo, que corre mucho, que otros llaman corriza, ò catarro dello, se haze vn pan blanco, y hermoso, mas para que sea sano, y sabroso: quiere ser muy bien amasado y bien cozido. Assi mesmo se haze otra confeció que comunmente llaman almidon, la qual es singularmente prouechosa a los tisicos, por que tiene virtud de consolidar las llagas del pecho, y es prouechosa para los que escupen sangre, hazese destamanera. Tomen el trigo que esté muy limpio, han lo de lauar muy bien en muchas aguas, y tenganlo en remojo por ocho dias, en agua muy limpia: la qual se ha de mudar, quatro, o cinco vezes cada dia: passado este tiempo, saquenlo del agua, y echenlo en vna talega de estopa, muy rezia, y muy limpia, y ponganla en vna prensa, donde se escurra aquella leche en alguna vasija limpia: la qual pueden poner a secar en vnas artesuelas, con que esté bien tendido para que se enxugue. Y dizen que es bien que aquellas artesuelas, esten vntadas primero con vn poco de leuadura, fresca y buena: mas yo por mejor tendria que no la tuuiesse, porque sale mas blanco, y aun pienso que de mas dura, porque no se azeda. Guisado con leche de almendras, y con açucar, es como manjar, y es manjar excelente para sanos y enfermos, que es de buen nutrimento y de facil digestion. El trigo trechel es humido, y mas frio que lo blanco, o candeal, y es bueno para personas colericas enxutas, porque estos tales son algo secos. Y este pan por ser mas humido, ayuda a refrescar el calor de la colera, y es mejor pã para Estio q̃ para Inuierno, y

para

Universidad de Deusto
Biblioteca

Para tiempos humidos, que para tiempo seco y caluroso. Dizen que si mazcan los granos del trigo, o los assan, y majan y los ponen sobre la mordedura del perro que rauia, que aprouecha mucho, y lo mesmo haze puesto sobre los flemones y diuiesos. Si cuezen el trigo en agua, y lo comen, como hazen en muchas partes, es de mala digestion, y es muy pesado, hincha el viétre, cria humores gruessos, y vedriosos, y opilaciones, lóbrizes, y crudezas en los intestinos, y colicas, y esto tal es mejor para personas q̃ trabajan y hazen mucho exercicio, y aun esto haze arenas en los riñones, y piedras, y aun es peor aquien lo comiere crudo, y assi cozido y guisado se emienda mucho echãdole sal y miel, ò açucar, y retiene las camaras. Las puchadas de harina de trigo trechel, si lleuan azeyte rosado, ò 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. Si cuezen los saluados en çumo de ruda, y los ponen en cima de las tetas, que despues del parto estan duras de la leche, las desopila y ablãda, y deshincha, y esto mesmo emplasto dizen que es prouechoso contra las mordeduras de las biuoras, y otras sauandijas ponçoñosas, y contra las camaras. Comido duro el trigo, es de muy recia digestion, y humido: y es muy flematico, y da ruydo y dolor, y ventosidades en las tripas, corrompese presto, da mal nutriméto, y causa podriciones, y enfermedades de malas maneras. El pã tostado da mejor nutriméto, mayormente a los humidos y flematicos, no es ventoso, enxuga y reposa el estomago: pero es malo para los melancolicos.

Para la mordedura del perro rauioso

Para la lepra.

Para la dureza delas tetas.

Cap. XIII. De la Ceuada.

Las calidades de la ceuada.

LA ceuada es de calidad fria y seca en el primero grado, por esso la dan a los que tienen contino calor de calenturas, y a los que tienen calenturas de sangre: es mundificatiua, y tiene virtud absterssiua, que es alimpiar los miembros interiores. Y el agua de la ceuada limpia y templa la calor, y es buena contra las enfermedades agudas, que vienen de calor, y de pujamiento de sangre. Los que tienen paño, cuezan la ceuada, y assi caliente emplasten con ello el lugar donde esta, y limpiarlo ha mucho. Los que tuuieren apostemas ochichones, digo hinchazones calientes hagan cozer ceuada y saluados en agua, hasta que torne muy espesso como puchas, y assi lo pongan encima, y sino son apostemas calientes, mezclen le pez, que se haga como vn cerote, y puesto, es muy prouechoso para que la gota no corra a los miembros, cuezan la ceuada en vinagre, y echen abuelta vnos membrillos, y emplasten con ello las partes do corre la gota. El agua de la ceuada es muy pectoral, y aprouecha para las enfermedades del pecho, y si cuezen grana de hinojo en agua de ceuada, es muy lechar, digo, que da y acrecienta mucho la leche a las mugeres que crian. El agua de ceuada si se vsa mucho, daña el estomago, que le humedece mucho el agua beuida. Y la ceuada cozida con coronilla de Rey (que llaman meliloto) y con cortezas de dormideras, es muy gentil emplasto para el dolor del costado.

Para q̃ nõ corra la gota.

Para hazer venir la leche à las mugeres.

Hazense ordiates de ceuada, o de harina de ceuada. Alimpiar mucho la ceuada, y aparearla, para q̃ despida la cascara, y la tuarla mucho, y cozerla, y exprimirla: ya q̃lla taluina se ha de mezclar con azucar. Esto es excelente cosa para los que estan enfermos de enfermedades agudas, y para los eticos. De la ceuada se haze vn pan que da al cuerpo muy gentil nutrimento, mayormente a los colericos: es de facil digestion, cria la sangre limpia, y muy buena. Todo esto nota Crecétino, y dize Plin. q̃ los q̃ vsaren comer pan de ceuada, no sentirã mal de pies: donde se colige, que ella tiene virtud de restriñir, y con ello refrescar.

El ordiate para enfermedades agudas.

Capitulo. XIIII. Del centeno.

EL centeno es de su calidad frio, humido y lleno de vascosidades: dello se haze muy mal pan, pesado, humido, viscoso, dañoso al estomago, que se pega, sino son muy vsados a ello, y quiere personas que hagan mucho mouimiento y exercicio, y que tengã calor en el estomago, y assi no haze tãto daño. Quiere el pan de cento mucha sal, y demas 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 estè algo calien te, porque se enxuge algo aquella viscosa humidad. Quiere, como dixe arriba, sementera temprana. La harina del centeno engorda mucho los bueyes y puercos, y ello cozido es bueno para engordar los caualos y mulas: han les de dar poco, y porq̃ es fresco, es mejor para en tiépo caliéte, q̃ para tiépo frio. Dize

Universidad de Deusto
Biblioteca

Plinio, q̃ si de la harina dello hazen vna taluina espessa como engrudo, y assi caliẽte la comen, q̃ 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 cõ harina candeal, o desfraspado (que llaman chamorro) se haze buen pan, y emiendase mucho la malicia del cẽteno. Del harina del centeno se hazẽ muy bien empanadas, porque por ser fria, preserua mucho de corrupcion lo que en ellas se empana, y esto basta auer breuemente dicho de algunas propiedades destos granos.

Para los q̃ escupẽ sangre.

Capitulo. XV. De la paja.

NEcessario es dezir algo de la paja, pues es continuo mantenimieto de los mas de los animales de que nos aprouechamos y seruimos. Y pues nos ayudan y lleuan la mayor parte de nuestro trabajo, es razon, y aun necessario que se prouea con toda diligencia en su mantenimiento, porque si ellos nos faltassen, seriamos forçoso q̃ para trabajar sucediessen los hombres en lugar dellos, y no solamente auemos de procurar de darles de comer, mas tambien se ha de mirar, que la comida en quanto ser pudiere les sea sana y prouechosa. Pues la paja se ha de guardar antes que se moje, y si se mojare, enxugenla en la era, y traspaléla, porque el sol y el ayre la penetren mejor, y assi perdera mucha parte del mal olor que se pega del agua, que la paja humida y mojada (demas que no la comen bien los bueyes y bestias) causa muchos muermos y enfermedades: metanla limpia en los pajares, sin tamo, ni poluo, y guardẽ harto para el inuierno, q̃ nunca daña la prouision q̃ sobra, y muchas vezes es el inuierno tan largo, tan crudo y esteril, q̃ aprouecharia lo que dexan perder en las eras, y por falta muchos ganados mueren de hambre, y pierdese con lo que se pudieran mantener, y arrepientense, quãdo no ay lugar ni remedio, ni les aprouecha su arrepentir, y mas vale vaziar los pajares para echar lo nueuo, q̃ andar a comprar, ni buscar lo que a las vezes no lo puede hallar, ni auer por dineros. La paja de la cebada, por ser mas blãda y suaue, es mas agradable a las bestias y bueyes (como dize Plin.) mas por ser fria y fresca, es mejor para el verano, digo, para

para el estio y tiempo seco y caluroso, que en el inuierno no comen tambien la del trigo, por ser mas aspera, empero es mas rezia y mas sustanciosa: los bueyes la comen mejor, y quiere ser muy trillada, y es mejor la paja del trigo rubion, que llaman trechel, que es mas blanda, que la del trigo candeal, ni desraspado, ni blanquillo, ni tremesino. Dize Plin. que muchas vezes las bestias, ni bueyes no comen biẽ la paja, y que es muy bueno que en la era, despues de apartada del trigo, la rozien con sal muera, y la bueluan de vna parte a otra, porque la sal les da sabor, y la comen mejor (como diremos adelante) y enxugen mucho la paja que assi salaren, antes que la metan en el pajar, porque la sal enternece los animales que la vsan. Den menos della a los que andan al trabajo, que solamente salen la paja, como les dẽ algo de apetito, y no mas, y a los ganados que no trabajan, denles 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 beuer las bestias por vn grande rato, y es mejor que beuan antes. Y basta lo dicho de la paja del trigo y centeno.

Capitulo. XVI. De la auena.

MArauillase el Vincencio, que en pocos libros autentiços de medicina halla que se haga mencion de la 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 que tierras, ni de que manera se ha de sembrar, excepto el Crecentino, que dize el tiempo de la sementera, y las tierras q̃ ha menester, mas callò la manera del sembrar. Es pues el auena de dos maneras: vna es mõtes, prieta, vellosa, muy peluda, q̃ hazevnos cañutos muy grandes, largos, y gordos, y de aquesta no auemos de hablar al presente. Y otra casera, que se siembra como el trigo y cebada: tiene el grano mas blanco, y mas liso. La auena, segun Virgilio, quema la tierra, y dessustancialа mucho: y esto dize Plinio, y Theofrastro dize, que 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,

Universidad de Deusto
Biblioteca

quilma, y por esso deue la tierra en que la han cogido, holgar algun tiempo despues. Y porque como dixe, echa grandes rayzes y cepa, quierese sembrar algo rala, quierese sembrar en tierras gruessas y muy sustanciosas, aunque tambien sufre tierras algo liuianas, como dize el Crecentino, no quiere altos, sino llanos, o valles, quiere mas ayres y sitios frios, que calientes. Siembrase quando el trigo por Otubre, o Nouiembre, y esto es, si son tierras enxutas y algo calientes: mas muy mejor es mediado Febrero, y por algo de Março, mayormente si son tierras frias y humidas. En ninguna manera se deue sembrar é el riñon de Inuierno, porq̃ ella es fria, y con los frios demasiados se ahoga y pierde antes que nazca. Ha se de escardar como dixe de la ceuada: no tiene necessidad de pacerse, porque presto echa rezios cañutos, y no tiene peligro de echarse con el vicio, ni de podrirse. Deuẽ 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, regostãse mucho a ello. Verdad es, q̃ si tiene mucho vicio, pueden lo pacer antes que encañute, mas no porque tenga necessidad. Crece presto, siegase al tiempo de la ceuada, y assi se trilla y guarda. Es de su naturaleza fria y seca, y por ser fria, la dan a los que tienẽ fiebre cõtinua, como son los eticos. Dize el Vicencio, que se haze della muy suaue pan, mas a mi ver, mas sera sano para los que tienen calenturas, porq̃ es fria y refresca, que no suaue ni sabroso para comer. La harina del auena tiene propriedad de ablandar las hinchazones duras, siendo emplastada. El auena es muy singular mantenimiento para las bestias, porque la verde da mucha sangre, y sustancia, y la seca es mas prouechosa para tiempo seco y caliente, como es el hestio, q̃ no para el Inuierno, porque es algo fria: es de muy facil digestion, y nunca las bestias se ahitan, ni aceuadan con ella, como cõ el hordio. Verdad es, que no es de tanta sustãcia, ni da tanta fuerça como la ceuada. Toda Francia y la Germania vsan mucho deste mantenimiento para los cauallos, y aun para las otras bestias. Esta, como dixe, echa muy hondas las rayzes, y por esso quiere la tierra muy molida, y que estè cauada muy honda, y esto es lo que yo he hallado de la auena.

El tiempo desembrar auena.

Propriedades del auena.

Cap. XVII. De las legumbres, y primero de los garuanços.

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 lleuã pegado lo mejor de la tierra (segun Plinio y el Crecent.) y aun todos los agricultores cõcuerdan en esto, saluo Columela, que es de contraria opinion, que dize, que en las legumbres, la q̃ menos daña la tierra, son los garuanços: no se yo si la letra està corruta, porque parece cierto, que habla cõtra la verdad muy manifiesta. Y no creo yo, q̃ en tan excelente autor cayesse tal ignorancia, y en esto tiene por contrario à Plinio, y Paladio, y Theofrasto y a Crecentino.

Y quien no sabe, que la sal haze sin fruto y sin virtud a la tierra, segun aquello del Psalmo? *Posuit terram eorum fructiferam in salsuguinem*, y quien no vee que las tierras que son salobrales, son sin virtud, y de yeruas muy desmedradas, dado que sea sabrosa y prouechosa para los ganados. Y de aqui viene, que quando toman, o derruecan vnos enemigos a otros algun pueblo, o si dan a algun hombre por traydor, despues de le auer derrocado y allanado el lugar o casas, lo aran y 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 q̃ no ay duda, q̃ los garuãços por tener aq̃l sabor de sal no son a las tierras mas dañosos, que otra qualquier legumbre. Para que en parte pierdan aquel sabor ay algunos remedios, que es echarlos primero a mojar en agua que estè poquito tibia, como no los escalde, ni queme: lo qual sea vn dia antes q̃ los siembren, como dize Paladio. Porque lo vno perderan aquella sal, y lo otro naceran mas ayna y muy mejor, y nacen mas gordos y mas tiernos: y lo mismo dize Plin. y aun dize que no los deuen sembrar, sin auerlos assi mojado primero. Virgi. dize, q̃ los echen a mojar en alpechin, que no sea salado, y que si les echan a buelras del alpechin vnos terrones de salitre, y los tienẽ assi en remojo vna noche antes q̃ los siẽbren, que nacerã los garuãços mayores, mas tiernos, mas sabrosos, y q̃ no les nacera gusano, ni otra roña algũa, y esto dize d todas las legũbres, y Theofra. dize otro tãto. Y si no pudierẽ auer alpechin, sea agua y salitre,

Universidad de Deusto
Biblioteca

tre, que esto basta en defeto de alpechin. Y mas dize el mesmo Theofrast. q̃ los garuãços, o legumbres q̃ assi fueren mojados, se ayã de sembrar en tierra enxuta: mas a mi parecer muy mejor y mas presto nacerã en tierras q̃ estẽ algo humidas. Y si el tuuieré algo talludos, no los echẽ d golpe, q̃ por estar tiernos, falta el machuelo, y se pierde simiẽte y fruto. Dize el mesmo en muchos lugares, que quando los garuanços estan ya grandes, que les haze mucho daño si les llueue, porque el agua les laua aquella sal de las ramas, y la lleua a las rayzes, y las daña, y toda la mata se para amarilla y seca, y assi vemos q̃ se hazẽ muy mejores garuançales, quando el Mayo, o Iunio son algo secos, que quando son mojados. Y para que no aya este inconuiniente, es bien auerlos echado en mojo en alguna de las maneras que he dicho, porque alli dexã mucha parte de la sal. Quieren mas la tierra templada, q̃ la muy caliente, o muy fria, segun dize el Crecent. Si se riegan, esles muy mejor agua de pie corriẽte, que no d mano, porque nõ toque en las ramas. Porque el agua que va de mano, laua las ramas, y lleua la sal a los troncos y rayzes, y por esso parecẽ la mata. Y aũ las mas de las hortalizas se quieren regar de pie, aũque por otras causas comũmente sufren los garuanços qualquiera manera de tierra, con tal que no sean muy flacas, ni cansadas, como dize el Theofrasto, mas muy mejor y mas tiernos y sabrosos se hazen en las tierras gruessas, rezias y enxutas, con tal que sean tierras sueltas, digo que no sean humidas, yen estas se quierẽ sembrar por el fin de Otoño, y en las tierras humidas y xugosas por Março (como muestra Pala.) o desde mediado Hebrero en adelante. Han los de sembrar no muy espessos, porque puedã estender mas las ramas, y hazer mayor mata: no hã menester tierras estercoladas, salvo si las tales tierras no fuessen demasiadamente humidas, o muy flacas, cõ tal q̃ en tierras assi flacas y ligeras el estiercol estẽ biẽ añejo y podrido. La simiẽte dellos ha de ser gruessa, llana, no arrugada, ni carcomida: el grano enxuto, no reuiejo. Dize Colu. q̃ estas plãtas recibẽ prã daño, si les llueue quãdo estã en flor, y para esto no ay remedio en mano de la gẽte, porq̃ solo Dios puede impedir y embiar el agua quãdo es su voluntad: mas aun en algo pueden ayudar a que no reciban tãto daño, y es desta manera. Theofr. dize, que la naturaleza de los garuanços es de crecer presto, y q̃ en breue tiempo llegan a su

a su perfeccion. Y pues esto es assi, si los sembrarẽ tarde por Março, antes auran passado las aguas de Abril, y aun las de Mayo, que ellos comiencen a florecer, assi (no se si acierto) me parece ami q̃ podrá acorrer q̃ no se mojen tãtas vezes en flor, segũ el Theo. dize, no tienẽ necessidad d agua, saluo para nacer, porq̃ para criarse, despues ellos tienen virtud suficiente. Tambien quando ellos estan chiquitos, porque ellos casi ahogã toda la yerua, mas toda via les hara prouecho, porq̃ la limpieza en todo tiẽpo y a toda cosa aprouecha. Es bien mollir la tierra q̃ tiene junto a las rayzes, como no las dañen, ni lastimen. Plin. dize, que solo tiene necessidad que les quiten vna yerua, que el llama orabanche, que es segũ yo creo la q̃ en nuestro Castella no llamamos correhuela, porque esta tiene la propiedad de la yedra, que sube abraçãdose y reboluiẽdose cõ muchas bueltas y nudos por la mata, y assi la aprieta y ahoga. Hanse de sembrar los garuanços lexos de camino, y de lugares passaxeros, entre las hazas del pan, o en lugares cerrados: porque quando estan tiernos no passã ninguno, aunque sea frayle, y ayune, que no lleua vn manojo: pastores y otros semejantes les hazen mucha guera: pues si mugeres topan con ellos, no ay granizo q̃ tãto daño las haga, por esto conuiene que los siembrẽ en lugares bien cerrados, o que esten tan escondidos, que antes oy an que son cogidos, q̃ supiessen que estauan sembrados: yaun los conejos y liebres se regostan a ellos, y los destruyẽ mucho quãdo estã las matas tiernas, por causa del sabor de la sal, y lo mismo hazen otros animales. Hanse de coger quando estuuieren bien sazonados y secos, y en fin de menguante, segun dize el Crecent, y quando los sacaren a la era, vayan embueltos en sus vainas hasta, porque muy ligeramente saltan de las vainillas, y se pierdẽ, y menguã mucho las medidas. Si la cãtidad es mucha, deuen los trillar con bestias, como diximos del trigo: porque los trillos quiebrã el grano, y si poca, basta, o pisarlos, o aporrearlos cõ vnas varas. Dexẽlos enfriar antes q̃ los guardẽ, que no los metã acherruorados en las troxes, porq̃ recibiran mucho daño. Guardanse bien en troxes como el trigo, mas muy mejor en tinajas que ayan tenido azeyte, o que ayan sido mojadas con alpechin, esto es para los que son para comer, que los que son para sembrar, no les toque cosa de azeyte,

Del sembrar los garuanços.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Item la tierra que ha lleuado garuanços, deue holgar alõ menos vn año, porque queda muy disipada, y si fuere necesidad sembrarla, ha se de arar mucho y estercolar con estiercol muy podrido. Toda paja es buena para estercolar las tierras, saluo la de los garuanços, por ser muy salada: y esto baste quãto al sembrar y guardar. Las propiedades dellos son muchas y muy singulares, y apenas bastaria vn libro para las explicar, y por no ser prolixo, porne algunas las mas principales. Ellos son de tres maneras, que vnos ay blancos, otros rubios, y otros prietos. Y quanto al sembrar, y lo que arriba auemos dicho, todo se entienda ygualmente de qualquier suerte dellos, porque en aquello no difieren. Son de naturaleza calientes y humidos, y acrecientan sangre y colera, y son de grande sustancia y mantenimiento. Y por ser assi calientes y humidos, y aun porque hinchan, que ellos son ventosos, los dan en muchas partes a los garañones, quãdo tienen muchas hébras El caldo dellos acrecienta la leche, despierta la orina, prouoca los menstruos, o regla de las mugeres, quando estan detenidos, y esto porque tienen virtud de abrir. Limpia mucho los riñones de las arenas, y quebranta la piedra de la bexiga: mas si estos miembros tienen alguna llaga, hazeles daño, por la mordicacion de la sal que en si tienen (segun Pli. y Crecen.) Si el cuerpo tiene sarna, o comezon, o empeynes, y con el caldo dellos tibio lo lauan, todo lo quitan y limpian. Todas estas propriedades tienen estas tres maneras de garuanços: empero mas perfetamente los rubios y prietos, excepto que en acrecentar la leche, y la simiente de generacion, son de mas eficacia los blancos, por ser mas humidos.

Propiedades de los garuanços.

Para começõ y empeynes.

Para el pulmon.

Item el caldo dellos aclara la boz, alimpia los pulmones, y por esso hazen taluinas, o breuajes de la harina dellos, y si vsan mucho el caldo dellos, desatan y resuelven las durezas, opilaciones del baço y higado, y hiel, y sana la gota coral (como dize Plinio) porq̃ aquella enfermedad procede mucho de vn humor melancolico, y los garuanços engendran colera, y la generacioy aumento de lo vno es corrupciõ y diminuciõ de lo otro (como dize Aristo.) porque las opilaciones del higado y baço, vienen por falta de calor, y por abundar vnos humores gruessos y viscosos, estos son caliẽtes, y por causa de la sal son assi mesmo abridores, por esso tiné virtud de resoluer, y de cortar y expeler aquellas viscosidadas, y son muy abridores que prouocan orina (como dize Galen.) y el caldo es mejor que el grano, porq̃ en el caldo se despoja de todas sus buenas propiedades y virtudes medicinales (segũ testifica Hipocrates) y por esso mi parecer es, que si los cuezen para aprouecharse del caldo que los lauen primero, y que despues los echen a mojar en la mesma agua que los han de cozer, y no los cuezan en otra, porque en el agua que se mojan queda la mayor parte de la virtud dellos.

Nota esta regla.

Para la tericia.

Iten el caldo porque prouoca la orina, es bueno para los que tienen tericia, porque los haze purgar por la orina, y aun echa fuera las lombrizes. Los garuanços 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 que tome mas a cargo la medicina que la agricultura: en muchas partes los vsan hazer harina (como dize el Galeno) y cuezen aquella harina con leche: son buenos para comer anssi, y de mucha sustancia, y quando estan verdes, se haze dellos buena cozina, y si los tuestan, no hinchan tanto, man son de dura digestion. Dize Dioscorides, que si cuezen garuãços y ceuada q̃ vaya muy limpia del tamo y aristas, massado y mezclado con miel, que sana sarna, y los empeynes y las llagas de la cabeça q̃ manan, y canceres, y solapas, puesto como emplasto.

Cap. XVIII. De las hauas.

DE muchas maneras son las hauas, que vnas de su naturaleza son grandes, otras pequeñas, otras negras, otras blancas, mas aunque ay entre ellas estas diferencias, todas quieren vna labor: crianse à todos ayres calientes y frios, mas segun dize Theofrasto, las que siembran en lugares frios, no son muy tiernas para cozer despues de secas, por ende son mejores las hauas en lugares calientes, ò téplados: quieren tierras gruessas, sustanciosas, y pegajosas, y en las tales se crian gordas de grano, delgadas de corteza, y muy tiernas anssi para verdes como para secas: son para ellas muy singulares las tierras nueuas, y se crian medianamẽte en las tierras q̃ no son muy gruessas. Y si las siẽbrã en tierras flacas, floxas, y arenisca, salen muy menudas, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

muy desmembradas y duras, y sino huuiere mejores tierras, quieren las tales ser muy estercoladas, y con estiercol muy podrido: porque el estiercol suple la falta natural de aquellas, y ellas reciben mucho bien del estiercol: verdad es que el estiercol haze muchas vezes criar piojos, y rosquillas que comé por baxo las hortalizas, principalméte hauas y ajares. Son muy mejores los hauares en valles, que en otro lugar alguno, por tener alli mas sustancia y virtud la tierra, o en llanos algo humidos de tierra sustanciosa y no sequerosa, que yerran los que las ponen en los altos y cerros, si no fuere mucha la bondad de la tierra, mas los valles son ayrosos, porque si son muy abahados y cerrados, crian alli mucho piojo las hauas, con que se echan a perder y añublan las mas vezes: no quieré lugares a do aya muchas nieblas, quieren mas sembrarse en tierras que esten antes algo mojadas y humidas, y no secas: no las deuen sembrar en tierra elada, porque se yelan, y por esso no quieren lugares sombrios. Los tiempos de su sementera son dos, o antes que entre el Inuierno, que es por Otubre, o Nouiembre, o despues desde 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 recio del Inuierno, y quieren la sementera temprana, porque no ay legumbre que tardé 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 fin de Hebrero, para que sean tardias: aunque segun el Crecen. pocas vezes les sucede bien a las que siembran tarde, y el dize despues de Diziembre, esto entederia yo si son las tierras calientes y secas, y à toda ley las tempranas lleuan la ventaja. La manera de sembrarlas es esta. Hade ser primero la tierra muy arada: en algunos cabos las siembran como trigo, arrojandolas, mas no es bueno, ni saben lo que hazen. Es mejor en vn sulco hazer vnos hoyos hondos, quanto cinco o seys dedos, y apartados el vno del otro, quãdo menos vn pie, y quando mas pie y medio: aya entre calle y calle ancha dos buenos pies, por donde puedan andar a escardar, y remollir la tierra, o para cojerlas al tiempo que puedan andar sin hollarlas ni quebrantarlas. Es bié que los hoyos vayã por cuerda, como liñoso calles de viñas, y en cada hoyo echẽ quatro o cinco granos, apartados el vn grano del otro quatro o cinco

Tiempo de sẽbrar las hauas.

cinco dedos, porque las hauas echan muchos hijos, y aya lugar que todos crezcan. Es bien (segun dizen los agricultores) que para q̃ salgã buenas, grãdes, tiernas y cocheras, q̃ antes q̃ las siẽbren les hagan aquella diligencia de alpechin que dixe q̃ hiziessen a los garuanços, y deuenla hazer, porque les es muy prouechoso, a lo menos no las siembren sin tenerlas en remojo, hasta que enternezcan y comiẽcen a echar el tallo: porq̃ mas presto naceran, principalmente si las siembran donde no las han de regar. Muchos las guardan en sus vaynas para sembrar, y siembran cada vayna en su hoyo ansi entera: dize 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 esogida, que sea la mejor y mas granada, y si siembran la vayna, vnos granos salen gordos, otros no tales, sino que siempre despues de limpios esco jan lo mas gordo. Esto se entienda cõ q̃ los cojã de las que nacieron primero, que como esta planta florece muchas vezes, y da vnos frutos tempranos y otros tardios, mejor concordaran los q̃ en vn tiẽpo nacieró, y aũ deuẽ de escojer la simiẽte del fruto q̃ echã primero, porq̃ es muy mejor, digo el de la primera flor, porq̃ es mejor q̃ el segũdo, y el segũdo mejor q̃ el tercero, q̃ las primeras só mas granadas, y las postreras só como redrojo desmedradas, y valẽ poco para simiẽte, salvo para comer. Tenga la simiẽte de las hauas las cõdiciones q̃ dixe q̃ auia de tener la de los garuanços. No tienen necesidad de regarse, sino las siẽbrã ẽ lugares muy secos, y para sẽbrarlas en lugar q̃ no se riega, sea la simiente de seq̃ro, y para dõde se ha de regar, puede ser la simiente, o de sequero, o de regadio, qual mas quisierẽ. Hã las desẽbrar en Luna llena, o bien creciẽte (como dize el Crecentino) y quando esten de quatro dedos en alto, les han de remullir y escardar, y no sea antes, y quanto mas las remullieren y escarda ren, tanto daran frutos mas gordo, y las cascaras mas delgadas, yaũ serã mas delgadas las cascaras de los mismos granos. El mollirse haga dias enxutos y como no dañen las matas. Dizẽ Theofrasto, y Plinio, que a todas las plãtas les es dañosa la pluuia, quãdo estan en flor, y q̃ a las hauas solamẽte es prouechosa, mas dizẽ q̃ les es dañosa, si les llueue en saliẽdo de flor, porq̃ escalda el nacimiẽto dela vayna. Deuẽ de guardar los hauares, quãdo estã cõ su fruto verde, q̃ entõces es el tiempo quando muchos no hallan

Universidad de Deusto
Biblioteca

hallan moços, a causa que se andan muchos baldios holgazanes y vagabundos con su cañuto de sal de hauar en hauar, comiendo y holgando. Han las de cojer quando estan bien secas, y en menguante, han las de limpiar y guardar, como dixe de los garuanços, y conuiene q̃ antes que las guarden, vayan bien resfriadas, y ansi no se comeran de gorgojo ni de otros gusanillos. Si las siembran en las tierras q̃ han de lleuar pan, y quando estuuieren en flor, las derruecan y aran para que pudran, dizen los agricultores que es muy gentil manera para engrossar las tierras, y lo mesmo haze la paja dellas, aunq̃ no tan perfetamente. Las hauas verdes son frias, y engendran humores gruessos, causan dolor de cabeça y ventosidades, y hinchan mucho, y huele mal la boca con ellas. Las secas tienen las mesmas propriedades, y son de mala digestion, y engẽdrã mala sangre, y aquié mucho las vsa comer, le causan vn calor demasiado, y causã grãdes fiebres putridas, y hazen soñar sueños espantables. El agua en que las han cozido, si se lauan cõ ella, alimpia y bláda el cuerpo, y quita los empeynes, y sila benẽ y alimpia los pulmones y si al cozellas mezclã yeruabuena, ò cominos, ò oregano, pierdẽ mucha parte de la vẽtosidad, engordã mucho, ansi en pã como enharina, ò q̃brátadas. Tãto q̃ en la Lõbardia dõde vsã muchoel pã dellas, si dizẽ à alguno q̃ esta gordo, traẽ por refrã, q̃ come pan de hauas: esto hazen las hauas secasque, no las verdes, y con la harina dellas engordan en quinze dias los bueyes, para matarlos, aunque esten muy flacos, ò què dandoles harina embuelta con heno, ò paja, ò dandoselas quebrantadas. Dize q̃ si delas cascaras dellas hazẽ emplasto, y le ponẽ en las partes baxas a las criaturas, que no les naceran pelos, y que lo mesmo haran aun q̃ los aya, si se pelan algunas vezes, y lo ponẽ. Si las tuestan y las mazcan, y assi las ponen en las sienes, impiden los humores que decienden a los ojos de la cabeça. Y si las partẽ por medio, y las ponen en alguna herida que corra sangre, la restañan. Y puesta partida sobre alguna mordedura de perro, o de otra cosa ponçoñosa, aprouecha mucho, y es pectoral la harina dellas, que ablanda la tos guisada con ajos, y aprouecha mucho a la boz, y para esto aprouecha si la vsan muchas vezes, porque alimpia mucho el organo de la boz, y tiene otras muchas propriedades: las quales casi se pueden reduzir a estas que he dicho.

Propiedades de las hauas.

Para que no nazcan pelos.

Para los ojos.

Para la boz.

Cap.

Cap. XIX. De las lentejas.

Las lentejas se han de sembrar en tierras flacas, y sueltas, y enxutas: si las quieren sembrar en tierras gruessas, sean tierras enxutas, donde no aya humor, porque si ay humor enuidan mucho, y pudren demasiadamente, ni las siembren en lugares viciosos, que crian mucha yerua: en los lugares frios só mas granadas que en los calientes. Ay dos tiempos de su semẽtera, o por Nouiembre, y esto para en tierras enxutas calientes, o por Hebrero, o Março, y esto en tierras humidas y frias: como se siembra el pan tremesino. Siembren las siempre en luna creciente, y dizen algunos que es muy mejor à doze de luna. Naceran mucho mas ayna, y mas gordas, si quatro o cinco dias antesque las ayan de sembrar, las tienen embueltas 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 surliños, como atras dixe de las hauas: y aunque no tienen mucha necesidad de remullirlas, ni escardarlas, por q̃ ellas subẽ presto en alto, y ahogã toda quãta yerua al derredor dellas nace: pero sin esso les es prouechoso. Cojense las lentejas por el mes de Iunio: suele hazerles muy grandissimo daño el gorgojo, y dizẽ muchos, que para que no se haga, es muy bueno este remedio. Desque las ayan limpiado echenlas en vna caldera de agua, y las que nadaren, son vanas para sementera, y echen las aparte, y enxuguen las otras al sol, y tomen vnas rayzes de vna yerua q̃ Columela llama Filsio, dizen que es assa fetida, y majenlas en vn mortero, y echen a buelta vinagre, y con a queste rocien bien las lentejas con vn hissopo y enxuguen las al sol, y desque esten bien enxutas y refriadas, metanlas en vasijas que aya tenido azeyte, y embarrenlas bien con yesso, o con barro, y al tiempo q̃ las han de gastar estaran sanas y enteras. Tambiẽ se puedẽ guardar en troxes, si es mucha la cantidad. Y ansi mesmo dizẽ que se conseruan bien embueltas en ceniza. De las lentejas son las mejores las mayores, y las que mas agua beuen al cozer, y las que son anchas y blancas, y echadas en agua no se buelucn negras. Las lentejas son frias y secas, y dan gruesso mantenimiẽto, y de mala digestiõ. engendran sangre melãcolica, y son muy malas para los que tienen mal caduco, q̃ llaman gota coral, que es

El tiempo de sẽbrar las lentejas.

El tiẽpo de cojer las lentejas.

Para guardar lẽtejas

Propriedades de las lentejas,

Universidad de Deusto
Biblioteca

es epilesia, y para los que tienen qualesquier apostemas, y ma-
les que proceden de colera negra, que es melancolia, causan do
lor de cabeça, y si las vsan mucho, hazen soñar sueños desuaria-
dos y espantosos, hazen ventosidades, son muy terrestres, y el
caldo es lo que aprouecha, que ellas son dañosas, acortan la vis
ta, hinchá el estomago, restriñé el vientre, mayormente si las
cuezen en agua llouediza, y para este efecto han de ser muy
cozidas, que si no lo estan, antes le ablandan. Guardése dellas
los que tienen varizes, que son venas gordas en las piernas. Si
las mojan y las ponen sobre algunas hinchazones, las abaxan y
resueluen, y quien mucho las vsare comer, perdera mucha par-
te del impetu de la ira (y lleua mucha razon) porque estas amé
guan mucho la sangre y colera, y acrecientan la melancolia, y
los colericos y sanguinos de natura son muy arrebatados y su
pitos, y por ser estas contrarias mitigan mucho, y porque tiné
esta propiedad contra la abundancia desta sangre, son buenas,
y mejores los caldos a los que enferman de sangre, y por esso
lo dan a los que tienen dolor de costado, y otras enfermeda-
des semejantes. Son dañosas a los quartanarios, y la yerua de-
llas quando estan verdes, mojadas y puestas sobre el lugar que
corre sangre luego la restrañan.

Cap. XX. De los altramuzes.

POr vna de dos causas se siembran los altramuzes, ó para es-
tercolar las tierras de pan, y de viñas, ò para cojer su fruto, y
con ellos mejor que con otro estiercol, y a menos costa y
trabajo se estercolan las viñas y tierras, y no dañan el sabor del
vino, como qualquiera de los otros estiercoles. Y quien con
ellos quisiere estercolar sus viñas, deuelos sembrar en cogien
do la vua, y tornar los a arar quando quieren brotar las ce-
pas: mas esto es mejor para las viñas que estan en arboles, ò ar-
madas en alto, que para las baxas. Quando son sembrados para
estiercol, han de yr espessos. Si quieren estercolar con ellos las
tierras de pan, siembrélos mas tempranos, y derruequélos quan
do estan en flor, o por Mayo, y aun despues de cogido el fru-
to pueden bien tornar a arar la paja que tambien dara sustancia
a la tierra, mas no tãta con o quando verdes. Si los siembrá por
causa del grano, mientra mas téprana es la tal sementera, es me
jor, y mas segun Theofrasto, y Columela, y aun todos estos a-
gricul-

gricultores dizen, en acabãdolos de cojer los han de sembrar,
y la tal sementera lleua gran ventaja a la tardia, porque el frio
les es muy contrario, y esten algo crecidos antes que vengã los
grandes frios y aguas del Inuierno, quieren mas ayres calientes
que frios, son mejores en las tierras sueltas, floxas, y areniscas,
que en las gruessas y pegajosas: no sufren barrizales, ni arzillas,
quieren tierra enxuta, y quando son para grano, vayan algo ra-
los, porque encepan: no quieren tierras muy labradas, que (co
mo el Theofrasto dize) en las muy labradas no se hazen bue-
nos, es que deuen las tales enuiciar mucho, y hazeles mu-
cho daño el vicio. Al sembrar no los cubran mucho de tierra:
parece que a esta semilla el bien le haze mal, tanto que desde el
dia que los siembran hasta que los van a cojer, no tienen neces
sidad que los vean, ni guardé, porq̃ por ser tan amargos no los
come bestia ninguna, por esso es bueno sembrarlos cerca de ca
minos, y aun hazer dellos vna cinta a los otros sembrados, q̃no
los tocara caminante para comer, ni aun muchachos ni muge-
res, aunque esten preñadas: no han menester que los escarden,
porque ellos ahogan la yerua, y aun nõ tienen mas de vna rayz,
y si aquesta cortan, ó tocan con la escardadera, se secara toda la
mata. La sementera dellos ha de ser muy temprana, y la cosecha
muy tardia: no los deuen cojer si no quando ha llouido, o he-
cho algunas humidades, porque si los cojẽ secos, salta el grano
de las vaynillas y pierden se muchos: auiendo los cogido, enxu
guen los bien en la era. Han los de guardar en lugar muy enxu
to, y es bueno si da humo donde los guardan, que preserua mu
cho que no se corrompan, porque si en lugar humido estan,
crian dentro vnos gusanillos, y en royendo algo de lo de den-
tro, 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 Inuierno, y aun en los
años esteriles para la gente dóde ay falta de otro pã. Estos flo-
tã recia natura, q̃ aunq̃ los siẽbren, y les põgã vna grã piedra
encima, saldrã fuera, y nacerã muy biẽ, y tã biuos, q̃ aũq̃ caygã
en lugar donde no lleguen al suelo, ò entre cardos, ò hojas, o
qualquier otra cosa, tanto alarga la rayz hasta que la põga en
tierra. Para comerlos hã de ponerlos en remojo en agua caliẽte,
y remudarselo algunas vezes hasta q̃ separé dulces, y lo mesmo
hazẽ en otras aguas, y es muy mejor en agua corriente.

Son

Universidad de Deusto
Biblioteca

Son calientes y secos. Vnos ay montesses, y otros caseros: vnos muy amargos, estos son mas medicinales, que los que só 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 q̃ se ha cozido (mayormente si es llouediza) lauãdose con ella, ò la massa dellos puesta quita el paño, ò manzilla de la cara, y lo mesmo haze el agua en que los endulçaron, mayormente fino se la mudaron. Engendra humores gruessos, si los comen: mas a quien los vsa à comer, da buen color a la cara. Hecho emplasto dellos, y puesto sobre el carbunco le abre. Cozidos en vinagre dan buen color a las señales de las cuchilladas: y heridas. Coziẽdo las rayzes en agua, y beuiendola haze orinar y echar la piedra. Cozidos en alpechin, sana la sarna de todas las animalias, vntandose con ello. Si con el agua en que se endulçaron mojando, ay chinches, moriran, y es bien echar esta agua en los hormigueros, y en los huecos de los arboles qne crian hormigas.

Propiedad delos altramuzes.

Para las chinches.

Cap. XXI. De los Yeros.

LOs yeros se crian mejor en lugares algo frios, que muy caliente: squieren 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 sẽbrar entonces. En las tierras muy enxutas pueden los sembrar antes del Inuierno, mas muy mejores son los que se siembran en fin de Inuierno, mas sabrosos y de mejor digestion y mantenimiento (segun el Theofrasto.) Han los de sembrar en tierras biẽ labradas, y algo ralas, porque toda legumbre se quiere sembrar rala. Los que siembran en Março, hazen mucho mal al ganado (como dize Paladio, y el Vicen.) Secos engordan mucho a las reses, mayormente a las vacunas. Es buen mantenimiẽto para inuierno, en harina, en grano, y mojados, son buenos para los bueyes, y embueltos en harina de centeno, dan mucha leche al ganado parido, mas a las preñadas no los den, que les haze parir con mucho mayor trabajo y peligro (como escriue Aristot.) Son ventosos, si los vsan comer enteros en ayunas deshazẽ el baço. La massa dellos quita las mãchas del cuerpo. La harina puestas sobre las llagas, no las dexa crecer. Amassada la harina dellos con vino, abre los carbuncos poniendose la encima.

Para el bayo y manchas del 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 coje, ò madura, y no mas. Vno y otro quieren tierras algo mas frias que calientes, porque todas simientes tremesinas por la mayor paate quieren mas frio que calor, y el mijo es desta calidad, y porende quiere lugar frio, mayormẽte donde se ha de regar, que el agua suple por tierra fria, o la tierra fria por el agua. En todas maneras de tierras se haze bueno, o gruessas, flacas, sueltas, o arenisca, o humidas, excepto barrizales, o arcillas, que en las tales no seria bien. Es muy bueno en lugares nublosos, como son riberas de rios, o 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, o arenisca. Donde quiera es mejor la sementera dello con tiempo humido, que con sereno. La simiente dello ha de ser gorda, enxuta, de buena sazon, pesada, de color rubio como oro, o algo blanquezino. La que tira a pardo o negro, no es de buena sazó, ni buena para sembrar. La buena sementera dello es por fin de Hebrero, y por Março, digo tremesino. Han de auer muy arada la tierra para ello, como dixe para el trigo, y hazelle sus almatriches, o azequias para regarlo: quiere harrarse de agua cada semana vna vez, y quando lo sembraren, no echen mas de quanto pudieren cubrir aquel dia: no lo rieguen hasta que aya nacido, y si no lo han de regar, siembrenlo en lugares humidos y frios, y assi al tiempo del sembrar, como quando esté granado, guardenlo de palomas, y otros paxaros, mayormente tordos y gorriones: hanlo de escardar muchas vezes, porque con el mucho vicio cria mucha yerua, y hanlo de sembrar ralo, que estiende mucho la macolla, y aun toda la legumbre se quiere sembrar rala. No le han de quitar el agua, hasta que se pare el espiga blanca, que ya entonces comiença a madurar. Dize Crecentino, que lo pueden bien sembrar entre los sulcos de las hauas: mas no me parece bien esta mezcla, porque las hauas quieren enxuto, digo

El tiempo de sembrar el mijo.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que no tiene neceſsidad de regarſe, y el mijo ſi. A lo menos aca en Eſpaña, que es la tierra mas ſeca, que la Lombardia donde el eſcriuio. Mejor es lo que dize de ſembrarlo entre los liños de las vides, que eſtan pueſtas en arboles: como arriba dixe. Lo otro, que en quarenta dias madura, puede ſembrar por Mayo, mas quiere ſer en tierras mas humidas y frias, que lo primero, y donde tenga continua el agua. Del otro primero ha de eſtar acabada la ſementera a mediado Abril: deſto ſegundo à mediado Mayo. La colecha 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 hazia el ſol, porque ſe enxuge y ſe ſeque. No pongan los manojos en montones, que ſe eſcalienta mucho el mijo, y ſe daña. Otros cortan ſolamente las eſpigas, y aquellas traen a la era, y las cañas que quedan, cortanlas por baxo, y dexanlas quatro o cinco dias al ſol para que ſe enxugen, y guardanlas como paja para las beſtias, que ſon de rezio mantenimiento y ſuſtancia. Deſpues de auer trillado y limpiado el mijo, dexé enxugar el grano, y ſecarle bien al ſol, porque ſi lo encierran ſin que eſtè muy enxuto, dañaſe y dura poco, y eſtando bien ſeco, dura mucho tiempo. Dize Varron, que ſi lo echan en ſiles (como dixe arriba) ſe guardara por cien años. Es aſsi meſmo bueno guardar lo en tinajas, y embarrarlas muy biẽ, y poneſlas en lugar q̃ no ſea humido. El mijo es frio y ſeco. El pã dello ſiendo reziente, es de buen comer, y deſque frio, es malo, y quãdo caliente con leche es ſabroſo, ſin leche cõforta el eſtomago: pronoca, o deſpierta la orina, y quando ay dolor en el vientre, calienta el grano, y ponlo encima, y aprouecha mucho. Toſtado ello y molido, y cozido en caldo de buena carne, es muy ſingular manera de potaje, mayormente ſi echan açafran y canela. Quien vſa comer el mijo, engorda mucho, es muy ſingular mantenimiento para palomas y gallinas. Dello dize Magnino Milanes, que es de dura digeſtion, que eſtriñe el vientre, y engendra humor melancolico: por eſſo no la comen los que eſtan tocados de gota coral. A quien duelen los nieruos, pueſto muy caliente en vn ſaquillo, le ſera muy prouechoſo. Con ello ſe quitan las camaras.

Lo q̃ ſe puede guardar el mijo.

Propiedades del mijo.

Capitulo. XXII. *Del panizo.*

DE todas las ſimientes q̃ a la Primauera ſe hã de ſembrar, la poſtrera es el panizo, eſta es como el mijo, aſsi en el tiẽpo de la ſementera, como en las otras calidades de ſitios y tierras y labores, y por eſſo todo lo que ſe dixo del, eſſo miſmo ſe entienda del panizo quãto en eſto. Eſſu principal ſemẽtera deſde Hebrero haſta Março, y aũ mediado Abril, y ni ello, ni el mijo nũca lo ſiẽbrã antes del Inuierno, porq̃ eſtas ſon propiamẽte ſimiẽtes de la Primauera. Quieren la tierra muy arada y molida, los terrones muy deshechos, y aſſaz eſtercolada. Puedẽſe ſembrar tãbiẽ por Mayo, o por Iunio, quãdo cogẽ la cenada, y aun en las miſmas tierras q̃ lleuarõ cenada, quemãdo primero el raſtrojo, arãdolas, y eſtercolãdolas muy bien, porq̃ pueda la tierra bien ſurtir el trabajo y cargas de tãtas ſimiẽtes, y aun el panizo chupa y deſtruye mucho la tierra. Y 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, y es biẽ, que por donde ha de paſſar el agua, pongan eſtiercol muy podrido, o cieno de fuẽtes, o de rio, y quãdo huuieren de regar, meneenla mucho, porq̃ el agua lo lleue cõſigo, q̃ vaya turbia, y lo encorpore cõ la tierra q̃ le hara grande prouecho. Hanlo de ſembrar muy ralo, y eſcardarlo muchas vezes. Al coger y adereçarlo hagan dello como del mijo. Tãbien lo pueden ſembrar donde ſe ha cogido qualquier otro fruto que venga al tiẽpo de la cenada, o mas temprano, o entre arboles, viñas: como el mijo donde ſe riegan las viñas. En ſus obras es de la calidad del mijo, aunque no de tanto mantenimiento. Eſtriñe mucho el vientre. El pan dello engorda a los que lo acoſtumbran, mas es de mal ſabor, y aſpero, ſino ſe come reciente. Y aun el grano del hecho potaje con leche de almendras, o cabras, como arroz engorda: mejor es con graſſa de carne, que lo ablanda mas y toma mejor ſabor, y no es tan ſeco, ni eſtriñe tanto. Llamanalo vn medico ſingular, por nõbre Diocles, miel de los panes: como el mas preciado dello. No creo yo, que auia en ſu tierra pan candeal. El panizo molido y beuido en vino, y ſea tinto, es bueno cõtra el fluxo deviẽtre, q̃ llaman camaras, y aũ cozido en leche de cabras, y comido dos vezes al dia ãtes de los otros mãjares, haze la meſma operació. Otra ſemilla ay

Universidad de Deusto
Biblioteca

que en las montañas bazia Vizcaya llaman borona, es de la pro piedad del panizo. Lo que se dixo aqui del panizo, se entienda della.

Cap. XXIII. De la cicercha y aruejas.

OTro linaje de legumbres ay en Italia, que llaman cicercula, o cicercha, no las he visto en España, parecẽ mucho a los garuanços, assi en el color, como en el tamaño: excepto q̃ son como esquinadas: quierẽ tierras gruessas y humidas, siembranse por Enero, Hebrero, y al principio de Março, y muy ralas: es buen mantenimiento para bueyes, y aun para los otros ganados menores, y dellas se haze cozina como de garuanços, y aun para la gente del campo, mezclada con otro grano, se haze buen pan. Las aruejas son de dos o tres maneras, mas todas quierẽ vna suerte de tierra y labor: quierẽ tierra gruessa, y humida y suelta, y biẽ labrada, y dõde llueua muchas vezes cerca de humidades, como ribera de rio. Destas ay vnas q̃ se estiẽdẽ mucho por el suelo, y suelen podrir las ramas. Es bueno a las tales ponerles vnas ramas, o palos hincados, y suben por ellos como calabaças. Las aruejas verdes guardenlas de preñadas, q̃ las comẽ mucho, y les hazen daño. Verdes dañ̃ los diẽtes, y engendran malos humores, y dañan el huelgo. Secas son buenas para cozina de Quaresma: guardãse poco tiẽpo, que crian dentro de si ciertos gusanos. La mejor sementera dellas es por Otubre. Han las de coger en fin de mẽguante, y dexarlas bien secar en la era: fino estauã bien secas quãdo las cogieren, guardenlas en lugares bien secos, y no criaran tanto gorgojo.

Capitulo. XXV. De los cominos, anis, y alcaraues.

EL anis quiere ayres calinetes, o templados, quiere tierras gruessas y sustanciosas, o algo humidas, y si no son tales, han menester que las estercolen, y que las rieguen. Verdad es, que mas singular, y de mas virtud y fuerça, sera lo que en sequera se cogiere, que lo regadio, que ninguna cosa de regadio es de tanto vigor y fuerça, como lo de lugares secos, y aũ el estiercol lo corrõpe mucho, q̃ aũq̃ con ello frutifiq̃, mes no sera tal, q̃ le quita mucho de aq̃l buẽ olor, y por esso es mejor para

que otro qualquier estiercol, ò alomenos sea muy podrido, por que aya perdido aquella fuerça del mal olor. Assi mesmo es bueno cieno del rio. Es le conueniente sembrarlo cabe riberas de rios, o semejantes lugares. Ha de ser la simiente dellos muy granada, y nueua, que no passe de dos o tres años quando mas. Quiere las tierras muy labradas y mollidas, los terrones muy q̃brãtados: siembranse por Hebrero, y Março. Han lo de esparzir ralo, escardarlo amenudo. Guardenlo en todo tiempo de pajaros y hormigas. De los pajaros con espantajos, y aun de los topos que lo comen por las rayzes. Adelante dire con que se quitã los topos. Para quitar las hormigas, vean en el libro terce ro, donde se tratara de las enfermedades de los arboles, y alli lo hallaran. Su cosecha es en fin de Mayo, ò por Iunio: ello se muestra quando esta para coger, con todo esso sea antes que del todo se seq̃, porq̃ se cae, y dõde lo limpiaré dexẽlo biẽ enxugar y limpiẽlo en lugar limpio, dõde no aya terrones, q̃ es grãde tacha para el anis terrones, o chinas, y vẽde se muy menos. El anis verde es muy dulce y sabroso, y singular para sobre mesa. En Italia lo llamã hinojo Romano (como dize el Crec.) y lo vẽden a manadas por las calles. Verde es muy bueno para las q̃ criã, assi el grano como las ramas, q̃ les da mucha leche, y muy singular. Verde y seco cõforta el estomago, y comiẽdole de mañana, quita el mal olor de la boca, o aquien le tiene bueno, adulcele y hazese le mejor, desopila el higado ello y el agua en q̃ se ha cozido, enxuga el estomago, da mucha gracia a qualq̃ ie ra cõserua. Si lo echã en el pan, dale gracioso sabor, y olor, y es bueno que vaya en el suelo del pan, porq̃ se tueste: quita los malos sueños, y aun las almohadas de la cabeça llenas de la paja dello, o puesto a la cabecera de la cama vn manojo dello, tiene la misma virtud, estando tan cerca que se pueda oler. Quita las frialdades y ventosidades. Comido vn rato antes de comer, da muy buen apetito: y despues assienta y reposa el estomago. Es bueno contra la flema. Reposa el vomito y regueldos. Quita ò amansa el dolor de la cabeça sahumandose con ello: y tambien es buen sahumerio para el dolor de los oydos, y para dolor de la madriz, que llaman dolor de madre. Comido da sueño, prouoca y despierta la orina. Haze lançar la piedra de los riñones y bexiga. Es muy bueno para los hydropicos, que les enxuga mucho aquel humor. Y si los

Propiedades del anis

Universidad de Deusto
Biblioteca

niños que tienen gota coral, lo vsan comer, ayudales mucho a sanar. Dezia Pitagoras, que era tanta la virtud del anis contra esta enfermedad, que entretanto que lo tuuiessen en la mano, no les tomaria aquel sincopi, o mal. Molido o deshecho en agua, y lauandose con ello, adelgaza el cuero y las ventanas de las narizes mas esto se haga pocas vezes, que para el cuerpo amarillo. Es bueno hasta quatro años, de alli adelante no es tal, que se va corrompiendo.

De los cominos y alcarauea.

Los cominos y alcarauea se siembran por el mismo tiempo, y quieren las mismas labores que el anis. La alcarauea quita mucho las ventosidades, y por ende la echan molida en las viãdas ventosas, como son nabos, y aun verças, y conforta la cabeça, y quita el alcarauea el dolor de las tripas y estomago, que viene de frio. El comino prende muy poco en tierra, nace en la sobrehaz, quiere tierras muy gruessas y calientes La mejor sementera dello es por Hebrero, y Março. Comido ayuda mucho a digerir, tiene propriedad de abrir las vias de la orina. Adelgaza las humosidades que van ala cabeça. El vino en que han cozido los cominos y higos passados y hinoja, beuiendo lo quita mucho el dolor de tripas.

A y vna enfermedad que se llama estranguria, que es hazer orina con trabajo y dolor, y gota a gota, para esto aprouecha cozerlos en vino, y ponerlos assi calientes por baxo. Otros ay que llaman cominos rusticos, molidos y beuidos en agua quitã el dolor del estomago. Es lo mejor de todo lo que nace en esta Sagra de Toledo, q̃ 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 propriedad, que comido con pan quita el dolor del viẽtre y las camaras, y quien lo vsare a beuer con agua, se parara amarillo (Y segun Plinio) esto vsan mucho los que quieren mudar el color de la cara, como los hypocritas. Es muy bueno ponerlos con miel a las criaturas en el vientre, quando estan con algun embargo.

Cap. XXVI. Del Lino.

EL lino es vna semilla muy necessaria y prouechosa a las gentes, y en quanto a las personas vtil en diuersas maneras, que dello nos aprouechamos: tanto es dañoso al campo: porque con

cõ 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 a 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 ni viñas ni panes se crian bien, sino linos y pastos de Verano, y en tales tierras el lino se cria bien, y es lo tal de mas precio, que a cada cosa apropria la naturaleza su lugar conuiniente. Ello como digo daña mucho la tierra, mas el daño que del lino se recrece pueden bien remediar con dos cosas. La vna sera, con que la tierra huelgue mucho tiempo. La otra con que la estercolé biẽ. De como se aya de estercolar luego lo dire, y bien creo que pocos son los que no saben que ay dos maneras de lino. Vno inuernizo, que siembran antes del Inuierno, que en algunas tierras llaman vayal: Otro ay que se siembra la primauera, que es por Hebrero, y Março, que porque se riega llaman regãtio. Lo vno y lo otro quieren las tierras muy mullidas y aradas muchas vezes, y gualados y quebrãtados los terrones: porq̃ con el mucho arar se destruyen y pierden las rayzes de las yeruas. Y dize el Crecentino, que la primera vez ahonden la reja quanto mas pudieren, la segunda no tanto, la tercera algo menos. El vayal, que es lo que se siembra antes del Inuierno, no quiere mucho estiercol, quiere tierras algo humidas 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 humidas. Esto quiere tierras calientes donde yele poco, porque se toma del yelo: y este vayal pueden tambien sembrar por Março, y en tierras que se rieguen. Y de lo regadio nunca se hara bueno sembrandolo en sequera Lo regadio quiere tierras guessas 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 tãbien buena la tierra algo humida. Y porque el lino trae mucha sustancia, han lo de sembrar en tierras sustanciosas.

El tiempõ del sẽbrar el lino.

Esto se ha de sembrar por Março, y en las tierras muy frias por Abril, q̃ los yelos sean passados, q̃ si se toma del yelo antes

que

Universidad de Deusto
Biblioteca

que nazca, pierdese mucho, y no sale ygual. Pueden sembrar este lino en las tierras que han cogido nabos para Quaresma, mas ha de estar antes bien estercolado, y despues de cogidos los nabos, arenla muy bien dos o tres vezes, y siembré el lino. Oluidaseme de dezir, que mientras mas gruessa es la tierra, mayor se hara el lino, digo mas alto y mas gordo de hebra: y en las tierras sueltas y mas delgadas, sera la hebra mas delgada y gentil, y no tan cañocazo. La linaza sea nueua, que esta semilla es humida, 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 dóde no llegen ratones, ni otras sauandijuelas que lo comen mucho. Es buẽ lugar para guardarlo en cantaros, o en tinaja bien atapada. Hanlo de sembrar muy ygual y espesso, que quanto mas espesso lo echaren, tanto saldra mas delgado de hebra, y vaya la linaza muy limpia. Hanlo de guardar mucho de paxaros antes que nazca, y de palomas, y aun quãdo està chiquito, poniendo algunos espantajos, o cosas que con el ayre se menean. Halo de escardar a menudo, y mas lo que se riega, q̃ con el vicio cria mucha yerua, mayormente vna que llaman allico y correhuela, q̃ suele nacer mucho entre el lino, y si lo dexan, ahogalo. Y quando estuuiere crecido, no lo rehuellé mucho, que se cae, y se daña. Por ende los que escardaren, hagan camino cõ las manos por dõde vayan, porq̃ lo menos que ser pudiere lo pisen. Bastale harto, q̃ cada semana lo rieguẽ vna vez cõ agua fria, y sea por la mañana, o tarde. Hartenlo bien de agua cada vez, si no tienẽ mucho vicio, y quando comiença à colorear, quitẽle 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 biẽ sazonada, saluo sino es lino q̃ de su naturaleza abre la capilla, y se cae la simiente, esto tal se ha de coger antes que abra. Està de buena sazon el lino quando està bien amarillo, o quando la simiente engorda (como dize Plin.) Quando lo arrancaren, han de hazer pequeños manojos, y boluelles la grama a baxo, porq̃ engorda mas el grano, y ponganlo donde no se moje, ni aũ donde le toq̃ el rozio, q̃ el agua le haze grã daño, mayormẽte si se enxuga entre el mesmo manojo, q̃ le pudre y haze mucha estopa y poco lino, y la hebra corta. Porẽde quãdo assi alguna vez se mojare, esparzan

esparzanlo, para que se enxugue, y despues de cogido lo mas ayna que pudieren, le saquẽ la linaza, porq̃ ratones lo comẽ, y aũ estando en el lino, se escalienta y daña. Vnos lo sacudã sobre sauanas, y esto me parece mejor, q̃ lo q̃ vi hazer en Arroyo molinos, q̃ cõvn peyne de madera tã estrecho de pua q̃ la cabeçuela dõde està la simiẽte, no pudiesse passar, apartauã 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 simiẽte, enxuguenlo bien al sol, y guardẽlo dõde no se moje, ni aya humidad, hasta que passe la priessa, y luego lo lleuen al rio, y en agua estante, cueceselo mas presto que en la corriente, por ser mas caliente. Ponganles grandes pesos encima: porque ello es muy liuiano. En el agua estante en quatro o cinco dias se cueze, y en la corriente cerca de dos dias mas. Al sacar hagan los manojos chicos, y atenlos por las puntas, y ponganlo al sol, esparzido en pie, para que el sol lo enxugue y cure. Han de mirar, que quando lo pusieré a coger, haga tiẽpo assentado, claro, y de buẽ sol, porque los turbiones que suelen venir de presto, lleuanse el lino, y porende esten en aviso, para que si llouierea, ntes que los arroyos crezcã, lo puedã sacar. Es de notar, que mientras el lino estuuiere en el agua, no beuan de la tal agua, que es pestifera, y haze mucho daño. Despues de bien enxuto el lino, y bien soleado, trayganlo so techado, y antes que lo majen, ponganlo en lugar algo humido, que la hebra tome correa, que si assi seco lo majassen y espadassen, cortarian la hebra, y perderseya mucho. Al tiempo que lo majaren, quiten las rayzes que no valen nada. Esto todo hecho, entreguenlo a las mugeres, que hagan dello como saben, y lo pongan en perfeccion.

Propiedades de la linaza.

La linaza es caliente y humida, es buena para las que tienen tosse, comida con miel, y aun el agua en que se ha cozido, ablanda la tosse, y cozida y puesta sobre las postemas y hinchazones, las abre, daña el estomago à quien la come, y haze vẽtosidades. El lino, demas de ser para atauiar y vestir, quãdo la ropa del es vieja, aprouecha hecha pedaços para limpiar, y aũ conto lidar llagas viejas puesto encima, y ha de ser para esto limpio y deshilado. Tiene mas, que hecho pedaços, y en el muladar, sirue para hazer papel: cosa tan blanca y limpia, y necessaria para la pulicia humana.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Capitulo. XXVIII. Del cañamo.

EL cañamo es de la naturaleza del lino regantio, y por esso quiere semejantes tierras y ayres, quiere tierra gruessa y estercolada, y donde se pueda regar, tierras humidas. Es mejor en tierras frias que calientes. Si lo siembran en tierras muy gruessas, nace gordo y largo, y de mucha hebra y rezia. Esto tal es bueno para sogas, o maromas, y cabestros, y para telas gruessas de que se hazen costales: mas de lo que se han de hazer telas para vestir, o para sauanas, haganlo sembrar en tierras no tan gruessas, y que sean mas sueltas, y vaya muy espesso sembrado, y assi se hara alto y delgado, y la hebra delgada, que lo que siembran ralo, hazese lleno de ramas, y no es tan bueno. En las tierras frias siembrenlo por Março, y en las mas calientes por Febrero. Pocas vezes acude bien la sementera dello antes de Deziembre. 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 yerua. Està de coger quando madure su simiente. Curen los 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 tambien 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 las come muchas vezes, gastan la virtud del engendrar (segun escriuen Auicena y Plinio.) Acortan la vista, y dañan el estomago, y segun dizen comunmente, ablandan la tosse. Son buen mantenimiento para los paxaricos que se crian en las jaulas.

Fin del primer libro.

LIBRO SEGVNDO, EN que trata las tierras, ayres, y sitios que son buenos para las viñas, y apropia cada manera de tierras a su suerte de vides.

CAPITVLO PRIMERO, EN QVE 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, sino en tierras humidas, y mucho gruessas, como es la Lombardia, y muchas partes de Italia, y otras semejantes. Dellas dire adelante, dandonos Dios gracia. ¶ Otras ay armadas a manera de parrales: estas y las primeras son casi vans, y por esto vna regla bastara para ellas, y lo q̃ de las vnas se escriuiere, podra se bié aplicar a las otras. Otras ay tẽdidas por el suelo, como en Castilla en tierra de Cãpos, y estas son las peores de todas, porq̃ con poco humor se podrecen, y el vino dellas concibe en si sabor de la tierra: y por estar assi baxo, dañase mucho. Estas tales no se quieré, ni deuen plãtar, sino en tierras muy sueltas, q̃ en llouiẽdo trascuele el agua, q̃ no pare en laso brehaz, porque no podrezca la vua, como son tierras arenisças y casçajales. Suelen estas tales cargar mucho de fruto, excepto que tienen los defetos que he dicho. Quieren assi mismo estas cerros y lugares altos, donde el agua corra presto, y sobre todo arenales. Otras, ay q̃ como pequeños arboles estã por si en pie, de la manera q̃ comunmẽte vemos, y estas por ser ni muy altas, como las que estan armadas en arboles, y como los parrales, ni muy baxas, como las que estan tendidas por el suelo, tienen el medio, y quieren tierra templada, ni muy humida, qual conuiene a los parrales, ni seca, qual conuiene a las tendidas por el suelo. Tienen mas facil toda manera de labor, assi el podar como el cauar, y otras semejantes. Las que estan en arboles, quieren mas llanos que altos. Las que estan 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.

Capit.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Cap. II. Pone algunos linajes de vides.

QVieren las viñas ayre templado, mas propinquo a calientē que frio, rehuyē los estremos, y por esso no se puedē criar en lo muy frio, como Flandes y Inglaterra, ni donde nieua mucho, ni en lo demasiado caliente. Con todo esso mas quieren y aun son mejores, digo de mejor vino, en las tierras calientes q̄ las frias. Ellas son en si de muchas maneras y diferencias, y tantas que ninguno las puede alcançar a saber: porque cada tierra tiene su manera de vuas, que no ay en España las que en Italia, ni por el contrario. Y por esso ay nombres diferētes, que por ellos no se conocen en todas partes, ni saben quales son.

Las vuas (quanto a lo primero) son de tres maneras en sus colores, como vemos, blancas, negras, y coloradas. Ay en cada linaje destas, muchas diferencias. En las blancas vnas son albillas, y estas son las mejores de todas, son vnas vuas redondas, pequeñas, muy apretadas en los razimos, tienen vnas pintas entre negras y leonadas. Estas quieren mas lugares baxos que altos: porque es vua enxuta, tiessa, y las vides crecen en alto, y por esso nunca o por marauilla pudren. Rehuyen lugares ayrosos, porque tienen la madera tiessa y brozna, y cō poco ayre se quebranta mucha rama. Si lo ponen en sotos y lugares frescos, se guarda la vua en las parras mas tiempo que otra ninguna. Assi mismo es bueno para lugares humidos y pluuiosos: por q̄ aunque mucho llueua, ni se pudre ni se abre la vua, con que este alta y descubierta al sol, y aun porque se despoja presto de la hoja, y se tuesta bien con poco sol, en buenos maduraderos esta madura antes que otra alguna, y en lugares tardios se se guarda mas que otra alguna. Tiene esta ventaja el veduño albillo, a los otros linajes, que se haze mejor en lugares enxutos, cascajales y arenisos, y cargan bien y son continuas, y sufren varas, y son para parrales muy buenas, y si las despuntan, echan mucho redrojos, que son buenos para agraz. El vino destas vides sale muy claro, de gentil color, y sabor, es oloroso, y guardase mucho tiēpo, mas aū para ser mejor se quiere mezclar cō otra manera d'vua, como es ciguēte, ò moscatel, ò otro semejāte.

De Torrentes.

EL torrētes es vua blāca, q̄ tiene el grano pequeño, y se trasluze mas que otra ninguna. Haze los razimos pequeños, y no

y no muy apretados, estas vides son mejores en lugares algo altos, y no humidos, que en llanos, o en lugares viciosos, porque tiene el hollejo muy delgado y tierno, y pudre presto: y tiene el peçon tan tierno, que por la mayor parte se cae toda, y al tiempo de la vendimia se ha de coger todo del suelo, y por esso quiere lugar enxuto, y no ayroso, ni cerros muy altos. El vino destas es mejor que otro ninguno blanco: guardase mucho tiēpo, es muy claro, oloroso y suaue. La vua dello para comer es de poco precio.

Del Moscatel.

MOscatel es vn linaje de vuas assi dicho, porque tiene vn sabor, y olor como de admizcle, ò mosquete. Tienen estas vuas el racimo muy apretado, y el grano muy tierno. Es vua q̄ si tiene mucho vicio, suele podrirse, y por esto quiere tierras arenisas, enxutas, sueltas, o altas, con tal que el altura no sea sino poco, porque ninguna viña fue jamas buena en lugares muy altos. Esta vua por ser muy humosa, da mas dolor de cabeça, q̄ otra alguna, y aun calenturas. El vino moscatel hecho por si solo, es malo, por ser muy humoso y dulce, mezclado cō otro sale bueno y oloroso, y guardase mucho, y vendese biē, y mientras mas añejo es mejor, y la vua por ser de buen sabor, suele hurtar, por tanto conuiene, que quiēn dello tiene mucho en su viña, que la guarde bien, que no bastan bardales, ni parades biē altas, para defender lo de manos de golosos, y holgazanes. Todo veduño q̄ se éxire en moscatel toma parte de su olor.

Del Ciguente.

CIguente es vn genero de vuas muy semejante alas albillas, assi en el parecer, como en la propiedad, excepto q̄ quiere tierras mas calientes y enxutas, que no sean tan rezias y viciosas, por que son mas aparejadas para podrir, por no tener el hollejo, tan tiesso ni tanduro como lo albillo. 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 Laen.

LAen es vn veduño que haze los razimos grandes, muy apretado y el grano gordo, tiene el hollejo muy tierno, y q̄ con poca agua suele hendersse y podrir, por tanto quiere tierras enxutas, donde no aya mucho rozio, tierras arenisas, sueltas, ayrosas, tierras caliētes, donde ello enxuge y rose, dōde no

llueua

Universidad de Deusto
Biblioteca

llueua mucho, ò si llouiere, cuele el agua presto. El vino solo
laen no es de mucha dura: digo no para mas de vn año, y es de
buen sabor, concibe presto Solano, quieren se tener quanta
diligencias pudieren, para q̃ esto madure presto y se vendimie
antes q̃ carguen mucho las aguas. Y por ende se ha de plantar
dõde el sol hiera mucho, y aya buẽ maduradero. Es para el laen
buena tierra, a renales, y cascajales, y si enxierẽ jaẽ en moscatel,
carga bien de fruto, y toma parte del olor del moscatel.

Del Heben.

HEben es vn linage, o viduño de vuas blancas, que tiene el
racimo largo, ralo, y los granos gordos, y mas vellosos q̃
otro linage de vuas, y el sabor algo dulce y oloroso, casi como
el moscatel, y quando las comen, parece q̃ sale vn olor a las na-
rizes: y lo mismo tiene el vino q̃ dellas se haze. Esta vua suele
hardalear, que es quedar rala en los razimos, y esto viene por
tardar mucho en flor, que comunmẽte llaman en cierne, y por
tardar tãto en flor pocas escapan, o de aguas, o de vientos, antes
que salga della, digo de la cierne, y no ay cosa cõ q̃ los razimos
mas hardaleen y se pierda el fruto: y aun lo mismo es en los o-
tros arboles, y aun a los panes, como si llueue, o haze viento re-
cio quando estan en flor. Porq̃ este genero de vides tienen esta
propiedad de tardar mucho en cerner, incurre en este peligro
suso dicho. Y por esso es bien poner las tales vides en tierras
calientes, y donde llueua pocas vezes, con tal que sean tierras
gruessas humidas, y son buenas para lugares abrigados, y defen
didos de vientos, y ansi no se hardalearan tanto: pocas vezes se
pudren, y por esso sufren lugares baxos, y aun tienen esta vẽraja
estas vuas a las otras, que aunq̃ se hazen mejores en lugares hu-
midos, aun se hazen buenas en lugares enxutos, y cargan media
namente, y son en todas partes continuas, sino hardaleassen, y
sufren bien varas, y por esso son buenas para parrales, con que
tengan tierra gruessa. El vino destas vuas 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 quãdo esten algo passadas
porque da buen olor: es vino como dorado en el color y de
buena dura, mayormẽte si lo mezclãn con otros buenos vidu-
ños, como son, Ciguente, Albillo, Torrontres, y Castellano.

Del Alarixe.

LAs alarixes son vuas que hazen las cepas altas a manera de
albillas

albillas: quieren la tierra de la calidad que las albillas: son vnas
vuas muy bermejas, y que las abejas las comẽ mucho, y por
esso algunos las plantan en los colmenares, para q̃ desque a las
abejas les falten flores, acorran a estas, y con estas se mantengã.
No hazen muy buen vino, que es roxo, y aun de mucha dura.
Dizen que el vino destas vuas se azeda pocas vezes: mas toma
otros vicios, como es solano, turbio, y rabano.

Del vinoso.

VInoso es vn veduño de vuas que en los razimos parecen
algo al heben en ser largos y ralos, y tienen la vua muy
tierna, quieren lugares enxutos, porque pudre luego: dan mu-
cho vino, y de aqui tienen el nombre vinoso: es muy claro y
suaue, y de mediana dura. Si lo mezclan cõ albillo, ò torrõtres,
ò ciguente, es marauilloso en el color, olor, y sabor, porq̃ por
si es vino simple, y cõ esto cobra algo mas de fuerças y biueza.

De lo Castellano blanco.

LO Castellano blanco, es vn linage de vuas que haze los ra-
zimos pequeños, redondos, y apretados, la vua redonda y
tiessa, aunque tierna: quieren arenales gruessos, y cascajales, es
vino d̃ buena manera, q̃ ni es de lo muy precioso, ni de lo peor.

De la Maluasia.

OTras vuas ay que llaman maluasia, en otros cabos las llamã
(mas vale) haze los razimos apretados, no grandes, la vua
redonda, apretada, y si tiene buena tierra, no es muy menuda,
quiere tierra gruessa, enxuta y no humida, que es vua tierna y
pudrese: y ansi en tierra enxuta haze mejor vino, y a todo el ve
duño adoba tanto el suelo para la bondad del vino: digo tãto
y mas que el veduño, que mejor vino sale de mal veduño, pues
to en buen suelo, que de buenos veduños puestos en malos
suelos, y para perfecion del vino y seguridad, procuren con di
ligencia poner buenos veduños, y en buenos suelos, quanto
mejor lo sufriria la comodidad de la tierra.

De las vuas Layrenes.

AY otras vuas blancas, que llaman layrenes: llamarlas he yo
mejor datileñas: por que estan arrazimadas como datiles:
son muy humidas, y por esto, aunq̃ en lugares humidos, y vicio
sos cargan mas q̃ en lo enxuto y que en lo humido, luego pu-
dren sino estan en parrales altos. Mejores se hazen en lugares
gruessos, con q̃ sean medianamente humidos. Yo no he visto

vino

Universidad de Deusto
Biblioteca

vino deste genero de vuas: mas pareceme a mi que sera vino de poca fuerça, y aun de poca dura, y en esto no me determino, y remitome ala experiencia, que son mejores para hazer pasas dellas, que tienen pocos granos, y se hazen muy hermosas, y prouechosas, y si estan hechas parrales, han las de deshojar, porque se enxuguen con el sol.

De *las vuas prietas, y primero de las Castellanas.*

LAs vuas tintas son assi mismo de muchas maneras, y las principales de todas son las Castellanas. Estas son vuas mas prietas, que hazen el razimo antes pequeño que grande. Sino fuesse grande la sustancia, y bondad de la tierra, que alli engrandece el razimo, y por la mayor parte son razimos apretados, tienen el grano menudo, y el cuero del muy tierno, y las cepas son baxas, quieren tierras sueltas: tambien quieren arenisc as, enxutas, o altas. En lo vicioso cargan mas, mas pudrense mucho mas: si a estas vides les dan suelo grueso, sustancioso, y no humido, seran buenas y de buen vino, y no podriran, si el año no fuere muy humido y vicioso: el vino destas vuas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y quiere algo de mezcla delo muy bueno, como es albillo, y heben, y ciguente, y con esto sera de subido y claro color suaue, claro, oloroso, y de mucha dura. Este genero de vuas madura antes que otra vua tinta.

De *la vua Palomina.*

LA Palomina es vua negra, muy semejante en los razimos a la vua heben blanca, enser assi largos y ralos, y aun en algunas partes los llaman heben prieto. Quiere suelo semejante q lo heben, mas madura mas tarde. El vino de aquestas vuas es muy claro, y es bueno para principio de Verano: no suele ser de mucha dura, porque mas que otro ninguno se toma del Sol lano. Y dizen algunos que es mucho mejor por si solo, q̃ mezclado con otro. A las vuas palominas haze mucho daño el sol, que mejor maduran las que estan cubiertas de hoja, que las que estan descubiertas, y les da 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 Aragones.*

ARagones, es vua prieta, tiene los razimos grandes y muy apretados, y la vua gruessa: son cepas de mucho lleuar, y si se ponen en llanos y lugares gruessos, cargan sobre manera, y hazen

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 suaue, 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 vuas blancas. Este vino por si solo es gruesso, y suele criar arenas, y piedras, en los riñones y bexiga.

Del *tortoçon, y herrial.*

TOrtoçon, y herriales, hazen los razimos muy grandes, y el grano muy gruesso, es de mucho lleuar, y su vino de poca dura. Para que el sea mejor es bien poner las viñas en cerros, y arenales, y cascajales, y lugares enxutos: es casi como lo Aragones, y aunque no tal, es vino de despensas y han lo de gastar presto. Otras muchas maneras ay de veduños, que seria facil de contar, las quales por vnos nombres no son en todas partes conocidas, porq̃ cada tierra vsa de sus nombres, y aun por que ellos con los tiempos, y gentes se mudan, sera segun mi parecer mejor tratar de todas segun las calidades, y propriedad de cada vna, porque estas segun fueron en principio, son agora y seran hasta la fin, que los nombres infinitas vezes se mudã. Pondre primero que tierras son buenas para plantar viñas, señalando assi mesmo las malas, para que (como arriba dixe) se guarden dellas.

Cap. III. Que tal ha de ser la tierra de las vides.

QVanto a lo primero, para viñas ha de ser la tierra dulce, y de buẽ sabor, dõde nazcan aguas dulces, que no sean amargas ni salobres. Lo qual se prueua (como arriba dixe en el capitulo tercero del primer libro) porque tal es el sabor del vino, qual es el de la tierra donde esta la viña. Item es buena tierra para viñas, donde se crian arboles y otras plantas, sean caferas, o montesas, contal que sean bien crecidas, verdes, frescas, los troncos gruessos y grandes, no arrugados sino lisos y hermosos, que sean frutiferos cada vno en su linaje, y de buena fruta. Toda tierra donde nacen çarçales es buena para viñas, y dó de comunmente se crian bien 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, porq̃ por aquellas resque-

Universidad de Deusto
Biblioteca

braduras entrā el sol y calor hasta las rayzes, y los seca, y q̃mā, excepto sino fuere dōde se aya de regar, q̃ para en tales lugares es buena, por ser tierra rezia y sustāciosa para mucho lleuar. Es buena la tierra q̃ con ser gruessa y sustanciosa, es suelta y no pesada. y aunq̃ encima sea muy floxa, si en lo debaxo es gruessay sustāciosa, es buena, porq̃ lo de debaxo mātiene la plata, y de encima la defiēde del mucho frio, o demasiado calor. En el barro pocas vezes prēdē biē lasvides, y por esso no laseurē de poner en ello, mas si la tierra riene encima arena, o tierra suelta, y debaxo barro, es buena: mas si la tierra es somera, pongan baruados como entre dos tierras, y no les corten las puntas. Y al año siguiente formenlos como crezcan en largo dos o tres cañutos, tumbenlos por el barro, echandole otra tierra abueltas, y hazerse han buenos. Es bueno, que dōde ay barro, echen estiercol muy podrido ē el hoyo, y mucha tierra. Dōde ay guijarrales, y pedregales en la sobre haz, es mala, porq̃ la naturaleza de las piedras, es en el estio cōcebir demasiado calor, yen el Inuierno frio muy grande, cō que daña mucho a las cepas. Y por esso cōuiene, que si muchas piedras ay, las hagā mōtone, o las botē fuera de la heredad: mas si escaiscajo menudo, es bueno para las piedras q̃ estan en lo hondo, ayuda mucho à la rayz de la vid, por q̃ en el Verano la mātienē fresca, y en el Inuierno ayudā a despedir la demasiada agua. Y por esso los q̃ sabē algo en el arte del plātar, sea qualquiera manera d̃ arboles o vides, les ponē enderredor cabe las rayzes tres, o quatro piedras, y assi lo mādā los agricultores, y es bueno. si ser pudiere, q̃ las tales piedras sean antes guijosas, q̃ areniscas, porq̃ muy mejor obrā estos dos efetos. Si la tierra tiene caiscajo menudo, con tal q̃ no sea mucho, es propia. Las tierras areniscas dan poco fruto, mas el vino dellas es muy bueno. Para tales tierras pertenece la vua que con humor se suele podrir, como jaen, y otra semejāte q̃ tiene el grano tierno. Si la tierra arenisca tiene debaxo de agua dulce, es para el vino muy buena. Las tierras q̃ en la sobrehaz tienē arzilla, o barro bermejo duro, son malas, porq̃ en Inuierno cō poca agua se parā demasiadamēte humidas, y en Verano muy empedernidas y secas. A q̃lla assi mesmo es buena tierra, q̃ quādo llueue, o la riegā, embeue presto el agua, y cōserua medianamēte el humor. Todos los agricultores cōcuerdā, q̃ dōde ha sido viña gruessa perdida (q̃ aqui en Talauera

uera llamā heriales) es muy mala, si primeramēte de todo punto no se desarraygā y quitā las viejas rayzes, porq̃ no impidā, ni dañē a las nueuas plātas. Y deue procurar siempre el que pone viñas elegir buen suelo, y buscar buenos veduños, assi terna buē vino, y sera burlado pocas vezes.

Capitulo IIII. De los sitios.

Dicho he breuemēte, q̃ tal ha de ser la tierra para la viñas: que da de dezir del sitio, y estos son de dos maneras, o altos, ò llanos. En los llanos las viñas lleuan mas fruto, que en los altos, mas es muy mejor el vino de los altos, mas oloroso, y de mas dura. En los montes las viñas que estan hazia el cierço, dan mas fruto que las que estan hazia mediodia, porque el Cierço aunque de su naturaleza es seco, por ser frio, las mantiene mas frescas, y por esso dā mas fruto, excepto en lugares donde el frio es muy demasiado. Las viñas q̃ estan hazia Mediodia, dan mejor vino, por tener mejor maduradero, y la vua se tuessla mas, y no se pudre tāto. Los valles, mayormente si son hondos, es el peor de quantos sitios ay para viñas, porq̃ pudren mucho la vua, y la tienen muy verdiona, sin color y sin sabor: y aunque en semejantes lugares cargan mucho las cepas, vale mas poco, y bueno en lo alto, q̃ lo mucho del valle, saluo si los valles son hazia el sol. Mas porq̃ no en todo lugar ay lugar de escoger sitios para plātar las viñas, dire é qual manera d̃ sitios es mejor cada suertar tales generaciones de vuas, que suelen tener cepas altas, y llena la vua tiessla, no muy apretadaen los razimos, q̃ tienē el hollejo duro, rezio, enxuto, como dixe de lo albillo, palomino, y otras desta calidad. En los altos, los que crian cepas baxas, q̃ tienen el grano tierno, y que suelen podrir, y q̃ tienē los razimos grandes, apretados como iaen, moscatel, torrontes. En lugares calientes han de ser plantadas las viñas hazia el Cierço, que es ayre fresco, y en las frias y humidas hazia el Mediodia, porque tengan mas continuo el sol. Hazia Oriente se han de plantar las q̃ reciben daño con el rozio y niebla, como la Iaē, y hazia Occidente las que con nieblas y rozio recibē prouecho, como son las albillas, y toda vua que de si es dura, tiessla, y enxuta. Toda vid que tiene la madera dura, brozna, y que se desgarra presto, es mala para en lugares ventosos, como es lo

Universidad de Deusto
Biblioteca

albillo, y todo lo que se le pareciere. Para semejantes lugares es mejor lo Castellano, y toda la vid que tiene la madera verguja, porque no desagarra. Virgilio dize, q̃ no es buen sitio el de hazia Occidéte, mas esto no es general para todas maneras devides, que aunq̃ para vnas es dañoso, para otras se prueua ser prouechoso: y muchos agricultores hazia Occidéte mãdan poner viñas, con tal q̃ como arriba en este capitulo dixe, sean generos, o veduños de vuas enxutas, tiessas, duras, a quien el rozio y nieblas hagan pro, como son albillas y palominas.

Capitulo. 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 escoger para plantar, la mejor planta y del mejor linaje que pudiere: porque no es ygual perdida la que se ha en la mala simiente de trigo, ceuada, y otras semejantes, que no passan de año, con la perdida del que pone malas plantas, que es mayor trabajo, y dura mas, que la vna ocupa (quando mucho) medio año la tierra, y la otra quarẽta y cincuenta, y aun ciento, y dozientos: y aunque ay algun remedio, que es enxerir, este no es toda via cierto, y aunque lo fuesse, mejor es el enxerto mientras mejor es la rayz sobre que se haze, y poco mas cuesta, y a las vezes no tanto lo bueno como lo malo. Y por esso el que pudiere poner Iaen, no ponga toroçon: y el que el albilla, no Iaen, digo considerando los lugares, que a cada vno pertenece, segun he dicho, yen cada linage deue escoger lo mejor del, y vale mas trabajar vna vez en buscar buenas plãtas, q̃ trabajar en quitar, o adobar las q̃ sabiamente buesco. Assi mesmo tengan este auiso, que la viña nunca la pongan desolo vn veduño de vuas: porque si como muchas veces acaece en algunos años, no acierta aquel veduño, no seque de la viña sin fruto, y se vaya toda la costa y trabajo enbalde. Es bueno para poner de tres maneras de veduños, o quãdo mucho quatro, porq̃ si el vno acertare, no se perderã los otros, y seã tales los veduños, q̃ parezcã vnos a otros en la bõdad de la vua, porq̃ quando no es assi, la mezcla de muchos linajes de vuas muy diferẽtes no cõcierta, y haze q̃ el vino no sea de muy buen sabor ni natura. Assi mesmo al tiempo del plantar, esté sobre

Auiso para los que ponen viñas.

sobre auiso de poner cada veduño, o linage por si, y en vna viña hazer dos, o tres, o quatro suertes, o rodillos, de cada linage el suyo, que no vaya rebuelto, ni confuso lo vno con lo otro, porque esto al tiempo del coger es muy trabajoso, si quierẽ coger cada vno por si, auiendo de vendimiar vna cepa aca, otra aculla, y todos los vendimiadores no saben discernir ni apartar, y aun que lo sepan (segun son en lo ageno pesados y malicioso) no lo hazen como deuen, pues si a hecho lo quieren coger, o porque el tiẽpo no da lugar, ò porque el señor de la viña no puede, o no quiere tanta dilació, sino cogerlo todo juntamente sin escoger, o apartar, es forçado que lo vno vaya muy maduro y aun passado, lo otro verde, y aũ agrazeño, porque no toda madura ygualmente en vn tiempo Y aun allende de ser mas deleytable a la vista, por estar ordenado, y tener los prouechos sobre dichos, ay mas, que al tiẽpo del podar, estando cada veduño por si, le pueden dar el podo en su tiempo à cadavno, y podra conocer sin trabajo el podador de q̃ generació es cada cepa, y vera 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 cada veduño no està distinto por si, y lo que mas principal es, q̃ si està cada linage por si, porná a cada vno en la manera de tierra q̃ le conuiene, lo qual es imposible, si està todo rebuelto.

Capitulo. 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, deue lo aparejar, roçandole y sacandole las rayzes de los arboles y matas, y de toda grama, porque no impidan à las nueuas 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 fruteras, sino esteriles, y locas y tardias (como Theofrasto dize) las quales para ser buenas, tienen necesidad de enxerirse. Mas quien quisiere auer linage de vuas sembrando granillos para auer de aquellas, quier por lleuar los granillos lexos donde no pueden lleuar facilmente los sarmientos, o por qualquier otra causa.

Siembren los granillos en vna hera, porque ellos son duros, que son pura madera, y dende a dos o tres años, quando tengan

Universidad de Deusto
Biblioteca

buenas puas, enxiran aquellas puas en otras vides, y assi se emẽ dara mucho de la falta que tienen, por ser de grano. Ay otras dos maneras de plantones, destas los vnos llaman cabeçudos, que son los sarmientos que podan, otros ay barbados, que tienen sus rayzicas. De los cabeçudos los que prenden salen muy mejores, masno son tan ciertos como losbarbados, porq̃ de los vnos muchos se pierden, y de los barbados pocos yerrã. Y por esso los antiguos agricultores procuraron de los cabeçudos, q̃ ellos llaman malcolos, hazer barbados, juntando en vno lo bueno de ser cabeçudos, y lo seguro haziendolos barbados, haziendo almanta (que ellos llaman seminario) que es como quien en vn lugar siembra por no, o colmo para despues trasponerlo en eras, y haze e desta manera. En las viñas escogiendo primero los sarmiẽtos (y a mi parecer es muy bueno, que las cepas que lleuan barbados naturales, q̃ de aquellos pongan quantos auer pudieren.) Al tiempo que las cepas estan con su fruto deue mirar y señalar quales son las cepas que suelẽ ser mas fructiferas, y estas no solamente las mire y note en vn año, porque podria ser, que en buen tiẽpo las malas cargassen mucho, y en malo las muy buenas estouiessen vazias, si no mirallas en tres años, o sepa preguntando a quiẽ mejor las conoce, y ha tratado, y aquellas señale con alguna ligadura, o có algũ poco de bermellõ, o almagre deshecho en vinagre, porque asierra tanto q̃ dura contra soles y aguas (segun Columel.) Y aũ en la tal vid, mire quales sarmientos, o parte della suelen lleuar mas fruto, porque no suelen todos lleuar ygualmente, y aquellos señale de la manera que he dicho, y no tenga ninguno por mucho fructificar la vid, que en cada sarmiento lleua su razimo, sino la que las tiene, alomenos apareados bien llenos, grandes, de buena vua gruessa, y aunque cargue mucho que lo crie todo bien, y lo llegue a perfeta maduracion. Prenden mejor los sarmientos delgados y verguios, que los gruessos y tiessos. Assi mesmo vea que el ayre, o sitio, en q̃ ha de plãtar la viña, sea del ayre, o sitio de la plãta, de manera que si hazia Mediodia pone la viña, de hazia Medio dia tome la planta. Y si hazia Oriente, de viñas que estã hazia Oriẽte, y assi de Poniẽte y Cierço. Y si en lo alto de alto. Y si en baxo, debaxo. Si en humida, de humido. Si en seco, de seco. Si en frio, de tierras frias. Si a tierras calientes, de lugar caliente, o sea mejor calidad de tierra, con tal que la

De quales cepas ha de tomar para poner barbados.

Aviso para los puestos.

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 Oriente la cepa, y assi de las otras cepas. Demanera que en quanto fuere possible toda cepa, o arbol se ponga al ayre donde nacio, que la planta que assi se pone, prende mejor, y lleua mas fruto. Mas si no tuuiere facultad de poder escoger, como he dicho, tomen las plantas de los mas baxos, con 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 q̃ sea, tẽga las yemas gordas, espessas, los cañutos, o nudos cortos, el sea assi mesmo redondo, muy verde, liso, no roñoso, ni viejo, medianamente delgado, no gruesso, que son cañonaços, y huecos, y no prenden tambien, y los de vn año prenden muy mejor. Ya 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 rayzes, mas on lleue nada de seco cõsigo, porque echaria a perder las plantas, mas mucho mas vale lo que es de vna de las pegadizas. Estos tales sarmientos, si los han de lleuar lexos, cubranlos bien a las cortaduras con vn paño humido, porque no se desseque, y guardenlos del sol, y del viento, especialmente Solano, porque este es del que mas daño pueden recebir. Y assi mesmo tengan grande auiso, que las yemas no se dañen, refregandose vnos con otros sarmientos. Y si entre estas plantas huuiere alguna q̃ sea de mucha estima y precio, si la huuierẽ de lleuar lexos, para q̃ no se pierda, sino q̃ vaya muy segura, es bueno, q̃ antes que la corten de la madera, la pongan junto por donde la han de cortar, vna cestilla de mimbres, o de otra cosa, y passe la plãta por medio por vn agujero, desde el suelo a la boca, y hinchanla de tierra, y rieguẽla algunos dias, hasta q̃ crie barbajas, y despues cortẽla por baxo, y assi la puedẽ có su cestilla lleuar y plãtar dõde quisieré, sin q̃ riẽta daño alguno: porq̃ alli poco menos va q̃ si estuuiesse nacida, y desta manera no solamẽte vides, mas qualquier preciosa plãta puedẽ lleuar bié segura, aunq̃ sea bié lexos. De los tiẽpos de poner, en otras partes he dicho, q̃ siẽpre sea en creciẽte, porq̃ sin duda prẽde mejor: biẽ creo que mas sana sera la plãta cortada en mẽguãte de dia, y en creciẽte de luna, y assi prẽdera mejor, y sera mas segura, y no tẽdra tãtas enfermedades;

Para lleuar plantas preciadas lexos.

Los sarmiẽtos para poner viñas, se cortẽ en creciẽte de luna y mengũante de dia.

esto para la planta que se pone en ramo contado como los sarmientos. Y a lo que algunos dizen, que los sarmientos podados en menguante no se carcomen, como los podados en creciẽte, y por esso no es bueno plantar en creciente, no hazen buen argumento, pues son dos fines, y obras, cortar para guardar, o para plantar: las quales se hande hazer en tiempos diferentes. Y siempre la postura de los sarmientos sea por desde Enero en adelante, porque hasta alli no tienẽ perfeta sazon, ni perfecion los sarmientos, ni estan bien curados. Esso se entienda de los sarmientos cortados, no de los baruados, que son viciosos, y tienen perfetas rayzes, y aun estos se arrancan despues de medio dia ala tarde, q̃ es la menguante del dia, y sea en principio de la creciente de Luna, y seran muy ciertos y buenos.

Cap. XVIII. *Que tal ha de ser el suelo, para hazer el almãta, o seminario, y de las maneras que se han de tener en plãtar.*

YA dixe arriba que cosa era almanta, ó plantario, que es poner en algun cabo los cabeçudos, para que baruen, para que despues los traspongan en la viña q̃ hã de estar. Y por esso mire el q̃ quiere poner viña de nueuo, q̃ qual fuere el suelo dela viña tal sea el de dõde haze almanta, o seminario. Si la viña es en cerro, q̃ en cerro lo haga, y si en llano, é llano, y si en seco, en seco, y si en humido, en humido, por q̃ la vid dẽde chiquita se suele a sufrir otra semejante ala en q̃ se ha de trasponer. Y aun es bueno que la tierra del seminario, no sea tal como la de la viña, porque de notal trasponga en mejor, y sienta el beneficio de la mejoria en la ventaja de la tierra, porque esto le ayudara a mejor, y a mas presto prender. Y si huniere lugar, es mejor que esto se haga en vn cabo donde ha de ser la viña, porque sea la tierra cõforme. Y aun porque al tiempo del trasponer, en arrancando la planta tarden poco en la tornar atrasponer, porque ni se vntee, ni se assolee, ni se le sequen las rayzes que estan ternecicas.

La hechura del almãta

¶ La manera que se ha de tener en poner las sea esta. Hazer vn sulco hõdo, a manera de vna acequia, y si la tierra fuere templada, ni humida, ni muy seca, sea honda hasta la rodilla, y si fuere seca; algo mas hondo, si y fuere humida, no tanto, porque el mucho y de masiado humor ahoga la planta, por lo mas bazo, y de alli la pudre y seca del todo. Y alli en aquel sulco ponga los sarmientos que ha notado y escogido, segun el tiempo, y manera que dixe que se auian de escoger, y pongan los tan altos y hondos, que alomenos queden cinco yemas sotierra, vn poco verguecados, que hagan asiento quanto vnpalmo, porq̃ de aquello salen muy bien las rayzes: y la podadura vaya en yema, porque por alli hechan rayzes mas presto. Muchos vsan rẽtorcerles aquello, pensando que es mejor, para mas presto prender, y engañanse mucho, que atormentan el sarmiento, y las yemas baxas, donde mas presto suelen brotar. Y por esso quedan tan sanas las yemas baxas, para que dellas broten las rayzes, como las altas para echar los pampanos. Otros vsan machacar vn poco las cabeças al poner: mas lo que siento de lo vno, me parece de lo otro, que aquel majar, yendo ya aquella parte muerta, mas ayuda a podrir, que a prender. Assi que me parece que es mejor q̃ vaya la planta la mas sana que ser pudiere. Assi mesmo en el almanta, al poner quede tanto espacio entre vn sarmiento y otro, quanto vn pie, algo mas, porque no se toque vno con otro, que los que se tocan luego se secan. Y deuen les hechar vnas pocas de cascas podridas, en bueltas en tierra, porq̃ con aquellas prouocan a que mas ayna nazcan las rayzes. Y aun si lleuan a bueltas algunos granos de ceuada, le hara gran proueho al prender, porque ayuda mucho a echar baruajas. Quando pusieren estos sarmientos, q̃den tres yemas de suera, o alomenos dos, por q̃ si alguna faltare, no q̃de ciego todo el sarmiẽto.

Como se pone el almãta, o seminario.

Ay otra manera de poner a menos trabajo, empero ni es tal, ni tan segura. Y aunq̃ el sarmiẽto prenda no sale tan bueno, y es como quien pone estacas de oliuas, ò mimbreras. Hincar primero vna estaca de madera rezia, o de hierro, y meter el sarmiẽto por aquel agujero, y rehenchir despues el agujero con tierra y agua. Desto dize el Crecentino, que se hara mejor, si aquella estaca con q̃ se haze el agujero, es de hierro hueco, no cerrado del todo, y sea agudo como acadon, y con aquel podran cauar y hazer el agujero, poniendole en vn palo como haztil, y sea el hierro gordo como el braço, y con el mesmo sacaran la tierra, y no q̃dara apretada la tierra, como la del agujero q̃ es puesto con estaca maziça. Puesto el sarmiento puedenle tornar a rehenchir con tierra, mas esta segunda manera no se puede biẽ hazer en tierras dõde ay piedras. Estas tales posturas no son para mas

Desta manera ponen en Ribadauia als viñas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

de almanta buenas, porque despues de auer prendido, los pue-
den passar ala viña, que para ponerlas en viña assi de principio
no es bueno. Porq̃ estando en lo baxo la tierra por mollir, no
puedé estender las rayzes, y las cepas son de poco fruto, y los
sarmientos que assi le ponen, quieren ser mollidos en la sobre-
haz muchas vezes, que no ay cosa que tanto haga préder a qual-
quier planta, ni con que tan fresca y verde este como es cauar
La mane- la, o mullir la muchas vezes (segun Columela) Este tal semina-
ra de podar rio ha de lleuar el podo de tal manera, que continuamente
el sarmien- le procuren formar en vn sarmiento principal, quitados todos
co. los otros que nacieren, porque altiempo q̃ este sarmiẽto fuere
criado, se ha de trasponer en el lugar q̃ ha de ser la viña: lo qual
sea desta manera que mas abaxo se dira. Otros ay que solamẽte
los ponen aque baruen, y luego a la primera postura los ponen
mas esto no es tal como lo primero que arriba dixe, y agora tor
no aproseguir.

¶ El lugar dõde ha de ser la viña, miré 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 semejãtes, re quiere esta forma.

La Mane- ¶ Y si fuere en lugares baxos, o humidos, sean las hoyas mas
ra de las apartadas, y no tan hondas, porque el sol mejor podra pene-
hoyas. trar entre las cepas, y enxugar el mucho vicio de lo baxo y hu-
mido. Si es tierra humida, basta que sean los hoyos hõdos qua-
tro buenos palmos, o vara de medir, y si fuere tierra enxuta, vn
tercio mas, porque no tiene tanto humor. Y si fuere cuestas,
quanto hondo pudieren, porque continuamente los turbiones
y aguas lleuan la tierra a lo mas baxo, y si no estan muy hondas,
quedanse las rayzes descubiertas. En todo lugar sean las hoyas
muy anchas, porque tan grandes seran las rayzes, quanto fuere
las hoyas, que las vides (segun Theofrasto) tienen las rayzes del
gadas y flacas, y pocas vezes crecen mas de quanto hallan mo-
llido. Es bueno, segun los mas de los agricultores, que los
hoyos dõde la viña se ha de poner, esten hechos vn año antes,
para que beuan agua, o se assoleen, por que sin duda les hara grã
prouecho. Esto assi hecho en poco tiempo porna la viña, que
no han de hazer sino assentar los baruados, y cubrir las hoyas, y
no se les passara de manos el tiempo delplantar, refrescando
primero los hoyos, y remullendolos.

¶ Pongã cada baruado por si en su hoya, y miren que vaya en
quanto

quãto pudieren, ni mas, ni menos de como antes estaua en el se
minario dõde baruè, y vaya de tal manera, q̃ todo lo viejo vaya
cubierto, y aun algo de lo nueuo, y sepan q̃ la cepa q̃ assi se po
ne, muy presto sale buena, y es imposible perderle, porq̃ son tã
seguras como las que se tuban 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 q̃ es ponerlos de principio donde han de
estar para siempre: ellos se han de escoger de la mesma forma q̃
arriba dixe, y ponerlos con mas diligencia, porq̃ no yerré, y en
cada vn hoyo pógan dos dellos, y sean de vn linaje, porque si el
vno errare, el otro quede, porq̃ como dixe, los que se tocan, lue
go se secan, y si entrambos ados acertaren, pueden sacar el vno
y ponerle en otro cabo, y no le saquen hasta q̃ passen dos años,
porque del q̃ q̃dare sean ciertos; y el que sacan sea bueno ya pa
ra trasponer en otro lugar: sea como arriba dixe de tal hon
dura la hoya como conuiene a la altura de la tierra, y pongan le
al poner las mesmas cosas que dixe. Si la tierra fuere fria, echen
le vn poco de estiercol embuelto en tierra, y sea bien podrido,
porque con el mucho calor que tiene fresco no esealde el sar-
miẽto. Y si la tierra es muy rezia, mezclen cõ ella vnas espuertas
de arena y tierra suelta, y echẽla al pie del sarmiẽto. Y si la tierra
fuere flaxa, ò arena, echenle de vn barro blãco, o bermejo, de la
misma forma, porq̃ ayuda mucho a prẽder, y tiene tẽpero y cuer
po para en q̃ se fũde y arraygue. Mas por mejor tengo q̃ le echẽ
buena tierra, q̃ no barro. Assi mesmo altiẽpo del plãtar põganle
ẽ lo baxo al rededor quatro, o cinco piedras, q̃ pesen como acin
co libras, y no muy juntas, porq̃ no impidã las rayzes q̃ hã de e-
dos, y algũ cascajo menudo. Estas piedras tienẽ muy frescas las
rayzes, porq̃ estãdo en lo baxo cõseruã el humor, y sean guijas.

¶ Despues de auer coruado la cabeça del sarmiento al poner
quãto vn palmo, o poco mas (y la acouardura es mejor en la ye-
ma q̃ en el cañuto) y auerla bien assentado en medio del hoyo,
porque eche y guales rayzes a todas partes, salga desde lo corua
do derecho, hazia arriba, no echado, ni combado, porque lo
vno la vid estando derecha hazese muy mejor y mas rezia su-
biendo le la virtud, y altiempo del arar o cauar, el arado, o

açada

Universidad de Deusto
Biblioteca

açada no la hieren, como a las que estan algo tendidas, y cõuiene que al echar la tierra, la que va en el baxo la pisen mucho, y aprieten con la postura asientenlas vides como en todo arbol, porq̃ la planta que va muy apretada de tierra, lo vno echa mas presto rayzes, y no la mueue el ayre, y por esto y por otras causas prende mas presto y mejor, y es mas segura: como dize Seneca en la epistola que comiença: *In ipsa Scipionis Africani villa*. Si la tierra donde la vid ponen, es algo seca y caliente, no acaben de cubrir el hoyo, porque quando llouiere, pueda recebir el agua, y tenerla hasta que se embeua. Y si fuere humida 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 apuercan desde chiquitas, que cierto es muy dañoso, sino que se auezen a sufrir frio y calor, y aun lo que es peor, que como las cubren mucho, hazenlas echar las rayzes en la sobrehaz de la tierra, y no en lo baxo. Y la parra o vid, que en lo alto tiene las rayzes, con poco calor se seca, y los yelos las quemãn mucho, y el arado las arranca en topando con ellas. Y por esso conuiene, que qualquier vid nueua, y aun qualquier arbol, cada año le escaben y corten todas las baruajas y raygones que echan en la sobrehaz. Las que plantaren para no trasponer, dende a dos, o tres años, la deuen escardar y jarretar algo baxo por donde han echado aquellos farmẽtillos, para que echen de nueuo buena madera sobre que la formen. Otros no las jarretan, sino tumban las de cabeça, sacando vna pũta de farmiẽto fuera, y esto es mas seguro. Otros las jarretá y enxirẽ, y si aciertã estas, son las mejores. En las tierras secas o calientes han de poner las vides en el Otoño: esto es mejor para postura de baruados, y hã de cortar los farmientos quo entonces quieren poner, quando se acabã de despojar de la hoja, con tal q̃ esten biẽ curados, porque entõces aun estan llenos de virtud. En las tierras frias y humidas, sea la postura a la Primauera, y no antes, y sea quãdo el farmiento tiene algo hinchadas las yemas, por la mesma mzõ q̃ he dicho q̃ estã ya sustancio sas. Y si ser pudiere en cortando las plantas, las pongã, y para esto aprouecha mucho tener los hoyos hechos antes, o las guarden mucho, qui ni sol, ni frio, ni ayre las toque, porque lo echaria mucho a perder: mayormente les guarden las cortaduras: mas la postrera de la Primauera, q̃ es por Enero, y dende en adelante

adelante tiene ventaja a la de antes, por estar los sarmientos mas curados, y de sazon. Assi mesmo aguarden, que el dia que huuieren de plantarlos, no haga viento, mayormente Solano, o Cierço, ni haga grande frio, ni sol demasiado, aunque este es el que menos pueda dañar. Sea dia caliente, sossegado, si ser pudiere, dia nublado, y que no llueua, o no sea la pluuia tanta, que haga barro, si no vna mollinita como rozio, como en la sementera del pan: sea en creciente de luna, desde el primero hasta diez, porque ayuda mucho, y ayudales mucho a prender, si las embarran las cabeças con estiercol de bueyes. Y quãdo las pusieren, mullan debaxo algo, porque puedan mejor echar las rayzes hazia baxo, y la primera tierra que les echaren, sea de la que está en los entreliños, sino está muy seca, y vaya la primera tierra junto a las rayzes, muy pisada. Si fuere tierra humida, pongan las ralas, mayormente si las cepas son tales, que han menester enxugar, porque el sol las pueda passar, y enxugar el demasiado humor. Mas si son vides de las aluillas y semejantes, que son enxutas, no va nada aunque vayã estas. En los lugares secos es mejor que vayan puestas a almãta, que llaman, que es no al liño, porque mejor se defiendé del sol, y guardan mas el humor, y en los humidos a lino, porque el sol las puede mejor topar por todos los cabos. Y si han de ser aradas, vayan los liños anchos, porque no las toque, ni desgarre el arado, ni bestias. Y sean los liños muy derechos y yguales. A todo sarmiento que quieren que crezca en largo, le quiten vnos sarmentillos que le nacen entre las hojas y el sarmiento, que algunos llaman nietos. Esto es bien hazerse para los que han de sacar a otra parte, mas que en otros ningunos. Guardense de plantar vides nueuas cabe laureles, o auellanos, ni verças, que hazen mucho daño a la vid, yen tãto grado, que si el sarmiento es nueuo, se pierde, y si es vid vieja, buelue las ramas hazia la otra parte. Y de aqui viene, que por ser la vid tan enemiga de las verças, si alguno ha beuido demasiado, y está caliente del vino, en comiendo vnas hojas de verça crudas, se quitara toda aquella embriaguez. Esto baste quãto a poner las viñas. Agora digamos de los parrales que estan armados sobre arboles.

Remedio para ebriaguez.

Cap. VIII. De *los parrales que estan armados sobre arboles.*

TOdo parral o vid, q̃ está armada sobre madera, o arbol (que de

Universidad de Deusto
Biblioteca

de todas las desta manera es vna regla) quieren tierras humidas, como valles, riberas, y tierras gruuessas, y estas por ser para en alto, es bueno que sean de vuas gruessas, porque estan seguras de podrir, si no es tierra en demasia lluuiosa, que para tales tierras mejores son las albillas. Es bueno que sean laenes, Aragoneses, y desta calidad cargan mucho. Y han de mirar que no todos los arboles son buenos para armar sobre ellos vides, q̃ deuẽ de huyr el arbol cuya sombra es pesada, y son muy espessos de hoja, porq̃ de los tales las vides huyen, y se apartan, y no se abraçan bien con ellos, y aun por ser la sombra dellos pesada, no se cria bien la vua ni es sabrosa, y pudrese mas presto, y no haze buen vino. Y para armar las vides, procuren arboles q̃ tengan la madera verguia, correosa, q̃ no tronche, porq̃ la q̃ troncha y quiebra es peligrosa para los que suben. Estos parrales ponen en Italia en vna de dos maneras, q̃ son en tierra de pan, o no. Si son para en tierras de pan, ha de auer en ancho de arbol à arbol quaréta y aũ cinquéta pies: porq̃ el sol pueda dar en lo sembrado de lleno en lleno. Y sino hã de ser tierras de pã, ba sten de espacio de veynte pies. Y para los q̃ han de ser de pã, del vn cabo han de ser del anchor que dixe el liño, y del otro no mas de quinze o veynte pies a los arboles, porq̃ de vno a otro se abracen las cepas con los arboles, como quien va en dãça, y el liño ancho vaya ordenado como bañe el sol lo de enmedio donde esta sembrado el pan. Para vides assi armadas, si la tierra es muy humida, son buenos alamos blancos, o sauzes, porq̃ estos arboles se criã mucho en humor, si son tierras exutas son mejores alamos negros, o frexnos, y si son cerros (aũq̃ esta manera de vides no se cria bien en los cerros) só mejores los frexnos que otros ningunos. En arboles de fruta no es mi consejo ponerlas, porque los echa mucho a perder. Y las que pusieren en arboles de fruta, deuen las podar muy temprano, antes que el arbol brote. Es bien en principio del Inuierno y en creciente, porque mas presto pudren aquellas tenazuelas con que se abraçan al arbol, y no les quiten luego los sarmientos, hasta q̃ se ayan podrido las tixeruelas, y assi se quitaran 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 este reposada, porque no este colgada, que recibe grande perjuyzio con la atadura. Y procuren al arbol

Del armar los parrales sobre arbole.

arbol dexarle en las ramas muchas horcas, para que por ellas se aigan los sarmientos. Y las ramas altas desuariadas largas han se las de desmochar, porque no suban muy alto, que lo vno assombran, y aun son peligrosas para subir a podar, y a vendimiar, que mas vale que los sarmientos cuelguen desde alto con el fruto, q̃ no q̃ esten 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, porque son mas seguros y mejores, y segun Colu. el arbol sobre que se ha de armar, y la vid, han de ser de vna edad, poco mayor el arbol, porque si de mucha mas edad fuesse, ahogaria la vid, o alomenos haria q̃ no fuesse tal: mas en esto no va mucho q̃ sea el arbol de mas edad, q̃ biẽ suelẽ prẽder, y hazerse buenas, yaũ muchas vezes se suele perder vna vid al pie de vn arbol grãde, y poner otra en su lugar, y hazerse buena. Hã se de poner desta manera.

Hechas las hoyas de muchos dias antes (segun que dixe que se requeria hazer en las tierras humidas (pongan alli el barbado del alamo, o de los otros arboles, ò estacas, segun que mejor pudieren, mirando la naturaleza de los arboles, que no todos prẽden de estaca (segun parecera a delante, quando tratare dellos 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, ponganla hazia el Cierço, porque el arbol sobre que esta armada la defienda algo del sol, y no le de tã de cõtino. Y si fuere fria, y donde Cierço es muy contino, ponganla al Mediodia, porque tenga de aquella parte el arbol por amparo. Y si fuere tierra templada, pongã la o al Ocidente, o hazia donde mas les agradare. ¶ Ha de ser la hoya para esta manara de vides, la mas hõda que la calidad de la tierra pueda sufrir. Porque auiendo de subir tan alto, ha de tener buen fundamento en lo hondo, para que sea firme, y frutifique mejor. Y quando la pusieren, mirẽ que no toque al arbol, ni jũte cõ el por lo baxo quãto vn pie o pie y medio, porq̃ no le impida las rayzes, y aun incurren de otra manera en peligro de perderse entrãbas, como arriba dixe, o alomenos medrã poco. Si la tierra es humida, põgã les dos o tres espuertas de estiercol añejo, mezclado con dos tanta tierra, en lo baxo, y las piedras que dixe. Y esto hecho pisen bien la tierra mas baxa, y no la alta, porque quede hueca para que tarsuele el agua:

y esto

Universidad de Deusto
Biblioteca

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 la dexen tomar en el primer año toda la altura del tronco que ha de lleuar, q̃ ha de servn estado, o poco mas, porque las vides de su naturaleza crecen mucho, y si no les van a la mano, echanlo todo en alto, y quedan delgadas y flacas, debiles, sin fuerça y virtud, y desuaydas. Porende para auer de crecer vn estado, han de lleuar tres nudos de tres podos, y ansi al respeto, si mas altura les huuieren de dar, saluo si por alguna necesidad, o peligro la quierē subir presto, que entonces le han de quitar todas las yemas baxas, y dexar dos o tres altas, para que por alli echen y suban presto, y las que tumban, puedan sufrir qualquier altura el primer año. Esto es quanto se me ha ofrecido, y yo he hallado en la postura de las viñas. Queda de dezir, que toda vid nueua tiene necesidad de cauarse vna vez cada mes, o a lo menos mollirla en derredor desde Março en adelante, y esto sea de mañana, o sobre tarde.

Cap. IX. Del enrodrigonar vides, y atarlas.

Puesta la vid, luego ha menester vn ayo como los niños, para que la defienda y encamine. Estos si ay cerca de castaño son mejores que de otra cosa, porque duran muchō tiempo sin podrir. Assi mesmo es bueno frexno, pino, enebro, o almendro, guarden que no sea de auellano, ni laurel, ni sea cornicabra, que allende de tener mal olor, juntanse a ella (aunque seca) mil guasanillos, y piojuelos. Todo rodrigon sea seco, y derecho, porq̃ la vid guiandose por el se arme derecha. Tenga algunos gajos, para que la vid se asga a ellos con sus tixeretas: entre hondo en tierra, porque este firme, y no se menee, que haze mucho daño al sarmiento, y vaya bien agudo por baxo, porque cuele bien. no sea muy largo, porque no coja viento, baste que tenga quatro palmos sobre tierra: sea del gordor de vna hasta de lança, y no menos. Y el rodrigon dizen los agricultores, que si la tierra es fria, le pongan hazia el Setentrion, que es hazia el Cierço, y si caliente, hazia el Abrego, que es al Mediodia, porque la defienda algo del frio y del calor. Y si fuere tierra templada, hazia qualquiera de todos quatro lugares. Si es vid nueua, y la arrimā a algun arbol, no ha menester rodrigō, exceto si el arbol no es gor-

gordo, que esto dixe si en vn tiempo los ponen, que si gordo fuere, que no lo pueda alcançar y abraçar, con aquellas 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, q̃ no la apriete mucho, y que la ligadura no sea con cosa dura, porque no corte el sarmiento, y si fuere dura, rebueluale alguna cosa blanda antes al rededor, porque el atadura no le entre: como son ouas de agua, o algun trapo viejo de lino, y no vaya por la yema. Si tuuiere necesidad de atarse mas de vn año, mudenle cada año el atadura, y siempre se la pongā por lo viejo, porque es mas duro, y no se le haze tanto de mal, como por lo nueuo. Y si fuere alta la vid, o sarmiento, sea atado por dos o tres lugares con el arbol, porque este mas sin daño suyo, y no estè como colgada, sino junta al arbol. ¶ Del atar ay dos tiempos conuinientes en que se puede hazer sin perjuyzio de la vid: o antes que comiencen a brotar las yemas, que es acabando de podar, o quando estan gordos los agrazes, y firmes en los razimos. No digo aqui de alçar las varas, que para esto su tiempo se les assignara, segun conuiene. Digo que en el vn tiempo se ataran sin perjuyzio de las yemas, por no ser salidas, y en el otro sin daño de los nueuos pampanos y razimos: por estar ya duros y sin peligro. Y esto baste quanto al atar y enrodrigonar.

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

YA hemos dicho arriba de las yemas que auian de dexar acada sarmiento, quier fuesse barbado, quier no lo sea, para q̃ de alli nazcan los sarmientos, y se forme la vid. Muchos vsan al primer año podarle lo que alli le nace, mas muy mejor es dexarla con su rama hasta el segundo podo, limpiandola solamente, porque tenga mas fuerça la vid, y pueda mejor sufrir la hoz, y aya echado mas rama, en que el podador sepa 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 a echar mas nueua madera, y mejores sarmientos. Mas antes que del podar hable, tengan este auiso, que en las tierras humidas y rezias, y llunosas, y en los llanos, las vides hā de ser mas altas que en los cerros, y lugares arenisos, y tierras floxas, por causa del po-

Universidad de Deusto
Biblioteca

drir. Y lleuando este intento no erraran en la altura que conuiene a 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, o la mitad menos, porque no se podiria por ser la tierra enxuta, y lugares donde el agua cuela presto.

Del altura de la cepa.

Las otras maneras de parras que estan tendidas por el suelo, no las hande poner sino en tierras arenisças. A quellas no pueden lleuar forma alguna, si no sus varas en los parrales, por estar del altura que dixe que les conuenia no se pudren, a lo menos tanto como en las otras vides. ¶ Ansi mesmo despues de la auer dado el altura conuiniente al pie, es menester que para ser buena vid, tenga en las ramas hechura de cruz, o de estrella, por que con ygual peso cargue sobre el pie de todas partes, alomenos tenga tres braços, no menos, que la q̃ tiene dos o vno, no tiene buena hechura, porq̃ carga el peso todo a vn cabo, y quebrantase el pie, y por no tener tantos pulgares en vn braço, como tuuiera en dos, ni en dos como en tres, pierdese q̃ no da la mitad del fruto que dieran. Y por q̃ en los primeros dos o tres podos va mucho ganar, o perder la cepa, procurẽ lleuar para las vides nueuas el mejor podador que pudiere auer, que aun que mas cueste, la viña lo pagara bien. Y lean bien estos capitulos del podar, q̃ aunque mucho ellos sepã por vso, no perderan cosa del mundo por lo que aqui leyeren, que antes lleuaran vn auiso sobre lo que saben, que no pierdan nada de lo que por vso alcançaron.

La hechura de las vides.

Auiso para podadores.

Item en las tierras calientes, o secas, sean las vides tanto anchas y camperas, que con sus ramas puedan bien cubrir el pie y la vua, porque el demasiado sol no lo seque, y enlas tierras frias o humidas sean mas recogidas en si y atropadas, no camperas, porque el sol y ayre puedan andar en derredor, y enxugar el humor que daña. Y si es viña que se ha de arar, es biẽ que vayã en si recogidas las cepas, porque los bueyes o mulas, no desgarren algo quando araren. Mas porque para bien podar es necessario que este primero escauada la viña, entrepondre aqui vn pequeño capitulo del escauar.

Cap. XI. Del tiempo y manera del escauar.

Escauar es apartar la tierra de las rayzes, ò pie de la cepa, ò de qualquier arbol, y hazer alli hoyo, para que el agua mejor se pue

da en el recoger, conque la cepa tome tempero, y se gouierne en el Verano (si es tierra seca) y si es humida, para que le de el ayre y el sol, lo qual no es menos prouechoso en los lugares humidos a las vides, que en los secos el agua. Esta diligencia 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 baruajas y sarmentillos que nacen en lo baxo, y otras suciedades, loqual no se puede hazer, si la vid primero no esta escauada, o à lomenos alũbrada. Las quales baruajas se han de cortar todos los años, porque la naturaleza de las vides, y aun casi de todos los arboles, es hechar baruajas en la sobrehaz de la tierra, y si cada año no se cortan, hazense grãdes, y quitan la virtud a las rayzes que estan en lo baxo, y enflaquecenlas, y aun suelese perder de todo punto. Y las que estan en la sobrehaz en el Estio, y con el mucho sol y sequedad se secan y queman, y en el Inuierno se queman con los grãdes yelos y frios, y à vn torcijon las arrancan los niños y viejas, que van por leña. Ansi mesmo acontece que las plantas, mayormente vides q̃ no estan bien arraygadas en lo hondo, no teniendo suficiẽte nutrimento ni sustancia, dan poco fruto, desmedrado, menudo, y aun no llegan a perfeta maduracion, por faltarles el humor conque se sustienen en el Estio, y aun bien poco tiempo. Hanles de cortar aquellas baruajas, quanto vn palmo hondo de escaua, con herramienta muy aguda, y no como algunos hazen tirando dellas, q̃ es muy dañoso, que atormentan la vid, y vnas vezes no las quitan todas, y otras vezes arrancan mas de lo que es menester. Y esto es como si a vno le quisiessen quitar los cabellos, quitarselos a repelones, o cortarle los con vnas tixeras, q̃ no ay mas diferencia. Corten las tales baruajas en dias claros, sossegados, calientes, en especial guardẽse de viẽto Cierço, que esto es muy contrario a toda labor del campo, y cortẽra el escauar junto a la vid. Y tambien es bien, porque si es a la primauera el escauar, que no les corten luego las baruajas, porque por alli lloran, salvo dende a quinze o veynte dias, q̃ se auran ya enxugado, y no echara la vid por alli agua, o echara poca: mas si las escauan por Otubre, o Nouiembre, luego se las pueden quitar, porque entonces no lloran.

El tiempo de le escauar las vides.

Los tiempos del escauar son dos: en lugares calientes y secos se escaua en passando la vendimia, y aun que se queden todo

Universidad de Deusto
Biblioteca

todo el Inuierno assi, no les hara daño, si no mucho bien, porque cojan el agua harta, esto digo en las tierras calientes o templadas. En las frias por Hebrero, y dende en adelante. En las tierras secas y duras, sea que aya passado vn agua primero, porque este la tierra sofa, y mejor se puede hazer en las q̃ son suel tas, que se puedē mejor labrar, antes o despues que ha llouido. El escaua ha de ser honda, ancha, y con mucho tiento hecha, porque no lastimen las rayzes que estan algo someras. El a cogombrar que es cubrir, ha de ser en començādo a escalentar el tiempo, porque no se enxugue el humor, esto en las tierras secas, o calientes, y en todo de mi parecer antes q̃ brote la viña, por el grāde daño q̃ despues se leguina. Y si fuere tierra caliēte, seca, o fria, la acogóbradura cubra de todo punto el pie de la cepa, mas si fuere tierra humida, sea baxa, porq̃ no pudra la vua. Y en esto del acogóbrar quiero dezir mi parecer assi en las vides como en los arboles generalmente, saluo en algunos que tienen dello necessidad, como los naranjos y sus consortes en el inuierno. Y digo, q̃ para las vides y para los mas de los arboles es labor dañosa, digo a los q̃ formaren de principio, porq̃ subiendo la tierra al pie de la vid, o arbol, hazen subir las rayzes a lo alto, lo qual es dañoso. Y por mejor tengo que quede la tierra ygual con la otra, que no amontonada al pie, y en Verano estara mas humida estādo llana, y no ayuda a podrir la vua de mas de otros daños que el acogombrar trae a los arboles y a la bolsa, y por esso es bien que de principio vsen a dexarla llana al pie la tierra.

A y otra manera de escauar que cōuiene mucho a las tierras que juntamente son frias y secas, porque en Inuierno puedan hauer agua, sin que el frio les haga daño alguno, que es despues de auer aporcado, ò acogombrado la vid, hazerle al rededor de lo amontonado otra escaua, para que en Inuierno puedan bien coger el agua en aquella corona, y aun en Verano, si la tierra es muy seca. Esta labor se llama atetillar, y es excelente, porque enteramente tiene en si dos labores juntas, que son el escaua y acogóbradura, cō q̃ la acogóbradura q̃de baxa al pie de la vid. Esto breuemente assi dicho, tornemos a proseguir en el podo.

Cap. XII. Del tiempo y arte del podar.

Auiendo

Auiendo ya mostrado como era necessario q̃ para bien podar estuuiesse lo viña escauada, tornemos a proseguir en la manera y tiempos del podar. Quanto a lo primero ay dos tiēpos cōuinientes, mas estos no cōuienen para todas las maneras de tierras ni de viñas, sino a cada vna le pertenece, o lo vno o lo otro: y aun à algunas vno y otro, segū que quisieren escojer. El vn tiempo de estos es, en acabando de vendimiar, y el otro es a la primauera, por Hebrero, y Março. La propriedad destos dos tiempos, quāto en esto es esta. Toda vid que se poda antes del Inuierno, no llora, ni echa gota de agua por las cortaduras, y por esso toda vid vieja, flaca, y las que estan en tierras floxas, ligeras y arenisca, y las que estan en cerros, donde pueden cōcebir poco humor, es bueno que las podē antes del Inuierno, porq̃ no lloren ni se dessustancié por las corraduras: esto digo si lo cōsiēte la tierra, porq̃ en las tierras frias, no es seguro podar antes del Inuierno, por q̃ por las cortaduras no se q̃mē. An si mesmo quādo se poda antes del Inuierno, nūca, o muy pocas vezes se hiende el sarmiento, porque aun estan tiernos.

Item es auiso muy singular de todos los agricultores, q̃ quā do la vid se poda temprano, digo antes del Inuierno, carga mas de madera, y quando despues del Inuierno, o tarde, carga mas de fruto. Por esso vea el señor de la heredad, ò el podador, q̃ si la vid esta tal y tan rezia, q̃ pueda biē sufrir la carga, podela despues del Inuierno, y si esta flaca, o si es vieja, y tal que ha menester rehazer, sea el podo tēprano, porq̃ se bastezcā de madera.

Las viñas que estan en tierras muy calientes se han de podar antes del Inuierno, y las que estan en tierras muy frias despues de Hebrero, y por Março, y no mas tarde. Y las que estā en tierras donde los Inuiernos no son muy fuertes, sino que son tierras tēpladas, pueden las podar antes del inuierno, ò despues, como mejor vieren que les cumple. Si las viñas estan en solana y lugares abrigados de Cierço, aūque esten en tierras frias, se pueden podar antes del inuierno, y sino son tierras muy calientes, y las viñas estan hazia Cierço, han les de dar el podo, como si estuuiessē en tierra fria, porq̃ si las podā antes del inuierno, estan muy aparejadas al primer Cierço q̃ vēga para elarse.

En todo tiempo que yela no se han de tocar las vides, ni con hierro ni con otra cosa, porque estan muy tiernas, y quiebran como vidro, y por esso en todo el mes de Diziembre es

Universidad de Deusto
Biblioteca

vedado el andar entre vides, por el pel gro que se les sigue. Y aun quando en Enero y Hebrero podan, ha de ser bien entrado el dia, porque esten las cepas deseladas, y sea dia claro, caliente. ni haga frio ni viento Cierço, ni otro q̃ yele, q̃ está vidriosas.

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

Buen auiso para vi ñas flacas.

Dixe que todo podar auia de ser en menguante, entiendase si es en la primauera, que si es antes del inuierno, no va nada, pues entonces las vides no lloran, ni en menguante ni en creciente: las viciosas podan en la primauera.

Los que podan antes del inuierno, han de començar à podar en acabandose las vides de despojar dela hoja, y dense priessa, porque antes que comience a elar esten ya duras las cortaduras, y no las haga por alli daño algun 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 quitan algo de la carga, y lo principal es, que entonces no desgarra nada por alli. Que si les cortan en la primauera, mas lloran por la cortadura de la vara, que de otro sarmiento alguno: esto se entienda si a la vid no le fuere contrario, segun la calidad de los ayres y tierras.

Auiso para podar.

Los que podan despues del inuierno, a la primauera, han de podar desde que haze algo de calor, y han cessado los dias desabridos, y los grandes yelos, o desde que comiença à hazer señal de brotar. Todo podo para ser muy bueno, se ha de acabar muy presto antes del inuierno, porque 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 que el cuchillo viniesse. Y esto quanto a 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, sera muy mejor, sino vsela a podar vno continuamẽte, por q̃ sepa mejor lo q̃ conuiene à cada cepa, que mudar cadaño podadores, aunque vayan bien podadas, siempre dizen que va mal: porque como dizé, esse es tu enemigo, que es de tu oficio. Y aun es tambien muy gentil auiso y muy necessario, de nunca

calleuar a la viña podador yzquierdo, porque hazen las cortaduras al traues, y arman las vides al contrario q̃ los otros, lo qual allende de ser feo, es dañoso, porque lo que vnos hazen, los otros lo quitan, y assi nunca la vid medra: y si tal le huuieren 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 dan dos golpes, las mas vezes los hienden. Assi mesmo trayga consigo vn buen puñal para cortar los resecos, y braços desuariados: porque no son sufi cientes las podaderas para cortarlos. Traygá la podadera muy aguda, q̃ haran doblada obra y mejor. De las podaderas vsan muchas maneras, segun las maneras de las vides, y vsos de gentes. Dize Colu. q̃ toda podadera, tiene necessidad para ser buena de tener vn coruillo para cortar las rayzes, o barruajas, y principalmẽte algunos sarmientos, que estan en tales lugares, q̃ no los puedé cortar, si no tirando haziasi, y no de otra manera, o a mucho daño de la vid. Y vea el podador, q̃ desde chiquita dexe tal hechura en la cepa, qual cõuiene a la naturaleza d̃ la tierra. En lo humido alta, recogida: en seco baxa, cãpera, y y lo mesmo en lo caliente, porque cõ sus braços pueda bien cubrir del sol su fruto q̃ no lo desseq̃. Y donde se hande arar, sean recogidas por amor del desgarrar. Assi mesmo acaece muchas vezes, que por q̃rer el podador dar a la vid presto el altura que q̃ ha de lleuar, la haze quedar muy delgada de pie: lo qual es muy malo, por esso conuiene que poco a poco crezca: porq̃ las q̃ son de otra manera, tienen las ramas mas gordas q̃ el pie, y ssó como cótrahechas, y como personas mõstruosas, o como grã de edificio sobre pequeño cimiento, las quales son de poca fuerça y dura, y poco fruto, y muy presto se quiebran y las arrã ca el viento. Y porq̃ de chiquita lleue buena hechura, deuese procurar q̃ sea muy buẽ podador el q̃ la podare los primeros quatro o cinco años, porq̃ mas q̃ otra planta es obediente y recibe qualquier forma o hechura q̃ su maestro le quisiere dar, cõ toda obediẽcia. Assi mesmo procure el podador darle tal hechura q̃ los braços se partã en 4. o 5 a manera de cruz, y nunca en menos de tres, porque ygualmente cargue la vid, y con ygual peso de toda parte este sobre el pie, porque ssó vno son mas hermosas y mas firmes, y mas frutiferas, que las

La hechura de la cepa.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que cargan de vn cabo, son muy malas, y por la mayor parte suelen ser cosas flacas, y no se pueden bien cubrir, ni del frio, ni del sol. Y porque las tales se han de jarretar por baxo, para que de nueuo echen algun pimpollo, de donde se torne a reformar la cepa, o si en lo baxo le naciere en lo duro algun buen sarmiento, que algunos llaman tornillo, porque con aquella tornena se hazer de nueuo, cortando todo lo de arriba, y esto mesmo han de hazer en las vides viejas, flacas, o desuariadas, para que retornen y hagã la fuerça en lo baxo, y de alli tornen de nueuo a echar o tubarlas de cabeça. Y primero que el podador comiẽce la vid, dele vna buelta al derredor, porque devn cabo le parecera vn podo, y de otro se le representara otro, y auiẽdolos visto bien cada parte, sabra qual mas le pertenece. Assi mesmo para bien podar, aprouecha que ayan puesto la viña (como arriba dixe) distinta cada veduño por si: porque al tiempo del podar sepan conocer que veduño es, q̃ de otra manera pocas personas conoceran de q̃ linaje es la cepa, estando cada vno por si, y sabiendo qual es, sabra que podo le ha de dar, y aũ no quieren ser todos los veduños en vn tiempo podados, q̃ vnos quieren mas temprano que otros, segun el tiempo del brotar de cada vno dellos, que los que brotan temprano, como son las vuas delicadas, como albillas, Castellanas, y otras semejãtes, quieren el podo mas temprano que las que abrotonan tarde, como son vuas mas gruessas, Iaenes, palominas, y si estan rebueltas todas, las hã de podar por fuerça en vn tiempo: lo qual es muy dañoso, por q̃ sera tarde para vnas, y tẽprano para otras. Y porq̃ acaece, que auiendo vnas cepas desfrutado vn año, quedan flacas y sin sustancia, q̃ si el año siguiente no las aprietã mucho en el podo, o enferman, o se secãres bueno que se 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, otro de la madera que ha de nacer, y ay otro de la madera que ha de quitar. Y para esto sea el podo lo mas que pudiere en lo nueuo: porque de alli produze mejor madera y fruto, quitando todo lo seco, viejo, carcomido, hormigoso, gusaniento, y lo desuariado, digo los braços muy largos y los retuertos y los sarmientos que nacen en lo viejo, que fueren tales que dellos se espere rehazer aq̃lla vid (como arriba dixe) a sacar alguna punta a otro cabo

cabo, q̃ algunos llaman mugron, y quiten los sarmientos caualleros, y los sarmientos q̃ nacen jũtos, y las yemas caualleras. Ha de tener este auiso el podador, q̃ las vides que fuerẽ nueuas, y las viejas quieren vn podo, digo que las estrechen, o aprietẽ las vnas, porque crien, y las otras porque no perezcan, pues entrambas tienẽ pocas fuerças, y las q̃ estan en buena edad de juuẽtud, mejor puedẽ sufrir la carga. Deue mirar, q̃ si la tierra fuere gruessa y sustãciosa, o muy viciosa, en la tal deue mas alargar el podo, q̃ no en las q̃ estan en tierras flacas, ligeras, y no de tãta sustãcia, y mas q̃ en los cerros en los llanos, y mas en valles q̃ en llanos. Y si ay alguna viña vieja hecha herial, podẽla muy estrecha, y si esta tal no tiene forma de cepa, jarretenla por baxo, y en lo mas verde le dẽ dos cuchilladas, para q̃ nazca de alli algũ sarmiẽto de que se rehaga la cepa. Y si en lo baxo tuuiere algun sarmiento, saquen la pũta a otro cabo, aunq̃ sea cerca, que de alli criara presto la vid, o hunda la toda, sacando algunas puntas, como adelante dire. 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 cortara sin que hiẽda, y dañanse mucho, porque nunca sueldan, y por alli les entra el frio y calor y viento. Y tenga consideraciõ; que si la viña estuuiere en tierra fria, haga la cortadura hazia Mediodia, porque por alli no se yele, y si en muy calientes, hazis el Cierço, porq̃ el demasiado sol no les haga por alli daño, y si en tierras templadas entre caliente y frio, pueden hazer la tal cortadura hazia dõde quisieren, aunque mejor es, que en las tales vaya hazia el sol. Aũque en esto de yr la cortadura hazia Mediodia, o qualquier otra parte, no me afirmo mucho, porq̃ no lo tẽgo por posible todas vezes: es bien q̃ vaya la cortadura quãto mas pudiere redonda.

Assi mesmo porque aquella agua que corre, podandose a la Primauera, si va a dar en alguna yema, la quema y daña mucho, de donde auiene, que por alli no puede echar rezia madera, de ue el que poda boluer la cortadura hazia otro cabo, de donde està la yema mas cercana, y deue cortar el sarmiento, o por el nudo, o alomenos nunca por mas cerca de por la mitad del cañuto. El corte por el nudo es mas facil, por ser como por coyuntura, y aun por ser lexos de la yema es mejor, y no sea la cortadura hazia arriba, porque se re-

Universidad de Deusto
Biblioteca

uoca el agua por el sarmiẽto abaxo, y escalda las yemas. Es buẽ no q̃ la cortadura vaya hazia abaxo. Las vides q̃ tienen espessas las yemas se quieren alargar en el podo, por tener mas fuerça q̃ aquellas q̃ las tienen ralas, y las q̃ tienen grãde distãcia de yema a yema, por ser mas dessequidas, tiene mas necessidad del podo mas estrecho. Varas se han de dexar pocas vezes en las vides flacas, ni nueuas, ni viejas, y quãdo las dexaren, sea en lo desuariado de la vid, porque el año siguiente se corte la vara cõ el braço desuariado en q̃ estaua, y quanto pudiere cargue la vara sobre la vid, porq̃ no pudra, y se sustente mejor. Y si la vid estã rezia, y en buena tierra, puedenle dexar varas, y siẽpre quando las dexaren, las despũten vn poco, q̃ es mejor q̃ dexarla entera, porque aunq̃ no da tantos razimos la q̃ es despuntada, son mas medrados y de mejor vua. Todo podador antes que se parta de la vid, la dexe muy limpia de toda suziedad, q̃ mas valẽ, y mas fruto dã diez cepas biẽ podadas y biẽ atauiadas, que veynte corridas y vrragadas. Bien se, que diran algunos que nada, o poco desto aprouecha, porque no se vsa. A estos respõdo, q̃ ninguno mire para bien hazer lo q̃ se vsa, sino a lo que vsar deue, que tãs singulares auisos no los escriuieron en balde los que por muy necessarios nos los dexarõ escritos, y pues ellos vã fundados sobre verdad y naturaleza, es cierto grãde error dexarlos de executar por dezir, que no se vsan: y si algunos no quisieren vsar destos preceptos y singulares reglas, ciertos son, que lo hallarã en falta de su hazienda.

Auiso para podar.

Cap. XIII. De los tiempos y reglas, y marauillosos secretos para enxerir vides.

AL tiempo del podar es muy buen enxerir, digo a la Primauera, que antes no es tal, por muchas razones. Assi porque antes del Inuierno las vides no lloran, como porque del agua se haze vna goma que pega mucho, y por esto se haze en Março, porque es el mejor tiempo para enxerir. Assi mismo no es buen enxerir en Inuierno, por los grandes yelos y aguas que luego suceden, y daña mucho, assi a la pua, como al tronco: porque haze traer la virtud a las rayzes, y lo alto queda desierto y sin sustancia. Porende los que quisieren enxerir antes del Inuierno, que es poco despues de acabada la vendimia

mia, hasta en vn mes despues siguiente, enxiran en lugares calientes y abrigados, 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 estã curados los sarmientos, y a caso prenden los enxertos de entõces, y por tanto es muy mejor al Verano. Verano llamo desde en fin de Março, no para la cuenta del tiempo, sino para enxerir las viñas: esse es el mejor de todos los tiempos para enxerir y plantar. Y en las tierras frias aun pueden enxerir por parte de Abril, porq̃ 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 tiempo todas las plãtas resucitan y se hinchen de nueua alegria, los arboles de flor y hoja y fruto, los campos de flores y yeruas, las aues empollan, los ganados ahijan, y por estas causas los enxertos de agora son mas ciertos, y crecen mejor q̃ en otro tiempo alguno. Y aunque algunas vezes prẽden los enxertos inuernizos, no son tales, y el labrador deue escoger lo mas seguro: y en este tiempo con el agua estan las vides tiernas y de buena sazõ para enxerirse. Todo enxerir ha de ser en principio de creciente: porque prende mejor, y en dias claros, serenos y reposados, q̃ ni haga viento, ni agua: y es bien que sea despues de medio dia, y hazia la tarde: mas si son vides viciosas, es mejor en menguante q̃ en creciente del dia, que es hasta medio dia. Empero no va nada, con tal que sea en creciente de luna, y en principio della, con que las corten en menguante de dia, que es a la tarde.

El buẽ tiẽpo de enxerir las vides.

El enxerir las vides es de cinco maneras, y aun seys, q̃ las quatro son las principales, y las otras son como partes, y se pueden reduzir a 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 otros dos son, la vna de yema, y la otra de jũtar. Estas mas son para prouar y gẽtileza, q̃ para prouecho. Cada dia pruebã las gẽtes, y la naturaleza muchas vezes ayuda a los q̃ algo experimẽtã, y aũ ella se cõbida muchas vezes, y aũq̃ alguna vez yerrẽ los q̃ comiençã, no por esso deuẽ de cessar de prouar, y esto es generalmẽte en todos los oficios y ciẽcias. Y para menos errar, es biẽ ver y dprẽder de los que saben experiencia, q̃ no todas vezes basta el leer solo, ni saber la Theorica y arte, sin la vista y experiencia.

El

Universidad de Deusto
Biblioteca

Del enxerir demesa

El enxerir que llamamos de mesa, esde esta manera. Tomé la vid, y si fueren tierras humidas, ò vides viciosas, las que han de enxerir, cortenlas quanto vn palmo por mas arriba de donde las han de enxerir, porque por alli lance algo del agua, y humor demasiado, porque no vayaal tiempo del enxerir todo a la pua, que si es demasiado la ahoga, o denles dos o tres cuchilladas, si no las quieren cortar, porque por alli desague algo, o cortenle vnos sarmientos, y las cuchilladas sean bié por encima de dõde se ha de hazer el enxerto, esto essi se ha de hazer el enxerto por el tronco, o pie, mas si ha de hazerse en algun braço alto, no tiene necesidad de nada desto, porque no abunda tanto de humor en vn braço como en todo el cuerpo, mas esto de cortar no lo tengo por bueno, aunque es dotrina de algunos agricultores, y desto remitome a la esperiencia, 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 baxo junto a la cortadura, fuerte mente, y assi estara seguro que no hienda, que es gran cosa, y sea el enxerir siempre por so tierra, que esta por alli la vid mas tierna y prẽde mejor. Las herramiẽtas q̃ ha menester el q̃ enxiere son de necesidad: vna pequeña sierra bien delgada, porque con ella con mas seguridad de no hender, y mas ligeramente se corta. Vn cuchillo delgado, con q̃ alisan bien la cortadura de la sierra, o vn pujauãte, porq̃ có el se alisa y yguala la cortadura, como haze el herrador la mano del cauallo. Vn cuchillo como traen los labradores para hẽder el tronco. Vna cuña del gordo y hechura del dedo pulgar, que sea larga lisa. Vnos las hazẽ de hueso, porque es liso, y no dexa brizna dentro, o de algũ 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 mucha vezes q̃ no prenda. Ha de ser la cortadura por el lugar mas derecho que ser pudiere, porque vaya derecha la veta. Sea los sarmientos de la mejor parte de la vid, frutiferos, lisos, sanos, las yemas gordas, espessas. Sean de mas adelante de la mitad del sarmiento, poco adelante del segũdo tercio. Sea el sarmiento delgado, q̃ son mas mazizos q̃ los gordos. Y siempre deuẽ procurar, porque los sarmientos son huecos, q̃ para enxerir de mesa sean los mas mazizos q̃ ser pudiere. Y para esto es biẽ tomar de los sarmiẽtos q̃ nacẽ de otros (q̃ algunos llaman nietos) por que

Las herramientas para enxerir.

que estos son mas tiessos 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, por que 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. Yo 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 a 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 sano, verde, liso, no reuegido, ni roñoso, ni carcomido, ni cocoso. Tenga gran tiento que al cortar, no hienda, vaya la cortadura por mitad, y hienda tres, o quatro dedos en hondo de parte a parte, y hienda por donde la vid lleua la veta de los nieruos derecha, que no vayan reuertos: porque hienda derecha de alto a baxo, y al ygualar, alisen la cortadura, como quede algo alta de en medio: porque el agua que corre, vaya a dar en las puas enxertas, porque el agua ayuda mucho a prender, saluo si la vid es demasiado viciosa. Mas es primero de mirar, que (segun dize Seneca en vna carta suya) no toda vid es buena para enxerir: porque si està cargada de comida, no ase por alli el enxerto: y si es demasiado vieja, por ser dura, no prenden las puas por su dureza, y si prenden, ni medran, ni crecen. Para esto es bien hundir las cepas, porque echen nueua rama, en que hagan los enxertos, y yendo sobre buen fundamento, prendera mejor, y sera mas frutifera. Y tenga aparejado cabe si barro blanco, o bermejo, de vno que pega mucho, y boñigas con ello: esté muy amassado, y algunas correas de toruiscos, o orillos, y trapos viejos, auiendo hẽdido el tronco, metan la cuña, o escoplo por alto, y por la mitad, que esté 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 esten sanas, y adelgazen la pua todo quãto ha de entrar en el trõco, y no mas: y de tal manera q̃ no llegue al tuetano

Universidad de Deusto
Biblioteca

tuetano, y dexen vna yema en el enxerto a la parte defuerã, y las otras dos, o tres queden de fuera, y de tal manera adelgazen la pua, q̃ no toqué en la yema q̃ va en el exerto, fino q̃ quede fi na, y metanla fin premia. Y por la parte de fuera vayã tan jũtas y juftas las cortezas de la pua, y del tronco, q̃ caſi no ſe parezca. Y auiendo puefto de cada parte vna pua q̃ el trõco es tan grueſ ſo, que ſufre mas de vna pua, faquen la cuña para que apriete.

Otro modo ay de adelgazar la pua, que es quitarle de vn ca bo toda la madera y el tuetano, o la mas parte del, y del otro ca bo adelgazarla vn poquito, y fiempre la pua aſsiente llana ſobre la meſa de la vid, y eſtè vna yema jũto 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, ſaluo aq̃llo poco en q̃ ha de entrar la pua. Y es bueno ſi pueden meter la pua ſin perjuyzio della, en lo que queda vazio en las hendeduras, metan de las cortaduras de las vides q̃ hin chan lo vazio, y torna a ſoldar con el trõco. Han luego de atar bien el trõco, ſi es vid delgada, porque apriete: ſi es gorda, ella aprieta biẽ las puas ſin otra atadura. Hã luego de poner encima alguna coſa, que defienda, q̃ ni el humor de dentro, ni agua en tre dentro ſi llouiere. Algunos ponẽ hojas de parras ſecas bien quebrantadas en la mano, y ponenlas en derredor de las puas, porq̃ ayudã mucho a hazer goma, y las tienẽ guardadas para eſ te efeto. Pongan encima vnas cortezas de arbol, q̃ tapen juſta mente la cortadura, y encima y por el derredor de las cortadu ras y llagas ſu barro y ſus trapos atados, como no ſe meneen las puas, y atetillen la tierra en derredor de las puas, porque ſi llo uiere, no pare el agua alli, que las eſcalda, y ponganſa dos o tres rodrigones en derredor, que las guarden, y vayan los rodri gones tieſſos no los mueue el ayre. Y ſi la tierra fuere viciosa, o la vid ſuſtãciosa, rezia, y no huuiere hecho la diligẽcia de cortar la primero, dẽle vna cuchillada pequeña por algo debaxo del enxerto, porque por alli llore algo, y no vaya toda el agua a la pua. Mas ſi fuere tierra floxa y ſeca, o areniſca, o vid flaca, no ha meneſter eſta diligencia. Y ſi fuere tierra ſeca, rieguenla algu nas vezes, como el agua no toque en el enxerto, y ſino eſtã el enxerto en lugar baxo, allegũe la tierra, porq̃ ayuda mucho à prender, que defiende de yelos, y ayres, y frios, y ſoles, acom paña, y ſino pueden llegar tierra, abriguenlos con ſu ba

ro y

tro, y eſtiercol de vaca, y ſus trapos encima. Eſto ſe llama enxerir de meſa. Dafta manera ſe puede enxerir en otras plantas que tengan granillo como la vid, y bien ſe ſuele enxe rir en otras plantas y acertar, todo es probar como de primero. Y de qualquiera manera que ſean los enxertos, es bien que el año ſiguiente los hundan, porque ſe hazen mejores y mas ſegu ros, y frutiferos, ſaluo ſino va por baxo la juntura.

Enxerir de barreno las vides.

Ay otra manera de enxerir, que es de barreno, y es dar vn barreno a la vid, y eſto es mejor por el lugar donde la vid haze codillo, y ha de yr el barreno en ſoslayo hazia baxo, y que llegue al medio del tronco que ſolia ſer tuetano, y es ya mazi zo, que a dos o tres años ya la vid no tiene tuetano. Y porq̃ pa ra eſta manera de enxerir de barrenos es mala la barrena, porq̃ quema y haze eſcobina dentro, y por eſto el enxerto ſe pierde. Y para eſto dize Colu. que es bueno vn inſtrumento que el lla ma TerebraGallica, que algunos llaman taladro, mas tambiẽ de rraduras. Creo yo que es mejor vn hierro q̃ tiene medio circu briqui. Eſte tal, eſtando bien agudo, y traydo al derredor como barreno, corta bien, ſaca entero todo lo q̃ corta, ſin que quede coſa dentro. Hecho pues el agujero con qualquier coſa, alimpiẽ le bien, y dexenle primero reſfriar que metan la pua, porq̃ que da ardiendo, y tomen con vn palillo la medida, que tan hondo es el agujero, y otro tanto adelgazen la pua, y no mas, y la mane ra del adelgazar ſea, rayendola ygualmente al derredor, haſta q̃ la quiten la corteza, y mas algo, y metanla como quede juſta, aſ ſi en hõdo, como é ancho: y no tiene mas de adelgazarſe quãto llegue a lo blanco, y vn poquito mas: porq̃ mejor prenda, y ſiẽ pre quede juſta. Eſta es ſingulariſsima manera de enxerir, por ſer muy ligera, y ha meneſter pocos aparejos, y es muy firme, y en poco tiempo hincha en tal manera, que aunque llueua, no le pueda calar el agua. Cõu todo eſſo es bien, q̃ le pongã ſu ba rro y vn trapo que la cubra, y ſu ayo, o rodrigõ, como dixe arri ba. Y tãbien puedẽ para eſta manera de enxertos, jarretar la vid y darle el barreno por medio del trõco. Deſta manera de enxe rir, prende la vid en alamos negros, y en morales, y mãçanos, y parrales, y podrãla poner en otros muchos. Otra manera ay de enxerir, q̃ llamamos paſſar: eſta es algo trabajoſa, y algo tardia,

mas

Universidad de Deusto
Biblioteca

mas si la sabé hazer, es la mas cierta de todas, y tal q̃ en ninguna manera puede faltar. Esta es tã singular, q̃ la vid en todo arbol, y todo arbol en la vid, se pueden enxerir sin faltar vno entre mil: porque se mantiene la pua de su madre hasta que està bien presa en el enxerto: lo qual es desta manera (digo esto en todo lo que se sufre enxerirse.) Junto a la vid, o arbol en que se ha de hazer el enxerto, planten la vid, o la planta que quieren enxerir, y requieranla bien, hasta que estè bien presa aquella planta, y desde que esten bien ciertos que està ya bien presa aquella planta, y bien arraygada, dé vn barreno por la vid, o por vn ramo del arbol, en que ha de ser enxerto, y sea el barreno tal q̃ por el q̃pa la pua sin lision de las yemas. Y yo por la mejor tẽdria, q̃ el tal ramo por dolia d' ẽtrar el ramo q̃ se passa, sea hẽdido porq̃ mejor entrara, y mejor saldra: y metã por el agujero la pua sin cortarla, porq̃ la madre de mantenimiento hasta que estè 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 encorporen 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 en el enxerto, sea nueua, fresca y lisa, que tenga sustãcia y virtud, por que suelde presto, y no sea muy delgada. Vaya el barreno, o lo hendido por medio dél tuetano, y atenlo muy bien, y haganle barro, y las otras cosas que defienden, como en los otros enxertos. Es bien que el ramo, o sarmiento que passare por otro, no cruze derecho, sino que vaya a soslayo hazia arriba quanto mas pudieren, hasta salir al otro cabo. esto por dos cosas, lo vno, porque quedara mas parte dentro del tronco, que si fuesse atrauesado, lo otro, darleha mas nutrimento, yendo hazia 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 q̃ lo nueuo. Esta manera de enxerir es tan excelente, que aunque las plantas sean muy enemigas, prenden vnas en otras, como higuera en oliua. Ya desque aya passado tanto tiempo, que esten 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

Como se bastardan las frutas al enxerir.

se hazen de diuersas suertes y tiempos. Desta manera, si se enxieren vides en cerezos, o en guindos, lleuara vuas altiempo que lleuaren su fruto, que es mucho antes del tiempo natural de las vuas, y desta manera se pueden bien enxerir en morales. Y aun si cabe vna cepa, o loca, o no muy buena, esta otra buena, pueden dar a la loca vn barreno, y meter por alli vn sarmiẽto de la buena, y aderecenlo de manera, que ninguno que passe tropiece en ellas y lo desbarate.

¶ Ay otra manera de enxerir, que se parece algo a esta, y es bien segura. Si dos vides estan cerca vna de otra, dar a la vna vn barreno, y meter el sarmiento: digo la punta del por el agujero, que vaya bien justa, con que primero ayã raydo del sarmiento todo lo que ha de entrar, o darle el barreno hasta el coraçon, y por alli metan el sarmiento que vaya raydo, y justo, y assi prendera al reues, y despues que este bien preso, cortenle de la madre.

¶ Ay otra manera de enxerir, que llamamos empalmar, està es singular, y tiene algo de parecer al enxerto de mesa. Esta es para quãdo de vna vid quieren sacar vna punta a otro cabo, y no lo alcança, o para mejorar el veduño, y hazese desta manera. El sarmiento que quieren alçar o sacar, no le corten dela madre, y traygan el sarmiento que ha de ser pua, y antes que otra cosa hagan, cauen bié vn buen hoyo al pie de la mesma cepa, y vaya ala larga como para tumbar mugron. Esto hecho corten el sarmiento por mitad, o por donde estuuiere mas fresco, y mas verde: y para esto es bien, que sea sarmiento demas de vn año, o sea de dos, porque sera mas mazizo, y hiendanle quanto dos o tres dedos, y tomen el sarmiento, que ha de ser de pua de buen veduño, y corten le quanto vn palmo de la punta, 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 es pua, fuesse en lo viejo de dos años, por tener menos medula, o tuetano, y ser mas mazizo. Y desde que los ayan bien juntado, atenles y pongan les vna caña hendida encima, que los tenga justos, y estè bien atada. Y primero, y despues les pongan su barro y trapos, y atados bien por encima, assienten las cortaduras, digo los sarmientos en el suelo, con gran tiento, porque no se desconcierten las

Universidad de Deusto
Biblioteca

junturas, y echen la tierra poco a poco, apretandola con la mano, auiendo ya sacado la punta adonde ha de estar, y dexen fuera de la tierra en la punta tres, o quatro yemas, y la enxeridura vaya bien cubierta con mucha tierra: de manera que no reciba perjuyzio, y dende a vn año, o 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 tierra mejor, mas no pertenece, sino entre vides. Desta ay otra manera de enxerir.

Otra manera de enxerir.

Tomen el sarmiento que quisieren que sea para sacar, y quando le cortaren, lleue quatro dedos de viejo del año passado, y cauenle el tuetano que tuuiere, y algo mas, porque quepa por alli vn sarmiẽto algo delgado, y esto hecho, al sarmiẽto que está en la vid, adelgazenle la punta, rayendosela hasta que este tal q̃ pueda hermanar cõ el otro, y entre justa por el agujero cauado, tãto como está de hueco, y embarrenla, y sotierrẽla, como dixe arriba, dexãdo fuera la pũta. Y si quierẽ de vna cepa hazer muchos enxertos, túben la vid en vn hoyo, y é cada sarmiẽto podrá hazer vna empalmadura, y sacarlos como mugrones a cada parte su punta. Y para esto es mejor q̃ la vid no se aya podado vn año, porque los sarmientos seran mas mazizos. 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 estan 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 sarmiẽto q̃ 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, por q̃ pegue mejor, mas sea tã poca que apenas se sienta, porque la miel quema mucho. Por mejor auria yo, q̃ tuuiessen deshecha en agua vna goma, que llaman dragantia, que comunmente llamamos alquitira, y de aquella pongamos vna gota, digo del agua en que la ayan deshecho, y esta es mas humida, y pega mucho, y por mejor tengo, que no le pongan nada, pues las vides entonces dan mucha agua gomosa, con ella pegara mejor. Esta manera de enxerir no se puede hazer sino à la Primauera, porq̃ entõces las yemas estan gordas, y los sarmiẽtos

tos sudan rezianmente. Esta se haze de otra manera, que es quando ya está la yema abierta, que tiene hojas, sacar la bien honda con vna punta de vn cuchillo, y quedan las hojas en el sarmiẽto, y pongan en su lugar otra yema entera, que aun no este abierta, y pongan por encima por las junturas vn poco de estiercol de vacas, o de cabras bien massado.

Otra suerte ay de enxerir, que llamamos juntar, y esta mas es de lindeza, que de prouecho: y entre muchas prenden pocas, es mas para jardines y vergeles, que para otros lugares. Es para que en vn razimo aya vuas de diuersas colores y linages. Hazese desta manera, y dello ay dos formas. La primera es, si estan vides juntas de diuersos colores, o veduños, de tal manera que se puedan bien juntar los sarmientos por junto donde nacen, y ygualarlos que esten bien juntos y apareados. Hiendanlos por medio, con tal que las yemas que quedaren, queden bien sanas y sin lision, y juntenlos bien por las cortaduras, de guisa que parezcan ser vno, y atenlos bien, y embarrenlos encima, y quede las yemas fuera del atadura, y si fueren tan largos, q̃ pueda estar enterrados y las puntas fuera, es mejor. Y despues de bien jũtas, que parezcan vno, y ya que estan bien soldados, cõrten los de las madres, y sotierren bien aquello de los troncos que estaua por soterrar, para que por alli echen barnajas, y despues escarnẽ y corten las puntas junto a las junturas, y los sarmientos que nacieren en lo juntado, lleuaran los razimos vanos, segun dizen.

Otra regla ay deste enxerir, que puede lleuar mas diferẽcias de vuas, que la primera, q̃ aquella no puede recibir mas de dos linajes, y esta segunda quatro y cinco y mas.

Han de tomar vn caño de barro largo, quanto dos palmos, del gordor de vn hastil de açadon, y antes que le cuezan, hiendanle por medio de alto abaxo, y cuezanle muy bien, y alli pongan quatro o cinco sarmientos delgados, que esten ya preciosos barbados juntos, y metanlos en el caño por el segundo tercio de los sarmientos, y atenlos fuertemente, que no se puedan apartar: porque assi los sarmientos quando hincharen, se hermanaran. Otros los passan por vna caña de vaca, mas esto no se puede hazer sin lision de las yemas y sarmientos, y assi los entierren todos, saluo las puntas: y si entonces ponen los barnados, aparten cada vno vn poco por si, porque prende mejor, y den-

Otra manera de enxerir.

Universidad de Deusto
Biblioteca

de algun tiempo que estaran ya bien consolidados vnos con otros, de saten el caño, y corten los sarmientos, por donde vieré que estan mas juntos, como quien jarreta cepa, y tornenlo a cubrir casi todo de tierra. Dize Columela, que por aquello juntado echara algunos pāpanos, y q̄ le dexé algunos de los mejores, y q̄ en aquellos lleuara razimos de diuersos colores y veduños. Dizen algunos q̄ para q̄ broten por alli, les dé dos, o tres piq̄tes, mas yo no aprueuo estos piq̄tes, ni en la rama, ni en la rayz, para efeto debrotar por ellos. De otra manera lo enseña Albumasar Abencenif, sin cortarlos de la vid, por esso enxeri a qui su cap. Tomen al tiempo del podar dōde huuiere vid blanca, cerca de vid prieta, o de otro color, o veduño, y tomen el mejor sarmiento, mas delgado y verguio que huuiere en cada vna dellas, y enxieran los en vno juntos, y corten los cabos ygualmente, y vayan las yemas vnas con otras, y tambien los sarmientos, y pongan les su barro encima, y cada tres dias los rozien con agua del rio, y de ay a dos años corten los de las madres, y planten los en otra parte: dizen que lleuara en vn razimo vuas blancas, y prietas. Y si tomaren tres sarmiētos de tres veduños y colores, y los hēdieren sotilmente, que no se dañe ni fallezca el meollo, y los juntaren vno a otro, y sean tales que vengan las yemas y guales, de suerte que quando los juntaren vengan las yemas jūtas, y se junten de forma que parezca todo vn sarmiento, y aten los con vnas juncias, o cuerdas, o mimbres, con tal que las yemas queden fuera del altura, y embar. en los bien con estiercol de vacas, y encima con buen barro, y pongan los acostados en vn hoyo, q̄ tenga de hōdo dos palmos, o poco mas, y de aquellas yemas atadas dexen dos o tres sobre tierra, y no mas, y rieguenlos lo que huuieren menester, hasta que prēndan y se junten bien vnos con otros. Estos tales por aquellas yemas dizen que echaran sarmientos que lleuen en vn razimo de todos aquellos veduños que van enxertos. Y si los huuieren de trasponer, sea dende en dos años q̄ estaran biē seguros. Los que tuuieren voluntad de enxerir estos veduños en vno, para en vn razimo como he dicho, y esten los sarmientos en la vid, deuen los enxerir todos antes en vna mesma cepa, y en vna mesma mesa, y despues los podran juntar mejor, que mas facilmente juntaran los sarmientos que estuuieren en vna vid, y en vna mesa, que los que estuuieren en vides apartadas. Abencenif dize

dize assi, si las vides se enxiren en mirto (que es arrayan) lleuaran entre cada dos granos de vuas vna hoja. Estos se pueden enxerir de barreno, o passado, y aun de mesa, y porque mejor prenda, desmochen las ramas del arrayan, y dende en dos años le pueden trasponer. Estas maneras de enxerir he alcançado a saber, cada dia saben mas las gentes, porque con el tiempo se hallan mas cosas: quien supiere mas formas de enxerir destas que aqui he dicho, añadalas aqui, y ponga su nombre, que yo le doy licencia para ello, o haga otro tratado, porque sepan las gentes, que muchas vezes lo que no queda escrito, juntamente perece con su autor. Queda dezir de las maneras que ay de enxerir algunas medicinas y olores.

Cap. XIIII. Como se ayan de enxerir algunas medicinas y olores en las vides, y para que nazcan vuas singranillos.

ENseña primeramente Pala. enxerir triaca en las viñas, y dize, que las vuas y passas, y vino, y vinagre, y ceniza de las vides assi enxertas, tienen la misma virtud de la triaca, assi para mordeduras pōçoñosas, como para otros semejātes males, y bocados: lo qual dize q̄ se haga desta manera. Tomen el sarmiento quando le han de plantar, y hiendanle quanto tres, o quatro dedos por medio del tuetano, y saquenle todo aquel meollo muy sutilmente, y en su lugar hinchanlo de la mejor triaca que pudieren auer, y tornenlo bien a atar con vnas juncias. Algunos vsan a hincar la cabeça del sarmiento en vna cebolla Albarrana, porque le conseruara 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 a otro cabo, que no terna la virtud de la madre. Si desta manera pusieren peso de algunos granos de escamonea, ternan el vino y las vuas y passas virtud de lauar el vientre, y si granos de apio, para dormir. 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 quien buen ingenio tuuiere, inuentar otras muchas. Mas yo no enxeriria estos olores y medicinas desta manera que Paladio enseña: porque creo que antes que prendan las vides assi

Universidad de Deusto
Biblioteca

puestas, se perderan del todo, o mucha parte estando assi so tierra con la humidad, y por esso me parece mejor, y que mas seguramente se enxeriran, como luego aqui dire, del enxerir del almizcle, y otros olores.

Quien quisiere que la vid lleue vuas de olor almizclado, o otro semejante, puede lo hazer de la manera sobredicha o de otra forma a mi parecer mejor y mas ligera y mas presta.

Del enxerir olores.

Quando la vid es nueua, de cinco o seys años, podenla antes del Inuierno: porque en tonces 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, dése vn barreno a soslayo, que llegue al coraçon de la vid, y alimpiandolo muy bien, metan alli lo q̃ quieren, almizcle, o ambar, para q̃ huela bien, o açafran, para que alegre el coraçó: aunque el vino de si mesmo haze hartos alegres, o lo q̃ mas le agradare, poner se ha buena cãtidad por que cunda bié la vid, y pongale encima vna cuña muy justa y fuerte, porque no desague por alli, y pongan su barro en cima. Esto se ha de hazer a la Primauera, y en principio de creciente, y en vid nueua, y antes que comience a brotar, y assi puede enxerir qualquier olor, o sabor, o medicina.

Item Paladio enseña, y da otra regla de enxerir estos olores y medicinas. Tomen vna olla nueua, y desaten poca tierra en media açumbre de agua rosada, o de qualquier otro olor y virtud, y sea tierra nueua, que nũca se aya labrado, ni estercolado, que algunos llaman virgen, y este bien mas el pessa que lexia, y y metan allilas cabeças de los sarmientos y en tierra la olla bien cubierta al sol como no caya nada dentro, y los sarmientos queden defuera y esten alli hasta que las yemas engorden vn poquito, y luego los deuen plantar enel lugar que han de estar, en aquella agua puedẽ deshazer qualquier olor, o cosas cordiales que quisieren, y hasta que esten bien presos los pueden regar la rayz con alguna caña con esta tal aguar porque mejor se ayudẽ. Yo terniapor mejor y mas facil y cierto, que suessen puas para enxerir las que assi estuuiessen en aquella agua, que no sarmiẽtos para poner. Queda de dezir como se hadẽ hazer para que nazcan vuas sin granillos. Tomen a la Primauera quando podan vn sarmiento que sea nueuo, delgado, vergojo, y muy gẽtil, y aun si fuere barbado sera mas seguro, y hiendanle ygualmente por el tuetano, todo quãto ha de entrar so tierra, y saque

Para hazer vuas sin granillos.

le todo aquel meollo o tuetano, todo mùy sutilmente, sin mas llegar al sarmiento, y desque le ayan sacado tornenlo a juntar como estaua primero, y aten todo lo hendido bien con sus juncias, excepto las yemas, y embarrẽlo con estiercol de bezerros y entierren todo aquello que assi esta 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 prende mejor. Esto ha de ser en lugares viciosos, y que tengan humor suficiente, o queles passe cerca el agua: por que lo q̃ les falta de la virtud sacado el meollo, se supla con el humor artificial del regar, y algunos ay que sotierran junto a la postura vn cuerno lleno de agua bien atapado, que de tempero al sarmiento, o vna botija de barro que sea nueua, no vedriada: porq̃ 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 perecera. No corten el sarmiento dela vid sino en ella le hiendan, dexando algo sano cerca del nacimiẽto. Y saquen todo el meollo lo que hnuieren hendido, y tornẽle à atar y embarrar, como arriba dixe, y en las yemas que estan en lo desmeollado saldran sarmientos que lleuen vuas sin granos, y aura en vna vid de vnos y de otros. Las vuas sin granos son muy excelentes para passar. Y quien quisiere prouar algunas destas experiencias, de vna manera hazer muchas posturas, porque si vnos se perdieren, otros quedaran, que aun no prenden todas las plantas que muy sanas se ponen, quanto mas las que van assi llagadas y lastimadas. Mas siendo cierta la manera del enxerir los duraznos en sauzes, o mẽbrillos, para no lleuar cueseos, por mejor auria 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 Primauera es el mas oportuno y aparejado que otro ninguno, para que si alguna vid esta enferma, la puedan remediar y curar los defetos que tuuiere, porque en este tiempo todas las cosas se renueuan, y principalmente las plantas. ¶ Las enfermedades de las vides son de dos maneras,

Universidad de Deusto
Biblioteca

ras, que vnas son interiores, como las enfermedades en los hombres, que vienen de mala disposicion del cuerpo, como cs lenturas, y otras semejantes. Otras son exteriores, que vienē de fuera, como las heridas de cuchilladas y descalabraduras. Los males que vienen de parte de dentro, vno es llenar vua, y no llegar a perfeta maduracion, sino que antes o se cae, se seca, o se esta hecho agraz. A esta enfermedad la deuen curar tomando buena cantidad de ceniza y orina de personas que este bien podrido, y todo mezclado, y con la mitad de agua, hecha vna escaua bien honda, echar a las rayzes, o vinagre o ceniza puesto a las rayzes, mas ha de ser poco vinagre, y bien aguado, y la ceniza sea de vides, o sarmientos. Tambien aprouecha hazer cernada con el vinagre, y embarrar las todas por el cuerpo. Estas medicinas se hagan buenos dias antes que las vides broten, y antes que escaliente el tiempo.

Si tiene resecos, o esta hormigosa, o cocosa, rayanle todo aquello reseco y malo hasta lo biuo, q̄ no dexe nada de aquello que estuuiere assi afistolado, hasta que llegue a lo verde, para q̄ desde alli torne a criar, como carne nueua, y tomen alpechin, q̄ no sea salado, y con ello amassen barro y embarren todo aquello, y echen alpechin, porque es muy contrario a las hormigas, y otras sauandijuelas, y si alpechin no pudieren auer, cuezan en vna caldera muchas hojas de azebuches, o de oliuas, sino ay azebuches, y con aquella agua y hojas amassen el barro, y despues de las auer assi embarrado, cubralas bien de tierra. Si lloran mucho al tiempo del podar, descubran las rayzes, y en la mas gorda rayz denle vna cuchillada, esto es como las fuentes que hazen los cirujanos. A mi ver no ay otra tal medicina, ni remedio como a la vid vieja, o enferma, o cocosa, tumbarla de cabeça, q̄ de vieja se haze nueua, y de enferma sana, y de esteril fructuosa, o jarretarla para que eche nueua madera, para que se haga nueua vid, o enxerida. ¶ Dize Abencenif, que quando assi llorare mucho la vid, que le descubran bien las rayzes, y busquen las bien, que en vna dellas hallaran vna vena gorda, y aquella cortē la, y dende en algunos dias embarrenla bien y cubranla de tierra. Si se le paran las hojas amarillas antes de tiempo, o coloradas, en señal de indigestion y flaqueza, hagan en la rayz vn agugero con vn escoplo, o barrena, o taladro, y metan por alli vna cuña de qualquier palo que sea, porque no le dexe cerrar, y no sea

sea muy justa la cuña y cubranla. Es bueno que de pocos a pocos dias la rieguen, y sea si ser pudiere con agua salobre.

Quādo se caē las hojas, o el fruto, tomē ceniza d̄ enzina, y de sarmientos, y amassenla cō vinagre, y embarren bien las rayzes de la vid y cubranla de tierra. ¶ Las vides que lleuan muchos sarmientos y poco fruto, hazerles ha prouecho podarlas tarde y largo, deslechugarlas y escaruarlas y poner les arena del rio y ceniza al pie, y hazerles ha prouecho: y aun ser les ha prouechoso que esten escauadas todo el Inuierno, para que aprieten vigo, y no lleuen tanta rama.

El pulgon y otras semejantes sauandijas, que dañan mucho a las vides, por la mayor parte no se cria fino en valles, y en lugares viciosos, donde el viento no puede biē coger, que en los altos, o nunca, o muy pocas vezes se cria. Dizen que para q̄ las viñas no las crien, que al tiempo del podar, vnten la podadera cō vnto de osso, o con ajos majados deshechos cō azeyte, y quā do la podadera perdiere aquel olor, tornē la a vntar mas vezes, mas no lo tengo yo por cierto. Y si sahumaren la viña con cera y piedraçufre, perecera todo el pulgon, y gusanos, y hormigas, segun dizen los agricultores, mas para contra el pulgon es bien que la viña este muy limpia de yerua, porq̄ entre yerua se cria, y es necessario cogerlo de las cepas con vnas talegas que tēgan la boca ancha, y lo baxo angosto, poniendolas de baxo de las cepas sacudir que caygan dentro, y esto se haga antes que eche simiente, que aqui en Talabera llaman carrochar, que es como las quereſas de las moscas: las quales dexá enel embes de las hojas, y quiten todas las hojas que las tuuieren, porque las q̄ quedan roen y abrasan la cepa. Y para que la simiente del pulgon se desarraygue, es bien que en las viñas don de ha estado, que descortecen la cepa, porque alli queda y se conserua, y torna a criar. Y si donde ay hormigas echaren alpechin, todas pereceran, y agua de torbisco. Y si en medio de la viña, o en algunos lugares della, soterraren vn vientre de carnero con su cargo, de manera que quede algo defuera, juntarse han a el todas las sauādijas de la viña, pulgon, langostas, y vnos escaruajuelos que comen los pampanos, y otras semejātes, y alli las podrā matar, yendos o tres vezes que esto hagan, destruyran todas aquellas sauandijas: esto se ha de hazer en el tiempo que comiença el pulgon.

El arbol, o cepa que tuuiere, o pulgon, o hormigas, sea sahũmado con piedraçufre, y todo aquello perecera. Lo mismo dize q̃ haze la rayz de la higuera, mayormente si es loca, puesta sobre la vid, o arbol. Y ten es muy buena cosa que donde ay hormigas, pongan vn cuerno de algun carnero muy viejo, que tenga muchas bueltas, y todas se acogen a el, y alli las podran bien matar. Assi mesmo, quando el pulgon, o el oruga estan en capullo, es cosa muy ligera cogerlo a mano, que es quando estan los pampanos tiernos, y quemenlo. En ninguna manera lo sotierren, porque alli con el calor de la tierra empollan mas ayna, nace y multiplica mas. Para los hormigas si vienen de fuera, esbien que hagan vn bueu cerquito de ceniza al pie de la cepa, o arbol, mas no ay tal para matarlas, como agua de toruisco. Ay otra manera de vnos gusanillos, y tienen muchos pies, q̃ Plinio llama Couoluulos, que quiere dezir que se rebueluen a la hoja, o pampano, y lo roen todo. Dizen que estos perecen si les hazẽ esta diligencia, y estos son de la simiente del pulgon. Tomen dos cantaros de alpechin, y cuezan los hasta que espesse como miel, y desto y del alcreuite tomen partes yguales, y tornen los a recozer, y con esto sahumen la viña quando haga vn poco de ayre, poniendose de aquel cabo de donde viene el ayre, para q̃ llene el olor por toda la viña. Esto hagan dos o tres dias, y perecera de todo pũto, y esto mas pertenece a los parrales y vides que estan armadas en arboles, que a las baxas: porque el humo mejor va de lo baxo a lo alto. Otros vnthan con esto el pie de la vid, para que ni ellos ni otras sabandijas puedan subir, mas esto espara vides que estan arrimadas en arboles, q̃ se puede hazer mas presto, que para otras seria muy trabajoso. Si las vides son viejas, o flacas, o mal hechas, es bueno hazer vn hoyo, y tumbẽlas de cabeça, sacando fuera vna punta, y desta manera puede biuir in eternum, mas muy mejor es jarretar las por lo baxo y y enxerirlas. El arte para tumbarlas, o hundirlas, es esta. Hagan vn grande hoyo enderredor de la vid, y sea bien hondo, y no corte ni arranquen ninguna de las rẽcas, o rayzes principales, y hecho el hoyo, miren hazia donde se acuesta la vid, y hazia aquel cabo la asienten muy bien sacando vna, ò dos, ò tres, o quantas puntas quisieren o conuinieren, y no acaben de henchir los hoyos, porque se hagan las rayzes a baxo, y pudrira lo viejo todo, y hazense las rayzes nueuas. Digo q̃ la tũben hazia donde

dõde ella se inclina, saluo sino estoruallño, o va jũta cõ otra cepa q̃ si esto haze guiensla a otra parte. Otro mal ay q̃ suele echar mucho a perder las viñas cẽ, son los yelos: para esto ay dos maneras de remedios. El vno es q̃ las poden como arriba dixe, o tã tẽprano, q̃ antes q̃ venga el yelo, y tiẽpo apretado, estẽ sanas y duras las cortaduras, o tan tarde q̃ aya biẽ salido los frios. Cõ todo digo q̃ sea antes q̃ abotonen. El otro remedio es, q̃ tenga continuamẽte la viña muy cauada. Porq̃ segũ dize Theofrasto, la viña q̃ no esta cauada, mas se quema del yelo q̃ la q̃ lo esta, y la mal labrada, mas q̃ la bien labrada. Por esso quiẽ quiera procure tener su viña bien cauada, q̃ hallende de ser mas frutifera terna este seguro, q̃ no le haran tanto daño los yelos, como al q̃ la tiene llena de yeruas, cardos espinas, los quales no se crian sino en las viñas delos necios, y para poco, segũ testifica la sagrada Escritura, aunq̃ mejor y mas prouechosamẽte se deue este dicho aplicar y entender por la viña del alma, la qual auemos de procurar q̃ no crie espinas, ni çarças, ni cardos de pecados, si no que este biẽ labrada, llena destas obras, q̃ son espiritualmẽte arboles frutiferos, y al proposito. Porende toda persona procure antes tener diez alançadas bien tratadas, q̃ veynte echadas tras las espaldas. Que en el mundo no ay cosa aquien tanto daño haga el oluido y escalleza, como la viña, q̃ el oluido de vn año, en otro no se oluida, en especial si es en el podo, o caua. Y muchas vezes se yelan las vides tanto, y de talmanera, q̃ no solamẽte se q̃man los pãpanos nueuos, mas aun la cepa, lo qual se conoce, quãdo no torna biẽ a echar, sino poco, y malo, y desmedrado, a 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, q̃ son como las heridas y descalabraduras, estas son destorpaduras hechas, o cõ arada, o açada, o roydas. Si està en tal manera destorpado q̃ lea mas lo dañado, q̃ lo sano, corte todo aquel braço y si estuuiere q̃brado limpiẽ biẽ la llaga, quitãdo todo lo malo, hasta q̃ llegue a lo sano, o tomẽ alpechin q̃ no sea salado, y cuezan lo hasta q̃ este espesso como miel, y desq̃ estuuiere frio, vnten con ello muy bien todo aquello llagado, y ẽbarrenlo encima con estiercol de ouejas, o de nouillos, y echenle la tierra en cima, de manera q̃ quede biẽ cubierto. Deue guardar qualquier planta en especial quando pequeña, que no la royan ganados, porque

porque no ay cosa que tan pestifera les sea, ni que tanto daño les haga. Mas si por ventura la vid estuuiere ya royda, miren si en lo baxo ay alguna yema sana, y corten el sarmiento junto a la yema: porque por ella torne a brotar. Porque es la verdad, q̃ della crecera mas en vn año, que de lo que està roydo en quatro, y sino ay yema, o la jarreten, o la enxiran.

Iten acaece, que de yelos, o de grandes calores algunas vides estan tomadas, que estan como adormidas, y no echan rama alguna: vean si estas tales estan verdes en lo baxo, y jsretenlas y enxiranlas: porque en lo alto no tiene por donde brote, que està como ciego, y enxiriendolas largo, echaria bien, o denles dos, otres cuchilladas por baxo, despues de las auer jarretado, por que por alli alance algun renuebo, que toda vid por do ha sido llagada, echa, y cubranla toda de tierra. Assi mesmo quando nieua (mayormente en las tierras que yela mucho) si la nieue queda encima de la vid, quemale todos los braços, por eso quando aya neuado, sacudan todas las cepas, y los arboles, de qualquier natura que sean: porque quando el yelo no se uiniere, no halle en que prender y hazer fundamento, y no hara tanto daño: porque donde ay mas humor, el yelo haze mas impresion, y por esto no se yelan tanto las viñas que estan en los arenales, como las que estan en tierras gruessas y humidas, ni las de los altos, como las de los llanos y valles.

Capitulo. XVI. De los tiempos y maneras de arar y cauar las viñas.

EL cauar o 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 sementeras, y por esso̅ q̃ deben esta labor demanera q̃ aproueche bien a la viña, guardado los tiẽpos cõueniẽtes a ella, que si assi no lo hiziessen, mas seria dañar, q̃ aprouechar. Esta es vna labor con q̃ mucho rejouenesce la viña y qualquier otra heredad, yendo dada como cõuiene. Han de cauar la viña, cauar digo, porque si ser pudiesse, no querria ver arado ni bestias dentro della, mayormente en las baxas, que las que estan en arboles no reciben tanto daño. Digo, que la han de labrar si es tierra rezia, quando estè hueca del agua, y no estè mojada, porque no se haga barro, ni se pare empe-

empedernida. En los arenales y tierras floxas sin trabajo laspueden bien labrar antes q̃ llueua, y aun es mas prouechoso, para q̃ mejor beua el agua q̃ sobreuiniere, estãdo molidas y abiertas.

Quieren donde son tierras rezias, tres cauas, o vna reja y dos cauas. La primera ha de ser en acabando de podar, y aun si se poda antes del Inuierno, querria que alomenos mullessen las cepas al derredor, y les quitassen toda la yerua, porque no se quemen, que arriba dixe quanto aparejo daua la yerua, para que la viña se quemasse con los yelos, esto digo que se haga si la viña no se escauo. Digo assi, que la primera caua, o reja en acabando de podar, y si entonces no fuere, sea en todas manerasantes que abotone, porque no reciba daño. Esta labor ha de ser hõda, por que mate la yerua, y mulla desde lo hondo, y si ay grama, quitẽ sela, alomenos no la dexen al pie de las cepas, que la esquilma y dessustancia, y daña mucho.

Paladio dize, que perece la grama si cauan la viña con açadõ de cobre, templado con sangre de cabron. Es muy singular cosa hazer puercos en las viñas desde acabando la vendimia hasta la Primauera: porque comen la yerua, 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 rayz toda la grama, anden con todo esso en tiempo que no hagan barro, que tambien han de mirar tiempo conuiniente para ello, como para los cauadores, y en todas maneras procure el señor de la heredad de traerlos alguna temporada en su viña, y vera el gran prouecho que dello aura, con tal que sea desde hecha la vendimia, hasta el comiẽço de la Primauera. Vn incõuiniente ay en esto, que no son buenos dõde ay oliuas: porq̃ desde acabada la vendimia hasta falido el Inuierno, siempre ay azeytuua, y pueden sola 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 yerua, que si aguardã que la yerua cure su simiente, arando enciman, seria sembrarla, y no destruyrla. En esta labor anden con gran tiẽto los cauadores, porque no lo haziendo, derrocarian mucha parte del fruto, y mancarian hartas cepas, quitando les la madera para el año siguiente. En esta labor no ay necessidad de ahondar tanto el açada, como en la caua primera. La tercera es terciar, y esta en las tierras que son sueltas,

Con que parece la grama.

Binar sea antes q̃ maduren las simientes.

no

Universidad de Deusto
Biblioteca

no es necessaria, digo si no son viciosas y que crian yerua. En esta labor ha de yr la açada liuiana, como arastrada no mas, porque leuante el poluo, que segun dizen los agricultores, en lugares humidos con el poluo crece mas la vua, hazese mas sabrosa, y madura mas ayna, y no se pudre tanto, porque aquel poluo enxuga mas el humor. Esta tercera caua es mejor en lo humido que en lo seco: porque en las tierras que son secas, siendo el poluo seco, seria mucho el razimo. Esta labor se ha de dar por las mañanas y tardes: porque ya entonces refresca el tiempo, y si se diesse en medio del dia con el calor, escaldarseyan las cepas y el fruto. Este sea auiso principal, que quando lleuan cauadores a la primera elada, que los lleuen en todas maneras antes que abotonen las yemas: porque lo vno no harán daño alguno, que no derrocaran los pampanillos que salen, lo otro podrán mas sin peligro mouer toda la tierra en derredor de la cepa, que es lo principal del cauar, y aun porque andarán sin temor ni cuydado de derrocar algo, y haran doblada obra, lleuando los peones demañana, porque van descansados, y no sienten tanto el trabajo con el frescor de la mañana, y despues entre dia pueden reposar vn poco, y aun el cauar por medio dia si haze gran sol, escalda la cepa, que no es menos daño sasla tierra con gran sol, que con grande lluuia. Los peones para cauar sean en el cuerpo antes doblados y pequeños, que no altos: porque mejor se amañan a andar baxos, que no quebrantan tanto los lomos. Y si el señor de la heredad tiene esclauos que anden con hierros, este es el oficio del campo en q̃ mejor le puedē seruir, porque no han de yr cō ellos en este oficio tras el lobo que lleua el cordero, ni han de dar las bueltas que dan los que aran. No digo que hazē mejor este oficio los aherrojados que otros, mas q̃ auiendo estos en casa, este es oficio del cāpo, que ellos mejor, pue de hazer, y a que menos estoruen los hierros que traē. Torno al proposito. Si las cepas no han sido escauadas, quitenles la tierra toda que han tenido junta, y ponganles de aquella que está holgada en los entreliños. Y si estan en tierras calientes, cubranlas bien, con tal que sean tierras secas, y si son tierras humidas, no las cobran tanto de tierra, como dixe arriba, donde trate del escauar y acogombrar. Las viñas que son nuenas y las viejas, quieren ser cauadas muchas vezes, porque cobren fuerça, en especial las que son nuenas

Con el polno de la azada crece la vua y madura.

nuenas, quieren en el estio ser mollidas vna vez cada mes, porque si la tierra está empedernida, ellas estan 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 a las de los niños y los viejos, que quierē mas regalo, que los q̃ son robustos mancebos y mas sufridores de trabajos. Quien lleuare muchos cauadores, deuelos partir en dos o tres partes, porque vnos a porfia de otros darsehan priessa, por salir con su honra. Si es la tierra llena de yerua, deuenla cauar en menguante, porque mas ayna se seca la yerua. Si son viñas puestas en arboles, puedanlas arar en todo tiempo sin peligro, y aranlas quanto mas hondo pudieren, y quando junten cabe ellas vayan con gran tiento, no desgarren alguna raiz. Toda vid q̃ es arada, tiene necesidad que porque el arado no puede llegar a las cepas, dasle cauen bien en derredor con açada, y las apuerquen como he dicho que conuiene, mas yo soy muy enemigo de acogombrar, ni aporcar las cepas, ni otro arbol alguno, porque las haze mucho daño, saluo sino estan vna desca nillo, sino dexarles llana la tierra a la rayz, como he dicho arriba. Y no es el primer libro dixe, q̃ las tierras rezias se auiā de arar mas, que las que son sueltas: lo mesmo digo en las viñas, y si en lugares viere sus cepas vides que tienen el hollejo tierno, y pues que suelen podrir, no las cauen muchas vezes, alomenos no muy hondo, sino a mata yerua, mas si son vuas tiessas y enxutas como las albillas, no les hara daño ahondar la labor, mas antes mucho prouecho, porque son vuas a quien haze mucho bien el vicio, digo para crecer, que para vino miētras mas enxuto es el suelo, mejor vino se haze, sea en qualquier labrada, que de la que es muy labrada, porque no es tan viciosa la vua. Quando yela no deuen de arar ni cauar la viña, porque recibe mucho daño, ni aun quando cierne, hasta que esten la 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 quanto a estas dos labores del cauar y del podar, conuiene principalmente tener grande diligencia que se hagan en los tiempos y maneras que deuen: porque en esto la viña no consiente señor olui dadizo ni perezoso, ni escasso, q̃ mientras mas vezes es

La viña q̃ tiene yerua se caue en menguante.

cauada

Universidad de Deusto
Biblioteca

cauada la viña, mas fruto da y mejor: mas si la tierra es muy viciosa, es mejor el vino mientras menos labrada, digo estando cauada, o arada la viña, mas de q̃ este amata yerua, no es assi: porq̃ la mucha labor en tierras gruessas da mucho vicio, y es peor el vino, como dixe arriba. Luego se sigue de las maneras de estiercoles, y quales tiempos son buenos para estercolar.

Capit. 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 animales es prouechoso a las viñas (digo a las q̃ estan en tierras frias, o humidas, porque a las calientes quema las mucho) y que ayuda mucho a las cepas, que con ello cobran mas fuerça, y lleua mas fruto. Mas quanto aprouecha por vn cabo, tanto casi daña por otro, que el vino de viñas estercoladas es de poca fuerça, enturbiase mucho, sabe a verde, y presto toma qualquier mal sabor, y en quantas vasijas le echaren, por claro que este, en todas haze suelo, y es de pocadura, y por esso buscaron otras maneras de estiercol, con que las cepas se adoben, y el vino no se corrompa. Quanto al primero no todas tierras han menester ser estercoladas, y las que quieren estiercol, no todas lo han necessario por ygual medida, ni para todos cõuiene qualquier manera de estiercol.

Las tierras que son de su naturaleza gruessas y sustanciosas, mayormente si son calientes, no tienen necesidad de estiercol, ni en las tierras que son calientes y secas. Porque el estiercol en las vnas auicia mucho, haze podrir la vua y mal vino, en las otras con el calor secase mucho. Es necessario el estiercol en las tierras frias, y en las ligeras, flacas y floxas, como arenales y otras semejantes: y assi mismo en las viñas viejas, con que no sean 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 lleuarlo, o es nueuo (que para viñas ha de ser muy añejo y podrido, que ya no queme) dire algunas maneras de estercolar, segun que las ponen estos maestros, apropiando a cada tierra lo que mas le cõuiene. Todo estiercol de animalias, sino ha passado sobre el año en podridero, es malo para las viñas, que crian mucha yerua, y con

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 calientes, es malo, sino esta primero quatro, o cinco años en podridero, excepto sino fuesse para tierras frias y q̃ se rieguen. Todo estiercol de animalias, quanto es bueno para tierras frias y floxas, tanto es malo para las calientes y recias, excepto sino fuesse echado en lo muy hondo del escaua, y que vaya mezclado con otra tanta tierra, y despues tornen lo a cubrir biẽ encima, y vaya podrido, que para viñas y arboles ha de ser muy podrido, que aya perdido el calor, y echado antes del Inuierno. Para en las tales tierras que son calientes, conuiene mas esta manera de estiercol que agora diremos, que ninguna otra.

¶ En acabando de caerse la hoja, siembren por toda la viña, o escauen las vides, y en las escauas siembren altramuzes, y despues tornen los a cubrir cõ muy poca tierra, y bastara q̃ a cada piede vid echen dos puños dellos, y despues que esten grãdes derruequen los y cubran los de tierra, y si es donde se puedan arar, arenlos para que se pudran. A questa manera es tan singular para el estercolar, que es cosa marauillosa, ayuda mucho a las cepas, y es sin ningun perjuyzio del vino: porque los altramuzes engordan mucho la tierra, y la dan muy grande sustancia, segun dizen aquellos que en aqueste Arte de Agricultura escriuieron: y esto se puede muy bien hazer en todas las maneras y diferencias de tierras, o flacas, o rezias, o secas, o humidas, calientes, o frias, lexos, o cerca: lo qual no se puede hazer con ninguno de todos los estiercoles tan facilmente como cõ esta suerte de estercolar. Ay otra manera de estercolar, la qual majas, y es tal, que casi toda la sustancia dello se conuierte en sustancia y fuerça de la vid, y es, tomar orina de persona, que este bien podrida, y della y de agua partes y guales, vn buen cantaro, y escauen la vid, y echenselo al pie, y aguardé a que se embeua, y echen le algun poco de tierra encima. Esto han de echar sobre tarde, por que no se escaliẽte luego con el sol. Esto es muy bueno para las viñas que estan armadas, o para los parrales, porq̃ por ser pocas puedese muy bien hazer, que para essotras viñas, por ser muchas las cepas, seria casi imposible. Esta manera de estercolar cõ orina vsan mucho en Ytalia, y cogenlo desta suerte. Hazen sotierra vnas pilas grandes de boueda, con muy rezias paredes

Nueua manera de estercolar viñas.

Otra manera de estercolar las parras.

Universidad de Deusto
Biblioteca

paredes de ladrillo, o de argamassa, y hazen en vn cabo de la casa vn caño dóde todos vã a orinar, el quál va a dar a la pila, y alli se guarda mucho la orina. Assi mesmo hazé esto en hartos lugares publicos, donde anda mucha gente, como plaças, y otros semejantes lugares, que tienen sus apartados conuinientes para ello, y aun paganse dello buenas rentas al señor que lo haze, y cuyo es. Todas las plantas que con esto assi se estercolan, lleuan mas fruto y mejor: aun con la orina se curan bien las vides enfermas echandose las como dixe. Otra arte ay de estercolar, para quien otra no puede, y es, que en vendimiando escaue la viña, para que toda la hoja pare y cayga en las escauas, y alli pudra.

Todo estercolar ha de ser antes del Inuierno, o alomenos nũca mas tarde de por todo el mes de Enero y Hebrero, é especial este de la orina 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 a cada vna dos espuertas de tierra gruessa, que es tan prouechosa como estiercol, y sea tierra holgada. Si la tierra es en tierras flacas, oligeras, es bueno de los sarmientos que estan podridos en los vallados, soterrarlos con el arado por las viñas, hechos primero pedaços. La ceniza de sarmiẽtos es mejor que otra niuguna para estercolar, escauẽ las viñas, y echen se la en las escauas en el mes de Nouiẽbre, o Deziẽbre, paraq̃ el agua q̃ viene incorpore bien la ceniza cõ la tierra. En qualquier manera q̃ la viña se estercole, sea poco el estiercol, porque lo que es demasiado daña, q̃ quema mucho, y el estiercol muy mejor es mientras mas añejo, y echenlo de mucho a mucho tiempo, no se hagan las vides a ello, porque quando les faltare no se les haga de mal.

¶ Todo estiercol de ganados dura cinco, o seys 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 quanto es a la cepa prouechoso, y es verdad q̃ casi en tanto grado es necessario como el podo, porq̃ en ello se

se haze mucho bien à la vid y a la vua, y no haziendose, aunq̃ no se parece assi el daño, es cierto de mucho perjuyzio. Y quiẽ quisiere deslecuhgar su viña, lleue para ello maestros buenos en el podar, porq̃ casi no es menos saber biẽ deslecuhgar q̃ el podar.

El deslecuhgar haze los prouechos siguientes. Toda la fuerça que se reparte en aquellos pampanitos y rama desuariada, todo lo echara en mejoria de la misma cepa, engordara la rama, y la vua sera mas medraday madura, y mejor, y no se podrira tãto, y el año siguiente, estando la cepa mas limpia, mas escombrada y desembaraçada de todas aquellas fuziedades, y de los sarmentillos, sera el podo mejor hecho, y mas ayna, y quitandolo quando està tierno y verde, quitase mas ayna, no haze llaga en la vid, y si algo haze, presto consuelda, no llora la vid entonces, y lleuara mas vua 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 sarmiento tornillo, alguno que quede para barbado, para sacar alguna punta à otro cabo, que llaman mugron. Han de quitar assi mismo las puntas de los sarmientos, porque antes rehagan y embarnezcan en gordo, que no sean delgados y sin cuerpo, y lo que en largo auian de echarlo, conuiertan en hazer cuerpo, y aun tambien si los pampanos son luengos, enredanse vnos con otros, y tropeçando los que passan desgarran los sarmientos de las madres, y 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 huuieren de escoger sarmientos para poner el año siguiẽte. En todo tiẽpo desque la vid comiença a brotar hasta la perfecciõ de los sarmiẽtos, puedẽ deslechugar, y muy mejor, porq̃ entonces pueden quitar en las yemas dobladas las que nacen en peor cabo, o las mas flacas, y las yemas q̃ nacen por el cuerpo, y las sobarbas, y esto deue hazer cada dia, porq̃ lo q̃ queda mejor es mucho, y para los sarmiẽtos q̃ quierẽ q̃ crezcã en largo, quitẽles vnos ñetos q̃ nacẽ so las hojas. Muchas vezes acaece, q̃ las vides muestrã mucho fruto, tãto q̃ es demasiado, y lo vno es a la vid carga demasiada, si lo dexan todo, que ni lo puede criar, ni madurar, y aun con tanta carga pierdense muchas vides. Deue el qué deslechuga, como hazen los pastores, quando alguna puerca, o mastina, o qualquier otra animalia pare mas de los que buenamente puede criar,

La manera de deslechugar las vides.

Universidad de Deusto
Biblioteca

escogé los q̃ mejores les parecen, y los otros, o los dá, o los matan, porque aquella animalia se le haze de mal chupando la 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 bien sufrir mas de lo conuenible. Pues si alguna vid cargare tãto q̃ parezca no poderlo bien mantener, miren que entresaquen los razimos, quitãdo los mas menudos, los mas desmedrados, de los espessos los que estan a las puntas de los sarmientos, porque aquellos nunca maduran bien, y no los quiten hasta q̃ esten hechos agrazes, porq̃ hasta alli por auer humidad en las viñas pueden lo sufrir medianamente las cepas, y aquellos razimos aprouecharan entonces algo, y por no auer se hecho esta diligencia, a contece q̃ quando estas vides cargan demasiadamente, perecen, como dixe arriba, dõde hable del podar. Y porque en este exercicio hago fin en toda la labor de las viñas, dire mi parecer, que es lo que deuen hazer los señores, para que sus viñas sean bien tratadas, y es esto.

Nota este buẽ cõsejo Toda persona que tiene alguna viña de buena grandeza, procure tener en su casa vn hombre, que sea (si fuere possible) antiguo criado de casa, porque este tal con mayor diligencia y fidelidad mirara 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 lleuã por vn rasero, que el buen señor de mal seruo haze buen criado, siendole benigno y humano, y atratndole bien y mansamente, y el señor aspero y duro, de bueno le hara malo. Pues auiendo tal moço, continuamente ay en las viñas que hazer, vn tiempo hara hoyos, pondra sarmientos, o en otro tumbara vides de cabeça, y echara mugrones, en otro tiempo adobara vallados, ahondara las acequias, cerrara portillos, limpiara los arboles y las parras, cauara, escauara, roçara çarçales, cortara rodrigones, y horquillas, y alçara varas, y quando se boluiere a casa si ay bestia, traera prouision de leña, y podara, enxerira si supiere. Haziẽdo pues esto guardara la viña en Inuierno, que no la rehuellẽ ni roygã ganados, que es casi tan necessario como guardalla quando tiene fruto, y aun el Estio terna continuamente que hazer en la viña, y lo principal guardalla. Hara passeras de higos,

higos, o priscos, o duraznos, y otras frutas, guardela de todo ganado, mayormente de las ouejas, que con la lana rebueluen las yemas, y nũca por alli trota, o muy mal. Ansi mesmo la guarde de las cabras, que su roer es fuego y ponçoña do llegan, esto de los viñaderos, q̃ guardan las viñas, es la mayor burla del mundo, que no es otra cosa sino poner ladrones, y darles licencia q̃ puedan hurtar, y aun pagarlos encima, y hazerlos señores, y q̃ gozen dequãto el señor ha trabajado todo el año, y si entre mil ay vno bueno, claro es que no puede dar cobro a tantas viñas como toma a sus cuestas. Verdad es que esto es mas costa para la bolsa, mas la viña que assi fuere tratada, ella lo pagara cõ doblado logro, que es la verdad que paga bien el bien q̃ en ella se haze. En este tiẽpo si haze grãdes soles, y la vua se seca, podra cubrir con la rama, o con hoja: y si son años viciosos, y lugares que pudren, quitarles ha la hoja, para que el sol tueste y enxugue: de lo qual no hazen nada los viñaderos, sino emborracharse por las tabernas, y huertas, y comer lo mejor, y dexar perder lo otro, y venir cada dia por dineros.

Cap. XIX. Como se han de guardar las vuas, y verdes o passadas.

EN este tiempo antes que venga la vendimia, ni carguen las aguas, se pueden hazer las passeras de los higos y duraznos, y priscos, y cojer las vuas para guardar verdes, o para passas. Hã las de cojer sanas, no demasiadamente maduras, ni tã poco por madurar, agrazeñas, si no que esten dulces y tiessas, y si abueltas ay alguna dañada, quitenle el peçon, y todo con vnas tixeretas, que vna vua que se pudre, daña todo vn razimo, y por vn razimo podrido se suelen dañar con el mal ayre que del sale corruto, todas quantas estan en la camara, y assi mesmo quiten los agrazes: han las de cojer en menguante, antes que llueua es mejor, o si ouiere llouido, que se ayan bien enxugado en dias claros y serenos, y a tal hora del dia que el sol aya biẽ enxugado el rozio y humidad de la noche. Para guardar hande ser las vuas ni muy gordas ni menudas, sean de lugar enxuto, y ellas bien enxutas, y que tengan el ollejo duro, el razimo largo, y ralo: para esto son buenas laenes, con tal q̃ sean de lugar enxuto, son mejores de tierras arenisças que de tierras gruessas y viciosas, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

de pocas vuas en el razimo, hebenes o palominas son buenas, por ser ralas y enxutas, y aun son tiessas. Y si ser pudiere de la viña a casa, no las traygan en bestia que los rebaten y magullan, que mas lindas y enteras, y mas con su flor la traen moças en la cabeça. El guardar las verdes, es de muchas maneras. La vna es, hazer sus colgajos, que vn razimo no toque a otro, y colgarlas donde le dè continuo ayre, que passe de vn cabo a otro, como hazian los Moros en Granada en vnas açoteas pequeñas sobre los texados con sus verjas al derredor, y vna red por los paxaros, y en lugar donde entre ayre, porque el ayre que entra sino passa delante, corrompe, y assi para aquesto es mejor baxo que no alto, y lugar frio, y no humido. Por mejor tengo, que sea luga ayroso. Abueltas de vuas no cuelguen mançanas, ni perros, ni membrillos, ni peras, ni menos otra fruta, que vno con otro se daña, sino cada cosa por si, y porque todas las vuas verdes son fiemosas, las que han estado assi colgadas estan mas enxutas, y son mas sanas y mejores. Guardense tambien colgadas en troxes de trigo, y soterradas entre la ceuada, o entre paja despolvorada y limpia. Otra manera ponen los agricultores. Hagan lumbre en la viña, y tengan a 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 yguales, y paja açarandada y limpia, y pongan debaxo vn lecho de paja, y luego otro de los razimos, como no se toquen, y assi vayà hecho, hasta que se hincha el barreñon bien, y pongan el otro encima, y embarrenlos bien, o con barro y paja, o con yeso, y assi los pongan en las troxes, o sobrados, donde no toque nayde, y assi se guardaran bien, o metàlas en vnas tinajuelas y à lechos saluados de ceuada, y embarrenlas bien, y han de yr assi mesmo los peçones con pez como en las otras, y las tinajas, o sa fijas en que estuuiere, tenganlas en lugar frio y enxuto. Otros en lugar destos saluados ponen asserraduras de alamo, donde vsan mucho esta madera, y puedè sacar hartas asserraduras, mas vsà bien secas. Otras maneras pone el mismo Colu. q̃ no me agrada mucho, mas pues he puesto las vnas, quiero q̃ vayan todas: porq̃ estas mason para gètileza q̃ prouecho. Cò todo esso harto prouecho es conseruar la fruta, en tal manera q̃ fuera de su tiẽpo natural este tal que parezca que entonces se cogio. Tomen vn barreñon bien ancho y llano, y peguenle bien dentro y fuera con pez, y metan en el los razimos con sus peçones pegados, como dixe, y no toque vn razimo à otro, y cubranle con vna cobertera de barro tan grande que venga justa a la boca del barreñon, o con otro tal barreñon, y estas coberteras esten pegadas por dentro y fuera, y peguen las junturas de tal suerte, que no pueda entrar gota de agua, y metà las assi en algun poço, fuente, o algibe, so el agua que no se parezca nada, y sus pesas encima, al tiempo què las sacaren, estarà frescas, como si entonces se cortará de la vid. Estas tales son buenas para hazer presentes, mas las que assi se guardan, el dia que las sacaren, se han de gastar, que se paran azedas.

Otra manera ay para guardar las en sus vides frescas y gentiles, y para esto creo que seran mejores las albillas que otras para se conseruar. Hagan vn jarro, o vaso de barro largo a manera de razimo con dos asas yguales, y sea de todas partes cerrado, y antes que le cuezan, abranle por medio de alto à baxo en dos partes, y cuezanle: desque cocho, peguenle bien con pez de dentro y de fuera, y quando las vuas comiençan à madurar, metà el razimo por arriba sin cortarle de la vid, y tornen à juntar el vaso y atarle, y embarrè las jùturas biẽ, y meule ygualmẽte de las asas à la vid, que estè colgado como razimo, y porque el peçon no estè apretado, tenga vn agujero pequeño entre las junturas, y sea el vaso de tal grandeza, que el razimo no toque en el por de dentro en parte ninguna, al tiempo q̃ quisieren abran el vaso, y sacaran el razimo bien verde, mas creo yo, que no dè mucho sabor, y si quisieré que esten en la vid hasta el mes de Abril, o mas, miren algũ sarmiento q̃ tenga hartos razimos, y sea largo, q̃ se pueda biẽ cortar: para esto son buenas las varas, hagà vn hoyo al pie de la vid biẽ hõdo, y echẽ à baxo arena fresca, y corueẽ los sarmiẽtos dentro en el hoyo, como las vuas, no toquẽ ni en el suelo, ni en las paredes, cubrà el hoyo cõ dos, o tres palos, y encima pongà muchas hojas de lirios, o espadañas, y mucha tierra encima, q̃ ni el sol, ni el agua las penetre, y no las descubran hasta el Abril, y hallarlashan frescas.

para guardar vuas albillas.

Ay otra diligencia, quando las vuas han cernido, tomen vna redoma de vidrio grande, y que tenga el cuello corto y gordo, y metan alli el razimo, y atenla bien à la parra, que esten colgadas al tiempo que las otras vuas esten biẽ maduras, corteẽ aquel sarmiento, y vayan las vuas en la redoma en su razimo bien crecido

Universidad de Deusto
Biblioteca

cido, y el sarmiéto defuera, y sera cosa dever. Otra manera ay para las guardar, cubriédolas en sus parras cō hojas, si estā en lugar que no pudren, o si estan en casa, tender los sarmientos debaxo de algun parral, que alli se guardan las vuas, donde no les dè agua ni sereno, sino algo del sol. Hazese assi mesmo que aya vuas tardias, mayormente en las albillas, si despuntan los sarmientos al tiempo del cerner las vuas, 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 vuas.

Capitulo. XX. De como se han de hazer las passas.

Como se han zen buenas passas.

LAs vuas se han de coger en el tiempo que dixe que se cogiessen las que eran para colgar, y de aquella suerte, y hagan dellas 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 hiruiere, echenle vn poco de azeyte, y desque aquello se gastare, echen mas, con tal que sea poco, y con esto seran mejores las passas, y guardarsehan mas tiempo, y si en aquella lexia deshazen açafran molido tāto, 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 bueluanle a la lexia, hasta que las vuas 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: desque biē enxutas, o desgranadas, o en sus razimos, ponganlas en sus ollas, o cantaros bien apretadas y cubiertas, y en lugar enxuto. Otros echan en aquella lexia vn terron de calbiua, y hazenlo, porque con esto se enxugā mas presto las vuas, mas no lo tengo yo por saludable al cuerpo, y si la lexia en que meten las passas es fuerte, basta que estè bien tibia. De otra manera quando las vuas estan bien maduras, y para toda suerte de passas se escogerā las vuas gordas largas, como las layrenes y otras grandes, y si fueren de las que dixe que se harian sin granillos, son mejores, como las vi en Roma, gordas y toda pulpa, y aquellas son de grande prouecho y precio. Pues desque estē biē maduras, deshojen la vid, porq̄ les dè sol, retuerçā los peçones de cada gajo, porque enxuguen, y hazersehan buenas passas, y desque bien enxutas, ponganlas en la passera, y guardenlas bien como en las otras, y por mejor tengo, que desde el principio las

las corten de la vid, y assi las cuelguen al sol, para que alli se passen, y aun esto es bueno para algunos linages de vuas que son tan delgadas y tiernas de ollejo, que no sufren lexia, y se deshazen y tornan hecha 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 podriran, porque alli se enxugan.

Aun ay otro auiso para las hazer mas presto, quando han sacado pan del horno, y queda caliente, à la noche metan los razimos sobre vna corcha, o tabla que no sea resinosa, y à la mañana mojen bien los razimos en buen mosto, y es mejor de vuas hebenes blancas, y ponganlas al sol, y desque bien passadas, guardenlas como las otras, y si quisieren mejorarlas, tornenlas à mojar con el mismo mosto, y desque enxutas, guardenlas, y estas tales saldran como açucaradas. Qualesquier passas se hinchē de açucar, si las rozian con buen mosto, y las dexan algun tiempo que se enxugue y embeua. Otros las meten en mosto que estè hiruiendo al fuego antes que se torne arrope, y desque esten enxutas, meterlas y cargarlas, y para que se hagan buenas passas pueden tener colgadas las vuas al sol diez, o doze dias, y despues enlexiarlas como de principio, en lexia que tenga mucho color de açafran, y haranse lindas, y desta manera se pueden enlexiar, por tiernas que sean de ollejo, porque ya le tienen endurecido. Adobanse mucho las passas, si despues que estan perfetamente curadas, toman cada razimo, y le rozian con buen vino blanco aromatico, y encima le echan vnos poluos de canela, açucar, y algo de clauos, y meterlas assi en vna tinajuela en lugar enxuto, y emboluer cada razimo en sus hojas de vid, y dentro algunas hojas de cidros y laureles, y aun entre qualquier passas deuen interponer à lechos estas hojas, porque ayudan a cōseruar, y dan gentil olor. Estas tales passas assi adobadas confortan el estomago, ablandā el viētre, y si las cuezen en vino, aq̄l vino es bueno cōtra la tosse q̄ se causa de frio: en qualquier manera q̄ sean hechas las passas, estará biē apretadas, y entre ellas mezcladas hojas de laureles, narājos, limas, cidros, y qualesquier otras hojas biē oliētes, con tal que no sean rosas. De las passas se puede hazer vino dulce, majandolas vn poco quanto se quebrā tē, y meterlas en vna vasija, y echando agua, cozerā, y aun assientandose, lo puedē sacar por su canilla, o con vna vedija de lana limpia q̄ dellile a fuera. Las passas confortan el celebro, y ayudā à la

Las propiedades de la passa.

Universidad de Deusto
Biblioteca

à la memoria, ayudã à dormir, conforta el estomago, ayudan à la digestion, y hazen excelentes y muy grandes operaciones y grandes prouechos en los cuerpos humanos.

Cap. XXI. De los tiempos de vendimiar.

Viene ya el tiempo de la vendimia segun las variedades de las regiones, en vnas tierras tẽprana, en otras tardia, y cada tampo como vemos, viene sin 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 labor de campo la vẽdimia mucho mas que todas, que mucho va en la cosecha de la vua para la bondad y perfecció del vino, por esso es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas, quando se pueden auer, y valé mas barato, y aun seã auẽtajadas, mayormẽte las q̃ no se dañã. Adereçar cestos para traer la vua, o seras, otoneles, segũ el vso de cada tierra, o cestas, o couanillos para vendimiar, y los cuchillos q̃ para otra cosa valé poco, para vẽdimiar serã buenos. En las tierras q̃ vsan cubas, es bueno q̃ en el Verano les echẽ los arcos, porq̃ entõces la madera encoge y reuiene, y despues cõ la humidad hincha. Son para ellas mejores los arcos viejos que los nueuos. 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 va de rogar à ser rogado. En este arte de agricultura y aũ en todas las cosas, quien vna cosa haze tarde, todas las otras cosas que della depẽden, hara tarde y fuera de tiempo. Lauar assi mesmo las vasijas con tiempo, que despues las tales que estan limpias con vna agua olorosa que las enxuguen bastara, y de las vasijas mas abaxo diremos. La vẽdimia se ha de hazer, quãdo la vna esté biẽ madura, que los que vendimian antes que estè la vua perfetamẽte maduro, hazen el vino de poca fuerça y dura, y los que tardã en vendimiar mas de lo que deuen, hazen el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llueue, malo, y azedase, y comunmente lo tal se buelue, por esso han de vendimiar 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 vua està de vendimiar, son estas. Quando la vua està clara y tostada, y rubia, y en el gusto dulce, que no tenga nada de azedo, o quando el granillo de dentro ha mudado

Las señales que ha de tener la viña para vẽdimiar.

mudado el color. Si es la vua blanca, se para amarilla, y si negra, se para negra. O en los razimos espessos sacar vna vua, y si en vn dia se enfangosta aquel lugar, que no cabe la vna, no està madura, que aun crece; mas si el lugar està tan grande como antes, es señal de perfeta maduracion. O si estruxando vn grano, o dos, el grano sale limpio, es señal que està madura, mas si sale cubierto con parte de la vua, aun no està bien madura. Y quando los razimos acoruan mucho los sarmientos. Quando la vua està bien enxuta y rosada, y la han bien enxugado al sol, el vi no serà de mas fuerça y dura, y si està verdiona, o mojada, haze mal vino, y dura poco. Y por esso es bueno que quando la vira se moja, la enxuguen al sol, o despues de vendimiado, quando comiença à cozer, echandolo en otra tinaja, y quedara el agua abaxo, que como es pesada, vase à lo hondo, y el vino por ser mas liuiano, estase en lo alto. No cojan la vua roziada, hasta que la enxugue el sol, ni tampoco muy caliente. Enxuta és bien vaya, que la que va caliente y ardiendo, haze el vino con Solano, y por esso los que ponen vua al sol, si està muy caliente, antes la dexen resfriar que la pisen. Si vendimian en creciente, da la vua mas vino, mas es de mas dura lo que en menguante se vẽdimia. Los que vendimian, siempre traygan cuchillo con que si fuere necessario corten los razimos, que los que no lo traen, muchas vezes hazen estas dos cosas, o desgranan, o estruxan el razimo, o à las vezes el peçó es mas duro y correoso, q̃ el sarmiẽto, en q̃ està, y por tirar del peçó, quebrãtã el sarmiẽto y mãcã la vid. Los vẽdimiadores siẽpre tẽgã este auiso de quitar q̃ los razimos las hojas, los agrazes, lo podrido, lo seco, las vuas apedreadas, y añubladas, y loq̃ ellos acaso no viere, mirẽlo los q̃ pisan y desgranã, y limpian el gamellon, o xarayz, 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 linaje de vuas: porque de aquellas que mandaren cojer, cojan y no de otras. Y aun porq̃ cada cepa lleua vnos razimos buenos, otra no tales, deuen de lo bueno hazer para vna 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 cençerrones, haga otra para beuer en el Inuierno, y si son pocos, guardenlos para comer: assi mesmo no mez

clen

Universidad de Deusto
Biblioteca

clen muchos linages de vuas, 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 asientã, y al tiempo del trassegar traen lo limpio a casa, y si alli ay buen recaudo que se haga limpio y bien, esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordoua ay ruynes vinos, y desto no es la causa el vendimiar, si no los malos veduños de las vuas, que quieren tener mas mucho vino, que poco y bueno, no ponen viñas quales conuiene à aquella tierra, que pues las tierras son gruessas, auian de poner vuas delicadas y gentiles, como albillo, ciguente, Castellano, moscatel, y otras semejantes.

Mas si en tierras gruessas ponen vuas gruessas, hazen vn vino mas gruesso y espesso que orina de rocin, y no suaue ni dura, y por esso es mejor en otros lugares de la mesma sierra, no lexos de allí, 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 lluuias, presto lo traen so techado, duerme alla la gente, y a la mañana estan mas temprano en la obra, y dexan de trabajar mas tarde: no es menester tanta costa de bestias, ni se desperdicia tanto por el camino, dando a vnos y a otros, ni se desmosta la vua, mayormente si con ella caẽ las bestias y la estrujan. Esto tal es bueno para las viñas que están lexos, q̃ de las que estan cerca de casa, a casa lo pueden traer, y en las viñas que ay este adereço quedase la casca para estiercol para las viñas desque bien podrido, y para las palomas si ay alli palomar. En Roma ay otro vso, que tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo o piedra, y bien betunadas, y el suelo, o de argamassa, o biẽ ladrillado, y algo acostado huzia el vn lado, y d' aq̃l cabo otra alberca peq̃ña, a la qual por vn agujero peq̃ño corre el mosto, y aquello traẽ a casa en sus toneletas, o cãtaros d' cobre pegados pordedẽtro, y atapados en sus aguaderas, y lo echã en tinajas a cozer si casca, y d' las cascas q̃ q̃dã é las viñas, tienẽ alli su casa, y en ella su bodega peq̃ña, y vasijas, y hazẽ alli aguas pa la gẽte q̃ labrare las viñas. Aqui en Talauera y en otras partes vsã traer la vua a casa, y alli en sus gamellones: o pilas la echã y pisan, y esto es bueno dõ de no esta la viña mas lo

xos de a legua, que donde esta la viña mas lexos de casa, no es bueno, que se desperdicia mucho mosto, y aun es mas costa. De stas maneras que tengo dicho, aquella vse el señor de la heredad que mejor le pareciere y pudiere hazer. Y agora sea que se haga el vino en la viña, o la pisen y traygan el mosto a casa, o traygan la vua entera, tengan a parejadoen que echen la vua, allende del gamellon en que la pisan y limpian, que muchas vezes los que descobajan no pueden tanto hazer, quanto traen los acarreadores, y ansi pierdese mucho si ay priessa. El que pisare sea hombre, y no muger, mançebo, de buena fuerça, que estruxe bien la vua, limpio, trayga biẽ lauadas las piernas, y salga las menos vezes que pudiere del xarayz, y traya ropa limpia, tenga alguna vara o soga atrauessada arriba en q̃ se tenga que no cayga. Los que descobajaren sean ansi mesmo personas limpias, que la limpieza es vna de las cosas mas principales que se requieren en el vino. Estos quiten bien los escobajos, y lo que dixe que quitassen los vendimiadores.

Del cozer del vino.

Del cozer ay dos maneras, la vna que echen el mosto sin casca a cozer, y desto se haze el vino claro como agua y de mas dura, y no suele tener tantos vicios. Y porque asiente bien y salga mas purificado y claro, echenle tanta casca quanto cubra el agujero del canillero, por donde lo han de trasegar, y sea la tal casca de muy buenã vua, o alcen el canillero algo alto para que el assiento no llegue al tiempo del trasegar, y a esto no le echẽ cascas ningunas. Lo que se cueze con casca sale mas rubio de color de oro, y de mas fuerça, y no de tanta dura, y esto en estando assentado lo trasieguen porque no tome el sabor de la casca, q̃ quanto mas el vino despues de assentado esta sobre la madre, tãto es de menos dura, excepto sino es algun vino de malas vuas. Y si lo passan por alguna casca de otra mejor vua, dexenlo estar algunos dias porque se haga mejor. Dize el Crecentino, q̃ en algunas tierras vsan a pisar las vuas, y con sus escobajos las echan a cozer en sus tinas, lo qual el mucho reprehende y con razon. No es menos lo que yo vi en vn lugar que llaman Santa Maria del Campo, que tienen en casa sus lagares, en que caben quarenta o cinquenta carretadas de vua, y hasta que se hinche aquel lagar, o xarayz, echauan en el quanta vua tenian de dos o tres viñas no lo pisauan, y estaua alli la vua entera con sus escobajos, hojas y agrazes, estãdo assi tanto tiẽpo cubriase toda de moho,

que

Universidad de Deusto
Biblioteca

q̃ no auia quien sufriesse el hedor al tiẽpo q̃ lo pisauã, y de aq̃lla manera sale el vino mohoso y del mucho verde por los escobajos y hojas, azedo de los agrazes, y hediõdo de tõda aquella mezclamala, y enverdad mejor para derramar en la calle que para beuer. El vino que es de malas vuas, o verdes, comiença mas presto a cozer, y asientase presto, y lo que es de buenas vuas, comiença mas tarde, y mas tarde se asienta, 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 se 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 quando cueze, està caliente, y entonces està ello muy poroso y aparejado a corrupció, y facilmẽte cõcibe y recibe en si qualquier mal olor, y por poco q̃ reciba, y se siẽta entonces, toda via crece con el tiempo. Y porẽde assi para cozer como para guardar, sea el lugar frio, no humido, ni de mal olor, ni donde aya ayres hediondos, ni cerca de establos. Y porque viene a proposito, dire que tal ha de ser la bodega para guardar el vino. En algunas partes al pisar echã 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, abiua y enciende la salud, quema el higado, y daña el huelgo, quema el estomago, y cria piedra y arena en los riñones y bexiga, y es matador de todo aquel que lo vsa beuer.

Capitulo. 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 vendimiar se aya hecho, assi en el escoger la vua, como en cogerla a su tiempo. No digo que, por ser mala la bodega, no se cure de hazer buena vendimia, q̃ menos dañavna falta q̃ dos: esto es como los casados que son aliñosos, que si el marido gana, la muger guarda y despensa bien, y hazense ricos, y si el trabaja, y la muger desperdicia, poco colmo hara la hazienda: si entrambos son floxos, glotones, desperdiciadores, no les arriendo la ganancia. Pues si a buena vendimia sucede buena bodega, muy pocas vezes se hara mal vino, y si mala bodega, las

las mas vezes se dañara: mas si tras mala vendimia està peor bodegr, no aura gora buena, o sera marauilla, y aun antes de mala vendimia se hara buen vino en buena bodega, que de buena vendimia en mala bodega. Y pues en la bodega va tanto, digamos que tal deue ser. Las bodegas son de vna de dos maneras, vna soterraña, y otra sobre tierra. La soterraña es de dos maneras, o cauada en peña viua, y esta es mejor, como las ay en Sutria cerca de Roma, y en Piamonte, en vn lugar que se llama las Ferreras cerca de Susa, y en otras muchas partes, y digo que estas tales son las mejores, porq̃ en Verano tienẽ el vino muy frio, y en el Inuierno estan calientes. Otras son so tierra 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 humidas algunas dellas, y esto es malo para donde ay vino. Otras son de boueda so tierra, o de maderas, y las de bouedas son mejores. La otra hechura de bodega llaman soterraño, y esta tal es de grande trabajo, por el enterrar y desenterrar las vasijas, y para estas tales quiere ser la tierra en que las sotierran arenisca, por ser fria, y si fuere de otra manera de tierra, mezclenle arena en el hondo, y a los lados de la tinaja, y siempre en las tinajas que estan soterradas, tengan mucha vela, que quãdo estan abiertas, esten siempre muy tapadas, porque no caygan en el vino algunas sauandijas 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 diferẽcias de bodegas.

Toda bodega para ser buena, sea de qualquier hechura q̃ sea, ha de ser desta manera. Que sea hõda, fria, enxuta, escura d gruesas paredes, muy sano el texado, y sies dobladoes mejor. Lexos d baños, de establos, y de muladares de albañares, de pozo, de humo, de troxe de arboles, mayormente de higuera, o de cabra higos, q̃ son arboles q̃ criã mosquitos. Ha de ser limpia d toda suzieda d, bueltas las vẽtanas hazia Cierço, apatada de Solano, y d manera q̃ se puedã cerrar muy biẽ. En Verano estẽ regadas y refrescadas, en Inuierno muy enxutas. En Verano de medio dia cerradas, mayormẽte si anda Solano, o algũ viẽto caliẽte, y de noche abiertas. No aya en la bodega vinagre, ni al tiempo del cozer,

Las condiciones de la buena bodega.

Universidad de Deusto
Biblioteca

zer, in enotro tiempo alguno, y si alguno huuiere, saquèlo fuera, y ponganlo 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, que el mal vezino demas de dar enojo, daña en muchas cosas. Puesdel que ayan quitado el vinagre de la bodega, sahumenla con buenos olores muchas vezes, que el vino como es caliente y poroso, presto concibe en si qualquier olor bueno o malo, mayormẽte quando cueze. Assi mesmo tenganla proueyda de vasijas, y limpia de toda suziedad. En labodega es bien que aya sus apartamientos, vno para cozer, otro para lo claro, otro para lo reposado, y que ha de permanecer. El suelo de la bodega sea de vna argamassa, o ladrillo a canto, y hazia el medio della sea vn poco acostado, y en medio vna pileta, o de piedra, o de barro, para dõde se recoja el agua de la bodega, y aun si alguna basija se saliere, se pueda coger alli el vino, y por esso la bodega estè siempre limpia, digo que sea el suelo ladrillado, o de cal, sino es bodega para sotesrar.

La hechura de la bodega.

Cap. XXIII. De la hechura y tamaño de las vasijas, y del tiempo y manera del pegarlas assi mismo de la pez.

DE dos maneras son las vasijas para cozer, o tener el vino, las vnas son de madera, que llaman cubas, otras ay de barro. De las cubas sale mas oloroso el vino que de las tinajas, mas en las tinajas no se enmohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en si tanta costa, ni peligro, como las cubas, q̃las cubas cada año se quieren requirir de arcos y pez a lasque lo echã. Allẽde 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 echẽ con sus garrotes, porque aprieten: y tengan cerros de cañamo para rehinchir las junturas si se reçuman, y sebo de cabrones, para que con ello vnten las junturas, porque lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Deue dormir el bodeguero donde cubas huuiere, o requirirlas muy continuo, porq̃ si alguna destas cosas acaeciere, acorra presto. Las tinajas son mas seguras, porque muy pocas vezes rebientan, y son de poca costa, que vna vez que las peguen, dura la pez diez, y quinze, y veynte

veynte años. Quieré ser hechas d̃ vn barro arenisco, digo barro fuerte, mezclado con arena menuda, y sean muy cozidas, que seran mas ligeras de traer de vn cabo a otro, y no se beuen 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 biẽ redondas, antes sean de mediano tamaño y grandeza, que grãdes, 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, què vendiendo, què beuiendo 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, q̃ lo de vna se daña, y lo de otra esta 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 bien pegada, mas es muy bien, porque la pez da mal sabor al vino, que primeramente echen en ella lo que quita el amargor, y que antes que echen vino, la lauẽ con muy buen vinagre algo caliente, que le quitara todo aquel sabor: o al tiempo que derriten la pez, echar en la olla vn açumbre de muy buen vinagre, que cueza y se gaste alli. Y aun esto es bueno para los cueros y botas, y otras vasijas, para que no hagan el vino del sabor de la pega. Y aũ el vinagre quita el moho a 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 dentro, y quitẽ bien todas 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 biẽ requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos vnos manojos largos y delgados, o de xaras, o de gaminotos bien secos, y aun los vntados con pez, y de sarmientos son mejores, y enciendan el vno, y traygãle en la mano, y otros dos hombres traygan la cuba al rededor, tũbandola de vn cabo a otro, hasta tanto que el calor se sienta en la madera por parte de fuera, en tonces echen la pez muy derretida, y tanto la

Universidad de Deusto
Biblioteca

traygã al rededor, hasta q̃ la pez se yele y cũda por toda parte, y entretãto echen pez molida por la boca, y por otras partes dõde no puede alcãçar la pez derretida. Y despues que este algo elada, echenle dentro vna caldera de agua tibia, que aya bien perdido la frialdad al fuego, y assi la traygan hasta que este de todo punto bien elada, y saquen aquella agua y echẽ luego dentro agua fria y clara, y limpia, y cõ ella tomara tez: para entonces es bueno el vinagre que lauen con el 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 cãtidad de sal, q̃ se aya biẽ deshecho en ello, y al tiempo del derretir la pez dueden echar en ella cominos muy molidos, y algo de clauos, y gengibre, lo qual todo da gẽtil sabor al vino, y lo ayuda a conseruar, y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar.

Las tinajas se han de caldear de otra manera, tenganlas primero al sol algunos dias, y ponganlas boca a baxo sobre algunas piedras, para que les puedan dar fuego, y esto sea en dias claros, que no haga viento, porque respondẽ 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 coziendo dentro, como dixe en las cubas.

El adobo para la pez.

Otros vsan echar pez molida a puños, mas mejor es lo primero, y con pez molida peguen la boca y el cuello por dedentro.

La pez para pegar, no sea humida ni sarrosa. ni sarrosa es señal de buena pez, la que si la quiebran se trasluze, y esta rubia como oro.

¶ Item trayganla entre los dientes, y vean si es dulce, y la tal sera buena, que la que esta amarga es de mala sazon, y ahumada, y daña el vino, mas mucho se adoba con el vinagre, y muchos vsan secar las rayzes de los lirios cardenos, y molidas les echen en la pez, porque toma el vino buen olor con los poluos dellos, otros echan a buelta de la pez, cera, y no salta, mas dize Plinio, que con la cera se haze el vino malo.

El lauar de las vasijas ha de ser muchas vezes, hasta tanto

to que salga el agua clara, y es bien que siempre en acabando de vaziar las vasijas, las lauen, y enxuguen, porque no quede en ellas aquel asiento del vino, y hollurs, que tomancon ello malos resabios, y sabor, y entonces quitarse ha por essa tierno, y estara hecho para quãdo otra vez seã menester, que no tengan q̃ hazer sino enxugarlas. Y no las dexẽ en parte q̃ puedã coger mal olor dentro, ni en las calles, que muchachos se meã, y ensuciã dẽtro, y echã otras vellaquerias q̃ de mas de ser mucha suziedad y costa, hazẽ el vino de malos sabores, y pocas vezes pierdẽ las vasijas aq̃llos malos resabios, aũq̃ mucho las lauẽ, y la vasija para tener vino ha de ser tan limpia y tan lauada como la copa para beuerlo.

Quanto al lauar de las vasijas, dizen los agricultores, q̃ si esta cerca el mar, q̃ sea cõ agua marina, y no de la ribera, sino de biẽ dẽtro, por ser mas limpia, y esto del agua salada, creo yo q̃ lo dizẽ porq̃ la sal tiene virtud de cõseruar y quitar el moho, y en aquella agua pueden auer cozido hinojo, o poleo, o qualquier otro buen color, y es bueno el anis, y alimpien las bien con vn esponja, y assienten la en su lugar, y pueden colgar dentro, vn perfumadero con brasa, y encienso, o qualquier buen olor, y cubren 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. Hagan en la bodega en derredor della junto a las paredes vn payo de ladrillo, o piedra, tan ancho que quepan en el las tinajas, o cubas, y assienten las alli de 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) que esten apartadas vnas vasijas de otras porque si vna se dañare, no toque a la que esta cerca, ni la dañe, tengan el canillero bien baxo, porque no tengan necessidad de tumbarlas, y las que son de vino blanco, esten a parte assentadas por si, apartadas del tinto, que no esten mezcladas vnas con otras, y las que son de lo escogido, a parte de las otras que no son de talvna, y las vnas tengan vn mecedor y las otras otro, y alomenos siempre en comienceo a mecer por lo blanco y siẽpre encomiẽcé a mecer por lo mejor, y no al contrario, y luego lauen el mecedor, y tornen a la primera,

mera, y antes que tornen a mocer, miren si ha caydo dentro alguna sauandija, o cosa suzia, o venenosa, que muchas vezes caē, y con aquel tufo no pueden salir, y ahoganse, y por esto es bien que esten cubiertas con algun paño, o cosa delgada, o con algun harnero de esparto, porque puedan vaporar. Assi mesmo quando mecieren quiten todas las casas que estan secas encima en los borcellares de las vasijas, porque estan azedas, y ellas azedan el vino, y nunca para cozer las hinchan por arriba, porque se suelen salir: tengan para cada linaje de vino vna vasija pequeña aparejada en que desmenguen, si fuere necessario, porque muchas vezes se salen y perece aquello. Del trasegar qualquiera sabe el tiempo conueniente. En este tiempo del cozer se puede dar al vino qualquier olor gentil y suaue, artificialmente, vnos quebrantan clauos de especia, y en vn pañito 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 cō estos preciosos olores se ayuda mucho a conseruar de otros malos sabores y olores, que no ay cosa que tan presto conciba en si qualquier olor, o sabor, bueno, o malo, como el vino, y si primero lo tiene bueno, impide mucho a lo malo.

Pueden assi mesmo cozer cascaras de peros de eneldo, y cāmuesas en mosto, o vino muy claro y frio, y assentado echarlo dentro en el vino quando esta trassegado, y lo quieren embarrar, y pueden traer la flor de las cascaras de las naranjas, quando estan maduras, y tenerlas en buen vino vn buen rato, digo la superficie de las cascaras, y despues colarlo, y echen aquel vino con lo otro que se guarda, y no cuezan las cascaras de las naranjas, porque toma aquel vino algo de amargor del cozimiento, y lo que cozieren sea en vasija de barro nueuo. Para guardar el mosto todo vn año, y que este tal como si entonces lo sacara, dize Columela, que tomen del primer mosto que corriere de las vuas, q̄ este muy colado y claro y lo metā en vn cātaro, o botija, q̄ este muy pegada por dedētro y fuera, y tapen la boca de suerte que no pueda entrar agua, y metanla en vn poço, o algibe de agua dulce, y passados quarenta dias, saquenlo del poço, y estara mosto perfeto, y guardese por vn año: esto dize que es bueno para muchas cosas, y beuido quita el embarco, o ahito a los niños, y si hazen con ello mostaza, se haze dulce y sabrosa.

Cap.

Capitul. XXIIII. *Dauisos para conocer si el vino, o mosto tiene agua, y para apartarla del vino.*

EN vna de las cosas cō q̄ el vino se suele dañar, es si tiene agua, y para saber si la tiene, ay muchas maneras, assi para el mosto, como para el vino, segun Crecentino pone. La vna es, echando en ello peras crudas, partidas y mondadas, o moras, y si nadan es puro, y si van al hondo, tiene agua. Otro auiso, tomen vnas cañas de las que llaman carrizos, que nacen en la ribera de rios, o sea de caña de auena, o de junco, y este bien liso, y vntenle con azeyte, o sebo, metanlo en la vasija del vino, o mosto, y si ay agua, pegarsehā vnas gotas della a la caña, y mientras mas agua ay, mas grandes seran las gotas. Otra regla, deuen tomar vna olla nueua, y echar en ella el mosto, o vino, y tēganla colgada dos dias, y si tiene agua, sudarlaha por defuera, y si no la tiene, no la sudara. Es otra experiēcia. Ayā vn terrō de cal biua, y mojēle cō aquel vino, si tiene agua, esparzirseha, y si està puro, estarà apretado.

Buen auiso para saber si el mosto tiene agua.

Iten en la sarten que suelen freyr, echen azeyte, y ponganla al fuego, y quando estè caliente, echen el vino en ella, y si tiene agua, saltara, y si no, no.

Otros toman el vino en la palma, y frieganlo, y si està meloso, està puro, y si no se pega, està aguado. Otra prueua. Vnten vna esponja nueua con azeyte, y cō ella atapē la vasija muy biē, y despues bueluan la boca hazia abaxo, de suerte q̄ no se pueda salir nada, y lo q̄ colare por la esponja, sera el agua. Apartar el vino del agua, es cosa muy marauillosa, y es muy verdadera: hazese en dos maneras, y la primera es desta manera. Echen vn poco de alūbre deshecho en el vino, y tomen vna esponja nueua, como dixe, empapada en azeyte, y tapen con ella la vasija, bueluanla boca abaxo, y saldra el agua pura, y quedara el vino.

Apartar el vino del agua.

Las otras (Caton dize) que hagan vn vaso de yedra, y lo mismo escriue Plin. creo que ha de ser yedra seca, y echen en ella el vino, y si no tiene agua, salirseha el vino, y quedara el agua, y si no tiene agua, salirseha el vino, y quedara el vaso vazio.

Capitul. XXV. *Como se hara el vino blāco tinto, y de tinto blanco, y vino dulce.*

HAzese de vino blāco tinto, o aloque, passandolo por la casca de tinto, esto es muy mejor, por ser mas claro. Vino dulce se haze segū Arist. si al cozer le echā oregano, y si hā secado

Universidad de Deusto
Biblioteca

muchas vuas al sol, o si echan a bueltas muchas passas, y aun con estas se haze oloroso, y de dura, que no se acede assi presto.

Cap. XXVI. De conseruar el vino que no se dañe.

CONseruase principalmente el vino en buena bodega, y en buenas vasijas (despues q̃ estan llenas) han de echar vna tela gruessa de pez biẽ molida, y oũ sera bien q̃ a bueltas vayã molidos algunos clauos y cominos, si no los tiene la pega, o qualquier otra especie de buen olor y sabor. Esto digo por la guarda del vino, q̃ no porq̃ a los q̃ lo aman mucho, les falta sabor para beuerlo, y para los tales mas valdria mezclar hiel, porq̃ huyen sen dello. Y a las vasijas q̃ tienen vino, y está por enterrar, pongãles en derredor del borcellar vna guirnalda de poleo y de oregano, porq̃ defiéde mucho de malos olores. La bodega en Inuierno ha de ser abrigada y caliente, y en el Estio fria. El trassegar, o passar de vna vasija en otra, ha de ser en tiẽpo frio, o quando haze Cierço, o dias claros y reposados, q̃ quãdo llueue, o haze tiẽpo ñubloso, no se despide biẽ el vino de las cascas. Crecẽ. dize, q̃ quãdo las viñas está en cierne, y quãdo los rosales florecẽ, se mueue la hez y assiẽto del vino, mas q̃ en otro tiẽpo, y q̃ por esso en estos tiẽpos se cõturba, y no está tal. Quãdo trassegarẽ el vino, primero lo echẽ en otra vasija, y desque estè alli bien assẽtado y reposado, echẽlo en otra vasija en q̃ se ha de guardar claro y purificado, sin q̃ llegue al suelo las hezes, lo qual es muy necessario hazer, y aũ mas de vna vez en el vino q̃ es de viñas el tercoladas, lo qual haze mucho assiẽto, y muchas vezes. Y como arriba dixe, las cascaras de las naranjas, o peros de Nelido echados en vino, lo ayudan a cõseruar, y le dã gentil olor, y para esto hã de cozer las cascaras de los peros en vino, y raer las de las naranjas, y echar aquella flor en vino, y despues echar con otro aquel vino, con que vaya colado, y no echen las cascaras.

Los que quieren guardar su vino algun 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 deuen guardar, como dize Hesiodo, y aun Macrobio escriue, q̃ 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 q̃ no sea el assiento que algunas vezes suele hazer, y muchas vezes vemos que en las vasijas que estan tocadas de Solano, está dañada solamente la cabeça, y lo de enmedio está singular, y por esso algunos quando su vino está

está assi algo assolanado, lo guardan hasta que resfrie el tiempo, y sino se para azedo con el frio, pierde el solano. Masvezes de solano salta en rabano y azedo, y aunque algunos dizen, que de azedo se puede tornar a su primer sabor, y de vinagre a vino, es falso, que imposible es tornar *à priuatione ad habitum*, que es de muerte a vida, y el vino ha perdido la propiedad y sustancia del vino, y sus calidades, y ha tomado la sustãcia de vinagre, y sus calidades. Y Galeno en la glossa de los aforismos de Hipocrates dize, que del vinagre es cosa imposible hazer vino: porque ha perdido el calor y fuerça del alma y espiritu, que llaman los medicos quinta essencia. Puedése hazer algunas pruebas para defender lo que no se azede: mas pondre vna receta q̃ he leydo para tornar del vinagre vino, lo qual yo no creo, si no lo viesse, y si es verdad, es cosa de marauilla, y de prouecho, y gentileza, y poca costa.

Tomen vn celemin de nuezes, y metãlas en vn horno, y desque esten calientes, saquenlas, y tengan aparejadas vnas cortaduras de sauzes verdes sin cortezas, y assi como estan calientes las nuezes, las echen en la vasija, y con las cortaduras la cubran que no salga el vapor, y estè assi tres o quatro dias, y saldra no azedo. Passas sin granillos mojadas y embueltas cõ arena limpia, y echarlas, y mecerlas en la vasija del vino, dã al vino gracioso sabor y olor, y lo guardã de corrupcion, mayormẽte si son de vuas oloroſas, y de buena casta y veduño. Otros cuezen el mosto en alguna vasija de barro nueuo, hasta que se gaste la tercia parte, y muy espumado, y aun alli echan algunas especias oloroſas molidas, o quebrantadas, y desque está frio, echenlo en el vino, y hazese algo dulce, y guardese mucho tiempo. Es assi mesmo bueno, q̃ 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 menguadas, que las que estan llenas, como arriba dixe. Assi mesmo se guarda mucho de azedar desta manera. Tomen vn grande pedaço de muy buẽ tocino gordo, lardo, sin magro, y muy lauado, que pierda la sal, y limpio, y cuelgélo con vna cuerda dentro en la vasija, demanera que estè en medio del vino, y estè alli, 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 batucandolo, que lo que sale por el canillero

Universidad de Deusto
Biblioteca

millero limpio y reposado. Y aun los que sacan el vino por la boca de la vasija, no meten limpio el jarro con que lo sacan. Y si ser pudiere todas las vasijas de la bodega sean pegadas por de dentro y fuera, y quando las metieren é el vino esten 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 a la postre, y puedenla coger. Y los que hazen aguas de las caseas despues de sacado lo puro, sepan q̃ mientras el agua fuere mas mas gruessa, mas rezio sale el vino, y por esso sufre que 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 va a lo hódo, que la hallan derretida en lo baxo de la tinaja, esto se entiende si el vino llega al Estio, que lo que lega al Inuierno, en tera se esta la pez, y si esta en el Estio, cerca de aquel tiempo entero, no es muy bueno, y deuẽlo de spachar, porque es señal que el vino tiene poco calor, y menos fuerça, y es muy buena señal sino huele a moho, sino tiene napa, que otros llaman flor, y si la tiene, es bien que sea del color del vino, que si el vino fuere blanco, la napa, o flor sea tambien blanca, y si fuere tinto, que tambien sea la napa tinta: mas quando el vino, blãco tiene la napa algo bermeja, y lo tinto blanq̃zina, no es vino para q̃ tengan credito q̃ sera bueno. Assi mesmo por la mayor parte el assiẽto del vino, o daña, o conserua el vino: porque qual fuere el assiento, o hezes tal sera ello, y podemos prouar q̃ tal sera el assiento del vino, desta manera. Hagã en la cobertura vn pequeño agujero q̃ quepa vna caña delgada, tan larga q̃ llegue al cabo de la vasija, q̃ vaya toda horadada, y tapẽla por encima con el dedo pulgar, y chupen hazia arriba: la primera vez saldra el vino, y tornen a tapar la caña, como no entre ayre, y tornen a chupar, y saldran las hezes. y vean si estan de buen olor, y sabor, q̃ de tal vino podrã tener seguridad que se conseruara: y por el cõtrario, si las hezes huelẽ mal, y tienẽ mal sabor. Algunos ay q̃ dan vn hervor al vino en vna vasija de barro nueua, y dexanlo en-

friar y otro dia lo gustan, y qual ello esuiere, tal se tiene que sera lo de la vasija, o dexarla vna noche en vn jarro, que tal sera qual ala mañana pareciére, bueno, o azedo.

Cap. XXVIII. Pone algunos remedios para los defetos del vino.

DIxe que no era señal de mucha dura la napa en el vino, aun que comunmente aquella le da olor, mas no es aquel olor perfeto, y si la napa es bermeja en vino blanco, gastenlo luego mas si es del color del vino, guardarseha algo mas de tiẽpo, mayormente con esta diligencia. Quitẽsela en Inuierno 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 cõ el peso vase a lo hondo, y dañalo todo. Dize Columela, q̃ cada vez que quitaren la napa, refrieguen la boca dela vasija cõ vnos piñones y la cubran. Ay algunos vinos, q̃, o por ser de mala cosecha, o de mal terruño estã asperos, tomen hezes de buẽ vino, y hagan dellas vnos panezillos, y sequenlos al sol, y molidos echenlos en la vasija y cubranla, auiendo la primero bien mezclado con ellos, y adouarase mucho, o tomen harina de ceuada, y hagã della vna taluina cõ buẽ vino biẽbatida, y echenlo dentro, meneando mucho el vino, y dende a dos o tres dias q̃ este bien assentado, passenlo a otra vasija, y aprouecharle ha mucho passarlo por buenas cascas. Quando ay rabano, o qualquier otro mal sabor, o si esta turbio, lo mejor es passarlo por otras cascas de buen vino. Todos los vinos de tierras areniscas son mejores caminando con ellos, que en la bodega, y alcontrario es en los vinos de barriales, o tierras gruessas. Y si acaso los vinos de las tales tierras areniscas, estã assolanados, carguen los en buenos odres, y caminen con ellos en dias de grande sol y calor, y tenganlos despues en lugar frio, y perdera el solano, y mal sabor, que como dizen, vn sol saca y vota fuera otro, y assi mismo pierde muchas vezes el solano, con guardar el vino en soterrãos muy frios, apartados del sol, y del viento Solano, que este lo doña 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 nueua, y tapen el bien, y vazia colgada de vna cuerda, la metan en la vasija del vino, y dexenla estar vn dia, y saquenla despues, dizen que sale de mal olor, porque recibe en si todo el mal de la vasija, y de todo el vino, y la botija sea de barro en que no hieda el agua, sino de barro dulce, y q̃ con ser de buen sabor se trasuiene. Han de procurar de quitar este vicio de solano al vino, porque 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 a vna persona, que la mejor medicina es majar el mesmo alacran, y ponerle encima de la picadura, y aun para la mordedura de la biuora, la triaca es el mejor remedio que ay, porque en la triaca entra parte de biuora: parece que el mesmo veneno y ponçoña pelea contra si mesmo. Digolo por lo del vino, que estando assolanado, lo sana 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 asseguralo en algun tiempo, passenlo por algunas buenas cascas olorosas, porque lo combide a saltar antes en olor, que en azedo. Si el vino tiene moho, tomen pan caliente 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 a otras vasijas mejores, mas lo mejor pienso que es passarlo por buenas cascas.

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

¶ Assi mesmo es cosa prouada colgar vn saquillo dentro enel 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 nueuo, o echarles dentro buen vinagre, lo qual tenga algunos dias. Otros muchos adobos ay, mas porque 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 a mi parecer, sin pecado, y este es gentil y sin daño. Si el vino

esta turbio, con tal que no esté mas corrompido de estar turbio, tomen segun el tamaño de la vasija, tal numero de hueuos, que para veynte arrobas de vino, aya quinze, o veinte hueuos, y assi al respeto, y tomen vna barreña grande de vedriada, 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 hueuos 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 hiede el vino si se detiene mucho, porque ellas se corrompen presto: y sean hueuos frescos, todo esto batan, y mezclen mucho el arena que vaya encorporada, y entre tanto con vn mecedor meneen mucho el vino al derredor, y quiten la espuma, y echen dentro aquella mezcla, y traygan la vn poco al derredor, y cubran la tinaja, y esté assi vn dia y vna noche, y hallaranlo mas claro que antes estaua. Otros en lugar de arena echan en ello poz 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 estotro, como es artificial, no es de tanta bondad ni dura, y por esso quando lo pudieren vender a 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 nueuos antes que esten curados son dañosos, y para emendar que pierdan aquellos heruores y fumosidades, que lo vno tengan sabor de añejos, y no sean dañosos, ay algunos remedios, aqui porne dos o tres. Es bien tomar vna açumbre dello, y darle dos o tres heruores en vna olla de barro nueuo, que esté primero bien mojada, y echen aquello caliente en media arroba de vino nueuo, y repose vna noche, y es bueno q̃ esté al sereno, y a la mañana estara de buẽ sabor. Es bueno derretir buena cãtidad de pez, y assi cozidõ la echen en el vino. Otros lo aguan cõ agua hirui ẽdo, y lo dexan enfrian y reposar. Otras medicinas tienẽ para sus adobos, las quales no quiero dezir, pues estas bastan, y aun sobran.

Capit. XXIX. De conseruar el çumo del agraz.

Universidad de Deusto
Biblioteca

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

Capit. XXX. De algunas propiedades del vino.

EL vino, como dize Plinio, es sangre de la tierra. Beuido demasiadamente es dañoso, quema la sangre, y por el consiguiente la simiente de generacion. Amengua la fuerça, acrecienta la yra, enflaquece los neruios, mata el calor natural, y por esso mandaua Platon en sus leyes, que no lo beuiessen los guerreros, mayormente demasiado: porque enflaquece las fuerças, y ofusca y entorpece el ingenio, da mucho sueño: loqual no quiere la guerra, sino vigilantes, como dize de Anibal el Tit. Loiuio, ya que los casados si son dados al vino, como queman con ello la flor de la sangre de que se aparta la simiente de generacion, engendran los hijos mas debilitados de fuerça, y aun de ingenio y saber: porque por la mayor parte cada vno da de si el fruto qual el es. El sabio engendra templados, el deuoto contemplatiuos, el incõtinente luxuriosos, y el vinoso borrachos, que demas que lo sacan de la simiente, los mismos padres los imponen en ello, y cada vno aueza a su hijo lo que es en el. Y porq̃ el vino es muy dañoso y cõtrario a la fuerça y santidad, fue mãdado por el Angel a la madre de Sãson antes q̃ se empreñasse, q̃ no beuiesse vino, y la madre del Sacerdote Samuel claramẽte dixo à Heli, q̃ la increpaua, q̃ ni vino ni otra cosa q̃ la embriagasse auia beuido. El vino luego escaliẽta, mas presto se enfria el cuerpo, y d̃ aqui es, q̃ los borrachos son friolẽtos. O si biẽ supiessé q̃ veneno

veneno es el vino, como se guardarian dello, digo lo de masiado, que lo templado sano y honesto es: causa muchas enfermedades, como gota, perlesia, sarna, lepra, y otras muchas, quita la memoria, anubla el entendimiẽto, entorpece la lengua, abrevia los dias, siembra muchas discordias, descubre muchos secretos gasta la hazienda, deshonra 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 abstuuo del vino por diez años, y aun los Gentiles muchos para ser mas claros en sus letras, o no beuieron vino, o poco, que Demostenes el mas claro orador que huuo en la Grecia, preguntandole como auia salido tan eloquente, respondio, porque auia gastado mas azeyte en velar, que vino para beuer, Pues lo que toque de la gente de guerra, quanto mal le haze el vino, pregunteselo a San Ambrosio, que lo dira mejor que yo. Que el borracho va vencido de si mesmo, como el vino sube y ocupa el celebro, luego ata y debilita los otros miembros: aunque el vino aprouche algo a los otros miembros, daña la cabeça, quema los higados, y daña el huelgo, y corrompese, y pudrense las entrañas. Si ala gente comun es tan dañoso, quanto mas sera a los que tienen cargo de gouernació y justicia, y por esso lo defiende Dios a los Principes y gouernadores, que el vino demasiado torna de hombres bestias, y aun encesta de tal suerte, que a si no sabẽ regir los q̃ mucho beuen, quanto mas a otros, y por esso dize el Sabio, que tiene harto trabajo la tierra dõde los que la gouiernan son glotones y beuedores. En el vso del vino cada vno se auia de poner la rienda y medida, o vsarlo por medicina, como a conseja el apostol San Pablo a Timotheo, por que vsando tẽplademente, ayuda mucho a la salud, y escusa muchas enfermedades. La otra manera es vsar dello como mantenimiento, y tãbien es en ello necessario la tẽplança. Reniego yo de quien lo beue, y rebeue por deleyte, cuyo estudio contino y oficio es la gula, y vino, y lo que mepesa, es, que aun aya medicos que aconsejen en su medicina que es sano, que vna ò dos vezes se embriagen cada mes: poco les falto dezir, que seria bien que siẽpre estuuiessen hechos odrinas, y otro que para que no se emborrachen, es bien q̃ al principio de la mesa coman liuianos de ouejas assados, y q̃ aun q̃ alarguẽ la mano, no se tomarã del vino.

En-

Universidad de Deusto
Biblioteca

Engañose Plinio en esto porque es cierto, que segun se beue en nuestros tiempos, tengo por cierto que no bastarian tres de vn buey, quanto mas de vna oueja. Es vicioso el del vino ó mientras mas beuen, mas sedientos quedan, y assi mas se dan a ello, y assi biuen vidas cortas, y llenas de muchas enfermedades, que nunca se vido hombre borracho viuir sino, ni morir viejo. O quan agenos son nuestros tiempos de la templança de los antiguos, y mucho son de culpar los que beuen sin tener sed, como se vsa oy en dia, que ninguna animalia ay que beua sin sed, saluo los hombres. Y para no tomarse del vino en algunos cõbites es bien entreponer algunas vezes de agua, mas quien hara esto, que mas huyen della que de los perros que rabian, que aun con vino no la quieren beuer, quanto mas sola por si. Y porque segun se beue y gasta el vino, es por fuerça que ha de auer borrachos, porne dos o tres remedios, o con que no se tomen, o con que aborrezcan el vino.

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

¶ Y para que aborrezcan el vino, dize Plinio que es bien echar dos o tres anguillas de las grandes en vn cantaro de vino puro, y que se ahoguen alli, y dentes aquel vino a beuer a los que se embriagan que lo aborreceran, y coman de las anguillas, y beuan de aquel vino, y tomarán grande aborrecimiento al vino de alli adelante. Tambien dize que es bueno cozer pescado cecial en lugar de anguillas. Esto dicho en general, es de saber que en el vino se consideran cinco cosas, color, sabor, olor, sustancia, edad. Los colores aunque segun los medicos son muchos, segun Plinio, son quatro, tinto, blanco, roxo, haloque, que es claro, entretinto y Blanco, de color de sangre. El tinto es bueno para las personas enxutas: como son los colericos, y aun algo sanguinos, y si los gotosos han de beuer alguno, esto es lo mas seguro, porque es mas restrictiuo, y no dexa correr los humores a los miembros. Lo blanco es bueno para las personas humidas, como son los flematicos, y para los que son apasionados de piedra, y esto y lo roxo es para los melancolicos. Loan lo que en Francia llamá clarete, que como tiene el medio, es bueno para todas complexiones nes.

xiones. El vino oloroso hiere la cabeça, embriaga mas ayna, que la hincha de humor. En el sabor vno es dulce, otro suaue, otro embrusquete, assi lo llaman los Italianos: lo qual es mejor para el estio, porque refresca lo dulce para Inuierno, otro es suaue, lo qual es mas agradable a todos, y es vino de todo tiempo. Vnos vinos ay gruessos, otros delgados: los tintos son por la mayorparte gruessos, especial lo de vuas Aragonesas. Y quien vsa à beuer vinos gruessos, mayormente si hazen exercicio, por lo qual se escalientan los riñones, se congelan arenas y piedras, y dificultad de orinar, con que biuen 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 refrefrian el calor de las fiebres verdes y majadas, puestas sobre las llagas, las chupan, limpian y sanan, y puestas en la cabeça dan sueño, y confortan el celebro. El agua que dellas corre hora, adelgaza el cuero de la cara, y quita las lagañas. Quitan el dolor de cabeça las hojas majadas 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 suaue 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 vuas.

QVanto mas frescas son las vuas, tanto mas participan de flema, y por esso traen hinchazones, y causan esquinencia y dolor de muelas, mientras mas humidas, son mas dañosas, y porende las albillas son mejores. Las moscateles dan dolor de cabeça, y quien quisiere que no sean tan dañosas, tengalas primero en agua fria vn rato, y perderan gran parte de aquella fumosidad, o esten cogidas con la fria de la mañana. Todas las vuas para comer han de ser cogidas con la frescura de la mañana, o tenidas en agua fria vn rato. Las que han sido colgadas son mejores, por no ser tan humidas. Hanse de comer en

principio

principio de toda vianda, por ser de ligera digestion. En tiempo de vendimias, y quando ay las vuas frescas, es bueno que los q̃ muchas vuas comen, coman algunas granadas agras: porque les corten la flema. Los medicos dan vn consejo, para que las vuas freseas, o higos verdes no hagan tanto daño, si las comen con nuezes, o almẽdras, o auellanas: y si por esso a la mesa de los grãdes se vsan poner blanqueadas, y en agua rosada, o de azahar, y con estos contra operãtes son menos dañosas las vuas y higos. Las passas confortan el estomago, y son de gentil nutrimento, y son mejores las negras, que son de vuas prietas Castellanas y de viña. Aclarã la boz, y alimpian los pulmones, y son de gentil nutriměto, y las que no tienen granillos, son buenas para começar à comer, y las que lo tienen para sobrecomida, y assentar la vianda, y reposar el estomago. Alegran mucho a quien las vsa a comer (como dize Magnino Milanes) comidas en ayunas, desopilan el higado, y adoban la mala complexion, y ayudan a la memoria. Las cascas que estan azedas, puestas sobre alguna quemadura fresca, antes que leuante ampolla, no lo dexan leuantar, y lo mismo haze vn paño mojado en vinagre. Y tambien las vuas fregadas en la quemadura. Y para las quemaduras es bueno poner luego arrope, y refrescarlo muchas vezes.

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

HAzese el vinagre de dos maneras: vna de si mesmo, quando el vino se corrompe, y se haze vinagre. Otro hazen, y desto hemos de dezir como se ha de hazer, porque en algunas partes es de tanto precio, y aun mas que el vino y por esso quieren hazer del vino vinagre, y aũ si vino no ay, aũ se puede hazer de otros materiales, y hazese de las maneras siguiẽtes. Vna es, poner el vino al sol en alguna vasija q̃ 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, calentãdo bien al fuego vnas vergas de azero, y meterlas en el vino, y esto se haga muchas vezes, y cubrã la vasija que no salga aquel calor, mas esto es mal vinagre, y aun no sano, q̃ es de mal sabor, no

no bueno para salud. Y por mejor tengo yo que pongan tejas, o ladrillos nueuos limpios muy blanqueados, digo muy abrasados al fuego, y ansi los metan en el vino q̃ quieren hazer vinagre, y cubrã q̃ no salga el vapor, y sõ buenos guijarros caliẽtes.

Iten, tomen vn cãtaro de buen vino, y bien cubierto, metãle en vna caldera de agua, y pongan la caldera sobre la lumbre, y cueza bien, azedarse ha presto.

Echando en cascas viejas vino, o agua, sacaran vinagre cõtinuamente, mas siempre esten cubiertas del vino, o agua, por que no se sequen por encima que sedañan. Allende desto pueden hazer vinagre muy fuerte destamanera. Tomen guindas, y moras, quãdo estan coloradas y agrazes gordos bien azedos, y endrinas montesas antes que maduren, y majenlo todo junto, y despues tomen del mejor vinagre que ser pudiere, y con ello amassen aquellas cosas, y hagan vnos panezillos, y pongan los al sol, y quando quisieren hazer vinagre, mezclen de aquellos panezillos con vn poquito de vino en tanta quantidad quanta bastare para azedarlo. Esta manera de vinagre, y la siguiente es muy buena para caminantes y mareantes, que se pueden lleuar el vinagre en la bolsa, y aũ es gentileza que a la mesa que estẽ sino ay vinagre lo haran bien presto, y sino ay vinagre para mezclar con aquellas cosas azedas, basta con çumo de naranjas bien azedas, o limas.

Para hazer vinagre artificial.

Ay otra manera, Tomé azederas, de vnas muy azedas, y majélas bien, y hagã panezillos dellas, y ponganlas donde se enjuguen, y al hazer los panezillos, mezclen buen vinagre fuerte, y de aquellos panezillos echen los que fueren menester en vna escudilla de vino, subitamente se boluera vinagre.

Para hazer vinagre rosado y degrana.

Hazen vinagre rosado, o de grana, y esto es muy cordial y singular en olor y hazen lo ansi. Toman buen vinagre blanco, y acada arroba echã vna libra de rosas verdes, aũ de las secas se haze muy bueno, y son mejores rosas coloradas que blancas, porq̃ de las rosas blãcas se torna el vinagre prieto, y tiẽnlo al sol biẽ cubierto en vna vasija vidriada quarenta dias, y despues apartãlo de la rosa, y ponẽlo en otra botija de barro vidriado, y guardanlo en lugar frio.

Si lo quiere hazer de grana, a media açũbre de vinagre echen vna onça de poluos de grana, cõ q̃ tiñen los paños finos, y tẽgãlo al sol algunos dias biẽ cubierto, como lo de rosas, y guardẽlo

Universidad de Deusto
Biblioteca

todo junto que no aparten la hez o suelo de la grana del vinagre, y si esto se haze en el vinagre rosado, es singular. La mezcla dela grana con el vinagre, es la mejor detodas, porque la grana, es muy aromatica y olorosa, cordial y caliente, y aun tiempla algo de la frialdad del vinagre: esto tal es muy bueno para oler en tiempo de pestilencia, y quando ay ayres corrutos. Otros hazen vinagre de flor de sauco, como yo vi en Roma, y es gentil y oloroso, y hazen lo como dixe de lo rosado, o grana: y desta manera pueden hazer de qualquier otra cosa olorosa, o cordial. Hazẽ vinagre squilitico, q̃ es de cebollas albarranas, o de higos: quãdo dixere delas cebollas albarranas, o de las higueras, dire como se haze, y de su propiedad.

Cap. XXXIIII. De las propiedades del vinagre.

EL vinagre es frio y seco: lo blãco es muy mejor y de mejor excelencia q̃ lo tinto, tiene propiedad de ponetrar, cortar y pũgitiuo, aprieta y puesto sobre las hinchazones repercute, o aprieta ad étro las materias, y resuelue y deshincha: puesto alas narizes impide el vomito, y por esso es bueno para los q̃ naurega, y para los q̃ no pueden retener la viãda en el estomago, y da apetito. Si có ello lauã la carne q̃ esta algo sentida, la torna casi en su perfecion, y si el estomago esta lleno y lo beuẽ, ayuda ala digestió, y si le halla vazio le impide. Las salsas q̃ lleuã vinagre, como sõ perexil y otras semejãntes, dã apetito, y refrescá el higado: fregãdo có ello los pulsos, quita mucho el calor, y mitiga los ardores de lasfiebres tercianas. Beuido caliẽte es bueno luego q̃ alguna persona ha comido alguna vianda põçoñosa. Y si lauã có ello la boca, aprieta los diẽtes q̃ se ãdan. Es bueno hazer dllo gargarismo para las ẽfermedades d̃ la garganta q̃ procedẽ de flema, yaũ en las de sãgre, como sõ las esquinẽcias y sequillas q̃ suelẽ nacer en lagargãta. Beuido mata las lõbrizes, o comiẽdo sopas mojadas en ello. Beuido quita el ahito, mas no lo dé a las criaturas chiquitas q̃ mamã, y comẽ lecho. Quita ansi mesmo el çollipo. Teniẽdo lo en laboca, quita las ãgustias d̃l calor, a los q̃ estã en los baños. Es bueno cõtra el calor d̃l sol lauãdose có ello: beuido, o comido quita la sed, y en las viãdas saladas quita el demasiado sabor d̃ la sal, y suple el d̃feto de las q̃ tienẽ poca sal. Es bueno lauarse có ello la cabeça, para q̃ no se caygã los cabellos y con

Nota quã excelentes propiedades tiene el vinagre.

y contra la caspa aprouecha.

Iten, es medicinal puesto en las mordeduras de los canes, y de los alacranes y arañas, y cienpies, y de otras muchas animalias ponçoñosas: lauandose a menudo con ello quita la comezó. Contra los empeynes beuido y puesto es saludable, y no dexa quajar la sãgre, y por esso es bueno para en tiẽpo de lãdres, que aun la q̃ esta jũta y apõçoñada desata y derrama. Es bueno contra la mordedura de vna serpiente muy põçoñosa, q̃ llaman aspide, como cuenta Plinio de vn moço q̃ lleuaua vn cuero de vinagre y le mordio vn aspide, y cada vez que para descansar ponia el cuero en el suelo, sentia mas el dolor, que quando lo lleuaua, y que viendo aquello sintieron q̃ era el vinagre bueno para cõtra aquella ponçoña y se lo dieron a beuer, y le lauã con ello la llaga muchas vezes. Y aun dizen que para el dolor de los pies (piẽso q̃ de gota) metiẽdo los pies en ello estãdo caliẽte se curá biẽ (como elquẽta de Agripa.) Puestos paños mojados enello sobre el alhóbra, es muy singular remedio, mas para ẽplastar esbiẽ mezclarlo cõ otros çumos, o aguas, porq̃ ello solo ẽfria muy reziamẽte, y podria dañar. Pierde mucho la fuerça cõ pã tostado, ò cõ vino, o cõsal: cõagua quiẽquiera se lo sabe: abiuase mas cõ pimienta, oqualquiera otra especia. Solamente puede tener vn mal, q̃ es assolamarse, mas esto có el tiẽpo se pierde. Es deranta fuerça el vinagre, q̃ cõ ello q̃brãtã las peñas, como hizo Hanibal, yẽdo a hazerguerra alos Romanos, por dõde passasse su sardaje, y para esto hã de hazer primero grãde fuego encima de la peña, y desq̃ bien caliente echen vinagre encima, y toda se abre, y desmorona como tierra, ha de ser el vinagre muy fuerte para esto, porque mas fuertemente cauara en las peñas, y luego con açadones y picos las cauen, que estaran tiernas. El vinagre daña mucho ala bexiga, y neruios: guardense dellos 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 colerico lo deue vsar, elmelancolico guardarse dello, y por esso el que esta tocado delos granos, huya dello: y deuen de guardarse de lo comer todos los que tienen males melancolicos. El vinagre al que lo vsa, haze le ẽuejezer tẽprano. Alas mugeres es muy dañoso vsarlo por la dolẽcia dela madre. Es prouechoso, oler vinagre muy fino quãdo les ahoga lamadre, q̃ lahaze huyr hazia dẽtro. Lapiedra preciosa, quier sea margarita, balax,

esmeralda, si la metan en vinagre fuerte, pierde sus virtudes, y muere alli, como se nota del combite que Cleopatra Reyna de Egypto hizo à 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 apreciaua en vna ciudad, y lo metio en vn vaso de vinagre muy rezio que auia mãdado traer, y alli despojo a la piedra de toda su virtud de 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 estoruo. Tãbien tiene virtud el vinagre de conseruar carne, o 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 manir la carne, y lleua mucha razon. Ca lo que basta para conseruar lo sano que no venga en corrupcion. Assi mismo dize Plinio, que si contra vna manera de tormenta muy peligrosa de la mar (que comunmente los marineros llaman refriega) echan contra ella depresto en la mar vinagre muy fuerte, quando viene cerca, que la deshaze.

Fin del segundo libro.

LIBRO TERCERO, EN que trata de los arboles, y primero dira algunas generalidades dellos, q̃ son comunes a todos, o a la mayor parte de los arboles, y despues dira mas particularmente de algunos dellos.

CAPITVLO PRIMERO, DE *algunas generalidades de los arboles.*

VENIMOS (gracias a Dios) al tercero tratado, q̃ es el 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 de dezir sino de algunos arboles de los que aca en estas tierras conocemos, y por lo que dixeremos saquen lo que leyeren de otras, que no es posible (a lomenos seria muy penoso y largo poner de todas) y porque quiero hazer principio en reglas generales, que conuengan, o a todos, o a los mas de los arboles. La primera es, que en los arboles no ay tanto trabajo como en las viñas, y ay mas prouecho y deleyte, y en las frutas plazer, y la frescura de las hojas, los colores, y olores, de diuersas maneras de flores, la variedad de los sabores en la multitud de las frutas, sombras del Verano, musicas suauissimas 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 prouechos de las arboledas y frutales. El que quisiere gozar dellas en la vejez (si Dios alla le llegare, y no ay ninguno que no aya esperança de llegar a viejo) procure trabajar, y poner en la mocedad, y plantar, que vna de las cosas en que mucho los viejos se huelgã (como dize Tulio) es cõ los arboles q̃ pusieró quãdo moços.

Universidad de Deusto
Biblioteca

No deuen aguardar a plantar arboles, quando viejos, que les acaecera como a los que se casan a la vejez, que dexan los hijos chicos y huerfanos. No digo q̃ por ser viejos dexé de plantar, que aunque no lo huuiessen de gozar, mas vale dexar a los enemigos en la muerte, que demandar a los amigos en la vida: quãto mas que no ay ninguno, por vejorcioto que sea, que no tẽga esperança de biuir su parte de años, y aquellos nunca assoman, pues necedad es tener esperança de biuir, y no trabajar contino para sostener la vida, quanto mas seyendo el exercicio de las arboledas tan santo, tan agradable, y deporroso, y de tan poco trabajo, que casi menos no puede ser, y tan prouechoso, que vna buena obra de poner vn arbol aprouecha a presentes y venideros, y quanto biue el arbol, tanto ayuda aquella buena obra, que sembrar los campos de pan, solamente aprouecha a los que siẽbrã, y a pocos despues dellos, y a esse aprouecha, que lo trabaja: y pocas gracias a los tales que para si solos trabajaron, o 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 viniere, que bien mirado ninguno nacio para si mismo solamente, que, a los semejantes poco se les deue agradecer, pues es bien que cada vno procure poner y plantar arboles. La edad mas conuiniente segun los agricultores, es de veynte y cinco años, mas mi parecer es, que en todo tiempo se haga, y desque vn hombre sabe hazer algo hasta que es viejo, que no se puede tener, es biẽ que ponga y plante arboles, sin esperar edad determinada. Quãtos en su vejez han puesto arboles, de que no esperauan ver fruto, y han gozado dellos muchos años, y quantos a los veynte años han gozado de los arboles que pusieron quando niños. Dizen assi mesmo, q̃ antes planten arboles, q̃ edifiquen casa, porq̃ las arboledas le ayudaran a hazer casas, y no la casa a las arboledas. Mas bien me parece, que quiẽquiera procure tener casa en q̃ se meta, y quãdo las arboledas le hizieren rico, podrala edificar mejor, aun a mi entender esso es lo que ellos dizen.

Pues quien plantare arboles, conuiene (para no errar) se acuerde de aquel verso de Virgil. *Quid quæq; ferat regio, & quid quæque recusẽ.* Quiere dezir, que mire q̃ plantas se puedẽ criar, o se hazẽ mejores en cada tierra, o regio, y quales son q̃ no pueden biuir, ono se hazen tales, que poco aprouecharia poner naranjos, ni olivos, en Inglaterra, o Flandes, ni cerezos, o castaños en los secadales de Berueria. En vnas tierras se crian 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 cõ el medio, y lo mismo es en la tierras humidas, o secas, que en tierras donde nunca, o pocas vezes se quita la nieue, q̃ arbol puede nacer o si naciere, como podra criarse, como dize Marco varron. Pues dõde ay estremo calor, claro es si no ay abũdãcia de agua q̃ no se criara planta alguna, porque la misma razon basta para contra estos dos estremos, que en el vno falta el calor por el de masiado frio, y en el otro el humor por el grandisimo calor, y sin estas dos cosas juntas mal puede crecer planta alguna: queda que medio es el q̃ alos arboles cõuiene lo templado. Y para que cada planta se ponga donde mejor le conuiene, es necessario saber primero su natura, leza, o darle dõde estuuiere lo que naturalmente quiere en quãto por parte pudieremos, y haziendo esto, imitaremos a la natura que comunmente produze las plantas en los lugares a ellas conuinientes (como dize el Theofrasto) que alas q̃ daña el frio, puso las ẽ tierras calientes, y alas q̃ empece el calor, produxo las en tieras frias. Pues quien bien supiere conformarse cõ la natura (digo en esto de las plãtas) y a quiẽ o la imita, o ayuda, biẽ q̃ mucho ayuda el arte a la natura, y la natura al arte. En las tierras tẽpladas sõ mejores los arboles, y mejores frutas que en las demasiadamẽte caliẽtes, o frias, exceptoalgunos arboles cuya naturalezaes de criarse en los tales, comodizẽ de la salamãdra biuir en elfuego.

Cap. 11. En que tierras y sitios se criã bien los arboles.

ES lo princi pal saber escoger latierra para cada manera de arboles y esta es regla comun, q̃ la tierra q̃ con los calores se resquiebra en el estio, es mala, porq̃ por aq̃llos resquiebrajos ẽtra y penetra el calor ala rayzes y las seca. Iten, es mala toda tierra salobre, o amarga, y dõde nacẽ aguas salobres y de otro mal sabor porque toda planta tiene ensi, y en su fruto algo dela qualidad de la tierra en q̃ se cria, q̃ es salobre, como amarga la tierra por fuerça ha de tener el fruto parte dello, allende que en las tales los arboles por la maldad del mantenimiento,

Universidad de Deusto
Biblioteca

que toman de malas tierras, siépre son desmedurados dessequidos, roñosos, de poca virtud y sustancia. Tierras duras y rezias, fuertes, y arenales, floxas, assi mesmo son malas, q̃ en las vnas no puede calar el agua a las rayzes por su grande dureza, y en las otras por ser floxas trascuelase muy ayna, y en las tales tierras có poco oluido del dueño se pierden los arboles. Las tierras muy humidas son para pocos arboles buenas, sino son de las que llaman aquaticos, como sauzes, o mimbreras: empero en las tales es bueno q̃ corra el humor, que si es estãte, es muy dañoso. Los mas de los arboles quierẽ 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: porq̃ los arboles por la mayor parte quieren tierras sueltas y gruessas, assi mesmo quieren ayres frescos, que con ellos estan mas sanos, la hoja mas verde, y la fruta mas sana y sabrosa. Aquellas tierras son las mejores para arboles, q̃ demas de ser de su natural buenas, tienen tanto frescor y humidad, 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 mantianales, con que se riegan de pie. Las terceras las que tienen agua honda, y se ha de sacar con ingenio. Las tierras que dixe que eran buenas para viñas, son buenas para arboles: mas este auiso doy generalmente, que no se entiende que sea la tierra buena para arboles, si se criaran los arboles bien en ella en regiones contrarias a tal arbol: pongo exemplo. La palma quiere tierra arenisca y muy suelta, aunque en tal tierra se pongan, en Flandes no naceriian, o ya que por ventura naciesse, alomenos no se criaria, que es menester que ayre y tierra concuerden para la produccion y conseruacion de las plantas: y si vn cuesco de datil se cae por ay, en tierras muy calientes, aunque no lo curen, se criara y hara grande.

Assi mesmo los arboles, o quieren mucha sustancia, o no: si quieren mucha sustancia, ponganlos en tierras sustanciosas, y si poca, en tierras flacas, porque el arbol que quiere mucho humor y sustancia, plantarle en tierras flacas, es no darle mantenimiento, y los flacos en tierras gruessas, es ponerlos do se ahoguen, o no frutifiquen. Assi mesmo dõde quiera que se cria copia de arboles monteses, es aquella buena tierra para los caseros de su linaje, como dõde ay azebuches, es buena para olivas, donde

dõde piruetanos, para perales, donde allozos, para almẽdrales, y assi de todos los otros. Quien quisiere poner algun arbol, mire bien si por alli cerca ay alguno del linaje que le quiere poner, sea casero o montes, si està verde, fresco, de gentil rama, si lleua fruta, o mire si està dessequido, roñoso, de ruyn cuerpo, o rama, si es esteril, y mire si es por ser maltratado, que tal esperança deue tener del que pone. Assi mesmo es buena tierra para arboledas, donde se crian arboles monteses, que son grandes, hermosos, y en su genero frutifero. Y porque muchas vezes pondre comparacion, o diferencia de vnos arboles a otros, entiendanse siempre ser vn linaje, 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. Assi mesmo no planten arboles, ni otras plantas juntas donde dan goteras de canales, porq̃ las goteras destruyen mucho a todas las plantas, mayormente quando nouezitas. Assi mesmo no pongan arboles arrimados a pared, mas de quanto ella le pueda defender del frio, o sol, segũ la naturaleza del arbol, ni cabe çarçales, porque las paredes y çarçales comen y disipan mucho los tales arboles, saluo si son de su natura tales plantas, que lo pidan, y tengan necesidad, como yedras y jazmines.

Cap III. De sitios para arboledas.

TRatando de las viñas, dixe, que las que estauan en los llanos cargauan mas de fruto, que las que estauã en los cerros, y esto digo de los arboles que estan en valles; lleuan mas fruta que los de los llanos, y lo de los llanos, mas que los altos. Los arboles que estan en cerros y lugares essentos y frescos, dan la fruta mejor, y con mejoria pagan la multitud. Es la fruta mas sana en si, y aun para quien la come mas sabrosa, de mejor olor, guardase mas tiempo, y no es menos en los arboles que en las gentes, que los que biuen en lugares essentos desabahados biuen mas sanos, con mejor color y doblada fuerça, y aun los que hazia Cierço, mas q̃ los q̃ hazia otros ayres: lo mesmo es en los arboles, que a los tales no se les cae tan presto la hoja, biuẽ mas tiempo, no crian tantos cocos en las frutas por amor del frio y ayre que la sacude y limpia, tienen la madera mas limpia, maslinda, y mas fuerte, y aun por estar habituados a los frios no se ye-

Universidad de Deusto
Biblioteca

lan tanto, porque estan hechos a los ayres, y endurecidos de los frios. Ay arboles algunos que echan la rayz en hondo, a manera de nabo, como son los naranjos y pinos, y estos tales arboles, y los q̃ son como ellos, quieren la tierra hóda. Ay otros q̃ echan la rayz en manera de cabellos, hecha greña, y estos tales sufren mejor tierra somera, y lo mesmo en las yeruas. En esto de los sitios aquel que quisiere hazer alguna gentil arboleda o huerta, procure las cosas siguiẽtes. Lo primero la tierra qual cõuenga a la naturaluza de los arboles, que ha de ser por la mayor parte suelta, y dulce de sabor y labor, y que tenga abundancia de agua, porque con ella aun en lugares muy esteriles se crian bien las arboledas, y si es fuente, es muy mejor, porque sera menos costa, y si no la ay, sera de rio, aunque esta es costosa, es de muy mas virtud y sustancia: la postrera agua es de pozo, que los que vsan agua de balsas, es a mas no poder, que son muy malas, y estan muy corrompidas, y no pueden dar buen mantenimiento al arbol. Procure assi mismo tener buenas cerraduras, para q̃ ni bestias lo royan, que no ay en el mundo cosa tan ponçoñosa para qualquier cosa y arbol, como es el diente del animal, y por que no lo rehuellen, ni entre nadie contra voluntad del señor, y no en balde dize la Sapiencia (aunque a otro proposito) *Hortus conclusus*. De las maneras de las cerraduras dire adelãte. Sea cerca de casa, porque la visitara el señor mas vezes, sera mejor tratada, y sea lexos de muladar, porque el humo que sale del estiercol, echa mucho a perder los arboles quãdo estan floridos, y quãta pro haze el estiercol a las rayzes, puesto en el tiempo y manera que deue, tanto daño haze el humo del arbol abahando la flor. Sea tambien lexos de donde hazen heras y trillan pã: porque buela la paja, y assientase en las hojas de arboles y hortalizas, y horadando, hazelo secar o podrir, y hazeles grandissimo daño: assi mismo para poner, procure de las mejores plantas que pudiere auer, que den mucho fruto, bueno, contino, que no ocupa mas tierra la buena que la mala, ni quiere mas labor: y la que es mala, o la han de quitar para poner otra buena, o enxerirla, y assi pierdese mucho tiempo, y los enxertos no responden a todas vezes, y aunque responden, tanto son mejores, quanto es la mejoria del tronco. Los arboles cuya fruta daña el rozio (como son los cerezos) plantenlos al Oriente, y a quien aprouechare plantenlos al Occidente, o Cierço: es assi mismo necessario que nadie

nadie dexe perder los sitios que son propios cada cosa, como donde ay agua poner alamos, sauzes, y aquellos que grande flo xura es dexar perder aquello de que se pueden aprouechar con buena conciencia. Es de guardar, que en los arboles frutiferos no duerman gallinas, porque hinchen de sus piojos a los arboles, y dañan la fruta, y aun desmedran el arbol.

Capit. IIII. De las maneras de poner los arboles.

MVchas formas escriue Theofrasto de nacer o poner los arboles, destas las tres escojo para los labradores, que las otras de nacer de su gana por los montes, y como nacen las yeruas en los campos de vna oculta simiente de la tierra, o cõmixtion de los elementos, o nacer de vna assilla o raja, como ha acontecido en azebuches, oliuas, y otros arboles, que tiené muy biua la fuerça de prender y nacer, mas las dexo para contemplacion de Filosofos, que escudriñan los secretos y fuerça de la naturaleza, que para exercicio de labradores, que continuamente han de escoger y obrar lo mas seguro. Digo que todo arbol se puede plantar, o de simiente (y desta son los baruados que nacen lexos de arbol donde no alcançan las rayzes) o de baruado de los que nacen de la rayz, arrancandole, o de ramo. Plantar de ramo es de tres maneras, o estaca o rotada, o rama desgarrada, o pua para enxerir. Sepa todo labrador (labrador llamo a toda persona que entiende en labrar el campo) que cada planta, segun testifica la Sagrada Escritura, tiene fuerça para nacer de si misma, vnas solamente de la simiente, otras de ramo, 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 tã poca fuerça y virtud, que los arboles que della nacen son tardios, lleuan tarde, y mal fruto, y aun los mas dellos salen esteriles, y que para ser buenos, tienen necessidad de enxerirse, y la que no lleua simiente, nace de sus ramos, o rayzes, que no la naturaleza en cosa alguna ordinaria es defetnosa, y cada planta tiene en si 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 falso es aquello que dixo el Crecent. que todo arbol preuderia de ramo,

lo

Universidad de Deusto
Biblioteca

lo qual es imposible en el pino, y en el cipres, nebros, y otros muchos arboles, que a vnos dio Dios virtud en la rama para criarse, a otros solamente en la simiente, a otros en vno y en otro. Todo arbol que no tiene simiente, es por la fuerça que nazca, o de algun ramo, o estaca, como los sauzes. Otros tienen mas fuerça en las ramas, y mas virtud para nacer, mas tambien nacen de simiente: verdad es (como dicho tengo) los mas que son de simiente, no responden, ni salen tales como los padres, y aun assi mismo no parece que acerto el Theofrasto en dezir que ningun arbol de simiente era bueno: no se alla en la Grecia como sean, mas aca 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, cõcediera selo) que todo arbol enxerto da 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, sino de simiente. En los arboles que tienẽ la simiente menuda, està mas viua la virtud y fuerça para nacer en las ramas, q̃ no en la simiente, como en las higueras, oliuas, vides: verdad es que toda planta que nace de simiente, es de mas larga vida, que las que se crian de baruado, o de ramo, como vemos en los brahigos, azebuches, 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, o baruado, o pua se cria, crece mas ayna, y es de muy mejor fruta, y muchas vezes sembrando simientes de buenos arboles, nacen esteriles y monteses, y poniendo ramas de mõteses, salen arboles frutiferos: tãta es la diferẽcia de la rama a simientes. Los que mejor prenden de rama, son los q̃ tienen los ramos verdes, hermosos, lisa la corteza, llena de çumo y sustãcia: 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 sea sana y verde. Destos prenden bien los flexibles, que otros llamávinces, nosotros verguias, y estos se quieré acodar y pisar mucho. Los que de ramo no

Los que de ramo no prenden son los que tienẽ la corteza muy brozna, y que parecen los ramos secos, como el pino, nebro, cipres, que aun al parecer estan secos y sin virtud, es que aun en los tales prenden algunos de ramo como el moral, arrayan, mas las ramas de los tales han de ser nueuas de cinco o seys años, lo qual en los que dicho tengo no haran nueuas ni viejas. Todo arbol que no se puede enxerir de pua, o de escudete, no prende ra de ramo y porque para poner los arboles, ocurre primero la simiente, dire primero de los que se han de poner de simiente, en que manera y tiempos: mas esto auiso primero, que adonde han de poner arboles, o otra qualquier manera que sea (sino es estaca muy alta) no entre gallinas, que en el mundo ay cosa tan dañosa ala planta pequeña. Las simientes son de dos maneras, vnas cuescos, otras, no y con los cuescos pongo las nuezes, y toda simiente que tiene casco duro: Otras no lo son, o que o só pepitas, o de otra manera, como de cipresses o laureles. Las que son duras como las primeras, es bueno que las pongan en fin de Otubre, o hasta mediado Nouiembre, porque la dureza de la corteza, o casco se quebrante y abra, con el humor del inuierno. Y quando assoman los calores de la primauera han ya echado algo de rayz, y crecen bien, excepto sino son tierras demasiadamente frias, y humidas, q̃ en las tales se puede bien sembrar las tales simientes desde passado el mes de Deziembre hasta por todo Enero, y parte de Hebrero, mas toda via lleua grandissima ventaja lo q̃ 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, cipresses, toda simiente flaca, o de poca fuerça, deuen la sembrar por la Primauera, que haga ya calor, que ayuda mucho a despertar y abiuar las simientes, que si las sembrassen antes del inuierno, la multitud de aguas y grandes frios las ahogarian, y destruyrian del todo. Con todo esso si es tierra muy caliente, o enxuta, podran las poner antes del inuierno, mas ha de ser temprano, por qñe esten (si ser pudiere) nacidas antes de los yelos, alomenos que esten arraygadas. De las primeras pueden hazer almaciga, mas las tales q̃ no quieren tanto regalo, mejor es q̃ las pongan apartadas cada vna por si, y si las pusieren juntas, aya alomenos vn palmo de vna a otra, y vna mano en hondo, mas las q̃ só menudas y flacas, como las segũdas, para bien hazer han de yr en el almaciga,

digo

Universidad de Deusto
Biblioteca

digo otras hortalizas con que vayan ſembradas muy ralas.

Qualquier manera de ſimiente, ſean cueſcos, o pepitas, o nuezes, de arbol ſano, o nueuo, ni reuiejo, ſino que eſtè en buena edad, aſsi miſmo 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 ſazó. Muchos vſan ſembrar 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 buen ſabor, oloroſo, dulce, como los peros, membrillos, que la ſimiente aun toma alli de la bódad del fruto mas perfecion, que en las que ſon ſimientes azedas, como naràjas, o limas, paraque nazcan naranjos, o limones, ſaldran mas azedos los fruros, que ſi fuera por ſi la ſimiente: pero claro es q̃ mas ſe conſeruarà en ſu ſer qualquier coſa eſtando con quien la conſerua, pues como la caſcara a la nuez, aſsi conſerua aquella pùlpa de los membrillos ſu ſimiente.

Del ſembrar los arboles de ſimiente.

Eſto de ſembrar aſsi, no lo digo para en las fruras que tienẽ pulpa, y cueſco de baxo, como ſon duraznos, guindos, cerezos, aunque tambien los duraznos, y melocotones, y aluerchigos, y otros ſus ſemejantes, pienſo que ganaran bondad ſembrando el cueſco con ſu pulpa. Pues auidala ſimiente (ſi han de ſembrar porſi tal qual he dicho) allanen bien vna hera o dos, ſegú fuere la cantidad, mulliendo bien la tierra, limpiandola de todas piedras, veruas, y ſucediades: es mejor que ſea en tierra que no ſe aya labrado jamas, porq̃ eſte mas ſuſtancioſa, que en la tal qualquier ſimiente prende mejor, y crece mas ayna, y ſi tal no ſe puede auer, ſea tierra muy holgada, ſea aſsimeſmo ſuelta, y muy eſtercolada con eſtiercol viejo, y podrido, y quando pudiere ſer mezclado y encorporado con la tierra, ſea la hera larga, y angoſta, porque dende fuera ſin hollarla puedan ponerla ſimiẽte, cubrirla, eſcardarla, y limpiarla los arbolezicos. 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 q̃ 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 Inuierno, que en los tieſtos. Pues adereçada y mollida bien la tierra, pongan la ſimiẽte muy por ordẽ, y con vn harnero ciernanle la tierra encima muy delicadamẽte quanto dos, o tres dedos en alto. Es mejor poner eſtas ſimiẽtes en

en creciente, que en menguante (como dicho tengo en otras partes, y dire adelante) q̃ por ſer precepto tan prouechoſo, le repito muchas vezes: ſea en dia caliẽte, que no haga frio, y ſi fuere tiempo que eſte aparejado a llouer, no lo riegue antes q̃ llueua, que mucho mas ayuda a abrir la pluuia, que el agua de fuentes, o poços, y ſi tal no la ay, de rio, es mejor, y ſi huuiere de ſer de poço, ſea recien ſacada, porque eſta caliente. Rieguen la hera cõ mucho tiento, no vaya el agua de furia, que amontona la tierra, y deſcubre la ſimiẽte: echenle vna red encima por los pajaros, que lo pican y eſcaruan. Si los tales arbolezicos na cieren eſpeſſos, entreſaquenlos, porque mejor crezcan, y ſi haze grandes ſoles, cubrãlos las fieſtas cõ algun ſombrajo, y a la noche y mañana eſten deſcubiertos, y en el Inuierno cubranlos de noche, y eſten deſembaraçados de dia, ſino fuere muy deſſabrido de yelos y frios. Muchos ay que ponen las tales ſimientes alla por el Eſtio, diziendo que el regar mucho y grandes calores las hazen mas ayna brotar. Verdad es que no niego que entonces pueden tambien nacer, mas grande ventaja tienen las q̃ en la Primauera ſe ſembraron, que allende de ayudarles mas el tiempo, por ſer mas biuo, eſtaran mas crecidas y hechas para ſufrir los frios del Inuierno, quanto mas aquel grande ſol deeſtio, mas ayuda arecozer, eſcaldar y quemar las tales ſimientes, que abrotarlo vno es acertamiento, lo otro natural. Y quiẽ no vera ſer muy mejor ſembrar el arbol de ſu ſimiente quando el quierebrotar, que quãdo ſe le quiere caer la hoja: que lo miſmo que obra el tiẽpo en el arbol, obra en la ſimiẽte. Repartio Dios los tiempos, vnos para poner, otros para coger, otros para labrar, y todos para bien hazer. La Primauera (como dize Theofraſto) es vn tiẽpo bueno, no eſteril, muy aparejado para produzir qualesquier plantas: porque es caliente y humido, y el ſuelo ha de eſtar hueco y foſo, y tal ha de eſtar para ſembrar toda ſimiente. El Eſtio es caliente y ſeco, y el Otoño frio y ſeco, y el Inuierno frio y humido, por eſſo eſtas tres tẽporadas no ſon tales, como la Primauera para produzir las plãtas, ſino las ayudã cõ algo delo q̃ tiene la Primauera, q̃ es calor y humor, q̃ en el Inuierno las abriguẽ, y en el Eſtio les de harta agua: mas toda via lleua lo natural grãde vẽtaja y cõ razõ, q̃ lo vno hazelo Dios, y lo otro vapor induſtria d̃ los hõbres. Pues d̃ q̃ eſtẽ ya crecidos algũ poco eſtos arbolitos q̃ nacieró deſimiẽte, pógãles ſus rodrigones

peque-

Universidad de Deusto
Biblioteca

peq̃ños: porq̃ vayá derechos, y quitẽles lo q̃ naciere por baxo, porque crezcan en alto. Porque toda planta que es nueua, tiene necesidad de crecer en alto, hasta que este tal que no la alcancen bestias a roer el cogollo. Y los que quierẽ que crezca en alto, han les de quitar las ramas baxas, con tal que siempre le queden no menos de dos, o tres cogollos, porque si vno se elare, o lo royeren, no se pierda del todo, y aun alas vezes le quitá aquel por donde mejor brotara. Assi mesmo las que han de parrar y embarnecer, despunten las de lo alto, y ansi reharan 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 tãto vea el Señor de qual heredad.

Ansi mesmo toda planta nueua, agora este en almaciga, o no, tiene necesidad que le mullan muchas vezes la tierra, que este fofa y hueca y blanda. Y porque arriba dixé que la hera para poner las simientes de los arboles auia de ser bien estercolada, y algunos ay a quien el estiercol es dañoso; tratando de cada vna por si, dire a qual es prouechoso, y a qual contrario. Mas torno a dezir en el poner destas semillas, que las grandes se ponen mejor, antes de los grãdes frios del Inuierno, excepto sino fuessen tierras endemasia humidas y frias. Mas en lo de las menudas mi parecer es, que sean puestas despues de los grandes frios del Inuierno, que es ya por Febrero y y Março, sino fuessen lugares muy calientes, y aunque en los contrarios algunas vezes sucedan bien, en las mas cosas se ha de poner por obra lo mas seguro, sino quéremos arrepentirnos muchas vezes. Y esto quãto al poner de los arboles en general de su simiente. Del trasponer dellos ade lante se dira. Los arboles que nacẽ de simiente, para q̃ lleué mas ayna, o los enxirí en otros, ò otros en ellos. Y porque mucha vezes acontece q̃ 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 rayzes, se les rebueluen en derredor del tiesto, y andando el tiempo enferman y se pierden, y por tanto alos tales les vazien la tierra, y les corten las rayzes retuertas, y aun si los trasponen enel suelo quebrando el tiesto, les corten las las rayzes retuertas y medraran, que de otra suerte no medraran, y aun se pierden.

Cap.

Cap. V. Del tiempo para poner arboles.

EN el año ay dos, o tres temporadas para poner qualquier planta, agora sea baruado, o rama, o estaca. En fin del Otoño, que es por Otubre, o Nouiembre, o por Hebrero, y Março, y en los lugares muy frios por parte de Abril, entiendese en los arboles que entonces no huuieren brotado. Que ninguna planta se deue poner despues que ha brotado, que en el riñon del Inuierno, que es Deziembre 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 grandes sequedades y calor, assi mesmo es muy malo con los crudos frios, que aunque algunos prendan, son muy malos, y desmedrados, y si los tales se pusieran en el tiempo que deuian, salieran muy singulares, y en ello bien son concordes, que en tal tiempo (sino son tierras en demasia calientes) no se deua poner plãta ninguna, mas en los otros dos ay alguna diferencia. Vnos alaban para posturas el mes de Otubre y Nouiembre, que dizen que las plantas que entonces se ponen, solamente se ocupan en echar rayzes, porque segun dize Theofrastro, todo arbol en el Inuierno echa, o le crecen las rayzes, y en el Verano la rama, y por esta causa estando presas, y arraygadas echan muy singulares pimpollos a la Primauera, y nunca (o por maranilla) se pierden, lo qual no es assi a las q̃ se ponen a la Primauera, porque no puedé bien echar rayzes y rámas juntamente en vn tiempo, y vemos que muchas de las que en la Primauera se ponen, o trasponen, echan flor, hoja, y alguna rama o pimpollo: mas despues quãdo viene el calor rezio, como no tienen fundamento de rayzes, perecen las mas vezes.

Los otros dizen, que el Inuierno es vn tiempo como muerto, y quando yela, ni siembren ni planten, y que la Primauera es muy biuo, porque en el resucitan y crecen las plantas, florecen todos los arboles, paranse verdes y floridos los campos, todas las cosas se parã lindas, alegres, hermosas, y vfanas. Biẽ concedé que las plantas q̃ en Inuierno se ponen, o antes (si llegan a la Primauera) son mejores, y mas seguras, mas dizen que pocas son las que pueden passar los demasiados frios y humidades del Inuierno,

Universidad de Deusto
Biblioteca

uierno, que como a las de la Primauera es enemigo el grande sol y calor del Estio, assi a las que se ponen en fin del Otoño es muy dañoso y contrario el Inuierno con sus muy desatentados frios y aguas, quemando las yemas por donde auia de echar nueua rama, o ahogando con muchas aguas aquellos poros, o lugares por donde auia de echar las rayzes. Y que tanto es mejor el plantar a la Primauera que antes del Inuierno, porque se puede poner y multiplicar los arboles en ella mas que entro ninguno. Pueden los poner de toda simiẽte, o de ramo, o de baruado, poner, trasponer, enxerir de pua, o de escudete, o de simiẽte, ò de las otras formas. Y cierto es, q̃ de todas estas maneras no se criã los arboles tan bien antes del Inuierno, como despues. Y aunque en algunas se puede bien hazer, no en todas, como en la Primauera. Estas dos opiniones tienen verdad, y porende deue bien mirar el que quisiere poner arboles, la calidad de la tierra en q̃ los ha de poner, que si es muy fria, o humida, o si se pueden biẽ regar en el Estio, en tales tierras deue poner las plantas a la Primauera. Mas si es tierra caliente, o seca, ponganlos antes del Inuierno. Y dize el Crecentino, que si es tierra caliente, y quieren plantar antes del Inuierno, que sea la postura tardia, y muy cercana a Deziembre, y si fuere despues del Inuierno, sea temprana por fin de Enero, y algo de Hebrero, esto digo en las tierras calientes. Y si son tierras frias, y quieren plantar antes del Inuierno, sea temprano, porque antes que entren los grandes frios, estè reforçada la planta. Y si fuere despues del Inuierno, sea algo tarde, que sean ya passados los grandes frios de Enero, y Hebrero.

Auiso para plantar arboles.

Las plantas que se cortan de ramo, si son por la Primauera, corten las quando comiençan a hincharse vn poquito las yemas, o muy poco antes, y si se han de pouer antes del Inuierno, corten las en acabandose de despojar de la hoja, o poco tiempo despues, con tal que esten curadas las ramas, porque en el vn tiempo ha recobrado algo de virtud y sustãcia, y en el otro no la ha perdido del todo. En el Inuierno cõ los grãdes frios lo mas de la virtud del arbol se recoge a las rayzes. Este auiso doy general, q̃ 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 trasponga, planten, y enxiran en creciẽte.

Corten los ramos de arbol q̃ estè sano, que no sea enfermo, ni de

de mala fruta desmedrada, ni cocosa. Sea de arbol ni muy viejo, ni muy nueuo, q̃ sea biẽ hecho, crecido, y sea arbol afamado de buena fruta, mucha y cõtinua. Sea el ramo gẽtil, de buẽ gordor, no roñoso, tẽga yemas hartas, por dõde lãce buenos pimpollos. Del gordor no se puede dar regla cierta, por q̃ de vnos arboles se quiere mas gordo q̃ de otros, mas el medio es como d'hasta d'açadõ, poco mas o menos, sea de la mejor parte del arbol. Y nos alabã la mitad, digo del medio del arbol, no del medio entre las ramas, sino del medio altor. Theofr. dize, q̃ son muy mejores (digo para prẽder mas seguros) los q̃ son del pie del arbol, por tener como vna propinquidad de parẽtesco, o semejãça de rayzes, y q̃ prenderã mas ayna. Seã de la parte Oriẽtal del arbol, q̃ son muy mejores cortados en mẽguãte de dia, y en creciẽte de luna, por la ventaja grãde q̃ tienen los q̃ en creciẽte se ponẽ a los de menguãte (como la luna, segun parece por Ptolome.) sea muy humida: qũãdo crece, caecẽ todas las humidades, y quãdo es menguante, reuiene y descrece todo humor. Assi la sangre lluuia de las mugeres, como las vñas y cabellos, y la mar segun el curso de la Luna crece y mengua, y las niñetas de los ojos de algunos gatos. Bien prouado lo tienẽ los q̃ cortan madera, q̃ esperan a la menguante, mayormente del dia, y por el consiguiẽte en nuestro caso. Mas aunq̃ es biẽ plantar en creciente, guardẽse de plãtar en plenilunio, q̃ es quando la luna es llena, por q̃ los arboles q̃ entõces se plãtan, 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 *Hortus sanitatis*, capitulo tercero.)

Entre el cortar y poner aya el menos tiẽpo q̃ ser pudiere. Quãdo los cortarẽ, no haga frio ni viẽto, ni grãde calor, y lo mesmo sea al poner, y al poner no haga grãde sol. Y antes q̃ los corten, haganles vna señal de bermellon, o de almagre, porque sepa el ayre en q̃ estaua: digo q̃ lo que estaua antes de cortado hazia el Cierço, hazia el Cierço lo ponga, y lo q̃ hazia el Mediodia, vaya como estaua. Esto se guarde ẽ toda plãta q̃ se pusiere, otra spusiere, porq̃ de otra manera hazesele muy d'mal, poniẽdo lo q̃ esta uasado al sol hazia el Estio, y lo q̃ estaua vsado al frio, poniẽdo lo hazia el sol. Esto es en las plantas que quedã sobre tierra, que las que de todo quedan cubiertas, no se les haze daño.

Si fuere planta muy delicada, a quien son contrarios mucho los yelos hasta que esté algo crecida, ponganle en las yemas vnos cañutos de caña largos, vnos de vn cabo, a manera de dedal de muger, y assi le podran 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 está seguro del yelo.

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

Si ay algun arbol que es muy preciado, y del no pueden auer baruado, pueden hazer que en qualquier ramo nazcan baruajas y rayzes, por muy alto que esté, y hazese desta manera. Tomen vn canastillo, y quitenle el suelo, y despues metan por el aquel ramo que quieren que barue, y atenle muy bien en aquel lugar que ha de nacer las rayzes con vna soga, y pongase de manera que el ramo vaya bien por medio del canastillo, y hinchanle de tierra, y rieguéle de tal manera, que contino tenga humor, y dende a vno o dos años que tenga buenas rayzes, cortenle con grande tiento con vna sierra justo por aquel canastillo por la paste baxa, y lleuenle con su tierra juntamente, y pongále dó de ha de estar, q̃ ciertamente prédera, sino es por mal recaudo. Otros ponen tiestos de barro, mas no es tal como el canastillo, porque aquel puedéle enterrar juntamente cõ el baruado, y podrira.

podrira. El tiesto hanle de quitar al poner, y esto nos es tan bueno, pues si con el le pusiessen, no dexaria entrar humor al pie, o salir lo demasiado, ni crecer las rayzes. El tiempo de poner los baruados, es el mejor antes del Inuierno, q̃ es por Otubre, o Noviembre, excepto si no fuessen tierras demasiadamente frias, o humidas, y en esto sigan la condicion de las otras posturas.

Los que de ramo prenden, son de tres maneras, los ramos digo, porque aqui no hablo de la pua para enxerir, que assi mismo se puede dezir esta ser ramo, aunque sea chico, mas adelante se dira, mas digo de las ramas para poner. Vnas que cortan, y las aguzan para meterlas con maço, y las tales quieren tener bué gordor, y ser derechas, para q̃ no se les haga tanto de mal el golpear, y entren derechas. Estas tales para que vayan bien, deuen les hazer primero el agujero cõ vna estaca, para que mas sin pena entre, y no se le hara tanto de mal, y despues pongan la propia que ha de estar, mas mi parecer es, que para que todo arbol vaya bien puesto y assentado, y sea mas seguro, y no reciba tanto daño maceandole, sera muy mejor hazerle su hoyo, y ponerle muy biẽ, y aprietenle mucho la tierra por la parte baxa. Theofra, dize, q̃ los sarmientos prenden, como arriba dixe, cõ vna estaca, y los meten con vn vn maço, mas aunq̃ prendã, las tales posturas son de poco valor y fruto, pues assi es aca, no se ha de mirar como prende solamente, sino como sea mejor: bien prende el puesto con maço y estaca, mas grandissima diferencia ay de los tales a los que van bien assentados en sus hoyos, no atormẽtados del maço. No digo yo aqui de algunos arboles que son de tan poco precio, o son tan biuos de nacion, que como quiera q̃ los pongã, prenden muy bien, y si los tales pusiessen en hoyos, biẽ q̃ serian mejores, mas seria mayor la costa, o gasto que la réta, y en todas las cosas han de mirar, que la réta que se saca y fruto, sea mas que la costa, que la heredad que esto no haze, deuela cõ tiempo desamparar el señor, que seria trabajar y no medrar, esto digo para los que quieren prouecho del campo, que los q̃ solamente andan por el deleyte, gasten quanto quisieren, que ellos no andan tanto por el prouecho, quãto por el plazer: pues al proposito. Los arboles que son de poca pro, si prenden muy bien de maça y estacal, como sauzes, alamos, demasiado seria ponerlos de hoyo, sino fuessen baruados.

Pues los arboles q̃ assi se hã de poner en hoyo, es muy bueno

Universidad de Deusto
Biblioteca

que en lo baxo tengan algun codo en que se asienten, porque de ltal salen mucho mejores las rayzes, y si fuere madera verguia, doblenla vn poco, demanera que la hagan hazer pie, y si fuere madera rezia, o estaca gorda, porque el doblarle podria hazer mucho perjuyzio, dize Crecentino, que le hiendan, vn poco por lo baxo, y por alli chupara y trayra harta sustancia a si, lo qual no haria tan bien quedando entera: pero aqueste manera no la tengo yo por buena, por mucho mejor tendria que fuesse la estaca aguzada a tres esquinas, que no que fuesse hendida, ni meter ansi la piedra dentro. Ay algunos que presumen dragricultores, y remachan aquello de donde han de salir las rayzes, y à todo mi parecer se engañã (porque como dixe arriba de los sarmientos) va corrompido y lisiado, y mas propinquo a podrirse, que no a echar nueuas rayzes. Otros hazen algo mejor, que le pican con vn cuchillo la corteza diez o doze vezes, que no passen de la corteza, porque como en las vides sale y brota algun sarmiento por donde ha sido algo herida, desta manera echa el arbol algunas baruajas, mas esto digo que sea en lo que ha de estar sotierra, y en lo mas hondo. Y aũ dize el Creq aunque no se aya de hincar, sino poner a mano en hoyo, vaya algo aguda, sin que lleguen al coraçon o tuetano.

La otra manera de poner de ramo se parte en dos: la vna es desgarrada del arbol, tirando que saque consigo vn pedaço del mesmo tronco con su corteza, como pie, con que asiente en el hoyo, y estas son mejores q̃ estacas de rasgar, q̃ las llaman rasgalios. Las otras llaman de vña, lo qual es como en las oliuas, q̃ junto con el pie, o en el mesmo pie le nacen vnos pimpollitos que hazen vnos pezicos redondos como nudos, o propriamẽte como pie, o basa de pilar, y si a estos tales en qualquier arbol q̃ fuere, se les puede llegar la tierra, para que en aquel asiento echen baruas, es excelentissima cosa para poner, mas sino se puede hazer, aderecen los toda via hasta que tengan buen gordor. Al tiempo del poner corten los con todo su pie, y algo mas, y pongã los dõde hã de estar, q̃ sino es por negligẽcia prenderan bié y se harã muy buenos. Del altor destas estacas, o posturas, es que si es en lugares donde roen vaya tan alto, q̃ ganado ninguno pueda alcançar los cogollos, mas si es en lugar seguro, lo mejor es que no salga de palmo arriba del suelo, porque toda planta quanto mas nace junta con el suelo, mas gentil

til se haze y mejor, lo que ha de lleuar so tierra es lo mas que ser pudiere, excepto sino fuesse en tierra muy humida. Qualquiera destas posturas lleue vnas, ò dos horquillas, y si tienen cogollos, o yemas, vayan muy sanos, y sin lision.

Aun ay otra manera de poner, que se llama de pierna, y esta no conuiene a todos los arboles, es quando ay en vn arbol dos, o tres, o mas pies, y quieren entresacarlos, y en estos tales deuẽ desmochar las ramas, y dexarles las mas horquillas q̃ ser pudiere, y arrancarlos con las mas rayzes que fuere posible, y al poner guarden todas las reglas que se han dicho, y dirã, segun que mas a cada vno compete, y desta manera se pueden trasponer grãdes arboles: mas como he dicho, no en toda nacion, excepto en aquellos que son de naturaleza humidos, como oliuas, naranjos, que todo arbol que es seco, no quiere ponerse sino de plãta pequeña, o rama vieja, q̃ sea estaca. Estos tales quierẽ las hoyas muy grandes, y ser muy mas hondos so tierra q̃ antes estauan.

En estos se ha de guardar assi mesmo el tiempo para plantar, como en los otros, que sea algo caliente, mas no seco, y si fuere fresco, no sea frio, ni muy humido: es bueno el Abrego para poner arboles, y guardense mucho del Cierço (como dize Theof. De quatro vientos principales que ay, el Solano es caliente y seco, de propiedad del fuego. El Abrego caliente y humido: como es el Elemento del ayre. El Gallego frio y humido, y responde al agua. El Cierço frio y seco de propiedad de la tierra. Toda plãta q̃ de simiẽte de si mesma nace, sea en qualquier manera, es cierto q̃ no puede echar las rayzes muy hõdo, y por esso vemos q̃ las mas de las mõteses, por q̃ son de simiente, y no trasplantadas, no llega a perfeta maduracion su fruto, por tener las rayzes muy someras, y no tener humor con q̃ al Estio puedã sostener, y gouernar su fruto, excepto algunas, cuya naturaleza es tẽder sus rayzes sobre la haz de la tierra, como las enzinas, y por esso vemos q̃ en estas vn peq̃ño ayre derrueca mas q̃ en otros arboles grãdissimo viẽto. Verdad es, q̃ mucho ayuda a coger viẽto, tener estos arboles siẽpre hoja. Pues tornãdo al proposito, todo arbol q̃ nace de simiente, y aun los q̃ por si nacen, por ser someros, tiené necessidad de trasponerse, y aũ a los mas de los q̃ son puestos a manos, les haze grãde pro, y parece q̃ se huelgã có tal mudãça (y có razon) q̃ dexã la tierra esquilmada, y vã a otra fresca, nueua y holgada, dexã lo no tal, y vã a mejor, q̃ en

en qualquier poner, o trasponer, siempre han de lleuar alguna mejoria de mala tierra a buena, de buena a mejor, y nunca por el contrario: mas el arbol que muchas vezes se trasponе, medra poco, y bastale ser vna vez bien trasplesto, mas mientras mas vezes se trasponе, mas mejora la fruta. El tiempo que señale para poner, esse mesmo es para trasponer, y primero dire de los hoyos para los arboles.

Capit. VI. De como han de hazer los hoyos para poner y trasponer, y en que tiempos.

SOn concordes y discordes todos los agricultores en esto de los hoyos, en que tiempo se deuen hazer: vnos con otros concuerdan en dezir, que si es tierra gruessa, fuerte, seca, o humida, se hagan los hoyos hartos dias antes, y Colu. dize, que sea antes vn año. Son discordes en las tierras que son floxas y flacas, en quanto tiempo antes se ayan de hazer, vnos dizé que se hagan dias antes, otros que no, sino en el tiempo del plantar, mas la verdad es (segun ya es visto por experiẽcia) es mejor que esten 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 saben poner qualquier planta que sea, el 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 tendra el hoyo que estuuiere de dias antes hecho. Si es tierra humida, assolearseha, si seca, beuera agua, si flaca, assi mismo hàra tẽz (como dicho tengo) y en las tierras que son assi flacas, mayormente si es tierra fria, sera bueno echarle vn poco de estiercol, para que pudra alli, y dè sustancia a la tierra, o hinchanlas de paja, o serojas, y denles fuego, parà que el agua encorpore la ceniza, o estiercol cõ la tierra. Sino hã podido hazer los hoyos vn año antes, sea alomenos dos meses antes q̃ pongà el arbol, y quemẽ en los hoyos lo q̃ dicho tẽgo. Y si estuniere seca la tierra cinco, o seys dias antes q̃ ayan de poner el arbol, hinchan la hoya de agua, y en auiẽdola biẽ embeuido, tornẽla bien a mollir, porq̃ mejor assiẽto haga el arbol: y dize Colu. (y a mi parecer con razon) q̃ la planta que assi se pusiere en tales hoyos, prendera mejor, y crecera mas ayna. verdad es, q̃ aunque los hoyos esten reziẽ hechos, no dexaran de prender, mas quien

quien no vera las ventajas q̃ los vnos tienen a los otros en la bõdad: y aun mas que vn dia pondran mas plantas, que en veynte otros, no ocupandose mas de en poner y cubrir solamente, y assi no se passara la sazon buena para las plantas.

Iren sean los hoyos muy hondos, y muy anchos. Colu. dize, que son buenos, angostos de boca, y muy anchos de suelo, a hechura de mazmorra, o silo, mas yo digo que sean las bocas anchas, y si fuere tierra seca, o cerros, sean los hoyos mas hondos, que en los llanos, o tierras humidas. Todo lo q̃ se dixo en el hazer los hoyos de las viñas, podra aprouechar para los hoyos de los arboles, y lo que aqui he dicho assi mismo para las viñas, excepto para los arboles, porq̃ son mucho mayores, es menester que tambien sea el hoyo muy mas ancho y mas hondo, y tenga aduertido primero cada vno, y mire que arboles tiene de poner, y segun que cada vno fuere, tal le haga su hoyo y assiento. Si fuere tierra muy floxa, o arenisca, echenle a bueltas vnas espuertas de tierra gruessa, o cieno de rio, es bueno para que se encorpore, todo aquel tiempo que los hoyos estan hechos, vno cõ otro, y dara mucha sustancia a la tierra, y si es barro, ò arzilla, echarle vnas espuertas de arena, y de otra buena tierra, y siempre refresquen los hoyos al tiempo de poner las plãtas, digo tornarlos a cauar y mollir.

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

ANtes que començasse a dezir de los hoyos, auia començado a dezir como se auian de trasponer los arboles grandes. Y pues estan los hoyos hechos, vengolos a plantar: estos por auer menester mucho humor, quieren ser puestos en fin del Otoño, desmochenlos en menguante, y dexenlos estar assi algunos dias, porque suelden y fortifiquen algo las cortaduras, y dexenles quantas mas horquillas pudieren, porque entre ellas brotan mejor, aunque algunos dellos (aunque no lleuẽ horquillas) brotan bien, como los cidros, o 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 hõdos: y para que sean mas seguros, y mas perfetos hanlos de arrãcar en la mẽguãte del dia, q̃ es a la tarde, y trasplgãlos en la creciẽte del dia, q̃ es a la mañana, y creciète de luna: y echẽles estiercol

Universidad de Deusto
Biblioteca

col muy podrido y muy mezclado con tierra a las rayzes, y rieguenlos lo q̃ baſtare. y quãdo puſieré algun arbol deſta manera grãde, digo pie, o grãde eſtaca, o pierna, ſotierrélas dos partes, y quede vna encima, y nũca cubrá menos de la mitad, q̃ ſea alomenos tanto lo q̃ eſtá debaxo de tierra, como lo q̃ eſtá encima: porq̃ toda planta mientras mas fuerça lleua debaxo, láça mejor rama, biue mas, da mas fruto y mejor, cõſeruaſe mas tiẽpo, y lo q̃ auia de dezir primero, prẽde mucho mejor. Y ya dixe q̃ ſino es ẽ lugar dõde aya peligro de roer, q̃ todo arbol quãto menos queda ſobre el ſuelo (al poner) tanto prende mejor, y crece mas preſto, y ſe haze mas perfeto. Si es planta pequeña la que traſponen de nueuo, quitẽle todo lo ſeco, o roñoſo, lo demaſiado, y dexenla en tres, o quatro cogollos, porque ſi alguno ſe elare, no ſe pierda del todo, quedandole mas por do brote, y aun de lo que naciere en los años primeros, no les deuen quitar nada, porque muchas vezes los malos pimpollos arremeten y crecen mas que los que ſon buenos, y engañanſe, quitando los mejores, y dexan los que no ſon tales: por eſſo noles quiten nada de lo q̃ naciere en los primeros dos años: excepto ſi no naciſſe en tal lugar, o tan deſmedrado, que claramente ſer vieſſe ſe malo, y antes dañar q̃ aprouechar. Dixe en el libro primero, hablãdo en la ſemẽtera de los panes, que ſiempre (ſi fueſſe poſsible) auia de ſer en creciente: lo miſmo digo en ſembrar de ſimiente los arboles, y aũ en poner los de qualquier manera, y aũ en principio de creciente, mayormente en los q̃ ſe ponen, o de ſimiente, o de ramo, con que el ramo o eſtaca ſe corte en menguãte de dia, que aunque en los baruados es tambien eſto muy prouechoſo, no es tan neceſſario, y digo de la creciente, porque la luna quando crece, ayuda a hinchir de ſuſtancia y virtud a todas las plantas, y quando mengua, las vazia y enxuga, y por eſſo los que ſon expertos en cortar madera, aguardan las menguãtes de luna y dia, porq̃ entõces los arboles no tienẽ tãto humor como en las creciẽtes, y por eſſo hã de plãtar en creciẽte, mayorméte de dia, auiendo cortado los ramos en méguãte de dia: ſon mas ſanas las q̃ ſon cortadas en menguãte de dia: todo arbol pequeño q̃ ponen, agora ſea baruado, o no, le pongan en tiempo enxuto, y dias de ſol caliẽte, ſea ſobre tarde: porq̃ el freſcor de la noche le ayudara mucho, y aun tenganle cubierto algunos dias haſta que prenda y ſe arraygue: lo qual le ayudara no ſolamente contra

cõtra ſoles y calor, mas aun contra los yelos, ſi los hiziere, mas ſi es tiempo humido y ñubloſo, en qualquier hora del dia los pueden poner ſin defenſiuo de ſombra, y quando cortaren los ramos para poner, o arrancaren los baruados, ni eſten elados ni rociados. Al poner qualquier planta, vaya muy bien aſſentada con la mano, las rayzes bien eſparzidas, y cada vna en ſu lugar, que ni vayan retorcidas, ni juntas vnas con otras, y junto con el pie de la mata pongan quatro o cinco piedras de a tres y quatro o cinco libras y algunas guijas menudas: porque en el Eſtio tienen con ſu frialdad freſcas las rayzes, y aun hazen que los arboles no broten tan preſto, y aſsi miſmo no ſe yelan tanto, como dize Paladio, hablando de los almendros, y el dize, q̃ pongan guijas que ſon mejores, y tienen por ſu frialdad mas humidas y freſcas las rayzes. Porque dixe que las puſieſſen junto, no ſea tanto que no dexen eſpacio baſtante para que echen rayzes, vayan pueſtas no mas cerca de vna mano, y no mas lexos de a palmo. Los mas de los arboles tienen eſta naturaleza, que procuran echar las rayzes en la ſobrehaz de la tierra, y eſto es muy dañoſo, mayormente en los tiempos ſecos y calientes, y aun en los muy frios, que lo vno como eſtan en la haz de la tierra ſeca, faltales el humor, y aſsi ſe ſeca la fruta, y aun los arboles hartas vezes, y lo otro en Inuierno tambien ſe yelan las rayzes ſi eſtan deſcubiertas, y aun es verdad, que todo arbol mientras menos humor tiene, mas preſto brota, y mas preſto le queman los yelos, digo ſeyendo de vna coſta todos. Eſto ſe puede remediar, ſi quãdo los ponẽ no les hinchie ré del todo las hoyas de tierra, ſino q̃ queden en la mitad, porq̃ echan las rayzes en lo baxo, y poco a poco los cubrá, digo q̃ en dos o tres años acabẽ de hinchir la hoya, y cada vn año los eſcauẽ, y los corté las baruajas ſomeras que echan en la ſobrehaz de la tierra, y eſto ſea en tiempo no frio, y en eſto miren lo q̃ dixe del eſcauar y desbaruar las vides. Y torno a dezir, q̃ a 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 tanto, q̃ hazen vn monton de tierra al pie muy alto, con q̃ prouocan que en el tróco que eſtá ſobre tierra, ſe hagan rayzes, y con eſto ſubenſe las rayzes a lo alto, y pierdenſe las que eſtan hódas ſo tierra, que ſon las que mãtienen la planta, y eſto vſan mucho

en

Universidad de Deusto
Biblioteca

en vides y olivas, y con esto las echan a perder, y passe en las que lo tienen ya por viso, y guardense de hazer tal cosa en las q̃ pusieren de nueuo. Escauar es bien, para que beuan agua, y se enxuguen las baruajuelas someras: acogombrar no mas de quanto se yguale la tierra y quede llena, excepto en algunos arboles q̃ se suelen elar por el pie, y es bien que los defiendan, como son los naranjos, y todos los arboles de aquella casta.

Y dixe que todo arbol mientras menos humor tiene, brota mas presto, y diran algunos que lo contrario se vee, que los arboles y parras de casa mas presto brotan que los defuera que estan en el campo, y estos son mas regalados y mas vezes regados que los del campo: allende desto muy mas presto brotan los arboles que estan en los valles, que los que estan en llanos, o cerros: pues claro es que los valles abũdan mas de humor que los altos, y por esso auian de brotar mas tarde: y en quanto en aquello diran la verdad, mas creo yo, que si los de casa, o los de valles brotan mas temprano, no es por abundancia de humor, sino por estar amparados y defendidos de los ayres y vientos, mayormẽte del Cierço, que 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 sera mas sano, mas hermoso, y no menos frutifero: y no ocupara tanto campo, y al poner de cada planta pisen y aprietẽ mucho la tierra con las rayzes y tróco por lo baxo y lo alto del hoyo, que quede mollido, porque pueda beuer agua.

Orden de los arboles.

EN toda manera de arboles deue yr puesto cada linaje por si, y por orden: porque allende de ser mas gentiles (porque toda cosa bien ordenada agrada mas que lo que està confuso) seran mas prouechosos, que si vn linaje està distinto por si, labrarle han mejor en sus tiempos, regarlehan mejor quando tuuiere necesidad, sin regar otros a quien el agua haze entonces daño, o no tienen en aquel tiempo necesidad della, y estando juntos guardanse han mejor al tiempo de su fruta, que si estuuiessen repartidos vno aca otro acullá.

Iten a pocos arboles es prouechoso estar jũtos con otros de diuersos

diuersos linajes, mayormente si son contrarios, o de mal olor. A la vid es enemigo el laurel, y el auellano: a todos los arboles y plantas es dañoso el nogal, mayormente alos que alcança su sombra. Por esso conuiene, que como en los pueblos bien regidos, estan repartidos los oficios, q̃ en vn cabo estan los mercaderes, en otro los plateros, en otra calle los herreros, en otro lugar los çapateros, y aun en lo mejor, y mas principal del pueblo, estan los oficios limpios gentiles y graciosos, que los oficios viles, y de mal olor, han de estar muy apartados, como son pelambreros, curtidores, y otros semejantes. Y aun los que no son de vna ley, no han de estar juntos, que lo bueno no se dañe con lo malo, que en vn cabo y en lo mejor biuen los Christianos, en otro los Moros, en otro los Iudios. Bendito sea Dios nuestro Señor y redentor, que quitò ya en España esta diuisiõ por mano de vuestra Señoria, q̃ procurò la vniuersal conuersiõ de los Moros en estos reynos de Castilla, y con este mesmo zelo de traer todas las ouejas al corral d̃ Christo, se dispuso con peligro à passar la mar, y tomar milagrosamente la ciudad de Oran, por donde se ha bierto la puerta a que los Catolicos Reyes de España passen a conquistar todas las tierras de Moros, y de otros infieles: plega Dios por su misericordia (q̃ como se quito en Castilla) de quitar esta diuision en todo el mundo, y sea hecho vn ganado y ouil, como el dixo, y el diablo no goze de tanta presa, como lleua de la mayor parte del mundo, lleuãdo tanta multitud de animas sin cuento ni numero de Moros y Iudios. Pues tornando al proposito, quanta excelencia, parecer y ventaja tenga vna ciudad bien concertada mas que otra q̃ no lo este, vn ciego lo vera. Assi es pues en las arboledas, que mucha semejança tiene vna hnerta bien repartida ala ciudad bien cõcertada, que mucho mas frutifica y mejor (segun dize Varrõ) Pues aparte los arboles chiquitos delos grãdes, q̃ los assombrã, ahogãn y desmedran mucho: y si son tierras que se suelen elar, pongan los arboles mayores hazia aquellos vientos con que se suelen elar en aquellas tierras, porque les hagã ãparo y defensa, mayormẽte cõtra el Cierço, q̃ aquese es el q̃ mas cõtinuamẽte quema los arboles, y assi estaran abrigados, y para esto son buenos arboles que no sean de fruta, como alamos blãcos y negros, laureles, cipresses, que crecen en alto, y hazen buena pared, y defienden del viento, y los tales arboles vayan espessos, opõgã

El laurel y el auellano y el nogal, es malo para la vid su sombra.

otros

Universidad de Deusto
Biblioteca

otros arboles de los que no se suelen mucho elar, segun los huuiere y lleuare la calidad de la tierra: desta manera harán amparo a los frutales, o arboles delicados, estando ellos en la solana: para esto son buenos nogales, o morales, que el moral no se yela tanto por ser tardio, y mejor que todos pared hecha de cipreses. Todo arbol se yela mas en los llanos, que en los cerros, segũ dize el Theof. y la principal causa ami ver es, porque no ay cosa que tanto daño haga a las rayzes como el agua en tiẽpo que yela mucho, y en los cerros no ay agua, o no tanta como en los llanos. Toda arboleda, o viña labrada no se yela tãto como la mal labrada, porque en la yerua para el rocio, el qual ayuda mucho a elarlos, como agora dixe del agua. Assi mismo en los lugares que se queman del yelo, vayan los arboles mas espessos, porque el viento no los penetre tanto, y por que me parece que vn capitulo del Crecentino, es general para las arboledas, y breue y prouechoso, le quiero enxerir aqui: y con el poner otras generalidades q̃ conuiene alos mas de los arboles.

Cap. XVI. Pedro Crecentino en el libro vndecimo.

EN los arboles, y en todas otras plantas, ay tres maneras de nacer, que vnas nacen de simiente, otras de vna mezcla de los Elementos y virtud o influencia celestial, y desta no se ha de hablar al presente, y otras de ramos, o baruados. Los ramos que se ponen sin rayz, si son de vna madera fuerte, dura, tiessa, brozna, sequiona, que no tiene venas como el moral, oliua, arrayan, y box, hiendanles vn poco por aquel cabo que ha de estar sotierra, y sea pormedio, y por aquello hendido metãle vna piedra para que no le dexe cerrar, y por alli atraera mas virtud, y sustãcia que por otra parte. Mas esto del Crecentino se entendera siendo la tal estaca, o ramo algo duro y viejo, mas yo por mejor auria que fuesse entera, y no hẽdida, y desto remitome ala experiencia.

Qualquier arbol que lleua la simiente muy menuda y flaca, se planta mejor de ramo que de simiente, crece mas presto, da mejor fruto, y lo mesmo haze de baruado, excepto algunos que aun q̃ lleuan simiente menuda, no puede nacer deramos como los cipresses, y otros algunos. Todas las plantas humidas verguias, y las q̃ llaman aquaticas (porque se crian bien en las aguas y riberas, y arroyos) de qualquier manera que las pongan, o hinquen

hinqüen 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 produzen presto rayzes. Los ramos de los arboles rezios que tienen la madera muy tiessa, es bueno que por donde han de echar rayzes, les den algunas pequeñas cuchilladas, digo piquetes que corten nomas de la corteza, y por alli traen mantenimiento, y botan rayzes, y esto tengo por mejor y mas prouechoso, que lo hendido que dixe arriba en este mismo capitulo. Toda plãta que da el fruto oloroso, caliente, enxuto, seco, es mejor que la planten en lugares altos, no humidos: desta manera son las camuessas, peros, peras, y cermeños, con tal que sean lugares sustãciosos: por que estas frutas, mayormente las que llegan a inuernizos, mejoran mucho con el ayre, mas las que dã el fruto muy humido, como son las guindas, cerezas, moras, mẽbrillos, muy mejores son en llanos o 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 deue mirar lo q̃ mas quiere, o ponerlo en todo por tener fruta de todo tiempo. Los arboles que lleuã simiente muy pequeña y flaca, deuen los poner deramo, o de baruado, y aunque de simiente prenden bien, no los deuen poner, porque en los tales ay estos incouinientes. Lo vno de muchas simientes nacen pocos, porque se pierde mucha simiente, y dan muy tarde el fruto, y hazense esteriles o montesinos. Los q̃ de ramo seponẽ, crianse 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 naturaleza de los que prẽdẽ de ramo, que algunos ay, como los cipresses, que aunque tienen la simiente muy menuda, no prenden de ramo. Los que lleuan grande la simiente, como duraznos y almendros, de simiente prẽden mejor, q̃ de ramo, los q̃ no lleuã simiente, nacẽ solamẽte de baruados, de ramos, o de algun tronco, o enxertos. Si donde han de hazer arboleda no es lugar cerrado ni seguro de animalias ni ganados, han los de criar en otro cabo bien cerrado

dos

Universidad de Deusto
Biblioteca

dos o tres años, y desque esten tan altos q̃ no los puede alcançar al cogollo bestia alguna, entonces los traspongany donde los criaren sea tierra dulce, suelta, y estercolada con estiercol muy podrido. Todo arbolico nueuo sea continuamente mollido, y si haze grandes sequedades, han los biẽ de regar algunas vezes. Tanto espacio hã de dexar ẽtre arbol, y arbol, ẽtre vid y vid, quanto conuenga ala grandeza dellos, cõ la virtud, fuerça, sitio, ayre y calidad de la tierra, y con la esperiencia de aquella region. Si la tierra es seca, o cerros y cuestas, hã de ser los hoyos mas hondos para los arboles, que en los valles, o llanos, o tierras humidas: si es arzilla o barro, es biẽ hazer el hoyo ancho y muy hondo, y mezclar alli muy buena tierra y arena, porque en el barro puro pocas plantas prenden bien, y en esto vean lo que dixe arriba en el capitulo que trate de los hoyos de las viñas.

Notable auiso para trasponer arboles.

Quando ponen o trasponen alguna planta, sino es muy pequeña, ponganla a los mismos ayres que antes estaua, que lo que estaua hazia el Oriente, o Mediodia, põgan al mismo ayre, y no al contrario. Quando ponen algun baruado quitenle todo lo que enlas rayzes esta llagado, quebrado, o dañado, y cortẽlo con vn cuchillo. En toda planta que huuierẽ de poner, miren que la tierra ni este seca, ni muy mojada, y mas vale enxuta, que hecha agua, porque se rebate y haze barro, y ala que esta enxuta despues de puesta la planta, pueden le echar algunos cãtaros de agua.

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

En qualquier manera de poner los arboles, hã de tener muy gran diligencia en escoger lo mejor para poner, y si es simiente que no sea muy cocosa, ni arrugada, ni reuieja, ni de fruta ni de arbol enfermo, esta pongan en el mes de Enero, o Febrero, no mas de quatro dedos sotierra, esto es en las tierras frias y humidas, que si fuere en tierras calientes y enxutas, puedenle poner por Otubre y Noniembre. Las posturas que son de ramo sin rayz, se hã de poner, si es tierra fria, por Março, que estan las ramas llenas de virtud vital, y estan preñadas, y si es tierra templada, por Hebrero, y aun por Enero, y si tierras calientes, por Otubre y Nouiembre, que aun entonces no han recogido la virtud a las rayzes, mas siempre la corten en menguante de dia, y creciente de luna si fuere posible, porque sera mas sana, y ponerla en creciète de luna, lo qual se puede hazer todo en el mismo dia, que en la creciente de luna pueden cortar, o arrancar las plantas a la tarde, que es en menguante de dia. El ramo que huuieren de poner, no le han de retorcer, ni hazer otro semejãte perjuyzio, saluo si es verguio acodarle, y si es de madera dura, o vieja, ya dixe lo que auian de hazer. Todo ramo que se ha de poner, si fuere muy largo, tengan tal auiso en el, que si fuere posible salga muy poco de tierra, o haziendole el hoyo muy hondo, o acodandole. Y si ay yemas por lugar baxo, cortenle lo alto, porque toda planta quanto mas baxo brota, tanto es mejor: y assi los que son expertos, cortan los sauzes, oliuas, vides, alamos blancos, naranjos, cidros, limas, laureles, y otras semejantes, y hallanse bien dello si es en lugar seco: la postura de los arboles no les corten nada, sino ponganlos tan hondos, que alcãcen a donde tengan las rayzes, humor y sustancia bastante, y desque esten bien presos, que passen dos o tres años, los puedẽ cortar junto al suelo. Esto es el capitulo del Crẽcentino, y aun añadidas algunas cosas para la declaracion delotras el continuare algunas otras reglas generales de la manera quẽ van estas, aun que vayan sin orden. En muchos linajes de arboles ay machos y hembras: conocese el macho en tener las hojas menores, mas angostas, mas duras y agudas, el fruto menor, el cuexco o pepitas mayores, menos carne, o pulpa en el fruto, o brotan, o florecen 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 prouechosa como la de las hembras. Destos tales ay vn prouecho allende del fruto, que aunque sea ygual en otras plantas, es mas euidente, mas claro, conocese mejor en las palmas y alfocigos, que sino ay entre muchas hembras vn macho, o enzima de la hembra no ponen vna, o dos varas del macho, no brotan, ni dan su fruto tã bien: y pues esto es en las palmas, de creer es, que no sera menos en los otrosarboles, q̃ la natura en estas cosas que son ordinarias, no crió cosa superflua. Pues sera bien, que entre muchos arboles de los que ay en vn linaje machos y hembras, põgan entre muchas hembras vn macho: porque pienso que con el olor y ayre del, brotaran las hembras mejor, o enxerir hembras en machos, porque ellos son de su naturaleza mas calientes y secos que las hembras, y con esto arrae mas

El tiempo de las posturas.

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

Nota las plãtas que no brotan sin tener macho.

Universidad de Deusto
Biblioteca

nutrimento a las rayzes, y aura ſeſtancia de que puedan los trõcos y ramos frutificar mejor: mas querria que ſueſſe el enxerto ſo tierra, y ſiempre procuren en quanto pudieren poner arboles hembras, antes que machos: porque dan mas fruto y mejor, y ſon en lleuar mas continuas.

De los arboles caſeros y monteſes.

ASsi miſmo en los mas de los arboles ay caſeros y monteſinos, mayormente en aquellos, cuya fruta pueden las aues comer entera con ſu ſimiente, como las cerezas, guindas, ciruelas, vuas, azeytunas, que de la ſimiente que cae crian. 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 perfetamente, y es del medrado, delleguido, roñoſo, empedernido, encogido, ſin çumo, ſin ſabor, ſin gracia: porque toda planta que nace aſsi de ſimiente cayda, y aun las que nacen de ſi (como de rayzes) por tener las rayzes ſo meras, no madura ſu fruto, como los perueranos 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 ya ſuficiente mantenimiento, pueden madurar perfetamente ſu fruto, por eſſo toda planta, o caſera, o montes, q̃ nace de ſi de ſu ſimiente, y las q̃ nacé de ſi miſmas, por tener las rayzes en la ſobrehaz, tiene neceſsidad de traſponerſe. Como las mõteſinas ſe hazẽ caſeras, es deſta manera. Lo primero corrãdole todo lo reuiejo deſuariado, lo roñoſo d las eſpinas los reſecos, y dexarle dos, o tres brotones, pimpollos nueuos. Lo ſegũdo caũãdo y eſtercolãdo la muy bien, y regarla ſi lo huuiere meneſter, ſi es vieja, cauenla muy hondo, y ſi nouezita, lo mejor es traſponerla. A la q̃ es vieja, de mas de cauarla muy hondo, hanle de hẽder dos, o tres vezes de las mas principales, y meter por aquello hẽdido vna piedra guija, o pedernal, q̃ paſſe de vn cabo a otro, que por aquello hendido atraya nueuo y ſuficiente mantenimiento por las rayzes al tronco, y aun eſto ſe haze en los arboles caſeros, quando ſon viejos, que tienen duras las rayzes, y por ſu dureza no puedẽ chupar, o traer tanta ſuſtancia quanta han meneſter, mas lo mejor para hazer buenos los eſteriles monteſes, es el enxerir y traſponerlos deſpues tan hondos, q̃ el ñudo del enxerto quede cubierto

Para hazer los arboles monteſes caſeros.

cubierto de tierra. Aſsi miſmo ſe emiendan mucho, haziendoles vn agujero en el tronco, que llegue haſta el coraçon, y meterlos por alli vna ſuña 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 cotoſo, mas el agujero vaya a ſoslayo hazia 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 ſuſtancia y fuerça. Eſto es aſsi en los arboles, como en los animales, que las mugeres, yeguas, vacas, cabras, ouejas, y todo animal machorro, q̃ no concibe, biue mas, y mas frieſcos que las q̃ parẽ, y las que poco paren, mas rezias y mas ſanas, que las que mucho paren, aunque deſto no ſe puede dar regla general, porque algunas vezes vemos lo contrario: aſsi es en los arboles muy frutiferos, que biuen menos tiempo que los que poco fruto lleuã, y aun acontece, que quando vn arbol en vn año lleua mucho fruto, 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, 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 crio, y faltãdole aquello, es por fuerça que ſe pierda, o haga alguna grande mudança. Toda planta (y por la mayor parte todas las plantas) que eſtan cerca de agua corriente, y las que abundantemẽte ſe riegan, eſtan mas freſcas, lleuan mas fruto, y durales mas la hoja, y eſtan mas ſanas,

No es regla cierta.

De los arboles vezeros y cadañegos.

SOn muchos arboles vezeros, mas no por ſu naturaleza, ſino porq̃ no les baſta la virtud y ſuſtãcia de la tierra en q̃ eſtã a darles tãto mãtenimiẽto, a q̃ juntamẽte envn año echen rama, que llamã nudrir, y lleuen fruto: deſto ay experiencia, q̃ traſponiendo los tales a mejor tierra, lleuã cada año mas fruto q̃ antes avezes: ò ſon vezeros, aũq̃ eſtẽ en buena tierra, ſi ſon muy altos de cuerpo, y muy grãdes: aũq̃ ſea mucha la bondad de la tierra, no puede baſtar a jũtamẽte nudrir y deſfrutar. Experiencia dello, q̃ deſmochãdo los tales, quitandoles lo ſuperfluo y deſuariado, mayormẽte los ramos q̃ ſubẽ muy altos y deſuariados, a los quales cõ mas tabajo ſube el nutrimẽto, ſe ha viſto el arbol q̃ era

Universidad de Deusto
Biblioteca

era vezero ser muy mejor cadañero, que vezero. Falsissima es la opinion de algunos que dizen, que la oliua es vezera de su qualidad y natura, que si tal fuesse, en todo cabo lo seria, y en toda hechura, vemoslos en vnas regiones vezeras, y en otras cada año lleuar fruto y mucho. Mas esto diran 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 son vezeras, otras cadañeras: es la causa la hechura dellas, y tamaño dellas. Las muy grandes, altas, desuarjadas, son las que a años lleuan, mas las enanas, parradas, redondas, cada año desfrutan, y no bien, otro mejor: si es por culpa del tiẽpo q̃ les llueue quãdo estan en flor, o les haze viẽto, q̃ no ay en el mũdo cosa q̃ tãto daño haga a los arboles quãdo florecẽ, a las oliuas y vides quãdo ciernẽ, y aun a los panes, como esto q̃ he dicho, q̃ es agua, o viẽto rezio q̃ sacude mucho. Pues tornãdo al proposito, todo arbol en qualquier linaje que sea, es mas frutifero, siendo enano recogido, que los que son altos, y aun trataise mejor: cogese mejor la fruta sin peligro del que coge, ni daño del arbol, que ni le aporrean, ni le desgarran: lo qual es en grandissima manera dañoso a la vida del arbol, que no durara tanto, a la vista, a la copia del fruto, y aun a la mejoria, que mientras mejor tratado es qualquier arbol, no solamente da mas fruto, mas aun mejor. Pues que dire de los que de tal suerte aporrean, o consienten aporrear sus oliuas, que dexan mas rama en el suelo que en el arbol, quitandoles todo lo nueuo en que lleuan el fruto, y atormentãdo lo viejo, sino que los tales son enemigos de sus haziendas, y lo que me parece de los arboles assi tratados, que aũ vezeros me marauillo que seã, porque 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 nueua rama. Y no callare al proposito, que pocas vezes se vio vno que mucho quisiesse holgar, estar rico ni medrado: labro yo mis oliuas, y posseolas vn año, y trabajo le todo en ellas, y por no trabajar en el coger, arriendolas a quien por no dexar vna sola azeytuna (que del arbol no tiene cuydado) busca quien mejor los quebrante y aporree: y haze bien en sacudirle, que buen dinero le cuesta, viera lo su dueño. Otros arriendan sus viñas, por estarse ociosos en la plaça, murmurando de vnos, mintiendo de otros, a ninguno dexan estar en su estado, disfamando mugeres, jugando, renegando. Digo que arrien-

El daño q̃ se haze en arrendar sus viñas.

arriendan sus viñas, y dan la ganancia a otros, y ellos vienen muerros de hambre a casa a reñir con sus mugeres: pues el que arrienda la heredad, no esta debalde, que por sacar della, o lo q̃ le cuesta, o buena ganancia, al podar dexan hartas varas los podadores, que aunque echen a perder la viña, el no cura sino q̃ le de 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 a las heredades: y los arboles que assi se tratan, en muchos años no tornan: pues quiero tornar al proposito que lleuaua. Aquel arbol se conocera ser vezero, que estando en tal tierra, que segun su natura y calidad le conuenga, y siendo bien labrado, bié limpio, y biẽ tratado, no lleua sino à años, mas esto digo que de los tales pocos seran vezeros. El ponerlos en las tierras que les conuienen, a delante se dira, tratando de cada vno.

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

QVanto a lo primero, en todo arboles mejor el podar en menguante, por que han retirado mucha virtud a las rayzes, y assi no pierden tanta fuerça: han les de quitar todo lo seco, viejo, roñoso, retuerto: porque alli se hazen nidos de gusanos y hormigas, y aun estos defetos que he dicho no dexan medrar ni crecer el arbol, no dexando bien passar el mantenimiento por si con su dureza a lo superior, ni dexan dar tanta fruta, ni tan buena, que los arboles q̃ andan renouados, demas de ser mas hermosos, son mas frutiferos, y de mejor fruta, mas madura, mas sana, y mas sabrosa: quiten assi mesmo las ramas muy desuariadas, entresaquen las espessas q̃ cierran el arbol, y las que le abren mucho, y procuren formar el arbol derecho, redondo, copado, que dara mas fruto y mejor, y el arbol es mas hermoso, y ocupa menos tierra. Y porque todo arbol por la mayor parte da su fruto en lo nueuo, dexenle las ramas nueuas y buenas, quiten las muy altas, y en quanto pudieren dexenle copado, y redondo y muy limpio de renuejos, de resecos y retuertos, de ramos juntos y caualleros. En los arboles no es tanto saber le podar, como en las vides, porque cada arbol muestra muy ala clara el buen ramo, y qual es el malo, y qual es el que le haze bien, y qual mal, conforme la grandeza

No se pode ni caue el arbol estando con flor.

Universidad de Deusto
Biblioteca

forme a la grãdeza del arbor, cõ la fuerça y bondad de la tierra, que mayores son en las buenas, que en las floxas y flacas, y mayores en las tierras humidas, y que se riegan, que en las secas, desmochando lo demasiado, biuira mas tiempo, y dara mas fruta y mejor: hanles de podar, para bien conocer lo seco, y aũ por que es menos daño del arbol desque ayan cogido la fruta hasta que comience a brotar, y si entonces no lo han hecho, sea quando la fruta este algo crecida, y tiessa, que no se cayga, mas muchaventaja tiene el primer podo que dixe del primer tiempo.

En ninguna manera toquen el arbol quando tiene flor, porq̃ recibe grandissimo daño, ni entonces le corten nada, ni aun le cauen, y quando cortaren algun ramo, aguarden a q̃ ni yele, ni lluęua, ni haga viento, ni aun grãde sol, sino vn tiẽpo amoroso, gentil y bien tẽplado, y corten bien todo lo reseco, y afistolado que entretanto que esta 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 gual, y bien redonda, o algo al soslayo, y soldarà mas presto, y cubrirà mejor la corteza, y no llana hazia arriba que el agua no pare, ni la pudra. En todo arbol, si consiente hijuelos, o pimpollos baxos, como en las higueras, oliuas, y granados, perderseha 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, y repartida, terna poca fuerça para en trambas partes, y estando entera y vnida, ayudara bien a 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 nueuo se hagan algunos enxertos, mas si es bueno, y de buena edad, mi parecer es que le quiten todo lo que le haze daño, y aun los arboles que tienen estos pimpollos, quãdochicos, tardan mucho en crecer, y no son tan frutiferos, ni salen bien medrados. A los arbolezitos que se ponen de nueuo, no les deuen quitar, ni desmochar cosa alguna al primero, ni segundo

segundo año, porq̃ muchas vezes acontece echar por los lados, mejores yemas q̃ por el cogollo principal, y quitá por yerro lo mejor, dexenlos arraygar, y passado algun tiẽpo los limpien y guiẽ, por q̃ entonces por tener mas fuerça, echara mejor por las yemas que le guiaren, y aun en aq̃llos q̃ tienen la corteza gorda y verde y biua, como naranjos, laureles, oliuas, higueras, alamos blancos y otros semejãtes, es bien q̃ a los tres, o quatro años los dejarreten por baxo, digo despues de traspuestos, y sea la cortadura por so tierra, porque mas crecen en vn año assi dejarretados q̃ en quatro. Aconteze muchas vezes q̃ en algunos arboles, mayormente en las oliuas ya viejas, nace algun pimpollo mas verde, alto, liso, lindo, y essos muchas vezes (como los hijos tragones y viciosos, nacen por mal de sus padres, gastando lo q̃ tienen, y dexandolos a puertas, y despues ni ellos son para si mismos, ni para otros prouechosos) pues assi es muchas vezes ẽ las plantas, q̃ nacen aquellos pimpollones q̃ chupan la virtud de todo arbol, y desecãle, y ellos està verdones, no son para lleuar fruto: pues vea el señor del arbol, q̃ si aquel pimpollo es tal q̃ en el q̃de la virtud y fuerça del arbol, q̃ tenga las ramas biẽ hechas, muchas yemas buenas, y buenos cogollos, y si el arbol fuere, o tan viejo, o tan mal hecho, que aya menester reparo, deue el ramo, por q̃ se corte el arbol: mas si es ramo desuariado, largo, sin yemas de mala hechura, sin muestra de ser bueno, mayormente en arbol q̃ ha menester conseruarle en el estado en q̃ esta, corté el pimpollo como a enemigo de todo el arbol.

Los mas de los arboles, si son viejos, o enfermos, y los cortan por el pie, brotan de nueuo y remoçanse, no tan solamente en las ramas, mas aun perecen las rayzes viejas, y nacen otras nueuas, y queda el arbol del todo nueuo, que lo seco no dexa crecer bien el arbol con su dureza, ni passar el mantenimiento adelante a la rama (como dixe arriba) mas aqueste remedio de cortarle es bueno para si el arbol no es entanto grado viejo, q̃ està en lo vltimo y postrimero de su vida, q̃ ya no tiene calor, ni humor, o tan seco y podrido, que carezca de toda virtud, que alos tales mejor es arrãcarlos de rayz, y ponerotros en su lugar. Los mas de los arboles viejos echan al pie algun pimpollito: si alguno destos es bueno, es señal de biuir, que ay virtud: corté el arbol para que se haga el pimpollo, y si los pimpollos q̃ echan son menudos y desmedrados, arranquenle del todo, y

mire

Universidad de Deusto
Biblioteca

mire bien lo que el Euangelio dize, Que se corten y echen en el fuego, y dexe el lugar para otro bueno.

Ay algunos arboles, q̃ por ser muy llanos, o por ser hõdos en las en lashorcaduras, q̃ quãdo llueue, recojẽ en si toda el agua, y retienẽla alli, y despues por estar assi detenida, se pudre aq̃llo, y haze hueco el arbol dõde esta el agua. Para esto vea si lo hueco es por parte de arriba, y despues de visto, abrãlo dẽde arriba hasta abaxo, hasta que lleguen a lo sano, quitando todo aquello q̃ assi estuuiere reuiejo, hasta que lleguen a lo biuo, y embarren las llagas con barro y con estiercol de cabras, todo mezclado, y assi no parara alli el agua, ni se hara mas hueco, antes cerrara lo que estaua hueco. Mas si se haze el hueco, porque toma mas sustancia con las rayzes della que puede digerir el arbol, y repartir a las ramas, denle vn barreno por baxo en el tronco junto con las rayzes, y vaya el barreno a soslayo hazia arriba, y llegue al medio del tronco, y por alli brotara mucha parte del humor que fuere demasiado. Esta manera es como quien purga, o sangra algun hombre glotõ, que despues de muy harto, se opila y enferma, y no puede digerir nada de lo que come.

Otros ay, que por ser ya muy viejos, y tener muy endurecidas las rayzes, no pueden atraer a si el suficiente nutrimento que el arbol quiere, y assi dan poca fruta, y essa que dan, muy desmedrada y sin sazon. A estos tales arboles escauenlos bien hondos, y hiendan las mejores dos, o tres rayzes, y por aquello hendido atrauiessenles vnos pedernales, o piedras guijas de parte a parte, y por aquellas aberturas atraeran mãtenimiento al arbol, y tornenle luego despues de hecho esto a cubrir el hoyo de muy buena tierra, y dexanla estar assi.

Por experiencia he hallado, y es cierto, que por la mayor parte los arboles y plantas que florecen, o brotan fuera de su tiempo natural, despues al tiempo deuido no brotan ni florecen, digo no tan biẽ, sino es por demasia de buen tiẽpo, conforme a la planta, porque parte de lo que auia de hazer aquella plãta al tiẽpo natural, lo hizo en el extraordinario y no natural. Todos los arboles que crian goma en las cortezas, es que traen mas nutrimento del que pueden digerir, y brotãlo como sudor, y yelase, y hazese aquella goma q̃ vemos: los tales no se han de plantar, ni enxerir, quando lo brotan, sino antes o despues. Quando los arboles atraẽ mas humor de lo q̃ pueden digerir, sino lo brotã, y alan-

y alãçan por goma, crian la fruta cocosa, mala, porque tanto dañalo que sobra, como lo que falta. Ay otra señal de mucho humor, que alança muchos pimpollos por lo duro, y muy desmedrados. El remedio q̃ dixe, es el del barreno, y sea no menos grande de quanto quepa el dedo pulgar, y aun desta manera muchos arboles que lleuan la fruta amarga, pon mengua de labor se hazen dulces, como los almendros. Si alguno de fruta sale muy alto de pie, tanto que parezca ser demasiado, cortenlo por donde parezca que puede echar mejores pimpollos, o los tiene, porque ningun arbol muy alto es bueno, sino para madera, y aũ si por los lados echa algunas ramas largas desuariadas, cortenlas y parenle redondo, y dara mas fruto y mejor, y sera mas hermoso. Ya dixe en que tiempo los auian de podar, o entresacar. Los arboles q̃ no han de ser muy altos, es bien q̃ desque ayan crecido lo que pareciere q̃ les basta, les quiten el cogollo alto, y assi estenderan en las ramas, y los que quisieren formar altos, mondenlos de las ramas baxas. Por la mayor parte los arboles q̃ muchas vezes se trasponen, no medran mucho, porq̃ en echar rayzes tienen harto q̃ hazer (comodize Senec.) Todo arbol que està diuido en tres horquillas, es mas hermoso y mejor, q̃ si mas tuuiesse, o menos, porque sale ygual su copa, y cubre mejor su pie. Los mas de los arboles cargan mas del fruto a la vejez, que quando nueuos, como los almẽdros y morales, creo que son como los viejos, q̃ dizen q̃ todos son hijos, sino son prestados, mas la fruta de los arboles nueuos es muy mejor, mas sana, mayor, mas sabrosa, de mas sustãcia y virtud: y en el arbol q̃ ay resecos, no es tal fruta, porq̃ el reseco impide, y no dexa passar la virtud a la fruta, y assi al tiẽpo q̃ tiene mas necesidad del humor, faltãdole, queda dsmedrada, y caesele, y aũ el arbol no puede biẽ medrar, y por esso es biẽ que todo arbol ande en lo nueuo. Muchas vezes engorda la corteza en el arbol, y endureze tanto, q̃ no dexa engordar el tronco, y esto se vee muy claro, porque si las hienden de alto a baxo, sin tocar en la madera del tronco, si no solamente la corteza, luego se abre por la cortadura, y hazen grande abertura: esto se parece muy manifiestamente en los alamos blancos, nogales, higueras, olivas, naranjos, y en todo arbol que tiene la corteza gorda y xugosa, y lo mesmo parece en los alcornoques. Han de hender la corteza a la larga de alto a baxo, que si la cortassen al traues, dañarian, y no aprouecharia

Universidad de Deusto
Biblioteca

cosa alguna, y sean pocas las hendeduras, que como lo moderado aprouecha, daña lo demasiado. Siempre en todo arbol q̃ han de podar, miren 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, q̃ no dexar algo del ramo q̃ cortan, por muchos respetos que no digo al presente, pues son faciles para saber. A todo arbol que quitan la corteza, perece, porque con ella se cubre y defiende, como los animales con el cuero, y por poco q̃ se la quitẽ, queda el arbol por alli descubierto a los frios y al sol, y suelda tarde, y hazese por alli roño so y hormigoso, y perece, si se la quitan toda al derredor.

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

Aunque en otro cabo se dixera mas al proposito, mas no se podra dezir ser fuera de proposito, lo que donde quiera que se diga aprouecha. El que haze alguna experiencia, mayormente si nunca vido hazerlo, o sea en plantar, o enxerir, digo que la haga mas de en vno, porque aun en lo muy seguro muchas vezes se pierde la planta, quanto mas en aquella, en que la planta va, o muy delicada, o muy llagada. Las sanas se pierden, quanto mas las atormentadas, y muchas vezes no prenden aquellas, de que dan reglas y preceptos, y piensan ser por culpa del arte o precepto, y es porque no lo saben entender, y aun bien que lo entiendan, no lo saben poner por obra, y quien en muchos haze la experiencia, aunque en algunos yerre, acertara en otros, y en este como en los otros oficios errando saldran maestros.

Todos los arboles crecen en rama en el Verano, y por esso entonces se han de regar, o tener humidad, para q̃ con ella crezcan, mayormente los nouezitos. Todo arbol siendo cauado bié hondo, dara mas fruto, y mas medrado: y a los mas haze prouecho, estar escauados todo el Inuierno, sino son arboles muy delicados, como los naranjos, y sus semejantes, a quien es el frio muy enemigo, o arboles que tengan abũdancia de agua en el Estio, que aunq̃ a estos tales sea prouechoso, no les es tan necessario, como a los que no se riegan, mas guardẽ que al tiempo que yela, no tengan aguas en las escauas, que ayuda a que el arbol se queme del yelo, y por tanto es bien atetillar los arboles, para que esten seguros del yelo, y puedan beuer agua, con que la atetilladura sea llana al pie del arbol. El acogóbrar dize Plin. que es mejor en creciente, q̃ no en menguante, y quãdo le cubrieren, sea con la tierra que está holgada apartada del arbol,

La manera de atetillar los arboles

bol, y si el arbol está enfermo, escauenle bien hondo, y echenle de otra tierra nueua, virgen, holgada, de otra nacion, o calidad que era la que antes tenia. En esto vean el capitulo de escauar y acogóbrar las viñas: y lo mesmo hagã a los arboles, quitãdoles las baruajuelas someras. Tãbien se deue mirar, q̃ muchos arboles y plantas, aunque segun su postura y sazon van bien puestos y prenden, por ser mal mirados y mal tratados, se pierden y destruyen, y por esso toda postura se mire y trate, y guarde bien, porque muchas vezes aunque no vayan bien puestas, ni có buena sazon, por ser bien tratadas, se ganan y viuen, y son buenas, que la misma sazon y regla es de lo contrario.

Para los mas de los arboles y viñas no es tan prouechoso el Inuierno caliente, como el frio, y lluuioso, q̃ haga yelos y Cierços, que con las aguas toman fuerça, y con los yelos retraen la virtud adẽtro, y esfuerçanse mucho, que si el Inuierno es seco y caliente, abren y despiertan, y brotan muy temprano, o muy fuera de su tiempo, y vn pequeño yelo que sobreuiene, los quema y destruye, y no solamente quita la fruta, mas aun la rama nueua y cogollos, y por no auer tenido suficientemente agua en el Inuierno, no tienen virtud ni fuerça para el Estio, y caese les la fruta, mayormente a los que maduran en el Estio y Otoño, y lleuan la fruta desmedrada, y poca y mala, y por esso para los arboles son mejores los Inuiernos frios y lluuiosos, excepto a los que de su natura daña el frio. Que aquello que dixo Virgil. *Humida solstitia, & hiemes optate serenas, Agricolæ*, que quiere dezir, El labrador ruegue a Dios por el Inuierno 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 quãdo el Iuierno les llueue con Cierço, q̃ es ayre frio, q̃ quando con Abrego, q̃ es ayre caliẽte, porq̃ el frio aprieta, y haze tomar fuerça, y el calor abre, y aũq̃ en otras cosas aproueche, en esto daña el tal tiẽpo, porq̃ todo arbol en Inuierno retira la virtud a las rayzes, y a la Primauera las esparze por las ramas, y por tãto si alguno quisiere enxerir en el Inuierno, sea, o en las rayzes, o so tierra, y a la Primauera sea sobre tierra, aũq̃ en todo tiẽpo tiene vẽtaja el enxerto so tierra. Dize el Crec. q̃ todo arbol dara la fruta mas sabrosa y mejor, si hiẽdẽ el ramo por medio, y tornã a jũtar, y atar, para q̃ pegue, como si fuesse enxerto: mas esto se ha d̃ hazer, siẽdo nueuo el arbol en ramo nueuo, y desde Hebrero

hasta

Universidad de Deusto
Biblioteca

hasta mediado Março, porque entonces saldra mejor.

Para q̃ remedien los arboles que comen hormigas.

Quando enferman los arboles por humor demasiado, ya dixe lo que auian de hazer, o de los resecos: mas quando ay hormigas, vean si vienen defuera a comer los cogollos de los arbolezicos nueuos, y para esto ay remedios. Si el arbolito es nueuo, hagan vna rosca de barro, que ciña todo el pie, hueca y abierta por arriba, y llena de agua, y ponganla al pie del arbol, y assi no podran llegar. Otros ponen en derredor del pie del arbol vn circulo de cal biua, como no llegue al arbol, o de ceniza, y assi no entraran. Otros hazen vn betun, o liga, con que toman paxaros, y embarran bien 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 tróco, como dixe, y no subiran, mas no llegue el azeyte a las rayzes, que es entretanto que aya humedad del azeyte, no subiran las hormigas, mas el azeyte es contrario a todas las plantas, y por tanto no lo tengo por bueno. Si el nido dellas es en el suelo, es bien echar en la boca del piedra açufre, y oregano molido, y por mejor tẽgo si estã el criadero apartado del arbol, echarle agua cozicndo que las escalde y cueza, y si son dentro del hueco del arbol, y aquello se puede cortar y quemar, mas sino se puede cortar, es bien golpear el arbol, y saldran fuera, y assi las mataran todas. Y porque siempre dentro del hueco quedan ouezicos y simientes dellas, es bien tomar çumo de verdolagas con otro tanto de vinagre, y echenselo dentro con vn aguatocho por aquellos agujeros por donde salen, y pereceran todas, o alpechin que no sea salado, o ponganles vnos cuernos de carnero q̃ sean rezientes, y les ayã sacado el macho q̃ tienen dentro, y alli se metẽ, y pueden las alli matar con agua cozicndo, y con esto hagan la diligẽcia para matar la simiẽte q̃ auia quedado en los huecos de los arboles. Y es mucho de procurar, como en qualquier manera se desarrayguen las hormigas, porq̃ destruyẽ mucho los arboles y fruta, y estos remedios se hagan en el Inuierno, antes q̃ comiẽcẽ a derramarse por los arboles, lo qual hazẽ ellas a la Primauera, y las q̃ crian en el suelo, se destruyen mucho, labrãdo mucho la tierra, y assi les deshazen los nidos dellas. Es bueno contra las hormigas y contra otras sauandijas que roen los arboles, aunque esten en los resecos, cozer toruisco, y con aquel agua (que

(que es matadora) desque este fria, mojar los huecos de los arboles, y echarlos en los agujeros con vna xeringa, y en los nidos que estan lexos en tierra, la echen caliente cozicndo, que lo vno el calor las matara, y lo otro el veneno, y aun esta agua mata las pulgas y chinches, mojando con ella la madera de las camas, y regando donde ay pulgas, y es bueno contra liendres y piojos. Otras sauandijas ay que comunmente llaman los labradores tajamocos, otros los llaman muerdeyhuye, crianse en las cortezas de la madera, y en cañados, roẽ los cogollos de los arboles, quando estan ternezicos, procuren los matar todos, que no quede ninguno, o impedir que no suban alos arboles, estos sea cogen alos encañados, y alli los pueden matar.

Cõtra chinches, pulgas, piojos, y liendres.

Crianse ansi mesmo vnos gusanillos en las hojas, y rebuelué las, y dañase todo el arbol. Pues donde quiera que esturiere quiten las hojas y quemenlas, y aun si fuere ramo el que assi estuuiere dañado, cortenle del todo, sino fuere ramo principal, que mas prouecho es quitarle, que no por dexarle dañar todo el arbol, que vna sola basta para dañarle y perderle.

La oruga se engendra y conserua en tiempos que haze humidad y calor, como buchorno, y mas en valles, o llanos, que no en cerros ni lugares esentos y ayrosos: han la de coger quando en el Inuierno esta en capullos, como en vna telaraña, y tambiẽ esta rebuelta en vnas hojas, quiten la mano antes q̃ abiue, y q̃menla, 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 tomar. Dizen q̃ perece con humo de cosas hediondas, mayormẽte de alcreuite, quando abiua y secomienza à derramar por los arboles.

Ay otra manera de oruga q̃ se guarda en las escobas, y otras matas baxas, hazese la simiente como vnos cañutos agranujados como aljofar menudo, quien estos viere, no los dexe de q̃mar, q̃ es oruga, aunq̃ no tan dañosa como la otra, q̃ antes dixe.

Ansi mesmo se hazen vnas telarañas que se rebuelué por los arboles, y los destruyen en grande manera: deuenlas quitar mano como orugas.

Contra los ñublos y otras enfermedades veã lo que dixe en las enfermedades de las viñas. Ansi mesmo viene mucho mal a los arboles por causa de la nieue: en esto vean lo que dixe en las enfermedades de las vides, y tomen aquello, y hagãlo, y la

mejor

Universidad de Deusto
Biblioteca

mejores sacudir el arbol, que no quede nieue encima. Assi mesmo si los arboles estan enfermos (y aun que no lo esté) es muy singular cosa echarles a las rayzes orinas muy podridas, mezcladas con otra tanta agua, y con ellas, los arboles se refrescan, y dan mas fruta y mejor, esto se haga por Enero y Hebrero, y hasta mediado Março. Esto es bueno para las frutas de pepita, como membrillos, peras, peros, y sus semejantes. Muchas vezes por mucho humor crian los arboles gusanos en el tronco, y luego (a los que son expertos auisados en esto) se les muestra a donde estan, que leuantan la corteza del arbol, y hazenla como vna bexiguita, o ampolla. Para esto tomen vn clauo de cobre, y con el maten el gusano, sino le pueden sacar.

La yedra es muy dañosa a los arboles, mayormente a los de fruta, porque no los dexa crecer, ni engordar, antes los aprieta y ahoga. Toda planta que desde chiquita, o desde que la ponen se riega, quitãdole aquello con que crecio, perece, o se empeora mucho, y muchas se ponen en lugares tan secos, o tan calientes, que si quando son pequeñas no las ayudan con alguna agua, si quiera hasta que aya dos o tres años que tengan buenas rayzes, es muy cierto que se secaran, o alomenos se criaran muy desmedradas: pues ay otra manera de regar los arboles quando pequeños, o rezien puestos, que aunque despues les quiten el agua, no se les haga tanto de mal. Y para esto es bien, que quando ponen los arboles, o sean chicos, o grandes, hazer vn caño de barro, y meterle en el hoyo, que vaya cerca de las rayzes, y quede vn cabo fuera, y por alli le podran regar. Otros ponen en lugar de caño vn cuerno despuntado, otros dos tejas, o mas, juntas, los huecos hazia dentro, otros hincan vna estaca gorda, que llegue acerca de las rayzes, y quando quieren regar sacãla, y echan por alli el agua, y despues de embeuida, tornan a poner el palo, porq̃ no se ciegue. Otros por ser lexos de donde ay agua, o porq̃ no quieren tomar tãto trabajo (pues por la mayor parte quien no trabaja no goza) quãdo ponẽ algun arbol, fotierra jũto con el quanto vna mano, vna botija, o cantaro lleno de agua, para q̃ en el Estio mantenga muy fresco aquello baxo, mas la tal vasija sea nueua porq̃ sude. Los que ponen caños, o cuernos, o tejas, cubranlo con algo, porque ni el sol, ni el viento, ni el frio cale por alli a las rayzes, que les haria daño. Los que nada desto hazen, si quieren regar, aguarden a la noche puesto el sol, y

Como se han de regar los arboles.

tengan

tengan hecha escaua al rededor del arbol, y echenle agua de noche, y a la mañana tornenlo a cubrir, y la vez que lo regaren, hartenlo de agua, porque de la poca mas daño reciben que de ninguna, porque con la poca se escalda, sino es en lugar que se riega de contino, que para los tales no damos ninguna destas reglas, que de las maneras y tiempos del regar mas adelante habla re, plaziendo a Dios, quando llegaremos a las hortalizas. Mas es de notar, que todo arbol que se riega, no da la fruta tan sabrosa, ni de tãto olor, como los 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 peca por estremo, digo por mucha humidad, o demasiada sequedad. Muchas vezes se desgarran los arboles, o algunos ramos dellos con su fruto, o por vientos, o por estar muy cargados, mas la fruta destos tales aũque parece madura, es sin sabor, y sin gracia, que como aquel ramo no tuuo entera sustancia ni virtud, assi no la pudo dar a la fruta.

Capit. 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 a mi ver no ay exercicio en que mas qualquier noble persona pueda recrearse y emplear su tiempo (para no auer de estar ocioso) porque con esta los arboles monteses se hazen caseros, los estariles frutiferos, los buenos mucho mejores, y esto causa auer cada dia nueua manera de frutos, que ni los huuo antiguamente, ni fueron criados en principio del mundo, en tanto que casi pocos menos arboles ay inuentados que naturales, digo de los frutiferos. Que como de dos maneras, o especies de animales se engẽdra otra tercera muy diferente de los padres, assi como son las mulas, assi los arboles se puedẽ enxerir en otros q̃ hagã lo mismo, y esto es cõtino en los arboles q̃ son muy desemejantes y los enxiré, mayormente passando los vnos por otros. Y desta manera se hazen los melocotones, passando los duraznos por los membrillos. Y si enxiren en almendro dulce, o en auellano, qualquier otro arbol que tenga cuesco, lo defuera sera lo que era, o durazno, o prisco, o ciruela, o aluerchigo, o aluarcoque, y la pepita sera almendra, o auellana, y esta es la mas singular manera de enxertos, donde en vna fruta estan

enteras

Universidad de Deusto
Biblioteca

enteramente dos frutas. Es cosa marauillosa el enxerir, que parece que con ello contendemos en ygualarnos con la natura, y aun emendamos la muchas vezes, que lo que ella haze malo, con el enxerir se emienda, y lo bueno mejora, y es tanta mudança la que el enxerto haze, que las puas de vn arbol enxertas en el mismo, mejoran (Como Plinio dize del castaño que el llamò Coreliano) porque vn caualiero llamado Corelio le enxirio, y mientras mas vezes le enxiren, mejora la fruta. Dize Creq el tal arbol lleuara la fruta diferente de la que lleua primero, no solo en la mejoria del sabor y grādeza, mas aú en la hechura, y dize que de aqui vinierō tantas diferencias como ay encada linage de frutas, y mientras mas baxo fuere el enxerto, mayor sera la mudança, y si fuere sotierra, mucho mayor, y mas durable Hazer de frutas tempranas tardias, y de tardias tempranas, es ya notorio atodos, que todo enxerto da el fruto al tiempo q̄ le daua el tronco en que esta enxerto, o es poca la distancia de antes o despues, con tal que no sean los tiempos muy estremados, vnos muy tempranos de la Primauera, ó tardios del Otoño, y del Inuierno, sino que la distancia sea razonable, mediana, no mucha, tal que sepueda sufrir.

De todaslas maneras de enxerir es lo mas seguro, prende mejor, crece mas presto, biue mas tiempo, lleua mas fruto, siendo de semejante en semejante, como de peral en toda manera de perales, y cermeños, y de mançanoe, en toda manera de mançanos, peros y camuessos, duraznos en almendros, prisos, aluerchigos. Bien que todo arbol de pepita prende bien en tdo arbol que lleua pepita en su fruta, como perales en membrillos y en mançanos, y por el cōtrario, y el de cueſco en cueſco, como el durazno en almendro, y el ciruelo en almēdro, y durazno en ciruelo, y ansi de todos los otros. Mas es denotar, que como no se ha de enxerir arbol de grande cuerpo en arbol de chico cuerpo, sino fuere so tierra (como adelante dire) ansi tampoco no se ha de enxerir arbol de larga vida en otro arbol que sea de corta, como almendro en durazno, sino por el contrario: porque siempre el çimiento y fundamento sea fixo. Dize Columela, que todo arbol cuya corteza es gorda, xugosa, correosa, como los que han de ser para escudete, o cañutillos, prenden vnos en otros, aunque sean de contrarias naturas: y aú los que brotan en vn tiempo, sea de escudete, o no. Mas antes que

que hable de las maneras de enxerir, es menester dezir los tiempos conuenientes a este exercicio, y para mas los atraer a que se aficionen, vean que cosa es alterar frutas, mudar tiempos, multiplicar especies, y que vn mismo tróco se marauille de si mismo, viendo en sus ramos diuersas maneras de frutos, contra la naturaleza de sus rayzes, y que vn arbol lleue tantas generaciones de frutos, quantos ramos tuuiere. Ansi mismo toda fruta enxerta tiene mejor sabor y olor, y si tiene cueſco, le despide mejor de la pulpa, y el cueſco o pepita es mejor, y esto dicho, prosigamos adelante.

Enxerir sea en creciente de luna.

Quanto a lo primero el enxerir para ser mejor, ha de ser en creciente de luna, y los que enxiren en principio de creciente prenden mejor, y los que al fin dela creciente, digo en quarto vltimo (con que no sea en el plenilunio) llenan mas presto fruta, y aū en esse año. Es bien enxerir por la primauera, quādo los arboles comiençan a botonar, y antes que abran las yemas, y entonces es lo mas cierto y mejor: porque en aquel tiēpo los arboles sudan y hinchan, que el enxerir por Estio, o brotar, no estan seguro ni tan bueno, y prender los enxertos en tonces, es acertamiēto, y de lo tal no se deue dar regla, excepto en los enxertos de escudete y cañutillo, y los q̄ se hazē en la corteza, q̄ como dize Colu. aquel es propio tiempo (como adelāte se dira) assi mesmo no deuē en xerir en fin del Otoño, que espoco antes del Inuierno, porque en aquel tiēpo, pocos enxertos prenden, y aunque prendan, los frios del Inuierno que sobreuienē los destruyen, y aun los echan a perder, y si en el Estio quieren enxerir, sea en tierras frias y frescas, donde haga el tiēpo algo semejāte ala Primauera, y si en fin del Otoño, o por el Inuierno enxiren, 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 tronco y ramas, quiē en Inuierno enxiriere, sea en las rayzes, o so tierra, o en lugar dó de le pueda bien allegar la tierra, porque los abrigara mucho, y de fendera del frio, vientos y yelos, y a la Primauera sea en las ramas y tronco (aūque segun razon) en todo tiempo es mejor el enxerto mientras mas baxo fuere, y mejor enxerir es sobre tarde, que de mañana, y que quando enxiren no haga frio ni yelos, ni vientos, sino fuere Gallego, cō que no sea muy sobrado. Con Abrego y Cierço, es mal enxerir, y tampoco haga mucho sol:

Universidad de Deusto
Biblioteca

sol: y si grande sol hiziere, cubra el enxerto cõ alguna sombra, ni tampoco llueua, porque el agua es enemiga de los enxeitos (digo a la pua y a la llaga) y por esso para enxerir ha de ser en vn tiempo amoroso, templado, gentil, y templadamente caliente, y en este exercicio se requiere auer mucha experiencia, para q̃ vaya bien hecho y acierte, y vean que el arbol, o tronco en que han de hazer el enxerto, sea nueuo, fresco y que tenga buena sazon, porque en los tales de mas de prẽder los enxertos, hazense muy medrados y frutiferos. Y porque ay muchas maneras de enxerir, primero dire de los que lleuan 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 continua, nueuo, ò de ramas nueuas de la parte del Oriente donde nace el sol al mes de Iunio, y antes que corten la pua, hagan le vna señal con vn poco de almagre, o con otra cosa, con tal que no reciba la pua daño alguno, y de aquella manera la assienten hazia los ayres que estaua en el arbol: corten la quatro, o cinco dedos mas larga de lo que ha de ser, porque al tiempo del enxerir este fresca la cortadura. Sea la pua, sustanciosa, no quede en el enxerto muy luenga, tenga muchas yemas gordas y espessas, tenga dos otres horquillas, no sea roñosa ni desecuida, ni tuerta, ni nudosa, y si se ha de poner en arbol, o ramo viejo, o duro, vaya calçada en lo viejo de otro año, porque concierte mejor vno con otro, mas mucha ventaja tienen las puas nouezitas, y el tronco fresco. Y si ramos nueuos no ay, desmochen el arbol para que de nueuo alance nueuos pimpollos, y el año siguiente hagan los enxertos en aquellos nueuos pimpollos. Y si han de lleuar las puas lexos, pueden las lleuar metidas las cortaduras en vn nabo gordo, o en barro, o en paño mojado, de manera que vayan frescas y sin lision, y assi seguardaran algunos dias. Y porque dizẽ estos Doctores, que la pua sea conforme a la edad del arbol, no me parece bien, dixe lo que ellos dixerõ, y mas pongo mi parecer, y hablo con experiencia, que siempre a todo podar sea la pua nueua de nomas de año (esto digo para los arboles, no para las vides) porque estas son mas ciertas para prender, y pocas dellas se pierden, y las que en viejo vã calçadas, no prenden todas vezes, ni salen tan buenas, aunque prendan, y para que aya aparejo para puas nueuas, procuren siempre rama nueua.

Y muchas vezes acaece querer enxerir algunas puas tempranas en arboles, y porq̃ vengan en vn tiẽpo q̃ no ayan brotado demasiadamẽte, antes q̃ el arbol en q̃ las hã de enxerir, cortenlas en menguãte del dia y de la luna, porq̃ se conseruã mas, y sea quando hazen señal de engordar las yemas, o q̃ han echado poco, y sotierrenlas en lugar q̃ este cerca de agua corriẽte, o en lugar humido, con tal q̃ no les entre el humor. Y al tiẽpo q̃ el arbol en q̃ las han de enxerir brotare, estarã tan frescas como si entonces la cortaran, y assi se guardan mucho mejor que metidas en barro mojado, ni en nabo. Y sepan q̃ muy mejor se conciertan y juntan puas tẽpranas, y arbol tardio, q̃ por el contrario: no digo tẽprana en madurar la fruta, sino en el florecer, o brotar. Mas para q̃ la pũa tẽprana espere al arbol tardio, ha se de guardar, como he dicho, q̃ sino se guarda, por mas seguro tẽgo pua tardia enxerta en arbol tẽprano, porq̃ el arbol cõtinuamẽte crece, lo qual no haze la pua, y como la pua ha de ser muy escogida, assi sea el tronco, si ser pudiere, porq̃ mientras mejor es el tronco en q̃ enxiren, mejor sale el enxerto y la fruta, por esso mejor es en arboles caseros, q̃ monteses, y mejor en frutiferos, q̃ en esteriles, que mientras mejor es el fundamento, mejor sale el edificio que sobre el se funda. Y porque muchas vezes los que enxiren, por no lo saber hazer yerran, o por no les suceder los tiempos quales eran menester, se pierden los enxertos, por esso no dexen de prouar que errando aciertan, mayormente en este exercicio del enxerir, y deué primero mostrarse en arboles monteses de poco precio, aunque sean tales y tan grandes que no se puedan trasponer, que lo vno deprenderan como quien se ensaya en esgrima, para que siendo bien diestro en las armas, venga bien diestro al verdadero conbate, pues enxiriendo en tales arboles, aun q̃ se ayan de quedar alli, hara biẽ a pastores y caminantes allẽde de prender. Y auiendose exercitado y deprendido en los monteses, vengan en nõbre de Dios a enxerir en sus jardines y arboles preciados, y siempre prueué que mucho ayuda la natura a los que prueuan y hazen experiẽcias en cosas nueues, y aprouecha para acabar vna cosa, tener esperança de acabarla y salir con ella.

Vna de las maneras de enxerir, llamamos de coronilla, y esta no se puede hazer sino en arboles q̃ tẽgã la corteza gorda, rugosa, correosa, como son la higuera, la oliua, el naranjo, el nogal, el

Coronilla

Universidad de Deusto
Biblioteca

el alamo blanco,peral,mançano,auellano,y los ſemejantes,que los que tiené,o delgada o deſquebrajada la corteza,no ſe puedé enxerir,ni de coronilla,ni de cañutillo,ni de eſcudete. Eſte enxerir de coronilla ſe haze deſta manera.Dizeſe coronilla, porq̃ ſe haze en la corona del arbol. Corten el arbol muy ſutilmente con vna ſierra,o con herramienta aguda,de tal ſuerte que ni el arbol hiẽda,ni la corteza reciba daño,y eſto ha de ſer por donde el ramo,o tronco eſte ſano,nueuo,verde,freſco,liſo,ſin ñudo ni carcoma,ni por lugar retuerto ni duro, y deſpues aliſen la cortadura con vn cuchillo,q̃ queden yguales corteza y madera,y vaya algo acoſtadahazia donde ſe han de poner las puas. Y porque ni la madera ni la corteza hiendan, atenla primero con vna correa ancha cerruna, y tengan adereçada vna cuña delgada y aguda, con que aparten la corteza del tronco, eſta es buena de hueſſo.Dicen Vincẽcio y Paladio,q̃ es muy mejor de hueſſo de Leon que de otro ninguno:no ſe porque,ſino es por ſer muy rezio,y metanla ſotilmente en el tronco y la corteza, honda quanto dos dedos,y vaya con mucho tiento, no rompa la corteza,y tome la pua y aguzela tãto quanto ha de entrar, y vaya de entrambas partes aguda, y de las otras dos ſana con ſu corteza, que vaya llana como vna paletica, y metala ſin premia por donde eſtaua la cuña, porque no arrugue la corteza de la pua.Otros no la adelgazã por ãbas partes, ſaluo por la parte que toca al tronco,y por la parte que toca a la corteza, raen la corteza de la pua vn poco:porque encorpore mejor, no rayan mas de quanto entra dentro.Y para enxerir deſtamanera,no ha de ſer calçada la pua en viejo,y no va mucho,aunque no rayan la pua mas yo por mejor tengo que ſi,y auiendo entrado tanto quanto eſta adelgazado,y algo mas,haſe de embarrar por encima,y poner ſus paños y ligaduras por amor de las aguas, ſoles y vientos,y ſi fuere ſotierra,es muy mejor, y alleguenle la tierra atetillada.Y ſi el tróco fuere tã gordo que pueda lleuar mas de vnapua,pongã,mas con tal q̃ aya no menos de quatro dedos de vna a otra,y puede ſer cada pua,o eſpiga de ſu linage,para q̃ aya en vn tróco diferentes maneras de frutas.Eſta es muy gẽtil manera de enxerir,mas no ſe puede hazer ſino quando el arbol ſuda,porq̃ entonces ſe aparta muy bien la corteza del tronco: aquel ſudor ayuda aprender y ſoldar. Eſta ſe haze bien ſi ſon tierras muy frias,por Março,y parte d̃ Abril,y é las tierras muy calientes

calientes por Hebrero y Março,y ſiempre antes que las puas, o eſpigas echen.En eſto mire el que enxire la calidad de las tierras y de los ſitios,y tiempos,que en las tierras, o tiẽpos frios, ha de ſer mas tardio,ſi es por la Primauera,que en las tierras, o tiempos calientes,porque es cierto que lo caliente es mas temprano que lo frio,porque el calor abre,prouoca y deſpierta el frio cierra,aprieta y adormece,y por eſto no es bien plantar ni enxerir antes del Inuierno,ſino es en tierras y ſitios calientes, mas en lugares frios,o en arboles que de ſu natural ſon frios, o ſe ſuelen quemar, y en lugares humidos nunca planten ni enxieran por el Inuierno, y ſi fuere,ſea temprano, porque eſte preſo antes que yele,y cubran bien el enxerto,y eſto ſe guarde en todas maneras de ẽxerir y plantar Eſta manera de enxerir, y la de cañutillo y eſcudete,ſon muy buenas para entre los arboles que tienen la madera bronca,deſequida,y que de ſi meſma yende,o hueca,como las oliuas,higueras y nogales:eſto digo,ſi tuuiere tal la corteza,qual dixe arriba auia deſer.

Enxerir de cañutillo.

Ay otra manera de enxerir,q̃ llamamosde cañutillo,y eſta es para los arboles que tienen la corteza como los que enxiren de eſcudete,o coronilla, y anſi meſmo han de ſer en tiempo que ſuda el arbol y que deſpida la corteza,que caſi por mediado Iunio,por ſan Iuan, y en las tierras que ſon muy calientes algo antes.Hazeſe deſta manera.Corten la pua que tenga dos o tres yemas,y corten el cogollo,y muy delicadamente le retuerçan la corteza,de talmanera que ſin liſion le ſaquen del macho, como quien deſcalça vna calça,o borçegui,y ſi el cañutillo no ſe deſpide bien de la madera, metan entre corteza y madera vn cañon muy delgado, y trayganle al rededor ſutilmente. Si quieren, tengan aparejada vna eſcudilla de agua que no eſte muy fria,ſi no algo quobrantada al ſol,y echen alli aquella corteza entre tanto que quitan otra tanta corteza, o vn ramito,tan gordo como ella, en el arbol que ha de ſer el enxerto,y ſean de vn gordor,por que venga juſta y igual, y metale ſin premia,y ponganle barro en cima,como las yemas no queden cubiertas: y es bien ceuar primero el cañutillo,o eſcudete,por de dẽtro,ſi es de higuera,cõleche de higuera,para q̃ pegue mejor:y ſi es de otroarbol,cõvn poco de agua en q̃ aya eſtado a mojar alquitira (q̃ losboticarios llamã gomadragagãti)y al poner d̃l cañutillo, es bien q̃ tiren la corteza de la pua en que le enxiren: digo

Universidad de Deusto
Biblioteca

que la tiren hazia abaxo, como quien desfuella el ramito, y tanto desfuellen del, hasta que el cañutillo que meten, esté justo, y desta manera no sera menester cerar el cañutillo con goma. Esta manera de enxerir para ser muy buena, es quando los arbo les sudan mucho, y despiden bien la corteza del tronco: lo qual se haze bien por Abril, Mayo, y Iunio, segun la calidad de cada tierra, y ha se de hazer antes que abran las yemas, y sude el arbol.

Enxerir de escudete.

Ay otra manera de enxerir, que llamamos escudete, y esta no se puede hazer, sino en arboles que sea de la calidad que dixe que auian de ser para enxerto de coronilla, o cañutillo, que tenga la corteza grande, xugosa y correosa. Esta manera de enxerir se haze de dos maneras, digo de assentar la yema. La vna es, desque los arboles sudan, y las yemas engordecen, han de arrancar la yema, que parece que quiere brotar, y sacarla con vn poco de corteza al derredor, y en el arbol que se ha de hazer el enxerto, han de escoger vn ramo verde de buena disposicion, y sustancioso, y en aquel quiten otra tanta corteza, de manera que ajuste, y esto es mejor, donde apunta otra yema en el ramo, que aunque se pueda hazer en qualquier parte del ramo, es mejor donde apunta yema, en lo baxo a la sobaquera del ramo, porq̃ alli acude mas sustancia que lo haze prender. Y porque las yemas que se han de enxerir, no se conseruan tanto como las puas, mayormente si las ha de traer de otro cabo algo lexos, y no todas vezes se sacan justas, tanto que ygualen a donde las han de poner, es bien que lleuen consigo el ramo de donde las han de sacar, y si vnas no vinieren, podran sacar otras, y assi estará frescas quando las quisieren enxerir. La otra manera de assentar las yemas, es mucho mejor y mas cierta, y aun mas fixa, que es abrir la corteza, dandole vna cuchillada atrauessada que corte toda la corteza, y no mas, y del medio de aquella cuchillada dar otra hazia a baxo, y apartar vn poco las dos jũturas baxas, y por alli meter la yema con su pedaço de corteza cortada a manera de vn escudo, hasta que ajuste por lo alto vn rostro con otro, y la corteza del arbol tome y abraçe debaxo de si todo el escudete, y quede fuera la yema solamente: esto hecho, atenlos y aprietenlos bien con su cuerda o correa de higuera o torujsco, o espartos mojados, porque junte y hermane, y quede justo el escudete cõ el trõco, q̃ no quede bolsa, ni bexiga, y embarrenlo

La hechura del escudete es mejor de todas.

bien sin cubrir la yema, y es bueno barro amassado con estiercol de cabras. Siempre tengan este auiso al sacar los escudetes, que vn macho que tienen por dentro de la yema, que es anima de la yema, siempre vaya en el, y no quede en el palo de donde le sacan, que toda yema que va sin el, no vale nada, ni puede prender. Este enxerir de escudete, ha de ser en ramas nueuas o muy verdes, y en tierras calientes en el mes de Março, Abril, o Mayo: en esta nuestra tierra es bueno por Iunio, y en esto sigan al tiempo, en que cada arbol suda, que esta es regla mas cierta y conuiniente a todas las regiones. En todos los arboles que huuieren de enxerir de escudete, o cañutillo, procuren que sea en ramo nueuo, y que las yemas sean de ramo nueuo: y desta Primauera, o del año passado, y en los arboles que tienen delgada la corteza, como almendros, ciruelos, duraznos, aluerchigos, y sus semejantes, ha de ser la yema del pimpollo que brotò essa Primauera, y en semejante nueuo en los otros que tienen la corteza gruessa y sustanciosa, como la higuera, naranjos, cidros, oliuas, sauzes, alamos blancos, nogales, y otras semejantes, &c. ha de ser yema de año, y en ramo de año, y si los tales arboles no tienen nuetos, cortélos por baxo, porque por alli echan nueuos pimpollos, en que hagã los enxertos, y cortenlos en principio de la Primauera, y para los que huuieren de enxerir en esse año, estará de sazó para el Mayo y Iunio, y los otros al año siguiente. Y desque los otros enxertos huuieren algo crecido, q̃ se vea que estan presos, les corten las ligaduras, y creceran mejor y mas libremẽte, y ponganles sus amparos de rodrigones, porque no desgarren, lo qual hagan en toda manera de enxertos, mayormente en los de escudete, porque desgarran mas presto.

Otra manera ay de escudete, que son de yemas que echan los arboles por el cuerpo en el tronco, digo en lo viejo de mas de dos o tres años, y estas son buenas para enxerir en lo viejo de otra tanta edad, de la manera que dixe que fuesse hecho el escudete. Muchas vezes no ay destas yemas, y para esso es biẽ desmochar vn ramo semejãte al q̃ se ha de enxerir, y en aquel q̃ se desmochare, echara yemas: y desmochéle quinze o veynte dias antes del enxerir, porque para entonces aura brotado: mas si el ramo que se ha de enxerir, es almendro, o ciruelo, o durazno, o

Universidad de Deusto
Biblioteca

qualquier otro semejãte,brotare vnos cogollitos júto cõ la hoja,quitẽselos quãdo nacẽ,y el ramo estara liso para recebir mejor lo enxerto. Ay otra manera de ẽxerir q̃ llamamos de mesa, q̃ es en el tronco, como dixe en las vides,q̃ assi se ha de hazer en los arboles,excepto que no es menester cortar el arbol algunos dias antes,como es en algunas vides que son muy viciosas: y demas desto si el tronco fuere tan delgado en que han de enxerir,como la pua, ygualenlos muy bien, de tal manera que la cortezas de entrambas partesdel tronco y pua vengan yguales vnas con otras,y assi saldran mejor:y si fuere el tronco tan gordo que sufra mas puas,ponganselas,como dixe en las vides, y si fuere muy gordo,puedenle hender en cruz,y de cada parte poner la suya,mas mejor es en tronco nueuo y fresco, que en trõco gordo y viejo,y es bien apretarlas y atarlas,yponer su barro y defensiuos,y cubrirlas por cima por amor de las aguas, soles y vientos:y es bien que si van dos puas en el tronco, que vayã adelgaẓadas ygualmente,digo que cada pua de cada parte lleue corteza lo que ha de entrar en el enxerto,o casi tanto en la parte de dentro como de fuera:y assi las apretara mejor el tronco: mas sino lleua mas de vna pua,vaya mas gorda la parte de fuera que de dentro del tronco,y atenlos,como he dicho. La manera de enxerir de barreno,assi como he dicho en las vides, assi se haze en los arboles,por esso no la repito aqui,pues basta auerlo dicho en otro cabo,mas siempre el barreno vaya muy soslayo hazia a baxo,hasta parar en el tuetano,o coraçon, digo en el medio del tronco,en que se haze el enxerto.

Del enxerir de mesa.

Del enxerir de barreno

Estas maneras de enxerir,que dixe de coronilla, de mesa,y de barreno,son de pua,y si el que enxire quisiere que el arbol que enxire, salga y se forme enano y parrado,puede enxerir la pua de cabeça, adelgaẓando lo que ha de entrar, como si lo huuiesse de enxerir de otra manera, y embarre la cortadura de la pua que queda defuera,y atela con algo, porque no la penetre alli el sol,ni los vientos:lo qual haga sin lision de las yemas, o poner le vn cañuto,y aũ las puas se puedẽ enxerir en verças, de vnas q̃ tienen el tronco gordo y humido, como son vnas q̃ llamã Castellanas,y sea desta manera:Deshojé la verça cõ vn pa lo tã gordo como ha de ser la pua:hagã vn agujero por el troncho abaxo,y basta quanto tres dedos,y por alli metan la pua,auiendo la aguzado primero casi todo lo q̃ ha de entrar, y embarrẽla encima como a qualquiera de los otros enxertos. y rieguẽ la verça muchas vezes por el pie,y porq̃ el troncho perece presto y se pudre,cubrãle todo de tierra,o arrãquenle de alli,y trasp̃gãle dõde estẽ cubierto casi todo de tierra q̃ no se parezca,si no parte de la pua,y assi la pua desque conualezca, echara rayzes en la tierra,como si fuesse baruado, despues de podrido el troncho. Esta manera de enxerir, mas es para prouar, que para prouecho.

Ay otra manera de enxerir, que es de pepita,o simiente, y esta se haze mejor en arboles que tengan la corteza gorda,como los que son para enxertos de coronilla,y esendete,y puedeseha zer entre corteza,y tambien en todos los arboles de barreno: esta fue a caso,que aues comieron frutas con pepitas o cuescos, y se assentaron en arboles,y echaron la simiente en algunos resquebrajos de los arboles,y nacieron y crecieron alli,y desta manera(segun dize Pli.)nacieron cerezos en sauzes,laurel en cerezo, platano en laurel:y como estos a caso nacierõ,nacerã todos los q̃ mas con arte enxirierẽ,mas deuen de dar aquellas simientes,o pepitas a las palomas,y dẽde a dos horas las maten,y sacar la simiẽte del buche,y enxerirla luego,o tener en remojo la simiẽte,y hazese desta manera. Tomẽ pepitas de mẽbrillos,o peras,o peros,mãçanas,o de lo q̃ quisieren,y el arbol en q̃ las han de enxerir,abrã la corteza con vna punta de vn cuchillo, y metã alli la pepita,y vaya la pũta d'lla hazia arriba, y atẽla sutilmente,y põgãvn poco d'barro,de tal manera q̃ no estorue al brotar, o salir de la pepita. Puedẽlas poner tãbiẽ como dixe en el enxerto de coronilla,cortado muy biẽ el tronco,y poniẽdolas en derredor entre la corteza y la madera como pua,y despues embarrenlas en derredor:y estã manera de enxerir ha de yr algo honda. Este enxerir de pepitas se puede hazer d̃ pepita,o grano qualquiera q̃ sea en qualquier arbol q̃ tenga la corteza qual dixe, y ha de ser en tiẽpo q̃ el arbol sude,ypor esto digo, q̃ tenga la corteza gorda,y xugosa,y correosa,y aun puedese hazer por parte del Estio,y tambien se puede enxerir en el tronco, haziẽdo vn agujero en el,y metiẽdo por alli la pepita,o grano de naranjo,y de sus semejantes,y estas pepitas pueden enxerir en trõchos de verças. Otra manera ay, que dizen de cuescos, mas hanles de quitar primero la madera,como a las de ciruelas, duraznos, aluerchigos, y los de su arte, y los naranjos y sus consortes se

Enxerir de pepita, o simiente.

Galana manera de enxerir pepitas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Otra manera de enxerir.

se enxiren bien assi, y todos estos suelen prender naciendo en las hendiduras, y resquebrajos, y huecos de los arboles, y donde ayan dado vn barreno. Otra manera de enxerir ay, que llaman juntar, y hazese desta manera. Quando estan dos arboles juntos tan cerca el vno del otro, que puedan juntar dos ramos dellos, como juntan dos dedos de vna mano, tomen aquellos dos ramos, que sean verdes, frescos y nuevos, y sustanciosos, y lisos, y a cada vno le raygan hasta en medio del coraçon o tuetano, de manera que junten muy bien, y parezca como vn ramo hédido, y despues de jütado esten muy justos, y yguales, y até-los y embarrenlos encima bien, y desque aya passado tanto tiẽpo que esten bien juntos y consolidados, corten las ligaduras, y otro año siguiente corten vn ramo por baxo junto ala juntura, y deuen cortar el que mas flaco pareciere, y embarrar las cortaduras. La fruta desse tal enxerto terna ensi algo de la fruta de ẽtrambos arboles en olor y sabor, y esto es bueno para arboles semejãtes, y espara bastardar peras, y cermeños mas ẽ otra fruta. (como dixe de las vides) y es manera para que no se pierda ningun enxerto. De que manera prendẽ todas las plantas vnas en otras sin perderse ninguna, ya lo dixeen el enxerir de las viñas, que es passar vno por otro, pero porque destamanera (dize Pal. y Pedro Crecétino) que se enxiren los duraznos en sauzes, que el fruto no lleuara cuesco, quiero repetir algo dello (quanto al passar vno por otro ya esta dicho) y de aquella manera se bastardan mucho las hechuras de las frutas, mezclanse los sabores y olores, mudanse los tiempos, madura la fruta enxerta quando maduraua la del tronco en que se enxirio, o es poca la distancia, con que no sea en tiempos muy estrẽmados, ni muy lexos el vno del otro (como arriba dixe) y assi enxiriendo arboles tardios en tempranos, se haran tempranas las frutas, y por el contrario. Esta es la fruta que mas prouecho da asu dueño, y que mas gracia tiene, o que sea tan temprana, que anticipe a todas las otras frutas de su linage, o tan tardia, que quando aquella madurare, no aya memoria de otra de aquella suerte y assi auiendo poco o nada de aquella suerte de fruta, sera mas preciosa, y mucho mas tenida: y para mudar mas los tiempos del madurar, es biẽ tornar a enxerir las puas q̃ ha echado el arbol assi enxerto, agora sean tempranas, o tardias, segun las quisierenhazer.

Para

Para enxerir ẽ sauze durazno.

Para que los duraznos no lleuen cuesco, tomen vn ramo de sauze tã gordo casi como vn hastil de azadon, sea bien verde, y tan largo como seys o siete palmos, y plantenlo en arco que hinque entrambas p untas en el suelo, y rieguenle hasta que prenda, y planten debaxo del vn durazno, y delque esten entrãbos bien presos, den al sauze vn barreno por medio, y por alli metã el ramo del durazno (y pareceme a 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 raydo vn poco, aprietenlo, y atenlo, y embarrenlo por encima con su barro, y corten le todos los ramos baxos, porque eche la virtud en el enxerto: mas no le toquen en el pie ni tronco, y rieguenlos muchas vezes, desde a vn año los desaten, y despues que vean que estan justos y tan hermanados, que el durazno se puede mantener del sauze, corten el durazno muy sutilmente por baxo junto con el sauze, y arranquen el sauze y tornenle acubrir mucho de tierra, que queda cubierto el enxerto y ñudo, y rieguẽlos muchas vezes, porque el sauze aun sinfrutificar quiere mucha agua, quanto mas lleuando tangrande fruto como el durazno. Mas yo por mejor tendria que cubriessen el sauze con tierra despues de auer jarreado el pie del durazno, que no que le arranquen y le tornen a trasponer. Y porque los duraznos, priscos, aluerchigos y sus semejantes tienen flaca la madera nouezita, lo passado donde es la juntura, sea por lo mas de año, que esta mas recio, que de otra manera aprieta mucho a lo nueuo de vn año, y por aquello se suele perder, y lo nouezito no sufrica que lo raygan por donde hã de encorporar, como lo otro que es mas recio. Otros en lugar de sauzes ponen mimbres, no he prouado lo vno ni lo otro, qual sea lo mejor, creo que lleuara ventaja el que fuere mas hueco y menos amargo: desta manera los duraznos o priscos no lleuaran cuesco, segun dizen los autores suso dichos, y pienso yo que como fuere en aquello, assi sera en todas las frutas que lleuan cuesco o pepita. Porq̃ si es verdad que se consume vn cuesco tan grande y tan duro como el durazno, o prisco, de creer es q̃ mas ligeramẽte se consumirã los cuescos de las azeytunas, los granillos de las vuas, las pepitas de los mẽbrillos, y peras, y mançanas, los cuescos de las guindas, y cerezas, y de todas las otras frutas: y siẽpre la pua que passarẽ vaya quanto mas pudieren a sosslayo, hazia

arriba,

Universidad de Deusto
Biblioteca

arriba,que no atrauiesse derecha,como dixe al passar de las viñas.El Crecentino pone otras dos maneras a mi ver, no tan seguras.Cortenvn palo de sauze muyverde,largo de tres palmos, y del gordor que arriba dixe,y denle vn barreno hasta lo hueco,y sera muy mejor, con membriqui,porq̃ no haze escobina, como la barrena,y la que hiziere;saquela toda, y tomen la pua, y adelgazenla al derredor todo lo que ha de entrar en el barreno,o poco menos,y metanla alli justa,y pongãle su barro, y rieguenle muchas vezes.Por mejor ternia , q̃ sin cortar el ramo,se hiziesse el enxerto en el,y desque ellos enxertos esten presos, cortenlos,o arranquenlos de donde estan,y trasponganlos a otra parte,o dexenlos en el mesmo arbol.

Otra manera de passado.

La otra manera es muy segura , que es passando la pua por el sauze,estando el arbol junto al sauze,y desque bien presos,icortar el sauze,y trasponerle a otra parte,o dexarle alli , como mejor le pareciere,y si enxiren parras en sauzes,vayan calçadas en lo viejo del año antes.Otros dizen,que es mejor hazer esta manera de enxertos,para que no aya cuesco , o pepita en vna ça ça gorda en lugar de sauze,o mimbre. Aqui se siguen algunas reglas generales,que son propias para los enxertos.

Reglas generales para el podar

Todo arbol que puesto de ramo prende,aunque sea pocasvezes,prendera enxerto,y el que no prende de ramo, no se curen de enxerirle,q̃ el trabajo es por demas,saluo sino fuesse enxerto,o de punta,o passado.En todo arbol es mas duradero y mas cierto lo natural,que lo artificial,digo que dura mas,y es a menos trabajo,y lo mismo en los enxertos : y por esso vemos que los enxertos los mas se pierden por tiempo, y tornan los arboles a su natural,saluo en aquellos que van so tierra.

Todo enxerto sea por lugar y cabo liso,o donde no aya ñudo,porque en el ñudo pocos enxertos prenden, y aunque prendan:no son tan buenos:y tambien torno a dezir,que sea en arbol,o tronco nueuo.

En toda obra de arboles , o podar , o desmochar , o enxerir, es muy necessario traer las herramientas muy agudas . Las herramienras q̃ el que enxiere,ha menester , son de diuersas maneras,como ay diuersas maneras de enxerir,y si es en lugar dõde pueda vsar de sierra para cortar,es buena,porq̃ con ella cortará mas sin pena el tronco , y hara ygual la llaga o cortadura, mas que con otra herramienta. Vn puñal para hender el tronco: vn cuchillo,

cuchillo,o puxauante muy agudo para alisar y formar la mesa, vna cuña ,y si se hallare de algun hueso rezio, o de encina , o box, vn escoplo largo de hierro,aunque el hierro muchas vezes dexa herrumbre,y es causa que no prenda el enxerto.Sienxiren 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 han menester mucha herramienta.En toda manera de enxertos han de quitar todas las ramas que estan cerca,porque se lleuan la sustancia,y el enxerto queda enflaquecido,y sino se las quitan , es grande aparejo para perderse los enxertos , aunque se ayan hecho en buen tiempo y sazon , y esten bien presos,y ya que no se pierdan,quedan desmedrados,por ende digo que los limpien é todas maneras,y aun les han de quitar los ramos q̃ les hazen sombra demasiada,que echan a perder los enxertos nouezitos , y todos los pimpollos que nacen de nueuo en el ramo enxerto, y tengan auiso de no quitar abueltas las yemas de los enxertos: Los arboles que lleuan goma,como son ciruelos, se han de enxerir,o antes que comiencen à lançar la goma,o despues que la han acabado de sudar,esto se entiende si es entre corteza: y los arboles en que estan enxertos muchas maneras de frutas , bien que ellos son muy gentiles,mas son de poca vida,y si donde enxiren ay peligro de ser roydo , los enxertos vayan altos como no los puedan alcançar, encapuchenlos demanera con çarças,o cosas que espinen,que las bestias y ganados se aparten dellos, y si es lugar cerrado,vayan baxos,y no ay tales enxertos como los que van so tierra. Si el tronco es viejo y gordo,y quieren enxerir en el,y es arbol de corteza gorda,enxiranle de coronilla,porque es mas seguro que hender el tronco,y por mejor té go que hagá que echẽ nueuos pimpollos para enxerir en ellos.

El barrõ para embarrar los ẽxertos.

Para ẽbarrar los ẽxertos , es buno barro de vno rezio,mas vaya bié amassado y mezclado cõarena,porq̃ no hieda,y con estiercol de vacas,y mejor es de cabras,bié amassado y incorporado, y si lo amassan con agua en que ayan cozido tornisca,no criara gusanos,que muchas vezes roen los enxertos:los quales se crian muchas vezes en el estiercol assi amassado

Para atar los enxertos son buenas vnas mimbres delgadas hẽdidas por medio,q̃ durã mucho tiẽpo sin dañarse,o cuerdas de cañamo , o correas de higuera , o de tornisca: mas si es arbol

grues-

Universidad de Deusto
Biblioteca

grueſſo,o vid de buen cuerpo donde ſe hazen los enxertos, y el enxerto es de hédido,no ay neceſsidad de ligaduras,porque el miſmo arbol aprieta harto de ſi miſmo(eſto digo ſi es de mesa) y los trapos que pulieren ſobre el barro,vayan mojados,y el agua bien eſprimida,y ſi alcançare la tierra,cubranlos con ella, como no pare alli el agua,y guardenlos devientos y grandes soles,y de aguas,que eſta les daña mas que coſa ninguna.

En el plantar y enxerir ſe hazen buenas, aunque las planten y enxiran fuera de ſus tiempos naturales; y eſto es por grande acertamiento, o porque accidentalmente les ſobreuino vn tiempo muy ſemejante a aquel, que propiamente auia de hazer,que ſi ſe planto,o enxirio en el Eſtio,le acudio vn tiempo ſemejante tublados, por donde el ſol no los quemaſſe,o ſecaſſe. O ſi plan- tò,o enxirio en tiempo muy frio,y por los yelos del Inuierno, que entonces ſobreuino vn tiempo amoroſo, gentil, y calien- te. Pues quien en tiempos aſsi extraordinarios quiſiere plantar, o enxerir,procure tales remedios,y buſque tales lugares que ſu plan la falta del tiempo,mas ſegun razon y verdad aquello tie- ne ſazon y ventaja,lo qual ſe haze quando el tiempo lo deman da. Y ſiempre en el enxerir tengan auiſo que nunca enxiran ar- bol d̃ mayor cuerpo en otro de menor,cerezo en giundo,peral en cermeño:porque deſque el enxerto va creciendo, peſa mu- cho,y el tróco en q̃ 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 quiſieren enxerir grã- de en chico,ſea ſo tierra:porque en la pua enxerta nazcan deſ- pues rayzes,y de alli tomé fuerça y cimiento para lleuar la car- ga del cuerpo. Aſsi miſmo no enxiran arbol de grande fruta en arbol que lleua menuda fruta,como de peras gordas en arbol q̃ las lleua menudas:porque de aquella ſuerte la fruta no ſe auẽta ja en la grandeza, ſaluo ſi ſiempre enxiran menor en mayor, y crecera la fruta mas que antes q̃ era. Y ſi como tégo dicho quie ren enxerir mayor en menor,ſea ſo tierra: eſto es para hazer la fruta mas medrada y gorda,mas ſi es por no mas la mejora del arbol,aquella mejoria ſera por do quiera q̃ ſea hecho el ẽxerto, mas todavia lleua vẽtaja ſo tierra (pudiendo ſe hazer) Cerca del enxerir olores no es meneſter repetirlo aqui, pues ya lo dixe en el enxerir de las viñas.

Capit.

Capit. De los almendros.

Viene ya el lugar en que ſe ha de tratar de cada arbol por ſi, y porq̃ han de yr por el A.B.C. que los que comiençan en vna letra, vayan juntos, y por ſer la primera A. y por començar en coſa dulce, de buen ſabor, comiençe en el almendro.

LOs almendros ſon de vna de dos maneras, o dulces, o amargos: quieren todos las tierras enxutas, ſecas, guijarrales, y tierras, o ſuelos duros, y aũ en arzillas ſe criã, quiere eſtos arboles tales tierras q̃ caſi para otro linaje de arboles ſon ſinprouecho, q̃ e tierras gruеſſas y humidas y ſueltas, o no lleuã fruto, o muy poco, y pocas vezes, q̃ toda ſu virtud cchã en vicio ſin prouecho y enlo q̃ cen. Quieré tmios hazia Mediodia, aſsi miſmo quieré lugares altos y tierras calientes, porque en lo frio quemanſe con el hielo: para los almẽdros ſon muy buenas las laderas hazia el ſol, que el Cierço les es muy contrario. En lo caliente ſe crian muy bien y dã mucho fruto. En lo téplado no tanto, en lo frio ſe crian muy mal, y dan poco fruto, y ſi alguna vez los quiſieré poner en tierras frias, no ſea la ſimiente de las almẽdras de aque lla tierra, q̃ para poner ſon vanas, o alomenos no ſon muy buenas, ſino trayãlas de tierras calientes, porq̃ de alli ſon mejores, y toda ſimiente ſe ha de traer de donde es mejor, y tiene mas fuerça, crianſe bien donde almẽdrales monteſes. Eſte arbor es mas temprano que ninguno, tanto que por Março tiene fruto, y por eſſo toda obra que en el ſe ha de hazer de plantar, o labrar, o podar, o enxerir, ha de ſer muy temprano, antes que brote, ſaluo el enxerir de cañuto, o eſcudete del en otro, o de otro en el, lo qual ſe ha de hazer por Mayo, o Iunio, quãdo el arbol ſuda, y deſpide bien la corteza. Las maneras de plantar los almẽdros, ſon tres (no hablo agora del enxerto) prenden de ramo, ſegun dize el Theo. y eſto acierta pocas vezes, y quando prendé, 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 baruados que nacen al pie del arbol y de las rayzes, eſta es la mas ſegura y de ramo, o de baruado, ſea en fin de Deziembre, o en principio de Enero, y lo miſmo digo del enxerir, y con eſte arbol han de eſtar ſobre auiſo, que ſi vn poco ſe oluidan ya ha brotado quando acuerden. Mas porque eſte

arbol

Universidad de Deusto
Biblioteca

arbol tiene la simiente muy granada,es mejor ponerle de simiéte,que es de su almendra:este se haze de la forma siguiente. Seã las almendras de arbol nueuo,y ellas nueuas,pesadas, en sazon cogidas,de tierra caliente,porq̃ son mas naturales, sean anchas, largas,no tengan la corteza dura,porque abra presto, que las q̃ son duras,pudrense antes que salgan fuera.Ponense en los tiempos siguientes.En los lugares calientes se siembrã por Otubre y Nouiembre.En los frios por Enero y Febrero.En los tẽplados antes y despues del Inuierno.Estas se hã de poner en hera como arriba dixe,que otros llaman almaciga: porque mejor se crien,hagan la hera en lugar no humido,en tierra suelta sin piedras,este algo estercolada.Para este arbol es mejor estiercol de puercos que otro ninguno,tanto que tiene ello tanta fuerça,q̃ de almendrosamargos haze dulces,estercolãdolos con ello(como dire mas a baxo)y por esso desque ayan hecho la hera, rieguenla algunos dias con agua,en que ayan deshecho este estiercol,desque enxuta,tornenla a mollir,porque encorporevno cõ otro. Quieren la tierra muy mollida,yantes que las pongan,tẽganlas tres,o quatro dias en estiercol de puercos,o cabras,desecha en agua,y otrostantos en aguamiel,con tal que aya poca miel,porque la miel quema mucho, o en leche de ganados. En la hera aya algo de arena mezelada,porq̃ tiene algo de propiedad de la guija,y en los guijarrales el almendro se halla muy bien. Haulas de poner desta manera.Estando la era bien mollida,sotierranlas en hondo quatro o cinco dedos,la punta hazia a baxo,y dize Magon(segun refiere Plinio)que la juntura de las cascaras vaya hazia el Cierço,que es cõtra Mediodia, no se por que(pues van so tierra puestas) y porque quieren escardarse y y limpiarse a menudo,pongan a cada vna vna señal donde esta, que sea vn pequeño rodrigon,porque no yerren,arrancando el cogollo del almendra,pensando que es yerua.Põganlas vn palmo apartadas.Quierese regar de diez en diez dias, hasta que se hagan grandezitos.Hazense que tẽgan la cascara delgada y tierna,que entre los dedos la quiebren,que los agricultores llamã Tarentulo,donde tratare de los auellanos,y alli se dira tambien para las almendras,y en el capitulo de los nogales.Guarden no royan los almendros quando chicos, que se hazen amargos,y no crecen.El trasponer nõ ha de ser antes que ayan dos años,y a vn hazeles mucho prouecho trasponerlos dos o tres vezes(segun

El tiempo desembrar los arboles.

gun dize) mas ami me parece obra demasiada y aun dañosa,y quando los pusieren,no aya mas de veynte pies de vn almẽdro a otro,y no menos de quinze,y porque el yelo les haze mucho daño,quieren estar espessos,y haganles el hoyo muy hondo, porque echa muy honda la rayz. El tiempo que dixe para poner,esso mesmo digo para trasponer,y si los quieren plãtar para que quede alli, y no trasponerlos, hagan el hoyo algo mas hondo,q̃ ẽpa la rodilla,y muy mollido, y alli en lo hondo pongan el almendro, y cubranle no mas de vna mano, y despues que aya nacido y ygualado con la tierra, pueden henchir todo el hoyo, y assi no tendra necesidad de trasponerse, por quedar bien honda,y aun estas vienen y crecen mas presto. Dize Palladio,q̃ si quando las siẽbran les abrẽ la cascara muy sutilmẽte,y en el almendra escriuen alguna letra, o hazen alguna señal con bermellon(y esto sera bueno vna cruz) y despues tornan a juntar la cascara,y la embarran con estiercol de puercos muy bien, y la ponen como las otras,que el almendro que de alli saliere, lleuara las almendras con aquella mesma señal:esto se puede hazer tambien,quando despues de auer estado el almendra algunos dias sotierra,abre la cascara,sacando el almendra,y despues tornarla a juntar y embarrar la, como dixe, y ponerla como de primero.

Los almẽdros dulces se hazen amargos dexãdolos de labrar mucho tiẽpo,o royendolos, mayormẽte quando chicos, y los amargos se hazen 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 maneras que dixe que auian de enxerir,mas las mejores para el son,coronilla,o cañutillo, o escudete, y aun bien prende de mesa,y mas para mesa requiere ramo muy nueuo. Otra manera es escauandole el pie,y en el tronco hazer vn agujero que vaya algo al sosslayo hazia arriba, y llegue hasta el coraçon,poq̃r por alli purgue vna aguaza,y limpienselo muchas vezes,o hinchanle aquel agujero de miel,y atiessenle vna cuña en cima muy justa, y esta hagan en creciente,porque la sustancia que sube lleue cõ sigo de aquella dulçura, y sea poco antes que quiera brotar el arbol.

Para que tornen los almendros amargos dulces.

Otra manera,Escauenle biẽ,y echenle en la escaua estiercol de cochino jũto con las rayzes,mas esto sea en Inuierno, porq̃

este estiercol quema mucho, y esto se haga tantas vezes, hasta q̃ endulce, que dize el Theofrasto, que en tres años endulçaran, y vaya el estiercol deshecho en agua. Si dan poco fruto, escaué los, y en las rayzes haganles vn agujero ò dos, y metan encada vno de aquellos agujeros vn pedernal, de tal suerte, que quãdo sobresanare, le cubran la corteza, alomenos q̃ se quede dentro, o en aq̃l agujero meterá vna cuña de madera. Theof. dize, q̃ ha de ser d alcornoq̃. El Crec. dize, q̃ sea de tea, mas no va q̃ sea mas de vna madera q̃ de otra, cõ tal q̃ sea madera q̃ no pudra presto, y por esso es muy bueno q̃ la cuña sea verde, por q̃ mas se conserua sotierra q̃ siendo seca. Este arbol es tã téprano en florecer, que las mas vezes se halla burlado, porque sobrevienen los yelos y le queman, y para q̃ no se quemen ay estos remedios siguientes. Vno, que todo el Inuierno tenga escauadas las rayzes, y beueran agua, y mientras mas humor tuuiere, mas tarde brotara, y assi mesmo apretaran las rayzes con los frios, y no brotaran los almendros tan presto. Otro que les escauen muy hondo, y en las rayzes les echen vnas espuertas de guija menuda, y si es blanca, es muy mejor, que es mas fria, y con aquesto tardara en brotar. Otro remedio, poner el almendra tarde, que es por Hebrero, que al tiempo que ella naciere brotara el arbol que della nace, que como las bestias que tarde nacen, tarde se echan, y no comiençan a mudar el pelo antes que venga aquel tiempo en que nacieron, anssi sera en las plantas, que no brotará antes que venga aquel tiempo en que nacieron de simiente, q̃ si fuere tardio nacera tarde. Este arbol es mejor de vn pie, que de muchos, y quiere ser cauado muchas vezes, mas sea en Inuierno, que en ninguna manera le deuen cauar, ni escauar quando esta en flor, que pierde la flor, ni tampoco le rieguẽ ni estercolen entonces, que se le cae toda, o la mayor parte de flor. Tiene aqueste arbol tan tierno el peçon de la flor, que aunq̃ no haga vientos, ni llueua, con solo nublado se le cae la mayor parte de la flor, mayormente si es con Abrego, o Buchorno. Este arbol da mas fruto quando viejo, que quando nueuo, mas es mejor el fruto del nueuo. Dize Alberto Magno (segun refiere el Crecentino) que si en el tronco del almendro hazen vnos agujeros con vna barrena muy delgada, y en ellos les lançan vnas puas de oro, daran mas fruto y mejor, mas quien aquesto hiziere, o sea secreto, o pongales buena guarda, que no se las hurten,

Para que los almendros dẽ fruto.

Remedio para q̃ no se q̃mẽ los almendros.

hurten, y no le amarguen las almendras. Hazense muy tiernas, y sabrosas, si antes que comiencen a brotar, les echan en las escauas agua tibia. Han de podar este arbol, y entresacarle todo el renuiejo, y lo verde que le haze daño, segun que arriba he dicho, y esto le aprouechara mucho (mayormente si estan enfermos) son muy mejores los enxertos que otros ningunos. Ya dixe que dauan y recebian en si toda manera de enxertos, y de quales se hazia mejor

Reciben en si toda manera de ciruelas, o aluarcoques, aluerchigos, duraznos, priscos, endrinos, guindos, cerezos y otras muchas frutas, y aun hazense en ellos mas tempranas. Tiene el almendro esta excelencia, que en el se dobla la fruta. Que en vn cuerpo aya dos frutas enteras, se haze desta manera. Toda fruta que tiene cuesco, como ciruela, durazno, prisco, aluerchigo enxerta en almendro, lleuara dos frutas enteras, que la pepita sera almendra, y lo defuera lo que era antes, o ciruela, o durazno, o qualquier de las otras: mas esta manera de enxertar para doblar la fruta, se requiere que sea de mesa, o passado (como dixe en el capitulo de los enxertos, y dire en los duraznos) y ha de ser en almendro dulce. Las puas del almendro por ser tempranas, se guardan bien para enxerir en otro arbol mas tardio: y miren como dixe que se auian de guardar las puas en el capitulo de los enxertos. Dize Paladio, que se enxiren bien en castaños, mas aunque prendan, no pienso que se hara bueno, porque quiere tierras y ayres frios, y el medio calientes, excepto sino estuuiesse el castaño en solana y donde no le cogiesse Cierço. El enxerir dellos sea enfin de Diziembre, y cubranlos mucho, y si es tierra fria, sea mediado Enero, excepto el escudete y cañutillo, que ha de ser en la caliente por Mayo, y en las templadas por Iunio (y ami ver toda via en creciente) Los almendros son de poca sustancia, y si no les quitan los pimpollos baxos, luego se seca el arbol, porque tiene menor virtud este que ninguno otro, para que pueda mantener a si y a otro. No estan de coger las almẽdras hasta q̃ se despidẽ de la cascara, q̃ es por Iulio, y Agosto, y sino la suelta, echẽlas entre paja, y apartarse ha. Guardẽse mucho tiẽpo cõ su cascara, mayormẽte si las lauã por encima con agua salada, o marina, y las tornan a enxugar al sol, y pararse há blãcas. Miẽtras sõ mas nueuas, sõ mejores para comer, y mas sabrosas, y aũ mas sanas, y miẽtras mas vie

Universidad de Deusto
Biblioteca

jas son peores por ser muy azeytosas, mas recobrã mucho de aquella bõdad, sidos dias ãtes q̃ las ayan de comer, las echã en agua, q̃ tornã como leche, y tiené poco tamo, y assi quãdo estã verdes (digo quajada la pepita) dan mãtenimiẽto al cuerpo mas que quando secas, y quando estan ansi frescas, amansan el calor del estomago, y engordan mucho aquien las vsa comer, y si las comen antes de beuer, impiden el embriagar del vino, mayormente las amargas. Son mejores las almendras, que las nuezes, porque no son tan azeytosas, confortan mucho la vista, alimpiã el pecho, resuelven y desatan las vascosidades de los miẽbros interiores, aprietan las enzias, mayormente mascadas con su cascara de dentro. Son buenas comidas en principio de toda vianda: si las comen verdes con sus cascaras, traen vn dolor, y pesadumbre de cabeça. La leche dellas, mayormente la de las amargas, puesta en los riñones, les quita el dolor. El azeyte de las almendras desarruga el cuero, y ablandale, y dale gentil lustre. Beuido quebranta la piedra, y mezclado con miel, quita los barros de la cara. Echado en las orejas, quita la sordedad, mata los gusanos en las orejas, y quita el zumbido dellas, y mas los de las amargas. Si comen las amargas, dan sueño, y gana de comer, prouocan y despiertan la orina y flor, o la camisa de las mugeres, puesta por baxo, mayormente el azeyte de las amargas, es bueno para el dolor de la madre. Majadas y puestas en la cabeça quitan el dolor, y el azeyte dellas sana los empeynes. De la madera de los almendros se hazen muy buenos hastiles para hachas de armas, y azadones, y del tronco buenos mazos, y bien recios para carpinteros. Son muy buenos los almendrales para donde ay colmenares, porque florecen presto, y con ser tempranos acorren la hambre de las abejas, y labran muy mucho en ellos, y la miel de aquesta flor es muy singular. Las amargas, o su azeyte, puestas sobre las señales de las heridas y sobre los cardenales los sana y da buen color, como dize el mesmo Auicena. Ay vna enfermedad que se llama hormiga, que cunde mucho, para esta y para los empeynes son buenas las almendras armargas majadas con miel y vinagre, puestas encima, o el azeyte dellas. Lauando la cabeça con ellas y vino, quitan la caspa.

Las propiedades delas almendras.

Capit.

Cap. X. De los auellanos.

LOs auellanos son de dos maneras. Vnos montesinos, y estos dan las auellanas menudas y muy duras de cascara y de buẽ sabor, dulces. Los caseros son de dos hechuras, que vnas ay largas, y estas son de mejor sabor, y aun maduran mas ayna que las redondas, tienen mas blanco el fruto de dentro, y todos ellos sufren ayre algo caliente, mas mejor nacen en lo templado, y muy mejor en lo frio, y (segun dize el Theofrasto) sufren los auellanos el Inuierno, por aspero que sea, sin daño alguno de yelos, y por esso los deuen plantar para reparo de los arboles que se suelen elar de aquella parte, de donde suele hazerles daño el yelo, digolo si los han de plantar en la heredad, mas ellos son arboles pequeños, y no pueden amparar a los que son mayores. Son mejores en los altos, que en los llanos, y dan mas fruto, y aunque se crian en tierras gruessas, lleuan grande ventaja en las sueltas y areniscas, quieren estar cerca de agua, o donde se rieguen. Es buena tierra para los auellanos caseros, donde nacen los monteses, porque naturalmente cada cosa produze la natura en las tierras, o ayres que mas le conuienen, y aun donde nacen alisos, y otros arboles que se crian cerca de agua. Los auellanos nacen de vna de tres maneras, o de las mismas auellanas, o de los baruados que echan al pie, o de ramo, y aquesta tercera pocas vezes prende, y quando acierta, sale muy buena, porque toda postura de ramo (como arriba dixe) da muy mejor fruto que de otra qualquier manera. Es muy bueno echar mugrones de los pimpollos de los auellanos, y desque baruados, cortenlos de las madres, y desque ya crecidos algo, trasplãtanlos a 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 a las auellanas, almendras, piñones, nuezes, castañas, y a todas las demas frutas de aquesta suerte) echã la rayz muy hõda, y para q̃ puedã ahõdar, es bié q̃ estè el hoyo bien hondo y mollido. Pues hecho el hoyo, tomen el ramo que no sea muy nueuo, ni viejo (y si tiene algo de duro por baxo, echara de alli mas presto baruajas, 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 ha de estar acodado, que no corten mas de

Como se hã de poner los auellanos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

la caſcara, porq̃ de alli echara mas ayna las rayzes, y eſto hecho, aſsientenlo muy bien, y cubran la mitad del hoyo, ſi es en tierra enxuta. Los barnados han de yr aſſentados, y las rayzes muy aſſentadas, y yguálmente como nacen, que no vayã retorcidas, ni aburrajadas, y aprieten mucho la tierra. No les hara daño, q̃ al poner les echen vnos granos de cebada, y lo miſmo hagan a los que de ramo puſieren. En toda poſtura queden las yemas ſin liſion alguna, y no las pongan cabe vides, que lo vno y lo otro recibe mucho daño. Las auellanas ſe han de poner enteras, para que dende en dos, o tres años las traſpongan, y eſtè la era muy mollida, y cubranlas dos dedos no mas de tierra, y ſino lloviere, rieguenlas a las vezes ſobre tarde. Para que las auellanas nazcan tales, que tengan la caſcara tan tierna y delgada, que con los dedos la quiebren, puedenlas poner de qualquier manera deſtas. La vna quiebren la caſcara ſutilmente, como no ſe atormente el auellana, y aſsi ſin ella la pongan, y ſi ay temor de hormigas, embuelvanla en vn poco de lana, como dize Columela para las nuezes, mas ſi hormigas no temen, no la pógan, que mejor naceran ſin ella, y ſi ay humidad, no vẽdran hormigas, y por eſſo en quanto pudieren no lleuen lana. La otra manera es. Sembrar en la era ſimiente de cañahejas, y deſque ayan nacido, y eſten algo crecidas, hiendan el tronco, y metan en el auellana ſin caſcara, y deſque bien metida, cubrãla bien de tierra, y eſto ſe puede tambien hazer donde nacen las cañahejas, y deſque ayan bien nacido, traſponganlas en otra parte. Qualquier deſtas maneras de plantar ſe puedé hazer por los meſes de Otubre, y Noviembre, ſi es lugar caliente, mas ſi es frio, ſea por Hebrero, las auellanas, y por Março los ramos, o barnados, mas las auellanas que plantan ſin caſcara, ſiempre ſean o por Hebrero, o haſta mediado Março, y nunca antes del Inuierno. Aya de vn auellano a otro, o doze, o veynte pies. Enxierenſe bien de eſcudete, coronilla, o cañutillo, mas lo mejor es de meſa, y vaya el enxerto muy baxo ſo tierra, porque los pimpollos que nacen al pie del auellano, ſean de arriba del enxerto, y ſeran mejores. Enxirenſe en pocos arboles, y aun pocos arboles en ellos. Y ſi enxiren en auellanos duraznos, o aluerchigos, o ciruelos, o otros ſemejantes, ſe doblan en ellos la fruta (como dixe en los almendros) Hanſe de enxerir la primera vez de meſa en auellano, o almendro, y deſpues ſe pueden tomar

Auellanas como ſe ſiẽbran.

tomar de alli puas, o eſcudetes, y enxerirlos en otros arboles de los otros, como ellos, y los primeros y poſtreros lleuaran doblada la fruta. Dize Theofraſto, que los auellanos dan mas fruta y mejor, ſi los dexan todos ſus pimpollos, que echan a la rayz, mas eſto es falſo, que todo arbol mientras mas limpio eſtà, y deſembaraçado, mas fruta da y mejor, que todo lo que auia de echar en aquellos pimpollos, y rama demaſiada, todo lo conuierte en fruto, y aun el miſmo ſe contradize en el libro tercero de ſu hiſtoria de las plantas. Deſta manera el auellano ſe haze mayor, y mas frutifero, y mejor, podandole amenudo aquellos ramos y pimpollos. Aſsi que ſiempre le tengan limpio, y en dos, o tres pies no mas, y todo lo demas le corten.

Los monteſes ſe pueden hazer caſeros, traſponiendolos, o enxiriendolos, y los caſeros y frutiferos ſe pierden, oluidando los. Son arboles que biuen mucho tiempo, y que retornan ſobre ſi, ſi los tornã a labrar. Las auellanas ſon caliẽtes y ſecas: mas no ſon tanto, ni tan azeytoſas, como las nuezes, y ſon de mas tardia digeſtion, y dan mejor mantenimiento, que las nuezes hinchan el vientre, y ſon de rezia digeſtion, mayormente ſi las comen con aquella camiſeta que tienen dentro, mas ſi van mõdadas, ſon mejores, y mucho mas ſi ſon toſtadas. Son mejores las nueuas que las añejas, por no ſer tan azeytoſas. Eſtã buenas de coger, quando ſe cõmiençan a apartar las auellanas de ſus camiſas, o capillejos, y ponganlas a que ſe enxuguen al ſol, y guardenſe han bien, y tenganlas en lugar que no ſea humido. Si comẽ muchas dellas, engendran colera, dan ſueño, y aun dolor y peſadumbre de cabeça. Son buenas toſtadas contra vnas diſtilaciones que caen en el pecho, y deciendẽ de la cabeça: majadas y beuidas con agua miel, ſon buenas contra la toſſe antigua.

Propiedades de las auellanas.

Para las mordeduras ponçoñoſas, y para otras muchas põçoñas y picaduras de eſcorpiones aprouecha mucho comer las en ayunas, mayormente comiendo juntamente vnas hojas de ruda y higos paſſados, y eſto es muy bueno para en tiempo de peſtilencia, y quando andan ayres corruptos. Dize el Crecentino, que de las ramas de los auellanos por ſer muy verguiſas y correoſas, ſe hazen buenos arcos para cubas, y arcos para tirar, aunque yo pienſo que ſon floxos y de poca fuerça.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Cap. XI. De los aluerchigos, o aluarcoques.

LOs aluerchigos, o aluarcoques son vnos arboles que en algo tienen la rama y hoja semejante a los ciruelos y duraznos, mas no son tan ñudosos, y la fruta dellos parece en algo durazn os. Destos ay vnos que son lampiños, lisos, sinvello, que algunos llaman duraznos pelados, y esto sufren tierras, o 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 arenisca s y abundancia de aguas. Algunas vezes prenden de rama, mas porque estas pocas vezes aciertan, y tambien echan baruados a las rayzes, es la mejor postura de su simiente, y deuenla sembrar en las tierras calientes por Otubre, o Noviembre, y en las que fueren mas frias, por Enero, y Hebrero, y sea en era, como dixe de los almendros, excepto que no les eché estiercol de puerco, sino de otro muy podrido, y muy mezclado, y aya tanto de vn cuesco a otro, como dixe de las mismas almendras, y rieguenlos muchas vezes, y desque esten algo crecidos, trasponganlos antes que echen flor, que estos arboles florecen luego tras los almendros (como dize Plinio) y por esso quieren toda labor temprana. Enxirense de coronilla, escudete, cañutillo, muy mejor q̃ de otra suerte, porque tiene la corteza gorda y xugosa, y la madera algo seca. Si los enxiren en lugares ayrosos, que con el viento quiebran, que tienen la madera algo brozna. Quierense regar muchas vezes, son arboles que presto dan fruto, y presto perecen. Hanlos de mondar y alimpiar los resecos y ramos desuariados.

Como se enxirẽ aluarcoques y aluerchigos.

Para que hagan el cuesco delgado, miren lo que dixe en este capitulo de arriba de las auellanas. Y para queno tengan cuescos dentro, lo que dixe de los duraznos en el capitulo de los enxertos deste libro. 3. Su natural enxerir es en prisco s, o duraznos, o ciruelos, o 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 tẽgo, y como dize Colu. libro sexto capitulo octauo, enxirense en todo arbol que tenga la corteza como ellos, o en los que lleuan fruta semejãte, yen aq̃l mismo tiẽpo q̃ ellos. Suelẽ criar en ellos muchas hormigas, y para ellas y las otras enfermedades, vean donde

dõde trate de algunas enfermedades de los arboles, en general.

Las prõpriedades delos aluarcoques y aluerchigos.

La fruta destos arboles no es tan humida como los duraznos, ni prisco s. y son mas calientes y olorosos, y por esso confortan mas la cabeça y el estomago, y por vna azedia q̃ tiené, son mas agradables q̃ los prisco s, mas ami ver no tiené cõparacion con los duraznos. Quien dellos mucho huuiere comido, si siente embaraço, coma sobre ellos sus pepitas, que assi hazen en Italia, que despues que han comido aluerchigos, prisco s, o duraznos, se comen ala postre las pepitas. La madera deste arbol es casi como la de los almendros, enxertos de passado, o mesa en almendro dulce, tendra dulce la pepita.

Capit. XII. De los Açufayfos.

COnuiené a los açufayfos ayres calientes, y lugares abrigados, y en los semejantes dan fruto y harto, quieren tierras sueltas y floxas, y aun casi esteriles, que en las tierras gruessas y muy fertiles no se hazen muy buenos. Sus posturas son de quatro maneras, o de barbados, o estaca, o ramo, y estas tres hã de ser por Março antes que broten (como tengo dicho arriba en las posturas de los arboles) y si son tierras frias, aun se puedé poner por Abril. La otra manera de sembrar es de simiente, q̃ son vnos cuescos que tienen dentro en su fruto, o sembrar la fruta entera. Han los de poner en almaciga, o era, hondos quanto vn palmo. Dize Paladio, que los pongan de tres en tres (no se porque, pues al tiempo del trasponer ha de yr cada vno por si) y quando pusieren los cuescos vayan las puntas hazia baxo. Ha de estar la era mollida y estercolada con estiercol y ceniza, y quando nacieren, limpienlos mucho de yerua.

Del sembrar los açufayfos.

Su postura de los cuescos es por el mes de Abril (como dize Plinio, y Seuerino, y aun por Março.) No la han de trasponer, hasta que esten tan gordos como el dedo pulgar, y sea el hoyo bien ancho, y no muy hondo. Echan estos arboles murense de escudete, o coronilla, o cañutillo, y tambien de mesa, y puedense enxerir por Abril, o Mayo, y porque tienen la rama delgada y flaca, sean los enxertos ramos gordos y de los mejores. Siesta ẽfermos y algo tristes, dize Pala. q̃ les hara grã bié rascarles vn pocolas rayzes cõ vna almohaça, para q̃ les descostre

Universidad de Deusto
Biblioteca

lo duro de la coſtra, y refreſque: y que aſsi ſe tornen freſcos y alegres, o echandoles en las rayzes boñigas de bueyes, y que eſtas ſean en poca cantidad, y muchas vezes. Aſsi meſmo es bueno, que en Inuierno les hagan vnos montones de piedra al derredor del tronco, y quitenſelas quando hiziere grandes calores, que es deſde Mayo en adelante. Las açufayfas no eſtan bié de coger, haſta que eſten coloradas, y ſi en cogiendolas, las rociaren con buen vino añejo (dize Paladio) que no ſe arrugaran. Guardenſe bié en cantaros pegados, y embarradas las bocas, y puestas en lugar enxnto, o colgadas en ſus ramos, y embueltas en ſu hoja, mas eſto es coſa larga. Son calientes y algo humidas, ſon buenas contra la toſſe, y el agua en que ſe ha cozido, es buena para los que tienẽ dolor de coſtado, o toſſe, porque ſon muy blandas y pectorales, y ablandan mucho el pecho, y hazen digerir aquellas materias, y alançanlas fuera, y lo miſmo haze el xarabe que ſe haze de la decoccion dellas.

Propiedades de los azufayfos

Cap. XIII. De los algarrouos.

SOn los algarrouos vnos arboles que lleuan por fruto vnas vaynillas, de hechura de habas, con vnos granillos dentro, y deſtas las caſcaras ſon de comer, q̃ los granos ſon muy duros: y q̃ yo ſepa, no ſon para mas de para ſembrar. Eſtos arboles ſe crian en tierras calientes, y riberas de mar, con tal que ſean calientes, y hazia Mediodia, como es la coſta de Malaga y Almeria, y tierra de Valencia y la Africa. Son aſsi meſmo buenas para eſtos arboles las tierras donde ſe hazen palmares: quieren aſsi miſmo tierras ſecas, crianſe bien en cerros y llaños, y quieren ſitios hazia Mediodia, y aũ ſi ſe puedẽ regar, ſe hazen buenos. En las tierras que ſon templadas, aunque ſe hazen grandes, y echan mucha flor, no la traen, ni llegan a la frutifera, y en las frias no pueden biuir: ponenſe de ramo deſgarrado, o eſtaca, o baruados y de ſimiente: puedenſe bien poner de qualquiera manera de las tres primeras por Nouiembre, y por Hebrero, y los de ſimiẽte por Hebrero, en eras (como ya he dicho) y quando eſten algo gordos, traſponerlos. Quierẽ los hoyos bien hõdos y anchos. Eſtos arboles echan flor muy hermoſa, y deuenlos guardar quando eſtan floridos, que entonces les cortan muchos ramos: eſto ſe entiende, donde ay pocos que los diſsipan preſto. Tienen la corteza

corteza gorda, enxirenſe bien de coronilla, cañutillo, y eſtudiante en almendros, ciruelos, duraznos. Y porque los algarrouos quieren los ayres q̃ los almendros, aunq̃ no ſufren tanto frio, enxirenſe bié los vnos en los otros. De las enfermedades deſto arbol vean arriba, mayormente para las hormigas, no les deuẽ eſtercolar, que no tienen neceſsidad de eſtiercol, y aun no lo ſufren, ſaluo ſino ſe regaren. Han de coger ſu fruta quando eſtuuiere bien dulce, y leonada, y guardenlo en los çarços, o lugares enxutos, y eſtendido. Quien come las algarrouas verdes amargo, y ſi deſpues de ſecas ſe comen, reſtriñenſel vientre. Eſtas ſe guardan mucho tiempo, y aun acorren a la hambre y falta del pan: y quando ay abundancia dellas, es muy buen mantenimiento para los bueyes y beſtias.

Capit. XIIII. De los arrayanes.

SOn los arrayanes vnas plantas que tienen el medio entre arboles y matas, aunque no ſe pueden llamar arboles, porque no crecen en alto, y no va nada que los llamen como quisierẽ. Son de dos maneras, o blancos, o negros, aunque ſegun Plinio ay muchas diferencias dellos, empero principalmente ſe parten en eſtas dos. Todos quieren ayre caliente, y aunque en lo templado, o frio nacen y ſe crian, ſon para viſta, que ni lleuã en tales ayres flor ni fruto. Quieren tierras ſueltas, areniſcas, aunque tambien ſe crian en grueſſas. Puedenſe plantar de quantas maneras dixe que ſe podia plantar qualquier arbol, o de los baruados que nacen al pie, o de ramo deſgarrado, y eſte ſea de cinco o ſeys años, o de eſtaca, o de ſimiente, y aun ſe pueden tumbar algunos ramos ſo tierra, y deſque ayan baruado, cortenlos de la madre, y deſde a vn año, o entonces los traſponegan, o allegarles la tierra al pie, para que alli baruen, o hazerlos que nazcan en alto, poniendoles vna ceſta con tierra. Poneníe de ramitos de los que ſon de tres, o quatro años, y han les de quitar primero las hojas con vnas tixeras, y ponerlos en el ſuelo, o en tieſtos, y apretarles bien la tierra. La poſtura deſtos es la mejor por Nouiembre, o Enero, mas por mejor tengo, que ſea de ramito de ſeys años, y no le quiten el cogollo. De las ramas de poner miren como dixe arriba, de como nace

El tiempõ de poner los arrayanes.

Universidad de Deusto
Biblioteca

ce de simiéte de las maneras siguientes, o en era como he dicho de los otros, o tomar de aquellas vuillas buena cantidad, y que sea de las mas gordas, y estrujenlas bien entre las manos, y frieguenlas en vna soga gorda de esparto, y viejo, demanera q̃ en la soga queden pegados los granillos, que son la simiente, y entierrenla ala larga en vnsulco hondo casi vn palmo, y en tierra bien labrada y mollida, y estercolada con estiercol bien podrido, y desta manera nacen muy espessos, amanera de vna pared, y rieguenlos muchas vezes, que el arrayan quiere mucha agua, y mayormente que lerieguen entre dia, y si quando son grandes los riegan con agua caliente, no criaran granillos en las vuillas (segun dize Theofrasto) Han los ansi mesmo de escardar muchas vezes. El poner de plantas puede ser antes del Inuierno, y ala Primauera, y el de simiente, desde mediado Febrero hasta en fin de Março, y si es la tierra fria, por todo el mes de Abril. Si salen muy espessos, entresaquenlos, mas no antes que ayan dos, o tres años, aunque estos arboles por tener pocas rayzes, se quieren sembrar muy espessos. Reciben mucho prouecho ellos con las oliuas, y las oliuas con ellos. Y por esso en las huertas donde ay oliuares, plantan, y deuen plantar algunos arrayanes abueltas. Ay dellos blancos y prietos: los q̃ son prietos tienen la hoja muy menuda amanera de box, y son muy mejores que los que son blancos, y de mucha mas virtud en sus propiedades de medicina. Assimesmo ay monteses y caseros, los monteses son tambien mejores y de mas fuerça, y los monteses se hazen tambien caseros, o trasponiendolos a mejor tierra, o labrandolos, y los caseros se pierden dexandolos de labrar, mayormente tienen necesidad que a menudo les limpien, y monden lo viejo, y seco, que como las oliuas tienen necessidad que las poden, y aunque naturalmente nacen en las tierras que dixe, bien se hallan en buena tierra, con tal que no sea pegajosa, sino suelta, y gruessa, y bien estercolada. Quieren se regar mucho.

Los arrayanes tienen continuamente hoja, y vn verdor muy alegre, y por esso son buenos para claustros de monasterios, y jardines de deleyte, puedenlos tundir que se hagan acopados, y llanos por encima, como mesa, y vergueãse los ramos dellos, que ansi nacidos como estan pueden hazer dellos

fillas,

fillas, y otras cosas gentiles, como las auia en el palacio Real de Granada, y en la casa de Generalife, que son las que los Griegos y Latinos llaman Topiaria opera. Solamente pueden recebir en si enxerto de mesa, o de barreno, o passado. Enxirense en naranjo de coronilla, o mesa, mas el tal enxerto sea so tierra, por que no se queme en el Inuierno con los yelos. Son arboles que biuen mediano tiempo, que no son de tan larga vida, como las oliuas, ni cipresses. Su sombra dellos es muy sana, cozidas las hojas del arrayan en vino blanco, y lauandose con ello la caça, aprieta los cabellos, y no los dexa caer, y conforta la cabeça, y aun quita la caspa, y puesto emplasto dellas sobre el estomago, impide el vomito, y sobre el vientre y riñones, restriñe las camaras, y el fluxo de sangre en las mugeres, quando viene de flaqueza. Cozidas las hojas en agua, y lauandose con ella las piernas y el cuerpo, enxuga mucho las carnes, y ponelas tiestas, y dales buen olor. Si secan las hojas, y las muelen, y echan el poluo sobre algunas llagas que tengan carne demasiada, o mala, la comen. Si cuezen las hojas con agua llouediza, y reciben aquel baho caliente por baxo, qne no se pueda salir, aprouecha mucho contra el fluxo de sangre, y contra vnos que se les sale el sieso. Assi mesmo lauandose con esta agua caliente las sienes y frente, o tomando aquel vapor, da sueño, y cozidos vnos manojos dello, o en vinagre, o en agua llouediza, retiene el vomito, puesto sobre el estomego. Vnos ay que tienen flor blanca, otros amarilla, la mejor es blanca. La flor comida conforta mucho el coraçon, quita el hedor de la boca, y lo mismo hazen sus vuillas, quitan el temblor, vsandolas a comer en ayunas. El azeyte de las vuillas se saca desta manera. Hanlas de coger quando estan bien negras, que es por Setiembre, Otubre, y Noniembre, y cuezãlas en vna caldera de agua, y el azeyte saldra arriba, y puedenlo coger con vna cuchar, o con vnas lanas: otros las sacan, majando primero las murtas, y en vna caldera las tienen sobre la lumbre vn poco, meneandolas con vna cuchar, y despues echan agua caliente encima, y cueze, y lo que sale encima, cogenlo como dicho tengo. Otros lo hazen desta manera. Tomen dos libras de la grana, y majenlo, y tres libras de buen vino añejo, oloroso, y es mejor tinto, y dos libras de olio de oliuas, y es mejor de oliuas verdes, y cueza todo jũto, hasta que se gaste el vino, y tornen a echar mas grana, y

vino

Las propiedades del arrayan.

Aprieta los cabellos.

Para el fluxo de la sangre de las mugeres.

Como se saca el azeyte del arrayan.

Universidad de Deusto
Biblioteca

vino con aquel mesmo azeyte que estaua primero, y cueza, y de que se gaste el vino, hagan lo otra vez, que son tres vezes, y cuelenlo despues, y guarden aquel azeyte al sol quarẽta dias, y guardenlo, y como dixe de dos libras, pueden hazer de mas cantidad, o menos. Tiene este azeyte estas virtudes, si con ello se vntan la cabeça, aprieta las rayzes de los cabellos, y no se caen, hazelos mas largos y negros, y retiene la sangre de las narizes, si vntan con ello las apostemas q̃ vienen de calor, y otro mal q̃ llaman alhombra, y hormiga, y otros males q̃ de calor proceden, y lo quemado sana, y retiene el fluxo de sangre q̃ sale de las narizes, es bueno para las llagas viejas que manan, quajandolo con jadas las hojas y puestas por abaxo, aprouechan mucho para las almorranas. El azeyte aprouecha mucho contra las mordeduras de animales ponçoñosos, y beuiendolo, y vntandose con ello, mayormente de los alacranes. Las hojas dellos dan muy lindo sabor y olor a qualquier carne que han de assar, reboluiendola con ellas: dize Plin. que si ay vino turbio, para q̃ lo aclaren, que empapen bien vn coladero en azeyte de arrayan, y cuelen por ello el vino, y que colara claro, y la hez y assiento quedara en el coladero, y el vino no cobrara mal sabor. Las vuas dellos quitan la tosse, por ser blandas, comiẽdolas de mañana y de noche quando se van a dormir, y por ser frias y secas, restriñen las camaras, y aprouechan mucho a los que escupen sangre. Y si estas vuas echan en el mosto, es muy bueno para los que tienen camaras, y hazense desta manera. Deuen coger las vuas de arrayan quando estan maduras, con tal que no esten rozidas, ni mojadas, y pongãlas a enxugar al sol, y es mejor si son sin granillos, y tomen del mosto que sea de vuas hebenes, y cogidas con el sol bien calientes, y a cada arroba echen vna libra de aquellas vuillas, y desque aya bié cozido naturalmẽte, aparté lo vno de lo otro, y guardé el vino en vna vasija bien pegada y cubierta, y beuã dello quando fuere necessario. El arrope de la grana de arrayan es restrictitiuo, y para restriñir las camaras, es muy operatiuo. Tãbié se guarda el çumo dellas, exprimiédolo por si, y colarlo, y cozerlo hasta q̃ se gaste la tercia parte como arrope, y guardẽlo de la misma manera, y aũq̃ no lo cuezã, seguarda, empero no tãto tiẽpo, ni es de tãta virtud, ni restriñe tãto. La principal virtud deste arbol y de su fruto es restriñir, y quitar el mal

Para el alhombra.

malolor, y darle bueno, y confortar. El azeyte dello impide el sudor, vntandose con ello, y los polvos de la murta (que es su fruto) consuelda mucho las descalabraduras y rupturas: y dello se haze muy lindo cortido para en Verano. Y si con azeyte de arrayan vntan los carrillos y quixadas, hazen sossegar el dolor de muelas. Otras muchas propiedades tiene el arrayan, que serian largas de cõtar, mas todas ayudan a apretar y confortar. La grana dellos comen mucho los zorzales y otros paxaros, y engordan bien con ello.

Capit. XXV. De los alamos blancos.

LOs alamos son de dos maneras, o blancos, o negros, y primero dire de los blancos. Estos se crian bien en qualquier ayre, o frio, templado, o caliente, aunque muy mejores se hazen en lo frio: quieren tierras gruessas, aunque medianamente se crian en arenizcas, o tierras flacas: rehuyen barrizales y arzillas, y aunque en las tales tierras nazcan, salen desequidos, roños, y de mala vista, desmedrados, y aun biuen poco tiempo, assi mismo no se hazé buenos entre piedras: porque quieren mucho huelgo de tierra: son mas naturales en valles y llanos, que en cerros, ni en lugares altos. Quieren estar cabe agua, como en riberas de rios, y alli se crian mucho mejor que en otro cabo: y aun allende desto fortalecen la ribera que el agua no caue, ni coma las heredades, y mas en las riberas de arroyos y lugares humidos se hazen buenos. Mayormente donde entran en Tejo, que tal barrago, y otros muchos arroyos y aguas, assi en heredades priuadas, como en tierras publicas, que estan perdidas, que no dan prouecho alguno, y por esto esta pobre por la mayor parte Castilla, que teniendo aparejo para ser muy rica, por holgar no quieren gozar de mas de aquello q̃ de su voluntad se nace, y aun de aquello dexan perder la mayor parte. Pues digo, que los alamos quieren lugares humidos y sustanciosos, que en lo seco no valen nada: hazense assi mesmo muy buenos donde ay cieno, y porque echan honda rayz, quieren tierra honda. Son muy buenos en vallados, o azequias de viñas, y aun para que suban las parras por ellos, como hazen en Italia. Plantan se de quantas maneras se pueden plantar qualquier otro arbol, y tienen tan biua la virtud, que aun de vna hastilla

que

Universidad de Deusto
Biblioteca

que lleue vn poco de corteza, prenden, nacen de simiente, y desta manera son mas tardios, aunque estos arboles en poco tiempo crecen y llegan a muy grandes. De simiente se plantan desta manera, quando los alamos florecen (aunque segũ verdad aquello no es florecer) otros lo llaman propiamente encandelar, cojan aquellas candelillas o espiguillas quando estan sazonadas, que se paran amarillas, antes que echen hojas los arboles, siembranlas en vn lugar algo humido, cenagoso, y haganlo de la manera que dire abaxo, de como han de sembrar de simiente los alamos negros, y quando esten ya algo crecidos, traspóganlos. Plãtanse assi mismo de estaca, y si se han de plãtar en riberas de rios, esta es la mejor postura, porque en breue tiempo vienen a perfeccion: y tambien de ramo, y para esto sea de ramo, que aya de año adelante, y aun los cogollos dellos puestos prenden, y sean las estacas baxas, sino ay temor de bestias que las 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 van mas baxos, y echan mas ramas por los lados: a estos llama el Crecentino albares, estos segundos son mas biuos en prender que los otros, y de mas hermosa madera y mas lisa. El tiempo de plantar dellos es en la Primauera, antes que broté, y si no son las posturas de baruados todas las otras se pueden plantar en agujero hecho con vna estaca y maço, mayormente para los que ponen de estacas gruessas, aunque todos estos echarã muy mejor en hoyos, y aun hincados palos de alamo blanco en tierra, como rodrigones, prenden. Y si estos arboles cortan, o chapodan por el Estio, o se secan, o reciben grãde perjuyzio, y por esso el podar, y desmochar dellos sea, o por la Primauera, o antes que entren los grandes soles y rezios calores, aunque estos arboles se pueden enxerir, es cosa superflua, pues el enxerir es para mejorar la fruta, y este arbol no la lleua, yaũq̃ segũ creo yo, biẽ se podrian enxerir en ellos nogales, pues entrãbas estas generaciones de arboles quieren los mismos ayres y sitios de tierras, y son semejantes en la corteza, y como ellos se enxiren otros de su manera, y aun cerezos se enxiren bien en alamos blancos. Estos arboles hazen su sombra muy sana, liuiana, y fresca, y atrae sueño, y aunque en Verano no aya ayre en otra parte, siẽpre debaxo dellos bulle ayre alguno, y bueluen la hoja el dia mayor

mayor del año, que es por S. Bernabe, que lo que hantenido hazia vn cabo, bueluen hazia otro, por esso parecen de otro color, y con esta señal pueden los labradores y gente del campo bien conocer, quando comiençan a menguar los dias. Las hojas dellos son tambien buen mantenimiento para las vaças, y ouejas, en el Inuierno, mayormente en las tierras que mucho nieua, donde no hallan que pacer, corten las ramas menudas quando esta la hoja verde, y casi madura, antes que comience a pararse amarilla, y enxuguenla a la sombra, y guardenla en lugar enxuto, y al tiempo de la necessidad, con ella podran sostener algun tanto el ganado que no perezca, y esto ayudara al heno, y paja, si lo ay, sino, suplira en algo su falta. Hanlas de coger en menguante, porque mejor se guarden, y no se pudran (como dize Plinio) y esto sea para en toda manera de hoja. La madera de los alamos blancos es muy dulce de cortar y labrar, y por esso es muy buena para los entalladores, y es muy buena para hazer paueses, y escudos, que por ser sosa cierra presto la herida, o cuchillada o saetada como el corcho, y sacado el çumo de las hojas dellos, es muy prouechoso para el dolor de las orejas, echandolo en ellas, y los que tienen calambre en las manos, no les verna trayendo vn bordon de alamo blanco en la mano, y aũ segun dize Plinio, tienen vn rocio en las hojas, en que labrã las abejas, y hazen muy singular miel, hazen de la madera dellos muy buenas armaduras de camas, muy lisas y hermosas, y no se crian en ellas chinches, como en pino.

Nota que bueluen la hoja los alamos, el mayor dia del año.

Las propiedades del alamo blanco.

Capit. XVI. De los alamos negros.

SOn los alamos negros de dos maneras, vnos que suben altos y derechos, y otros que se estiendẽ en ramas, quales los suele auer en plaças de Yglesias, y otros lugares, mayormente en las aldeas, y aun alli se juntan los labradores a mentir los dias de las fiestas. Todos los alamos negros, de qualquier fuerte q̃ sean, se hazen en qualquier manera de ayre, o caliente, o frio: verdad es que en lo templado, o fresco se hazen mucho mejores, y aunque en lugares humidos crecen y se hazen buenos, tambien sufren tierras secas, y tierras recias, y flacas, y aun barrizales, y cerros, y llanos, y valles, mas en los lugares altos quieren humidad. Estos no nacen bien si no de dos maneras, o de si

Universidad de Deusto
Biblioteca

mientelos q̃ la lleuan, o de baruados de los q̃ nacẽ de las rayzes, es mejor q̃ de otra manera, q̃ de ramo, o estaca pocas vezes a ciertan aprender, y por esso no deuen curar dello. De simiẽte se plantan desta manera.

Como se plantã biẽ los alamos negros.

Al tiempo que los alamos comiençan a brotar, echan vnos cogollos muy espessos y llenos de vnas como lantejas, y aquellas tienen dentro la simiẽte, Plinio las llama samara. Han las de coger quando se paran amarillas y enxugarlas dos o tres dias al sol como no se sequen Plinio dize, que tambien lo pueden enxugar a la sombra. Tengan hecha vna era larga y angosta, para que desde fuera puedan quitar las yeruas sin hollar los arbolezitos que nacieren, y este muy bien cauada y mollida y algo regada de antes, para que este humido, cubran la era de aquella simiente, y ciernanle con vn harnero buena tierra y estercolada en cima, no mas alto, de dos dedos, y desde a dos dias sino llouiere, rieguenlo muy sotilmente que no se arroye la tierra, y escardẽlo con la mano muchas vezes: porque paxaros se comen los cogollos que nacen han los de cubrir con paja de encañadura, o con vna red que este alta, o con otros espãtajos y desque esten algo crecidos, quiten la paja, si se la pusieré y rieguen los cõ vna escoba, rociando muy bien antes que el sol salga, o despues de puesto, y desque esten altos tres palmos, trasponganlos a otra parte, y si son para armar vides sobre ellos (como dixe en el libro segundo) donde los trasplusieren, no vayan hondas, porq̃ al tornar à arrancarlos para poner cada vno cõ su vid, no se caẽ nosos de arrancar, y entonces aya seys pies no mas de vno a otro, y para que alli no echen muy largas rayzes (dize Colum) que las rebueluan 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 a trasponer despues para las vides. Que los que trasponen la primera vez donde han de estar, pongan los, como dixe en este libro tercero, en las reglas generales. Los que lleuan poca simiente, o ninguna, han los de poner de baruados, por Otubre, y Nouiembre: y no los poden ni monden, hasta que ayan dos otres años: y entonces los monden con herramientas muy agudas, q̃ no les dexen mas de los cogollos altos, y assi mismo los monden quando creciere hasta quãto pudiere alcãçar vn hõbre, porque echan la fuerça en lo alto, y mondanse muy bien subiẽdose enel, y viniendo mondando

dando hazia abaxo, y todo quãto naciere enel mesmo pie, cortenselo con vn cuchillo, y si esta en lechuga, quitenlo cõ la mano, y todo lo q̃ cortaren, vaya jũto al tronco quãto mas pudieren. Han de yr las rẽgleras muy espessas, porq̃ salgan derechos los alamos, aunq̃ bien se puede plantar ralos, o espessos. El poner de baruados es de los q̃ echan de las rayzes. Estos son ligeros de poner quãdo son viejos, mayormente en los q̃ estan viradas armadas, por estar llanos en las horcaduras cogẽ agua y paço en q̃ haze la horcadura, le den vn barreno que llegue hasta la mitad, para q̃ por alli le salga aquel agua q̃ por arriba cogio, o por el pie: sea el agujero sosslayo hazia arriba (como dize Plinio) Estos arbolés multiplicã mucho en baruados, y es bien q̃ porq̃ salẽ espessos, escojan los q̃ mas derechos salen y aquellos monden para q̃ crezcan en alto, quitẽ los otros q̃ salen muy espessos y no son tales. Destos por ser assi espessos se hazen muy buenas cerraduras para huertas, q̃ se hazen casi como cãbrones y son muy lindos, y por ellos arriba pueden armar vides. La hoja de los alamos negros es muy mejor para los ganados, q̃ la de los blãcos, y mas sabrosa, y da mas hoja, y destos los q̃ lleuã mucha simiente, no lleuan baruados al pie, o lleuã pocos, y aun la hoja dellos dizen q̃ es buena cozida en orines y majada con vnto de puerco, o manteca de vacas y puesto sobre el estomago y vientre a las criaturas que tiene embargo: y majadas 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 enxiren se en ellos vides de barreno, como dixe en el libro segũdo. Y de la madera dellos se hazẽ muy singulares sillas para cauallos, y mulas y de assiento, y maços muy rezios, q̃ no hienden. De los azebuches adelãte diremos quando se tratare de las oliuas, pues son de su linaje dellas.

Para el ẽbargo de las criaturas.

Capitulo. XVII. De los boxes.

NO me acuerdo auer visto, ni leydo de otro arbol que comiẽce en b. sino el box, y porq̃ esta letra no q̃de, dire delbox mas no porq̃ el haga mucho al proposito dela agricultura. Son de la natura del arrayã, y aun parecẽse mucho enla hoja a los arrayanes negros, mas quieré ayre frio. Hazẽ se de la madera de llos muy gẽtiles obras d̃ torno, y caxas chicas, buxetas, peines, cucha-

Universidad de Deusto
Biblioteca

cucharas, imagines pequeñas, y tablas para escreuir muy lisas. Es la madera deste arbol de mucha dura, que es muy duro, y nunca hiende, muy hermoso, de vn color açafranado: y aun tan poco le viene carcoma, como alas otras maderas: y tiene en si tanto peso, que aunque este seco, se hunde en el agua. Estos arboles, por tener continuamente hoja y aun muy hermosa, son muy buenos y agradables para claustros de monasterios y jardines. Nacen como digo en tierras muy frias, como son los montes Perineos, y quieren lugares altos, mas que llanos, o valles. No se hazen bien en las tierras calientes, y si los trasponen se hazen caseros. Puedense plantar de su simiente, como dixe de los arrayanes, mas mucho mejor se hazen poniendolos de baruados o de ramos, quitãdoles las hojas, o de estacas, o de pedaços de sus rayzes, que la naturaleza deste arbol es muy biua, de qualquiermanera que le pongan prende, y aunque ellos de su naturaleza nacen en tierras duras y asperas, sufren buenas tierras. La madera dellos, segun Plinio, es crespa, y aspera en la rayz, y muy lisa en los ramos. Es muy mala leña para quemar, q haze vn fuego amortezino. Las asserraduras del box cozidas en agua de pozo, o de fuentes, y lauandose cõ ella la cabeça, aprieta la cabeça, y retiene el fluxo de los cabellos, y los torna a prietos. Pueden dellos hazer paredes o mesas, como dixe de los arrayanes. Y si alguna enfermedad tuuieren otros, curenlos como a ellos, mayormente se quieren mucholimpiar y entresacar. Podranse enxerir en arboles, mayormente en arrayanes, o de barreno, o mesa, y aũ de coronilla y escudete.

Capitulo XVIII. De los cerezos y guindos.

Los cerezos son de muchas maneras, y de todos son mejores vnos que llaman soldares, en otros cabos llaman garrouales, porque 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 humidas y sueltas. En las tierras templadas se criã medianamente, y en las calientes muy mal, y si en las tales ay abundancia de agua contina, son los arboles desmedrados, y la fruta muy menuda y mala, y en las tales es bien plantar los en ribera de rio, o acequias que tienen agua, y aun en todo cabo quieren mucha agua, sino son tierras muy frescas. Son mejores

jores en los cerros, y mayormente si son humidos, que en otro qualquier sitio, aunque en los llanos y valles se crian muy buenos con las condiciones sobre dichas. Puedense plantar de sus baruados de ramos desgarrados: y aun dize el Paladio, que puestos ramos dellos por rodrigones en las viñas, se hazen buenos arboles, donde da a entender, que de ramos, o estacas se pueden plantar. Assi mesmo se pueden plantar de sus mismos cuescos, y destos nacen muy ligeramente. Mas para que los tales sean buenos, tienen necesidad de enxerirse, porque como tengo dicho, de pocas plantas grandes sale buena simiente. Todo poner, o trasponer dellos sera por medio del Inuierno, y si fueren tierras muy frias, pueden diferirlo hasta que demedie Enero. Aqueste es en las plantas, que en los cuescos en toda manera los han de poner por Deziembre, o Nouiembre, y aun antes. Ya he dicho como se han de poner, y de que suerte, en era como los que arriba he dicho que se planten de simiente, mas la tal era no tenga estiercol. El trasponer dellos ha de ser desde mediado Otubre, hasta todo el mes de Deziembre, y si son tierras frias, como dicho tengo por Enero. Quieren ser los hoyos muy hondos, y apartados vnos de otros, como treynta o quarenta pies, trasponense bien los cerezos, o baruados, o montescs, por Otubre, o Nouiembre, y por Enero los han de enxerir desque esten bien presos. Enxirense bien ellos en todo arbol que tenga gorda corteza, como alamos, sauzes, ciruelos, platanos, castaños y laureles: estos se enxiren de coronilla mejor que de otra suerte, y de escudete, y los que se enxiren en laurel, tienen vn sabor gracioso y gentil, aunq algo amargoso. Puedése assi mesmo enxerir de escudete, y si (como he dicho) passan por los cerezos sarmiẽtos, lleuan vuas muy tẽpranas, y lo mismo se podra hazer en qualquier otra fruta mas tardia, mayormente en guindas, por ser les semejantes. Enxirense assi mismo de mesa, y hanles de quitar todo el vello, o corteza que tienen en derredor del enxerto, y porque estos arboles sudan goma, o los enxiren antes que comiencen a sudar, o despues que han sudado del todo, porque de otra manera la goma ahoga los enxertos. Enxirense assi mismo de cuesco en qualquier otro arbol (como dize Plinio) del que a caso se enxirio en sauze. Hanse de enxerir por el Inuierno (como dizen estos autores) y es bueno por Deziembre.

Nota en q̃ arboles se enxiren los cerezos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Podranſe criar muy bien eſtos en tierras calientes, auiendo mu cha agua al pie: porque los cerezos en eſto ſon cõtrarios de los guindos, que el guindo quiere agua del Cielo, el cerezo que le rieguen y harten de agua contino, o ſea tierra humida y ſuſtanciosa, y que ſi a las cerezas deſque maduran les llueue, todas ſe abren y pudren. Y ſi alas guindas riegan, ſe hazen azedas, y esles mas prouechoſa el agua del Cielo, que del ſuelo. Enxirenſe aſſi miſmo deſta manera, para que nazcan ſin cueſcos. Tomen los cerezos quando ſon nouezitos, y cortenles quanto vn palmo encima de tierra, y hiendanlos por medio haſta el ſuelo ygualmente, y ſaquenles el tuetano muy bien con vn cuchillo haſta el ſuelo, eſto hecho, tornenle a juntar muy ygualmente, y atarle, y embarrarle la juntura y cortadura, y deſde a vn año que eſtè ſano y ſoldado, cortenle algo mas baxo de donde fue la primera cortadura, y enxiran aquellas puas, o eſpigas que nunca ayan lleuado fruto, aſsi naceran cerezas ſin cueſco (ſegun dize Palad. y Crecen.) pienſo yo que para que nazcan ſin cueſcos, ſera bueno lo que ſe dixo de los duraznos en ſauze, y para que tẽgan el caſco del cuero delgado, lo que dixe en las auellanas. Pueden enxerir medcinas en ellos, que ſi hienden vn ramo de cerezo, y le ſacan el tuetano, y en ſu lugar ponen eſcamonea, tendrá las tales cerezas virtud de relaxar, o ablandar el vientre, digo hazer camara, y ſi alli ponen azul, o qualquier otro color, ſaldran del color que puſieren (como dize el Crecen.) y como ſe hizieren eſtos arboles, y ſu fruta, creo que ſe podra hazer en otros arboles y frutas, y lo miſmo ſe hara, poniẽdo qualesquier buenos olores, o ſabores, como dixe en el libro ſegundo del enxerir de las viñas: en lo de enxerir colores, yo no lo tengo por cierto. Y aun el Crec. dize, que ſe pueden enxerir por Março, eſto ha de ſer en las tierras muy frias, y en toda manera de enxerir ſea quãto mas baxo pudiere. Enxirenſe biẽ d' eſcudete, coronilla al tiẽpo, y como los otros arboles. Quieren ſer cauados y muchas vezes, ſi tienẽ reuiejos, o reſecos, o ramos eſpeſſos, todos los ẽtre ſaquẽ y limpiẽ muy biẽ, y ſi tienen en ſi humor demaſiado, denles vn barreno cabe el ſuelo al ſoslayo hazia arriba haſta el coraçon. Si tienen hormigas, ſaquen çumo de verdolagas, y cõ otro tanto vinagre, echenſelo con vn aguatocho, o xeringa donde ellas eſtã, o tomen hezes de vino añejo, y con ellas mojen bien donde eſtan las hormigas, y eſto no ſe haga, eſtãdo el arbol en flor,

Para q̃ las cerezas no tẽgan cueſco.

flor, o echenles agua de tornifca, ſi les dañò el grande ſol, rieguenlos de noche muy bien con agua de pozos y fuentes. Para las otras enfermedades que tienen, vean en las generalidades de arriba lo que ſe dixo. Eſtos arboles no quieren eſtiercol, antes con ello reciben mucho daño, aſsi ellos como ſu fruto. Dize Plinio, que ſi les echan cal al pie, maduran temprano, mas no ſea biua, porque no los queme. Dize aſsi miſmo Abenceniſ, que para que madurẽ temprano, hagan en la rayz vn agujero, no mas ancho de quanto quepa en el vn cueſco de cereza, y que le metan alli dentro, y que es prouado aſsi meſmo ſi riegan los arboles cõ agua tibia, madura mas preſto ſu fruta, mas los arboles biuen poco tiempo. Hanlos de hazer tan altos de pie, quãto vn eſtado, porque ſon arboles peligroſos al coger de la fruta, no los deuen ſubir muy altos, y hanla de coger la fruta con vna eſcalera alta de tres pies, para que ni el arbol deſgaje, ni aya peligro en la perſona que coge la fruta. Tienen eſtos arboles, mayormẽte quando ſon viejos, la corteza del tronco tan gorda, que della ſe puede hazer vna cuña para criaturas (como dize Theofra.) y aun vaſos para colmenas. Las cerezas verdes ablandan el vientre, digo verdes, quando eſtan maduras, y no ſecas, y ſi con ſus 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 continuamẽte que las cerezas Romanẽſcas (que aſsi llamã a las q̃ alli ſe crian) valiã vn tercio mas por libra, q̃ las foraſteras, de dõde podemos entender, q̃ cõ los tiẽpos ſe mudã las naturalezas de las tierras, y aun los arboles, q̃ lo q̃ en otro tiempo no ſe criaua en vna tierra, ſi por fian con ello, ſe haze, con tal que la tierra, o ayres no les ſean muy contrarios, ni paſſen arboles de eſtremo a eſtremo, ſin primero paſſarle por el medio, porque mejor ſe vaya conformando, digo que de tal tierra le traſpongan a otra caſi como ella, y aſſi poco a poco, y en los cerezos traſpongan los tambien en tierras calientes, y aunque ellos no ſean buenos, planten de ſus miſmos ramos, y eſtaran hechos a ſufrir calor, y enxiranlos de ſi miſmos, y adobarſe han, y aſsi põdran paſſar muchos arboles a tierras contrarias de ſu naturaleza. La goma de los cerezos deshecha en vino blanco y agua, ablanda la toſſe antigua, da buen color al roſtro, aclara la viſta, da aperito, y con ſo-

Universidad de Deusto
Biblioteca

lo el vino blanco aprouecha contra la piedra. Las cerezas engẽdrã malos humores en el eſtomago y lõbrizes en el viẽtre.

Capitulo. 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 dire de los guindos. Los guindos sufren qualquier ayre, o caliente, o frio, o templado, y en las tierras enxutas son mejores q̃ en las humidas, y en las arenisscas, y sueltas son buenas, aun que tambien se hazen muy buenos en las tierras gruessas, con tal que sean sueltas, de manera que en todo ayre y tierra se crian bien, saluo en lo muy humido: porq̃ se hazen muy azedas. Estos arboles son muy biuos de su naturaleza, y prenden, y multiplican como çarças. Poné se 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 secrian de baruados que no salen de su pie, mas no se hazen tã presto. Son los mejores guindos los pequeños, enanos, copados, y que lleuan las guindas gordas, y tan colorada, sque tornan en prietas, y el peçon corto, y vna canal en medio. Y destas tales han de escoger la simiente para poner, o posturas o guindos. Ay vnos que llaman garrouales, y otros los llamã Griegos, lleuan guindas muy gordas, y parecense mucho estos tales arboles a los cerezos en todo, y estos quieren tierras como dixe de los cerezos, que aunque se hazen buenos en qualquier tierra que se riega, muy mejores son en tierras frescas, no faltãdoles agua, y enxiren se bien en ellos, y aun madura la fruta mas temprano, ansi enxertos, segun he dicho arriba. Son tan biuos los guindos, que aun las puntas dellos soterradas baruan y prendẽ. Rehuyen estos arboles de tierras duras, enxirense de todas las maneras de enxerir que tẽgo dichas. En estos arboles caen pocas enfermedades: porque ellos no son delicados, y si algunas tuuieren, miren para ellas los remedios que he dicho. Las guindas mientras mas duras son mejores: lo qual no es ansi en las cerezas, que si passan de maduras, luego se pudren. Las guindas son mas saludables que las cerezas, son muy contrarias ala flema y colera, que luego la cortan y deshazen

Propiedades de las guindas.

hazen. Han las de comer de mañana, y primero que toda vianda, y assi dan apetito. Dellas son mejores las menos azedas. Son buenas refrescadas en agua fria, porque de mas deser muy limpias, aun refrescan assi mas, y matan mas la sed y calor. Guardã se bien passadas al sol, y assi son muy buenas para los que tienen tercianas: porque quitan mucho la sed, y contra la sed son muy buenas, como he dicho. Estos arboles se hazen buenos en las viñas, y quieren ser cauados y labrados, y limpios, y que les quiten todos aquellos hijos, o pimpollos que echan por baxo y en rededor. Quierense sembrar, o plantar espessos. El agua de las guindas destilada por alquitara, es cosa muy saludable para los ojos, lauandolos con aquella agua, que aclara la vista, deshazen vnas telas que se hazen, quitan la tericia y verdor de los ojos: es mejor de las guindas que aun no estan bien maduras. Sõ las guindas vna fruta tan sana (dexo la gracia de su sabor) que me pareceme ami que mil guindos no bastarian para vna casa, y que vn cerezo es mucho, y sobra para vna ciudad, segun son malas.

Para los ojos.

Capit. XX. De los Castaños.

LOs castaños son de muchas maneras en la hechura y mejoria de los frutos, mas todos ellos en esto se parecen, que quieren tierras frias, y aun en lo caliente se crian, con tal que sean tierras humidas. En los valles o cerros se hazen buenos, y en lugares ayrosos, mas q̃ en llanos, mayormente si los tales cerros, o altos estan hazia el Cierzo: porque estos arboles mas quieren sombras, que solanas, saluo si son, como digo, tierras frescas: quieren tierras floxas, muy sueltas, casi que parezcan arena, mas no quieren arena: y tãbien se crian en vn legano humido, o en vnas piçarras humidas, y que se desmenuzan entre manos. No pueden sufrir barrizales, ni arzillas, ni gredas, ni ninguna tierra gruessa, dura, ni pegaxosa, ni seca demasiadamente, que aunque se hazen tierras duras, y barrizales, no medran, si no fuere el suelo humido. Estos arboles se pueden plantar de ramo, y de los baruados 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 hinchira vn monte de los q̃ de simiente se plantaren, que de los baruados,

Universidad de Deusto
Biblioteca

y aun los que de los tales ramos o baruados se ponen, para hazerse buenos, tienen necesidad de enxerirse: lo qual no tienen los que de las castañas pusieren, no digo yo que estos tan bien enxertos no sean mejores, puesque todo arbol enxerto mejora mucho la fruta, como arriba he dicho, y pueden se trasponer las plantas por Nouiembre. 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 quedan limpias de la cascara interior, sean bien gordas, porque de las menudas, o no nacen, o se hazē plantas muy desmedradas: y mejores son de vnas redondas que de las llanas, y porque muchas se pierden que no nacen, es bien que aparté buena cantidad dellas, y sean como he dicho de arbol que mucho cargue de fruto, aunque en cada erizo lleue muchas castañas y buenas, y estas tales ponganlas a enxugar a la sombra en algun cabo enxuto, y desque esten enxutas, amontonenlas en algun cabo apartado y enxuto, y cubrālas bien con arena de rio, y dende en treynta dias quitenles el arena, y echélas 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 a enxugar, y cubrir de arena como antes, y dende a otro tanto tiempo prueuenlas, como dicho he, quitando las malas, y guardando las buenas. Dize el Crecentino, que esto se haga dos o tres vezes, hasta que venga el tiempo en que se han de poner. Otros las guardan en cantaros con su arena sin mojarlas, tengolo por mejor, con tal que las pongā entre el arena algo enxutas. El tiempo de ponerlas, es por todo el mes de Nouiembre y Deziembre, y aun por Enero, y si son tierras muy frias, es bueno desde mediado Hebrero, hasta mediado Março: y para esto ha de estar la tierra muy mollida, y cauada bien hondo: y hecha como sulcos biē hondos, que es mejor que no eras (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 assi los pongan. Dize Plinio, que las han de poner de quatro o cinco juntas, y la punta vaya hazia arriba, y cubranlas algo de tierra, y ponganles vnas cañas al derredor, y si ponen cada castaña por si, junto con cada castaña pongan vna vara o caña, para que sepan donde està, porque se quiere mucho limpiar de las yeruas. La tierra donde se han de

Para sembrar costañales.

El tiempo desembrar las castañas.

de hazer los tales sulcos, para poner las castañas, sea muy semejante a aquella en que se hā de trasponer las nueuas posturas, y sea algo humida y enxuta, y no le echen estiercol, que este arbol no le tiene necesidad, y si alguno echaré, 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 nueuos mucho, y el trasponer no sea hasta que ayan dos años, y vayan bien hōzedos los hoyos, porque echan muy honda rayz, acaece (como dize Crecent.) quererlos poner en tierras que siembran pan, aunque mal se hazen en tales tierras, sino son liuianas 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 trate de las viñas. Hanse de trasponer a la Primauera, mas si son para poner en monte, para que de solo castañar aprouecche, vayan mucho mas espessos, porque tambien allende de auer mas arboleda, por estar assi, hazense mas derechos, y muy mas altos y de mejor madera, mas no a menos de quarenta pies el vno apartado del otro. Y despues dende a vn año que estan trasp uestos, los monden muy bien, y quitenles todos los ramos baxos, para que mejor se hagan y mas altos. Echan aquestos arboles muy muchos pimpollos en el pie y a las rayzes, y en algunas partes los que los ponen, los tumban a manera de mugrones de vides, para que bien barruen, y trasponenlos a otro cabo. El podar y limpiar de los arbolezitos, y aun de los grandes es bien que sea a la Primauera. Estos arboles se pueden enxerir de coronilla, o escudete, o cañutillo, mejor que de otra manera. Dize Paladio, que se pueden enxerir almendros en castaños, esto sera de qualquiera manera destas tresque he dicho, mejor que de otra alguna, mas seria necessario que el tal castaño estè en solana: porque el almendro quiere sol y tierras calientes y templadas. De mejor gana enxiriria 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 seran algo mas tardias enxertas en castaños, que en sus arboles, o sera bueno enxerir frutas tardias en ellos, como peras inuernizas,

Universidad de Deusto
Biblioteca

nizas,y perazas y camuessas, que tambien quieren tierras frias y frescas:y el enxerir dellos sea tardio,quando sudan las cortezas,que se despide bien la cascara.Si toman las puas del mismo arbol,y las enxiren en el mesmo castaño,seran mejores las castañas.Y mientras mas vezes las enxirieren, tanto seran muy mejores.Enxirense bien en sauzes entre la corteza, y los que en el se enxiren,vienen algo tarde,y desta manera se enxiriran en alamos,blancos,y en otros arboles de su manera,y assi mismo en nogales.Si algunas enfermedades tuuieren, miren lo que dixe arriba en las reglas generales.Quando son grandes, no tienen necessidad de cauarse,aunque no les hara daño,mas quãdo chicos quierése cauar muchas vezes,y mollirles la tierra.Si los cortan,o chapodan,brotan mucho, y rejouenecen, y aun en muchas partes donde suelen armar las viñas en alto,mas se aprouechan de los castaños,para de sus pimpollos hazer rodrigones, y madera para armar lasvides,que para fruta,porq̃ la madera dellos dura mucho so tierra y en agua,y esto hazen donde vale caro la madera,o no la pudieren auer.No estan de coger las castañas,antes que ellas comiencen a caer de sus erizos, y entonces las varean, y las que caen cõ sus erizos,es bueno amontonarlas assi,y esten algunos dias assi, que ellos se abren. Y aun dize el Crec.que estas tales se guardan mas tiempo verdes, mas si fuesse lugar cercado,dõde puercos,ni jaualies pudiessen entrar, mejor seria para el arbol,y aun las castañas serian mas sazonadas,q̃ ningun arbol madura juntamente su fruta,y aun serian sin costa y sin peligro de los que varean dexarlas caer, y entonces estan de sazon,quando el erizo se abre de su gana. Las castañas son de grande mantenimiento y sustancia,y dan grãde fuerça, y aũ 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 zarzos,y si comen muchas dellas,engendran gruessos humores y melancolicos en el estomago, y opilan las venas. Assadas se ablandan mucho,y pierden aquella malicia q̃ tienẽ,y son buenas sobre mesa,que assientan el vomito,reposan el estomago,y ayudã a digerir y orinar, y confortã el vientre.Ellas son rezias de digerir,y mas a los que son de cõplexiõ flematica,saluo si son comidas cõ miel o açucar antes de

Propiedades de los castaños.

de toda vianda,quãdo crudas son dañosas à los que tienen tos se.Son prouechosas apiladas y bien cozidas,y assi calientes comidas de mañana con miel, y assadas,son de buena digestion. Quien come muchas,mayormente cozidas, le azedan el estomago.Si ponen la harina dellas con vino,o vinagre sobre la hinchazon de tetas,haze gran prouecho.Son tales y de tan grande mantenimiento las castañas,que dize Galeno, que despues del trigo dan mas sustãcia al cuerpo que otro ningun pã,y los puercos que con ellas ceuan,son de muy sabrosa carne, y mas que los de bellota.Si queman las cortezas de las castañas, y las hazen poluo,y las ponen con arrope a las criaturas en la cabeça, multiplican el cabello,y lo mismo hazẽ sus hojas y los herizos. Guardense bien las castañas verdes cubiertas de arena, y en lugar enxuto Las cascaras de dentro que estan junto con la castaña,cozidas con agua llouediza,o de fuente, y que gaste la tercia parte,y beuida restriñe el fluxo deuientre.La sombra de los castaños es tan mala y pesada,que aun destruye las otras plãtas, que estan debaxo del.La madera del castaño es de grande dura,assi para so tierra,como para encima, y nunca se carcome, ni tiene otros gusanillos(con que se corte con sazon) y es muy singular para maderamientos de casas, y aun para agua es buena,que dura mucho,y por esso se hazen de castaños buenas canales de molinos,y buenas cubas para vino.Dize Paladio,q̃ no tiene otra tacha,sino ser pesada madera.De los castaños se hazen buenos varales para varear otros arboles, como son nogales,oliuas y enzinas.El agua que passa por las rayzes de los castaños es muy mala,y cruda, haze papos. Y aun los castaños a quien no toca el agua,lleuan mas sanas las castañas, mas sabrosas,y guardanse mas tiempo verdes y sin gusanos. Estos arboles se quemã pocas vezes del yelo,por esso son buenos para amparos de los que se suelen elar,poniendolos de aquella parte dõde elar se suelen.

Para las tierras.

Para que nazca el cabello a las criaturas.

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,o muy frias,o muy calientes. Adonde ay abũdancia de agua,se hazen buenos,y aunque en los cerros se hazẽ buenos,

Universidad de Deusto
Biblioteca

buenos, son muy mejores en los valles o llanos. Quierē tierras gruessas, algo humidas, y en las tales lleuā su fruta mucho mejorada y gruessa, mas q̄ en las tierras flacas y ligeras, cō q̄ sean tierras sueltas. Quierē guija en lo baxo, y ē lo alto tierra limpia de piedras. Plantāse estos arboles bien de baruados, de los que nacen al pie del arbol, mas mucho mejor de sus cuexcos. Estos arboles no se plantan bien de ramo, que de muchos prendē pocos, y no se hazen buenos, ni ansi mesmo de estaca. Los baruados dellos sean bien escogidos, y gentiles y derechos, y si es tierra caliente donde los han de poner, sea la postura por Otubre, Nouiembre, y Diziembre: y si tierra fria, sea poco antes que broten, y sea de los baruados que nacieren mas lexos del arbol, y estos son mejores que otra postura. Dize Abencenif, que es su plantar propio en las tales tierras por Hebrero y por Março. Hagan les las hoyas (si es en tierra humida) honda no mas de tres palmos, mas si es tierra seca, vaya algo honda a quatro, aunque (segun Crecentino dize) no echan muy hō da la rayz, ni han menster hōda la hoya, y lo mesmo dize Plinio, y aun esto se vee por experiencia, porq̄ cō vientos se suelen arrancar: aunq̄ Theo. dize, que los pongan bien apartados el vno del otro, no me parece bien porq̄ estos arboles se suelē elar, y mientra mas juntos estuuieren menos daño les hara el yelo. Y aun el Crec. dize que no vayan muy apartados. De los cuexcos se ponen de la manera siguiente. Si ponē los cuexcos para trasponer, sotierrē los no mas hōdo de vn palmo en tierra mollida, y puedē poner por el Inuierno, si es tierra caliēte y enxuta, ala Primauera, ò si es fria y humida, q̄ es por Hebrero y algo de Março, y los que ansi ponē ala Primauera, tengā los tres dias en remojo en lexia, q̄ no sea rezia, ni fuerte y ansi nacerā mas presto, y dende a dos años los trasp̄gā. Y dize el Crec. q̄ al trasponer, o sean barbados de rayz, o de cuexos, q̄ los vnten las rayzes cō estiercol de vacas, y si plantan cuexcos para no los auer de trasponer, vayan hōdos puestos quanto alarodilla, y cubran los poco, y al año siguiente q̄ ellos auran crecido, ygualen la tierra, y esto como dixe de los almēdros: mas estos tales cuexcos sehā de poner ala Primauera, o q̄ haga tiēpo ēxuto, porq̄ si fuesse tiēpo muy mojado, o como en el medio del Inuierno, cogeria agua el hoyo, y ahogarsehiā los cuexcos cō la cha

Del sembrar los ciruelos.

chagua, o podrecersehian. Sembrando vnas ciruelas gordas prietas, que llaman porcales, nacen muy bien, y enxirense en ellos muy bien las de frayle, y çaragocies, y aun todas las otras. Y dize el Crecentino, que de ciruelos se puede hazer buena cerca, o cerradura para heredades, casi como de çarçales, que aunque no son 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 de mas de la cerradura aura fruta para comer, y aun para ceuar los puercos, y estos tales se han de plantar desta manera. Donde ha de ser la cerradura hagan vna acequia honda quanto ala rodilla, y alli echen muchos cuescos a la larga, y cubrāles con vn poco de tierra, como hedicho, y si abueltas ponen algunas çarças, son muy fuerte cerradura, y la año siguiente ygualen de tierra al acequia, o sulco, y para esto assi hazer donde quiera que venden esta fruta, aura abundancia de cuescos, aunque ayan de cerrar grande parte de tierra, o trasp̄ngan los ciruelos espessos, y no les quiten los hijos que echan, que son machos. Mas como tengo dicho en otra parte, presto perece el arbol aquien no quitan y alimpian los pimpollos baxos. Los ciruelos quieren ser de vn pie, y no alto, y acopado de rama, para q̄ con su sombra cubra el pie, y le tenga fresco, y estos arboles aunq̄ mas presto madurā la fruta q̄ esta hazia el sol, es muy mejor la q̄ madura a su sombra, y de mejor sabor, y de mas dura, ni cria gusanos, como la q̄ esta hazia el sol, ni se añubla, y por esso es bien que esten espessos, porque menos sol de a la fruta: no digo que quieren estos arboles sombra, mas si es tierra cascajosa y fria donde estan, y les echan estiercol, ni seles caera la fruta, ni criarā cocos en ella, con tal que esto sea en tierras frias, que en las calientes no sufren estiercol, ni les haze prouecho, antes en las tierras calientes cō ello criā fruta de mal sabor, y gusanienta, y enferma. Esto digo del estiercol de ganados, q̄ ceniza, o qualquier otro cieno les haze grande prouecho, mas si es tierra que se riega, quieren estiercol con que sea podrido. Enxirense bien estos arboles de todas maneras, y quierense enxerir, o antes que suden goma, y esto es por Enero, o quando han dexado de sudar, que es aun por Mayo, o Iunio, y enxirense muy mejor ellos de mecos, o duraznos, y aun ellos seran mayores, y mas sabrosas y escudete, que de otra manera. Enxirense bien en pris-

sas

Universidad de Deusto
Biblioteca

sas las ciruelas, y tambien en almendros, mas en ellos no crecen mucho, y reciben en si tambien almendros y duraznos y aluerchigos, o aluarcoques, y mançanos y peras. Enxertos en almendros, lleuaran las pepitas almendras, mas sean enxertos de mesa, o passados, y lo mismo es en los auellanos. Enxirense en robles, o castaños. Los que se enxiren en aluarcoques, o aluerchigos, lleuan la fruta semejante a los aluarcoques. Enxertos en naranjos, maduran su fruta temprano. Los endrinos quieren tierra mas fria, que los otros ciruelos, y aun mas humida, y estos se hazen mejores en seruales 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 monteses que en otro arbol, y trasponer despues los ciruelos. Estos arboles son mejores puestos, si la tierra tiene tal aparejo, hàzia Gallego, mas q̃ hàzia otro ayre (como dize Abenc.) por donde podremos bien ver, serles en algo contrario el sol, como arriba he dicho. Si es tierra caliente donde està, y tienen cascajo a las rayzes, y les haze daño, digo en la sobrehaz, quitenselo todo, y en su lugar echêles tierra limpia de piedra. Si les echan a las rayzes hezes de vino, o de vinagre, lleuaran mas dulce la fruta, y mas sabrosa. Los ciruelos tienen algunas enfermedades, y si estan como tristes y marchitos, echenles al pie alpechin, que no sea salado, con otra tanta agua, o ceniza, y esta es mejor de sarmientos, y esto sea en tiẽpo frio, porque si fuesse en tiempo caliente y seco, cõ esto recibiria daño, o orina de hombres bien podrida, con otra tanta agua, y si la fruta se le cae, en vna de las principales rayzes hagan vn agujero, y metan en el vna cuña, o tarugo de vn madero verde de azebuche. Estos arboles suelen tener muchas vezes gusanos, o 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, dañaria el arbol, y lo que por remedio se pone, siendo demasiado, sera dañoso. Para las otras enfermedades vean lo que dixe arriba. Assi mismo en los ciruelos se suelen 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 ẽde donde huuiere estas hojas assi arrugadas, corté las antes que mas dañen, quemenlas luego, que aunque dexen los

los ramos en que estan, quedan enfermos, y en harto tiempo no tornan en si, ni dan prouecho, y en conan el arbol. Los ciruelos son arboles que no biuen muchos años, mas en el tiempo q̃ duran, son de mas ganancia que otros, porque vienen presto, y lleuan mucha fruta, y si tienen tierra segun quieren de naturaleza, son porfiados en el biuir, que por males que les hagan, no perecen. Aprouecha la naturaleza de la tierra, si es conforme al arbol, mucho mas que la labor, assi para mucho biuir, como para bien de fruta. Estos arboles o han de estar en tierras algo humidas, o regarse muchas vezes, y cauarse bien contino. De todas las ciruelas son las mejores vnas q̃ llamã damascenas, porq̃ vinieron primero de Damasco, y errò el q̃ trasladò de Latin en Castellano el libro q̃ Bartolome de Inglaterra, compuso de las propiedades, donde dize, que las ciruelas damascenas son aquellas que nosotros acà llamamos endrinas: pues es muy cierto las ciruelas damascenas ser muy luengas, y de echura de las çaragocies, delgadas de entrambas partes, y gordas en medio, y aũ son del mismo sabor, y dulces vn poco. En muchas partes a las çaragocies llaman damascenas blancas, y las endrinas son muy prietas, y redondas, gordas y algo azedas. Las verdejas q̃ 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 dellas. Las que llaman mongis, o de frayle, son de echura de las çaragocies, saluo que son mas largas, y quieren tierras mas frescas q̃ otras, como sotos y riberas, y son sanas, y de la misma manera son q̃ las çaragocies. Ay prietas gordas, que por ser de poco precio, llaman poreales, son de la manera que las otras que llaman verdejas, en querer semejante tierra y ayre, mas no son tales ni de tan buen sabor, mas casi todos los ciruelos en esto se parecẽ, en que la tierra que para vnos es conuiniente, se podran criar en ella los otros. Todas quantas maneras ay de ciruelas, y endrinas, se quieren coger, y comer con su flor para tener gracia: lo qual no se requiere en las otras frutas, y lo mismo es ẽ las vuas. Para guardarse son buenas las çaragocies, y damascenas, y las de frayles, y estas se passan desta manera. Hinch ẽ vna cesta de llas estando bien maduras, y tengan vna caldera llena de lexia de ceniza de sarmiẽtos hiruiendo, y si quisieren echenle vn poquito de azeyte, y metanlas alli, y luego las saquen, y tiendan-

Como se passan las ciruelas passas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

las al sol en sus corchas ò zarzos. Otros las passan en lugar de lexia, por agua marina, o vn poco salada cociendo. Otros las echã 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 beuida: y son buenas para los que tienen dolor de costado. Tambien son buenas las endrinas para passadas: mas muchos las passan con cuescos, mas toda fruta que despide el cuesco, es mejor passada sin el. No las han de passar por agua cozida, sino echarlas al sol: son despues algo azedillas, y quitan la sed, y verdes y secas son muy buenas, y saludables cõtra la colera. Otros las enhilã, y assi las enxugã al sol, y otros las enxugã en hornos, y otros cortã los ramos q̃ estã llenos de las endrinas, los cuelgan dõde les dè ayre, y allí se passan, lo mismo se hara en las ciruelas Zaragocies. En esto haga cada vno segun mejor parecer tuuiere. Las ciruelas comidas antes de otra viãda ablãdã el viẽtre, o secas, o verdes (no entiendã verdes por madurar) y para esto son mejores las damascenas, y sus semejantes, y si antes que las coman, las tienen vn rato en agua fria, hazen purgar la colera por abaxo, refrescã el estomago, mas si muchas comen, aũque sean de las mejores, harã daño. Las endrinas passadas restriñen el vientre, y dan apetito, y las montesas le restriñen mucho mas, y por esto las dan a los que tienen camaras, y aun si cuezen mucha cantidad de endrinas montesas en vino dulce, hasta q̃ se gaste la mitad, beuiẽdo vn vaso dello, restriñe mucho las camaras, aun lo mismo haze la corteza de su rayz assi beuida. La goma de los ciruelos tiene muchas virtudes, y mas de los damascenos, y comida en ayunas, quebrãta la piedra de la bexiga, y adelgaza las materias gruessas, y las corta, ablãda el pecho, y restriñe el vientre, por ende la deuen comer los que tienen fluxos de vientre, y consuelda las llagas, y si las deshazẽ cõ vinagre, deshazen los empeynes, y mas en las criaturas chicas, tiene mas fuerte operacion, si a buelta le echã vn poco de miel, o açucar, y conforta la vista, estomago, alcoholandose con ella, y si del çumo de las hojas hazen gargarismos, aprieta la boca, y no dexa correr materias flemosas a las agallas, ni al gallillo. Si destos arboles quieren auer posturas de barua dos, dexen a cada vno vn par dellos, y no mas, y estos seran los mas derechos, y dende a dos años los trasspongan, como

Las propiedades de las ciruelas passas.

como he dicho. De los cidros diremos adelante en el capitulo de los naranjos.

Capit XXII. De los cipreses.

LOs cipreses son vnos arboles que en la hoja se parecen mucho a 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, o salen muy desmẽdrados: y ellos tardan mucho mas tiempo en crecer en las tales que en las calientes, y no se hazẽ tan grandes, ni de tal madera, son mejores en altos y laderas, mayormẽte hazia el sol, que en los valles y vmbrias, y de mejor madera. Este arbol solamẽte nace de simiente, que ni echa baruados al pie, ni otros pimpollos de que se puede plantar, ni tampoco se puede poner de ramo. De simiente se ponen desta manera, en vn lugar bien enxuto, y que estẽ estercolado de muchos dias antes, y el estiercol tornado ya tierra, y muy mezclado con tierra, hagan vna era, cauada bien honda con vn açadon, y muy mollida, y ygualada, y limpia de todas las piedras, y sea larga y angosta, porque desde fuera pueden hazer lo que sera necessario, sin entrar dentro, ni hollarla, y han de coger las agallas del cipres, o por Enero, o Mayo, o Setiẽbre, porq̃ entonces tienen sazon, q̃ este arbol tres vezes echa agallas, y estos tres tiempos estan de coger, y sequenlas al sol, y quebrantenlas, y sacaran dellas vna simiente muy menuda, y puedẽ poner por si cada partezita de las q̃ haze el agalla, o de la simiẽte. Saquen buena cãtidad, porq̃ se quieren sembrar essi es tierra muy caliẽte y tẽplada, siẽbre esta simiẽte por Mayo, y en dia sereno y sin viento, que aun si el dia que lo siembran, rocia, recibe mucho daño, y con vn harnero espesso le cirnan la tierra por encima muy delicadamente y muy ygual, y no mas alta de vn dedo, o dos, quando mucho, porque si muy alta le echan la tierra, por ser la simiente menuda y flaca, no tiene fuerça para salir, y pierdese. Y en este tiẽpo hasta q̃ aya nacido guardenlo mucho de hormigas que lo comen mucho, y si algunas veen yr, matenlas, y vean lo que dixe contra ellas en las reglas generales deste tercero libro, y hasta que nazca, lo han de rociar muy liuianamente cada tres dias, antes que el sol salga,

Universidad de Deusto
Biblioteca

o en anocheciendo, y esto es mejor, y es bien roziarlo con vna escoba, porque vaya ygual el agua. Despues que ha nacido no quiere agua, sino pocas vezes: porque si mucho la riegan, perece, o no se hazen tales, y aunque quando grandes reciben mejor el agua la demasiada no les es prouechosa. Hanlos de escardar sin tocarles a las rayzes, ni entrar en la era, porque el que pisaren, luego perece, y en naciendo la yerua, luego la quiten antes que tenga fuerça: porque despues de grande llevarian consigo el cipres. Y porque quando nacen y son chiquitos, los quema el sol pongan fuera de la era vnas horcas, para poner vnos sombrajos encima, y sean tan altas, que pueda andar por baxo vna persona, quando fuere necesidadde escardarlos y mollirlos: y de la sombra no tiene necesidad: mas del primer año y segundo, para que los guarde del sol, y del frio, y yelos de noche. Quando son chicos, se quieren cauar y mollir mucho, y quando grandes no tienen necesidad de cauarse ni de otra cosa, antes segun dize Plinio, toda labor les es dañosa: mas creo yo, que no les hara daño labrarlos y tratarlos bien. Trasponense quando han cinco, o seys años, y mientras mas nueuos se trasponen, se hazen mejores. No prenden si los trasponen grandes. Dize Theofr. que echan rayzes en la 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 humida, no muy hondo, mas si es tierra seca, sea hondo quanto quatro palmos. En estos arboles ay macho y hembra, y el macho crece mas alto, y van sus ramas mas cogidas y apretadas, y por esto son mas hermosos para jardines, o claustros. Puedense plantar vnos con otros, y trasquilarlos, y hazerlos llanos de copa, como mesas, mas es muy mejor su altura, que lo que tiene el cipres 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 tardaran mucho en crecer. En muchas partes hazen ricas seluas 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 humida, y si ay en lugar algo costero y hazia el sol, bien aunque se hazen en llanos q̃ no sean demasiado humidos. No quieren estiercol, antes le haze daño. La madera del cipres es de muy singular olor, y es preciosa para arcas, nunca se carcome, ni cria gusanos, ni se hiende, sino huuiere fuerça

El cipres no se puede semb.ar, si node simiẽte.

Quando se han de trasp :r losci .

La virtud de loscipreses.

fuerça, y aun donde estan sus agallas, o hojas, no aura polilla, ni gusano en las ropas, y por esso es muy singular para guardar ropa, que le da olor, y la guarda de polilla, y parece siempre que esta 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 Theofrastro. Dize el de proprietatibus, que si le cortan torna a echar fama nueua, mas no es ansi, que antes se seca. Y Plinio dize, que cortado, o desmochado el cipres, núca torna a brotar, y por esso los Gentiles los apropiauan a los muertos. En la isla de Creta, que agora llaman Candia, donde ay montañas dellos, q̃ nacen naturalmente alli, aunq̃ los cortan tornar a echar. Este arbol no se puede enxerir, ni ensi, ni en otro, sino fuesse pasado, y aun assi no creo, que prenderan. Enfermedades no tienen estos arboles, solamente les han de forçar que vayan derechos desde chicos. El azeyte del cipres 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 manan, y las sana, y es bueno para las quemaduras. Todas las cosas del cipres restriñen, sus hojas majadas, y puestas en las mordeduras ponçoñosas aprouechan, y si alguno escupiere sangre, haga poluos de la agallas dellos, y beualos, que consueldan mucho, y beuidos estos poluos cõ vino de mañana, alargan el huelgo aquien lo tiene corto (segun dizen) y las hojas verdes majadas consueldan las llagas. Las agallas majadas, y con harina de cenada bueltas con massa, fauan el alhombra: puestas encima, aprietan la caspa, y fortifican los cabellos, y aun restriñen el romadizo. Majadas bien estas nuezes, y mezcladas con higos passados, comen y gastan la carne demasiada que nace en las narizes. Cozidas cõ vinagre, quitan el dolor de los diantes, y los poluos dellos beuidos en vino, sanan el fluxo del cuerpo, y ayudan a retener la orina a los que tienen vna enfermedad, que llaman estrangurria, y majadas sus hojas, y puestas en el vientre, restriñen lass camaras. El humo desta madera es muy sano contratodos los malos olores, y ponçoñosos, mayormente en tiempo que ay ayres corruptos y pestilenciales.

Nota del azeyte del cipres.

Capit XXIIII. De los duraznos, priscos, y melocotones.

Universidad de Deusto
Biblioteca

LOs duraznos y priſcos, ſon arboles que quieren tierras calientes, con tal q̃ tengan humor, y tãbien quieren tierras areniſcas, y ſueltas, humidas, y ſi tales ayres, y tierras alcançan como he dicho, biuen mas tiempo, y dan mejor 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, o ſolanas, o lugares, guardados de viẽtos. Sõ arboles q̃ preſto vienen, y preſto ſe hazen viejos, y aun q̃ ſe pueden plantar de ramo, o de algunos pimpollos de los q̃ ſuelẽ echar al pie, pocas vezes aciertan, ni aun ſalen buenos, y por eſſo es muy mejor, pues q̃ tienen muy gorda ſimiẽte en los cueſcos, poner los dellos, y ſi los ponen para q̃ ſe ayan de q̃dar donde los ſembraren, vayan pueſtos hõdos, quanto haſta la rodilla en vn hoyo, y echenlos poca tierra en cima, y deſque nacido, vayan le echando tierra, como fuere creciendo: al año ſiguiente ygualen el hoyo, y ſi echara las rayzes en lo baxo, no terna neceſsidad de traſponerſe, mas ſi los ponen para q̃ nazcã, y auerlos de traſponer, hagan vna era grande y bien hõda, y ſi le echaren eſtiercol, ſea muy poco, porq̃ cõ el eſtiercol crian la fruta algo cocoſa: ſi es tierra tẽplada, o caliente, y ſeca, ſiẽbrenlos por el mes de Otubre, o Nouiembre, y ſi es tierra fria, por Enero, o Hebrero, y algunos los ſiẽbran en las caliẽtes por Setiẽbre, y aunq̃ ellos nazcã dõde quiera q̃ caen pueſtos a mano, y entiẽpos conuenientes ſon muy mejores. Todo el Inuierno antes de Nauidad, es buen tiẽpo para poner los cueſcos en qualquier tierra q̃ ſea. Vaya vn cueſco apartado de otro, quanto vn pie y medio, o dos pies, y vayã hõdos, quãto vn palmo, y pueſtas las pũtas hazia baxo, y mientras mas amenudo los regaren, mas preſto nacerã, mas el tal regar ſea a prima noche. Quãdo chicos los hã deeſcardar y cauar muchas vezes, y los q̃ quieren poner dõde no ſe hã de regar, põgãlos en hoyo como dixe arriba. Eſtotros traſpõgãlos deſque ouieren dos años, y hagã el hoyo hõdo y angoſto. Põganlos aſsimeſmo eſpeſſos, porq̃ ſe guardã mas del viẽto vnos cõ otros, y del ſol demaſiado. Si quãdo los ſiẽbrã los tienẽ algunos dias ãtes en agua açafranada en remojo, y los riegan deſpues de ſembrados cõ agua de açafrã haſta q̃ nazcan, ſaldra la fruta amarilla y muy linda. Y aſsi creo que ſera de qualquier otr ocolor, y para eſto es biẽ q̃ põgan pepitas ſin el cueſ-

Para que nazcãmui colorados

cueſco. Otros para q̃ nazcã colorados, toman 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 deſtos colores he viſto eſta fruta en Italia. Para q̃ nazcã eſcritos (ſegun dize Pala.) ſiẽbren los cueſcos, y deſque comiẽcẽ a abrir, ſaquẽ la pepita, y eſcriuan en ella lo q̃ quiſieren con bermellon, y tornẽ a juntar bien ſu cueſco, y enterrar como antes eſtaua: eſta es coſa marauilloſa, ſi aſsi es, y ſi los enxierẽ en platanos, ſe hazen colorados (como dize el miſmo Pal. en el cap. de rriba.) Sabores y olores recibẽ en ſi, como dixe de las vides, y otros arboles. Enxirẽſe los duraznos y priſcos de eſcudete, o coronilla, o cañutillo muy mejor q̃ de otra ſuerte, porq̃ tienẽ la corteza gorda y buena, y ſu madera es brozna y ſeca, por eſſo no es tal para enxerir en el tróco. Y dize el Crec. q̃ en las tierras friaſe enxirẽ por Enero, y en las caliẽtes por Nouiẽbre, mas muy mejor y mas ſeguro es por Mayo, o Iunio, ſi es tierra fria, y ſi es caliente, en principio de Abril q̃ haze calor, y ſudan los arboles, ſaluo ſino fuere de pua en meſa, que deſta ſuerte ha de ſer antes que brote, y lo miſmo en el barreno, o paſſado. Si los enxiren en membrillos, y eſto ſea paſſandolos por el membrillo (como dixe arriba en el capitulo de los enxertos) dan otra manera de fruta, que llaman melocotones, de mas excelente ſabor que el durazno, y ſon tieſſos y buenos para caminar. Hanſe de ſembrar enteros, como ſon con ſu pulpa, porque nacẽ mejor que de los cueſcos ſolos que tienen el cueſco no perfeto.

Para que nazcãmuy colorados los duraznos.

Los priſcos ſe enxirẽ biẽ en ciruelos, y alli prẽdẽ mejor, y los duraznos en almẽdros, y deſta manera enxertos la pepita ſera almẽdra, y lo miſmo hazen enxertos en auellanos. Mas para que la pepita ſe haga almẽdra, ha de ſer enxerto de meſa, o paſſado, y aſirmã los q̃ tienẽ experiẽcia, q̃ ſi el cueſco d'l tal durazno tornã a ſẽbrar q̃ d'l nacera almẽdro, y no durazno, ya mi parecer lleua razõ, y lo miſmo ſera d' los otros arboles q̃ deſta manera ſuerẽ enxertos, digo ciruelos, aluerchigos, aluarcoques, y otros q̃ tẽgã cueſco. Enxertos en laureles biuẽ mas tiẽpo, y en ellos ſe puedẽ enxerir de toda ſuerte, épero mejor en la corteza, q̃ en el tróco. Para q̃ no lleuẽ cueſcos, enxirẽſe en ſauzes, y deſtoveã como dixe q̃ ſe auiã de enxerir en las reglas de los enxertos. Y tãbiẽ dize, Abẽcenif, q̃ ſi en la rayz hazẽ vn agujero, y metẽ en el

Universidad de Deusto
Biblioteca

vn palo de mimbre, que lleuaran la fruta con vn cueſco muy pequeño. Si quando eſtan en flor los riegan tres o quatro dias arreo ſobre tarde cada vez con vn buen tarro de lèche de ganado, y es mejor de cabras, lleuaran la fruta mayor, y mas fabroſa, muy ſingular para hazer preſentes a grandes ſeñores. Eſtos arboles han de ſer de pie, y copados, para que ſe cubran del ſol, y ſon mas ſeguros de vientos: ſi eſtá en tierra ſeca, tienen neceſsidad de regarſe, mas ſi es humida, no. Mas en las ſecas quiere mucha agua, y rieguenlos de noche. Tienen aſsi miſmo mucha neceſsidad de mondarſe y limpiarſos reſecos por Noviembre, 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, masſi es en tierras frias, o templadas, antes les ſera prouecho enfermos, tomen hezes, o aſsiento de buen vino añejo con otra tanta agua, y echéſelo en las rayzes. Si tienen hormigas, o otros guſanos, tomen ceniza y alpechin no ſalado, y embarren con ello, o dóde eſtan y vrina de bueyes con vn poco de vinagre, y con ello mojen bien donde eſtà el agua de toruiſca. Para que no les hagan daño las eladas, dizen que les echen eſtiercol al pie. Si la fruta ſe les ſuele caer, echenle vna cuña de lentiſco en la rayz antes que florezca, o denle vn barreno en el tronco, y metanle en el vn palo verde de ſauze. Si dan la tal fruta arrugada, o mala en el medio, hiendan la corteza a la larga vn poco de alto a bexo por dos o tres partes, y deſque ayá algo ſudado por alli, embarrenlo con barro, y con paja, o con arcilla. Esles muy prouechoſo cótra muchas enfermedades que les cuelgué de los ramos eſparto, porque alli ſe llegan los guſanos, y los pueden matar. Eſtos arboles por la mayor parte, porque el yelo les haze daño, y tambien los vientos, quieren lugares enxutos por el yelo, y abrigados del viento, y mas del Cierço que de otro. Y ſuelen aſsi meſmo cargar mucho, y por eſſo perecen mas ayna, y no dan tal fruta: hanle de entreſacar della lo mas deſmedrado, y donde eſtan mas eſpeſſos los duraznos y priſcos, porq lo vno los q quedaren, no ſe caeran, y ſeran mas medrados y gruеſſos, y mucho mas fabroſos y ſuſtancioſos. Han de dexar quando la hoja ſe les quiere caer, para q̃ caya, y ſe recoja en el eſcaua q̃ le haze mucho prouecho, yes d mas excelécia para ellos, q̃ otro ningũ eſtiercol, y porq̃ quãdo cargã de fruta, deſgarrã y quie-

bran

bran muchas ramas, hãles de poner ſus ſuſtinẽtes, o horquillas. Paſſados prenden en todos arboles, y deſta manera ſe pueden hazer tẽpranos o tardios, enxiriendolos en arboles q̃ ſean mas tẽpranos q̃ ellos, o mas tardios. Los duraznos y priſcos ſe pueden guardar abiertos y ſecos al ſol, como higos, y porq̃ el duraz no no ſe abre de aquella manera que no deſpide el cueſco, tomenlos, y cõ vn cuchillo hiendãlos al rededor por dõde vayna canal, o atrauеſſados, y retuerçanle, y deſpedira el cueſco como los priſcos, y puedenlos paſſar al ſol, y deſque eſten algo al ſol, paſſenlos a la ſombra, porq̃ no ſe deſeque mucho, y ſi los mondan para paſſar, ſon mas tiernos y de mejor digeſtion. Otros los echan en miel como en conſerua, o en açucar. Para q̃ ſe guarde algunos dias verdes, tomenlos quando eſtan algo duros, y echéles en el hoyo del peçon pez caliente, y ponganlos en alguna vaſija bien cubierta. Otros les dan vna camiſa de cera, y los pone en lugar guardado de ayre, o embueltos en yeſſo, y eſto tengo por mejor que todo. Son de mas excelente ſabor los duraznos que los priſcos, y aun mas ſanos y de mejor digeſtion y ſabor. Hanſe de comer en ayunas, o antes de todavianda, y beuer ſobre ellos vn poco de vino, porque el vino les quita aquella malicia que de ſi tienen, y muchos los echã en vino a mojar, y no beuen aquel vino, porque en ello dexan el mal q̃ tienen. Otros los ponen mondados a ſerenar en vino blanco, y a la mañana los comen, y beuẽ otro vino, y deſta manera mueuen el viétre. Sobre la vianda ſon dañoſos, comidos verdes, digo no ſecos; antes de comer dan apetito, hazen orinar, ayudan la digeſtion, y quitan el olor de la boca y eſtomago. Deſpues de comer ſon buenos los paſſados, que aſsi miſmo hazen digerir: ſu olor conforta mucho el coraçon, y ſon buenos contra el dolor de coraçon, mas ſi muchos comen, engendran flema, y ſon peſados. Guardáſe verdes (ſegũ Plati.) echãdolos en ſal deshecha en agua, q̃ llamã ſalmuera, y otro dia ſaquẽlos, y limpiẽlos bié, y echélos en vn cãtaro con ſal y vinagre, y vna yerua q̃ llamã axedrea. El çumo de las hojas de los priſcos beuido mata los guſanos, y la cõſerua q̃ ſe haze de la flor, haze purgar, q̃ es purgatiua: maja las hojas y puеſtas en el viétre y eſtomago, matá las lõbrizes, el azeyte de ſus pepitas aprouecha cõtra la xaqueca, y cõtra el dolor de las orejas, y majadas las pepitas cõ vn poco de vinagre y azeyte, quita el dolor y ardor de la cabeça. Eſtado

Para hazer operaciones.

Para guardar duraznos.

Nota que duraznos ſe hã de comer antes de otra coſa.

Para laslõbrizes.

Universidad de Deusto
Biblioteca

seca esta fruta, da mucho mantenimiento al cuerpo, empero engendra malos humores; auiendo comido muchos dellos, si comen tras ellos sus pepitas, no hazen tanto daño, y esto vsan en Italia. El çumo de las hojas beuido con vino, o vinagre, es bueno cõtra las ponçoñas, y mata assi mismo las lombrizes. Las flores del prisco comidas, o el çumo dellas beuido, haze purgar el vientre, y si es mucha cantidad, le corrompe. Estos arboles son malos donde ay abejas, que a ellas haze mucho daño, digo los priscos. Biuen los priscos y duraznos mucho tiempo, si son enxertos en almendro, digo mas tiempo, que los que son puestos por si, que ellos por si son de corta vida.

Las propiedades de los priscos.

Capit. XXIIII. De los enzinos.

BReuemente quiero dezir de las enzinas, porque ni son arbores regalados que ayan menester mucho cuydado, ni labor, y tambien porque ellos por la mayor parte se nacen por si. Mas en Espaňa es la gente de poco cuydado, que por la mayor parte no se saben aprouechar, sino de lo que naturalmente se nace, y si comiençan a cortar vn enzinal para leña, no sabẽ entrecriar vnos arboles nueuos, entre tanto que gastan lo viejo, y quando huuieren gastado lo vno, estara lo otro de sazon. No se si lo haze alguna mala constelacion que tenemos los Espaňoles, o poco cuydado de lo venidero.

Pues las enzinas quieren mas ayres calientes que otros, y en los templados se hazen bien, aũque no tan grandes. En lo muy frio no se crian, o se hazen muy desmedradas, assi ellas como la fruta. Quieren qualquier tierra, aunque mejores son, y mejor nacen en tierras sueltas, o areniscas, que en las gruessas, pesadas y barriales. En qualquier sitio se criá bié, o altos, o baxos, y tierras enxutas. Puedense poner de dos maneras, o de baruado, o de fruto, q̃ de ramo muy pocas vezes acierta. Los baruados se han de poner, quãdo huuieré dos o tres años, y el hoyo no sea muy hódo, y sea ancho, y hanse de poner por Enero y Febrero, y para esto sean de los baruados que nacieren algo lexos de las enzinas, que son mejores, y saquenlos con las mas rayzes que ser pudiere. Las bellotas para poner, han de ser cogidas con sazon, bien curadas y gordas, de buen sabor, dulces, y tenganlas a que se enxuguen a la sombra, y desque se paren algo enxutas, las pueden

Para poner enzinares.

pueden sembrar en vna de dos maneras, o en almaciga para trasponer, y desta suerte vayan a palmo, o en la tierra que han de estar, y desta manera no vayan tan espessos. Ponganlas no mas hondas de a palmo, y digo que vayan espessos, porque quando chicas son muy flacas, y estando juntas, mejor se defiendé vnas con otras, las que siembran en tierra bien arada, como quien sié bra trigo, y las tornã a arar encima en qualquier manera que sea, guarden las mucho que no son roydas: porque tardã mucho en crecer, y mondenlas debaxo: porque hagan en alto, y salgã prest to deste peligro, y si muy espessas salen, desque grandes algo, puedense entresecar, aunque estos arboles bien sufren estar 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, saluo si les llueue quãdo está la fruta en capullo, que entonces crian vna enfermedad que llaman melosilla, que daña toda la bellota, y la derrueca, mas a esta no ay remedios en mano 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 sustancia, y engorda mucho, y en algunas partes antes que supiessen sembrar ni coger pan, passauan con ellas (como dize Virgilio) y el ganado con ellas engorda mucho, y haze carne tiessa, sabrosa, y de buen peso, y acorren mucho a los años este riles de pan, y guardanse bien en lugares enxutos, y desque secas las muelen, y hazen pan dellas en muchas partes, y son buenas sobre mesa: son mas dulces assadas en ceniza caliẽte q̃ de otra manera. Sacan agua por alquitara de bellotas verdes algo machuchadas con sus cascaras, y a bueltas vnos cogollos tiernos de enzina: si de aquella agua beuieren los que tuuieren camaras, y dellas les echaren ayuda, las restriñe marauillosamente, y para esto es bien cozer los cogollos en vino tinto, y hazer emplasto dello, y recibir el vapor por baxo: y para los que no pueden retener la orina, es bien ponerles este emplasto en las bedijas. Las goteras que caen de la enzina son muy pesadas y dañosas a qualquier planta que estè debaxo dellas. La madera dellas es muy rezia para hazer arcos de carretas, y para hazer cuñas, tarugos, o clauos, desque son viejas (y estos arboles viuen mucho tiempo) tienen la madera muy hermosa, q̃ parece pintada de gusanillos,

y no

Universidad de Deusto
Biblioteca

y no tiene otra tacha, sino ser pesada. Hazense dellas gentiles obras, mayormente curueñas de ballestas. La brasa o carbon dellas, es demas dura que otro ninguno. De la manera que estas plantas se ponen, se pueden plantar qualesquier otras que de bellotas se plantan, mirando los ayres y tierras que les pertenecen, como son arboles y alcornoques.

Capitulo. XXV. De los Fresnos.

LOs fresnos, son arboles que en qualquier ayre se crian bié, que en lo caliente o frio se hazen buenos, mas muy mejores en lo téplado. Assi mesmo se crian en qualquier tierra, aunque sea seca y dura, como guijarrales, y arzillas, mas mejores se hazen en las tierras gruessas y algo humidas, y aunque en los montes son buenos, mayores se hazen y mas altos en los valles y llanos. Verdad es que la madera de los que se crian en lugares enxutos y altos, es mas rezia que la delos que se crian en valles y lugares humidos. De manera 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 o poner dellos es de tres maneras: vna de los baruados que echan alpie, o de ramo, como hedicho de los otros arboles. Y los tales ramos lleué consigo algo de viejo, como raja desgarrada, o cabeça, porque de aquello viejo salen mejor las baruillas. Y destas dos maneras sepongan antes que comiencen abrotar, que sera por Hebrero: y en esto sigan la condicion de aquella tierra, o regió, o en mas tarde o temprano. De simiente seponen desta manera. Han de coger la simiéte dellos, que son vnas vaynillas, de la suerte que dixe que cogiessen la de los alamos negros, y de aquella manera se pongan en sus eras, y las cubran, como alla dixe, y sea en lugar bien cerrado, donde ni los huellen, ni los ganados los puedan roer, y desque ayan dos, o tres años, trasponganlos y si son para hazer lanças de la madera dellos, vayan algo espessos, y procurenlos de mondar en lo baxo, para que crien en lo alto, y corten los ramitos muy justos, y juntos al tronco principal, y assi no haze ñudo: y tambien ses hagan que vayan derechos, y las lanças que dellos se hazen, son muy mejores que de otra madera. Y para esto ponganlos en lugar

gar donde tengan algo de humor, y vayan tan altos de pie, que en el pie aya mas altura que vna lança bien larga. Y lo mismo ha de ser para qualquier otra madera, mas si son para armar sobre ellos, no vayan mas alto que vn estado. Si los trasponen en lugar alto o seco, vaya el hoyo mas ancho y hondo, que en lo humido y llano. Lo principal para que estos arboles aprouechan es para madera, y para esto hanse de cortar en la menguá te de Enero. Las lanças se han de hazer de donde no tengan ñudo, porque por el ñudo se tronchan: para qualquier otro maderamiento es buena, con tal que no toque en tierra, porque có el humor se corrompe presto y pudre. Enxirense bien en los fresnos todo genero de peras y manças, y esto de escudete mejor que de otra suerte, y cañutillo y coronilla. Las varas de llos se pueden chapodar cada tres años, y son buenas para enrodrigonar las viñas, y dizen que dellos se hazen arcos bien verguios para cubas. El çumo de las hojas de los fresnos beuido, es bueno contra la ponçoña de las culebras, y entáto grado es contrario el fresno dellas, que no llega debaxo de su sombra, como dize Plinio y Crecentino, y Bartolome de Inglaterra en su libro de proprietatibus rerum. Puestas sus hojas majadas sobre el estomago, retiene el vomito, mayormente cozidas en vinagre, y puestas sobre el vientre, restriñen las camaras q̃ vienen de falta de virtud: digo por flaqueza. Tienen cierta simiente, la qual beuida en vino, ayuda mucho contra el dolor del higado y bazo. Haze sudar el agua que esta entre cuero y carne, y vsandolo esto muchas vezes, adelgaza y consume la gordura de personas gordas, y las haze tornar delgadas. Los fresnos son de dos maneras, vnos cortos, y tienen la madera ñudosa, otros son altos y lisos, y de muy buena madera.

Capitulo XXVII. De los Granados.

GRanados, son arboles que quieren ayres calientes, o templados, que en los lugares frios no se puden criar, y aunque se criassen, no lleuarian fruto. Su fruto es de tres diferencias, o maneras en su sabor, dulces, o agros, o en medio, que llaman agrodulces: 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: sufren qualquier manera de tierras, o gruessas, o rezias, o gredales, o arzillas, y aun en are-

nales

nales se crian bien, con tal que sea vn arena gruessa sustanciosa, y si es tierra tal qual les conuenga, sufre en qualquier sitio, o altos, o valles, o llanos, y son de tal calidad, si en los lugares que son asperos y peligrosos, con muy poca sustancia que la tierra tenga, basta para bien frutificar, y no quiere lugares muy humidos: porque 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 estan 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 plãtar son tres. La vna de ramo, y esta es la peor. Y la segunda de baruado, y estaes algo mejor, La tercercera de estaca, y esta es la principal, que poner los de grano, no es cosa que valga ni aproueche: porque lo vno muy pocos prenden, y tardan mucho en nacer y crecer, y nunca lleuan fruto, que salen locos, y q̃ tienen por fuerça necesidad de enxerirse para valer algo.

La postura de los granados.

Pues el estaca para poner, sea de buen arbol frutifero, y de buena fruta y mucha, contino sea del gordo de vn hastil de vn açadon, y larga quanto dos palmos y medio, y aun tres. Esta se puede poner de dos maneras. La vna metiendolo con vn mazo, y vaya ella primero bien aguda por donde ha de entrar, y es bien que con otra estaca, o de hierro, o de palo, y aun primero muy bien hecho el agujero, porque entremas sin pena, y no reciba tanto daño en macear, y la cabeza que queda fuera, quede bien lisa y redonda, y en ñudo, porque por alli echan mejor, y esto se mire en todas las estacas, y vaya embarrado con estiercol de puercos todo lo q̃ hade entrar sotierra, y aun la cortadura de arriba, y no q̃ de encima de tierra mas de vna mano. Mas muy mejor es hazer el hoyo, y assentarla alli, y auiẽdose de poner en hoyo, vaya desta suerte. Tengã el estaca (si se pudiere) algũcodo q̃ asientẽ enel hoyo, por q̃ de aquellas presto salen las rayzes, y vaya algo picada y aguda, y veã q̃ la estaca no vaya alreues puesta, q̃ la q̃ va alreues, no da tãta fruta. Mas segũ dize Abencenif, tiene esta propiedad la estaca que anssi pusiere, q̃ no se abrirã las granadas dlla, y serã los arboles baxos, y copados. Mas aun que los agricultores dizen que las estacas de los granados

Granados para q̃ no se abran.

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 assi mismo los agricultores, que quando pusieren el estaca, pongan junto con ella tres, o quatro piedras, y que no se abriran las granadas, esto es quando chicas, antes que lleguen a maduraciõ. 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 a otro no menos de diez pies, que tienẽ cortas rayzes y no se impiden. Entre oliuas se hazen buenos, y entre arrayanes, y aun ellos hazen mucho prouecho a las oliuas, que el olor de las balaustias (que assi llaman ala flor de los granados) haze bien desfrutar a las oliuas, porque todos florecen juntamente: deue hazer lo que haze la palma macho a la hembra, que con su olor la empreña. La hondura para poner la estaca o baruado, sea en la tierra humida, y llana dos palmos y menados. Tiene este arbol las rayzes en lasobre haz de la tierra, y por esso quando los ponen, quede algo de hoyo: porque echẽ las rayzes baxo, y quando fuere creciendo, vayanle hinchendo, y sean copados, no altos, porque con la rama cubran el pie: y el tronco assi mesmo sea de vno, o dos, y nũca demas de tres pies. Todos los pimpollos y baruados que echan al pie y altronco se han de quitar, demanera que siempre los granados esten muy limpios, y aun tambien los entresaquen, porque mientras menos ramales dexan, mas fruto dan y mejor. Quitenles todo lo que esta desuariado, y lo demasiado, entresaquen los ramos muy espessos. Los que estan en lugares humidos, o 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 enlugares enxutos, y que las rieguẽ quando aya necessidad de agua. Si lleuan malas granadas, desmedradas y de mal sabor, y pequeños granos, y mucho tamo, o muy azedas, tomen estiercol de puercos y (de personas, y orinas de hombres bien podridas, y echenselo en la escaua por el Inuierno, y hazerlehan de malos granados buenos, mucho mejores, y que tengan los granos gordos, y casi que no tengan tauera dentro, y sabrosos. Si son muy azedas las granadas, escauen los granados, y echenles en la escaua estiercol

de

Universidad de Deusto
Biblioteca

de puercos, y dende en dos años las lleuaran mas dulces, y es de tanta virtud el estiercol de los puercos (segun dizen agricultores) para adobar los granados, y su fruto, que no ay otro tal como ello, y aun si los vsan estercolar muchas vezes con ello (mas sea en Inuierno, porque todo estercolar quiere ser en Inuierno) no lleuaran ciuera en los granos. Y tambié les es muy prouechosa cosa estercolarlos con orina. Si sacan çumo de verdolagas, y leche trezeña, y antes que brotan, las vntan mucho con ello el tronco dize Paladio y Crecentino, que lleuaran muchas granadas. Dize assi mesmo que si son muy azedas, que les hinquen a los granados en la rayz vna cuña de tea, o en las escauas. Tambien el estiercol de puerco mezclado con estiercol de asnos, echado en la misma escaua. Si se les suele caer la flor tomen orina podrida, y otra tanta agua, y echenselo en la cauas tres vezes al año, y hagase en tiempo frio, y basta cada vez vn cãtaro, o por orina puede echar alpechin, no salado (y dize Paladio y Crecentino y Abencenif) que si se les cae la flor, que les hagan vn cerco de plomo al tronco, y que deterna la flor. Si se abren las granadas, escauen las rayzes, y abran vna la principal, y metan en ella vn pedernal, o pongan en el escaua so tierra guija menuda, o siembren junto al granado vnas cebollas albarranas, que dizen todos que tienen esta propiedad de no dexar abrir las granadas: esto creo quando son pequeñas antes que maduren. Y aun dize el Theofrasto, que ayudan a los granados a brotar y madurar mas presto.

No lleuaran los granados orugas dentro, si quando ponéla estaca, hienden quanto quatro dedos dedos, o cinco, y le sacan el meollo, y la tornan bien a juntar, y atar, y emberrar con vn poco de estiercol de puercos, y todos los pimpollos que nacieren en lo baxo, hanselos de quitar, y solamente dexen los que nacieren en quanto es lo hueco, si los escauan bien hondo, y les echan ceniza en el escaua, y los riegan treynta, o quarenta dias continos, se hazen muy marauillosas granadas. Si les echá lexia floxa alpie, los arboles se haran muy frescos, y lleuaran muchas granadas, y muy singulares. Muchas vezes quando los granados estan en flor, llueue, y las flores que tiené hazia arriba las bocas, hinchense de agua, y si sobreuiene ayre frio, que enxugue aquella agua, no haze daño, mas si luego tras el agua viene el sol, o calor, calienta aquella agua, y escaldanse

danse las flores, y caense: para esto es bueno quando llueue a coruar los ramos hazia baxo, y no pare el agua en los vasillos. Y dize el Theof. q̃ para q̃ naturalmente se acoruen los ramos hazia baxo, que es bien plantar las estacas al reues, y no se añublaran, ni escaldaran las flores. Si cabe el granado, entierran vna olla nueua, y acoruan en ella vn ramo del granado quando esta en flor, o quando estan las granadas chicas, y vaya de tal suerte que metan la granada con su ramo dentro en la olla, no mas de quanto la granada entre, y aten el ramo como no pueda rehuyr, y tapen la holla de manera que no le entre agua al tiempo que las otras granadas estan de coger, estara aquella de la grandeza de la olla (segun dizen los agricultores) mas Theo. dize, que la cascara es la que crece y engorda. Enxirense (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 muy frescos, y las puas sean razientes y nueuamente cortadas: porq̃ ellas tienen poco verdor y humor, y despues de las auer cortado tardan algo en enxerirlas y pierden se. Su proprio tiempo de enxerir es quando brotan, digo enel 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 con mucho cuydado, alomenos cada dos años vna vez. Quieren se escaruar en cogié do el fruto: porque la hoja caya enel escaua, y entonces le echen el estiercol de los puercos: porq̃ con el agua del inuier no se des haga y encorpore muy bien con la tierra, y en tonces le han de cortar los pimpollos baxos, y conoceran bien quales son las ramas que há de quitar antes que se les cayga la hoja, y por el mes de Mayo los acogóbren, que es tornar les la tierra al pie, no amontonada, si no lo tiene de vso, si no llana. Si tienen hormigas, o gusanos, vntenles las rayzes con hiel de buegas en las reglas generales, y para los gusanos, si los sacan con yes, y luego moriran, y miren los remedios contra las hormivn clauo de cobre, moriran aquellos, y no naceran otros tan presto, y si estan al pie las hormigas, o los gusanos, echenles alli estiercol de puercos mezclado con vrina de asnos, y luego pereceran. Para q̃ no se hiendan despues de maduras, es bien quãdo ya estan maduras, retorcerles los peçones, como no se quie-

Universidad de Deusto
Biblioteca

bren,y aun en muchas partes los dexan assi en los granados, y se guarda todo el año,mas los granados reciben mucho perjuyzio,y por que no se cayga del granado,ni acabe de quebrarse el peçon que esta retorcido,aten las granadas a los ramos con algunos espartos, o otra cosa semejante, y porque no las coman los pajaros ni cueruos,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 estan mas seguras.Con todo esso para que esten todo el año muy frescas, guardense é el arbol desta manera.No las quiten del arbol, y embueluanlas bien en paja de centeno, y aten la paja,como esté que no se cayga, y encima embarrenlas bien con barro de los olleros, buelto con paja,y dexenlas estar assi hasta que sean menester, mas esto se haga en tiempo sereno y sin rocio, y ceñidas y embarradas muy bien,y desque enxuto el barro tornenlas a embarrar otra vez porque no hienda, y desque bien enxuto, cuelguenlas en lugar frio, y quando fuere menester,tenganlas en agua,porque puedan quitar el barro,y ansi estaran tambien frescas.Guardanse mucho tiempo, si toman agua marina, y sino la pueden auer,sea vna salmuera,y tenganla en vna caldera sobre el fuego:hierua muy bien, y metã allilos colgajos de las granadas, y no las tengan mas dentro de quanto la cascara mude el color, y tenganlos tres dias colgadas al sol, donde no les de 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 dulce a mojar,y dize Apicio que se guardá si las meten en agua hirviendo,y luego las saquen, y las cuelguen:tambien se guardan metiendo los peçones en pez hirviendo,y colgarlas al humo,o entre paja, o entre ceuada en vna tinaja,como no se toquen vnas con otras,y la tinaja este embarrada:en arena de la misma manera se guardan que entrela ceuada, y guardarse han muy mejor cogidas en menguante, que en creciente,y cogidas con sus peçones o ramos, muy mejor que sin ellos.Los granados dulces biuen menos tiempo que los azedos,y aun las granadas dulces no se guardan tanto tiepo, como las agrias.Hazense de agrios que tengan el medio entre el sabor agrio y dulce, que llaman agrias dulces, enxiriendo los agrios,en los dulces.Tambien dize Columela,que se guardan en vna vasija puestas a lechos,como no se toquen,entre asserradu-

duras de alamos,o enzinas,y q̃ la vasija este biẽ ẽbarrada.De los granados se hazẽ buenas cerraduras para las heredades,por q̃ se haze dellos la mata muy espessa,y có sus espinas no dã lugar a q̃ passen,y allẽde de guardarse có ellos la heredad,son gentiles en su verdor,tãbiẽ prouechosos en su fruto.La flor d̃ los granados, q̃ los medicos llamã balaustrias,tienẽ estas propiedades siguiẽtes, y aũ otras mas. Lo primero aprietã,y porẽde cozidas en vino,hazen lauatorios para los diẽtes, q̃ los aprietã,y adelgazã las encias carnudas, y hinchadas, y retienen el vomito cozidas en vinagre,y ellas majadas có aq̃l vinagre,épapen vna esponja,y póganla en el estomago.Cótra el fluxo de la sangre de las mugeres,o cótra las camaras,cuezanlas en agua llouediza, y recibã aq̃l vapor por baxo.Si las muelen y beuen en vino, restriñen la sangre q̃ sale del pecho,matã los gusanos del vientre, tienen virtud de soldar las llagas antiguas,viejas,secas y hechas poluos,y echadas encima.Guardanse secas en vna vasija de vidrio por espacio de dos años.Las cascaras de las granadas tienẽ la misma propiedad q̃ las flores,aunq̃ no entanta perfecion.Las granadas mas pertenecen para medicina,q̃ para vianda, y aunq̃ para comer seã de buena sustácia,dan poca.Las azedas son buenas cótra las enfermedades colericas,como son tercianas.

Itẽ para algunas enfermedades q̃ vienen de flema,como las esquinencias,aũque vengan desangre,comiendolas,y haziendo gargarismos con el çumo dellas,y son buenas para las criaturas que tienen sarãpion,o viruelas,comiendolo,ô haziendo gargarismos como he dicho, reposan el vomito y dan apetito, son buenas para en tiempo de pestilencia. Amansan y matan el calor del higado,y confortan los miembros.Son buenas para los que tienen tericia, que les quita aquel color verde,comas ys echando el çumo dellas en los ojos: y si sacan el çumo de las azedas,y lo cuezen con miel,hasta que se haga como vnguento,aclara mucho los ojos vntandolos con ello. Todas las granadas despiertan la 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 panarizos. Las dulces son mejores para comer. Las otras dañan el estomago,si dellas comen muchas.Los granos de la granada cõ miel puestos en el oydo, quitan el dolor del, y si los cuezen con vino, y los majan

Universidad de Deusto
Biblioteca

y hazen emplasto en el oydo aprouechara contra las postemas que alli nascen, comidos quitan mucho la embriaguez. De las granadas azedas majadas se hazen buenos emplastos para sobre los carbuncos y otras nacidas pestiléciales. Las dulces hinchan mas que las agras: y ablandan y reposan la tosse. Otras muchas propriedades tienen las granadas, que por no ser prolixo callo, y aun porque casi se pueden reduzir a estas que he dicho. La madera de los granados es de muy linda color y de dura. Durã los granados muchos años: porque aunque se pierde el tronco, siempre torna de rayz. Las cascaras de granadas tienen virtud y propiedad de restriñir, y por esso si tocan los ojos cõ la mano que han tocado las cascaras, hazen ceguera.

Capit. XXVII. De las higueras y cabrahigos.

SOn las higueras arboles que quieren ayres calientes, o templados, que en los frios, o no se crian bien, o nõ lleuan fruto, mayormente para quien quiere hazer higuerales para caudal y hazienda, y aun lo muy caliente si son tierras muy secas, no vale cosa alguna, porq̃ cõ el calor mucho, y grande sequedad secan se los higos, y caense antes q̃ lleguen ala perfeta maduracion. Y por tanto en las tierras muy calientes sea el suelo algo humido, y en las tierras, o templadas, o frias sea seco. digo enxuto, porque en las tierras frias si la higuera tiene mucha humidad, hazese muy viciosa, y tiene los ramos y cogollos muy tiernos y luego el inuierno los q̃ma el yelo. Por esso en las tierras frias esten enxuntas las higueras, y si en las tierras frias los quieren poner, plantenlas hazia el Oriente, o hazia Mediodia, porque las defiendan del Cierço, quanto ser pudiere, o del ayre que las suele quemar. En qualesquier tierras se crian y hazẽ buenas: verdad es que en las tierras medianas, pedrizas y cascajales y enxutas los higos se hazen muy dulces y sabrosos, y en las gruessas y humidas aguanosos y no de tan buen sabor. Mas miren que las higueras que lleuan el fruto enxuto, como vnos q̃ llaman doñigales, que tienen los higos muy colorados por dẽtro, quieren algo de humor, y las que lleuan breuas tambien de la misma manera, mas las que tienen el fruto muy meloso y humido, pongan se en tierras enxutas. Las tierras calizas son muy buenas para las tales. Las higueras que lleuan los hijos chichos han

ha se de plantar en lugares enxũtos, gredales, o barrizales: mas las que los lleuan gordos y peciluengos, quieren tierras gruessas y sustanciosas, y aun estercolarse. Las higueras que antes se despojan de la hoja que acaban de madurar todo su fruto, tam bien se han de poner o entierras gruessas, o humidas, porque por falta de humor, o sustãcia, se les cae la hoja: esto digo de las higueras que de su naturaleza son tales, que no a las que por enfermedad se les cae. Y los doñigales quieren tierras calientes para que maduren bien sus higos, que si las ponen en tierras, o sitios frios, dexan muchas de madurar. Assi mismo han de plãtar en las tierras frias las higueras que maduran temprano, como son las sayuelas, y las que lleuan muy meloso su fruto, esto es para los que son para hazer passeras. En las tierras calientes se pueden bien poner tempranas, o tardias. Guardense de ponerlas en tiempos frios. Los tiempos del poner son estos, Primauera, y en el Inuierno. En las tierras frias se han de poner por la Primauera, y esta sea quando el cogollito de la higuera quiere comenzar abrotar, q̃ esta algo hinchado, antes que abrã. Y si es tierra muy fria, sera desde mediado Março hasta algo de Abril. Si templada, desde Hebrero, hasta mediado Março. Las posturas en Inuierno donde es tierra caliente, han de ser por Octubre, o Nouiembre. ¶ Las maneras del poner son dos, de barruado, y a questa es mejor en Inuierno, que no ala Primauera. La otra se parte en mas maneras: porque la higuera puede plantarse de todas las maneras que dixe que se podia plantar vn arbol, mas vnas ay mejores que otras. Las de su simiente, no es cosa que cumple, porque lo vno tardan mucho en nacer, y nunca salen buenos arboles della, saluo higueras locas, que llaman cabrahigos, y para ser frutiferos tienen necesidad deser enxertos, mas quien de grano quisiere plantar, haga desta suerte.

Higueras el tiempo de ponellas

Tome vna soga vieja de esparto, tomen los higos quando estan bien maduros, y frieguen bien la soga con ellos, y desque este llena de granillos, sotierrenla ala larga tres dedos en hondezicos enxiranlos. Ponense de estaca: la estaca sea gorda quanto vn hastil de azadon, de edad de tres, o quatro años, bien verde, tenga muchas yemas, porque las higueras que tienen la corteza muy lisa, no prenden bien, ni son frutiferas, y tengan cortos trechos. Esta estaca han de cortar quando la higuera quiere

Universidad de Deusto
Biblioteca

començar a brotar, y si pudieren lleuar en lo baxo vn codo en que asiente en hoyo, sera muy bien, porque de aquel nacen mas presto las rayzes, y sino la tienen, la estaca vaya aguda por baxo, con tal que lo agudo no toque en el tuetano. Y si la parte baxa fuere hendida, metida vna piedra en lo hendido, aprouechara mucho para ayudar aprender, y lo mismo hagan a la que tiene pie (segun dizen los agricultores) mas a mi parecer, mejor es sana que hendida. No se ha de poner ninguna estaca de higuera, con maço, que tiene flaca madera, y luego hiende, o quiebra, sino en hoyo, y aun asientenle vnas piedras en lo baxo, quede el estaca poco sobre tierra, y toda cubierta de arena, y embarrada la cortadura de encima, mas la postura de estaca, no es cierta las mas vezes. Si la plantan de ramo, es mejor desgarrado, que cortado, y lleue consigo todo aquello que con el desgarraron, y sea de tres años el ramo, y aun mas viejo de cinco, y seys años, y ñudoso, y asientenle bien, y sea de lo mas alto del arbol, y de la parte del Oriẽte, o Mediodia, y lleue tres horquillas partidas ygualmente, las quales vayan cubiertas de tierra, excepto todos los cogollitos, y assi saldra la higuera muy bien hecha, o de vn pie solo, sea assi partida. Y algunos las cubren todas de tierra, mayormente si es lugar frio, paraque no se yelen en el Inuierno, y las descubren por el mes de Abril, y aun esta manera de postura es muy buena, porque de muy baxo sale lo nueuo. Toda postura de higuera vaya honda, y quede poco sobre la tierra: si los ramos que ponen, los ponen donde baruen, y desque ayan passado dos, otros años, los trasponẽ a otra parte, seran muy mejores, y mas recios y frutiferos, y si es tierra muy caliente donde las ponen quando chiquitas, porq̃ el sol no las seque, ponganles algunas sombras, y si es muy fria, porque el yelo no les queme los cogollitos en Inuierno quãdo son chiquitos, en cada cogollo pongan vn cañuto de caña, como dixe en las reglas generales deste tercero tratado. Y quãdo quisieren brotar, quiten se los, porque impiden mucho los soles, y yelos, para que por alli no se quemen del frio ni del calor los arbolezitos, y esto es muy prouechoso, y aun necessario dó de ay cortaduras, porque por alli reciben mucho daño las plantas nueuas. No se planten higueras donde ay aguas detenidas, ni albañales, porque luego se podrecen las rayzes. Tambien nacen de pedaçuelos de sus rayzes sembrados, no hondos, y quãdo

do han nacido, q̃ ayan vn año, o dos, trasponganlos a otra parte.

Quieren las higueras los hoyos altos y anchos, buen rato de vna a otra, mayormente sean hondos, para los q̃ se han de poner en las cuestas. Prenden las higueras puestas de punta, y para q̃ sea mas segura, no corten las ramas del arbol sino acoruenla y metãla quanto mas pudiere en vn hoyo, y desq̃ aya biẽ arraygado aquello, cortenla a la Primauera que brote, y cẽbarren la cortadura, y desde en vn año trasponganlaen otra parte. Esta tal higuera sera enana, y estenderalos ramos por los lados, y tornarlosha hazia baxo, y aũ lleuara mucho fruto. Tãbien la puedẽ poner en principio de punta cortandola del arbol, mas no sera tan segura, ni frutificara tan presto como la otra. Si quando son ya grandezitas, al tiẽpo q̃ comiençan a brotar, les cortan los cogollos principales, poblarsehan mas de rama y seran mas recias, y aun lleuaran mas fruto. De qualquier manera q̃ pongan la higuera, no la monden al primero, ni al segundo año, y al tercero jarretenla por baxo, y echara mas rama en vn año, q̃ en tres. Lo mesmo es en los laureles, naranjos, cidros, y en todos los arboles q̃ cortados tornan a brotar. Esta fruta tiene gracia como todas otras en ser tẽprana, o tardia. Sera temprana enxerta en moral: tardia sera, si quando los higos estan chicos de gordor de vna haua, se los quitan todos muy sutilmente, torna la higuera a echar otros de nueuo, los quales vernan a madurar tarde, quãdo no aya otros. Esto sera para en dos que son para comer, q̃ no para en los que han de passar, que en aquellos todamanera se ha de tener para que maduren antes que vengan las aguas. Si quando brotan las higueras las escauan y las echan en el escoua almagre, y es mejor tierra bermeja, o alpechin, o estiercol de personas, en lugar de orinas podridas dará mas fruto y mas sabroso, y la higuera sera mas verde y linda. Las higueras que estan en montes y lugares frios, no tienen mucha leche, y por esso biuẽ poco tiẽpo, y las que estan en valles o llanos, y tierras gruessas, tienẽ mas sustancia, y biuen mas tiẽpo. Las higueras q̃ se riegan mucho, estan verdes, mas los higos no son sabrosos, ni buenos para passar: si tienẽ huelgo de tierra estiẽdẽ mucho las rayzes, y si está entre grandes piedras, rebuelue al rededor: son mejores d vn pie, mayormẽte en tierras frias: salga derecho, y no sera tan aparejado a criar hormigas. Despues a q̃l pie salga copado en tres o quatro horquillas, y si es tierra caliẽte, puedẽ tener mas pies.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Continuamente poden las higueras, y echaran nueua rama, que en lo nueuo echan mas fruto y mejor, sean copadas, redondas, baxas, y no altas de rama, antes sea ancha por los lados que por lo alto, hanle de quitar todo lo seco, hormigoso, gusaniento, y todos los pimpollos baxos, saluo si la higuera fuere vieja, y el pimpollo que echare, tuuiere muestra de muy bueno, y entonces deuen de cortar la higuera, para que aquel pimpollo crezca presto, y haziendo estas diligencias de limpiarlas, aunque las higueras son arboles que biuen poco tiẽpo, biuiran mucho, y lleuarã mucho fruto y bueno. Quierẽse assi mismo cauar muchas vezes y escauar, y en el escaua echarle estiercol, y si es de aues, es mucho mejor, y el estiercol se ha de echar en Inuierno y muy podrido. La mayor enfermedad que las higueras tienen, es criar hormigas, a esto les aprouechan, si es pequeño lugar dõde estã, tomar azeyte, o manteca de vacas, y con almagre bien encorporado ponerlo dõde estan, y mueren todas, esto sea en Inuierno, mas miren como cosa de azeyte, ni manteca no entre en el hueco del arbol, q̃ haze mucho daño, y es bueno contra ellas el agua de toruisca echada en los huecos donde estan, y en los nidos con hiel de buey, y mojen los agujeros hasta q̃ entre en las cõcauidades donde estã, y moriran. Si por mucho humor, o vicio que a las vezes no lo pueden digerir, se les suelen añublar y caer los higos quando quieren brotar, hiendanle la corteza del tronco de alto a baxo por dos, o tres partes, hasta que lo hendido llegue al tronco, y aũ si es nueua, desta manera engordara el pie (cõ tãto q̃ no sean muchas las cuchilladas, ni en los ramos) que lo q̃ se haze por medicina, si passa de la razon, tornãsele daño. Mas pienso yo q̃ los higos se añublan por sequedad y falta de virtud, y para esto es bien, q̃ las higueras vayã puestas bondas, y si estã someras, echẽles tierra al pie, q̃ tengã biẽ cubiertas las rayzes, o se rieguen: verdad es, q̃ ay naturaleza de higueras q̃ añublan mas que otras, y las que se suelen regar, si les quitan el agua, se añublã los higos, y aũ se secã. Si de enfermos se les caẽ los higos, tomẽ almagre, o tierra bermeja, y alpechin no salado, y sino lo ay, en su lugar echẽ agua, y echélo ẽ el escaua, y les echẽ dos cãtaros de almagre, y si por agua le echarẽ al pechin, es mejor, mas no sea tãta cãtidad como de agua, y desta manera los higos no se le caerã, y dara mas y mejores, y las higueras serã muy frescas, y a la Primauera junten la tierra al pie del arbol.

Cal

Cal muerta puesta en el Inuierno al pie de la higuera en la escaua, la rejouenece mucho. Colgando dellas ramas de ruda, o altramuzes, dizen que no se le caeran los higos. Dize Theofrastro, que sino lleua higos, que la escauen, y le corten algunas de las rayzes menores, y le echen ceniza, y la tornen a cubrir, y que lleuara fruto, esto sea en Inuierno (y aun con la ceniza estã muy frescas, y no crian gusanos, ni hormigas puesta en el escaua, cubierta con tierra) y sino quieren cortar la rayz, abranla cõ algo, y metan en lo hendido vna cuña o piedra, y tornenla a cubrir, aũ desta manera de esteriles se hazẽ frutiferas mas ayna, y aũ maduran mas presto, si junto con ellas siembran cebollas albarranas. Si las hormigas vienen de fuera, majen cebollas albarranas con vnto de puerco, y vnten con ello el pie del arbol quanto vn palmo, y no subiran: esto se haga en el Mes de Março. Dize Abenzenif, que si cuelgan flores de lirio de las higueras, que no se les caeran los higos.

El tiempo de enxerir las higueras.

Enxirense las higueras de escudete, coronilla, y cañutillo, y ann en mesa de escudete. El mejor enxerir es por Iunio, y las tardias en madurar mas tarde, porq̃ entonces sudan, aunq̃ siempre se pueden enxerir quando broteran, y las que lleuã breuas, hanse de enxerir antes que ellas comiencen a madurar, porque se les enxuga despues la leche, y no prenden los escudetes. Y si el escudete fuere de algun braço de vno, o dos años, y aun de tres, es muy mejor que el nueuo, porque tiene mas fuerça para conseruarse q̃ no se seque, esto es de los q̃ echan por el cuerpo, que muy mejores son los que son yemas nueuas de ramo nueuo, y rayanle vn poco de la corteza de la parte que ha de entrar so la otra corteza, porque mejor encorpore y prenda con la leche, y ceuenle con mucha leche, quando le quisieren assentar, y aun despues tambien. Y aun puedense enxerir tambien por las vendimias, esto es en las tierras calientes, y en todo tiempo que brotare. De cañutillo se puede enxerir por Mayo y 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, o mesa, sea de año, y no mas nueua ni vieja, y sea de la parte mas alta del arbol: porque de alli son mas verdes, y de la parte Oriental. El poner de las puas, sea como dixe en los capitulos generales del enxerir, y el enxerir sea siempre

Universidad de Deusto
Biblioteca

en lo nueuo y xugoso, como dicho tengo. Puedése bié enxerir en cabrahigos, y lo mejor es de escudete, mas hálas de ecuarmucho de leche, porq̃ tiene el cabrahigo poca leche, o ninguna, y cortéle todas las otras ramas altas y baxas, porq̃ toda la sustácia vaya al enxerto. Enxirense bié assi mismo en morales, y los morales en ellos: mejor de pua entre la corteza q̃ de otra suerte, y bié de escudete. Dizen tãbien, q̃ se puedé enxerir en platanos, estos no los he visto, y en ellos de toda manera se puede enxerir. El enxerto en la higuera ha de ser en lo alto della, porq̃ alli es lo masverde, o en lo baxo, si huuiere pimpollo verde en ella. En lo demas veá lo q̃ se requiere para cada manera de enxerir, como arriba dixe en la manera de los enxertos. Enxirése en Abril, en mimbreras, mançanos, membrillos, o 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 della en las higueras no criaran gusanientos los higos.

Ay otra diligencia, que es, para que los higos no se caygã antes que vengan a perfecta maduracion, y aun para que maduré mas presto, que las encabrahiguen, y esta diligencia dize Theofrastro, que no es necessaria en las tierras flacas, ni en las regiones que son sujetas al Cierço, saluo en las tierras gruessas y calientes. Las maneras de adouar las higueras, o encabrahigarlas, assi con cabrahigos, como sin ellos, son muchas, mas la principal, y donde este nombre se tomò, con los cabrahigos, o higueras locas, y esta es de dos maneras. La vna es coger los higos los cosa diez, o doze dias de Iunio, y si las higueras, o el tiempo es tardio, por Iulio, y ensartarlos por los pecones, y colgar de cada higuera quatro o cinco sartas dellos; que de los granos de los cabrahigos se engendran vnos mosquitos que entran en los higos, y los hazen 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 alguna vez trabajo, mayormẽte si las higueras son muchas, encabrahigarlas desta manera, y no ay tantos cabrahigos, quãtos serian necessarios, es bueno entre las higueras plãtar otras higueras locas, que lo mismo se hara desta manera que de la otra, con tal que sean de las que lleuan fruto, y los cabrahigos son mejores los de las higueras prietas que blancas, y mejores los de los lugares pedrosos y asperos que los de llanos, o tierras gruessas: y es de ver, que las higueras locas que llamamos cabrahigos, no maduran su fruto perfectamente, o pocas dellas lo maduran, aunque muestrã en el alguna señal de maduracion, y esta señal vnos la tienen temprana, y otros tardia, otros tienen el medio. Pues a las higueras tempranas pongan les los cabrahigos tempranos, y assi a las otras segun sus tiempos, porque no todo cabrahigo haze a toda higuera, que el tardio no aprouecharia a la temprana, ni por el contrario, y si cabrahigos no ay, es bueno quando quiere hazer señal de madurar la higuera, cerner poluo, o mouerlo de manera que los higos tomen algun poco dello, que los haze mejor madurar, y aun ser mas saborosos. Si sotierran cuernos de carnero al pie de la higuera que sean frescos, tienen la misma propiedad que los cabrahigos, y las higueras que estan cerca de caminos, dõde ay poluos, no tienen necessidad 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. Pueden se guardar algunas generaciones de higos en las higueras, para que a la Primauera esten 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, embuelue̅los que assi quedan, en sus hojas, o en heno, o en vnos cascarones de hueuos, y embarrenlos por encima, y assi se conseruaran los que pueden madurar a su tiempo natural. Dize Plin. que en Misia, que es vna Prouincia fria, los guardan para la Primauera en sus arboles: dize que son chicos, y los cubren de tierra quando las higueras brotan, que entonces maduran. Por mejor ternia cubrirlos de la rama, y despues tierra, que quede la higuera hueca por baxo, y no tomaran los higos el sabor de la tierra. Para passar son mejores los higos blancos que no los prietos, porque son mucho mas melosos, o los que tienen el medio entre entrambos colores, que ni son bien blancos ni prietos, y mejor son de sequera, q̃ los de regadio crià gusanillos. Quãdo ellos estan verdes antes que comiencen a madurar, si los cuezen en agua miel, o açucar, como limones, nuezes, es muy gentil conserua, y guardanse mucho tiempo, y aun despues de maduros, con tal que esten algo duros, se guardan bien echados con

Universidad de Deusto
Biblioteca

con miel, como no se toquen vnos con otros. Maduran presto, si por el ojo les meten vn palillo de oregano mojado en azeyte, o si antes que esten hinchones, rocian bien de noche las higueras con agua, y sea muchas vezes, y assi maduran mas presto. Los primeros higos de mas de ser mas preciados por ser primeros, son mejores y mas gordos y hermosos. Las maneras de passarlos son muchas: la vna sino ay sol, estiendan ceniza en vn corredor, y en cima della pongan hojas de higuera, y sobre ellas los higos, y el calor de la ceniza los enxugara, y bueluanlos de vna parte a otra, porque se passen de toda parte, y desq̃ bien passados, echenlos en sus toneles, o seras. O si ay prissa de passar muchos, estiendanlos en algo al sol, y esten alli hasta medio dia, y despues este vn horno caliente, como para cozer pã, y metanlos alli sobre vnas tablas, y no sean de pino, por la resina que sudan (son buenas corchas) y desque los secan, assi se guardan bien, mas no los dexen alli secar mucho, o en auiendo los 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 aque se acaben de passar, y destamanera aunque aya muchos, les pueden dar cobro, y son mejores desta manera que destotra primera: mas los higos que se passan en horno, son secos, y no muy sabrosos. La otra manera es muy mejor, que es quando ellos estan tan maduros, que se cuelgan hazia baxo, cogerlos y echarlos al sol en algunos çarços, y desque esten bié passados, dexarlos resfriar, y echarlos en sus toneles a guardar, o en vasijas que ayan tenido azeyte, y en los tales no crian gusanos: mas en todas maneras de passarlos, deuen guardar que no les de agua, ni aun rocio. Y donde los guardaren, tenganlos muy apretados, y guardarse han mas tiempo. Si entre los higos ponen hojas de laurel, o de priscos, no criaran gusanos, y aun las de laureles dan gentil olor, o las hojas de los naranjos, o cidros, assi entrepuestas, les ayudaran a guardarse mas tiempo. Las breuas tienẽ muy mal humor, y son tan humidas, q̃ antes se podrecen, q̃ se passan, o tardan mucho. Y aun dizen q̃ es tãta su malicia, q̃ los puercos las conocẽ, y no las quierẽ comer: mas esto remitolo a la experiencia, q̃ yo no lo afirmo: y aun son las breuas vna superfluydad de las higueras, por esso los q̃ las comẽ, no comã muchas, y echéles abueltas vn poco d' sal molida, y canela, y no seran tan dañosas. Quãto son mejores las breuas tã tro en

Como se passan los higos.

en el tal arbol son peores los higos, que lo que 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 lleuan, y mucho mas los que dizen de pie de pollino, que en otros cabos llamã godenes: y para que no hagã tanto daño, es bien echarse vn poco de agua fresca encima, que laue la leche, o comellas tan maduras, que no tengan leche. Los higos verdes dan mucha sustancia al cuerpo, y mantenimiento mas que las otras frutas, son de ligera digestion, mas engendran gruessos humores, despiertan la vrina y el vientre, y hazen sudar. Los higos verdes mojados con salitre y algo de harina quitã las berrugas. La leche de las higueras beuida con suero alimpia los riñones de las arenillas que se criã en ellos, y la leche de las higueras puesta sobre la picadura de los alacranes, aprouecha mucho, y si majan higos por madurar con sus hojas y vinagre, y los ponen sobre la mordedura del can rauioso, aprouecha mucho, y hecho emplasto dellas con yeros sobre la mordedura de la mustela (que es vn animal como huron, que llamamos comadreja) es bueno. Es assi mesmo muy buena la leche dellas para las picaduras põçoñosas de las abispas, vntandose con ella. Tiene assi mismo propiedad la leche de las higueras de quajar la leche de los ganados, y aun con ella se solia quajar antiguamente para hazer quesos, y era el queso de muy buen sabor. Para esto han de tomar vno o dos ramos de higuera bien verdes, y picarlos con vn chillo por muchas partes, que salga la leche, y echar los en ellas. Majadas las hojas de las higueras con las hojas de las amapolas, y puestas sobre la herida, sacan los huessos quebrados. Las hojas alimpian mucho los dientes, fregãdolos cõ ellas, y sea por la parte mas blanca, porque no dañen, ni descarnen las encias, y alimpian mucho el 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 despierta la flor en las mugeres. Los higos passados dan mucho mantenimiento al cuerpo, y suplẽ mucho la falta de pan, tanto que pueden bastar por pan (comodize Seneca en vna epistola suya) dã sed, dañan el estomago: mas aclaran la boz y el pecho, y son buenos para quien no puede resollar, y alimpian los pulmones, y las mismas propiedades tiene el agua en que se han cozido, y ablandan la tosse, y es buena el agua dellos para quien tiene dolor de costado: si ha

Las propiedades de los higuos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

si hallan buena disposicion en el cuerpo, crian buena sangre, y si mala, hinchan, y crian ventosidades, y quien mucho los vsa comer, criara muchos piojos: dan buen color a la cara, y el agua dellos adelgaza el cuero y quita las arrugas. Si toman vn par de higos passados y vna nuez, y veynte hojas de ruda, y vn poco de sal, y todo junto lo comen por la mañana, es cosa muy prouada contra toda ponçoña, que ninguna ponçoña que despues comiere, o beuiere, no le podra empecer, y aun es muy gentil preseruatiuo para en tiempo de pestilencia: y esto fue hallado escrito entre los libros de Mitridates, Rey de Ponto, quando le vēcio Pompeyo, 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 hinchazones, las hazen vrnir en maduracion, o resoluerse presto, y hazen sanar las llagas afistoladas. La madera de la higuera es muy humosa y de mal humo, mas su ceniza puesta en las quemaduras, siendo amassada con cera y azeyte rosado, dexa muy poca señal. Dize Auicena, que si cuezen carne con la leña de la higuera, la deshaze. Las higueras sino tienen suelo humido, no tienen pesada sombra, y por tanto se pueden bien plantar entre las viñas. Los cabrahigos no tienen enfermedad, y tienen las propiedades de las higueras, y aun con mas fuerça, y quajan la leche de la misma manera, echando vnos ramos dentro. Y dize Plinio, que si hazen vna guirnalda de vn ramo de cabrahigo, y la ponen al derredor del pescueço a vn toro, que le hara que no se mueua, por brauo q̄ sea. Hazese vinagre de los higos desta manera: Hā de coger los higos q̄ seā muy maduros, y echēlos dētro de vna tinaja, y dexēlos alli estar algunos dias, y todo el çumo q̄ saliere dellos, cuelēlo muy bien, y despues echēlo en vasijas, q̄ esten muy biē empegadas, q̄ tēgan buen olor, y nunca criara moho, y desta manara sale muy fuerte vinagre: pero el guardarlo no estè en lugar humido. Otros para hazer mas, echan agua a bueltas de los higos, y cuelanlo, y danle vn heruor, y espumanlo, y echanle a bueltas vn poco de sal, para que no crie gusanos, y guardanlo como lo otro. Tienen los higos verdes esta propiedad, que aunque los coman sobre toda vianda, si ay vomitos, los echaran al cabo (como dize Aristoteles) y por esso cuelan a baxo antes que toda la vianda. Estos arboles,

Contra la pestilencia y ponçoña.

arboles, sino estan donde ocupen por baxo, son mejores baxos que tengan haldas, porque en aquellas dan mas fruto.

Capitulo. XXVIII. De los laureles.

SOn los laureles de muchas maneras en sus propiedades, mas en la manera de labor todos son vnos. Son arboles muy hermosos, que continuamente estan verdes, son sus hojas muy oloroſas, adornan mucho los jardines, los claustros de religiosos, y los patios de las casas, y aun las tierras, o lugares donde suelen plantarlos, porq̄ donde ellos estan, no cae rayo, y por esso el Emperador Tiberio, quando tronaua, se ponia vna guirnalda de laurel en la cabeça, por estar seguro de rayos. Comunmēte quieren ayres calientes, o templados, q̄ en los frios pocas vezes, y mal se crian, mas si en las tales los quisierē plantar, tengan sol, que aunque estos arboles quierē sombras, no quierē sitios, ni tierras muy frias, y los ramos dellos despues de cortados se mantienen frescos, y gentiles, y muy graciosos, mas q̄ otros ramos de otro arbol, y por esso son muy buenos para enramar y adornar las casas en tiēpo de plazeres y regozijos. En las tierras calientes se hazen muy buenos, con tal que si ser pudiere, tēga el pie a la sombra, mayormēte si està donde no se riega muy cō tino, porque estos arboles quieren el agua muy continua, o sue lo humido y sustancioso, y crianse con la sombra.

Contrarayos es el laurel.

Plantanse de muchas maneras, y de todas sale bueno, q̄ assi se haze de simiēte, como de estaca, como de rama, empero los principales son tres. La vna es de baruados q̄ el laurel echa de pie, y esta es la mejor de todas, y su postura sea por el fin de Otoño, mayormēte si es tierra seca, o q̄ se riega, y sea puesto biē hōdo, porq̄ quāto mas ser pudiere alcāce agua, o humidad cō las rayzes, mas si es lugar humido, o dōde mucho se riegue, biē los puede poner por Enero, o Hebrero, y aū por Março, y de la misma manera se puedē poner de estaca, y en los mismos tiempos, mas sea el estaca biē gorda, y biē verde, y aun lleue algunas horquillas, y entrē biē so tierra, y encima de tierra no quede mucho de siēte, y quede quādo pusierē la estaca algo de hoyo al derredor para que coja agua, y rieguēlas muchas vezes, porque el laurel es de su naturaleza caliente, y si lo riegan mucho, pierdese.

Laureles como se plātan.

Quando

Universidad de Deusto
Biblioteca

Quando chiquitos quieren sombras para defenderlos del sol, y aun si es tierra fria, esten algo cubiertos, porque no se yelen, aunque estos arboles pocas vezes se suelen elar, y sino es grande 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, o rayz, aquello desgarrado prende mejor.

Laureles como se siẽbran.

La otra manera de plantarlos es de su simiente, que llaman vuillas, o vayas del laurel. Hanse de coger quando estan bien negras de bien maduras, y ponerlas donde se enxuguen, mas no amontonadas, porque no se escalden vnas con otras: pues haga vna era muy bien cauada, y muy bien estercolada, que este arbol quiere estiercol, mas sea bien podrido el estiercol. Plinio dize, que sea vn sulco hondo quanto vn palmo donde las han de sembrar, mas no va nada que sea sulco, o era, con tal que todo sea bien mollido, y bien cauado, y estercolado, y dize mas, que por quanto aquella pulpa que las vuillas tienen, suelen criar mucho, y no dexa nacer los granillos que estan dentro, que las rieguen hasta que se quebranta el hollejo de la vaya, que aquella vntuosidad que està en el hollejo, ahoga la simiente, y por esso le quitan de todo pũto que quede bien mondada. Si esta era, o sulco pueden hazer debaxo del mismo laurel, y muy mejor nacerán que en otra parte, que aunque la sombra del laurel es dañosa a todas plantas que estan debaxo, a las suyas propias ayuda alli, nacen mas ayna, cubran las vuillas casi vn palmo, rieguenlas muy bien, y desde a tres años que ayan nacido, las trasponganMas porq̃ los laureles tienen muy seca de su naturaleza la raya, procuren el tiempo del trasponerlos muy presto, o sembrarlos de principio donde han de estar, o sembrar cada grano con vna cesta, y desque està bonito enterrarla con su tierra: han de estar espessos, mas no a menos de diez pies vno de otro, y no a mas de quinze. Esto es para si han de hazer arboleda por si dellos, q̃ es muy linda espessura, o selua dellos. y de sus pimpollos, o simiente se puede hazer. Qualquiera tierra sufren, con tal que tẽga humor, mas mejores son en tierras gruessas, con que seã fuertas. Han de ser los hoyos no muy anchos, mas bien hondos. Enxirense en ellos cerezos entre corteza, y aun de cuesco, y el tãbien, de su simiẽte pueden enxerir, mayormente si ay algũ hueco en el arbol, con tierra, donde pongan la simiente. No plantẽ cabe

cabe ellos vides, que las echan aperder. Hanlos de hazer altos de pie, quanto vn estado, y poco han menester mondarse, porq̃ poco enuejecẽ, ni tienen enfermedades, saluo los pimpollos q̃ echan al pie, les quiten, y pueden los bien plantar en otra parte, y si son para trasponer, no los trasponga mayores de dos, o tres años, saluo si no huuiere mucha agua, porque se pierdẽ de otra manera, ni menores de año, porque se hazen desmedrados, aun que prenden. Mas quando alguna vez se secaren por el tronco, cortenle junto al suelo, y rieguenle, y de las rayzes torna a brotar. Este arbol era antiguamente en tanto tenido, que quãdo los Capitanes auian vẽcido algunos, era en señal de vitoria, trayã ramos y guirnaldas de laurel en la cabeça: sus ꝓpiedades en medicina son muchas y buenas. El azeyte de laurel se haze desta manera, quãdo las bayas estan bien maduras, cuezan buena cãtidad dellos, y de las hojas en vna caldera bien limpia llena de agua, y toda la grassa que nada por encima, es el azeyte. Hãlo de coger y apartar del agua sutilmẽte, con lana, o pluma, miẽtras mas verde, y mas reciente, es mejor. Otra manera enseñan los boticarios (segun trata el libro llamado Tesoro de boticarios) que es tomar la grana del laurel desque muy madura, y quitar todo lo de encima, y aq̃llo majenlo mucho en vn almirez, y ponerlo despues en vna caldera sobre la lumbre, meneandolo mucho, hasta que muestra tener azeyte, y luego esprimirlo en vna prensa, y siempre es bien majar primero las bayas, porque sale mas azeyte. Esto aprouecha para el dolor, o encogimiento de los nieruos, que viene de frio: assi mismo es muy singular cosa para contra el pasmo que viene de frio, empapando con ello lanas, y poniendolas en el celebro y cuello, y en el miembro que està malo, y se teme que pasmara, contra la xaqueca que viene de frio. Este azeyte es muy caliente y penetratiuo, es assi mesmo muy bueno para vntar los perlaticos, y aun contra el baço, vntando con ello los empeynes, los sana, y quita la começõ del cuero, y haze que no crien piojos. Si de sus granos o corteza beuen peso de vn castellano, quebranta la piedra quando chica, y lo mismo haze la rayz beuida, mas no lo beuan las preñadas, que las haze mal parir. El azeyte es bueno contra la modorra q̃ viene de frio, y aprouecha mucho al dolor de las orejas que viene de frio, y al zumbrido de los oydos. Los granos del aproue chan mucho contra vna passion, que es tener corto huelgo, ma

Las propiedades del laurel y como se haze su azeyte.

Para el pasmo de xaqueca.

Para los zumbidos de los oydos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

yormente con miel, y alargan el huelgo, y son buenos para las llagas de los pulmones. Si el huelgo está dañado, vsen a tomar dos o tres bayas de laurel a la mañana, y otro tanto a la noche quando van a dormir, y no beuan sobre ellas, y esto se haga muchas vezes: dizen que mejor es tomár las enteras, y miren para esto si el estomago las puede digerir. Si comen las vuillas entre diez o doze dias quitan la tosse, mas las preñadas se guarden dello, que les haze daño, y es peligroso. Las vuillas majadas y puestas por baxo, atraen la camisa de las mugeres, y si cuezen sus hojas, y reciben el baho por baxo, aprouecha mucho a la vrina y flor, y aun para algunas enfermedades de la bexiga, y de la madre. Vntarse con su azeyte donde han mordido abispas, o alacranes, o cosas ponçoñosas, es bueno. Contra las ponçoñas comidas, o beuidas es muy bueno beuido. Las hojas del laurel dan muy gentil olor, y sabor en los escaueches y adobos de los pescados y carnes, y quando assan alguna carne, si la rebueluen alguna hoja, la haze sabrosa y olorosa. La madera del laurel es caliente, y si friegan vn palo del con otro de yedra, enciéde lumbre, y esto hazian las espias en los lugares que yuan a espiar para auer lumbre, y no lleuan pedernal por encender mas secretamente la lumbre. La madera del laurel es liuiana, y tiene varas largas y derechas, y buenas para bordones de viejos, por tener poco peso. Si entre las ropas, o libros ponen hojas de laurel, no se apolillaran, ni aura otros gusanillos que los roen. Estos arboles siendo desmochados, echan muchos renuenos y pimpollos. Ay vnos arboles monteses, que llaman loros, que en la hoja parecen mucho al laurel, algunos dizen que son laureles monteses. Las abejas no labran en su flor. Son muy hermosos a la vista, creo que en ellos se enxiriran bien los laureles caseros. En los laureles ay machos y hembras, los machos aunq̃ cargan mucho de flor, no lleuan las vuas que llaman bayas, las hembras si, por esso en ellas se hagan los enxertos.

Para los q̃ tienen cor ro el huelgo.

Capitulo. XXIX. De los morales.

LOs morales quieren ayres calientes o templados, y en lo muy frio no se hazen, y si en los lugaras frios los quieren plantar, sea al Oriente, o a Mediodia, quieren tierra gruessa y sustanciosa, con tal q̃ sea enxuta, porq̃ aunque con el humor el arbol

arbol crece, las moras no son tales, ni de tan buen sabor como del de sequera, y por esso quien pone moral para su fruto, pongale en lugar enxuto, mas si ponen morales para coger hoja para gusanos de seda, ponganlos donde se puedan bien regar, o tengã humor, porque echaran mas hojas, y la guardaran mas tiõpo verde: hazense muy mejores y de mas grandes moras en casa, por tener mas sustancia que en el campo, saluo si la tierra no es muy gruessa. No se hazen buenos en arzillas, o barrizales, y aun a penas prenden, y si la tierra donde estan no es gruessa, echenle estiercol al pie en el escaua por el Inuierno, y lleuara todo el Verano se acogen alli muchos tordos, y aũque no aya moras, quedan reuezados y acostumbrados, y a causa del moral destruyen las viñas.

Ponense en dos, o tres tiẽpos, segun en la tierra en que se hã de poner, q̃ en las tierras calientes se hã de poner por Otubre, y Nouiẽbre, y en las tẽpladas por Enero, y Hebrero, y Março, y en las frias por parte de Abril, cõtal que si la planta que se pone, o tra pone, agora sea baruado, o no lo sea, si es grãde, se póga por Otubre, y Nouiẽbre, mas si es pequeña y flaca, sea por la Primauera, que sera segun el aparejo de la tierra, o por Hebrero, o Marco, o antes o despues segun pareciere.

Del tiempo de poner los morales.

Los morales son de dos suertes, vnos lleuan moras blancas, y estos quieren mucha agua, son los que llaman sicomoros, y en Castellano moreras. La vna postura de los morales es de simiẽte, q̃ son los granillos q̃ tienẽ las moras, y aũq̃ destos salẽ los morales mõteses, es para si lexos quierẽ lleuar la simiẽte, q̃ las plantas no se pueden lleuar muy lexos, digo como si a las Indias, o a otra parte, o Islas para dõde se ayã de plãtar para hazer seda. Para esto embarrẽ vna soga cõ las moras, quãdo estã biẽ maduras, y aq̃lla se puede guardar hasta el principio del Otoño, y hãla de poner en lugar biẽ enxuto, y d tierra biẽ mollida, y estercolada, y de la manera q̃ dixe q̃ se auiã de plãtar las higueras d granillos, y rieguẽlo pocas vezes, y dẽde a tres años q̃ ayã nacido, los trasp̃ga, y si ay para enxerirlos, serã buenos, y sino la mucha labor los hara suplir la falta que tienen, por ser de flaca simiente.

La otra manera de poner, es de baruado, y sea en lo mas nueuo que ser pudiere, y pequeño, porq̃ mejor prẽden los q̃ son grandes. La otra es de estaca del gordor de vn hastil de açadõ, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

larga quanto tres palmos, y vaya bien aguda. Esta pueden po-
ner con maço, auiendo primero hecho el agujero con otra al-
go mas delgada Lo baxo del estaca vaya embarrado cõ estier
col de vacas, y aun si les echan ceniza abaxo con tierra, prendẽ
mas ayna, y se hazen mejores. Prenden tambien de ramo corta-
do, o desgarrado. Si la ponen a la Primauera, dize Pald. que es
mejor postura a veynte y quatro dias del mes de Março, y por
aquel tiempo, que falte poco, sera buena. Quieren los hoyos hõ
dos, y que no se acaben de cubrir, quieren tener buen trecho
de vnos a otros, porque esti enden blen los ramos, quieren ser
devn pie, que son mejores. Quieren para ser muy buenos, cauar
se mucho quando chicos, y estar escauados todo el Inuierno, y
si entonces. y en la Primauera les echan hezes de vino en el es-
caua, hazeles mucho bien, y maduran mas presto. Los morales
quando grandes no tienen necesidad de ser cauados: verdad
es, que les hara mucho prouecho, y aun quitarles las barujllas
que echan en la sobrehaz, porque sino se las quitan quando son
chiquitos, pierdense las baxas, y ellos crecen mucho, y muchos
desta manera derrueca el viento, rieguenlos pocas vezes, porq̃
con el agua se hazen aguanosas las moras, y dañanse mas pres-
to. Estos arboles quieren mas lugares baxos y llanos, que altos.
Hanle de mondar cada tres años. Son amigos de vides, y en e-
llos se pueden bien armar parras sin perjuyzio del arbol, mayor
mente de aquellos q̃ son para hazer seda. Los morales son mas
tardios en el brotar que otro arbol alguno, y por esso nunca se
yelan (digo pocas vezes) que hasta que cessa el frio no brotan, y
quando ellos se yelan, con mal quedan los otros arboles. Y por
brotar estos arboles tan tarde y sin peligro, los llamauã antigua
mente los mas prudẽtes de todos los arboles: y aunq̃ tarde bro
tã, deshojanse mas presto de la hoja q̃ los otros arboles, y mas
presto los viejos q̃ los nueuos; y maspresto los q̃ estã en tierra
seca, o q̃ no se riegã, q̃ los de la tierra humida, y por esso los q̃ los
ponẽ para seda, o los rieguẽ mucho, o sea en tierra humida. q̃ lo
vno brotaran mas ayna, y lo otro durarlesha mas la hoja, y sera
mas tierna, y assi la comerá mejor los gusanos. Verdad es, q̃ vna
de las cosas con que los morales mas se pierden y dañan, es con
quitarles la hoja, mayormente la delos cogollos, y la alta, porq̃
que cõ esto se secan mucho. Las enfermedades que tienen, vean
las, y sus remedios para ellas, segun he dicho arriba.

Enxiren

Enxirense de algunas maneras, aunque segun Plinio dize, no
ay arboles en que menos maneras de enxerir quepan, empero
enxirense bien de escudete, o de coronilla, que en el tronco
por ser madera brozna y dura, no prenden tan bien. Enxiren-
se (como he dicho) de escudete, y coronilla morales, en higue-
ras, en fresnos, en ayas, y castaños, y duraznos, y aun en olmos,
mas en estos mejor de barreno, mas hazense en los olmos muy
grandes, y peligrosos, tambien se enxiren en alisos. Reciben
bien ensi higueras de la misma suerte, y vides, y la mejor ma-
nera de enxerirse las vides en ellos, es de barreno, o passado.
Son los morales de muy larga vida, que si les tratã sin deshojar
los, y los labran, duran muchos años, y tambien su madera es
muy recia, y dura mucho, que nunca se carcome, y della se hazẽ
muy gentiles obras, como mesas, y sillas, y caxas, y desque es
muy vieja esta madera, parase prieta, digo de morales viejos, es
assi mismo madera caliente. Las moras quando estan maduras
tiñen mucho las manos, y no ay cosa conque tambien se quitẽ,
como fregandose con las que estan coloradas. Simajan las hojas
del moral, y las ponen en las quemaduras, aprouechan mucho.
Si las ponen assi majadas en alguna picadura ponçoñosa, es bue
no, y si verdes no ay, pongan las secas cocidas primero. El çu-
mo de las hojas del moral quita las manchas del azeyte. Si cue-
zen en agua llouediza hojas de moral, y de vid, y de higuera,
prieta, y con esta agua lauan la cabeça torna los cabellos prie-
tos. La corteza del moral beuida en vino, es bueno para quien
ha comido veleño, y cozida la rayz del moral en agua, y beuiẽ-
dola, ablanda el vientre, bota fuera las lombrizes, y si cuezen
la rayz, y las hojas en agua, y se lauan la boca con aquella agua,
quita el dolor de los dientes. Las moras quando estan maduras,
ablãdan el viẽtre, y hazẽ hazercamara, mas dañã el estomago, y
hãse de comer ante toda viãda, porq̃ son de ligera digestiõ, y
si ay otra viãda antes corrõpese, y si las comen frias en ayunas
quitã la sed, y aun hazẽ purgar la colera por baxo, y despierta la
otina, hazese dellas vn arrope, y si es con açucar es mejor, q̃ es
bueno para los males de la boca, y garganta haziẽdose gargaris-
mos con ello, y si echan sal en las moras, y las secan, son despues
buenas para las camaras, y aun las que no estan assi mesmo ma-
duras, son muy buenas para las camaras, por tener virtud de res
triñ r el vientre. Las moras se han de comer las primeras, porq̃

Las virtudes del moral y de las moras.

Para las manchas del azeyte

Para estuer los cabellos negros

T 3 des-

Universidad de Deusto
Biblioteca

despues asoleanse, y son dañosas. Las moras son malas para los que tienen calentura, porque ligeramente se conuierten en el humor de que la calentura, o siebre procede. Dize Platina, que se guardaran verdes hartos dias, sacando çumo dellas, y mezcandolo con arrepe, y ponerlo en vn bote de vidrio, y las moras dentro bien cubiertas.

Capit. XXX. De los membrillos.

LOs membrillos se hazen mejores en tierras frias, o templadas, que en las calientes. Quieren suelo humido, y en las calientes aun no se contentan con el humor del suelo, mas aun quieren abundancia de agua, y por esso estos arboles se han de plantar en las azequias, ocazes do passa el agua, y en las riberas de rios, y arroyos, que en las tierras calientes si no los vsan regar, desmedrados se hazen, y secos, y ahogadizos. Quieren tierra gruessa, y sustancioſa, y aunque se pueden bien plantar en cuestas, mejores son en los llanos, y mejores en los valles.

Los tiempos para ponerlos son dos, que si es tierra fria los puedenponer en Enero y Hebrero, y aun por Março, y si caliẽte por Otubre y Nouiembre, y si tierra templada, por vn tiempo, y otro, mas muy mejor por Otubre y Nouiẽbre, y por muy buena postura tengo la de Otubre, y Nouiẽbre, si la tierra no es demasiadamente fria, y si tiene abundancia de agua, puedense assi mismo poner por la Primauera, y aunque sea tierra muy caliente. Ponense de pepitas que sean de mẽbrillos bien maduros y sanos; y hagan vna era bien cauada y mollida, estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan las pepitas espessas, y cubralas quanto vna mano, y primero que las pongan, lauenlas muy bien de aquella ligamaza, q̃ tienen al rededor, y rieguenlos cada semana vna vez, y la vez q̃ los regaren, hartẽlos mucho de agua, y si nacieren muy espessos, entresaquen los mas desmedrados, porque los otros tengan mas huelgo. Algunos vsan poner el membrillo entero. Verdad es que los que assi nacẽ lleuan su fruto mas oloroso, y muy mejor. Desque ayan tres años, trasponganlos con todas sus rayzes, y en todamanera de poner membrillos, vaya el hoyo muy hondo, porque tenga mas humor, y tengan las rayzes mas en el agua. Ponense assi mesmo de ramo, mas son tardios mucho mejores son de estaca, y mejor es barua-

El buen poner de los mẽbrillos.

bruado de los que nacen al pie, y mas presto lleuan. Los que dixe que se ponian de simiente, tienen necessidad de enxerirse para que sean mejores. Los membrillos quando chicos, quierẽ estiercol, y muy podrido, y quando grãdes les es mejor ceniza, y echada en el escaua, o echarlos vn poco de arzilla. Quieren estar espessos, con tal que no se toquen vnos a otros. Hanse de cauar mucho, y muchas vezes, y esten en escaua todo el Inuierno, q̃ si no los cauan, pierdense mucho, y hazen la fruta muy desmedrada, y cocosa. Si los riegan mucho lleuaran los mẽbrillos gordos, y çumosos, y maduran mas ayna q̃ si les falta agua. Con la sequedad estan muy ẽpedernidos, y quiten los pimpollos q̃ echan al pie, que los mẽbrillos mejores son de vn pie, y baxo, q̃ de muchos. Sean copados, porque con su rama cubran el pie, que antes estiendan por los lados que suban altos, y mondenlos mucho, que no les dexẽ nada de reuiejos. Hanse de enxerir por Hebrero, y reciben ensi casi toda manera de arboles, y tienen esta excelencia, q̃ toda fruta que en ellos se enxire, es sabrosa, y de muy buen olor, y ellos enxertos en otros arboles, no mejoren. Recibe ensi pua de granado, y seruales de todo arbol q̃ lleua pepita, como perales, cermeños, peros, camuessos, y los de su generacion. Y los de pua enxirálos de coronilla, o de mesa jũto cõ el suelo, porq̃ tẽgã mas humor, y adeláte andá do el tiẽpo quando sudarẽ, los puedẽ enxerir de escudete. Puedese el mẽbrillo passar por el sauze, y no ternapepitas, y vienebien, q̃ entrambos son arboles q̃ quierẽ mucha agua. Si enxiren duraznos en ellos passandolos, se haze la fruta q̃ dixe melocotones. Enxertos vnos mẽbrillos en otros, mejoran mucho la fruta. Si estan enfermos, echenles en el escaua alpechin no salado, con otra tanta agua, o tomar cal biua y greda, y amassarlo bien, y ẽbarrar con ello el pie del arbol. Es assi mesmo buena mucho: no se hã de coger hasta q̃ esten 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 tiẽpo, q̃ la q̃ es cogida en creciẽte, y seã cogidos cõ sus peçones, y sean assi mesmo cogidos en dia sereno, y bien maduros, y con vn paño limpienlos bien de aquel vello que tienen, y componganlos bien en vna tinaja nueua, y desque llena, ponganles algo encima, porque no naden, y echen

Enxerir los membrillos.

Como se guardan los membrillos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

en la vasija miel muy buena, y muy clara, y desque estén cubiertos de la miel, tapen la vasija, y embarrenla bien, assi se guardaran, y la miel se adobara tanto que la puedan dar sin daño a los enfermos. Y no es necessario abrirlos, como muchos hazen, para sacarles las pepitas que dizen, que por alli se comiençan a dañar, que la naturaleza de la miel no los dexa dañar. Guardense en vna tinaja con yesso molido, y cernido, como no se toquen, o entre ceuada, o centeno, o mijo, y embarrada la vasija, o embueltos en hojas de higueras, y embarrados encima, y puestos en lugar frio, donde no aya humor, ni humo, y colgados en parte fria, y no donde entre ayre, porque el ayre los corrompe, o metidos en vna arca bien tapada, que no entre ayre, y embarrada y puesta en lugar frio. Donde quiera q̃ los guardaren, no aya otra fruta de otro linaje con ellos que se pudriran mas ayna.

Guardanse assi mismo 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. Guardense tãbien hechos pedaços, y sacado lo de dentro en miel, mas si pudieren, partanlo con cuchillo de caña, o de hueso, que el hierro le haze daño. En conserua se haze de muchas maneras. La vna haganlos quatro partes, y quitenles el cuero y pepitas, y ponganlos en remojo en agua llouediza, o de pozo, o de fuente, y y cada dia se la muden, y esten alli tantos dias, hasta que se trasluzan algo, y pierdan aquella dureza, y luego cuezálos en agua vn poco, y quitenlos de alli, y ponganlos a enxugar a la sombra encima de alguna tabla, o paño limpio, y desque enxutos, cuezã los en açucar, o buena miel, y desque cozidos, saquenlos de alli, y ponganlos a la sombra que se enxuguen, y enfrien por si, y ponganlos en vna olla nueua, y echen encima su açucar, o miel muy clara cozida.

Para que hogan conserua de mẽbrillos.

Otra es hazerlos assi pedaços, y mondarles, y cozerlos bié en agua, y assados son mejores, q̃ es mas virtuosa la conserua, y desque cochos, o assados, majarlos bié en vn mortero de piedra, y porq̃ no seã granillos, puedese colar por vn cedaço ralo, y echẽ buena miel, y cuezálos hasta q̃ se haga bueno, y assi caliente lo echẽ en sus caxuelas, para q̃ alli se yele. La otra manera es costosa, mas es noble y delicada, q̃ es abrir los membrillos, y sacarles todo lo de dẽtro, y majarlos biẽ en vn mortero, y ponerlos en vna prensa, y sacarles todo el çumo, y colarlo, y repose, y apartenlo

Para hazer carne de membrillos.

Para hazer mermelada.

ten lo claro, y cuezanlo con açucar, hasta que espesse, y si espesar no quiere, echenle vna goma que llaman alquitira, que lo quajara muy bien, y ella es pectoral, y si vn dedhecha esta goma en agua rosada, o de azahar, o qualquier otra agua cordial y bié oliente, es muy mejor, y abueltas le puedé echar algo de almizcle, y si a bueltas le echan a esta conserua vn poco de açafran, tomara linda color, y es sano, y alegra, y al cozer echenle vnas rajas de canela fina: las quales saquen despues, y esto hecho, echẽ lo en vnas taças de vidrio. Las propiedades suyas son muchas y muy buenas. Comidos ante toda viãda, restriñe el vientre, y por esso se los deuen dar, para que los coman a los que tienen camaras. Y comidos sobre la vianda, hazen lo contrario, y por tanto los que tienen necessidad de hazer camaras, comanlos despues de comer. Lo mismo hazen sus conseruas, y confortan el estomago y el coraçon. Verdes son contrarios a toda ponçoña, assi ellos comidos como su çumo puestos en la mordedura de alguna ponçoñosa cosa, y aun el olor dellos quita la fuerça a toda ponçoña, y por esso es bueno contra la yerua de ballesteros, si los comen los que estan heridos della, y lo ponen encima, impide el vomito, y restriñe la sangre a los que escupen. Assados debaxo de rescoldo, son muy buenos, mas no tienen tanta virtud para restriñir, como los crudos. Comidos sobre beuer, impide la embriaguez. Cozidos so el rescoldo, y echados en vino, son mas blandos, y de mejor digestion, y assi los deuen comer los flacos de estomago. Verdes dan apetito, y a quien mucho los vsa comer, causan vna passion, que llaman colica, y dolor de los nieruos, y retienen los menstruos de las mugeres. Las pepitas dellos son muy buenas para ablandar la garganta a los que estan roncos. El vello dellos quitado, y cozido en vn poco de vino, y mezclado con cera, sana los carbunculos y barros. El azeyte de los membrillos se haze, friendo los membrillos hechos tajadas en el azeyte, esto restriñe, y es confortatiuo, es para contra las camaras, y vomito muy singular emplasto en el estomago, y vientre, y riñones, y pulsos, y si se hazen en azeyte de arrayan, sera mas restrictiuo. Destos arboles se hazen buenas cerraduras y espessas, para que bestias no entren en las heredades, y son prouechosos de fruto.

Propiedades de los mẽbrillos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Capitulo. XXXI. De los manganos.

SOn los mançanos de muchas maneras, que vnos son muernizos, que maduran tarde su fruto, otros tempranos, otros agrios, y otros dulces, y en cada manera de aquestos ay muchas diferencias, mas la labor toda es vna, sufren qualquier ayre, o caliente, o frio, o templado, mas mejor se haze en lo templado, y si en lo caliente los han de poner, o quieren regarse mucho, o tener tierra humida, 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 aun estos se hazen buenos en tiestos grandes, y madurá allí 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 Inuierno que son camuesos, peros reales, y peros de Neldo, y perazas, mejores se hazen en tierras frescas y valles, y aun todos los mançanos mejor le hazen en valles y llanos que cerros, y si en cerros los ponen, sea hazia Mediodia, saluo si la tierra no fuere muy caliente: si en tierras secas, o arenisças, o calientes se han de poner, rieguenlos, que otramente no dan fruto, y el que dan sale desmedrado y dessequido y cocoso. Quieren tierras gruessas, sustanciosas, con tal que tengan humor, ponense en dos tiempos, que en las tierras caliétes, y donde no se han de regar, los poné por Otubre y Nouiembre, y si es tierra fria, por Enero, y Febrero, y Março, mas si se pueden regar quando chicos, mejor postura es dellos por la Primauera que por el Inuierno, que es el fin del Otoño. La vna manera del poner dellos es de pepitas, hálas de coger de fruta sana y crecida y bien madura, y de arbol nueuo, que los mançanos son arboles que viuen poco tiempo, y a lauejez lleuan la fruta desmedrada. Pongan las pepitas, como dixe que auian de poner las de los membrillos, y de aquella manera les aderecé, digo de regar y escardar, y desque esten algo bonitas, trasponganlas donde han de estar: enxiran de qualquier otra fruta que quisieren de mançanos, o peros, y si antes que los trasp usieren, estuuieren tales que puedan sufrir enxertos, muy mejor es enxerirlos allí, y desque presos, trasponerlos. Ponense tan bien de ramo desgarrado, mas esta tal postura las mas vezes no acierta, y lleua tarde. Ponense assi mesmo de los baruados

Mançanos como se ponen.

baruados que nacen al pie, y mientras mas lexos estan del arbol, son mejores, y aun en todos los arboles es assi, y donde estos no ay, en lugar dellos en mançanos monteses chiquitos enxieran buenos mançanos, y desde a vn año que esten presos, trasponerlos, si mançanos no ay, en peruetanos, que este arbol da y recibe todas las maneras de enxertos que dixe arriba. Enxirense bien todas maneras de mançanos en ciruelos, perales, peruetanos, espinos, mébrillos, duraznos, alamos, platanos, sauzes, segú los tiépos q̃ dixe arriba, y enxertos en sauzes no lleuã pepita, y puedenbien en vn tiẽpo tener muchas maneras de frutas. Los enxertos en perales, o membrillos seran mejores, enxertos en arrayanes, lleuaran las mançanas verdes, puedense en ellos enxerir olores, mas mejor en perales que de otro arbol (como diremos a su tiempo) y en los mãçanos, por tener la cor teza gorda, es muy facil enxerir de escudete y coronilla, y aunque todos son buenos enxertos, estos son mejores. Quãdo chiquitos se han de regar pocas vezes, y cada vez queden bien hartos de agua, y cauarlos al derrededor, y procuren que echen las rayzes algo hondas, que siempre procuran echarlas someras, y assi quando los escauaren, les quiten las baruas que tienen en la sobrehaz, y porque si tienen la tierra dura, en el Estio se para em pedernida, cada mes del Estio las labren y amollenten la tierra, y quando mayores vna vez en el Estio, y otras dos, la vna entrãdo el Inuierno, y la otra a la Primauera, mas quando son grandes, no tienen necessidad de cauarse: y por esto estos arboles son buenos para prados de yerua, pues no han menester cauarse, pero hatales prouecho si les echan estiercol podrido embuelto en ceniza. No se quieren regar muchas vezes, y quando los regaren, hartenlos de agua. Al trasponer vaya a veynte pies vno de otro, no digo de los enanos, y vaya el hoyo hondo quãto quatro palmos en la tierra humida, y en seca cinco. Tenga el pie alto quanto medio estado, porque en quãto ser pudiere cõ la rama cubran el pie, y si la naturaleza del tal arbol lo sufre, sea copado, y no tẽga mas de vn pie, y si mas tuuierẽ, no se junte el vno al otro, por causa q̃ luego se causan enfermedades, mayormente hormigas. Para las enfermedades que tienen de hormigas y gusanos, saquenlos con vn clauo de laton, y no naceran. Y para la oruga miren los remedios dichos en las generalidades. Tambien los gusanos y hormigas mueren, haziendo barro

con

Universidad de Deusto
Biblioteca

con estiercol de puerco y hiel de vacas, o con orinas de hombres, embarrar donde estan, o vntando bien aquello con hiel que quede bien empapado donde estan, y si tuuieren gusanos los mançanos escaue los bien en el Inuierno y echen en el escaua estiercol de cabras y orines de personas, y este assi vnos diez dias, y despues echen en mucha agua fria de noche y morran, y para las hormigas de agua de toruisca. Si quando los poné vntan las rayzes con hiel de vaca, o cebolla albarrana, no naceran gusanos. Si se les suele caer la fruta, escauenlos, y en la mas honda rayz hiendanla, y metan vn pedernal, y no se les caera: si cargan mucho de fruta, quando esta menuda, entresaquen la mas desmedrada, y donde esta mas espessa. En las tierras frias si las mançanas se les caen, echen en el escaua estiercol, o orina de puercos. Cortenles todos los reviejos y resecos, y los ramos espessos los que estan juntos vnos con otros, y los pimpollos que echan alpie, que estos arboles biuen 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 biuen, que sié do limpios y bien tratados, y quando son viejos dã poco fruto, menudo, cocoso, y desmedrado, y quando esto vieren cortenlos, y en su lugar pongan otros nueuos que sean buenos. Verdad es que enxertos en perales seran de mas larga vida, y de mejor fruta. Dize Abence. que si vnas mançanas que ay coloradas quando estan verdes las escriuen con buena tinta, quitando la tinta, quando esten bien coloradas, q̃ daran las señales de las letras blancas. Y dize que si entre los granados ponen mançanos, q̃ seran las mançanas coloradas, y mucho mejor se hara enxiriendo los mançanos en granados, passandolos por granados, y si en el escaua del mançano pusiere estiercol de cabras y vino añejo, lleuaran las mançan coloradas, y matara los gusa- del arbol. El Crecent. dize, que se hazen coloradas enxertas en moral. Si en la tierra caliente se les cae la fruta, echen en el escaua estiercol de puercos en principio del Inuierno. Ay vnos mançanos q̃ maduran ala Primauera, dize Theof. q̃ mejoran los tales mucho la fruta, si los riegan con agua tibia. Las mançanas q̃ madurã en el Verano, no se guardã mucho, y por esso no las hã de coger hasta q̃ esté biẽ maduras, mas las q̃ se cogé é el Inuier no, como sõ muchas maneras d'peros, y camuessas, y perazas, sise cogé para guardar, sean algo tinientes, q̃ no vayan verdiones, y pue-

Mançanas como sean colorádas.

Mançanas como se guardan.

pueden se guardar como los membrillos entre ceuada, o centeno, o paja, o yesso, en vna camara fria donde no entre ayre, tendidas sobre paja, y cubiertas encima con paja, o metidas cada vna en pucheruelo pegado y embarrado encima. Esto es donde ay pocas, y son preciadas, y é boluerlas en vnas hojas, y embarrarlas encima, y ponerlas en lugar enxuto. Verdad es que las mançanas del Inuierno, con ser cogidas a mano, sin lision se guardan tiempo harto, mayormente cogidas con sus peçones, y pegados los peçones con pez hiruiendo, y puestas en vna camara alta entre hojas de nogal, y los peçones esté hazia arriba.

Hazese vino de mançanas, que llaman Sidra, quando estan bien maduras y dulces, cogerlas y majarlas en vnxarayz, y echarles agua alli, y poner sus prensas para que se escurra, y echarlo alli en sus vasijas pegadas: echen poca agua y saldra muy buena sidra, y despues echen mas para despensa, como quien haze aguas. Es vino de buen olor, y haze digerir bien, mas no se de mucha dura, y quita mucho la sed. Esto hazen muchos en Vizcaya. Hazese assi mesmo vinagre dellas, cogiendolas antes que maduren, y si las ay monteses, son muy mejores, y amontonarlas quatro, o cinco dias, y despues echenlas en vna tinaja, y echenles agua de fuente, o llouediza, y cubrã la vasija vn mes, y dende adelante saquen por baxo y sera vinagre, y echen tanta agua por encima, quanto vinagre sacaren, y sera bueno, y no faltara. Las mançanas, que maduran en el Inuierno, son buenas, que confortan el estomago, y mientras mas olorosas, son mejores, y mas confortatiuas, que quitan el calor, dan apetito, y son buenas contra el vomito. Las que maduran temprano, si las vsan comer mucho, dan dolor de nieruos, y aunque en alguna manera todas lo tengan, mucho mas las que maduran ala Primauera. Las que no tienen olor, y son asperas de sabor, dañã el estomago, y aun el cuerpo, y hazen causar muchas enfermedades, mayormẽre quartanas, y otras enfermedades que proceden de flema. Las hazedas son de ligera corrupcion: verdad es q̃ todas confortan el estomago, mas mucho mas las olorosas.

Las hojas, y ramos, y corteza tiene virtud de restreñir. Las mançanas majadas consueldan las llagas, y aun retienen los humores que van a ellas, y todo ello es bueno contra las ponçoñas.

Capit.

Universidad de Deusto
Biblioteca

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

LOs naranjos, y estos otros arboles de su naturaleza y calidad, son arboles muy graciosos en su verdor de hojas, olor de flor, vistas y prouecho de fruto, y entodo muy agradables y prouechosos. Digo que son tales, que no se puede dezir ser perfeto jardin, donde no ay algunos arboles, mayormente naranjos, y aun estos entre todo este genero de arboles sufren tierras algo mas frias que los otros, y aun que en sus maneras son muy diferentes, son muy parecidos en la labor. Todos quieren ayre caliente, o templado, y si los han de poner en lugares que declinan a frios, sea en solanas y lugares abrigados, del frio, mayormente del ayre Cierço, y de todo ayre que suele elar, en aquella region que los ponen, y en quanto ser pudiere, siempre los pongan hazia el sol, y si la tierra fuere fria, cubranlos bien en Inuierno. Mas esto sepan, que sino los pueden bien cubrir todas vezes, mejor sera dexarlos siempre descubiertos, porque estádo auezados, menos daño les hara el frio, que si estuuiessen en tiempo guardados, y otro no: mas si pudiere ser que en las tales tierras esten cubiertos todos los Inuiernos, mejor es por que no se les yele nada, y ansi dara mas fruto y mejor: esto digo para en las tierras templadas, o frias, porque en las calientes, o abrigadas no ay necesidad de cubrirlos en tiempo alguno. Es bien hazer vnas ramadas muy espessas sobre vnas horcas, y ansi estaran los arboles defendidos, y podran por baxo gozar de su vista dellos. Quieren riberas de mar, mas que otras partes, y en ellas se hazen muy buenos. Quieren mas valles y laderas q̃ cerros, y si en laderas los huuieren de poner, sean acanalados como valles hazia el sol, porq̃ en todas maneras tengan defendidas las espaldas y lados del frio. Sõ mejores en tierra gruessa, contal q̃ sea tierra suelta, q̃ en tierra ni floxa (aunq̃ qualquier manera de tierra sufren) con tal q̃ ni sea barrial, ni arenisca, y todos estos arboles quieren tierra q̃ tenga virtud y substancia, y negra, y tal tierra les cũple, q̃ ébeua bien el agua, porq̃ quiere regarse mucho, q̃ si los riegã muchas vezes y biẽ, hazẽse mas sanos y mas alegres, y mas frutiferos, y si no es tierra gruessa, no beue bien el agua, y esta se encharcada, y hazelos enfermar y parar amarillas las hojas, y para esto ayuda mucho el estiercol, lo qual han ellos mucho menester, con que sea bien podrido, porque con ello se para la tierra mas hueca, y ellos medran mucho. Y porque toq̃ en el regar, si es en Inuierno, querria yo q̃ no tocasse al tronco del arbol, esto se entiende si es tierra en q̃ se yela el agua, sino q̃ este el arbol atetillado, y que el agua ande apartada del pie, y es les prouechosa para regarlos en Inuierno agua que no este muy fria, sino de pozos, o fuentes. Los tiempos mas propios para los poner son por Febrero, y Março, y los que se ponẽ de simiente, se pueden bien sembrar por Abril, y si es tierra fria, por Mayo, y siempre los pongan quando esta la simiente de perfeta maduracion, y mientras mas calor huuiere, mas presto naceran, conque les den humor suficiente. Pues para poner biẽ los granados, hagã desta manera: Hagan vna era larga y angosta, y vaya cauada hõda hasta la rodilla, porq̃ estos arboles echan honda la rayz, este mollida, y estercolada con estiercol podrido, y alli pongan los granos cada vno en su agujero hecho cõ vn palo hõdo quatro, o cinco dedos, y aya de vn agujero a otro, cinco, o seys dedos; y lo mas lexos a palmo, y alli pongan los granos de las naranjas, o de qualquier de los otros arboles, dizen que vayan las puntas hazia baxo (no se por que) pues dellas sale el cogollo, y es bien que en naciẽdo, vaya derecho hazia arriba. Dizen mas, que si ponen quatro, o cinco granos jũtos que salgan por estrecho, que de todos ellos saldra vn tronco, como dize en el capitulo de las palmas (digo lo que dizẽ algunos agricultores) mas no tengo por cierto ni lo vno, ni lo otro. Dize que la tierra para hazer era suia de ser muy estercolada con estiercol muy podrido, y alguna ceniza deshecha en agua, no cernada, que yano tiene virtud. Lo mismo digo para donde se han de trasponer. Y si estos granos vsaren regar con agua q̃ este vn poco tibia, q̃ aya perdido el frio, o con agua de pozos, o fuentes, entretanto que sale caliente naceran, y creceran mas presto, y si los sembraré en tiestos, tengan buẽ hõdo y anchura, q̃ echan hõda la rayz. Muchos vsan poner la naraja en tierra, pareceme q̃ no hazen biẽ, porq̃ los q̃ assi nacẽ, por estar ya tos, nacé, y criãse desmedrados, o si es naraja, o lima azeda, y por gouernarse el grano en lo azedo, salẽ despues muy azedas, y si quisieré poner alguna naraja, o lima, o cidra, vaya magulladay assi nacerãmas presto, y aũ muchas vezes las naraja, limas, cidras, y otras

El tiempo de poner naranjos.

otras frutas que estan en los arboles, quando brotan ellos, brotan los granos que tiene la fruta dentro. Es bien sembrar en tonces aquella fruta, assi como esta, y nacera mas presto y mejor. Y siempre para sembrar escojan de las mejores en casta, sabor y grādeza, q̄ sean los granillos gordos, y sazonados, q̄ si pudierē auer Cordouesas, pues aquellas en Castilla tienē mas nōbre, las pongan. Toda simiente se ha de buscar y traer de donde es mejor, no siendo muy discordes los ayres y tierras. Estos arboles se han de limpiar y escardar de yerua, quādo son chiquitos, y remollirlos que tengan la tierra hueca. Hanse de trasponer a donde han de estar a los tres años, y no los trasponga antes, porq̄ son muy seguros y mejores, y sea la tierra qual he dicho.

Los cidros, las limas, y azamboas prenden mejor de estaca, o ramo desgarrado. Dizen que si ponen los ramos destos arboles de punta, que prenden y salen enanos, y estos tales tienen mucho aparejo para cubrirlos en el Inuierno. Puedense trasponer estos arboles, aunque sean bien grandes, desmochandolos bien, que queden en sus horquillas, y con sus rayzes principales en buenos hoyos, y con su tierra bien estercolada, y bien podrida, y pisada, y regandolos suficientemente, como los vi trasponer en Cordoua, desde sā Agustin al patio de la Yglesia mayor. Los que destos arboles se trasponen, o desgarrados, o de estacas, dizen que es bueno que vayan embarrados con estiercol de nouillos, 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 Hebrero, y en las frias por Marco, y rieguenlos bien: mas por mejor tengo la postura del mes de Otubre, y Nouiembre, si la tierra es caliente y temprana. Al trasponer sean los hoyos hondos, porque hazen muy hondas las rayzes. En las tierras frias los pone en vnos grandes tinajones, y en vnos carretones baxos, y dedia, y quando haze buen tiēpo, los sacan al sol, y quando haze frio y, por el Inuierno los meten en alguna camara abrigada: mas estos han menester que los rieguen en el Inuierno con agua reciente de pozo, o de fuente, o que este vn poco quebrantada al fuego, y que les echen estiercol, porque no dexe elar la tierra ni las rayzes. Pueden se tundir, y hazer mesas dellos, como de arayanes: quieren mucha labor, que sean cauados muchas vezes, y limpiarlos de los reuiejos, y resecos, y assi lleuaran mas y mejor fruto, y en Inuierno

Inuierno 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 hara el yelo al tronco y rayzes, y es bien echar mucho estiercol al pie, porque no dexe elar el pie del arbol, mayormente si està en vmbria quāndo se yelan, cortenles todo lo elado, y lo que està negro y se para blāco, porque torne a echar presto nueua rama. El cortar sea con vna serrucha, porque quede mas ygual la cortadura, y alisar la despues con vn cuchillo, no quieren estar apretados mucho vnos con otros, ni entrepuestos entre otros arboles, sino son arrayanes, que a los vnos las eladas les haze prouecho, y a los naranjos daño. A los otros les puede venir daño de la mucha agua, y a los naranjos es prouechosa, porque con el abundancia della lleuan mas fruto y mejor, mayormente en las tierras calientes, especialmente las limas, que en vn año lleuarā cinco, o seys frutos, que vnos estan en flor, otros chicos, otros mayores, y otros en perfecion, y nunca les falta azahar. Es les muy prouechoso estiercol muy podrido, mayormente ceniza de calabaças, y echarles su ceniza al pie, y todo estercolar sea en principio del Inuierno. Y dizen que les es muy prouechoso soterrar cuernos de carneros al pie del arbol, y aun si estan los arboles algo enfermos, con ellos les yra muy mejor. Enxerirse vnos en otros, como los naranjos en limas, y limas en naranjos, y en naranjos y cidros, y si es de hendido, puede ser por Março y Abril, por Mayo de coronilla, por Iunio de escudete: enxirense bien de sus pepitas con barreno, o entre corteza. Y en todo enxerto de pepita vaya la punta hazia fuera, porque pueda mejor brotar, y si no es fresca, tenganla en remojo quatro, o cinco dias, porque enternezca. Dize Paladio, que se enxiren en peral y moral, y de la misma manera se enxeriran en mēbrillos y mançanos (como dize Abencenif) y dize el mismo, que si enxiren cidros en granados, que se hazen bermejas las cidras, y de muy linda color. Y si enxiren los limonzitos que llaman cetis, en naranjos, o cidros, o en limas, o en polices se haran muy mayores, y miētras mas vezes los enxirieren, mas gordos se hazen: y muy mejor es que los enxiran en cidros, porque toman mejor olor y sabor, y enxertos estos arboles en sauzes o mimbreras, no lleuaran pepitas. Enxertos todos estos arboles en cidros, lleuaran el fruto mas oloroso y mayor, mas ha de ser, como dixe, antes que los

Naranjos como se hā de enxerir

Universidad de Deusto
Biblioteca

cidros lleuaran el fruto mas oloroso y mayor, mas ha de ser cõ mo dixe antes, que los cidros se trasponga q̃ y sino han sido enxertos antes del trasponer, vayan muy hondos, como dixe arriba, digo los enxertos, porq̃ si lo alto se clare, torne a echar de so tierra, y por encima de donde fue enxerto otros nueuos pimpollos, y si está tan alto que no les alcãça la tierra, recibchenles vnas esteras y trapos para el Inuierno, de manera que se cubran por dõde fueren enxertos, y põganles sus fastinentes, y riegué los mucho, q̃ dizẽ, q̃ mientras mas se riegã, q̃ menos se yelan, cõ tal q̃ el aguate embeua toda, q̃ si agua quedasse a pie, elarseya, y dañaria a los troncos, y por esso es bien q̃ en Inuierno tengã vn caño al pie, por donde les echen agua, y assi podrian estar acogõ brados quanto alto quisieren, y por el caño entrara el agua a las rayzes que cubran la boca del caño, porque no entre ayre por ella. Las cidras y limas se plantan mas hazia el Mediodia, q̃ los naranjos, porque ellos les tengan las espaldas hazia el Cierço. Es para ello necessario, si estan en tierras que se suelen elar, que porque mas los queme el viento, que tenga muy altas paredes que los defienda, y otra defensa dire yo de mi parecer, que es mas hermosa, y es casi eterna. Los cipreses suben muy alto, y hagan dellos tres o 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 tambien, que estos tros echan muchos pimpollos y varas al pie, y estos se pueden tumbar so tierra, que vayan acabados, y hanlos de trasponer estos a los quatro años, y no antes, y assi se multiplican mucho. Para las enfermedades que tuuieren, vean las reglas generales, y si les neuare encima, sacudan toda la nieue, porque los quema, y les haze mucho daño, mayormente si sobreuiene yelo, que los destruye. Si ponen las cidras quando son chicas en vn caño largo, y atan el caño como la cidra no pene, y hazese tan laga 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 cantidad, se puede coger, poniendo vnas sauanas debaxo de los naranjos limpias: della sacan agua destilada, la qual es muy confortatiua por su olor, y por ser caliente, para el dolor de estoma-

estomago y de ijada que viene de frio, y la conserua que della se haze con miel, y es mejor açucar, haze lo mismo: es assi mismo buena el agua del azahar contra los dolores de las paridas (que llaman entuertos) si la beuen, y el agua que se saca de las cascaras de las naranjas, y de las limas y cidras, quãdo chiquitas, que sean de los arboles, es prouechosa para lo mismo, aunque no es de tal sabor. Y si a bueltas distilan cogollos de cidras y zamboas, haran lo mismo. Dañanse algo las naranjas, digo q̃ se enxugan quando viene el nueuo azahar, mas despues que viene el çumo a las nueuas, viene a las viejas, sino se han quemado del yelo. Puedese el fruto guardar en los arboles, si es tierra caliente, o si ellos estan cubiertos, mas los arboles reciben daño, que mientras mas presto se las quitan, mas bien les hazen, mas crecen y medran, y mas cargan de flor y fruto. Puedense guardar entre arena, o entre yesso, y aun dizen que entre paja. El azedo de todas es mejor lo de las chiquitas, que llaman cetis, por ser mas sabroso, mas suaue, aromatico, y confortatiuo, lo segundo lo de las naranjas, lo tercero lo de las limas, quãdo son nueuas que tienen gentil olor, lo peor es lo de las cidras y zamboas, q̃ por ser muy azedo, no es para cõmer, saluo para algunos adobos. Las limas gordas y naranjas se pueden hazer en conserua enteras, cociendolas primero en agua, y despues sacarlas y estruxarlas bien el agua, y cozerlas en su miel, o açucar, mas hanles de estruxar primero el azedo, y despues cozidas en agua. Las cascaras de las naranjas se hazen desta manera. Si son frescas, hanlas de cozer primero en vn poco de agua, y despues en agua miel, o agua açucar, hasta q̃ estẽ biẽ cozidas, y se aya embeuido el agua, y si no les quitã la flor de encima, son mas caliẽtes, aũq̃ no tã hermosas: si son cascaras viejas, duras, detenidas, echãlas a mojar quatro, o cinco dias, hasta q̃ se patẽ gordas y tiernas, y ene zan las despeçan tanto en agua, hasta que hincandoles vn gordo alfiler, se caygã del, y echenlas luego en agua fria para que se paren tiessas, y saquenlas de alli, y despues que se ayan enxugado, cuezan como dixe las otras. Esta conserua es muy buena para el dolor del estomago y del vientre, y para el dolor de la madre: otros hazen estas cõseruas para en bute, y muy majadas en vn morrero de piedra, y cuezãlo cõ su miel y agua, o cõ açucar. Todas estas cõseruas no son de hazer tãto costosas, quanto son frescas, hojas y necessarias, y muy mejores cõseruas se hazẽ de las

Conserua de naranjas

Universidad de Deusto
Biblioteca

cascaras de las zamboas y torõjas, y de las limas que son mas hẽ
mosas, mas calientes, mas sabrosas, y suaues, y aun las limas y ci-
drones y naranjas chiquitas, quando se caen, son excelente con
serua para males que proceden del frio: cuezanlas primero en
agua, y despues como he dicho de las otras. De las cidras se ha
ze el diacitron, que es vna conserua muy excelente y muy con
fortatiua. Lo azedo destas frutas cozido en açucar con su casca-
ra, se torna dulce, o echãdoles sal, o açucar: la pulpa de las cidras
es de mala digestion, hanse de comer sobre comida, y si comen
mucho della, causa colica, reposan mucho el estomago, sus ho-
jas puestas entre la ropa, le dà buen olor. Oler los limones y ci-
dras verdes, es prouechoso en tiẽpos de peste, y lauandose con
lo azedo la cara, ateza el cuero, y quita el paño, y alcoholando-
se con ello los ojos, quita el verdor de la ytericia. El azedo de-
stos frutos si es poco, corta la colera, asienta el vomito, y des-
pierta el apetito, y da gana de comer: y si es demasiado, le aze-
da y corrompe. Si beuen peso de vn real de la simiente de las ci
dras con vino, miel y agua tibia, es prouechoso contra muchas
ponçoñas, mayormente cõtra las mordeduras de los alacranes,
assi beuido, como vntandose con ello: y el cumo de las cascaras
beuido dizen q̃ es bueno contra las mordeduras de las biuoras,
y majada y puesta contra la picadura aprouecha. Los cidros
y las limas tienen pequeña madera, mas de los naranjos se sacan
tablas de gentil color y tez, y de mucha dura para obras muy de
licadas, que ni se carcomen, ni hienden, ni tronchan. La sombra
destos arboles es pesada, y dañosa a todas plantas que estuuie-
ren debaxo.

Propiedades de las cidras, naranjas y limones.

Capitulo. 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
y de quanta dura, quan prouechosa su grana para la salud de las
gentes, y como no saben que cosa es, assi no los estiman. Y tie-
nen otra excelencia, que se crian sin regalo, que son arboles mõ
teses, los quales en ninguna manera se pueden hazer domesti-
cos, los quales pongo aqui, por sus virtudes y buenas propieda
des. Son semejantes en hojas a las aulagas en ser assi púgentes;
aunq̃ no tanto, sufré ayres calientes y tẽplados: no se hazẽ tábiẽ
en lo frio, sino fuesse en algunas solanas, aunq̃ en algunas partes
se

se hazen en lo frio. Qualquiera tierra sufren, con que sea enxu-
ta, y aun mejor se hazen en las tierras sueltas que en las grues-
sas, y en los altos que en los llanos, ni valles, puedenlos plantar
de baruados, o de simiente, como laurel, saluo que no los rie-
guen, ni echen estiercol. El trasponer y poner de baruados ha
de ser antes de los grandes frios, y la postura de la simiente sera
quando las vuillas de los enebros esten bien prietas, y las de los
otros esten bien rubias, que vnas y otras esten bien maduras: no
quieren hondo el hoyo, saluo a tres palmos poco mas, o me-
nos. Son en las hojas muy semejantes a los cedros, saluo que
no son tan agudas, y ellos en su madera y en muchas propieda-
des son muy semejantes a los cedros, que si sahuman con el ce-
dro, huyen de humo las sauandijas ponçoñosas. Y Virgilio di-
ze, que en los establos donde ay ganados, quemen cedro, por-
que 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 glos
sa del Nicolao de Lyra sobre el capitulo nueue del tertio Regũ
dize, que ninguna serpiente se llega a la sombra de los enebros,
y por esso es seguro dormir debaxo dellos, y si friegan las vni-
llas en la mano, o las vntan con azeyte de enebro, que no las
morderan las serpientes ponçoñosas: y la madera tiene vn color
lindo, rubio, y olor de cedro, y la madera de la rayz es muy aro
matica y hermosa, es madera de grandissima dura, y si es corta-
da cõ tiempo y sazõ, jamas se enuejece ni carcome. Ay dellos
grandes y pequeños, y a los grandes llaman machos, y lleuan la
grana como colorada, y los chicos dizen que son hembras, que
lleuan la grana negra: esta grana es de mas virtud, y la madera
es mejor la de los machos, por ser mas grande. Otra tercera ge
neracion ay, que es la sabina, no hablare della agora.

De los enebros grandes se hazen obras muy ricas, y enmade
ramientos excelentes, y de mucha dura, como de los cedros, y
duran mucho tiempo sobre tierra sin corrupcion y aun so tie-
rra. Son arboles calientes, y no dura sobre ellos yelo ni 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 ma-
dera de tanta dura, q̃ se hazen bien della ymagines, retablos, aũ
q̃ pequeños: hazense desta madera cucharas, y son prouechosas

Universidad de Deusto
Biblioteca

para la boca, y aun si assan carne en vn palo de enebro, con que sea seco y viejo, le dara gentil olor y sabor. Si quieren que suba en alto, monden y quiten los ramos baxos. Ay como dixe machos y hembras, 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 hara daño, si los limpiaren y cauaren, hasta que crezcã en alto. Las vuillas dellos son muy buenas para la tosse de causa fria y dolor de pechos, q̃ le ablandan y ayudan a digerir y desopilar las opilaciones frias y las azedias, aprouechã al dolor de ijada, y cótra las paperas, y para todos estos efectos se han de comer en ayunas, y cozidolas en vino, y beuiendolo assi tibio, alimpia las opilaciones frias del higado, y mata las lombrizes. Y porq̃ las enebrinas son muy calientes, si son muchas, escalientan el celebro y riñones, y por tanto vsenlas templadamẽte, y son mejores para los flematicos, que para los colericos ni sanguinos, y assi esfuerça el estomago, y haze muy buena digestion, y muy buen pecho y boz, y cõ las lagrimas de los ojos, que viene por frialdad y flaqueza de la cabeça, y aclaran y confortan la vista, abiuan el entendimiento q̃ està entorpecido por muchas humidades, y si ay fluxo de humores, se restriñen, da buen sueño de bien dormir, crian buena sangre, y ayudan mucho a la digestion, y son buenas contra la ponçoña, comida y beuida, y contra sus flemas y melãcolias, y cõtra 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 cõpañones estan doliẽtes por causa de frio, los fortalecẽ. Impide la perlesia y apoplexia, y aũ la sanã, y son buenas cõtra las enfermedades q̃ vienẽ por mucha flema, o frio, y cõseruã mucho la salud. Y para todo esto es bien tomar ocho, o diez dellas, y no mas, quãdo se van a dormir, o a la mañana en ayunas: hãlas de tomar en Inuierno: su cosecha dellas es por fin de Setiẽbre, y por Otubre, y Noviembre, hazen mudar la tosse, y arrincar bien del pecho, que son buenas contra las frialdades del pecho, y de la madre, y despiertan la regla a las mugeres que la tienen detenida, mas no las vsen las preñadas, que por ser muy abridoras, causan abortiuos, y si las vsan mucho, hazen orinar sangre, comidas quitan el mal olor de la boca que viene del pecho, y dan buen olor al huelgo, que son aromaticas, restauran la memoria que

Las propiedades de las enebrinas.

Para la tos se, azedia dolor de ija da y opilaciones.

està flaca por las humidades de la cabeça. Lauandose las partes bazas con cozimiento de enebros y de su grana, aprouecha mucho contra las almorranas y higo, secas estas enebrinas y hechas poluos, y beuidas en vn poco de vino por las mañanas, hazen lo mesmo, mas no en tanta perfeccion, y despilan el higado y baço. Son de mas perfeccion en sus operaciones y propiedades, las que son de natura negras q̃ las rubias, q̃ las negras son de los enebros, que llaman hembras, que son baxos. Si hazen fomentacion del cozimiento, aprouecha al mal de la madre, y si cuezen sus ramos y vuillas todo junto en vino, o en agua, y assi caliente lo echan en vna vasija que tenga sabor de moho, y tapen la boca que no salga el vapor, lo quitara todo, o traygan la vasija al derredor, porque ande a todas partes, o me neenlo bien con vn lauador. De la madera de los enebros verrriere, se haze vn licor que llaman azeyte de enebro: es bueno para vntar las animalias que estan roñosas, y aun para quitar los gusanos donde estan, vntandolos con ello, y aun es bueno contra las mordeduras ponçoñosas, y contra los empeynes. Y puesto en la muela que duele, quita el dolor, y haze desflemar. De la goma, o resina que sale dellos se coge la grassa para los que escriuen en pargamino, porque la tinta no corra mas de lo necessario, y para hazer bizmas contra el vomito y camaras, y si la beuen, sana la tosse, y es muy buena para los que escupen sangre. Las vuillas son buenas (si las vsan) para las mugeres que suelen tener ahogamiento de madre. Dizen Bartolome de Inglaterra, y el Vincẽcio en la glossa del Psalmo, *Ad Dominum cum tribularer*, que si cubren brasas de enzina (y sea nueua) con ceniza de enebro, que estaran biuas vn año entero. Si de azeyte de su grana (lo qual se haze como lo del laurel) beuieren cada dia vna dragma, vale contra la quartana y piedra de la bexiga y riñones, y contra la gota coral, y es contra el pasmo que viene de frio, y contra la perlesia, vntandose con ello los miembros que estan paraliticos, y desopila muchos humores. Quita los piojos y liendres, vntandose con ello, y lo mismo haze el azeyte q̃ se haze de las rayzes, y madera, y vsando las vuillas, aprouechan contra la gota coral, o mal caduco.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Capitulo. XXXIIII. De los *nogales*.

LOs nogales son anſi dichos de vna palabra Latina, nocere, q̃ en caſtellano quiere dezir nozir, o dañar. Porque ſon arboles que con ſu ſombra por ſer peſada hazen mucho daño a los otros arboles y plantas que eſtan de baxo dellos, y aun tambien a las perſonas, que ſino vno duerme debaxo de algun nogal, ſe leuanta peſado, y con dolor de eſpaldas y cabeça, y aun las hortalizas a quien alcança ſombra de los nogales, ſiempre eſtan deſmedradas y de mal color, como enfermas. Es bien que deſpues q̃ los nogales ſe han deſpojado de la hoja, la quiten toda de alli ſi han de ſembrar nueua hortaliza de ſimiente, porque la hoja aſsi mezclada daña mucho, y es bien hazerla eſtiercol, y no haran daño, ò no tãto. Qualquier ayre ſufren, mas en lo caliente quieren tener agua. Hazen ſe mejores en lo templado, y muy mejores en lo frio. Quieren tierra prieta, ſuelta, y en la gruella ſe hazen buenos, mas en ninguna manera los pongan en barrizal, que perecen, mas ſi no ay otra tierra ſino barro, donde los han de traſponer, hagan buen hoyo, y hinchanle de buena tierra, y alli traſpongan el nogal, porque al prender las rayzes no toquen en el barro, y anſi ſe emendara mucho la contrariedad del ſuelo, y el nogal crecera bien, y ſi eſto no hazen, ſean ciertos que quãtos en barrizal puſieren ſe perderan. 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. Quieren valles y lugares a pie de cerros, y ſi en cerros los ponen, ſean en valles que ſe hagã en los miſmos cerros. Ponenſe 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 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 de baxo, de que ſalegan las rayzes, el qual vaya algo picado cõ vn cuchillo, y aprieten le 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, q̃ 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 conſideracion, que ſi la tierra fuere caliente, los pongan por Nouiembre, y ſi fria, por Enero, o Hebrero, mas los que por Nouiembre ſe ponen, eſté alguñ dia al

Nogales como ſehã de poner.

al ſol, porque ſe les enxugue vna humildad dañoſa que tienen, y ſi las han de poner para no traſponellas deſpues, hagan vn hoyo hondo quanto a la rodilla, y pongan las alli, en cada hoya la ſuya, y cubranla haſta quatro o cinco dedos, y quanto fuere creciendo aſsi vayan cubriendo el pezito, y ſi las han de traſponer no las cubran ſotierra mas de vna mano, y pongan las todas, la juntura hazia baxo, y rieguenlas de manera, que ni les falte humor, ni eſten muy humidas, ni encharcadas, y quando ponen las nuezes, pongan primero de baxo vn caſco de teja, para que tope la rayz en ella, y doblara, y de alli echara muchas rayzes. Eſto es bueno paralas que ſon para traſponer, y no para las que ponen para quedar alli, y no vaya a la teja junto con la nuez, ſino q̃ aya tierra mollida en medio quanto a dos otres dedos, y las que ponen por Febrero, eſté dos dias à mojar en vn poco de agua, para que nazcan mas preſto. Dize Abeneenif, que ſi cinco dias antes que la pongan, las ponen a mojar en orina de vn moçuelo de haſtà doze, o catorze años, que deſpues lleuaran las caſcaras tan delgadas que las quebranten con los dedos. Y dize Paladio, q̃ lo miſmo hara ſi al tiempo del poner les quebrantan la caſcara tan ſotilmente, que el meollo no reciba perjuyzio, y le embueluã vnas lanas carmenadas, porque 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 que con la lana. Y ſi ya eſta el nogal que lleua fruto, y quieren q̃ lleuẽ las nuezes las caſcaras delgadas, rieguenle por vn año entero con lexia fria cada mes tres vezes. Eſto aprouecha ſiendo nouezito, y no quando ya es grande y viejo. Hanſe de traſponer, quando ayan dos, o tres años, mas ſi los traſponen a lugar donde aya peligro de ſer roydos no los traſpongan, haſta que eſten tangrandes q̃ no les alcance beſtia ninguna, y yo los traſpuſe de diez años, y ſalieron muy ſingulares, y ſin poderles dañar bueyes. Han los de deſmochar para traſponerlos, y dexarlos en las horquillas, eſto es ſi fueren grandes, que a los chicos no. Quieren lleuar las rayzes quanto mas enteras ſer pudiere, mayormente las barnajas: quieren el hoyo muy hondo, y ancho y grande, para que pueda eſtender las ramas, que el nogal antes ſe procure campero que alto, por el grande peligro del coger. Y ſi es tierra caliente, o ſeca, ſea la poſtura por el inuierno, y ſi fria y

Nuezes q̃ ſeã tiernas de caſcara.

Universidad de Deusto
Biblioteca

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 siendo chicos, tanto mejores se hazen, y al trasponer embarren las rayzes con estiercol de bueyes. En las tierras frias quieren ceniza las rayzes, y en las calientes cieno, que el estiercol escaldalos. Tengan el pie hasta las ramas de altura de vn estado. Quando pequeños hiendan la corteza de alto abaxo, como dixe en las higueras, y engordara al pie. No tiene necessidad de cauarse, ni de otra labor, saluo de entresacar las ramas espessas. Mas dize Paladio, que si desde chicos los vsan cauar y escauar, que no se haran huecos, y para esto aprouecha tambiē hēder 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, amanera de vn canal q̄ a poco tiempo cierra. Acontece muchas vezes, que el viento derrueca algunos nogales, y porque estos arboles mas presto se hazen de nueuos, desmochen les todas las ramas, y hagan vn hoyo muy hondo, y muy ancho segun pareciere que cumple, y desmochenle algunas rayzes, y tornen le a plantar, que en muy poco tiempo brotara, y se hara muy gentil: esto dize Plinio, que se haga a los nogales y olmos. Si otras enfermedades tuuieren, miren las reglas generales. Enxirense bien de escudete, y coronilla, y cañutillo en si mismos, y aun tambien se enxiriran en castaños, y en los auellanos, y vea los tiempos que dixe de enxerir: hablando de los enxertos en otros arboles, dixe que les auian de cortar las barbajas que echan en la sobrehaz, mas a los nogales no les quiten ninguna. De las nuezes ay muchas maneras, vnas muy gordas estas son las peores, no digo peores para comer, sino que el arbol no carga destas mucho, mas son de mejor sabor, y mas tiernas, otras medianas, y estas tienen la mejoria, q̄ toda nuez para simiente se ha de coger de buen tamaño, ni de las gordas que tienen grande cascara, y chico meollo, sino que el meollo hincha la cascara, y que tenga las piernas largas, y el tamo de dentro delgado, y la cascara 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 q̄ 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 seran azeytosas. Cogen las apaleando, saluo si estan en lugar

Nogalesco mo se enxiren.

gar cerrado donde no entren puercos, y las esperan que se caygan, y duran mas por ser mas sazonadas. Si las cogen con su cascara verde, amontonen las vn dia, o dos y despedirlas han. Para varear los nogales son buenas varas de castaño, por ser largas, y verguias, mas guardēse mucho de peligro de caer, que la cayda del nogal es muy peligrosa por ser alta. Si salen prietas lauen las en vn poco de agua sal, y pongan las al sol a enxugar, y parar se han blancas de cascara y lindas, y duraran mas (como dixe en las almendras.) Guardanse de muchas maneras. Estaran verdes vn año entero, y mas si en acabando las de coger les quitan la cascara dura, y las echan en vna tinaja de miel, y la miel tambien se adobara mucho para las enfermedades de la garganta. Y si quando secas las echan sin cascara a mojar en buena agua dulce dos dias, y se la mudan dos otres vezes, se tornaran como quando eran nueuas, muy tiernas, y blancas. Guardanse bien entre paja o entre arena enjuta, y no se haran tan azeytosas, y entre sus hojas secas, y aun en vna arca de nogal q̄ su madera las conserua mucho: y si las guardan entre cebollas, conseruanse bien, y quitan aquella quemaçon a las cebollas. Las que estan agujeradas quebranten las luego, y guarden los meollos a parte, si quisieren hazer azeyte, que si las dexan assi, comense dentro de gusanos. Mientras mas viejas las nuezes sonpeores, y mas ventosas, por ser mas azeytosas, y dan dolor de cabeça, y si muchas comē, trauan la lengua, por esso no comā muchas dellas los que tienen perlesia en la lengua, mas perderan mucho de su malicia echandolas en agua como dicho tengo. Si antes de auer comido otra cosa, toman vna nuez o dos, y dos higos passados, y vnas hojas de ruda casera, y vnos granos de sal, es buen preseruatiuo para en tiempos corruptos de pestilencia, y contra qualquier ponçoña que despues coman. Y majadas con ruda, y sal, y ajos, y miel, es bueno contra la mordedura del can rauioso, comido y puesto en la mordedura, y aun la nuez mascada en ayunas, y con ella vntando la mordedura aprouecha. Las añejas dañan el estomago, son de mala digestiō, y engēdrā humores colericos, y muchas hazē sueño, y aū modorra, por esso en tiēpo que anda esta enfermedad guardēse de las comer. Si de nuezes nueuas majadas hazē algū emplasto sobre algun cardenal q̄ sea de herida, le quita. De las nuezes se haze azeyte, y en Italia lo vsan mucho: de las viejas

Nuezesco mose guardan.

Preseruatiuopara el tiempo de pestilencia.

El azeyte de nuezes es buenopara la erisipela.

Universidad de Deusto
Biblioteca

viejas se hazen, mas muy mejor es de las nueuas. Hazese desta manera, majan mucho las nuezes hasta tornarlas en zumo, y si a bueltas echan vn poco de azeyte, o de oliuas, o de nuezes, mas presto se tornaran azeytosas, y metanlas en vna talega de esto pa rezia, y con agua hirviendo en vna prensa lo sacan: siédo nue uo, es de buen sabor, mayormente para en cosas crudas. Lo añejo dello daña la garganta, y es bueno contra el fuego q̃ llaman de S. Anton, y a la erisipela, q̃ es alhombra. Las hojas majadas sacando su çumo, aprouecha a los oydos, echandolo dentro, y lo mismo hazen las cascaras verdes, y tambien el azeyte. Y si de las hojas, o corteza del arbol beuen vn poco en ayunas, aprouecha contra vna enfermedad, que llaman estrangurria, que es dificultad de orina. Las cascaras verdes quitan la tiña quando comiença, y si queman las cascaras, y las muelen, y con ellas vino, o azeyte, vntã las cabeças a los niños, les haze venir cabellos, y lo mismo haze el azeyte. Y si cõ la 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, que lo vno son muy pesadas, y tuercen, y mientras mas viejo es el arbol, la madera es mas prieta, y mas hermosa. Las vigas que de nogal se hazen, si se quieren quebrar primero, rechinan rezio. Es muy rezia madera, y de mucha dura. De las nuezes quando ternezicas se haze vna gentil conserua, cozicndolas en agua, y despues en miel, o açucar con canela, y clauos, y hanlas de mondar, que se hazen secas si no las mondan, y punçarlas con vna punta de cuchillo, para que les cale bien el agua al cozer, y la miel, o açucar, desta manera son buenas para el dolor del vientre, o estomago. Los nogales son arboles de mucha renta, y de ninguna costa, que no tienen necesidad de ser vistos, si no quando los van a desfrutar, y por esso donde la tierra es apa rejada, poquedad es no ponerlos. Si con las cascaras de las nuezes amargas vntan las orejas a los perros, no tendran moscas, y tiñen los cabellos.

Para la estrangurria y tiña.

Conserua de nuezes.

Capitulo XXXV. De las oliuas, azebuches, y azeytunas, azeyte, y alpechin.

SOn tantas las excelencias deste arbol, que soy cierto que para las dezir bien y declarar, antes me faltaran palabras, que materia. Que prouisiõ, o despẽsa ay buena sin azeyte? tanto q̃ en el Psalmo

Psalmo es puesta por vna de las tres principales, que son pan, vino, azeyte. Otras prouisiones ay para abundancia, el azeyte es de necessidad. Quãtas medicinas se hazen dello? y para quan diuersas maneras de enfermedades? Qual vnguento quasi no lo lleua? Quantas maneras de guisados se hazen con ello? qual triaca es mas prouechosa contra las ponçoñas, assi comidas, como contra las esteriores? Demas desto alumbra las Yglesias, alança las tinieblas, torna de la noche dia. Pues si las azeytunas son buenas, quanto adornan los combites, diranlo los buenos beuedores: pues con todas estas excelencias tiene este arbol otra mayor, que es mucha facilidad en nacer, y es arbol de mucha vida, que es casi perpetuo, lleua presto, y aun q̃ le dexen sin labrar muchos años, no perece, y entretanto frutifica algo, y en tornando sobre el, luego el retorna sobre si, y de viejo se haze nueuo, y de enfermo sano, de seco verde, de esteril frutifero. Era antiguamente en tanto tenida la oliua, que por honrarse los Capitanes, hazian coronas dellas y guirnaldas, en señal de victoria, y alque mejor auia peleado, coronauan con oliua: y aun tambien era la oliua señal de paz, como parece por el Genesis, quando Noe echo de la arca la paloma, y boluio cõ vn ramo de oliua en el pico, en señal de paz. Pues estos ponga quien quisiere de sus ricas heredades a sus herederos, que son de poco trabajo, y demucho prouecho y dura, y trato seguro, que el azeyte aunq̃ sea viejo, no se assolana ni azeda, y si vale barato, puedese guardar seguramente, hasta que valga mas dinero, y dentro en casa vienen arogar por ello. Quieren estos arboles ayres tẽplados: 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, hazia el Cierço, y si fria, hazia Medio dia, y si tẽplada, hazia Oriẽte, o Gallego, y muy mejor es hazia Gallego, que hazia otro ayre, porque es templado y fresco: quieren tierras algo algo ayrosas, mayormente deste ayre que he dicho, que es el que viene de Poniente, que llaman Zefiro: quieren cerros que no sean en hiestos, sino que esté algo acostados, que en lo muy alto no se hazen muy buenos, ni en los valles, mayormente si son humidos, 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,

Universidad de Deusto
Biblioteca

les que muy frutiferos, mayormente si es tierra muy gruessa, y no suelta y sustanciosa. Mas como dellas aya muchas maneras, partiremos las en dos, o para comer, como son las gordales o para azeyte, como son las otras generaciones dellas. Las gordales quieren mas llanos que cerros, y mas tierras gruessas que magras, y quieren mas tierras calientes que las menudas. Y si a las menudas ponen en tierras muy calientes y gruessas, hazen se los arboles ñudosos, y lo mismo es donde ay contino humor. Es buena para ellas donde ay guija embuelta con tierra gruessa y barro (no de olleros) algo de arzilla y legano grueso debaxo, y en la haz es tierra, mas para oliuares son tierras calizas, y aun donde ha auido hórno 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 buenas dóde huuo encinales, con tal que sean lugares arenisços, mas no los pongan donde ha arrincado alcornoques viejos, ni cabe ellos, porque de las rayzes de los alcornoques q̃dan vnos gusanos en la hoya que recolla rayz de la oliua y pereces, y si alli las quisieren poner enciendan primero fuego en las hoyas, para que se quemen todas las rayzes de los alcornoques, y este el hoyo hecho de muchos dias, y estercolado con ceniza y estiercol, y algo de cal muy muerta a bueltas, todo esto muy podrido, y muy encorporado con tierra. Son tan enemigas las oliuas de los alcornoques, que si las plantan cerca, ellas mismas rehuyen, y apartan las ramas de su natural a otra parte, y no llenan tanto fruto. Quanto daño reciben de los alcornoques, tanto y mas prouecho reciben de los granados, q̃ándo los granados florecen, el olor de las balaustras (que assi se llama su flor) haze mejor brotar, y florecer las olinas, deuen plantar los granados, y los arrayanes, y no sin causa aqui en Talaueras vemos plãtados granados entre los oliuares por los antiguos q̃ deuian saber este secreto. Si son tierras para sembrar pã donde poné los oliuares, vayan muy anchos los liños de Cierço a Mediodia, y assi podran sembrar pan, o lo q̃ quisieren en los entre liños, para q̃ le de bien el sol, y lo mismo digo para las viñas y para otras arboledas. Muchos vsan plantar viñas juntamente con las oliuas, mayormente donde los oliuas suelen hazerse tarde, porq̃ quãdo el oliuar viene a ser perfeto, da fruto la viña, y aũ esta ya vieja, y pueden la quitar, y si quieren q̃ se conseruen

Oliuas son enemigas de alcornoques y amigas de granados.

siempre, vayan (como dixo) bien apartados los liños de las oliuas, porque si estan espessas con los vides, se perderan de si mesmas, que la sombra de la oliua es pesada y dañosa: porque es sombra espessa y contina, y assi mismo las oliuas tienen someras las rayzes y grandes, y para que no hagan tanto daño, es bien poner las oliuas a la parte del Cierço, y la viña quede a Medio dia, y assi no recebiran daño de la sombra. Conuiene quanto a lo primero que sea lugar cerrado donde há de criar oliuar nueuo, porque si las roen bueyes, o cabras, y qualesquier otros animales, quando son pequeñas, o secas, o nunca medran, y se hazen esteriles, y azebuchenas, y crecẽ muy tarde, y hazense muy desnedradas, y tan dañosa y enemiga es la cabra, que aun lamiẽdo los se dañan mucho, que su saliua dellas es muy dañosa, quanto mas royendo las.

La manera de poner las oliuas.

LA vna manera de poner las oliuas es de su misma simiente, que son sus cuescos, mas las que nacen desta manera crecen tarde, y hazense azebuchepas, y para ser buenas tienen necessidad de ser enxertas, y trasponerse despues, y darles mucha labor, que aun los azebuches con labrarlos mucho, y podarlos y mondarlos, se adoban algo, quanto mas las que desde chiquitas son labradas, y curadas, aunque sean de simiente: han se de coger para esto las azeytunas bien granadas, y sanas, y bien maduras, y de linage que las quieren (y como dixe en las bayas de los laureles) o quitarles la pulpa, porque no las dexa nacer, o darlas a comer enteras a algunas aues, y despues echar los cuescos limpios, y tengan vna hera cauada, y estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan los cuescos vna mano en hondo, y tieguenlos bien cada semana vna vez, y desque ayan dos años, trasponganlos a otra parte, y mientras mas vezes las trasplusieren, y mas las labraren, mejores se haran, y de que tengan buen gordor, los pueden enxerir, y trasponerlos tan hondos q̃ la enxeridura q̃de biẽ soterrada, como fuere creciendo el enxerto, o postura, assi le vayã cubriẽdo de tierra, hasta ygualançó la otra tierra, y no mas, y si la tierra es de ayre fresco, o se riega, pueden trasponer los baruados si son chicos, sin cortarles nada: mas esto no es para las tierras caliẽtes o secas. Las oliuas

son

Universidad de Deusto
Biblioteca

son tan biuas en prender y nacer, como qualquier de los otros arboles, porque prenden de quantas maneras dixe en las reglas generales que podra nacer 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 las oliuas.

Los tiempos para poner estos arboles de postura, son estos. Si es tierra caliente, y seca, oenxuta, o donde no se ha de regar, sea por Noviembre, y Enero, y Febrero: y si tierra fria y humida, y donde se riega, puede ser por Febrero, y Março, y aun si es muy fresca tierra, por parte de Abril, en lo templado por Enero, y Febrero. La principal manera de poner, es de baruados: estos se hazé de los pimpollos que echàda oliua al pie, y todo baruado, tanto es mejor, quanto mas lexos nace del arbol que le produze. Estos baruados en las oliuas se hazen de los pimpollos que ellas echã al pie y (como dixe) los mas lexanos son mejores para trasponer, y a los que echa al pie en la rayz, lleguenles la tierra, porque hagan rayzes y baruen, que aunq̃ estos pimpollos hazen daño a las oliuas, porque los chupan, y ellos medran, y las madres desmedran y perecen, bien pueden dexar a cada oliua vn par dellos, para tener posturas que plãten en otra parte, o para rehazer la oliua, si estuuiere vieja, o enferma, cortandola por baxo, y que quede en los pimpollos nueuos, y harase presto, y desque aquellos pimpollos esten de gordor de vn hastil de açadon, trasponganlos donde ellos han de estar, y desmochenles las ramas, que solamente queden en las horquillas, y lleuenlos con quantas mas rayzes pudieren, y con parte del tronco de la rayz, y cubranlos en algo por amor del yelo y del sol, hasta que ayan mas del año. Otra manera es de estaca gorda, y sea quanto gorda quisieren, y no mas larga de quatro palmos, o cinco, quando mas, y aguzenla bien por la parte que ha de entrar, y embarrenla con estiercol de nouillos, 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 a la estaca, que esto es lo que las ayuda mucho a prender a ellas, y a las posturas de todos los arboles. Y dizen los agricultores, que prenderan mas presto las estacas, si las hienden por baxo, y les meten allí vna piedra para q̃ no cierre, y esta sea guija. En esto de poner las

las estacas hendidas por baxo, digo lo que dizen, mas yo no lo auria por bueno, y por no errar, remito los a la esperiencia. En toda estaca, o troço que queda so tierra al tiẽpo del brotar, aparten le la tierra, porque mas rezios y mas fixos son los pimpollos que echa en descubierto, que estando cubierta de tierra, porque los tales son pegadizos, y si qualquier ramo que pusieren, lleuare de baxo vn codo, para que como pie asiente en el hoyo, prendera mejor, porque echara alli mas presto las rayzes. Y siempre la cortadura de la estaca sea por encima de donde este ella ñudosa, no lisa, sino que por los ñudos rebiente cogollos. Y si es lugar donde no puede estar cerrado, la mas segura postura es de vnas piernas altas, y gordas con que sean nueuas, y sanas, sacadas con sus rayzes, y vayan bien hondas so tierra, muy pisada la tierra, y queden tan altas sobre tierra, que no las alcance ganado a roer: y aunque destas se hazen las oliuas mas presto que de otra manera, no salen tan perfetas, por yr 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 humidas, o que se rieguen, o de ayres frescos. Y si dende a tres años que estan puestas, las jarretan so tierra (con tal que las guarden de roer) creceran mas en vn año q̃ en seis otros. Y donde no puede auer abundancia de estacas, o de posturas, y baruados para hazer oliuar, tomen los ramos que pudieren auer, que sean gordos como el braço, y corten los poco mas de palmo con vna sierra, y aguzen la parte baxa, y tengan tierra bien estercolada con estiercol muy podrido, y metan las con vn maço, que no dexen nada encima, y rieguenlas, y desde a tres años las pueden trasponer, y altiempo que han de brotar descubran los vn poquito, como dixe arriba. Y este sea auiso general en toda postura q̃ se pone, o de troço, o de estaca, assi en oliuas, como en todas las otras plantas, 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 perecen. Y dizen que la parte baxa vaya embarrada con estiercol de bueyes, y algo de ceniza: tambien es bueno poner troços de azebuches, o rayzes de oliuas. Y los azebuches desque esten presos, trasponer los a

Universidad de Deusto
Biblioteca

donde han de estar, y enxerirlos so tierra. Y dize el Theoph. q̃ si ponen los troços, o estacas de Azebuches en tre piedras, q̃ prenden mejor q̃ entre sola tierra, y por esso es muy bien poner les 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 tãbien antes: siẽpre quede cubierto el lugar del enxerto, mejor es si aycerca algũ azebuchal, enxerir los ramos mejores por la parte mas baxa, y cercana de la rayz, y quãdo esten biẽ presos, arrancarlos con sus rayzes, y trasponerlos bien hondos, q̃ la tierra cubra bien el enxerto. Otros en acabãdo los de enxerir los trasponen, q̃ dizen que lleuan mas sustãcia suficiente para prender el enxerto, mas no lo aprueuo, porq̃ la tal postura ha de diuidir la sustancia en echar rayzes, y criar el enxerto, y claro es que *Virtus vnita fortior est seipsa diuisa*. y por esso me parece mejor, y es mas razonable, o por la postura, y desq̃ bien presa, y q̃ aya echado nueua rama, enxerirla alli, o enxerirla dõde esta, y desque biẽ presa trasponerlas: y todo enxerto para ser muy bueno vaya sotierra como tẽgo dicho antes ó agora, esto en todas plãtas, mayormẽte en las oliuas q̃ se enxiren en azebuches, porq̃ ha acontecido q̃ marse vn oliuar q̃ estaua enxerto en azebuches, y por ser enxerto sobre tierra, q̃maron se las oliuas, y quedaró se azebuches, como antes eran. En qualquier manera que pongan las oliuas, si van en hoyo, es biẽ q̃ el hoyo este hecho vn año antes, y sea hondo y ancho, que echa la oliua las rayzes someras, y vaya la plata puesta en medio del hoyo, y en lo baxo pongan guija menuda entre la tierra, y algun estiercol muy podrido, y quando hazẽ los hoyos: y si esta como dixe de vn año, antes echen paja, estiercol y tierra buena para que alli pudra, y se encorpore, y al poner despues de auer assentado biẽ las rayzes, si las tiene la postura, echarles tierra, y pisarla mucho, y si a caso las estacas no brotaren q̃ parecen estar secas, escauen las bien hasta llegar a lo verde, y en el inuierno echéles vn poco de ceniza, y de estiercol biẽ podrido muy mezclado con tierra, y si no llueue, riegué las bien vna vez cada semana, y otro tanto hagan en el estio, y en el estio sea de noche, saluo sino es caño, como dire mas adelante, en el capitulo del regar, q̃ la oliua si se vsa regar, prende mejor, crece mas presto, hazese mas grãde, da mas fruto, porq̃ da mas flor, y no se le cae tãto, renuena mas de rama, y aun es en lleuar mas cõtinua, y an-

y ansi es en los mas de todos los arboles, aunq̃ en muchos no es tal la fruta del regadio, como de sequera, digo en los otros generos, q̃ no en las oliuas: y esto es lo q̃ dize el primer psalmo, Que el arbol q̃ esta cabe el agua, pordonde corre, esta mas fresco, da el fruto medrado, y en su tiẽpo. Algunos vsan al tiempo de poner las estacas, y troços pequeños, poner vnos granos de ceuada, q̃ dizen q̃ ayudan mucho a prender, y arraygar. Ansi mesmo pueden poner algunas estacas, q̃ sean de largo de vno, o casi dos palmos, y q̃ de en medio dellas salga virote, o pimpollo, y tiendá la tal estaca en el hoyo a la larga, como el pimpollo vaya hazia arriba, y pisen mucho la tierra, como del pimpollo q̃ de algo descubierto, y si fuere necessario, rieguen la algunas vezes, y como fuere creciẽdo el pimpollo, le vayan echãdo tierra. En toda manera de poner, y mas en las estacas, y troços, vaya la corteza sin lision, y quiten lo roñoso, y seco, si alguno tiene. Sõ tan biuos arboles en prender y nacer, y si se pierden y dañan en rehazerse, q̃ es cosa marauillosa. Es la clemẽcia de Dios, q̃ aquello nos multiplica que nos viene prouecho, y no multiplica tanto lo q̃ es dañoso, y aun lo amẽgua sin sentirlo no sotros. Que no ay tantas aguilas, como gallinas, aunq̃ mueran mas gallinas q̃ aguilas, ni ay tãtos lobos como ouejas, aũq̃ ellas multiplicã mas q̃ ellas, que vna oueja pare vna o dos, quãdo mucho, y vna loba seys y siete. Pues tornando a nuestro proposito, digo q̃ parece que por ser la oliua tan prouechosa, tiene muchas mas maneras de plantarse q̃ otro arbol ninguno. Y si ser pudiere, o enfermare aqueste arbol q̃ tratamos, por grande q̃ sea vna oliua, o si la arranca el viento, hagãle vn hoyo ancho y hondo, y desmochen le las ramas, y cortenle las rayzes q̃bradas, y tornen le aponer en el hoyo (como dixe en el capitulo de los nogales) y pisen le mucho la tierra al derredor, y esta diligencia hagan presto, antes que las rayzes se sequen ni venteen: aunque estos arboles mas se mantienen y conseruan verdes, estando cortados, que otro. Y por que estos arboles tienen las rayzes muy someras en la haz de la tierra, y la hoja continua muy espessa coge mucho viento. Suele el viento derrocar muchas oliuas, mayormente las que son altas, y las que estan en lugares ventosos, y por esso es bien retornarlas a poner, como he dicho, y las tales rieguen las mucho, porque prendan. Los oliuares vayan puestos por

Universidad de Deusto
Biblioteca

liño, porque de mas de ser mas hermosas, caben mas arboles, y labranse mejor. Y quando chicas remullan la tierra cada mes vna vez, porque este mas hueca, mayormente si es tierra dura, o no se riega. Han de estar escauadas todo el inuierno, y en el escaua le echen estiercol podrido en principio del inuierno, q̃ aunque algunos dizen que les haze daño, en las tierras calientes es burla, y si les haze daño es, porque no lo echan como deuen, porque ha de ser en principio del inuierno, y bien podrido, que con ello se para la tierra hueca, y tiene tempero, y humidad al verano, y no sea tanto estiercol donde no se riegã, como donde se riegan, y en Mayo las acogõbren, o por Abril, digo acogombrar a las que estan vsadas a ello, que esta es vna labor a mi parecer muy mal, asaluo en algunos arboles q̃ d̃ su naturaleza lo tienen menester, como naranjos y sus cõsortes, y aun a estos no les es bueno, sino estan en tierras muy frias: y a todos los arboles les es dañoso el acogombrar, y mas a las oliuas, por q̃ les haze echar someras las rayzes, que las lleua a la sobrehaz, y mientras mas alta hazen la cogombradura, mas se suben las rayzes. Assi que digo que el que haze oliuar nueuo, no vse acogombrar, sino quede la tierra alpie y gual de la otra, yansi aun terna mas humidad, y es mi parecer, como dixe atras en el tratado del labrar de las viñas.

Acogombrar los arboles es dañoso.

La forma y tamaño que han de tener las oliuas.

QVieré ser las oliuas no mas altas de pie, de quãto no se pueden alcançar a roer, y no las formen altas de rama, si no baxas, y acopadas, y corten les los ramos altos que van desuariados, que chupan mucho a las oliuas, y ellos no lleuan fruto, o poco, y malo de coger. El tiempo para desmochar, si es tierra caliente ha de ser desde cogida el azeytuna, hasta el mes de Hebrero, o Março, y en las tierras que son tardias, frias, y llouiosas, por Abril, y Mayo, y siempre sea en dias enxutos y reposados, y siempre antes que renueuen. El desmochar o sea con sierra, o sea có herramienta muy aguda, y quiten los ramos desuariados, y los viejos, q̃ frutifican poco por ser viejos, q̃ las oliuas en lo nueuo dan su fruto, y por esso anden contino renouadas, y ansi son mejores parradas, y enanas, porque lleuan mas fruto, y quiten les los reuiejos y resecos, y si nace algũ verdiñ liso.

liso, alto, que chupa el arbol, y no lleua fruto, tambien se le quiten, saluo si la oliua es vieja, y es menester renouarla, o enxerirla, que para lo tal sera bueno el tal ramo cortando la oliua vieja. Quieren siempre las oliuas estar en el nueuo, que es mas sano, y mas frutifero, y de mas medrado fruto que el arbol o rama viejas dan poco fruto y desmedrado: ansi mismo esquitẽ los nudos con vn cuchillo, y si muchos tiene la oliua, y esta cõ ellos muy desmedrada, cortenla luego, para q̃ de nueuo eche, y siempre vaya la cortadura redonda, porq̃ mejor echan al derredor de la cortadura, si va redonda, que de otra manera. Assi mismo quando las escauaren corten les las baruajas que estan serenas, porq̃ no engorden ni deshagan las rayzes de baxo, y limpien las de todos los hijuelos con cuchillo a rayz, porque hazẽ mucho daño a la oliua, saluo los que son para rehazer la oliua (si fuere vieja) o los que son para poner en otra parte. Y quando chicas si las riegan se haran mas presto, mayormente si estan en tierra dura, seca y caliente, y es mejor para regar agua de rio q̃ de fuentes ni pozos, o passe el agua por estiercol, o cieno. Y aũ que todos los arboles que estan en lugares ventosos, quieren estar espessos, porque ansi se defienden y guardan mejor vnos con otros de los vientos, no es ansi en las oliuas, que ellas quieren estar apartadas vnas de otras.

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

YA dixe que era bueno, quando regauan las oliuas, mezclar con el agua estiercol o cieno, porque es el cieno prouechoso, q̃ 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, o que se riegan, es buena manera de estercolar con ceniza, o con estiercol de cabras y orina podrida, y todo estiercol que le echaren vaya podrido, que si va biuo, quema y escalda: y estercolarse ha de tres en tres años. Si estan enfermas echen les en el escaua en el inuierno alpechin no salado cõ otra tanta agua, a las grandes quatro cantaros, y alas peq̃ñas la mitad. Tãbiẽ se puede hazer esto por Febrero, Março, Abril, aunque no esten enfermas les es muy prouechoso. Tãbien les haze prouecho q̃ en el inuierno les echen en las escauas las raeduras de las pelambres, y aquella suziedad, y a ũesto les hara tener el fruto, si se les suele caer, y no llegar aperfeta maduraciõ,

Universidad de Deusto
Biblioteca

ỹ aũn quita las hormigas del pie del arbol. Si esta comido, ó reseco el pie, saquenle todo lo reseco, y lo q̃ estuuiere podrido có vn cuchillo hasta llegar a lo verde, porq̃ entre tanto que esta assi, no medra ninguna cosa la oliua, y embarren aquello muy bié, porque no la tome el sol por alli, y tornara a reuerdecer, y el barro vaya amassado cõ alpechin no salado, mas si es mucho lo seco, tengo por mejor que la corten por el pie, y echara de nueuo, y harase nueua la oliua, que si es tanto, o mas lo malo q̃ lo bueno, es mejor cortarla quanto mas baxo pudieren, y enel escaua echẽ le estiercol muy podrido, y harta agua, q̃ las q̃ se estercolan quieren mucha agua, saluo sino es tierra que sea muy fresca, y el estiercol muy podrido, y de aquesta manera echaran las oliuas nueua rama, y se hara de vieja nueua, y de enferma sana, y de reseca fresca y verde, y d̃ esterilsera frutisera. Y si ay peligro de q̃ sea royda, vaya bien alta la cortadura, mas grande es la ventaja q̃ lleua la que jarretan por abaxo, y mas si va sotierra. Los nudos que parecen puas, se hazen muchas vezes de mucha fertilidad del suelo, y a esto es gran prouecho desmochar las oliuas, porque en rehazer las ramas nueuas echara la virtud que echaua en los nudos, y el que desmochare sus oliuares a los tiẽpos y forma que deue, terna los nueuos y frutiferos, y terna prouision de leña que dellos podra sacar. Otras vezes acontece que se hazen nudosas por la grande sequedad y ruyndad de la tierra, y para esto es tãbien bueno cortar las baxas, y formar las pequeñas, y que les hagan las escauas bien hondas, y echar les alli tierra nueua y gruessa y estiercol q̃ sea muy podrido, y regarlas algunas vezes. Muchos ay que les dexan estar con sus nudos, porque en algunas ellos se caen andando el tiempo, si la oliua enferma por mucha humidad que tiene alpie, echen le en el inuierno en el escaua vnas espuertas de cal muy muerta. Si quando chicas las han roydo, vean si por baxo de donde está roydas ay algun otro pimpollo sano, y cortẽla por encima del, y crecera mas ayna, aunque sea menor el sano que el q̃ esta roydo. Si alguna oliua se ha quemado con fuego, escauenla, y cortenla por el escaua, y rieguenla mucho, y tornara a echar nueuos pimpollos. Si da poco fruto, hazeles prouecho estar todo el inuierno en escaua y sea el escaua hõda, 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 toda via se

se estan esteriles, denles vnos barrenos en las rayzes gordas, o hiendan se las y metan les alli vnos pedernales, o guijas, o cuñas de tez, porq̃ no cierren, y por alli chuparan sustancia para el arbol, que muchas vezes las rayzes viejas estan tã duras, que no pueden a traer por su dureza nutrimento a las ramas y tambien en lugar de piedras puedẽ 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 jarretar las, y enxerirlas en las ramas que echare nueuas. Al trasponer las plantas grandes, o estacas que quedan sobre tierra, o las piernas vayan puestas al ayre q̃ antes estauan, porq̃ dañanse mucho, si se ponẽ hazia el cierço, y assi es de los otros vientos, que se seca, y haze se hormigoso, o se pierde la planta (mayormẽte si queda mucho sobre tierra) yporesso alponerde las piernas tengan este auiso, que de tres partes las dos queden so tierra, lo mismo es en las estacas (saluo si no fuere tierra muy fresca) o que se rieguen, o donde se teme que seran roydas de ganados.

De enxerir las oliuas.

ENxirense bien las oliuas en si mismas, o en azebuches. Las maneras principales de enxerir son tres. La vna de coronilla, la otra de escudete, la otra de cañutillo, y estas dos postreres son mejores en la crecièt de Abril y Mayo, si es tierra muy caliente, y si templada o fresca, por Iunio, algunos los enxiren tambien por principio de Otubre, mas los enxertos de entonces pocas vezes acierran, 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 xugosa, y aun si el tronco esta bien verde, enel se puede hazer el enxerto, y aun en el pie, y rayz para escudere, si fuere bastante el verdor y sustãcia de tal miembro. La oliua tiene la madera brozna, y por esso no es buen enxerto en ellas de mesa ni de barreno, saluo sino fuesse en ramo muy nueuo y fresco: enxirense muy bien en azebuches, y en estos sea el enxerto muy baxo quanto el arbol lo pudiere sufrir, agora sea para trasponer a otra parte, o para que darse alli (como dizen que ha hecho el señor de Orillana, que de vn azebuchal muy grande enxiriẽdole ha hechovn oliuar muy grande y de mucha rẽta) y

Universidad de Deusto. Biblioteca

para enxerir de coronilla sean 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 yemezitas. La manera de enxerir de escudete siempre sea en ramos nueuos y muy verdes, y segun la edad del ramo que enxiren, tal sea la yema que ponen en el, 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, porq̃ concuerdan, y assi seran mas seguras. Y en esto vean las maneras de enxerir que dixe arriba, y siempre el enxerir sea en creciente, y en estas dos que son de escudete y cañutillo, quando el arbol suda que despide la corteza, y en dia claro y reposado. En estos arboles ay machos y hẽbras: los machos son muy verdes y frescos, tienen la hoja mas angosta, mas verde, y mas carnuda, digo de mas cuerpo, y frutifican menos que las hembras, y prenden mejor: tienen el fruto mas pequeño, y mayor cuesco en el, pues estos deuen plantar, y destos son mejores los troços que dixe q̃ se pusiessen para trasponer, digo q̃ planten destos, porque arraygan mejor, y los enxertos prenden mejor en ellos, y despues enxirá en ellos buenas generaciones de oliuas, como quede el enxerto so tierra, y hazense buenas ellas, gordales, o cornatillos, que aqui en Talauera llamamos oxnales, que estas oliuas (digo los machos) atraen, por ser mas biuas, mucha sustancia, con que hazen frutificar bien a las enxertas en si, y si no las han de enxerir, no las pongan, q̃ valen poco, y en todas maneras si las enxiren, sea so tierra, como dixe de los azebuches. Los azebuches biuẽ muchos mas años q̃ las oliuas, y son mas sanos, y las oliuas enxertas en ellos tienen aquella propiedad, que biuen mas años, y con mas vicio y verdor. Dize Pala. q̃ tambien se enxiré en robles. Puedẽse tãbien passar por sauzes, y no lleuarã cuescos, como dixe en el capit. de los enxertos. Dõde las oliuas se riegã, dan mas azeytunas, y no se les caẽ tãtas, y aũ dã mas azeyte, aũque no es tal, como las de sequera: las q̃ dan mas azeyte, son las de cornatillo, y aun es mejor, mas son mas duras de labrar, y caense dellas mas que de otras ningunas, mayormẽte en años secos. El tiempo de coger la azeytuna para hazer muy buen azeyte, y delicado y de buen sabor y claro, es quando el azeytuna està verde, que se comiença a parar negra, y aunq̃ quãdo negra da mas azeyte, es mejor lo de las verdes, que quanto mas

Las puas para enxerir, seã del medio del arbol, de la misma edad del enxerto.

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

El tiẽpo de coger el azeytuna para el azeyte.

mas madura està el azeytuna, tanto sale mas gruesso y de peor sabor, y ase a la garganta, y aunque de las verdes no sale tanto, con la bondad y perfeccion dello se compensa la falta y mẽgua de la medida, y si es el año lluioso, 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 a mano cõ escalas, sin herir ni aporrear las oliuas, q̃ precepto ãtiguo era, q̃ la oliua no la aporreasse ni aũ la escurriessen apretadamẽte, como quié ordeña, q̃ si la aporreã, recibe mucho daño, porq̃ la quitã lo nueuo y ternezico dõde lleua el fruto, y desta causa no lleuã todos los años ygual fruto: porq̃ por estar estragadas, vn año crian rama, y otro dã fruto, y lleuan mucho menos q̃ lleuarià sino las aporreassen, y por esso son mejores las enanas, q̃ allende de dar mas fruto, cogese a menos costa y peligro, y cõ menos daño del arbol: y sino alcãçarẽ a cogello a mano, sacudan el oliuo con vna verdasca, o caña a pelo, y no contra pelo, porq̃ no dañen, ni quiebren la rama, q̃ donde las aporreã, quiebrã la rama, y atormẽtan los ramos, y lo tal luego se seca, y el arbol en mucho tiẽpo 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 nudosas, y quiebrã mucho. Otros las dexan estar en sus oliuas, hasta que ellas se caygan, mas no sabẽ lo q̃ hazen, que miẽtras mas està en el arbol, mas poco azeyte dan, y aun esquilman mucho el arbol para el año siguiente, que todo arbol tanto 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 naranjos, y otros. Si el Inuierno es enxuto, ay mas azeyte que si es mojado, porque con el calor crece el azeyte, y si despues de negra y madura llueue mucho, mengua el azeyte, y crece el aguaza, que llaman alpechin, y assi quando lloviere mucho, dense priessa a cogerla, y dexenla poco en el suelo, que se daña, y si se paran suzias, lauenlas con agua tibia, y enxuguẽlas al sol, y saldra mas azeyte dellas, y donde las echan a podrir para hazer despues el azeyte, sea lugar bien costero, y solado de piedra, o ladrillo, para que corra bien todo el alpechin que no pare en las azeytunas, que les daña mucho.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Adouos de azeytunas.

LOs adouos de las azeytunas para auerlas de comer, son muchos, mas dirélos mejores, que son dos o tres, y estos bastan para satisfazer a nuestra gula. Tomen las azeytunas quando estan bié verdes, antes q̃ hagã señal de rayar para pararse prietas, y tẽgãlas a mojar diez o doze dias en agua clara. Algunos dizé, que es mejor de rio, mas no va nada que sea de rio, o de fuente, o pozo, con que sea dulce y de buen sabor, y mudẽle las aguas a tercero dia por vn agujero baxo, y no metan las manos dentro, y tomen sal blanca, y limpia, y tenganla en mojo, hasta que se deshaga, y cuelẽla por vn coladero aquella salmuera, y echenlo en tanta agua, quanto se cubran las azeytunas. Dizen q̃ para estè tan fuerte, y no mas de quanto la sufra bien la lengua cõ buẽ 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 quebrantan y les echan el adobo. Es buen agro para ellas limas, agro de cidras, zamboas, y aun buen vinagre blanco. Es biẽ para dar gracia al adouo, echar a buelras hojas de limas y cidras y laureles, y otras bien olientes, y ramos de oliuas y azebuches, que las ayudan a estar frescas, y no echen ramos de arrayã, que las hazen çapateras, que saben a cortido: echen a buelras razimos de grana de hinojo y anis, que les da gentil olor y sabor, y otras yeruas bien olientes: mas esto es para las azeytunas que se hã de gastar luego, porq̃ estas yeruas ayudan como son calientes a corromper, y para las azeytunas que han de llegar al Estio, no ay otro adouo sino buena salmuera y agro harto. Y guardense no me-muger. Las azeytunas se endulçan presto, si las quebrantã, y las echan agua hiruiendo encima, mas no son de dura, y para todo genero de adouo en las azeytunas es bien que al comer les echen harto oregano, que de mas de ser sabrosas, es muy prouechosa, y no dexara travar tãto la lengua. Otra manera de adouar es quebrãtarlas liuianamente, como no se quebrãte el cuesco, y echarlas en agua quatro o cinco dias, y mudarles el agua cada dia

El adouo para las azeytunas.

dia vna vez, y despues aprensarlas algo, para que salga el agua que tienen dentro, y echarles el adouo que dixe a 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 o hienden, y es mejor con vn cuchillo de caña, que de hierro, porque toman herrumbre y mal sabor: y siempre dõde tuuieren a mojar las azeytunas, o quando estan en adouo, les echen buena cantidad de cogollos de oliuas, o azebuches, ya dixe el porque. Y en cogiendo las azeytunas para de presto, dize Columela este adouo. Cojan las azeytunas verdes, o en tiẽpo de vendimia, y quebrantenlas como dixe, y tenganlas vn rato en agua bien caliente, y desque ayan estado alli, saquenlas y exprimanlas, y echenlas en vna vasija en que echen este adouo, Simiente de hinojo, que estè 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 naden, ponganles encima dellos vn manojo de hinojo que sea verde, para que las tenga a baxo, y al tercero dia estaran buenas de comer. Tambien es bueno cogerlas verdes, y tenerlas en agua, y sacarla por baxo, y esten tanto tiempo hasta que esten dulces: estas quebrantadas cõ sal y lima y oregano son sabrosas, y a estas es mas necessario echarles los ramos de oliuas, porque las conseruaran mas. Guardanse verdes, si quando se comiençan a parar negras, las cogen del oliuo, y las echan en buen azeyte, dende a vn año las sacaran tan frescas, como si entonces las huuiessen cogido, y limpiãdolas del azeyte, y echandoles sal, estan buenas de comer. Tambien se guardan en miel, si las echan verdes, y quando las quisieren sacar podran hazer dellas nueuo azeyte, y pienso yo que desta manera se podran guardar qualesquier frutas que esten sanas y buenas, como son peros, peras, camuessas, membrillos, quitandoles primero lo cocoso, porque por alli se corrompen. No me curo de otras maneras que ay de adouos, que estas bastan. Todas las azeytunas son de mala digestion, mayormente a los que tienen frio el estomago, y no se deuian comer sin oregano, que es prouechoso, demas de ser sabroso: quierense comer pocas, porque son muy dañosas.

Adouo para que en tres dias se pueden comer las azeytunas.

Del

Universidad de Deusto
Biblioteca

Del hazer azeyte y sus propiedades.

Dixe q̃ mientras mas verdes estan las azeytunas, que es mejor el azeyte, y nunca en el arbol se paran tales, q̃ luego puedá labrar el azeyte, y por esso han las de coger contiempo, y amótonarlas en vn çabo limpio, y es bien q̃ esté ladrillado y algo cóltero a vna parte, porq̃ corra de alli el alpechin a otra parte, y aya donde se pueda coger, q̃ es muy singular cosa, como luego dire, porque si el alpechin esta detenido con las azeytunas, daña mucho al sabor del azeyte, y si a las azeytunas echa sal, despiden mejor el alpechin. Es el azeyte de mejor sabor y no empalaga tãto, y si esta mucho tiepo por labrar el azeytuna, mezãla de vn cabo a otro, y no se escaldara ni tomara moho, y vaya el azeytuna muy limpia de hoja. Vnos hazen azeyte que dizen de agua muy caliente, y pisan mucho el azeytuna, y sale el azeyte sin quebrantar el cuexco, y esto es mejor, porq̃ no toma el sabor de la pepita, ni requema, y mientra el azeytuna esta mas por labrar, mas rancioso sale el azeyte. Si al tiempo q̃ hazen el azeyte entra viento osrio, no sale tanto azeyte, por esso los molinos de azeyte seã bien cerrados, q̃ aya calor dentro, y aya mucha lũbre, 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, que el azeyte es de natura cótraria al vino, q̃ el vino quiere bodega fria, y el azeyte caliente, y siẽpre le quitẽ el suelo, porq̃ dello se corrópe, y miẽtra mas purificado esta, menos toma de rãcio. Es lo mejor del azeyte lo de la cabeça de la vasija, y de la miel lo hondo, ex ceto 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 se llama onfãcino. Si el azeytes los echen dentro, y cubran la vasija que no salga el vapor, y luego estara bueno. Si tiene mal olor, majen vnas azeytunas verdes sin cuescos, y echense las dentro, y sino ay azeytunas, tomẽ vnos cogollitos de oliuas, y echéselos dentro. Dizẽ q̃ algo quebrantados, mas yo por mejor auria que no, porque amargan mucho. Algunos echan vno y otro, y aun sal, a buel tas, y todo lo meten en vn saquillo, y lo cuelgan dentro en la vasija, y dende a tres o quatro dias passan el azeyte a otra vasija.

Como se guarda el azeyte y se adoua.

Otros meten vn ladrillo viejo bien limpio, y bien calient e a fuego, o vnos panezillos de ceuada, que esten calientes, y que esten atados con algo, y despues que aquesto han hecho dos o tres vezes, echan dentro sal tostada, y desque bien assentado, trassiegalo a otra vasija, mas esto mengua la mitad. Si ha caydo algun raton, o otra cosa alguna dentro, que le da mal sabor y mal olor, metan dentro vn manojo de culantro granado, y esté algunos dias, y sino se quitare aquel vicio, tornẽ a poner otro de nueuo, q̃ se lo hara perder, mas esto tal no auia de ser para comer, si no gastarlo en otros vsos que ay, y aun es bueno trassegarlo en vasija que aya tenido vinagre. Si está rãcioso, tomen vn pedaço de cera blanca, y calienten vn poco de azeyte nueuo y claro, y echenla dentro que se derrita, y assi como está lo echen caliente en la vasija, y echar dentro sal muy tostada y caliente, y cubran bien la vasija, y embarrẽla, y có esto se adoba mucho qualquier azeyte: y pierde mucho del mal sabor, si le echan dentro agua hiruiendo, y pierde mucho del rancio, y no se ase a la garganta, si lo lauan primero muchas vezes en agua fria. Todo azeyte haze soltar y desenconar mucho los miembros, mayormente del frio, tanto que si en tiempo de frio se vntan con ello, escalientan mucho las manos, y por esso Capitanes en tiempo de frio han hecho vntar las manos a su gente al tiempo del pelear, para perder el frio, y combatir mejor. Dize Auic. 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 beué en ayunas, y mata las lõbrizes, o las bota fuera del cuerpo. Es muy singular cosa el azeyte contra toda ponçoña beuida, y ablanda el vientre, mas daña el estomago, para prietos los cabellos. Donde ay azeyte, no llegan cosas ponçoñosas, ni moscas, ni pulgas, ni arañas, y si llegã, mueren con ello, q̃ es ponçoña contra los animales ponçoñosos: cõ seruase con ello la madera, que si está bien empapada en ello, ni cria chinches, ni entra carcoma en ella. Dize Pli. q̃ lo mesmo haze el marfil. Si vno étraso el agua, y lleua azeyte en la boca, ò en alguna vasija q̃ no se derrame, y en lo hõdo lo suelta, vera todo lo q̃ está debaxo del agua. Todo azeyte es muy liuiano, y nũca se hunde so el agua, y dizen que por esso los marcantes cargan dello de buena gana, y dizen que no se hunde nauio que vaya cargado de azeyte, porque siempre porfia a andar sobre el agua,

Las propiedades del azeyte.

no

Universidad de Deusto
Biblioteca

no se como puede ser, pues metido en odres se va a lo hondo, aunq̃ suelto nada por encima: y si el azeyte es muy lauado en agua, o en vinagre, es bueno para quitar el dolor de las quemaduras, lo de azebuches es mas delicado, y si lo tiené en la boca, guarda y conserua 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 a la boz, miétras mas añejo, más. Es bueno el azeyte de azebuches para los que estan enfermos de modorra. El azeyte toma de presto qualquier calidad de aquello con q̃ le mezclan, q̃ si le mezclan con cosas frias, como son rosas, se haze frio, y si con caliente, como ruda, eneldo, mançanilla, toma su propiedad, y assi de otras.

Las propiedades delas azeytunas

Las azeytunas son de rezia digestiõ, y siendo comidas sobre toda vianda, ayudan a digerir, y reposan mucho el estomago, dan apepito, y no dexan subir los humos del vino a la cabeça, sino es tan demasiado, q̃ sobrepuje a las azeytunas, aunq̃ coman vna hanega, mas los que tienen mal de coraçon, o mal caduco, y males de melãcolia, no las comã mucho que son dañosas, y mas estas prietas. Las verdes son mejores para el estomago que para el vientre, y las negras son mejores para el viẽtre, q̃ para el estomago, y por esso hã de comer las negras ante toda vianda, y las verdes despues. Si tragã enteras las verdes, antes q̃ las adouẽ, hazẽ lãçar las arenas de los riñones y bexiga. Las negras dañan la vista, y son malas para la cabeça. Si de las verdes q̃ estã adobadas cõ salmuera, y majadas, hazẽ emplasto, y lo ponẽ sobre las quemaduras del fuego, no dexã leuãtar bexigas. Las hojas y cogollos de las oliuas y azebuches, tienẽ virtud de alimpiar las llagas, majadas y puestas encima, y de apretarlas, no dexandolas crecer: y majadas y puestas cõ azeyte en la cabeça, quitã el dolor, y puestas por si majadas sobre el ojo, sanan la lagrima, y sacado 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 maná podre, y para el fuego que llaman de san Anton: hecho emplasto de las hojas majadas aprieta el cabello, sana la caspa, sana el alhombra, y otra enfermedad que llaman hormiga. Si cuezen con miel la corteza de la oliua (y es mejor la corteza de la rayz) y echan a bueltas algunas hojas, y lo comen los que escupen sangre, les aprouecha. Todas estas virtudes tiene el azebuche, y aun de mas perfeccion, y aun aprouecha contra el

Para el fluxo de sangre.

el menear de los dientes, y si cuezen los cogollos de oliua, o de azebuche en agua, o vino, y tuuierẽ aquella decoccion en la boca, aprieta los dientes que se menean, y a esta causa quita el dolor dellos: y lo mismo haze el çumo, o mascar las hojas y cortezas. La flor del azebuche majada y puesta sobre los empeynes, los sana: y si los cogollos del son cochos y puestos con miel sobre la cabeça, aprieta el cuero que està apartado del casco. Las azeytunas del azebuche verdes restriñen las camaras. La ceniza de la oliua con enxundia quita las hinchazones. La madera de la oliua ni se carcome ni se enuejece, y mucho menos la del azebuche. Las oliuas bueluen la hoja al tiempo de los solsticios del Estio y del Inuierno, que es quando los dias crecen y menguã. Hazen señal de mucho fruto, quando al tiempo que despide la oliua su azahar, y parece la flor en el suelo horadada que se trasluze, es q̃ queda el peçon en el arbol, que es el azeytuna. Y quãdo lo mas alto della florece bien, cargara bien todo el arbol de azeytuna, porq̃ en aquella parte suele siẽpre lleuar menos. Guardase el azeyte en vasijas vidriadas, y assi mismo en las tinajas, si estando calientes las enceran por de dentro, hasta q̃ embeuã la cera, y esten ellas bien cozidas, lo qual es mucha limpieza y poca costa, y si estan bien enceradas, ni beue la vasija, ni la passa el azeyte.

Nota esta propiedad

Del alpechin.

El alpechin es al çumo, o aguaça que corre de las azeytunas quando estan amontonadas para hazer azeyte: esto tiene muchas virtudes, como luego dire, y por esso es bien poner diligencia en cogerlo, haziendo donde el azeytuna està vn enladrillado costero, porq̃ no pare en el azeytuna, q̃ daña al azeyte, y estè dõde se recoja el alpechin. Esto es de seys maneras, de azeytunas verdes, o prietas, o salado, o sin sal, o crudo, o cozido. Lo crudo que no tiene sal, aprouecha a la labor del campo, echandolo en las escauas de los arboles, mayormente a las oliuas, mezcladocon otra tanta agua, y sea en poca cantidad: porque quanto aprouecha siendo poco, tanto daña si es mucho, q̃ la esteriliza, y donde quieren que no nazca yerua, lo echan, y lo salado haze lo mismo: mas no lo echen a los arboles, que la sal daña mucho, y han de echar el alpechin en Inuierno a los arboles cõ agua. El alpechin da muy gẽtil tez al suelo, y no ay pulgas donde

Propiedad del alpechin.

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 aura chinches, y esto podran bien hazer en el Andaluzia, donde ay mucha abundancia de chinches, y tienen harto alpechin, si con ello (mayormente siendo cozido) vntaren bien, y se embeua, la madera estara muy linda, que ni se carcome, ni pudre, ni se apolillara la ropa, mojando bien con ella las vasijas, no se embeuera el azeyte, y en las vasijas assi mojadas se guardan bien los higos passados, que ni se escaldan, ni crian gusanos, y guardan otras semillas. El calçado vacuno y coyundas en ello se ablandan mucho, y duran mas: ó ello se haze barro para embarrar las troxes por amor de los ratones. Trayendolo en la cabeça, aprieta los dientes, y para esto es mejor lo de las azeytunas verdes, y aprouecha contra vsagre, que llaman ignis sacer, o fuego de san Anton, y para lauar a las criaturas el vientre por el embargo, y ponerselo encima. El alpechin de las azeytunas verdes es bueno por baxo en vnas lanas a las mugeres, para el ahogamiẽto de la madre. De las negras sale mas, y mejor alpechin, y es bueno contra los espolones que nacen de frio, y para esto lo cozido es mejor que lo crudo, y cuezese en vna caldera, hasta que espesso como miel, y esto tal mezclado con vn poco de buen vinagre, o vino añejo, cura bien qualquier mal de boca, y diẽtes, haze purgar las orejas, y las sana, y aun puesto en lana en qualquier miembro desconcertado, le sana, y el alpechin assi cozido es mejor mientras mas viejo, y es bueno para muchas llagas viejas. Puesto en vn paño de lienço sana las fistolas. Puesto por baxo, sana las llagas de la madre y del siesso. Es bueno contra la gota de pies y manos, quando comiença. Dize Paladio, que si lo cuezen hasta que espesse como miel, y lo ponen en vn barreño de noche, donde ay ratones, que vendran a ello, y se quedaran pegados como con engrudo, y si mojan con ello las vasijas de hierro, cobre, o metal, quando no se vã, que no tomaran orin, auiẽdolas primero bien limpiado, y dexaran el que tuuieren, y despues que las limpien, tendran 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, o arrope.

Para el fuego de san Anton.

Para la gota.

Capit.

Capit. XXXVI. de los arboles parayssos.

DEste arbol no hallo nada escrito, mas lo q̃ se assi por experiencia, como por dicho de personas que saben algo dello, dire aqui. Son arboles que dan lindo olor, y con aquella suauidad de quando estan en flor, compensan y pagan la falta de la fruta que de su natural no lleuan. Algunos dizen, que estos son los q̃ llaman lotos. Quieren ayres templados, o calientes, que en lo frio no se crian, y si en los tales los quisieren poner, sea dõde les dè el sol. Qualquier tierra quieren, mas mejor se hazen en las gruessas. Ponense de tres maneras: la vna de su simiente en eras, o tiestos, y cubierta quanto tres dedos, o quatro, y regarse mucho, que quiere mucha agua para nacer, por esso quierense bien regar. Su postura sea en principio de la Primauera, y trasponganlos quando ayan dos años. La otra de baruados de los que nacen al pie, y mientras mas lexos nacieren, son mejores. La tercera es de ramo desgarrado como higuera, y vaya puesto hondo, q̃ no quede sino los cogollitos fuera, y acodado lo baxo. Y essas dos posturas tambien sean a la Primauera, con tal q̃ sea antes que comiencen a brotar, porq̃ despues faltan mucho los cogollitos, si se ponẽ despues de auer brotado. Mas èsta de ramo es la peor manera de poner, porque pocas vezes es cierta. Quierẽ quãdo chicas regarse algunas vezes, mas quãdo grãdes no tienen necessidad de agua. Só arboles q̃ desgarran mucho, por esso aya mucho tiẽto quãdo a ellos subierẽ, no quiebrẽ los ramos y las piernas. Só en su flor de muy singular olor, y toda fruta q̃ en ellos se enxiriere muy olorosa, mayormẽte las peras, o mãçanas. Recibe enxerto de coronilla, y escudete, q̃ de mesa, o barreno, por tener la madera brozna, no salen todas vezes ciertos. Assi mesmo es en este arbol muy buen enxerir depassado, mayormẽte de parras, y todo enxerto sea en los nueuos, y vaya si ser pudiere por so tierra, mayormẽte lo de escudete, y coronilla. Son gentiles arboles, linda sombra, y graciosos para patines y plaças de yglesias, y clausstros de religiosos, quieren las hoyas bié hondas. Otros linajes de arboles parayssos ay q̃ tienen la hoja cenizièta, como de saluia o sauze, aunque menor, mas estos no son tales ni tan hermosos, como los primeros que he dicho, los quales tienen la hoja que parece de fresno, digo no tales en la vista, y son de mejor olor los de las hojas pardas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Capitulo. XXXVII. De las palmas.

PAlmas son vnos arboles muy nobles, y antiguamente las vsauan traer en las manos en señal de paz y de vitoria, y aú a los Martires y Virgines en señal de auer vencido y triunfado del mundo, y de las concupicencias carnales, les ponen y pintã en las manos ramos de palmas, demostrando sus vitorias. Son las palmas de muchas maneras, que vnas son frutiferas, otras no, otras machos, y otras hembras, y en las q̃ son frutiferas vnos ay que lleuan los datiles rubios, otros blancos, otras pardos, y otras colores diferentes. Vnas son muy altas, otras baxas por el suelo, que llamamos palmitos, otras tienen el medio, todas quierẽ ayres muy caliẽtes, para q̃ madure bien su fruto, y si tal tierra tiené de calor, crianse facilmente sin regalos, con tal que se rieguen, y aunque se hazen en las tierras templadas, no lleuan datiles, y si los lleuan, o no los maduran, o tarde y mal; y antes es passado todo el Inuierno que los maduren. En las regiones medianamẽte frias, no se crian, y si se hazen, crecen tarde, y desmedradas y chicas, y nunca lleuan fruto. No curen de ponerlas en las muy frias, porque no se crian, y aun es casi imposible passarlas del Inuierno: son mejores en las riberas del mar que en otro cabo. Quieren tierras areniscas, salobres, salitrosas, y tales, que casi no sean buenas para otras plantas, con tal que tengan humor. Donde la tierra no es salobre, o les echen vn poco de sal cerca de las rayzes, o las rieguen cõ agua salobre, o salada: y las tierras q̃ son buenas para los palmares, por la mayor parte no son buenas para otros arboles: verdad es q̃ son buenas y bien crecidas en buenas tierras, mas no madurã bien el fruto, q̃ cõ el múchovicio se dañan. Mas aũq̃ en estas nuestras tierras no lasayamos de poner por el fruto, pues aqui no lo lleuã, o muy tarde, o mal, o nũca, 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 nuestros jardines. Ponense de cuescos y de ramos, y dire la postura de ramos, aunque creo que no acertara en esta tierra, porque aunque no falta la disposicion del ayre y tierra, y para que de ramo nazca, y se crie vna planta tan delicada en esta tierra, faltando lo principal que es el ayre, no me parece que acertaran, que mucho hazẽ la conformidad de la tierra, y ayre, y cielo, assi para produzir la planta, como para

La postura de las palmas.

para su conseruacion, mas dire lo que dizen los agricultores, para si alguno lo quisiere prouar, y primero dire como primero se pongan de cuesco. El propio tiempo para poner los cuescos, es desde Março, hasta Mayo y Iunio, aunque en qualquier tiempo se pueden poner, mas este es el tiempo principal, porque entonces mas despiertan a nacer con el sol. Pues tomen los cuescos de los datiles nueuos, y conoceran ser nueuos, si cierta telita blanca que tienen junto al peçon, no se les ha caydo, que mas presto nacen los nueuos que los viejos, y crecen mejor: assi mesmo sean datiles gordos, y cogidos en buena sazon, lo qual conoceran en ser los datiles de buena carne, no arrugados, y de gentil color, y que casi se trasluzgan, y tengan cuesco blanco, y la telita que tiene el derredor blanca, los quales se pongan desta manera. Hagan vn hoyo tan hondo como hasta la rodilla, y bien mollido, y si algun dia antes que pongan los cuescos los tienen a mojar en vn poco de agua salobre, o que le ayan echado vnos granos de sal, o en orina de vn niño, naceran mejor, y en cada hoyo pongan vn cuesco, y dizen, q̃ porque de vn cuesco no nace tronco rezio, sino delgado y flaco, que porgan quatro o cinco cuescos de tal manera juntos, que vnos agujeritos q̃ tienen que parecen ombligo, donde nace el tallo, vayan juntos, q̃ no nace el tróco por la canal, y porq̃ no se aparte, até los vnos cõ otros, de manera q̃ salgã jũtos, porq̃ dizẽ q̃ de muchos pimpollos estando tiernos, se hermanan y se haze vn tronco, y que las rayzes se enxiren y hermanan vnas con otras, y se hazen vnas, y para esto es menester que aquellos ombligitos vayan muy juntos. Dize Crecen, que se juntaran bien, si los plantan en vna taleguita de lino bien apretada, mas lo mejores, ponerlos juntos, y encima ponerles vna vasija de barro, como embudo, para que con su campana las recoja que no broten por diuersas partes, y assi se hermanen, y el caño del sea largo quanto vn palmo, y no ancho, porque aprieten, y la campana del sea pequeña, y el caño del no sea ancho, porque por alli se aprieren y hermanen, siendo ternezicos, y antes que cuezan el embudo, vaya hẽdido por mitad de alto a baxo, y despues de cocho, atenle con vnas cuerdas fuertemente, por que al tiempo de auer de sacar la palma del despues de hermanadas, le desaten, y sea sin lision della, y no le quiten hasta que el caño estè bien lleno, y aun despues los cogollos hinchan en

Universidad de Deusto
Biblioteca

en el caño, y ellos mismos haran quebrantar las cuerdas, y el em budo quede cubierto de tierra, digo la campana del. Dizen que anſi ſe haze vn tronco de muchas ſimientes, mas yo no tengo por cierta eſta junta (como dixe en el capitulo de los naranjos) de qualquier manera q̃ los pongan, o los rieguen con agua ſala da, o les pongan cerca vn poco de ſal, y buelta de la tierra mez clen vn poco de ceniza, y vſen los regar, porque el agua no va ya aparar a los cogollos, que los pudre, echen aparte el agua co mo tenga humidad, y alos que ponen embudo que dixe no les echen el agua por el caño, ſino por derredor de la campana, co mo vaya a dar a las rayzes, y no alcogollo. Eſtos arboles no quie ren eſtiercol, y ſi ſe lo echan ſea podrido, y regar los mucho, y mas lo han meneſter en las tierras caliẽtes que en las templa das, o algo frias, quieren algo de arena abueltas de la tierra ſi es grueſſa, y es tierra areniſca que le mezclẽ algo de tierra grueſ ſa en el hoyo, y ſi las traſponen ſaquenlas contodas ſus rayzes, y porq̃ echan la rayz muy hõda, q̃de por baxo la tierra muy hõ da y muy mollida haſta q̃ ellas alcãcẽ algo de agua, y mejores ſe hazẽ dõde tienẽ agua ſomera: traſponẽſe biẽ quãdo chicas, cõ q̃ lleuẽ todas ſus rayzes, mas por mejor tẽgo q̃ deſde princi pio las põgã a dõde hã de eſtar. Es buẽ traſpõer deſde Febrero en adeláte, y põgãles vn rodrigõ biẽ tieſſo y recojã las ramas, y atẽ las todas al trõco y rodrigõ, y anſi crecerã mas preſto, y ſe formaran mas derechas y ſiempre las vayan mondando de las hojas colaterales, y aſsi engordara el tronco y crecera el pimpo llo, mas no las toquen en el cogollo principal, que, o perecen, o ſe hazen eſteriles, digo que no ſe le corten. Ponen ſe tambiẽ de ramo de los que tienen mas cerca del cogollo, q̃ tenga fuer ça, y entierrenle que no le quede ſino la punta de fuera, y aprie ten le bien la tierra. Pala. dize, que ſea por Abril, o Mayo eſta poſtura: eſto ſera para donde ellas nacen naturalmente, que piẽ ſo que pueſtas de ramo, no ſe harian en eſtas regiones. Algunas vezes echan algunos baruados al pie, de aquellos ſera mas ſegu ra la poſtura, ſacando los bien con todas ſus rayzes, y tambien pueden deſgarrar algun ramo con algo del tronco, y ſea parte de lo q̃ eſta mas junto al cogollo, mas ni aun eſto tengo por bue no, y toda via me refiero al poner de los cueſcos o de baruados. Han ſe de poner eſtos arboles al Mediodia, o al Oriente, o que eſte del Cierço bien amparado con paredes, o otros amparos, ſi es tierra fria de Inuierno. En eſtos arboles ay machos y hembras. Conoceſe el macho en florecer, o brotar primero q̃ la hẽbra, y aun en tener las ramas mas redondas y tieſtas hazia arriba, que las hembras las tienen mas eſtẽdidas y acopadas. La hembra no cõcibe, ſi el macho no eſta cerca della, y altiempo del brotar ella tiende los ramos mas hazia el macho. Ha de eſtar entre muchas hembras vn macho, y ſino le ay cerca altiempo del brotar, corten dos, o tres ramos al macho, y põ gan las a la hembra encima de la copa, y aun del poluo q̃ el macho tiene alpie aprouecha pueſto ſobre la hembra, y ſi entra las hembras ay algun macho, y ſe quiebra, o le cortan, ellas perecẽ o ſe hazen eſteriles. Conocenſe los cueſcos machos para poner los, que ſiendo de vn ramo ſon delgaditos y longuezuelos, y prouando los acortar con vn cuchillo, los hallaran mas duros q̃ los que ſon redondos y gordetes. Dize Alberto magno (ſegun alega el Crecen.) que ſi altiempo de poner los cueſcos, quãdo los ponen anſi juntos, para que de muchos cueſcos ſalga vn trõco, ponen a bueltas vn cueſco macho, para que ſe hermane con las hembras, que deſpues la tal palma no aura meneſter ayuda de otro macho para frutificar. Yo por impoſsible tengo que ſalga vn tronco no mas de tantos cueſcos, digo lo q̃ dizen, y mas mi parecer, y ſi a las palmas hembras les ponen encima los razimos de los datiles machos, las haran madurar, como los cabrahigos a las higueras. Quieren ſe cauar y labrar quando chicas y muchas vezes, y aun tambien a las grandes les haze proue cho, y regarſe, como he dicho, con agua ſalobre o ſalada, mayormente en las tierras que ſon grueſſas, porque la ſal les haze mucho biẽ, y aun ponerles cada año vn poco de ſal por tres, o quatro partes, cerca de las rayzes, como no las toque: porque el agua la deshaga y la lleue cõſigo. La mejor agua para las palmas es la de fuentes, la ſegunda de pozos: porque quieren regarſe con agua fria, la tercera de rio, o arroyo: la peor de todas es llouediza, y aun mejores ſe hazen donde no llueue, que donde ſuele llouer, que mas prouechoſa es el agua del ſuelo que del cielo para ellas, que quanto prouecho les haze la vna en las rayzes, tanto daño les haze la otra en el tronco. Paladio dize que las palmas ſe enxiren por Mayo, mas yo no alcanço que manera de enxerto lleuen, ni he hallado quien me lo ſepa dezir, aunque lo he preguntado a perſonas que ſon expertas en las

Universidad de Deusto
Biblioteca

palmas, sino fuesse de cuesco en barreno, y para esto es bien tener el cuesco algunos dias en mojo, y despues lançar le por ariba cerca del cogollo con vn barreno en el tronco del arbol, como quede el agujerito del cuesco hazia arriba, porq̃ brote, y cubranle con vn poco de barro, y lançenle hasta lo biuo, mas no por el cogollo principal, sino cerca del. Son arboles que tarde crecen, y tarde lleuan fruto, porque vienen tarde a perfeció, y segũ dizen algunos, no frutifican hasta cien años, porque aũ hasta entonces no estan hechos, no obstante q̃ dize Pli. que en algunas partes frutificã a cinco años, mas aquello causalo la grã de disposicion de la tierra y ayre, que se corresponden y ayudan, y aun ay generacion de palmas, cuya naturaleza es lleuar presto. Mas tornando a la razon començada, como son arboles que crecen tarde, assi son arboles de larga vida, q̃ viuen trezientos y quatrocientos años, y mas, y en la vejez frutifican mejor que en la juuẽtud, porq̃ entonces son en mas perfecció. Son arboles q̃ nunca enferman, o pocas vezes, ni tienen hormigas, ni gusanos, mas si algunas vezes les aconteciere enfermar, miren si es por mucho humor, que aunq̃ este arbol quiere regarse muchas vezes, y aun casi contino, quiere la tierra enxuta, y no muy humida, ni encharcada, que quiere tierra que trascuele presto el agũa, y entonces echenle sal al pie, para que enxugue algo, y echenle arena a bueltas de la tierra, para q̃ ayude a colar el agua. Tambien es bueno si està marchita, escauarla en el Inuierno, y echarle al pie hezes de buen vino, o cascas, y tornenlo a cubrir, o cortarle las rayzes y baruajas que estan someras, y no le dan prouecho, antes son dañosas. En el Inuierno tienen necesidad de cubrirse y esterarse los pies y las ramas, mayormente si estan en tierras frias, reboçandoles y recinchandoles algunas esteras de esparto, o de juncos, y con esto lo vno las guardaran del frio, y lo otro saldran los cogollos blancos. Y acontece a los palmas, que antes pudren que se secan quando nueuas. El primer fruto que lleuan, no tiene cuescos, y aun en todas primero se forma la pulpa q̃ el cuesco. De las palmas que no son frutiferas, se hazen grandes tablas y arcas, y aunque de todas se haze rezia madera, de las esteriles es muy rezia, y sufre grande peso, y núca se tuerce, sino hazia arriba cõtra el peso, es madera muy hermosa, y de humo muy enojoso. En las esteriles podran enxerir las frutiferas, sabiendo cierta la manera de enxerir que dixe de

Nota esta propiedad de la palma.

de cuesco, o qualquiera otra que supieren, y en los machos hembras. Las otras son pequeñas, que no suben en alto, sino enanas como gamonitos. Estas en algunos cabos lleuan simiẽte, y pueden las sembrar della y de los baruados, y saquenlos muy arraygados: estas solamente aprouechan para palmitos, y para hazer espo rtillas, sombreros, y otras obras de sus hojas, y aun tambiẽ las pacen los ganados, y aun para segarlas para el Inuierno, y rociadas cõ salmuera para entretener el ganado q̃ no muera o 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 caera poco a poco. Los cogollos de las palmas grandes son muy preciosos para comer, mas es grande guia destruyr vna palma por comer su cogollo: y para que aya palmitos donde ellos no suelen naturalmẽte nacer, es bien sembrar muchos cuescos en los jardines a donde esten defendidos del frio, q̃ estè vn palmo vno de otro, y regãdolos serã mas tiernos, y desque esten de ocho o diez años, los puedẽ arrancar, y entre tanto poner otros que crezcan, que poquedad es esperar a q̃ todas las cosas vengan de donde suelen naturalmente nacer, y esto es gentileza para combites, necesidades y presentes. La palma estan rezia, que si quando siembran el datil, o en otro qualquier tiempo, le ponen vn gran peso encima, sino hallare otro cabo por donde brotar, leuantara el peso, aunque sea grande, cõ tal que no sea en demasia, o saldra, y rebẽtara por otro cabo. Los datiles mejores son los blãcos, q̃ tiran algo a rubio. Al tiẽpo del comer quitẽle vna telita q̃ tiene entre la pulpa y el cuesco, q̃ haze mala digestió. Mientras mas añejos son peores, y los de tierras caliẽtes son mejores verdes, son asperos, y ahogadizos, aun q̃ en algunas partes son dulces y suaues. A quiẽ mucho los vsa, engẽdra sangre gruessa, y son de dificil digestió, opilã el higado y venas, y el agua dellos ablanda al pecho, y ellos tãbien, y aclarã la boz, dan dolor de cabeça si comen muchos, embriagan, dañan los dientes y enzias. Dellos sacados los cuescos, se haze gentil conserua, cozidos en miel o 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 muchos, 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.

Propiedades de los datiles.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Cap. XXXVIII. De los perales.

LOs perales son de muchas maneras, y muy diferentes en sus frutos, tanto que seria dificil, o casi imposible contarlas, y cada dia se varian mas, porque en estos arboles la manera de enxerir mezcla mas vna fruta con otra: aunque son de tantas maneras, todos quieren y lleuan vna labor. Vnos son tempranos mucho, como las cermeñas, que generacion de peras son, otros son tardios, otros mas tardios, y aun otros no maduran perfetamente 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 guardanse mas tiempo. Y si en tierras frias o frescas les ponen, quieren tierras gruessas y sustanciosas, y si en lugares calientes, quieren tierra suelta, y no barriosa, y si tuuieren barro, mezclenle buena tierra, y lleuara muchas peras, y medradas y sabrosas, no digo barro de olleros, que en ello no se haze bien planta alguna, y en la flaca dessequida y de poca virtud, mayormente si la tierra tiene algo de salobre, que en la tierra dulce y gruessa, como he dicho, se hazen muy lindas, y aun las peras que son duras y malas, si estan en mala tierra, se hazen buenas, trasponiendolas a tierra gruessa, mas si la tierra es muy gruessa y aguanosa, enuicia mucho los arboles, y lleuan poca fruta, y de mal color, y sabor. Los mejores tiempos de su postura son a la Primauera, esto es en la tierra fria, y donde se pueden regar, que en las tierras caliẽtes y secas, mejor es por principio de Nouiembre, y en los lugares tẽplados puedẽse bié poner por vn tiẽpo y otro. Las maneras de poner son estas, la vna es de pepita, como dixe en los mãçanos, y aũ desta tarda mucho en crecer, y no lleuan tan perfeto fruto, son de muy larga vida. Y si los tales quierẽ q̃ lleuẽ presto fruto, desque esten bonitos, enxiran puas dellos en otros, o perales, o peruetanos, y lleuaran 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 grandezitos, trasponganlos. Quierense poner vno de otro treynta pies, porq̃ hagan buen campo. Otra manera de poner es de los pimpollos q̃ nacen cerca de los perales, y tanto son mejores, quãto mas lexos estã del arbol. O tomar peruetanos de los peq̃ños, y enxerirlos en ellos, y desq̃ presos trasponerlos, o trasponerlos antes

Perales como se hará presto.

antes que los enxiran, y desque presos enxerirlos de buenas puas, y para esto es bien trasponerlos por fin de Otubre, porque estando arraygados a la Primauera, los pueden enxerir. Otra manera es de ramo, como dixe en las reglas generales de las posturas, mas de ramo pocas vezes prende, saluo sino le riegan, tanto que tenga humor bastante, y no demasiado. Y tenga el ramo algun codo por baxo, porque assiente, como otras vezes he dicho. Enxirense bien de mesa mejor que de otra suerte, y sean las puas nueuas del Oriente de muchas yemas, horcadas (quales dixe que auian de ser en el capitulo de los enxertos) y sea en ramo nueuo, y sea la manera del enxerir segun la manera de florecery lleuar, que comovnos son mas tempranos que otros, o mas tardios, assi el enxerir sea algo mas temprano, o mas tardio en vnos que en otros. De mesa se enxiren, quando las puas comiençan a hinchar las yemas, o por Febrero, o Março, y aunque se puede enxerir quando estan en flor, o en principio del Inuierno, muy mejor, y mas segura es la Primauera. Enxirense bien de pepita, juntar, y de escudete por Mayo, y Iunio. El enxerto decoronilla no prende bien en este arbol, bien que ellos de coronilla prenden bien en otros. Enxirense bien en almendros de escudete, y en espinos se hazen muy buenos, y de buena fruta, y en ellas sea o de mesa, o de escudete, y en mançanos se enxiren bien, mas mejores son mançanos en perales, assi los arboles como la fruta, que perales en mançanos, o en membrillos, mas lleuan poca fruta, y aunque muy buena, en ellos crecen poco. En castaños, fresnos, y otros arboles assi mesmo en sauze, como he dicho en las generalidades, y en ellos no tendran pepita. Assi mesmo 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 o sabor. Y esverdad, que en ningun arbol ni fruto tã bié se haze, ni ay fruta q̃ tãbié tome el sabor y olor como las peras y cermeños, y de aqui vienẽ las peras a mizcladas, o de sabor de canela, o rosas, y de qualquier otros olores. Pues vean como dixe q̃ se hiziesse, y aũ las enxertas en mẽbrillos tienẽ lindo olor, y las q̃ estã en lugar enxuto, son muy mas olorosas, q̃ las q̃ vsan regar. Enxirẽse bié de pepitas, como dixe en el capi. de los enxertos. Son arboles q̃ quierẽ mucha labor de ser muy bien cauados, y estar todo el Inuierno en escaua. Y si antes que comiencen a florecer los cauan muy bien,

Universidad de Deusto
Biblioteca

bié,y los riegan quando florecen,y casi no se les caerá flor alguna,mayormente si los riegan con asiento de buen vino mezclado con otra tanta agua,y aun si por todo el Inuierno tienen en el escaua cascas de buen vino,y que alli pudran,es muy bueno:si estan en tierra humida 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 lleuan poco, escauen los junto con la rayz en lo mas baxo del tronco,y en la mas gruessa rayz hagan vn gruesso agujero,y metan vn taco,o cuña de tea,o enzina,y cubranlo de tierra,y hagan la cohõbradura atetillada,y echẽ encima buena pro de ceniza,y esto se haga antes de los grandes frios del Inuierno , y aun lo mismo aprouecha , si el peral esta marchito.Si las peras son muy duras como pedregosas,escauenlas muy hondo, y quitenles 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 frutificara 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 cargaren, entresaquen la fruta mas desmedrada:peras cocosas,roñosas,las muy espessas , y en los que maduran temprano, entresaquenlas por Mayo,y en los tardios por Iunio.Son arboles que tienen medio en el biuir,que ni son de tan larga vida como las oliuas, ni de tan certa como los manҫanos.Suelen tener gusanos,y hormigas,los quales perecen, y no naceran,mas echando dõde estan muchas vezes hiel de toro en las rayzes,y los remedios que dixe arriba.Para otras enfermedades si las tuuiere,miren los remedios que dixe en el capitulo de las enfermedades de los arboles.La oruga los destruye mucho,y es muy necessario al Inuierno quitalles vnas hojas q̃ les quedan secas colgadas,porque en aquella se engendra, y en viniendo el calor se abiua, como los gusanos de seda , y comen todos los cogollos del arbol,y lo mismo hazen en los manҫanos,membrillos,y ciruelos.Cogense en diuersos tiempos , segun que cada manera dellas suele madurarse,mas suele mucho tronchar la rama,y por esso al coger aya tiento,y mas quiebran mientras mas viejos son. De las ramas baxas se pueden bien coger a mano,y de las altas,si son los perales baxos,con escalera de tres pies. Vnas se cogen perfetamente maduras,otras no maduran si no las ponen entre paja.Las q̃ son duras y asperas , son mejores cozidas,o en açucar,o miel , o so el rescoldo , que no crudas,que de otramanera son pesadas.Puedense bien guardar, como dixe de las manҫanas y membrillos. De las peras , mejores son las oloroſas.Los peruetanos secos aprouechan mucho contra las camaras,y aun cozidos en vino,mayormente tinto,o agua lluuia,y puestos por emplasto , y beuido el vino,aprouecha a lo mesmo.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,porende es bien comerlas enfin de toda viãda, assimesmo ayudan a degerir,y antes de la viãda restriñen.Quiẽ mucho las vsa comer crudas,se les haze vno passion mala y peligrosa,que llaman colica.Si las comẽ en ayunas,beuan encima algunos tragos de buen vino. Tienen grande virtud,assi las peras como sus hojas y ramas, con tra la ponçoña de los hongos y setas, q̃ toda se la quita coziendolas con algo dello, y mucho mas la pierden coziendolas con peras.Dize Bart.de Inglaterra en el libro de proprietatibus rerũ :Las peras sin vino son venenosas,o beuer aloxa cõ canela sobre ellas,en lugar de vino.Las q̃ no bien estã maduras,majadas y puestas ẽ las llagas las limpiã y las sanan,y aun restriñen la sangre que corre de las narizes y llagas. Hazense de las peras muy gentiles conserua, y carne, y es mas delicada q̃ la de mẽbrillos,y assadas so el rescoldo , son muy buenas cõ canela y açucar , y para esto han de ser las que de su naturaleza son tiessas.Los peruetanos,mas q̃ otra cosa cozidos en agua llouediza,y puestos sobre la boca del estomago impidẽ el vomito,y puestos debaxo del ombligo restriñen el viẽtre. La ceniza de los perales,y mas la de los peruetanos,es buena beuida para los q̃ se ahogã por auer comido hõgos, o de vnas setas põçoñosas. De la madera de los perales se hazẽ gẽtiles tablas. Hazese vino de las peras majadolas biẽ,y poniẽdolas en vna talega de estameña,y ponerlas en vna prẽsa, lo qual es muy bueno para el Inuierno,q̃ en viniẽdo las calores se azeda. Hazese vinagre tomãdo peruetanos,o peras por madurar de vnas azedas,y amõtonarlas por quatro dias,y meterlas en vnatinaja, y echar agua llouediza,o dexẽte y cubrir la vasija,y dexarla treinta dias,y tãta agua le echẽ,quãto poco apoco sacare de vinagre.

Proprieda des de las peras.

Carne de peras,y cõ serua.

Capit.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Capit. XXXIX. De los Pinos.

SOn los pinos arboles monteses, que por la mayor parte nacen, y se crian sin trabajo, ni cuydado de las gentes.

Tienen la hoja en manera de cabellos, larga y delgada, y siempre verde. Son de dos maneras, vnos esteriles, que aunque lleuan piñas, no lleuan dentro piñones, otros que lleuan fruto: qualquier 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, siendo lugar arenisco y bueno, se hazen buenos pinares. Y si en tierra gruessa los huuieren de poner, sea suelta. Quieren mas cerros y lugares ayrosos, que valles, sufren lugares humidos, y secos. Los esteriles que no lleuan simiente en las piñas, dizen que nacen sembrando las piñas quando estan como maduras antes que abran. Los otros se ponen de piñones, que no nacen ni pueden nacer de otra manera, ni de ramo ni estaca, pues baruados ningunos echan de la rayz, y en las tierras que son caliẽtas y secas, se ponen por Otubre, y por el mes de Nouiembre, y en las tierras frias y humidas 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 hõda, como si huuiessen de sembrar trigo, y sembrarlos como trigo, y tornarlos acubrir. De manera que el arado vaya liuiano, que queden cubiertos a palmo, y los piñones sean bien sazonados, y sacados de la piña sin fuego. Dize Abencenif. que antes q̃ los siembren los pongan cinco dias en orina de vn niño, o tres dias en agua, y naceran mas presto.

El poner de los pinos.

Y dize assi mesmo, que si quando los ponen en vn hoyo pequeño, les echan abuelta vnos granos de cenada, que se haran mas altos en vn año, que en tres sin ellos. Los que salierẽ muy espessos, quitenlos de manera q̃ los otros no reciban daño, q̃ si quando chicos los quitan vn ramito del cogollo, o les hazen perjuyzio en la rayz, se secan, y se quiebran, no tornan a brotar por baxo, y aun son tan delicados, que no se quieren trasponer. Verdad es que trasponiendolos mejoran mucho los que prenden. Pues para los que han de trasponer, hagan desta suerte. Tomen vn tiesto ancho y hondo, tres o quatro palmos horadado por baxo, y hinchan le de buena tierra algo estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan los piñones, y desque ayan nacido, quiten los que no parecen tales, y quede el mejor, y dende a vn año, o dos, hagan vn buen hoyo, y metan alli el tiesto, y quiebrenle, y quiten los cascos, y sea el hoyo bien hondo, porque echa las rayzes muy hondas, y tieguẽ los alguna vez hasta que se hagan grandezitos, y porq̃ es bien crezcan, siempre les monden las ramas baxas, por lo que es ya viejo de mas de vn año, y corten las junto al tronco principal, y los guarden mucho, porque quando chicos ni lo huelle ganado, ni se frieguen a ellos, otra labor no ha necessario. Verdad es que los que estan en lugares q̃ se labran, cargan mas de fruto, y mas crecido, y sabroso, y mas los camperos que los que estan espessos. Enxerir no se puedẽ en manera alguna, si no fuesse passado. Enfermedades tienen, que sola corteza suelẽ criar vnos gusanos, y si le vsan a quitar la corteza, no los terna, y biuira mas tiempo, y crecera mas. Otra enfermedad es, que se tornan todos tea, y luego perecen, y mayormente tornando se la rayz tea: para esto aprouecha cortar le junto a la rayz por donde salga la resina. Verdad es, que los que lleuan fruto, dan poca resina. Siempre tienen piñas, vnas que nacen, otras mayores, o tras perfetamente maduras. Todos dizen q̃ los pinos son muy buenos para todas las plantas que estan de baxo cerca puestas, y que las ayuda mucho. Mas Plinio dize que daña mucho con su sombra, y goteras. Para la yerua para ouejas sabemos q̃ son buenos, porque de baxo de su sombra se haze de muy buen sabor, y cria la lana mas delgada, y fina. La madera de los pinos cortada en buena sazon, es de grandissima dura, estando en lugar enxuto, y si verde la meten en edificios so agua, dura muchos años. Son mas rezios los que estan hazia Mediodia, q̃ los que estan hazia Septentrion, y la madera que es de los arboles viejos no tuerce tanto como las de los pimpollos, aunq̃ sea mas delgada. La madera del pino cria chinches, loqual no hara, si la mojan bien en alpechin, o en azeyte, y con aquello no se carcomen, y sera de mas gentil color. Las piñas se han de coger quando estan bien sazonadas, y dexarlas algun dia que se enxugué, y cõ vn poco de fuego se abren, y luego las quiten los piñones, y mejor es sacar los piñones de sus cascaras, que mas se guardan q̃ en ellas. Guardãse sin dañarse con sus cascaras metidos

Universidad de Deusto
Biblioteca

Las propiedades delos piñones.

dos en alguna vasija nueua entre arena, o tierra bien enxuta. Los piñones mientras mas menudos son mejores, tornanse muy blancos y dulces y tiernos, aunque sean viejos, y dañados, y amarillos, si los tienen dos dias a mojar en agua, y se la mudan muchas vezes, y desta manera quitan mucho la sed, y dan buen mantenimiento y sustancia al cuerpo: antes de comer dan apetito, y despues asientan el estomago, esfuerçan mucho y acrecientan la simiente de generacion y sangre, y aclaran la boz, y aprouechan a la tosse antigua. Aprouechan mucho a las arenas de los riñones, y bexiga, y a las llagas, restriñen las camaras, y sangre de las mugeres, engordan mucho. Hecho emplasto de llos con axenxos sobre el estomago le confortan, comidos purgan los pulmones, y aclaran la boz. Son buenos para los que tienen vna enfermedad dicha etica, que es los que estan secos, y limpiã los miembros interiores espirituales: ayudan mucho a desopilar el higado, mas si son añejos y amarillos, en lugar de aprouechar dañan y dan sed, y no son prouechosos como los q̃ son frescos, o refrescados, y las telitas de los piñones son dañosas. Restriñen assi mesmo mucho las piñas verdes y las hojas, y aun las cortezas coziendo las en agua y tomando aquel vapor por baxo. Haziendo poluos las hojas, y echadas en las llagas las consuelda: coziendo las rayzes del pino en agua, y haziendo gargarismos, haze desflemar mucho. Limpiar los dientes con tea, o palo de pino, es bueno, que no se descarnan, mas antes los aprietan algun tanto. Otras muchas propiedades tiene el pino, que por no ser prolixo las callo.

Para las arenasdelos riñones.

Para los eticos.

Para losdientes.

Capitulo. XL. De los seruales.

LOs seruales se hazen mejores en lugares frios, y humidos, q̃ en los calientes, que en lo caliente sino tienen humor, hazense esteriles. Quieré mas lugares altos que valles, y por esso para ellos son buenas vnas cuestas donde ay humor, alomenos quieren estar cerca de montes. Quieren tierras gruessas, ponense de estaca o de ramo, en los tiempos y maneras, que he dicho. En los lugares calientes por Otubre, y Nouiembre, y en los frios por Enero, y Febrero. De sus seruas, estando bien maduras, se ponen y se hazen muy buenos arboles, y en las tierras calientes se pongan en estãdo biẽ maduras, que es por Otubre, o Nouiembre, y en las frias por Enero, y Febrero, y aun desde Deziembre en adelante, y por Março: y aũ si la tierra no es humida, por todo el inuierno se puedẽ sembrar. El sembrar delas seruas sea en sus eras, como he dicho de otras plantas, y cubrirse vna mano, y regar las bien. Han se de trasponer en principio del inuierno: quieren los hoyos hondos y anchos, que echan ancha la rayz en la haz de la tierra: aya grande campo de vno a otro, lo vno porque hagan cuerpo, lo otro porque vnos con otros no se impidan el ayre, que con ello reciben mucho prouecho. Quierẽse bien cauar y limpiar, y entiẽpo seco regar. Verdad es que con la mucha labor las seruas se hazen mas dulces y tiernas, empero no tan oloroſas. Ha de ser de vn pie, como de los perales dixe. Enxirense tambien los seruales en si mismos, en membrillos, en espinos, en mançanos, y el mejor enxerir es por Março, y Abril, o de coronilla, o escudete, y por Março en meſa. Enferman algunas vezes por tener algunos gusanos rubios, y velloſos: y dizen Paladio, y Crecentino, que echan mucho a perder el arbol, y que los saquen sin daño del arbol los que pudieren, y los quemen alli junto, que el olor hara huyr los otros, o morir. Bien sera echar les hiel abuelta de donde estan, o hazer las diligencias que dixe q̃ se hiziessen en los otros arboles para semejantes enfermedades, y si de mucho humor los engendra, hagan le vn agujero en el tronco junto a 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 si no lleuan fruto, hiendã les las rayz, y metã vn buen tarugo de tea, y echen coniza, y tierra en cima. Las seruas son de dos hechuras, algo largas como huevos, estas son algo azedas, y las redondas son mas dulces, y oloroſas. Las seruas maduran mejor cogidas que en el arbol. El guardar dellas es de dos maneras: vnos las cortan con sus ramos, y anſi las cuelgan, mas el arbol recibe desto mucho perjuyzio. Hanse de coger quando comiençan a madurar, y meterlas en vnas ollas empegadas con pez por dentro y fuera, y cubrirlas bien, y pegar con pez los tapaderos, porque no les pueda entrar humor, enterrar las ollas boca abaxo en lugar enxuto, sotechado, o al sol, y no mas de quanto quedé bien cubiertos, y piſen las al derredor la tierra vn poco. Esto sea en muchas vaſijas, y bien apartada vna de otra, porque quando vna huuie-

Seruas como se guardan.

Universidad de Deusto
Biblioteca

huuieren de sacar,no toquen en la otra,ni se menee que se dañan las que quedan.Otros las guardan en arrope no muy cozido,y las ponen vnos manojos de hinojo,o semejante cosa encima,porque no naden las seruas, sino que esten so el arrope,y enyessen la boca de la vasija,que no entre ayre.Guardanse mas tiempo,si quando comiençan a madurar, las hazen dos o tres partes,y las passan al sol,y las guardan en alguua vasija,y quando las quisieren comer,echenlas en agua vn poco,y tendran gẽtil sabor.Si cuezen las seruas verdes en agua,y con aquella agua mezclan vino que sea dulce,y lo beuen los que tienen camaras, restriñe mucho,porque las seruas aunque esten muy maduras, restriñen el vientre,dañan el estomago, aunque dan apetito,y ablandan y sanan algunas llagas,si las ay en los intestinos.De la madera de las seruas,por ser muy maziza y de lindo color,se hazẽ muy gẽtiles obras y rezias,y las curueñas de ballestas deste arbol son muy preciadas:su propio nõbre desta fruta es sorbas, porque quando las comen,casi las sorben,y algunos ay que piẽsan q̃ llaman seruas,porque mucho se guardan,lo qual no es assi,que se corrompen y dañan, y mas presto que otras frutas.

Cap. XLII. 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 negros,otros altos,otros baxos,mas aunque 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 humidos cerca de acequias,riberas de rios y manantiales, y assi las ponen en lugares aguanosos,no crecen ni valen nada. Y assi mesmo quieren sombrias,digo que en ellas se hazen mejores q̃ en otras partes.En qualquier tierra se hazen buenos, que no sea barro bermejo,en la arenisca y suelta, y mejor se hazen en la gruessa.Si la tierra es caliente, puedenlos poner por Otubre y Nouiembre,mas muy mejor es por Hebrero y Março, que la buena postura dellos es quando quieren començar a brotar, q̃ estan ya llenos de virtud y sustancia,y sea en todas maneras antes que comiencen a brotar,que son mejores,y sea en creciente de luna,con q̃ los corten en menguante de dia. Las maneras de

de poner estos arboles son muchas:ponense de sus ramos y troços,que simiente no lleuan ninguna, que vna que echan, se va bolãdo como molso,y aun son tan biuos en prender, que al reues puestas las estacas prenden.Puedense poner de troços cortos,como dixe en las oliuas,mas mejor es de estacas,que los troços son para donde no pueden auer abundancia de estacas. Las estacas para poner,sean las mas gordas que pudieren,y muyverdes,y sea tan alta,que no sea menor de quanto ha de ser la altura,o del sauze,o de la mimbre,porque si baxa queda la cortadura,o alta,alli haze cepa en derredor della, y no crece mas el arbol,y si son baxas,lleuan mas rama que los altos.Hanlos de poner,haziendo primero vn hoyo,o agujero con vn estaca, y metan alli la estaca del sauze bien aguda, y atiestenla cõ vn maço, y si el agujero queda mas ancho que el estaca,lehinchãle de tierra.Auer de plantar estos arboles de baruados,seria gran costa, y cosa demasiada,pues de estacas assi prenden bien, y se hazen buenos.Siempre quando los ponen, los corté los pimpollos q̃ echaren por baxo,porque en derredor de la cortadura le nazcã, y alli hagan cepa,y siempre al estaca le corten la punta, que de otra manera no se hazen buenas,y si son baxas,tendranventaja, que sin escalera las podran podar,o desmochar, allende de lleuar mas rama,mas tienen peligro de ser roydas,por esso donde estan seguras de bestias,sean algo baxuelas.Las mimbres se ponen de estaca,mas muy mejor es de mugrones,haziendo vnos hoyos cerca de la cepa,y alli tumben mimbres,sacando las puntas hazia otra parte,q̃ aunque de troços tambien se ponen que sean de palmo,o poco mas,y nacen bien,mejor es de mugron, donde se puede hazer,y quando corté las mimbres para poner, sea antes que brote nada,y en dia sereno y enxuto, y si van mojadas,o rociadas,dañanse,y las que han puesto de mugron,cortenlas con la madre,quando aya vn año, y a otro año siguiente las traspõgan,si se han de trasponer.Los sauzes,y mimbres crecen presto,y no biuen muchos años. Las sauzeras si tienen tal suelo,qual les conuenga,estando en tierras donde ay poca leña,son de mucho prouecho y renta,y aun Caton por mas principales las pone que los oliuares, porque rentan sin trabajo ni costa, y sin peligro de tempestades. La principal labor es, saberlos bien hazer de buena hechura, aunque mas va en el poner,que no vayan muy espessos,que no toque el vno al otro, y

Sauzes como se ponen.

Sauzes son de grã prouecho para leña y otras cosas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

al tiempo de poner que vaya el estaca al ayre que estaua, como he dicho otras vezes. Assi mesmo que vaya derecho de pie. Los sauzes si son para auer leña dellos, hâlos de desmochar poco antes que quieran despojar de la hoja, y luego hazer sus manojos, porque la hoja no se cayga, y ponerlos a secar, y aquesta es muy gentil manera de leña, que es liuiana y sana: mas si son para prouecho de la mimbre, hanse de podar por la menguante de Enero, o Febrero, antes que comience a brotar, y lo mismo es en las mimbres, mas si han de mudar 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 o mojadas las cortan, dañanse mucho, y aun el arbol recibe grã de 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 del podar las ramas chicas y delgadas, hanlas de quitar junto por donde nacen a la rayz, y a los ramos gordos dexen les quanto vna mano de tronco, y sea el corte redondo. Podandolos contino, echan la rama mas gruessa y espessa, y mas medrada, como las vides. Assi mismo si en el tronco ay algo de seco, podrido y comido, todo se lo saquẽ y cortẽ hasta llegar a la verde, y tornara a sanar y echar nueua madera. Recibẽ en si algunas maneras de enxertos, como dixe en el capitulo general de las maneras de enxerir, y aũ la fruta que cuesco o pepita tuuiere enxerta en sauzes, no la terna (segun dize Paladio, y otros.) La manera de enxerir en ellos despues del enxerir de passado, es de coronilla. En ellos prenden bien mançanos, y se hazẽ los duraznos sin cuescos, y cerezos se enxirẽ de cuesco en algun hueco, más mejor de coronilla. La madera del sauze es muy dulce y blanda de cortar, y por esso buena para hazer talla della, y aun es buena para hazer escudos, porque luego cierra la herida q̃ en ella dan. De los sauzes que estan sanos, y son altos, se hazen razonables vigas para enmaderamiento de casas, y se hazen buenas cubas para vino y tajadores pequeños llanos como platos, y aun donde falta corchos para colmenas, de los sauzes viejos que se parin huecos, se hazen buenas colmenas. Dize Paladio, que si en canastos de sauze hazen el azeyte en lugar de capachos, que sale muy mejor. Son de mimbres muy rezias ataduras, y el sauze buelue las hojas como el alamo blanco,

Las propiedades del sauze.

blanco, y en aquellos mesmos tiempos. Aquella flor que echa antes que se para vana y buela, dada a beuer a los que escupen sangre, es buena, mas haze perder la virtud del engendrar, assi a los hombres, como a las mugeres, y aun sacando çumo de las hojas y beuido, templa la luxuria, y aun si mucho la vsan, la quita del todo. Coziendo las hojas y corteza en vino, es bueno para los nieruos encogidos. El çumo de las hojas beuido es bueno cõtra las camaras, y aun para lo mismo aprouecha el polũo de su corteza beuido en vino tinto, y aun aquel polũo sana las llagas podridas, que tiene virtud de cõsolidar, y aun para las llagas que se han hecho en los intestinos: para el escocimiento de las camaras aprouecha beuido, y si ay berrugas, tomen aquellos polũos, y con vinagre beuanlo, y pongan emplasto dello sobre ellas, y las sanara, y para estas que son dentro del cuerpo, aprouecha beuido, y para las defuera 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 roziarlos con vn poco de agua, que resfrian el ayre, y refrescan y consortan 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 hastas 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.

Fin del libro tercero.

Universidad de Deusto
Biblioteca

LIBRO QVARTO, EN QVE TRATA DE LAS HVERTAS Y SVS SITIOS, Y DE LA MANERA DE los estiercoles y estercolar, y de las cercas, 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: o solamente por deleyte y prouision de casa, o 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 véder la hortaliza, procuren que sea cerca de algun pueblo tal, dó de se pueda expender y gastar, que si la huerta està dóde se puede bien vẽder la hortaliza, es de mucha ganancia, y sino, es muy perdidoso trato, y sea lexos de donde suele auer eras de trillar pan: porque la paja que buela, asientase sobre las hortalizas y arboles, y hazeles mucho daño, y por esso cerca de huertas de hortaliza ni arboledas consientã hazer eras. Quierẽ tierra gruessa, con tal que sea suelta, q̃ si es espessa y dura y apretada, y muy pegajosa, a la Primauera criara buenas hortalizas, y en el Estio sino ay agua suficiente y abundante, arde mucho la tierra, y secãse las hortalizas, y por esso para huertas no son buenos barriales ni arzillas, q̃ se secan mucho en el Estio, mas que la tierra en tal manera sea gruessa, que quando la aren, 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 estiercol 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, o lodachares, no es tierra buena. Han de huir de las tierras donde de su naturaleza nacen yeruas y arboles venenosos, porque a 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, conuienela cercar, porque ni ganados ni bestias no entren a roer ni pacer las hortalizas, ni tampoco personas pueden entrar a hurtar. Luego diremos de las maneras de las cerraduras.

Cap. II. De la manera de las cerraduras.

LAs cerraduras para huertas o viñas, o otras heredades, son de diuersas maneras, segun lo demandan y requieren la calidad del lugar, o la necessidad del sitio, o la voluntad del señor de la heredad, o su posibilidad. Las mejores cerraduras son de pared, no digo de tapias, que estas son costosas, que para auellas de reparar, traen a las vezes mas costa consigo, que prouecho la heredad, y cada año se han de rehazer, mas ha de ser de piedra, o ladrillo. Y si para aquesto no bastare la bolsa y facultad del señor de la heredad, procure hazer cerradura, que llaman biua, como luego dire. Dixe que es mejor la cerradura de pared, porque ocupa menos lugar, y no daña tanto los arboles que estan cabe ello, como con çarçales, o cambroneras. Allende desto en las paredes no se crian conejeras, culebras ni otras animalias ponçoñosas, o dañadoras, mas no las pudiendo hazer todas de cal y canto, mas vale de çarçales, que no que estè por toda parte la heredad abierta: y estas cerraduras naturales, o biuas, son mas seguras, de menos costa, y de mas dura que otras ningunas, y si por caso se queman, tornan a nacer. Pues para las auer de hazer, tomen las moras de las çarças quando està bien maduras, y por que 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 çarças gordas, y

Como se hazen las cerraduras de las heredades.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que tienen gordas espinas y muy retuertas, y con ello aya simiente de escaramujos muy maduros, y de simiéte de espinos, y aúsi de solos espinos y escaramujos se puede hazer, sera mas fuerte, y ocupara menos tierra que con çarças. Verdad es que la çarça, en compañia destos no se estiende tanto, y aun echando abueltas la simiente de rosales blancos, que es dela 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 harina de yeros y con vn poco de agua amassen bien todas estas semillas con la harina, y desque bien mezclado todo, que ni las simientes del escaramujo, ni las otras queden enteras, embarren bien las sogas có ello, de suerte que queden bien llenas de granillos, y pongan a enxugar en vna camara alta donde nadie 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 a los que passan a que hagan daño. Pues cauen o haren bien la tierra donde se han de poner, y sea por el fin de Setiembre, y vaya vien hondo cauada, y hagan dos, o tres sulcos hondos quanto medio pie, y de vno a otro vaya vn pie, o dos, y si es tierra seca donde las ponen, sea en principio del Inuierno, digo por Otubre y algo de Nouiembre, y si es tierra fria y humida, porque aya passado el frio, sea por quando las golondrinas comiençan a venir, y si ay agua en los sulcos, saquenla, o hagan los entonces de nueuo, con tal que la tierra todo el Inuierno aya estado cauada, y no vayan las sogas cubiertas mas de vna buena mano, y no vaya apretada la tierra, porque puedan mejor nacer, naceran alos treynta dias, y porque la yerua en Estio les haze daño, que lo seca mucho, entresaquenla bien sin daño de las plantillas, que aun estan tiernas, y rieguenlas alguna vez quando son pequeñas, mayormente si no llueue, y dende a dos años que ha nacido, cortenlas junto con el suelo, y echaran mas hijos, y aun creceran mas: mas si de solas çarças hazen las cerraduras, hinquen vnos ramos de otra cosa entre ellas, porque aellos se arrimen y suba en alto. Si la cerradura fuere para algun jardin de deleyte, donde no aya temor de bestias que entren, ni de quié mal haga, pueden hazer la cerradura de arrayanes, pues los asi en soga de sus vuillas, que hazen gentil pared. Esto se puede hazer

hazer en vna parte de las huertas, o si ay pared, poner junto có ella jazmines, o yedras que la cubren toda, y esta verde, y aun para los jardines estando cerca de casa, son buenas cerraduras de rosales blancos, que son gentiles en su flor, y prouechosos, y tienen hartas espinas. Si quieren poner cambroneras, hagã vna buena acequia bien honda hasta la rodilla, y pongan alli harua dos y ramos de cambrones, y esto se haga en principio del Inuierno, y cubran luego de tierra el acequia. Si la heredad es cerca del rio, y el agua se teme que rompera y robara la tierra, o entrara por la heredad, y que la dañara, planten junto con el agua sauzes y mimbreras, alamos blancos q̃ de tengan la fuerça del agua, que no rompan la tierra, ni hagan daño a la heredad, y vayan espessos en dos, o tres ordenes, o liños, y entre ellos eché mucha tierra, que haga grande vallado, porque aunque el rio crezca no pueda entrar, y con las rayzes y trócos estara fuerte la tierra, y aun a buelta de la tierra echen 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, o arenisca, conque sea sustanciosa, de mediano humor, pueden hazer la cerradura de granados muy espessos, que espinan y son proue chosos. Esto es para donde no es lugar passadero, ni temen que gente haga daño, saluo para el amparo de las bestias y ganados. Otras cerraduras se hazen en las tierras, q̃ es hazerle en rededor vna çanja, honda y ancha, para que por baxo sangre, o chupe toda el agua de la tierra. Y assi desta tal cerradura aura este prouecho ya dicho, allende de la cerradura, y ha de ser tan ancha, q̃ ninguno la ose saltar, y a 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 q̃ sea tan ancha q̃ no la puedan saltar. Los vallados son mejores en tierra suelta no arenisca, que en la tierra gruessa, porque la gruessa con los calores en el Estio se hiende y desborona, y luego se desgarra, y en qualquiera manera de vallados y fossos q̃ hagan, si es la tierra humida y aguanosa, hãse de hazer en principio del Otoño, q̃ es por Setiẽbre, y si es en tierra seca, hanlos de hazer lloui ẽdo, y en todos los vallados q̃ hizierẽ, mezclen pedaços d grama verde, quantos mas pudieren, que con ella se haran mas fuertes y duraderos, como he dicho. Muchas mas maneras de cerraduras ay allende 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 tumbarlas como mugrones.

Capit. III. Del agua, y de los tiempos y maneras de sacar, o hallar agua, y las señales de buena agua, o mala.

LA huerta para que sea buena y ganaciosa, no basta solamẽte ser de buena tierra, y cerca de buen pueblo, mas aun ha de tener abundancia de buen agua, dulce, y de muy buen sabor, q̃ 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 abasto, es muy bueno, porque se escusa mucha costa, y cura assi mas abundancia, o si ay cerca rio alguno donde con algun ingenio saquen agua, y la traygan ala heredad que se ha de regar, y si faltan entrambas estas cosas, el postrimero remedio es hazer pozo, el qual tanto sera mejor, quanto mas cerca y somera tuviere el agua, con que no sea en valle, o lugar hondo, y humido, 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 del agua, pareceme que sera bien dezir las señales del agua buena o mala, y de do se sacara mas presto, y porque me parecio bien vn capitulo de Crecent. porne algo del. Las aguas mejores son las de las buenas fuentes, que nacen en tierras de sembaraçadas, y altas adonde no no puedan acojerse otras suciedades de fuera, y assi son mas limpias, y las aguas que van por guija, son mejores, que las van por cieno, porque del cieno toman mal olor, y sabor, y mejor la que va 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 ello mejora mucho. El agua que corre hazia el Oriente, mientras mas lexos esta de donde nace, no passando por cabo q̃ 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, o se escallenta, y aun lo que se cueze en las tales aguas delgadas, se cueze mas presto que lo q̃ se cueze ẽ las aguas gruessas, y mientras mas delgada es el agua, mas presto se enfria, y calienta, y recibe ensi 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 yguales medidas. La otra tomar dos paños de delino de vna tela de ygual tamaño y medida, y mojarlos cada vno en su agua, y desque no goteen, pesarlos, que aquel pesara mas, que se mojo en agua mas pesada. Tãbiẽ se conoce al tacto, que el agua al tacto gruessa, sera mas pesada q̃ la q̃ no lo fuere, y es señal de buen agua la que no hincha, y se digiere presto: y para beuer es bueno cozer el agua, porq̃ se adelgaza la grosseza, y viscosidad della, y ha de cozerse en vasija de barro que este limpia. Y dizen los q̃ desta arte hablaron, que el agua cozida por si no hincha, y que se digiere mas presto, y no daña como la cruda, y aun se haze mas clara, y la viscosidad, y horruras della vase alo hondo. Las aguas llouedizas son muy buenas, mayormente las que vienen en el Estio con truenos y relãpagos. Verdad es q̃ el agua llouediza se corrõpe presto, y su corrupció es causa de corrompese los humores, en el cuerpo del hombre, y aprietan mucho el pecho, y daña la boz, mas si el agua llouediza fuere cozida, no se corrõpe tan presto, y cogida en el Inuierno Las aguas de los pozos, o que vienen sotierra, no son tales como las de las fuentes, por no tener ayre ni sol, y las q̃ 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 tambiẽ son malas las que passan por los mineros de qualesquier merales. El agua de lagunas, o estanques es muy mala, y peor q̃ otra ninguna, que si el agua de los pozos por estar honda es mala (no siendo naturalmente mala) emiendase con menearlo, y sacarla de cõtino, mas el agua de las lagunas en el Inuierno engendra flema, por su grandissima frialdad, y en el Verano y Estio es caliẽte, y por aquel calor y corrupció que tiene, engendra colera y, calentura, y como son aguas corruptas y putridas, causan baços, y enfermedades putridas y malas y dificiles de sanar. Lo mismo hazen las fuentes encharcadas, que corren poco, o mal, y como estan detenidas crianse en ellas animales venenosos, y de beuer tales aguas se causan enfermedades mortales, y hinchazones, y hidropesias, y enfermedades de diuersas maneras. Y las mugeres

Señales de buenas aguas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

res q̃ vsan beuer tales aguas, no purgã bié, y empreñáse mal, y tiené malas preñezes, paré cõ mas trabajo, y aũ paren las criaturas enfermas y de mal color, y a las vezes piẽsan q̃ estã preñadas, y estã hinchadas, y tiené males en la madre, q̃ es vna falla preñez, y no queda dezir mas, sino q̃ son aguas pestilẽciales. Las aguas q̃ criã sanguijuelas, comũmẽte son malas, porq̃ son gruessas y cenagosas, aũq̃ algunas dellas son buenas, y las sanguijuelas son muy dañadoras y peligrosas, y no las aura en el agua do echã buenos peces y anguillas q̃ las comen, y aũ el agua por el mouimiento de los peces sera mejor, excepto q̃ sabe a cieno: mas si las sanguijuelas son muchas y grandes, peganse a los peces, y llaganlos, y aun los matã, y es bié dõde ay muchas sanguijuelas, q̃ echẽ vnas seras de cal biua dentro en la fuente, o pozo, porq̃ las quema y abrasa, y disipa del todo, y despues alimpié el poço, o fuéte de la cal. Quiẽ quisiere echar peces en los pozos, sea en Inuierno, porq̃ por estar entõces caliẽte el agua, se hallarã mejor q̃ no en el Verano, q̃ por estar fria, luego morirã viniẽdo ellos de lo caliente. El agua q̃ se derrite de las nieues, o yelos, es cruda, gruessa, indigesta y mala, y causa muchas enfermedades, y daña mucho a los q̃ tienen dolor en los nieruos, mas si la cuezen, pierde toda aquella maldad, grosseza y pesadũbre. Y es notorio, q̃ el agua para ser buena, no ha de tener olor, ni color, ni sabor de alguna cosa, sino q̃ sea muy clara, y de la calidad dl ayre, q̃ en qualquier color tome nueuo color, y parezca ser de aquel color, y tẽgã por aueriguado q̃ el agua q̃ llaman zarca, q̃ parece algo mezclada cõ leche, no es buena: porq̃ donde estã detenida, se corrõpe mas presto q̃ otra ninguna, y cria sapos y otras sauãdijas põçoñosas. De lo qual es señal muy cierta vnos hilos q̃ en ella se criã, q̃ parecẽ cuentas, y de ser mala el agua zarca es señal muy euidente q̃ los q̃ la vsan beuer, tienen mal color en la cara y en todo el cuerpo, y digo que los sapos, escuerços, renaquajos, y otras suziedades se crian en ellas mas presto q̃ en otras aguas. Toda agua de su naturaleza es vna, mas la diferencia de su bondad, o malicia viene de los lugares por do passa. El agua salobre aprouecha para los q̃ se hazẽ gordos, porque los haze enmagrecer y adelgazar: tãbien adelgaza los papos q̃ estan gordos, sino estan quebrados. El agua fria ayuda a la digestion, y da apetito, mas daña los nieruos, mayormẽte los de los dientes, la que estã caliente, daña el estomago, corrompe la vianda, y hazela nadar en el estomago, y causa vomitos. Las aguas q̃ vienen de alumbreras, no dexan venir su flor a las mugeres, y causan calenturas. Las aguas gruessas y turbias causan piedras y arenas en los riñones y bexiga, no haran tãto daño, comiẽdo con ellas cebollas, o ajos, o mezclandolas con buen vino, o cõvn poco de buẽ vinagre. Las aguas q̃ passan por açufre, aprouechan a las postemas de las junturas, y a 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 pereza de los miembros, aun aprouecha contra la gota coral (que es mal caduco) tomando el vapor della q̃ 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 biuora, o culebra, o 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 dellas: quien quisiere hazer agua artificial en falta de la natural para alguna medicina, puedelo hazer facilmente (como dize Galeno en el libro de simplicibus) 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 y rios, y aguas corrientes, mas pues no ay estas en todas partes, es necessario hazer pozos, y si son para beuer las personas, procurenlos hazer en lugar alto, auiendo alli agua, porq̃ es alli mas delgada, mas si es para ganados, o para regarhagãle donde aya abũdancia de agua, y lexos de estiercoles, y otras suziedades, y siempre procuren assentar dõde huuiere buenos ayres, y abũdãcia de buen agua, porq̃ es la mayor parte para tener salud y biuir larga vida, que dõde es mal agua y mal ayre, deurian de huyr, como enemigo muy contino, q̃ cõbaten cõ la muerte. Y pues el agua es grande parte del mantenimiento, hase de procurar buena, q̃ la mala daña mucho, que es ponçoña q̃ entra por la boca, y por esso daña mas y mata mas presto. Las señales dõde ay agua son estas: en el mes de Agosto, o Setiẽbre antes q̃ salga el sol, pongan la barua junto al suelo, y miren hazia el Oriente, y de donde vieren que del suelo sale algun vapor, como niebla, alli aura agua, y señalen el lugar donde es, que es cierto que alli estã mas cercana, aunque parezca estar seco por encima,

Nota de los peces para estanques.

Las propiedades del agua.

Para hallar agua.

Universidad de Deusto
Biblioteca

encima. Es assi mesmo 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 assi mesmo buena señal, si ay alli rocio, no auiēdolo en otras partes, o que alli lo ay mas en cantidad, o 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, o barro, debaxo suele auer poca agua, y no de buen sabor: si es legano, sera el agua cenagosa y de mal sabor, y muy honda. En el arzilla sale poca agua, mas es buena. La tierra negra tiene poca agua, mas es de buen sabor: en los cascajales suele auer poca agua, mas es delgada y de buen sabor, y donde juntamente ay cascajo y arena, aura mucha agua, y sera muy buena. Son mejores aguas las que nacen al pie de algun cerro, que las q̄ ay en valles, o planuras, por la mayor parte son gruessas y pesadas y salobres, y de mal sabor, digo si son valles llanos, y no costeros: y para prouar si ay agua, cauen vn hoyo ancho, quanto tres pies, y cinco en hondo, y pongan alli vna vasija de metal, cobre, o plomo, o estaño, vntada con vn poco de sebo por de dentro y fuera, y pongan la boca a baxo: esto hagan quā do 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, o qualquier otra vasija de barro que no estè cozido, y estè bien seco, y pongale alli (como dixe del vaso de metal) y no vaya vntado, y cubranle bien como al otro, y si ay humor, estara deshecho a la mañana. O poner vn poco de lana, y cubrirla, y si a la mañana torciendo la sacaren agua, es señal de auer harta agua. O poner vna escudilla llena de azeyte con su mecha, que sea buena, encēdida, 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 a la mañana teniendo azeyte y mecha estuuiere apagada, es señal de agua, mas si està biua, es señal de tierra seca. Estas prueuas que he dicho, se han de hazer en los tiempos que he dicho, estando la tierra bien seca. Assi mesmo donde ay montes de arboledas, seluas y espessuras, si las cortan y arrasan y los labren, manaran fuentes, aunque no las aya auido antes, porque la sustancia, y humidad que se empleaua en produzir los arboles, se conuierte en aguas, y fuentes manantiales y arroyos, mas acontece muchas vezes auer agua, y no salir buena, y conoceran que tal es, desta manera. Antes que deciendan alo hōdo, 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 ala persona, sino huye presto. Tābié se prueua el ser buena, si la echā en vna vasija de cobre, o laton luzia, y sino dexa māchas, es buena, y si las dexa, es mala: y es señal de buena, si el agua cuezē 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 cuezen en ella las legumbres, como son garuanços, lentejas, aruejas, y todas las demas, antes se paran empedernidas, que en el agua durce se cuezen, no en otra. Conocese assimesmo ser buena, como dixe arriba, en ser muy clara de color, y las otras propriedades que no sea cenagosa, que este fria en el Estio, y caliente en el Inuierno. Si los que la vsan a beuer estan sanos del pecho, y tienen clara la boz, que tienen buen color en el rostro, sino tienen malos los pulmones, y no tienen mal de hijada, ni riñones, ni bexiga. Pues viendo comunmēte estas señales en todos los que della beuen, ayan por cierto ser buena agua. Pues auida ya el agua qual quierē, o mejor pudierē, agora sea trayda de otra parte, o con caños, o acequias, o natural, procurese, si es para regar la huerta, que este algo mas alta que ella, porque mejor pueda correr auiendo algo de ventaja, que si estuuiesse llano. Y si es poço de hanoria, con la tierra que del sacarē puede hazer anden para la bestia, y caera 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 regara, y con menos agua, y a menos costa. Y si el pozo es de buen ladrillo muy cozido, sera el agua mas sabrosa que si fuere de piedra.

Para conocer q̄ tales agua.

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

Que

Universidad de Deusto
Biblioteca

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

Assi mesmo para regar ha de ser el agua medianamente fria, que la que esta algo caliente, en lugar de refrescar escalda la hortaliza, y es muy cierto que la hortaliza que con agua fria se regare, estara mas alegre, y sera mas sabrosa. La mejor de todas las aguas para la hortaliza, es la llouediza, si viene en tiempo, que ni escalda, ni haga daño, porque laua la hortaliza del poluo, 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, porq̃ esta mata mas presto los gusanillos, y piojuelos, mas pues nõ llueue siempre qnando es menester, es necessario buscar otra manera de regar. El agua de rios, la que viene por azequias es muy buena para regar, saluo que dizen que crian 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 assi mismo porque el regar destruye, y dissipa mucho la tierra, que se lleua la flor della, y dexa solamente el arena, y para se la tierra 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 dire en el capitulo que se sigue: pero es muy bien que quando regaren, echen en el alberca estiercol muy podrido, y cieno de rio, o de otra parte, y quando regarẽ meneenlo mucho, porque el agua vaya muy turbia, y esta es muy gentil manera de regar, q̃ jũtamente se riega y estercola, y engrassa la tierra, que aunque no es tan bastante como echar estiercol, porque no para tan hueca, ni tan esponjosa la tierra, empero penetra mucho, y cala cõ el agua, y haze la 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 Galie, y otros autores.) {Y esto es muy gentil manera de regar

regar para los panes que se suelen regar, que passe el agua por algun cieno, o estiercol muy podrido, y aun es bueno echar en el alberca tierra gruessa y muy holgada, porque el agua lleue lo bueno al regar, y si ay arena, q̃ dase en lo hondo del alberca, mas quiere toda via estiercol que lo pare hueco, y desta manera se puede sacar de qualquier tierra la flor, y lo mejor della, deshazi̇ẽ do tierra en agua, que el arena queda en lo baxo, y el agua se lleua lo bueno. Esto se haze muy bien en tierras que estan muy podridas, con estiercol, o 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 abueltas estiercol de establos, lo qual su calor ayuda mucho, y para la tierra espongiosa. Y si el agua para regar viene de nieue, o de fuẽtes que son demasiadamẽte frias, es bien detenerlas en alguna alberca, para que pierdã algo de aq̃lla crudeza y frialdad. Y para estas tales aguas es muy necessaria la mezcla del cieno, y de estiercol q̃ he dicho, porque de si misma es mas esteril que las de los rios. Los tiempos aparejados y buenos para regar son, o a la mañana antes que salga el sol, o casi, y mucho mejor es a la noche, porque mas tiempo goza la planta del frescor del agua, que lo vno el sol no la deseca tan presto, y refresca mas, que si la riegan con el sol, no solamente se seca luego, mas en lugar de resfriar, y refrescar, escalda, y si el agua va caliente haze lo mismo, y por esso es biẽ que vaya fria, y en tiempo q̃ haga su efeto de refrescar, con tal que como dixe no sea fria de masiadamente, mas si fuere entre sombras, o cosa q̃ cõtinuamẽte se suele regar, no le hara tanto daño, aunq̃ la riegué entre dia, como dañara en lugar descubierto al sol, y en lugar q̃ se riega pocas vezes. Las vezes q̃ huuieré de regar, dexẽ lo harto d̃ agua, q̃ mas vale regar pocas vezes y biẽ, q̃ muchas, y dexar la tierra sedi̇ẽta, q̃ mas quita la sed vn buẽ golpe de agua, y mas prouecha, q̃ muchas gustaduras, o tragos: y en ninguna manera riegué en el Estio, sino como he dicho. Itẽ ninguna cosa se deue regar quãdo esta ẽ flor, sino por el pie, porq̃ si el agua da ẽ la flor, la daña, y escalda. Si cõ agua tibia (q̃ no escalde) riegã en Inuierno las semillas, como son perexil, y otras semejantes, naceran mas presto, mas son de mas poca dura. Y si en Inuierno por caso regaren los arboles y hortalizas, y otras yeruas,

no

Universidad de Deusto
Biblioteca

no se,quando yela,ni cerca de la noche,porque si en la noche elare antes este embeuida el agua,y no se enuedrie al pie del arbol,ni de la mata:y esto baste assi breuemente de los tiempos y maneras de regar,juntamente con lo que dixe rriba en el tercero libro.

Capit.V.De las maneras del estercolar, y tiempos y manera de estercolar,y como y donde se han de hazer los lugares para podrir el estiercol.

ARriba en el primer libro prometi que aqui trataria de las maneras de los estiercoles,y tiempos de estercolar, y aunque entonces era bien dezir dello en el tratado de pan,lo dexi alli dire 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 loque en vno se dixere, casi del otro se podria entender, y exercitar dela misma manera:y este es vn prouecho grande,que pocos le procuran, y los que lo hazen,mal,y sin tiempo, que por acertamiento, o caso aciertan. Que la verdad es,que por culpa de los que labran la tierra,no frutifican tanto como haria si fuesse bien estercolada:y nũca se cansaria,y en vna huebra cogeriã mas fruto q̃ en dos,y aunque a 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 sustancia q̃ el estiercol pega ala tierra. Y aunque Theofrato dize(y dize verdad)que para bien o mal frutificar,mas va en los temporales qne en la tierra, pero mucho va en la buena,o mala disposicion della, que si el año de si es bueno,y halla la tierra bien aparejada, mejor frutificara q̃ si no lo estuuiesse:y si el año acude auiesso,toda via lleuara vẽtaja. Verdad es que las tierras estercoladas en los años faltos de agua no lleuan tanto,ni tan buen fruto, como en los años luuiosos,o donde se riega,porque el estiercol es caliente y seco, y si no ay humor,antes daña en los tales años, mayormente alas plantas que son pequeñas,como son miesses,y sus semejantes,y por esso donde no se riega, y es tierra muy seca, mejor es cieno,o ceniza,que no estiercol de animales, saluo sino es tan podrido que aya perdido mucha,y aun la mas parte de calor:y vaya echado,y repartido como lo ha menester la calidad de la tierra,

tierra,como dire mas adelante en este capitulo: mas entre los arboles no es tan dañoso, con tal que vaya echado en Inuierno,y muy podrido,porque el sol no tiene entre ellos tanta fuerça,porque si son muchos,cubren el sol con su sombra,y allino arde tanto,y porque generalmente la ceniza es muy prouechosa,y no daña en muchas partes, mayormente en Italia cerca del Pado,que 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 da mucha virtud, y no quema la tierra,como haze el estiercol,sino ay mucho humor,que para donde se riegan las tierras,o en las huertas,mejor es el estiercol que sea podrido, porque ello con el agua para muy hueca la tierra,y si son tierras frias,mientras mas nueuo es,da mas calor,que es lo que ellas quieren,contal que vaya podrido, y las tierras qne se riegan,si son muy humidas,han menester mas estiercol. Y esto auiso para que vean 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 a perder la planta,y si lleua estiercol,la para hueca, y conserua mas el humor, de mas que las tierras que se estercolan lleuan el fruto mas temprano.

Qual es el mejor estiercol para huertas.

Primero pues que diga del tiempo, y manera de estercolar, dire de algunas maneras de estiercoles. Lo mejor de todo para engrassar y dar mucha sustancia y virtud a 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 quema, lo de las palomas es excelente, que echando poco dello abona mucho la tierra. Lo segundo dizen que es lo de las personas,y esto vsan mucho en Milan,mas por que es muy caliente, han lo de mezclar con los otros estiercoles,que por si solo daña la tierra, que la escalda, mas yo no estoy bien con 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 esta en podridero medio año, es muy buena. El estiercol de asno es mejor para las huertas q̃ de ninguna otra bestia,porq̃ comen despacio,y q̃brãtan mucho la ceuada,y por esso cria poca yerua,y tras ello lo de cabras,y ouejas,y luego lo

Universidad de Deusto
Biblioteca

de los caualos y mulas siendo bien podrido, q̃ si es nueuo, como los caualos tragan la çeuada casi entera, crian 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 para los arboles que dixe, y para las hortalizas siendo muy podrido y deshecho en el alberca, y mezclado con otro, mas para el pã no ay estiercol como la ceniza, y aũ 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 aren la tierra, y que la engordan mucho. Como se 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, o tierra, a montones como lo otro, saluo pocos dias antes de la sementera, sembrarlo apuños por el campo, como quien siembra trigo, o ceuada, 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, q̃ las engruessan mucho, y que aquella agua vaya algo turbia, digo que en aquella agua ayan deshecho cieno, o estiercol bien podrido, o tierra gruessa, y aun si la tierra es arenisca, echarle abueltas tierra gruessa, y por el contrario, y si estiercol no pueden auer (que para las huertas necessario es lo de animalias) dize Crecentino que en Inuierno echen paja de qualquier rama, o juncos en lugares donde passa gente, o en los corrales dõde duerme, o huella ganado, y alli se emboluera con el lodo y agua, y alcenlo dende atres, o quatro dias en mõtones, y enguruando se bien, botenlos en el campo, o tierras q̃ se han de estercolar, y alçados aquellos montones echan mas paja, y si es lugar dõde ay helechos, y yezgos, y cegutas, puedẽlos echar a podrir, o qualquier otra cosa, como cardos, yerua y aun el lodo de las calles es muy bueno. Y esto tal pueden echar en las tierras poco antes de la sementera que no cria yerua, mas para tener abundancia de estiercol, no se puede hazer sin tener muladares en q̃ se coja, y pudra, y esto es necessario al labrador, mayormente si tiene tierras flacas, o tã pocas q̃ puedẽ holgar, q̃ con la huelga mucho se rehazen las tierras. Pues si es huerta, o en casa del cãpo, q̃ llamamos granja, o alqueria, sea algo apartado de càsa, mayormente de la puerta, por amor del mal olor y vista, mas no sea tan lexos que se haga pereza echar en ella vassura de casa: sea apartado de arboles, que el humo que dellos sale a la Primauera daña mucho entonces a la flor, y despues a la fruta. Assi mesmo ha de ser lexos de pozo de beuer, q̃ corrõpe mucho el agua, mas sea el muladar en lugar baxo, hecho a manera de hoyo, porq̃ alli se recoja siẽpre agua, assi de la vertida, como de la llouediza, y sino llouiesse procurẽ de echar alli agua d̃ otra parte, y si fuere de rio, o de alguna laguna q̃ este tibia, engrassa mucho el estiercol mas q̃ la fria. Y en este tal muladar q̃ echen quanto estiercol pudieren, y todas las inmundicias de casa, mezclado vno có otro, y con el agua podrida, y sera bueno. Y porq̃ es malo el estiercol nueuo q̃ cria mucha yerua, son necessarios dos muladares, para q̃ entre tãto q̃ lo vno se gasta, q̃ esta podrido, hagan otro de nueuo, para q̃ suceda vno a otro, y porq̃ el sol haze mucho daño al estiercol, q̃ lo seca mucho, quiere estar el muladar a la sombra, por esso defiendanle del sol quanto pudieren auiendo mucho humor en el muladar podriranse las simiẽtes de yeruas, mas no ha de ser tan viejo, ni mas podrido que passe de año, porq̃ pierde mucho la virtud. Assi mesmo el estercolar sea en menguante, por q̃ no criara yerua, o no tanta como si en creciente lo echassen, y por esso manda q̃ do quier q̃ nazca yerua, como son en los prados, estercolen con estiercol nueuo, y en creciẽte, y esto hã de guardar mas en las tierras para pã, y en arboledas de estercolarlo en menguante q̃ no en las huertas, porque alli continuamente escardã y sacan la yerua, lo qual no se puede hazer assi en los panes. Y porq̃ cõuiene en todo tener regla, para no errar, sepã q̃ la tierra q̃ no se estercola y peca algo de fria, se yela mucho mas: si mucho la estercolã, arde, mayormẽte si es tierra algo caliẽte y hornagera, y assi en las tierras caliẽtes echẽ menos estiercol q̃ en las frias, menos en las secas, q̃ en las humidas, y ẽ lo muy humido estiercol de palomas, o hojas de cipreses dõde ay mõte dellos, menos en las gruessas q̃ en las flacas, y mas ẽ los cerros q̃ ẽ los valles, y mas vale estercolar muchas vezes q̃ vna, q̃ lo poco se puede ẽmẽdar, y lo d̃masiado no se puede quitar, y esto es como quiẽ echa sal ẽ la olla, q̃ lo

Estiercol nueuo es bueno para los prados.

Como se hã de estercolar las tierras.

Universidad de Deusto
Biblioteca

poco pueden emendar, y lo mucho no lo saben todos quitar. Assi mesmo en las tierras que se riegan, han de echar mas estiercol q̃ en las que no se riegan, y si tienen tierras frias, repartir a ellas lo de animalias, y gallinas, y palomas, y a las calientes y enxutas del lodo ocieno, o semejante que no arde, y el tiempo de estercolar, allende de ser en menguante, como arriba he dicho, ha de ser en Inuierno, o en tiẽpo frio, o nublado, y echarlo en sus mõtones, y al esparzir, o estender los montones, no estiendan mas cada dia de quanto se puedan cubrir, porque pierde el estiercol la sustancia, y poco antes de la sementara lo estiendan, y si la sementera ha de ser por el Otoño, han de estercolar las tierras antes del, o si es de tremesino, o para simientes que se siembrã a la Primauera, ha de ser el estercolar por Inuierno, y aun en todas maneras de estercolar y tiempos, es mejor ẽ Inuierno, porque con el agua se encorpora mucho el estiercol y la tierra, y si es estiercol viejo, lo pueden bien echar antes de la sementera, mas si es nueuo que no hã estado en podridero, ha de ser por el Inuierno, y para los arboles y viñas ha de ser el estiercol viejo, y escauarlos en el Inuierno, porque lo tengan ẽ el escaua, y en aquel tiempo se mezclara bien, y quando venga la Primauera aura perdido el calor, y esto se ha de hazer assi en todos los arboles q̃ quieren estercolarse, mayormente en los q̃ no se riegan, y esto baste breuemente dicho de las maneras de estiercoles, y tiempos de estercolar.

Capit. VI. Del repartimiento des huertas.

AViendo ya cercado tanto campo quanto cada vno viere q̃ le pertenece, o quanto la facultad y oportunidad del lugar demanda, y si ser pudiere que el pozo, o fuẽte este en la mitad, como ya 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 lleuen el agua. Y porque ay arboles que se quieren mucho regar como arriba he dicho, y algunas yeruas que no se plantan cada año, como rosales, lirios, apio, y llanten, y otras semejantes, que se crian con agua, estas tales pongan en las regaderas maestras, junto con ellos, porque alli ternan mas continua agua que en las tablas, y en las tablas pongan los que no han menester tanta agua, aunque

que en quanto ser pudiere en las tablas para la hortaliza han de ser desocupadas y desembaraçadas de sombras de arboles, y de rayzes, que mucho daña la sombra a la hortaliza, assi en su bondad del sabor como del crecer y hazerse grande, y mucho va en poner cada cosa en el lugar q̃ le cõuiene. Y muchas vezes, por no saber esto, ponen los arboles y plantas que quieren sol ẽ la sombra, y por el contrario, y por esso conuiene saber que arboles o yeruas quieren sombra, y quales sol, y quales agua, y quales enxuto, para que cada cosa se ponga en su lugar, y esto hecho teniẽdo la bien cauada, y estercolada, y hechas sus eras, vengamos a dezir de las hortalizas. Y las heras para poner de primero las semillas sean angostas, porque las puedan escardar sin hollarlas.

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

DIxe arriba en el primer libro que conuiene sembrar el trigo en creciente, porque se haria muy mejor que sembrado ẽ menguante. Lo mismo auisa Crecentino en las hortalizas, diziẽdo que en creciente se deue procurar sembrar, con tal que si ser pudiere sea en el primer quarto de creciente, y lo que del sẽbrar se dize se entienda del trasponer, y con el trasponer crecẽ mucho mas, y hazen se de mejor sabor, mas no sea cerca del plenilunio, ni en el, y aun dize el Teophrasto que se hazen mejores las hortalizas poniendo a mano la simiente, que no arrojãdola, mas esto creo que sera en algunas, y no en todas, porque del poner a mano no creo que aya otra ventaja sino poner las derechas como han de nacer, y esto se podra hazer en los melones y cardos, y rauanos, y en las semillas que tienen la simiente crecida, y se ha de poner rala. Assi mesmo muchas hortalizas mejorã mucho tresquilãdolas, como vemos en las ceboletas, mas si las cebollas tresquilan sea en tiempos serenos, porque si llueue entra el agua por las cortaduras, y las pudre, y tambien se tresquila el porrino, y aun peregil, y yerua buena. Quando las hortalizas crian piojuelo, o qualesquier otros gusanillos, si llueue bien encima luego perecen, o poner montonzillos de estiercol nueuo ẽtre ellas, q̃ alli se acogẽ y alli pisẽ el estiercol y morirã. Estas sauãdijas por la mayor parte se criã ẽtiẽpos humidos, y en

Para que no crie pio jo la hortaliza

Universidad de Deusto
Biblioteca

lugares guardados de todos los vientos, mas para q̃ no nazca, y assi mesmo para cõtra otras animalias q̃ no comã las simiẽtes so tierra, ni roya las rayzes, ay algunos remedios, y esto aprouecha no solamẽte para las hortalizas, mas aũ para el trigo. Dizẽ q̃ tomen çumo de vna yerua q̃ nace en los tejados, q̃ ellos llamã sedo, el Maestro Antonio de Nebrixa la declara yerua canilla, y yerua puntera, y saqué el çumo della, y poca agua si quisieren, y eché a mojar la simiẽte en ella vna noche, y otro dia la siẽbran: y lo mesmo se haze cõ çumo de siẽprebiua, y no las tocarã oruga ni otros gusanillos, y lo mismo hazen cõ çumo de cogõbrillos amargos y vn poco de agua, o cõ alpechin no salado, o con hollin de chimenea y agua, y cõ esto no tocará las rayzes ni las hojas. Si tienen la simiente en mojo en buẽ vino, no terna gusanillos despues, y si cõ hiel de toro mojã las simiẽtes, no comerá las semillas antes q̃ nazcan. Dize Pala. q̃ si en vna cõcha de galapago, y sea reziente, tienen las semillas a secarse, q̃ no criara piojuelo, ni otras sauandijas, o sembrar entre las hortalizas yerua buena, mayormente entre las berças. Y aũ dize que si majan vn leño, y sacan el çumo, y lo mezclan con vinagre fuerte, y con vn hissopillo lo echã en las hortalizas, q̃ mataravnas pulguillas, o pulgõ de hortaliza, y si quemã entre las hortalizas pajas de habas, huyen las orugas, o quemãdo piedra açufre. Las hormigas huyrã de la huerta, moliẽdo piedra açufre y oregano, y echarlo en el agujero dellas, o si vienẽ de fuera, poner ceniza, o cal por dõde entran, mas muy biẽ es echarles en el agujero dellas agua bien caliente, mayormente de toruisca. Cõtra los topos es bueno enterrar vnos cantaros que esten derechos bocaarriba, y yguales del suelo, y ellos piẽsan q̃ son sus agujeros, y entrã, y no pueden salir. Dize Pala. q̃ vean los agujeros donde estan, y q̃ los tapen todos, saluo el mayor dellos, y que tomen vna nuez gorda, y la horaden, y saquen todo lo que estã dentro, y que la hinchan de piedra açufre molido, y pajuelas y cera, y la pongan a la boca del agujero algo dentro encendido, y procuren con vn cañuto soplar el humo hazia dentro, y cõ aquello se ahogaran los topos, o huyran, y los ratones del campo perecerã, si a la boca del agujero echan pro de ceniza de alcornoque, de manera que tapen algo el agujero, y criaran sarna, y moriran. Las culebras huyen, quemando cosas de mal olor, como galuano, cuernos de cieruo, o pelos, y vñas de cabras, y otras semejantes cosas.

Contra los topos.

cosas. Muy singular cosa es para los escarauajuelos que dañan la hortaliza, y otras sauandijas, tomar vn vientre de carnero reziente, y lleno de vitualla como se està, y cubrirle vn poco de tierra en la huerta, donde a dos dias hallaran alli allegados todos los escarauajuelos y mosquitos y otras animalias que dañã, y a dos o tres vezes que esto hagan, no quedara nada desto en la huerta. Es muy bueno sembrar garuãços entre las hortalizas, nacen muchas vezes caracoles, y esto se puede coger à mano, o tomar alpechin, o ollin deshecho en agua, y con hissopo echarselo. Contra los nublos aprouecha mucho si en las huertas por muchas partes hazen humo con paja, o con otra cosa. Todas estas animalias, mayormente el piojuelo y oruga se criã entre los arboles mas que en lugares desembaraçados, y estos si son grãdezitos, cogellos a mano, y quemarlos, y si no, alas mañanas quando hazen algo de frio, sacudan la hortaliza, q̃ estarã encogidos cõ el frio, y caeran ligeramente en el suelo, y alli los rehuellen, y dize Col. en este mismo lugar, y aun Pala. porque al vulgo parece cosa de hechizeria, no la querria 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 o tres bueltas descalça en derredor de la era, y caera todo el piojuelo: y no es de marauillar, pues tanta es en aquel tiempo su ponçoña, que mancha vn espejo, si a el 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 dañara mucho con la humidad. Dize Theofrasto, que las semillas de las hortalizas no crian gusanos dentro de si, como el trigo, y otras. ¶ Otra cosa tienẽ, necessaria las hortalizas q̃ cada y quando q̃ tuuieren yerua, se la quiten, o con la mano, o con la escardadera, mas sea con tiento, como ni huellen la hera, ni descubran las rayzes de las yemas, 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 tiempo humido, o nublado, o sobre tarde, porque con el frescor de la noche repare algo, y siempre la arranquen en menguante de dia, que es a la tarde, y rieguẽla dende a rato que estè traspuesta, si haze tiempo seco, que si a la mañana la trasponen haziendo sol, para

El tiempo de trasponer la hortaliza.

Universidad de Deusto
Biblioteca

ſe marchita y no prende tan bien, y aun pierdeſe mucho della, y la que queda como eſta ya chica tomada del ſol, no crece tan bien, ni ſe hara tan buena como ſe hiziera. La huerta para la hortaliza quiere eſtar muy eſtercolada a los tiempos y manera que he dicho, y muy mollida cauada, que con ſobra de buena labor le hazen dar vnos frutos tras otros, y aun mezclado vnos con otros como dize Crecentino. El traſponer ſe haze de dos maneras (no hablo agora del puerro, ſaluo lechugas, o berças o ſemejantes) o con vn palo hazer el agujero, y meter alli la rayz de de la planta, o con hacho agudo leuantar vn poco la tierra y meter la alli de baxo, y tornar a apretar bié la tierra, y ſieépre en las hortalizas que puſieren, yen todas las yeruas quede el cogollo deſcubierto ſobre tierra, porque ſi queda cubierto con tierra, a ſe hã de traſponer algo chicas, porq̃ prẽden mejor por tener las rayzes mas tiernas, y hazẽ ſe por eſſo mejores. En todas las hortalizas que ſe ſiẽbran de ſimiente menuda, como ſon colino, lechugino, nabos, cebollino, çanahorias, rauanos, moſtaza, y otras ſemejantes, tomen la ſimiente y mezclé la cõ harta cantidad de tierra ò, arena, de manera que étre gran cantidad de tierra o arena, vaya poca ſimiente, y mezclẽla mucho, y anſi la ſiẽbren, porque ſi ſola ſineſta diligencia la ſiembran, cae muy eſpeſſa, y nace a mãchones, en vn cabõ mucho, en otro poco, y en otro nada, y ſi va como digo, cae ygualmente, y no mas eſpeſſa, ni rala p lo q̃ es meneſter, y ſale mas medrada, y criaſe mejor, y eſto ſe guarde en todas, y principalmente en las ſemillas, que no ſe han de traſponer, que eſtas tienen remedio, que al traſponer ſe enralen, mas toda via lleuan ventaja ſi van ſembradas como digo. Pues auiendo dicho en ſuma eſtas generalidades de las hortalizas, vengamos con la gracia de leſu Chriſto a tratar particularmente de algunas dellas por ſi.

Cap. VIII. De los ajos.

SOn los ajos de dos maneras: vnos llaman blãcos, otros caſtañuelos: no difieré en la labor mas de quanto lo blanco ſe q̃rria ſembrar algo mas temprano que lo caſtañualo, quieré tierras grueſſas, contal que ſean dulces y amoroſas en la labor, y aun é las tierras nueuas ſe hazen mejores que en las que eſtan vſadas y canſadas, y ſino ay tierras nueuas, ſean holgadas, que aunque ſe hazen razonables en las tierras eſtercoladas, como ſon las huertas,

huertas, donde ſe riegan, no ſon de tanta dura ni tales: porque ninguna coſa que ſe cria con eſtiercol ſe conſerua, o guarda tanto, como la que ſe cria ſin ello, y mucho menos los ajos que otra coſa: porque los haze eſcaldar y dañarſe preſto. Y porque los ajos ſecrian mejor entre haças de pan, que en las huertas, allende de ſer mas ſanos que los de las huertas, por muchas cauſas, y por ſer de ſequera quieren tierras o cadales, tierra ſofa y hueca, mollida y muy labrada, y tierra parda mas que prieta nidura, y aun quieren mas tierras calientes que frias: vnos ay de regadio como los que ponen en las huertas, otros de ſeq̃ra, y los que ſon de ſequera ſe hazen tambien buenos en regadio, y no ſe hazen bien los de regadio en ſequera. Los tiempos de poner ſon dos, o por Otubre, o Nouiembre, y eſto es en las tierras ſecas y calientes, y mejores ſe hazen pueſtos en tiempo enxuto, mas en las tierras frias, humidas y lluuioſas donde ſe riegan, deuen los ſembrar por Enero y Febrero: porque con lluuia y humor pudrenſe los de antes pueſtos, y ſi la tierra que ſe riega es caliente, pueden los poner por Otubre, y Nouiẽbre, y haſta Febrero, y ſiempre quando los puſieren haga tiempo caliente, templado, amoroſo: y ſi adonde los ponen han de regar, vayã hechas ſus heras maeſtras, y los otras como para hortaliza, y ſino ſe han de regar vaya ſu tabla llana, y en toda parte vayã pueſtos por ſuorden como liños: porque los entreliños puedan andar y eſcardarlos y remollir ſin hollar los, y aya de vn liño a otro caſi medio pie, y por el liño vaya vn ajo de otro quatro dedos por lo menos, y cinco a lo mas, y otros quatro dedos de hondo. Si los ponen en creciente ſeran mejores, y no tan q̃ majoſos como en menguante. Dizẽ los agricultores que ſi los ponen quando la luna eſta en el otro emiſſerio (que es que no parece ſino que eſta ſotierra) que no ſerã tan quemajoſos en el ſabor, ni oleran tan mal, y que lomeſmo hagan al cozer. Y a vn amigo mio he oydo afirmar, que ſi quando los ponen meté en cada vno ſin tocar en el coraçon, o machuelo, vn clauo de eſpecias algo quebrantado, que los ajos ternan parte de aquel ſabor y olor, y eſto ſe haga do no ſeriegan, y ſi mojaren los ajos dos dias antes que los ſiembren, en miel y leche, que ſeran mejores y mayores. Anſi meſmo dize Abence. que ſi los mojan vn dia antes que los ſiembren en buen moſto, que ſeran mas ſabroſos. Para poner han de eſcoger los ajos gordos, bien

Los ajos ſon mejores entre el pã que en las huertas

Universidad de Deusto
Biblioteca

grandes, cogidos en buena sazon, que tengan las baruajas largas, blancas, queno esten como quemadas ni tiñosas. Hanse de escardar mucho y en menguante, porque mejor se pierde la yerua, y quantas mas vezes los escardaren, tanto seran mejores, y creceran mas las cabeças, y su escardar sea desque tengan tres porretas en adelante, y antes que haga masion, o hastil, y dizē que si quando estan ya bonitos, les retuercen el tallo, que haran mayor cabeça, porque la virtud se torna a dentro: mas yo no lo tengo por bueno, y pienso que por alli se podrira la cabeça, digo lo que dizen, y pongo mas mi parecer. Los que se riegan han se de regar vna, o dos vezes cada semana, y sea de noche, quando aya bien resfriado, y cada vezha: tenlos mucho de agua, que si los riegan poco y con el sol, escaldanse, y si alguna vez les llouiere poco quando haze grande sol, rieguenlos luego encima, porque de otra manera se abuchornan y escaldan. Muchas vezes a los ajos, y aun a otras hortalizas las comen por baxo vnos gusanos quellaman rosquillas: estos se crian las mas vezes por abundancia del estiercol: el principal remedio es cogerlos a mano. El coger de los ajos sea quando la rama este bien enxuta y seca, y ellos ayan estado sin regar algunos dias, porque esten bien secos, y que como dixe, la luna este so tierra, que no parezca, y enmenguante en dias claros, y aun guardanse mas si los cogen despues de medio dia bien tarde, y encogiendolos esten vn poco al sol, porq̄ se enxuguen, y despues los passen ala sombra, porque si estan mucho al sol, el sol los re cuze y escaldanse, y son de poca dura, y assi se guardaran mas los ajos: guardanse metidos entre paja, o al humo, conq̄ no sea demasiado, y mejor al ayre o cierço, o tener agua sal vn poco tibia, y meter alli los ajos, y colgarlos al ayre para que se enxugue, y estos dizen que se guardaran mas tiempo, y seran de buen sabor, y no seran muy quemajosos, mas no valen nada para sembrar. Echā las hojas algunas vezes simiente en el tallo, y desta simiente nacē mas tarde, y en el primero ni segundo año no salen buenos los que se siembran de aquella simiente, ni vienen aperfecion, y no es bueno sembrar de los que lleuaron simiente, porq̄ por auer echado la fuerça en la simiente, no lo tienen en los ajos que son vanos: assi no se hazen buenos. Los ajos tienen muy singulares virtudes y propiedades, aunque mal olor, mas aun aquel olor no

no es sin prouecho, aun que es muy aborrecido de todas las damas y galanes, porque del olor de los ajos huyen las serpientes y animales venenosos, y aū aprouecha cōtra la mordedura ponçoñosa. Majandolos y poniendolos en la mordedura, y beuiendo el çumo dellos, se derrama la pōçoña, y por esso los llaman triaca de labradores. Tābiē aprouecha de la misma manera para las mordeduras de los perros y lobos rauiosos, y assi beuido el çumo cō vino, es bueno cōtra el ayre corrupto, y comidos por la mañana hazē lo mismo: son muy buenos para desopilar el higado haziendo salsa cō ellos cō yeruas q̄ abren y desopilan, como el perexil y otras semejantes, y prouocā la orina, cociēdo sus ramas, y recibiēdo aquel vapor por baxo, como quiē sahuma. Despierta los menstruos, o reglas de las mugeres, y de la misma manera haze salir las peras, si del çumo hazen medicina, o clister: es bueno cōtra la ciatica, contra las lōbrizes, aprouechan mucho si hazen salsa dellos cō pimienta, y perexil, y yeruabuena, y vinagre. Cōtra la dificultad de la orina, y dolor de hijada, cuezan los ajos cō sus ristras en vino, y azeyte, y pōganlo quanto mas caliente lo pudieren sufrir, algo debaxo del ombligo y verga, y sobre el lugar q̄ duele. Los ajos dan dolor de cabeça y sueño, acortan la vista, son ventosos, y encienden luxuria, los demasiados q̄man la sangre, mayormēte en los colericos, y hazē lepra, y dan grāde sed. Assados o cozidos ablandan la tosse, alargan el huelgo, y aclaran la boz, y son prouechosos para el dolor del pecho q̄ viene de frio, y hazē arrācar la suciedad del pecho. Tomādo el çumo dellos en la gargāta, saca las sanguijuelas q̄ estan asidas alli, dañan alas personas secas y colericas, y son mejores para los humidos y flematicos. Assi mesmo son buenos para ayudar asoldar las quebraduras en los niños, y assi los deuen comer ellos, y si maman, comanlos las amas queles dan leche, y aunsi vna vasija esta algo respendada no se saldra si la refriegan con vnos ajos crudos, Son singulares para los que tienen ytericia, y para esso comenlos crudos y con ellos beuan vino blanco. Crudos siendo con medida y regla dan mucha gracia a qualquier guisado, y si los ajos estan vn poco a la lumbre, no huelē mal, y si los guisan ēteros no huelē mal, como los q̄ son majados, y para q̄ no huelā mal, es biē calentarlos vn poco, y vayā medio assados, o heruentados ēteros en agua. Sō buenos los ajos cōtra el agua mala: sanā los

Universidad de Deusto
Biblioteca

los empeynes refregando los con ajos y anſi 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. Dizẽ comunmente que ſon buenos contra la peſtilencia.

Cap. IX. Del apio.

EL apio es vna yerua medicinal, que en algo parece en las hojas a vna yerua que nace en el agua que llaman friera. En qualquier tierra ſe haze bueno, o caliente, o fria, con tal que tẽga harto humor, y por eſſo ſe deue ſembrar en derredor de las albercas y cauzes de agua, cerca de arroyos y fuentes y lugares humidos, y en aguas que crian cieno y en aguas ſalobres. Tarda mucho en nacer, que por temprano tarda quarentadias, y mas preſto nacen de ſimiẽte vieja que de nueua: pueden lo biẽ ſembrar por Febrero, y dẽde en adelante, y por Março y Abril y Mayo, y por el Eſtio, mas el que entonces lo ſẽbrare deuelo ayudar con agua. Dizen que ſi toman quãdo lo han de ſembrar tanta ſimiente quanta pudieren coger con tres dedos, y la ponen en vn paño de lino ralo, y lo ponen en vn hoyo o angoſto, nacera muy gran de mata dello, y las hojas dello naceran demaſiadamente eſpeſas, ſiauiendo lo ſembrado lo piſan biẽ, y aprietan la tierra bien, o le ponen vna lãcha pequeña encima dizẽ, que la leuãta. Si lo traſpuſieren ſea chico, que quando grande no prende bien, ſino tiene mucha agua. Quiere anſi miſmo la tierra bien eſtercolada, y podrida: tiene vna rayz principal, la qual hazela mata quãdo es vieja. Del apio ay muchas diferẽcias, macho y hembra, de huertas y montes. Tiene virtud de abrir las opilaciones del higado y baço, deſpierta lavrina y haze ſudar. Tiene mucha ſemejãça en las propiedades al perexil, ſaluo q̃ no es de tã buẽ ſabor y no es tã ſeco. El apio daña la cabeça, y a los q̃ tienẽ mal caduco q̃ llaman gota coral, les haze mucho daño. q̃ abiua mucho aq̃lla ẽfermedad, mayormente en los niños, y por eſſo las madres no lo coman quando dan leche. Maſcado da gẽ til olor a la boca, y ſi las preñadas lo comen, dales vomito, majado y con miel pueſto aclara la viſta, y quita el dolor de los ojos. Si los peces eſtan enfermos en las albercas, echen dentro apio majado y ramos dello, o gorullos de harina, maſſado con

Propiedades del apio

con çumo de apio. Beuido ello, o ſu ſimiente, o rayz con vino claro añejo, deſpierta la orina y flor de las mugeres, y quebranta la piedra de la bexiga. Cozido en agua, y beuida aquel agua, alimpia los riñones, y beuido el çumo (y es mejor de la rayz) con vino quita el dolor de los lomos. Echadas vnas gotas del çumo en los oydos, los purga. La ſimiente del apio es buena para los hidropicos, que alimpia el higado, y le da calor. Si comen el apio, alarga el huelgo, y incita la luxuria. Y dize Auic. que las que dan leche, no lo coman, que les corrompe la leche.

Capitulo. X. De los aſſenſios.

SOn los aſſenſios yerua que tiene el color de ceniza, o cenizos, y es yerua en el ſabor amarga, mas medicinal. En la manera que ſe han de poner, ay poco que dezir, quiere la tierra biẽ labrada, y en qualquier ayre ſe cria, mas mejor en el frio. Puede ſe poner de vnos baruados que echan al pie, y aun de los ramillos hincados nacen, y tambien de ſu ſimiente. Siembranſe por Hebrero y Março, no ſe quiere mucho regar ni labrar, porque con el vicio no ſon de tanta fuerça y virtud en ſus operaciones medicinales, quierenſe mucho mõdar. Los aſſenſios ſon de muchas maneras, mas todos conciuerdan en ſus propiedadas, ſon calientes y ſecos, ſon abridores, deſpiertan la orina y flor de las mugeres, pueſto por baxo con apio y altamiſſa, dan apetito, pueſtos en emplaſto en el eſtomago, repoſan el vomito, dã apetito de comer, y el xaraue dellos aprouecha contra la yterícia, deſopila el higado y baço, ſu çumo haze todas eſtas operaciones, mas por ſer amargo, toman el agua dellos, ſacada por alquitara, y el xaraue dellos, dize Auicena, que aprouecha beuido contra las almorranas, y el çumo dellos beuido aprouecha contra ponçoña de los hongos, y dello huyen mucho las chinches. Es bueno contra las quartanas y calenturas. Es bueno beuido el çumo, o emplaſto contra las lombrizes, o beuido con çumo de hojas de priſcos y contra la dureza del baço, cuezanlo con azeyte, y ponganlo encima. Aſsi meſmo ſon muy prouechoſos al eſtomago, o beuidos, o emplaſtados (como dize Galeno en ſu libro de ſimplicibus.) Si ay algo cardeno en la cara o qualquier otro miembro, tomen çumo de aſſenſios y poluos de cominos con miel, y hagan emplaſto. Beuiendo ſu çumo, aclara

la

la vista, y puesto en los ojos, los aclara y quita el paño, dan sueño los assensios aun con solo el olor: la ceniza de los assensios haze negro el cabello embuelto en vn vnguento rosado. Si po-

Para la tinta de escriuir.

nen vn manojo de assensios entre la ropa, no la dañará la polilla, ni aun la roeran ratones, y aun si çumo echan en la tinta, no roeran ratones ni polilla los libros que en aquella tierra se escriuierē. Si echan en vn buen cántaro de mosto ocho onças de assensios majados y embueltos en panezico, y lo dexan estar alli quarenta dias, y despues lo quitan, y ponen el vino en alguna vasija bien pegada a guardar, tendra mucha virtud contra la pestilencia, y dara apetito. Hase de coger la rama en vnos manojos por el mes de Mayo, y secarlo a la sombra. La simiente dello se coge quando estan llenos los vasillos della, y saquenla al sol, como el sol no la queme ni dessustancie.

Capitulo. XI. De las azelgas.

LAs azelgas quieren y sufren qualquier ayre, mas mejores se hazen en tierras frias. Quieren tierra muy gruessa, y humida, y muy estercolada, como podrida. Su sembrar dellas es en su simiente, o de vnos cogollitos que al pie echan. Puedense bien sembrar de simiente por Hebrero, y dize Columela, que las deuen sembrar quando los granados esten en flor, y aun bié las pueden sembrar por todo el Estio. Hanse de trasponer quādo tengan quatro, o cinco hojas, y mientras mas vezes las trasplusieren, tanto seran mejores, y dellas ay blancas y negras. Las blancas son de muy mejor sabor, y mucho mas tiernas, y dizen que se hazen blancas, si quando las trasponen, embarran las rayzes con estiercol fresco: y dize Abencenif, que sea de vacas, y que las riegnen mas si son de natura de las muy verdes, que tornan en negras, no creo que con esto se tornan blancas, y si las ercan, haran blancos los tallos, hanlas de escardar muchas . Si las siembran de simiente vieja, naceran mas presto e la nueua, como dixe del apio, y si las siembran en el Es cen al septimo dia, y si en el Inuierno, al dezimo. Al escar iren que no les hieran la rayz, que nó tiene sino vna sola. las bié sembrar entre las otras hortalizas, q̄ no tienē ne d de tener apartado por si lugar, sino, o por los sulcos, o eras, quieren mucha agua. Si bien las labran, hazense grandes,

grandes, y donde vna vez las siembran, sino las arrancan verdes, nunca se pierden ni tienen necessidad de tornarlas a sembrar alli, que de la simiente que dellas cae tornan a nacer, y de la simiente de vna mata nacen azelgas que al primer año no lleuan simiente ni hazen tallo, o mastil, y estas son muy buenas para comer, mas las que luego al primer año espigan, no valen nada, ni dellas tomen simiente para sembrar, sino de las primeras que no lleuan al primer año simiente, y aquellas que luego espigan, arranquenlas, que son sin virtud, y no valen nada. Guarda se bien su simiente quatro años, y de alli adelante no es buena para sembrar. Son frias y humidas. No dan al cuerpo buen mantenimiento como las lechugas, enflaquecen y debilitan mucho el estomago, ablandan el vientre, y si mucho las vsan comer, dā dolor de tripas. Son buenas para los colericos y personas calenturientas, mayormente de tercianas. Quitan la sed, son de mal sabor para comer a los sanos, y para que tomen buen sabor, dize Marcial, que echen pimienta, ò echen otras especias. El çumo dellas quita las lendres y otras suziedades de la cabeça, y aprieta los cabellos. Puedense en el tronco dellas enxerir ptas de arboles o pepitas, como dixe en el capitulo de los enxertos del libro tercero. Las azelgas que son algo de su naturaleza blancas, o amarillas se tornaran mas blancas, si quando esten en penca, antes que cuajezcan, las apueren bien todos los tallos con tierra muy estercolada, y assi se hazen mas tiernos y mas sabrosos.

Capitulo. 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 en medicina, como luego dire. Qualquier tierra sufren, mas mejores son enxutas, y hazense mejores en lo seco que en lo humido, y por esso vemos que nacen de su gana en los muros y cercas, y entre los luzillos y priedras, y lugares no labrados de algunas sementillas q̄ lleuā los paxaros. No se hazen tambié en lo muy labrado, saluo si la naturaleza del ayre y tierra no los combida mucho a ello, porq̄ en las de su naturaleza no quierē labor,

Universidad de Deusto
Biblioteca

labor, aunque las de sus labrados son mejores, y los callos mas tiernos. Quieren mas tierras calientes que frias. Assi mesmo a las alcaparras son buenos lugares arenisços, y porque con su çumo y amargor enconan y dañan la tierra, como dixe que hazian los garuanços, y assi mismo porque donde vna vez se arraygã, estiendense, porque se multiplican mucho como los rosales colorados, o 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 algũ huerto, que si es en el campo, bien es que se estiendan. Siembrã se 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 q̃ echan vnas rosas blãcas y de buen olor, y estas no lleuan simiente. Las otras son mas gordas, y en aquellas lleuan la simiente, pues de las gordas se coja la simiente al tiempo que estã maduras y bien sazonadas, y no se han de coger, antes que abran aquellos caparrones, y desque abiertos, tenganlos a enxugar al sol, porque se curen, assi curados los deuen sembrar. Quierense sembrar en tierra algo dura, y no regarse, o muy poco. De su simiente se siembran por Março, Abril y Mayo, y por mediado Setiembre. Tambien se pueden poner, o sembrar de vnos baruados que echan, y esto es mejor a la Primauera quando brotã, y tambien son como las çarças, que qualquier rama que se sotierrare, baruara, y pues de la punta que se sotierra como mugron echa rayzes, de alli se puede trasponer al año siguiente, como quien trasplone baruado de cepa. Y si quieren que el tal mugrõ barue en vn tiesto, o cesto lleno de tierra, sotierren la punta en el, quedando presa la rayz, o passen la rama de parte a parte por el tiesto o cesta que estẽ llena de tierra, y despues pueden quebrar el tiesto, o soterrar el cesto, y destas tales posturas o baruados se pueden poner en otras partes, mas toda manera de poner de alcaparra sea algo honda, porque en el Inuierno se quemã del frio, y se consumen en su nacimiento, y la postura de los baruadillos, o rayzes sea a la Primauera. No quieren otra labor, sino que en Inuierno corten todas las ramas y rayz del suelo, despues de secas, porque estando limpia, tendra mayor fuerça y virtud, y nacera mas presto, y echara mejores tallos. Hazen se mejor en solanas que en vmbrias. En el Estio tienen flor, y en

Alcaparras como se siẽbran.

en entrando el Inuierno se secan y consumen so la tierra. Las que siembran a mano son mejores, y de mejor sabor que las mõteses. Antes que echen las cabeçuelas quando tienen los tallos tiernos, son buenas de comer como esparragos. Las cabeçuelas pequeñas se há de cojer, o para comer, o para adobar, antes que echen flor, o abran, y en muchas partes las curan para guardar, mojandolas primero en agua caliente bien salada, que pierdan aquel verdor, y desque estan enxutas, ponerlas en sus seras o barriles, y echarles harta sal entremedias, y assi se cõseruan, y para comerlas lauenlas en agua caliente, dos, o tres vezes, que perderan la sal. Algunos les dan vn heruor para que enternezcan, y despues las echan en agua fria, y assi pierdẽ la sal, o tenerlas en vinagre algunos dias, las que estan cozidas, despues expriman el agua y echen vinagre y azeyte, perexil tierno, y yeruabuena, y algo de açucar: esta es vn ẽsalada muy excelente, assi al gusto que es sabrosa, y da apetito, como a la salud, y puedese dar a los enfermos que estan sin gana de comer. Los que las vsaren acomer, ni ternan dolor de higado, ni del baço, porque desopilan mucho, y son buenas contra la perlesia y temblores, y desatan todos los embargos y vascosidades de los miembros interiores, y mucho mas los tallos son buenos cõtra la ytericia, y por ser abridoras abiuan la luxuria, y por esso no las deuen mucho vsar (mayormente las verdes) los que desean merecer con Dios en castidad. Son contrarias a la melancolia, despiertan la orina y la regla de las mugeres, que las alcaparras tienen virtud de abrir, y resoluer y gastar la vascosidades, y adelgazarlas y alimpia: a quien mucho las vsare comer, aunque tenga mal de baço le purga, y alimpia, y sana, y el çumo dellas hecho ayuda, o eliter, mata las lombrizes, o gusanos del viẽtre, y lo mismo hazen ellas comidas. Dize Auicena, que para la ciatica es bueno que hagan ayudas con el çumo de las cortezas de las rayzes dellas. Si en vino blanco tomã peso de dos dramas de la corteza de su rayz, purga el baço marauillosamente por orina y camara, lo qual se haga y tome por espacio de treyntadias. El çumo dellas echado en los oydos, los purga, y auiua el oyr, 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 mazcarẽ sus rayzes, haran purgar por la boca la humidad demasiada de la

Las propiedades de las alcaparras.

Universidad de Deusto
Biblioteca

cabeça, y quitan el dolor de los dientes que viene de frio: alos q̃ primero las comẽ las primeras vezes son de mal olor y sabor, mas despues sõ agradables y sabrosas y prouechosas. El azeyte de las alcaparras aprouechaalas durezas y opilaciones del higado y baço, mayormente alas que vienen de frio, y casi a todas las enfermedades dellas: es caliente, abridor, y resoluto.

Capitulo. XIII. De las borrajas.

LAs borrajas son vna yerua que tiene la hoja de la hechura de la bugloſſa, o lengua debuey, assi ancha, aspera llena de espinas. Dellas ay mõteses y caseras, mas todas sõ de vna hechura y propiedad. Son mas saludables q̃ ninguna otra hortaliza, y dellas se puede bien dezir, y con verdad, q̃ en muchos cabos no son preciadas, porque sus virtudes no son conocidas, las quales son muchas: como luego lo dire. Quieren tierra gruessa, y humida, q̃ sea sustanciosa. Lo principal q̃ ellas quieren, es q̃ la tierra sea bien labrada, y por esso pertenecen a las huertas, y entre los liños de las viñas, son de tal calidad, q̃ en vna huerta, o 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 humida, o que se riegue, y en todo tiempo las pueden sembrar donde se riegan, y si assi fuere, ellas son de tal calidad, q̃ue antes sera menester arrancarlas, que sembrarlas, q̃ aun las hormigas lleuan su simiente, y la esconden, y alli nace. Hanse de sembrar de su simiẽte por Abril y Mayo, y assi vernan tempranas o por Agosto, y Setiembre, y seran mas tardias, y por todo el año echan flor en muchas vezes, y assi maduran vna simiente mas tẽprana q̃ otra, y guardase la simiente para sembrarse dos años, y porq̃ se cae, y seha contrabajo, deuen coger las matas y ponerlas en vna sauana a enxugar al sol, y dẽde a cinco, o seys dias las sacudan en la sauana, y quedara alli la simiente. Enxuguenla al sol, y guardenla en lugar no humido. Tambien se hallan algunos granos dello alpie de la mata, que son longuezuelos, y tienen vna coronilla blanca. Esta simiente se ha de coger si las quieren plantar en otra parte, o para alguna medicina. Trasponense quando pequeñas, y el mejor trasponer es por Otub. y Nob. y Dez. y antes q̃ comiencen azer tallo en tiempo

Borrajas como se siẽbran.

tiempo humido, o regarlas, porq̃ prendã, y porq̃ mientras son grandes son llenas las hojas de espinas, son buenas para cozidas con carne, y quando chicas para en saladas. Alegran mucho el coraçon, y purifican la sangre, dan mucha alegria, tanto q̃ dellas dize vn verso: *Ego sum borrago, quæ gaudia semper ago*, que quiere dezir. La borraja soy yo, q̃ siempre gozo do. Y por esso son muy buenas para las personas que tienen mal de corãçõ, y assi misмo son buenas para los flematicos y melancolicos. Crudas engendran muy singular sangre, y mas cozidas con buen carnero, o capones, y por esto son buenas para los viejos, confortã mucho todos los miembros del spiritu, y los pulmones, alargan el huelgo, y si beuen la simiente dellas en vino, alegra mucho el coraçon, y si las vsan acomer muchas vezes, quitan la ytericia. De las flores dellas se hazen muy singulares ensaladas, mezcladas con vn poco de perexil y yeruabuena, y singular letuario, y xaraue para el mal de coraçon, y para el higado. Para q̃ el Inuierno las aya q̃ no se q̃men del yelo, echenles a bueltas el tiercol de establos que sea reciente, y con su calor las defenderã del yelo, lo qual lo hagan a las otras hortalizas q̃ se suelẽ elar, como yeruabuena. En las borrajas labran mucho las abejas, y es muy singular miel la q̃ de alli labran, y ellas lleuan mucha flor, y en muchas vezes, y por esso deuen plantar esta yerua en colmenares, y quando la borraja florece, no ay casi otras flores ya, en que labren las abejas.

Nota de las borrajas para mal de coraçon.

Capit. XIIII. De los cardos.

CArdos ay de muchas maneras, mas aqui no hablo saluo de los cardos de comer, digo de las huertas, que en algunas partes se llaman arrafices: qual quiera ayre sufrẽ, mas mejores se hazen en tieras caliẽtes q̃ en las frias, porq̃ en las q̃ son muy frias, q̃manse delos yelos, y paranse huecos, hazense muy buenos en los Inuiernos, lluuiosos, y aunq̃ se hazen buenos en tierras sueltas y pegajosas, y aun allende de hazerse buenos en las tierras gruessas, terna esta ventaja, q̃ por la dureza della no lo horadã tãto los topos, ni roerã las rayzes d̃ los cardos sotierra, y aun ellos naturalmente se criã en tierra gruessa, prieta, y muy buena (como dixe en el primer libro desta obra) poniendo las señales desta buena tierra, y cada cosa tãto se hara mejor, quãto mas conforme sera la tierra en que la quieren plantar, a la tierra en q̃

Universidad de Deusto
Biblioteca

en que naturalmente se cria, y pues los cardos naturalmente se crian entierras muy gruessas, en las tales los deuen sébrar y poner. Quierē tierra muy estercolada, mucho humor, y asi seran mayores y mas tiernos. Si al tiempo del poner la simiente quebrantan vn poco la punta, dizen Crecentino y Paladio, que naceran los cardos sin espinas, y si la simiente remojan en agua rosada, y despues la tienē a enxugar y la siembran, ternan los cardos aquel olor, y lo mismo podran hazer en otros qualesquier olores, y sabores, y si mojaren la simiente en leche saldrá muy dulces, mas porque la leche se azeda, muden los dos o tres vezes. Hanse de sembrar en creciente, y ayan aduertencia que al tiempo del poner, o sembrar la simiente, vaya derecha como ha de nacer, que si rebuelta, naceran los cardos chicos y desmedrados y duros. No han de poner la simiente mas honda so tierra de quāto es el altor del dedo pulgar al traues, los que son para trasponer, aunque esta planta pocas vezes se trasponē, mas las que no son para trasponer, vayan mas hondos, y cubran la simiente demanera que aquella tierra que queda encima quede muy mollida, y si la tierra estuuiere bien estercolada, se hazen mas grandes y mas tiernos y mejores. Ellos se siembran de dos maneras, o de su simiente, o de vnas plantas pequeñuelas que echan alpie como hijuelos, mas destas tales no salen tā buenos ni tan tiernos como de simiente. El sembrar de simiente es lo mejor por Março y principio de Abril, y el poner dellos sea q̄ los pongan por liño en acequia larga por amor del regar, donde regar se tienen, o 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 vaya vna acostada sobre otra, y en cada mata vayan siete o ocho granos de su simeinte, puestos en tgto espacio como palmo y medio, porque pueda cada vna dellas ensanchar y crecer: y dende algunos dias que ayan nacido, si algunas fueren desmedradas y chiquillas, quitenlas, porq̄ dē lugar alas otras, y quedē alomenos quatro, o 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 q̄ echan alpie, o de los q̄ nacen

El sébrar de los cardos.

nacen de simiente ala Primauera, o por Otubre de los q̄ echan entonces, q̄ el cardo si tiene mucho vicio, echa muchos pimpollos, y al trasponer dizen q̄ les corten con vn cuchillo algunas de aquellas baruajuelas, q̄ son muy luengas, y ébarren bien toda la rayz con estiercol de vacas. Es muy bien quando chiquitos escardarlos mucho, mas quierense mucho labrar, y limpiar los de la yerua: mas quando grandes no ay necessidad, porque ellos la hogan y destruyen. Y no me parece bien lo q̄ el Crec. dize q̄ las pueden bien trasponer por Otubre entre las haças del pan q̄ esta nacido, por q̄ claro es q̄ le ahogaran y ocuparan mucha tierra. Hanlos de aporcar por el fin de Setiembre, y por Otubre en llouiendo, o regar la tierra para q̄ se pare sofa y mollida, y los q̄ se aporcan por el fin de Setiembre, madurā presto, porq̄ la tierra entōces esta mas caliente, y madura mas presto q̄ en el Inuierno, q̄ está fria. Quieren quando chiquitos estiercol bien podrido, o ceniza en las tierras frias, y los q̄ en el Inuierno se trasponen, y porq̄ ellos ocupan mucho tiempo la tierra, pueden poner en los entreliños (q̄ son como eras) melones, cebollas, berças, rabanos, y hortalizas, que se arrancā antes q̄ ellos crezcan mucho. Los q̄ dexan para simiente, quitenles siempre los hijuelos, porq̄ crezcan bien y crien la simiente bien medrada, y quando vienen las grandes calores, cubran la copa del alcachofa cō algunas hojas, q̄ el sol quema la simiente, mas esto es mas necessario en las tierras calientes: en las muy llouiosas las cubren con algo, que no entre el agua en aquella copa, que pudre la simiente. Y despues de auer cogido la flor dellas, que es muy buena para cuajar la leche, que estē bien seca la simiēte, quebranten alcachofas en cima de vna sauana, y alli la limpien como pan, y guardenla en lugar enxuto. Los cardos para simiēte sean de pencas gordas, anchas y tiernas. Quieren bien regarse, o estar en lugar humido, y esse mismo dia q̄ 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 perecē: para ellos es bueno regar mucho la tierra q̄ se harte bien de agua, porq̄ el agua los ahogue, y tener gatos ēla huerta entre el cardo, y aū gozques q̄ cauē las topineras, o comadrejas mansas: mas lo mejor es agua, o mirar donde los topos cauan, y cauar vn poco tras ellos vn buē hoyo, y jūto cō la boca dl aguje ro pongan vn arcaduz o cantaro enhiesto, puesta la boca del

Quādo hā de aporcar los cardos.

La flor de los cardos cuaja leche.

Paracaçar topos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

cãtaro, ō arcaduce, junto ala topinerra, o vn poquito mas baxo, y por encima de la boca y agujero vnos palos y hojas que lo cubran como este escuro y hueco, para que por baxo que vienen reculando por el agujero caygan en el arcaduce, y requieranle cada mañana, y destamanera en pocos dias no quedara ninguno, y ponerle ala boca vnos espartos demassa, y rejalgar, y luego lo roen y mueren, mas guarden no lo topen perro ni gato, que lo comeran y moriran. Dize Paladio que tambien huyen mucho, si les hinchen las bocas de las topineras con almagre bien mojado en çumo de cogombrillo amargo, o cauando las al rededor por donde andan, que luego huyen con la claridad, auiendoles cortado los agujeros por dos o tres partes. Assi mesmo dizen que es bueno contra los topos y ratones, poner cogollos de adelfa en las topineras que los gustan, y mueren, y huyen dello: y lo mismo es bueno contra las hormigas.

Tambien se toman los topos con ballestillas como ratones puestas a las bocas d̃ las topineras. Los cardos son muy buenos para comer, que assientan mucho el estomago y vianda, y a esta causa dixo el Portugues, que los asnos tenian mejor estomago que los hombres, porque comen menos cardos: engruessan mucho la lengua, entorpezen mucho la habla, desopilã el higado, hazen orinar, dan sueño, dan apetito, son confortatiuos de la madriz, ò madre. Por ser calientes, y porque tienẽ virtud, o propiedad de quajar la leche, como haze la flor, no las deuen comer mucho las mugeres que dan leche, que les hara quajar la leche en las tetas, y causan algunas enfermedades de mucho dolor, y aun tambien se deuen guardar de comer cardos, o alcachofas, quando comen leche, porque esta yerua tiene propiedad y fuerça para saquajar en el cuerpo, lo qual es muy peligroso, y las mas vezes mortal. Los cardos comidos dan buen olor ala boca.

Los propiedades delos cardos.

Nota q̃ dañoso es el cardo comido sobre leche.

Capit. V. De las coles.

LAs coles, o berças, 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 Alemaña, y aun en las tierras frias no criã tãto piojuelo como en las calientes, y aun quieren mas algo de cuesta que muy llana tierra, y por esso dize Paladio, que las deuen

deuẽ poner en los cantilleres de las heras, y de las otras hortalizas, que alli se hazen muy mejor que en otra parte de la hera. Quieren tierra gruessa y sustanciosa, bien holgada, ò bien estercolada, y en la tierra de vna llana manera suelta se hazen aunque no tales, en la arenisca, y dura, y barro, hazense muy desmedradas y duras, saluo si la estercolaren mucho. Y Plinio dize q̃ si las riegan y estercolan, que se haran mayores y mas tiernas, mas q̃ no seran tan sabrosas como sin ello, esto es dõde la tierra es muy auentajada, que donde es mala y flaca, tienen mucha necessidad de estiercol. Ha de ser para las berças 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 sedeuẽ poner en otro tiempo, que vienen amadurar al Inuierno, y con el frio cierran mejor, mas las otras generaciones de berças en quier tiempo se pueden poner, que en todo el año se hazẽ buenas. Los repollos tienen necessidad de la tierra mas estercolada que las otras coles. Si ponen las coles, ò repollos hazia Mediodia, hazense mas presto, mas si las ponen hazia el Cierço, o 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 a qualquier linage o manera de berças, y las enternecen mucho. La simiente para poner sea nueua, que si de quatro años passa, nacen nabos (segun que dize Abencenif, y Paladio) y dize el mismo Abencenif, que tornando a sembrar la simiente de aquellos nabos, tornaran a nacer coles: y aun el Crecẽtino dize que se guarda hasta diez años. Quieren ser las eras muy bien cauadas y estercoladas para sembrar el colino, mas sea el estiercol bien podrido y mezclado, y encorporado con la tierra. Y para que ni hormigas ni pajaros coman la simiente o el colino, quando nacen, mogen primero la simiente en çumo de yeruamora, y para esto aprouechara lo que se dixo de los remedios de las hortalizas en el capitulo siete deste libro: hanlas de sembrar mejor y mas presto. Quierense mucho regar hasta que nazcan, y despues no tanto, y para hazer almaziga, siembren el colino en lugar caliente, o abrigado, y aun todas las mas semillas lo quieren assi, porque mas ayna y mejor nacen. El trasponer sea desque tenga seys hojas, y Paladio, y Crecentino dizen, que si algo mayorzillas las pusieren, no prenderan tan presto como las chicas, mas que

En que tiẽpo seponen los repollos.

El trasponer los repollos.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que se haran mayores y mas gentiles, mas si las trasponen en tiẽpo frio, o fresco que no haze soles grandes, bien les puedẽ trasponer grandezitos: mas si es tiempo caluroso, mejor es ponerlas pequeñuelas, q̃ no se sequen antes que prendan: y si en tiẽpo frio las trasponen, sea de mañana, despues de auer salido el sol, q̃ aya quitado el rocio de la tierra, mas si es tiẽpo caliente, sea a la tarde despues de auer caydo la furia del sol, y luego las rieguẽ bien encima, que se abiuen vn poco, mas el mejor trasponer es en tiempo nublado y humido que molline vn poco, y assi no se paran lacias ni marchitas, lo qual es assi en todas las hortalizas. Al trasponer cortenles las baruajas largas, q̃ queden cortas, porque al trasponer no queden rebueltas ni tuertas q̃ se hazen las berças desmedradas. Puedense trasponer, haziendo el aguajero con vn palo, o alçando la tierra cõvn hachon biẽ puntiagudo, y metan la rayz abaxo, y apretar la tierra encima. Los repollos para encogerse ellos en si mismos y apretarse, hãlos de trasponer espessos, mas las otras berças grandes y anchas, que llamã Castellanas, quieren grãde cãpo, porq̃ se estienden mucho, o si las pusieren espessas, entresaquenlas quando se hizieren mayores, y si les llegan la tierra al pie, como quien acogombra arbol, hazerseha 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, o de rio, o estiercol bien podrido, y que desta manera se haran mas cocheras y tiernas. Hanse mucho de estercolar y escardar y alimpiar quando chiquitas, que despues ellas hogan y destruyẽ la yerua, dize Plinio, que entre todos los estiercoles no ay otro para las berças como el de los asnos, y lo mismo dize Abencenif. Quierense bien regar, y si las riegan cõ agua salobre, son muy sabrosas y tiernas, y lo mismo hazen sembrandolas en en tierra salobre, y el mejor regar es de noche, mayormente si son chicas, que las grãdes hazen sombra al pie, y no les daña el agua con el sol: y si quando son grandezillas, toman el polue de la tierra salobre, y se lo echan encima de las hojas y a la rayz quatro o cinco vezes, vendran mas presto en perfeccion, y seran mas sabrosas. A doualas 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 dellas, y en dos maneras. La vna quando son chiquitas en colino moler el salitre, y cernerselo ligeramente

El estiercol para las berças.

mente encima, y la otra deshazer el salitre en agua, y con hyssopo rociar las berças, y aun esto quita mucho el piojuelo. Dize Theofrast. que si entre las berças siembran matas de yeros y altramuzes, que no criaran orugas, o piojuelos. Si se cau el estiercol de ouejas o palomas y ceniza (y es buena de higueras, o de oliua) y lo hazen todo polvo, y lo echan en las coles que tienẽ piojuelo, huyran de alli, o moriran, o cozer hojas de olivas, o acebuches en agua, y rociar con ellas las berças, o si sahumaren donde estan con cera y piedra açufre, y con cuerno de ciervo, o de cabras, moriran los gusanos y sauandijas. Assi mismo si son pocas las berças dañadas destas suziedades de gusanillos, es biẽ 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 humidos, 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 suzias. Si la tierra es gruessa y humida, puedenlas bien trasponer entre las haças de los sembrados entre los liños y en las viñas, mas sean apartadas de las vides, porque dañan si estan cerca a las vides. Si las coles se siembran por principio de Setiembre, o por Otubre, vendran a ser buenas a la Quaresma, y no lleuarã simiente, porque las cueze el yelo, y si las siembran mas tardias, seran muy tiernas para sufrir los yelos del Inuierno, saluo si la tierra fuere muy caliente, y donde no ay yelos, si en Inuierno deshojan las berças, o si las descogollan, daran vnos pimpollos o bretones a la Primauera, mejor que sino las desmochassen de los q̃ los bretones nace la simiẽte, y si aq̃llos pimpollos cortã del tróco, tãtas quãtas vezes naciere q̃ hasta q̃ aquella fuerça de la simiente se gaste, tornaran a echar otras hojas, o pencas de nueuo muy lindas y gentiles, q̃ el tronco de la berça biue mas de año, y es tan rezio, q̃ en el puedẽ enxerir puas y pepitas, o 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 berças, y porque en los repollos aquellos son mejores que cierran y aprietã mucho, y despues tornan abrir, de los tales es bien, o luego despues de auer cerrado, se abren, mas a los repollos no les tienten la cabeça cõ la mano quando cierran, que luego se abren. Para el repollo que

Para que las berças crien brauons.

Para q̃ el repollo dè simiente.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que vieren que està muy bien cerrado y duro, antes que comiẽce a podrirse, cortenle toda la parte de arriba como corona, y cortenle las hojas con vn cuchillo, y assi no pudrira, y echara los pimpollos o bretones de la simiente. En toda manera de simiente de berças de qualquier suerte que sean, es la que echan por la parte mas baxa, y de los pimpollos que echan a lo mas baxo del tronco, y por esso quando echan los pimpollos, despuntenlos todos, porque por baxo tornen a echar nueuos cogollos para simiente, y esto se guarde en toda manera de coles, mas las berças que han de guardar para simiente, no las han de cortar el cogollo del tronco. Pone Marco Caton marauillosos loores y grandes propiedades de las berças, digo las palabras de Plinio, y son tantas que Crisipo y Pitagoras hizieron entonces tratados dellas, y el mismo Caton dize dellas, que en virtud y buenas propiedades sobrepujan a todas las otras hortalizas, y dellas las mejores son las muy verdes y crespas, y tienen los tronchos y venas algo coloradas, que estas só de mas virtud. Las que tienen la hoja ancha, no son tan buenas, y los repollos no tienen virtud. Quanto a lo primero son contrarias al vino, que impiden, y quitan la embriaguez, que si las comen crudas antes de beuer, no dexan embriagar, aunque beuan mucho vino, o si despues de auer beuido las comen, quitara la embriaguez, aunque aya beuido mucho, mayormente si las mojan en vn poco de buen vinagre (como dize el mesmo Caton) y aun lo mismo haze su simiente beuida, mas mi consejo es, en confiança del remedio de las berças, que no beuan mucho vino, que si mucho beuen, ni crudas, ni cozidas no impidiran la embriaguez segun pienso, y aũ vi por experiẽcia, q̃ este remedio sera quãdo mucho para los que se escalientan vn poquito, no para los que se hazen sodrinas. Los troncos crudos comidos alimpian mucho los pulmones, y aclaran la boz, y lo mismo hazen las hojas, aunque no tanto como el troncho. Si con el agua en que las han cozido, lauan los miembros y neruios encogidos, los estiende y sana, y purgan mucho el vientre y la flema, y los miembros q̃ tiemblã, fortifican mucho, lauandolos bien con aquel agua. Para la flema dize Catõ, q̃ hagan vnos manojos de las berças, y los metan en agua hiruiendo, y desque tornare a començar a heruir, no los dexé mas de quanto anden cinco o seys passos, y saquen las hojas del agua, y majenlas, y saqué el çumo, y cuelẽlo en vna jarra de

Propiedades de las berças.

Berças son cõtra la embriaguez.

Contra la flema.

de barro, y ponganlo vna noche al sereno, y echenle vnos granos de sal, y vnos granos de cominos molidos, y el que lo ha de beuer, acuestese sin cenar, y laueſe bien las piernas y manos con agua caliente, y beualo a la mañana, y passeese tres o quatro horas, y quando le viniere gana de vomitar, haga vomito, y purgara tanta colera y flema que el mesmo se marauille dõ de tanta tenia, y purga mucho la cabeça. Y dize Plinio, que beuido el çumo con vino tinto purga la colera. Todas las berças tienen esta propiedad, que majadas y puestas sobre hinchazon, la sanan. Sobre las llagas, las purga y limpia, y sana: madura las hinchazones, y las abre, y si assi majadas las ponen encima de las llagas encanceradas, las alimpiara, y sanara: mas a las tales llagas tenganlo primero a mojar en agua caliente, y esto se haga dos vezes al dia, y auiendo bien lauado la llaga, põganle las berças majadas dos vezes encima, y assi sana bien los miembros afistolados. Para las llagas que estan solapadas, deué hazer lo mismo, y aun los poluos hechos devnos 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 narizes, que llaman pulpo, sana muy bien, oliendo los poluos hazia dentro. Majada y puesta sobre los empeynes, los sana. Si no oyen bien, majen las hojas, y saquen el çumo, y mezcladó cõ vino tibio, lo echẽ en los oydos, y aclarar sehan, y si ay algun miembro desconcertado, lauenle bien con agua caliente dosvezes al dia, y majen la berça, y ponganla alli. Si ay algo magullado, lauenlo primero bien con agua caliente, y ponganla berça majada encima dos vezes al dia. Y si los niños chiquitos las comẽ, mayormente los tronchos assados, se suelten mas ayna a andar, y sanan las llagas de las tetas assi majadas y puestas encima. A los que escupen sangre, son buenas comidas. Y si con laorina que hiziere vno que las coma crudas, lauaren los ojos, aclara mucho la vista, y si beuen la simiente de las coles, tienen virtud contra la ponçoña de los hongos põçoñosos que han comido. Purgan mucho el baço, comiendolas y beuiendo vino blanco con ellas. Crudas comidas dã abundancia de lechẽ a las paridas. El çumo dellas retiene los cabellos, ablandan el vientre si son mal cozidas, y si estan muy cozidas, le restriñen. Puestas las hojas majadas sobre culebrillas, o semejantes males que crecen cõmo las culebrillas, no las dexan crecer, y quitan

Nota para los niños q̃ se suelten mas ayna a andar.

Universidad de Deusto
Biblioteca

quitan las señales de las heridas. Puestas sobre la mordedurā del perro rauioso la sanā. Despiertan y prouocan la orina, y camisa de las mugeres. Otras muchas virtudes tienen largas de contar, y con estas tienen assi mismo, que dañan la dentadura, y dan algo de mal olor a la boca, y dan sueño, y aun comidas acortan la vista. Son assi mesmo malas para los que tienē venas roras 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, que cortadas cō cuchillo, porque el hierro las daña mucho, dandoles vn sabor de herrūbre, y en dureciendolas.

Cap. XVI. De las calabaças.

QVieren las calabaças tierra gruessa, humida, bien esterco lada, y bien cauada, y lo principal que quieren es tener mucha agua, haziendose mejores en solanas, que en sombrio, contal 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 Colque en Febrero hagan vnos sulcos hondos, cada vn pie, y estercolados con estiercol bien podrido, y a mediado Março siembren las pepitas, y cubranlas poquito, y rieguenlas bien hasta q̄ nazcan, y como fueren creciendo, assi las vayan cubriendo de tierra, hasta que los sulcos yguales de tierra, y las que assi sembraren seran muy tempranas, y de mejor sabor que las que se riegan. Puedense sembrar assi mismo por fin de Março, y por Abril, y aun por Mayo las pueden poner, mas las que tan tarde sembraren, tienen necessidad de mucho estiercol y agua, para q̄ con la calor y virtud del estiercol, y humidad vengan a ser tan tempranas como las que se sembraron por el mes de Março, y al tiempo que las ponen vna noche antes que la siembren, echē las en agua, y las pepitas que nadan por ser vanas, echenlas fuera, y las q̄ fueren a lo hondo, estense essa noche en agua para q̄ se enternezcā, y naceran mas presto que si las sembrassen secas. Y si las remojarē en leche, o en aguamiel muy aguada saldrá las calabaças muy dulces y sabrosas. En la simiente de las calabaças ay vn grande secreto, y diferencia, q̄ como la calabaça a vnos cabos es larga, y a otros angosta, y a otros llana, assi son las pepitas de cada vna destas partes que tal nacera la calabaça, segun del

El tiempo del sembrar las calabaças

Nota esta propiedad de las calabaças.

del cabo q̄ es la simiente, que si la pepita es del cuello, nacera la calabaça larga, y si del vientre ancha, y la tal simiente para que nazcan anchas, se ha de sembrar de punta, y para que sepan de que parte es la simiente, desque bien seca la calabaça, abranla, y hallaran la simiente cada qual en su parte. Y siempre la simiente sea de las primeras calabaças que nacieren, y de las mas cercanas a las rayzes, y para auer calabaças muy temprano, tomen estiercol harto nueuo, y hinchan bien vna era dello, y pongan en cima vn lecho de tierra buena bien podrida, y entre aquella tierra pongan las pepitas mojadas, como dixe, y esto se puede hazer por Febrero y Março, y de noche cubran la era por amor de los rocios, y heladas, y de dia descubranla al sol, y desque nacidas, trasp̄ganlas do quisieren, con tal q̄ lleuen harto de aquella tierra y estiercol. Hanse de trasponer quādo tengan tres, o quatro hojas, y ponerlas por donde se asgan y subā, q̄ por el suelo dañase, y aū si pisan la mata dellas, dañase mucho. Y si las siembrā paracomer, omiētras mas largas y delgadas son, son mucho mejores, y mas tiernas, y mas sabrosas, y por aq̄sto estas tales se hā de sembrar de las pepitas del cuello, y q̄ vayan puesta la pūta hazia arriba, que aquellos cornecillos vayan hazia abaxo puestos. Si les echan algun poluo encima, hazense tambien muy dulces, y sabrosas al gusto, y por tanto es bien que las siembren cerca de camino, y aun con el poluo estan muy frescas. Dize Columela, que dōde ay las calabaças (mayormente quando estan en flor) no llegue muger que tēga su mes, o flor, que les haze mucho daño, mayormente si las toca. Aristoteles dize, que si siembran las calabaças junto a vn pozo, y desque estan las cabeças nacidas, las trastornan dentro del pozo despues que ayan despedido la flor, que las calabaças comiençan a crecer, y tapen el pozo bien, que se guardaran verdes todo el año, mas vean que no toquen en el agua. De las calabaças se hazen gētiles sombras en Verano, poniendolas en armaduras como parras, y colgadas de arboles que no lleuen fruto, como son sauzes, y otros arboles semejantes, y puestas en alto, dan 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 echaran mas pimpollos, y en ellos mas calabaças, y aun seran mas tempranas, y lo mismo es en los melones, cogombros y pepinos. Para simiente se han de guardar de las mas crecidas,

Universidad de Deusto
Biblioteca

crecidas, y las que primero nacieron, y hanlas de dexar colgadas en su vid hasta el Inuierno, y despues colgarlas al sol, o al humo, que de otra manera pudrirseya la simiente, mas no les dè mucho calor a las que colgaren al humo, que se escalentaran antes que se enxuguẽ. Guardense para quando no las ay: si las raẽ la cascara verde, y le quitan las pepitas, y de las pulpas hazen vnas tiras como tassajos, y las secan al sol, y despues en cozina 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 humidas, y por esso no son buenas para las personas flematicas y humidas, y melancolicos, sino para los colericos y enxutos, y por ser frias y humidas, quierense guisar con especias y yeruas calientes, y bien olientes, como axedrea y yeruabuena, y perexil, y hinojo. Son buenas para los que tienen calenturas, mayormente tercianas, y templan el calor. Son buenas cozidas, o con carne, o fritas, que pierden mucho la frialdad y humidad. Son de muy ligera digestió, y corrompense muy presto en el estomago quando està indispuesto, y presto se trasspassan en la calidad, y natura de aquello con que se guisa. Si mucho las vsan comer, engendran 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 higado, mondadas, y mojadas, y cozidas con vn poco de agua de ceuada, y beuiendola. Hazense buenas pepitas dellas, y guardanse en su virtud por tres años. Dize Abencenif, que las siembren bien hondas, y lo mismo hagan a los cogombros, y que quando estuuieren de quatro hojas, tornenlas a cubrir hasta el cogollo, y dize que quando estuuieren algo crecidas, las escauen, y las horaden las rayzes con vnas puas de espinos, y tornenlas a cubrir. Dize mas, que si las siembran hondas, y quando fueren creciendo, las cubran hasta la punta, y que esto se haga tres o quatro vezes, que los cogombros y calabaças que assi fueren sembrados, naceran sin pepitas, y que para que sean muy tempranas, las siembren en Inuierno en vnos tiestos horadados con buena tierra y estiercol, y las rieguen cõ agua tibia, y de dia las pongan al sol, y de noche las metan en lugar abrigado, y escalentando el tiempo, quando las otras se suelen sembrar las trasspongan, quebrantando el tiesto, y enterrandola en la

Buen auiso para guardar calabaças.

Propiedades de las calabaças.

la tierra assi entera, y para que la tierra vaya bien entera, cinco, o seys dias antes no la rieguen, y trasponiendolas, luego las rieguen, y si las sembraren la punta hazia abaxo, lleuarà mas calabaças (segun dize el mismo Abencenif) y se remojan las pepitas en cosa laxatiua, o cosa olorosa, las calabaças tendran aquella virtud y olor. Para que no aya gusanos ni piojuelos, dizen que aten assafetida en vn paño, y tenganla a 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 cauan las viñas, y para echar vino en ellas, son las mejores las q̃ son muy luzias de tez, y quanto mas viejas fueren, tanto son mejores, y hanlas de empegar por de dentro cõ pez, y escoger las mas gordas de casco.

Capitulo. XVII. De las cebollas.

QVierẽ 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 rezia y dura, no puedẽ 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 basta que la tierra estè cauada vna vez, sino dos o tres, y sino està la tierra estercolada de antes para sembrar, o trasponer, entonces la estercolen, cõ tal que sea cõ estiercol podrido. Dize Aben. que las cebollas se hazen biẽ en las tierras bermejas, con tal q̃ sean tierras sueltas. Siembranse de dos maneras, la vna de su simiente, y la otra es de las mismas cebollas, trasponiendolas, y de las cebollas que talleceu y tornã a poner, nace mas simiẽte, y hazese pequeña la cebolla, y las q̃ siẽbrã de simiẽte, hazẽse mayores, y dã poca simiente, y por esso para simiẽte põgã de las viejas q̃ tallecẽ. Pues auida buena simiẽte, y auiẽdo estercolado biẽ las eras dõde hã de sembrar el cebollino, hãlas de sembrar por Setiẽbre, Otubre, y por Nouiẽbre, y aun para tardio se puede bien sembrar por Febrero, y siẽbrenlas en dia claro y reposado, y que si ser pudiere ande viento Solano, o Gallego (segun dize Paladio) y siempre las siembren en menguante de luna, y despues de Mediodia. Si despues de auerlas sembrado las llouiere, no las rieguen, mas si hiziere tiempo enxuto, rieguenlas, y en el Inuierno si estan

En que tiẽpo se hã de sẽbrar las calabaças.

Universidad de Deusto
Biblioteca

si estan rezien nacidas, o muy chiquitas, cubranlas con algo de noche, y si hiziere dia caliente, o templado y sereno, descubranlas, y si no no lasdescubrã. El trasponer ha de ser quãdo ya ellas estan 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 hortalizas, mas mayores y mejores se hazen por si. Al trasponer hanlas de despuntar las porretillas si son largas, y cortar las harta parte de las baruajuelas que les dexen vn dedo al traues no mas dellas, y no las trasspongan hondas, que las cebollas crianse en la sobrehaz de la tierra, y prenden tan presto, que aũ que no las sotierren, hincan las rayzes en el suelo y biuen, y esto es poco, pues reuerdecen y brotan colgadas en el ayre. Hanlas de trasponer (si ser pudiere) en tiẽpo nublado y a la tarde, y si fuere tiempo enxuto, rieguenlas a la tarde, desque aya enfriado el dia. Son tan biuas las cebollas, que si trasponẽ el tallo por si cõ su cabeçuela y baruajas, y se aprouechan de los cascos, prẽden, y assi mesmo prenden y crecen, si cortan la cabeça cõ dos dedos, mas antes que comience a tallecer, y aquello siembren que prende. Hanse de trasponer ralas, porque crezcan mas las cabeças, y como dixe cortarles algo de las porretas, mas el cortar sea en tiempo que no llueua, que si llueue, entrase el agua por las cortaduras de las porretas, y muchas vezes pudre por alli, o escaldase la cebolla. Hanlas de escardar y mollir mucho, porque tengan la tierra fofa y hueca, y assi creceran mas, y son muy mejores, si siembran entre ellas axedrea, o yerua buena, algunas matas della, o tomillo salsero, o qualquier otra yerua de buen color. Dellas son mejores las redondas y mas dulces, y por la mayor parte las blancas mas dulces que las coloradas, aũ que esto no es continuo, ni regla cierta, que muchas vezes son las coloradas mas dulces, mayormente en el Andaluzia: otras vezes mas quemajosas, y esto de mas de ser la simiente de aquella propiedad, tambien vienen a ser dulces de criarse en buena tierra con mucha agua y estiercol, y assi 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 quemajosas, y las tales huelen peor, y dan dolor de cabeça, por ser mas humosas al celabro. A las que quedaren para

para simiente, ponganles algun arrimo para que la porreta no quiebre, sino que la aten como se tenga. Las que tallecieren en casa, puedenlas poner o plantar en qualquier tiempo, mas muy mejor es quanto mas presto se hiziere, porque creceran mejor, y mas presto, y estan 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 antes, porque se escaldan si se riegan con calor (como dixe de los ajos) quieren se hartar mucho de agua la vez que se regaren. Han las de cojer quando las porretas esten bien enxutas, y en menguante de luna, y en dia reposado y claro, y despues de mediodia, y assi se guardaran mas tiempo, y si las dexã estar mas tiempo, tornan a tallecer, o podrecen, y auiendolas cogido las metan en agua caliente, y las pongan a enxugar, y q̃ se guardara tiempo sin tallecer, mas yo no lo tengo por bueno. Plinio dize que las metan entre paja, y dize Abencenif que sea de cebada, y que esten apartadas vnas de otras, y se guardaran mas tiempo. Otros dizen que se guardaran mas si las cortan las cabeçuelas, mas yo pienso que alli se pudriran. Dize Abenc. q̃ si quando las trasponen les ponen de baxo vna tejuela, o casco de cantaro, que haran mayores cabeças.

Propiedades de las cebollas.

Las cebollas tienen muchas propiedades buenas, y aun tambien malas. Si las comen desecan el agua mala, dan buen color a la cara a los que las vsan comer. Si las majan y ponen con miel sobre las berrugas, dizen que las arrancan, prouocan la orina, abiuan la luxuria, despiertan la purgacion de las mugeres, mayormente cozidas, y assi hazen abundar la leche a las que criã. El çumo dellas echado por las narizes las purga: assadas o cozidas, quitan la tosse, aclaran la boz, 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 dan apetito, y ayudan a la digestion, majadas y puestas sobre las quemaduras les quita el dolor, y puestas de la misma manera con sal, y ruda, sobre la mordedura del perro rauioso, aprouecha, y cõtra las picaduras d' las abispas, y otras sauandijas ponçoñosas. Las cebollas dan sueño, y aun si mucho las vsan comer dan modorra, y por esso en tiempo de modorra no las coman, mayormente crudas. Dan dolor de cabeça, hazen perder mucho de la memoria, turban el entendimiento, hazen

Universidad de Deusto
Biblioteca

soñar sueños pesados y espantosos: son ventosas sregándo la cabeça con ella cruda, es bueno contra la tiña: el agua della sacada por alquitara, aclara la vista, y lo mesmo haze el çumo, no lo he prouado (digo lo del çumo) ni lo tengo por cierto, porq̃ aun el olor dellas quando las parten daña la vista, y haze escocer los ojos. De su simiente con miel se haze alcohol para los ojos. Las cebollas desopilan el higado, quitan la ytericia, y dan sed. Dizen que si ponen vn cebolla partida sobre carne cruda, q̃ no llegaran moscas donde alcança el olor della, ni se criaran querelas, y los que tienen heridas, o llagas viejas, no las coman, mayormente crudas, que enconan mucho las llagas, y aun con la mano que han tocado cebollas, no toquen las llagas, o heridas. Las que se guardan para simiente hanse de coger despues q̃ esten bien prietos los grãnillos, y no antes, y secar las capotas al sol, y guardarlas. Las cebollas tallecẽ en menguante, y crecẽ, y en creciente afloxan, lo qual es contra la natura de las otras plantas, y por esso como dixe, las deuen sembrar en menguãte, y para auerlas de comer crudas es bien hazerlas ruedas y, tener las amojar en agua fria, y es mejor si es corriente, y si no mudensela algunas vezes, y despues en vn poco de vinagre, y assi seran mas dulces, y no seran humosas, ni oleran tanto como hizieran sin esta diligencia.

Las cebollas se siẽbran en mẽguante

Capitulo. XVIII. De las çanahorias, y chiriuias.

ESTas dos maneras de rayzes pone el Placent. en vn mismo cap. aunque ellas son diferentes en sus colores, q̃ las chirinjas son blancas como los nabos, saluo que son mas delgadas y largas. Las çanahorias son de la hechura de los nabos ni mas ni menos, saluo ser vnas de color de naranjas, otras muy coloradas; tanto que tornan en prietas. Quieren la tierra gruessa sustancioſa, con tal q̃ sea suelta, q̃ si es tierra dura no pueden hazer buena rayz, que todas cosas q̃ echan rayz, quieren la tierra suelta, arenisca, assimesmo q̃ este 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 muchas las siẽbrã por si, otros entre los nabos, y çanahorias: las çanahorias se siẽbrã por Mayo, y Iunio, y aũ por Agosto, y aũ bien se pueden sembrar mas tardias, q̃ en las huertas

huertas todas las mas de las semillas se pueden sẽbrar en qualquier tiẽpo, por tener la tierra bien estercolada, y abundancia de agua: mas las chiriuias se siẽbran mas tardias, q̃ se pueden bien sẽbrar por Octubre y Nouiẽbre, y Deziẽbre, y aun por Febrero, para q̃ vengan a la Primauera. Hanse de sembrar en sus heras, para q̃ se puedã regar si alguna agua les faltare, y sembrãdolas luego las rieguen, y siẽbrenlas ralas, porq̃ hagan buena rayz, q̃ estas plantas no se trasponen. Verdad es q̃ si quando chiquitas las traspusieren en tierra bien cauada, y bien adereçada, q̃ se haran muy mejores, mas esta diligencia es demasiada. Si el tiẽpo les hiziere seco, rieguen las cada semana vna vez hasta q̃ esten bonitas, q̃ despues por tener la rayz hõda, no tiene necessidad de regarse. Verdad es q̃ ãtes le hara prouecho que daño, y aun alas q̃ son para simiente, muy prouechoso le sera trasponerlas quando chiquitas, con su tierra, y q̃ vayan muy ralas, que assi se hazen buenas, y sea la simiente de las çanahorias, o chiriuias, q̃ tienen el coraçon muy delgado, y la frente chica, que llaman hẽbras, y de aquellas y de las mas crecidas, y si ser pudiere q̃ las siembren en principio de creciente. Las çanahorias, y chiriuias, son calientes y dedura digestion, y de poco mantenimiẽto al cuerpo. Son buenas guisadas cõtra la tosse, y hidropesia, y dolor de costado. De las vnas y otras se hazen buenos guisados cociendolas, y sacandoles el macho, y en cacuela, o freyrlas cõ su harina, o massa rala, y liquida ẽbueltas, y son buenas assadas so el rescoldo, y limpiandolas bien, y cortandolas menudas, y con azeyte y sal, y vinagre, y con canela, se haze muy gentil ensalada ẽboluiẽdole vnas hojas de pereguil y yerabuena. Haze se de las çanahorias muy gentil letuario, sacãdoles el coraçõ, y cociendolas en vn poco de agua, y despues de frias echarlas a cozer en miel, o açucar enteras, o rajadas, y echarles abueltas canela, gengibre, o qualesquier otras buenas especias, y para esto son mejores las rubias, q̃ las coloradas, por ser mas tiessas. Todas tienẽ virtud de hazer orinar, mayorméte las çanahorias, y despertar la flor de las mugeres, y cortar la colera, y aun las çanahorias por ser calientes y hazer orinar, son buenas para las bestias en Inuierno, que las purgan y quitan la tosse. Las hojas de las çanahorias son purgatiuas, y adelgazan mucho, y corrompen si se dan en mucha cantidad a las bestias, y por tanto aya consideracion de lo que fuere necessario, y las ho-

¶ Letuario de çanahorias.

Universidad de Deusto
Biblioteca

jas de chirivias majadas y puestas sobre las picaduras de las abis pas aprouecha mucho. Todas ellas crian sangre mala y gruessa, y por esso no las vsen mucho los que tienen bubas, almorranas, ó otros semejantes males. Hinchan algo, y abiuan la luxuria, y son assimesmo ventosas. De las çanahorias son mejores las que tienen color biua como sangre, que son mas tiernas que las otras. Con las çanahorias cozidas, y con saluado, engordan mucho las bestias, y es les prouechoso.

Capit. XIX. De los Cogombros y Pepinos.

LOs cogombros y pepinos se siembran de vna manera, y quieren la misma tierra, y por esso los pongo juntos en vn capitulo. Quieren la tierra qual dixe de las calabaças, y en aquellos mismos tiempos se siembran, que es por Março y Abril. Quieren tierra humida y sustanciosa, y estercolada con estiercol muy mezclado con la tierra, y para que salgan muy dulces y sabrosos, mojen dos dias la simiente en la leche de ouejas, o en agua miel (mas mejor es leche) y saldran blancos y muy tiernos. Pueden los sembrar en sequera, y enregadio, los que se riegan hazense mas presto, mas muy mas sabrosas son los de sequera. Si les echan poluos se hazen muy gentiles, y sabrosos, y dulces, y desque esten nacidos si los regaren sea con el agua, no toque en mas de la rayz de la mata, que si en ellos toca hazense aguanosos y malos. Hanlos de labrar y escardar el pie de la mata, y la otra yerua no es necessario quitarsela, que aunque dize Paladio que les haze pro, y quando los escardaren, o en qualquier otro tiempo, miren no huellen la cepa dellos, que se hazen amargos. Dize Columela que donde no se han de regar los siembren desta manera. Hagan vn sulco bien hondo quãto cabdos palmos, esto en el mes de Febrero, y pòngan en lo hondo del vnas pajas, despues en el mes de Mirço echen encima de la paja tierra muy bien estercolada, y la simiente encima, y tornenle a echar mas tierra encima, y como fueren creciendo assi le vayan echando tierra hasta ygualar el sulco, y desta manera durara su fruto todo el Estio, y sera de mejor sabor que regandose. Y de qualquier manera que los siembren, pongan junto seys o siete pepitas, como no se toquen vnas zotras, que se dañan, y assi dara grande cepa. Dize Paladio, q̃ si mojan la simiente vn rato

Pal. Nar. 109. Abr.

rato en azeyte de sabina, y la refriegan con vna yerua que llaman culex: yo no se ni he podido hallar que yerua sea, y quien supiere que yerua es y como se llama', yo le ruego y pido de gracia que la declare aqui, y ponga su nombre, que en ello hara a Dios seruicio, y a mi merced. Pues majada aquella yerua, frieguen la simiente con ella, y nacerã los cogombros sin pepitas. En lo de mojar la simiente con azeyte no me parece bien, digo lo que dizen, y auiso con mi parecer. Dize Abenc. que para que no ayan simiente, que quando las ramas estuuieren quanto vn braço sobre tierra, que las tornen bien a soterrar todas, saluo la punta, y que esto hagan tres, o quatro vezes. Dize mas, que si sembraren la simiente de los cogõbros y pepinos la pũta hazia baxo lleuaran mas, y siempre para auer de sembrar estas semillas las remojen primero en agua, o en leche, o en qualquier otra cosa, hasta que comience atallezer y brotar, y assi naceran mas presto. Para auer cogombros y pepinos tempranos, tomen vnos tiestos de barro, horadados por baxo, y pongan en ellos buena tierra bien estercolada, con estiercol bien podrido, y alli siembren la simiente, y rieguenla con agua tibia, y quando hiziere sol, saquen los al sol, y quando frio, metan los tiestos en lugar abrigado, es bien en establos entre estiercol, y esto se puede hazer mes y medio antes de la sementera destas semillas, y al tiempo que huuieren de sembrar los otros de simiente, hagã buen hoyo, y quebranten el tiesto sotilmente, y pongan alli aquella cepa con su tierra, y prendera muy bien, y lleuarã grande ventaja en ser mas tempranos, y desta manera dize Plinio, q̃ a Tiberio Emperador de Roma los dauan todo el año. Desta manera se haran melones tẽpranos, y otras hortalizas q̃ se suelẽ elar. Otra manera pone el Theo. y dize. Que despues que los cogõbros, o pepinos hã lleuado su fruto, q̃les corten las ramas, y cubran bien las rayzes con tierra como esten guardadas del frio, y no se parezcan, y q̃ al tiẽpo q̃ siembran los otros, naceran ellos, y que por tener ya las rayzes hechas, y arraygadas, seran mas tẽpranas q̃ los q̃ de nueuo se sembraron, q̃ las rayzes de los cogõbros biuen mas de año (como Aristoteles dize) y si de los que sembraren en sequera, remojaren su simiente en cosa oloroſa, seran olorosos, y si en cosa laxatiua, seran laxatiuos. Si quando los cogõbros estan en flor, los meten dentro de vna caña horadada de parte a parte, seran tan luengos como ella, y si me-

Universidad de Deusto
Biblioteca

si meten los pepinos en vna holla pequeña, q̃ tenga dentro qualquier rostro o figura, la misma terna el mesmo pepino impressa en si, y para que sean muy tempranos dize Columela que siembren vnas ramas de çarças gordas en lugar bien abrigado, y vayan algo hondas, y desque bien presas, cortenlas bien so tierra, como no les dañen la rayz, y q̃ en lo hueco dellas metan la simiente destas hortalizas, y que luego lo cubran con tierra bien estercolada, esto es como quien enxire de pepita, y alli naceran muy bien, y harase mejor donde naciere alguna çarça sin arrancarla de alli, jarretandola para poner las pepitas. De los cogombros sea la simiente de los mas largos y delgados, y de todos los que primero nacieren, y estan mas cerca de la rayz. Los cogombros son muy enemigos del azeyte, tanto que si cerca dellos los ponen, aunque esten colgados se recoruan hazia arriba como anzuelo, y si les ponen agua debaxo se estenderá. Donde ay cogombros ni pepinos, mayormente en flor, dize Columela, que no allegue muger que este con flor, como dixe en el capitulo de las calabaças: mientras mas verdes y mas pequeños, son mejores los pepinos y cogombros, que desque está grandes y maduros no valen nada, q̃ por ser pepitosos son mas dañosos. Dize Abẽcenif, que si los remojaré bien en salmuera, que estaran frescos todo el Verano. Aristoteles dize en sus problemas, que si los siembran cerca del pozo, y quando ellos estan chicos, los trastornan dentro del pozo, como no lleguen al agua, y cubrieren el pozo, que todo el año estaran verdes, como dixe de las calabaças, mas ha de estar el pozo muy cubierto que no entre ayre alguno. Los cogombros son mejores q̃ los pepinos, que son de mas ligera digestion, comiendo pocos dellos, y quando chiquitos quitan la sed, mas si en ellos se desordenan, son muy duros y indigestibles, y engendran largas enfermedades, resfrian el calor, quitan la sed, y no son tan dañosos a los que trabajan en el campo, como a los que estan ociosos a la sombra holgando, y son muy malos para las personas flematicas y humidas. A los pepinos la sal les quita mucho de su maleza, y aquosidad, y los cogóbros se quieren comer con miel y anis. Son mejores los pepinos y cogombros de sequera q̃ de regadio, por no ser tan humido. Si algunos tuvieren desmayos que procedan de causa caliente, oliendolos luego les hazé tornar en si, y si ay ardor de los ojos pógan vnas tajadas

tajadas dellos encima, y quitarle ha el ardor. Mas porq̃ con su muy gran frialdad no dañen, tenganlas poco tiépo puestas. Las hojas majadas y puestas ẽcima de la mordedura dl perro rauioso aprouecha. Plinio dize que las mezcelen con vn poco de vino, y de la misma suerte aprouechan cótra la mordedura del cientopies. Las hojas dellos alimpian mucho las manchas de la cara, y majadas y mezcladas có buena miel, sanã los épeynes.

Capit. XX. De l culantro.

EL culantro quiere y sufre qualquier tierra, mas mientras mas grue ssa es, mejor se haze, y en las huertas se haze muy vicioso, mas no tan bueno por el vicio, como entre las hazas de pan, y tierras nueuas donde no ay estiercol, ò no tanto como en las huertas. Quiere ayres calientes mas que frios, esto es vna manera de especias muy buenas, como luego dire. Si lo siembrã para auer dello la grana, han lo de sembrar solamente a la Primauera, mas si los siembran para comer lo verde, puedenlo biẽ sembrar por Febrero, Março, Abril, y Mayo, y aũ por todo el año, saluo en el Inuierno, q̃ entonces por los grãdes frios no nace. Nace mas presto de simiẽte vieja, q̃ de simiente nueua, y y para q̃ mas presto nazca es biẽ mojar primero la grana vn dia ò dos en agua. Si lo siembrá de simiente nueua, antes q̃ se seq̃, nacera mas presto q̃ de simiẽte vieja, y de la q̃ estuuiere curada. Puedẽlo biẽ sẽbrar por si étre otras hortalizas. Es para todo mejor lo q̃ nace en solana, q̃ lo q̃ se cria en sombria, por no tener tanta humidad. Para dõde se hã de sembrar, es mejor estiercol de cabras, o ouejas q̃ otro ninguno: seco es caliente, y verde es frio, segun dize Auicena, aun q̃ entre el y Galeno ay harta contienda sobre si verde es caliente, o frio. Si verde y majado lo ponẽ sobre algunas hinchaçones caliẽtes, las resuleue y desata: cõforta mucho la cabeça, y aprouecha mucho al desuanecimiẽto del celebro, y mas lo seco, q̃ lo verde, principalmẽte al vagui do q̃ viene de calor, y aũ tábien al q̃ viene de flema, da sueño, y mas lo verde q̃ lo seco: lo verde auiua la luxuria, y lo seco la quita. Dize Marco Varró. q̃ si majá culãtro, y cõ vinagre lo mezclã, y ponẽ en la carne, q̃ todo el Estio se cõseruarà sin dañarse. Si lo majã, y cõvinagre lo ponẽ sobre los incordios, resueluẽse. Si lo ponẽ majado con miel, o con passas sobre las culebrillas,

Propiedades del culantro.

Para la carne gonorrea no [illegible] mejor

Universidad de Deusto
Biblioteca

o semejantes cosas las atajã, y sobre las q̃ maduras con leche de de muger. Si la grana mojã en buen vinagre, y la enxugã cõfitãdola, reposa mucho el estomago, y no dexa subir los humos a la cabeça. Comido sobre viãda tostado, reposa el vomito. Si ver de comen mucho dello, da tristeza en el coraçon, y lo verde para comer, ha de ser delo nouezito, q̃ lo talludo y granado no tiene muy buẽ olor ni sabor. Si algunas vezes los perros comen desta yerua cõ su simiẽte, les haze mucho daño, que les es ponçoñosa, y si su simiente verde, o seca fuere beuida con vino dulce, enciende mucho la luxuria, mas guardense dello, especialmẽte de lo demasiado, q̃ haze exceder, y daña mucho (segun dize san Ysidro) esta simiente seca, da buẽ olor a los guisados, cõforta el estomago, y es contra la vẽtosidad muy buena, y quita los regueldos azedos. Beuida la grana dello con agua de borrajas, aprouecha al temblor del coraçon, y impide el escupir de la sangre. El culantro acorta la vista, y el agua, o çumo dello reposa el latir de los ojos, echandolo encima. Lo seco es bueno para los que tienen mal caduco, que llamã gota coral, porque alegra mucho. Lo preparado comido despues de comer, aprouecha cõtra el mal olor de la boca, que, procede del pecho: el mucho vso de lo verde, mayormente es muy dañoso, como dize Dioscorides, y aun lo pone entre las ponçoñas.

Cap. XXI. Del hinojo.

Sembrase el hinojo de su grana, o simiente, aunque tambien se puede plantar de sus rayzes, trasponiendolas quando son chicas entetas, aun quãdo grandes si sacã bien la cepa entera, y si por Febrero lo quierẽ sembrar, sea en cabo abrigado, caliẽte, y por Março puedẽlo 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 tãbiẽ quiere cascajales, yaũ tãbiẽ se puede sembrar por Deziẽbre, mas sea en lugar caliente y tierra enxuta. De simiente nueua nace mejor que de la simiẽte vieja. Ay en Italia (mayormente en Florencia) vna manera de hinojo muy dulce y preciado, que quando verde es muy gentil de sabor y olor. Si quando siembran la grana, la meten en vn higo passado, nacera de alli el hinojo dulce y suaue al gusto, mas que

que de otra manera, o que quando el Inuierno viene, le cortan todas las cañas junto con el suelo, y las cubren bien con estiercol de bueyes, sera mas dulce el hinojo. Al sembrar, porque de vn grano o dos nace la planta muy flaca, siẽbren junto ocho o nueue granos, y aun si lo mojaren en leche dos dias, o en agua miel, saldra dulce, no de tal sabor, como si lo sembraren dentro de vn higo (como dicho tengo) esto quanto al sembrar dello: si tiene vicio, hazese muy grande, mas no de tanta virtud, como lo que està en lugar enxuto. Siembrase en la Primauera, y aunque en otros tiempos se puede sembrar, entõces es mejor, quiere, tierras sueltas y arenisca y cascajales mas q̃ tierras gruessas, y el trasponer dello sera quãdo pequeño, que quiere començar a brotar. El hinojo tiene muchas propiedades buenas, primeramente aclara la vista, y alimpia los ojos, lauandolos cõ agua de llo, o mascandolo en ayunas, y con aquella saliua limpien y lauen los ojos. Plinio dize, que las culebras quando salen a la Primauera de sus cueuas, donde han estado todo el Inuierno, que se friegan a las matas del hinojo para aclarar la vista, y despojarse del cuero, y que la gente viendo aquesta experiencia, conocio ser bueno para la vista, que quita mucho el paño de los ojos y ardor y comezon. Siendo verde, o cozido en agua lo seco, y beuiẽdo aquella agua, haze abundar mucho la leche a las que crian, mas mucho mas lo verde, comiendolo, es abridor q̃ haze orinar, y desopila el higado y baço, y despierta la flor, o meses de las mugeres. El agua o vino en que se ha cozido la grana, quita el dolor del estomago que viene de frialdad o ventosidad, y le consorta y ayuda la grana mucho a la digestion: aprouecha mucho ella comida a las calenturas antiguas, beuida con ello agua fria, aprouecha mucho a la hinchazon del estomago, y quita el vomito, segun dize Auicena, y Plinio, mas Maguino dize lo contrario. Verde entra biẽ entre otras yeruas en ensalada, mayormente frias, y seco en muchos guisados y adouos: cozido con vino, es bueno para las mordeduras de algunas sauandijas ponçoñosas, fomentando con ello la mordedura, y majada la rayz, es buena contra la mordedura del perro rauioso puesto encima, y beuida la grana, en vino es buena contra picadura de alacranes, y otras daños as, y poniendo majada la rayz encima, o la rama, echando el çumo en los oydos, mata los gusanos, haze

Propiedades del hinojo.

Universidad de Deusto
Biblioteca

brotar fuera las arenas de la bexiga, y aun quebranta la piedra, mayormente si se engendran de frialdad. Hazese vna goma en lascañas del hinojo, lo qual puesto en los ojos, los aclara mucho, y si algun diente duele, puesta en el, mitiga el dolor: otras muchas prodiedades tiene largas de contar, ello es de muchas maneras, mas las propiedades qual mas qual menos todos las tienen vnas. Su simiente o grana se coge en principio del Otoño, y se guarda bien por tres años. Para sembrar nueua quiere ser: ello es de rezia digestion, y aun si mucho lo vsan comer, corrópe algo la sangre, y da poco mantenimiento, mayormente lo verde.

Capitulo. XXII. De las lechugas.

LAs lechugas quieren tierra gruessa y suelta, y muy estercolada con estiercol muy podrido, y muy cauada, y pueden las sembrar por todo el año, si huuiere abundancia de agua, mas la mejor postura dellas es a la Primauera, y aun en el principio del Otoño se hazen, mas no tales, y si las quisieren poner en fin del Otoño para que vengan al Inuierno, sea en lugares abrigados y calientes y solanas, y bien estercoladas con estiercol muy podrido, que aũque las lechugas no las queme tanto el yelo como a las otras verduras, no nacen si haze grandes yelos, y no medran tanto despues de traspuestas, y estan desmedradas, y reuegidas: siembranse en heras como las coles, y para quando se siembra el lechuguino, es bueno estiercol de palomas que esté muy podrido, y sea poco en poca cantidad, y muy mezclado con otro, porque por si quema mucho, q̃ siendo echado moderamente, ayuda mucho a nacer, y si es demasiado, y va biuo, quema las hortalizas. Esto es tambien muy bueno para el cebollino y perexil, y para las hortalizas que tardan en nacer, que con ello nacen mas presto, y con este estiercol quieren las heras mas agua. El lechuguino viene muy presto, q̃ a quatro o cinco dias viene nacido, y a lo mucho tarda seys. Las lechugas son de muchas maneras, mas todas quieren vn labor, y las que son tãtoverdes que tornan en negras, y las que tienen las hojas muy coloradas, se pueden mejor sembrar en el Inuierno, y otras que son muy crespas, se siembran por Enero, y Hebrero, y otras mas largas por Março, y Abril, y quiẽ las quisiere tener para el Inuierno siembren

siembrelas en lugares muy abrigados y solanas. De todas son las mejores las mas crespas, por ser mas tiernas y sabrosas, y tras ellas otras que se cogen, y aprietan en si las hojas como repollos, verdad es que estas tallecen muy mas presto que otras ningunas. Las que tienen las hojas muy mas duras, sufren mejor el Inuierno, y se pueden sembrar mas tẽprano que las otras. Trasponense bien las lechugas, quando tienen seys hojas, y si quando las trasponen, les embarran las rayzes y tronchos con estiercol de vacas, o cabras, o de ouejas, haranse mejores, y seran mas sabrosas, y hanlas de cortar las baruajuelas que estuuieren muy largas, y aũ si las hã puesto, y no les pusieren el estiercol, como dixe en las rayzes, puedenlas escauar, y echarselo en torno del pie. Biense que diran algunos hortelanos, Demasiado me estaua yo en andarme en essas longuerias, hagalo el que quisiere, que aqui no forçamos a ninguno. Esto les se dezir, q̃ seran las lechugas mayores y mas sabrosas, y tiernas con ello q̃ sin ello. Dize Palad. y aun Plin. que toman vnas cagarrutas del estiercol de cabras, y con vna alesna las hazen huecas, y les sacan sutilmente todo lo que tienen dentro, y en aquello hueco poné vna simiẽte de lechuga, y otra de mastuerço, o de rauano, y oruga, y albahaca, y despues embarran aquella pelotilla con mas estiercol de aquello mismo, y la ponen en tierra bien estercolada, q̃ el rauano crecera hazia abaxo como suele, y q̃ la lechuga terna en si algo del sabor de las otras plãtas, o simientes. Mas estos se han de hazer en las lechugas que no se hã de trasponer, y es para presentar vna lechuga por excelencia. Y para que lo prueuen personas desseosas de experiencias y secretos naturales, y lo exerciten los que tienen cargo de jardines de grandes señores, que no es de mi consejo, que lo haga el hortelano que vende en la plaça por tanto lo bueno como lo malo, y a mi parecer esto sera mejor y mas perfetamente, y tomara mejor el sabor de aquellas semillas desta manera que dire. Tomen anis, o hinojo, o albahaca, o mastuerço, y otras semillas que huelen bien, y estas quebrantenlas vn poco, como no nazca ninguna, y tomar algo de cãtidad de estiercol de las cabras: y amassen lo biẽ, y metan alli en medio la simiente de lechugas en medio de las semillas quabrantadas, y todo ello entre estiercol amassado, lo qual sea, o de cabras, o de ouejas, y assi lo siembren, y despues de nacidas que esten bonitas, las pueden trasponer.

Esto

Universidad de Deusto
Biblioteca

Esto tal es mejor en las lechugas que no se riegan, sino en las que se ponen a la Primauera en solanas, porque el agua quita mucho del olor, y sabor aqualquier planta, y por esso assi en las frutas como en las yeruas, son mucho mas oloroſas, y aun más sabroſas las de sequera que las de regadio. Y si es necessario regar (que quierē hazer esto en el Estio, o en otro qualquier tiempo) estè la tierra humida quando se sembraren, y no lo rieguen hasta q̄ nazca, que sera al sexto dia, o por ay, y en aquel tiempo tomara parte de aquellos olores de las otras yeruas, y por poco que entonces tome, siempre crecera con la yerua, q̄ como The. dize, por poca que sea la mudança en la planta quando chica ò en la simiente, siempre crece cō el arbol y yerua, y que de la manera q̄ fuere la simiente, de tal manera crecera laplanta della, y en aquel estiercol que aparejaron con aquellas semillas majadas pueden poner muchos granos de lechugas, porque toman la virtud, y despues se pueden muy bien trasponer cada vno porsi, y assi se puede multiplicar en muchas lechugas aqueste olor, y sin costa ni trabajo (si es verdad q̄ alli toma aq̄lla virtud olor) y dize mas Paladio q̄ se pueden muy bien hazer de otra manera, que arranquen la lechuga quando ya estuuiere algo bonita, y le quiten las hojas mas baxas, y en aquellas llagas pongá aquellas semillas oloroſas, excepto de los rabanos, y embarren bien todo el tronco con estiercol, y que la tornen aponer y regar, y que saldra como dixe. Ay vnas lechugas que no crecen en alto, sino que estienden las hojas por baxo como enanas. Dize Abencenif, que se haran estas lechugas mucho mas anchas y muy mayores, si en alguna solana estercolaren bien la tierra, porque estas sufren más el frio del Inuierno, y alli las siembren ralas, o las trasponga chiquitas, y que las estercolen muy bien con estiercol de vacas, y desque començaren acrecer, echenles encima del cogollo vn poco de estiercol, y parraran assi muchomas. Dize Columela, que estas tales lechugas se haran mas anchas, si quando son chicas les ponen encima del cogollito vna tejuela, que no le dexe crecer ni leuantar en alto, y dize que se haran las hojas blancas, si quando son chicas les echan arena menuda de rio, o de mar entre las hojas, y las cogen y atan que junte vna con otra como capullito, o repollo, esto se haze muy bien en las lechugas que lleuan blanca la simiente, y no en otras. Hazense mas sabroſas las que

que no se riegā, mas las tales no son para mas de la Primauera. y en lugar muy estercolado, y con estiercol muy podrido, al tiempo de trasponer, o sea en tiempos humidos, o las rieguen luego encima, y si haze sol, es mejor trasponerlas a la tarde, y si es nublado, en todo el dia: quieren las del Estio mucha abundancia de agua, quierense trasponer muy ralas, porq̄ enſanchen, y assi no tallecen tan presto: y si estan espessas, entresaquenlas, como fuere creciendo, y si desque chiquitas se paran talludas, trasponganlas otra vez quando comiençan el tallo, y con esto por prender, se pierde algo el tallecer, y aun de aquella manera se hazen mas tiernas y mas sabroſas, aunque el espigar de las lechugas y aun de todas las hortalizas, mas lo causa el tiempo caluroso de la Primauera y soles, y casi todas espigan por Mayo mas que otra hortaliza, que aunque vna planta sea vieja, no espiga tan presto en Inuierno como las nueuas a la Primauera. Ay vna manera de lechugas crespas, q̄ tienen la hoja harpada como sierra de asserrar, y aū Platina las llama lechugas cerradas, en Roma las llaman endiuias, aca vulgarmente las llaman lechugas Romanas, otros las llaman escarolas, estas verdaderamēte son achicorias, y assi tienē algo de aquel amargor, estas se siembran alla para el Inuierno, y trasponense ralas, porq̄ se estienden por el suelo, y sea por dos o tres temporadas el sembrar y trasponer, para que aya delias en todo el Inuierno, y desque esten grādes, recojanlas todas cada vna de por si, escauandolas primero que queden en vna rayz, y aten las hojas por las puntas, y cubranlas de arena blanca, como quien acogōbra cardos, mas mejor es cō tierra gruessa, y muy estercolada y podrida, y hazense bien en sombrias, y maduran, mas si el Inuierno es pluuioso, despues de maduras las sacan blancas, o amarillas como cera muy tierna, y muy sabroſas, y de amargas que eran, se tornan dules, y si esto no les hazen, creceles el tallo, y estan duras y verdionas, amargas y sin sabor. Hanse de sembrar las lechugas si son para trasponer por si solas en sus heras, y sino para trasponer. Puedenlas sembrar entre otras hortalizas, como son rabanos, nabos, coles, y para esto vayan ralas y bien hondas, y estas son solamente para el Inuierno, mas las lechugas mucho mejoran si se trasponen: dize Paladio, que es mejor arrancarlas a mano que no con escardar, y quieren mouerse muchas vezes, porque creceran mas, y seran mejores. Las

De las escarolas.

lechu-

Universidad de Deusto
Biblioteca

lechugas se llaman assi deste nombre de leche, ō porque tienen mucha leche, y entonces valen ellas nada para comer, mayormente crudas, porque si las mugeres que crian las vsan comer, les hazen tener abundancia de leche. Dan sueño crudas o cozidas, son buenas vn poco estrujadas del agua para ensaladas para personas delicadas y enfermas, y viejas con azeyte y poco vinagre, y sal y açucar, y para templar su frialdad, mezclenle vn poco de canela molida. Las lechugas y toda verdura crian la sangre aguanosa: ellas, y su simiente acrecientan la leche, y para ser buenas, sean de las que tienen el hecho muy contrario del nombre, digo que no sean muy lechosas: las lechugas mientras mas verdes, son mejores, porque son mas nueuas. Dize Crec. que si muelen bien la simiente dellas, y la mezclan bien con leche de muger que aya parido hija, y la ponen en las sienes, que trae sueño al enfermo que no pudiere dormir, y aun lo mismo haze la simiente beuida con leche, y es mejor con agua a los que tiene calenturas, digo con agua, porque beuer leche, no es sano para todas enfermedades. Para vna enfermedad q̄ se llama erefipela, q̄ en Castellano llamamos alhōbra, y para vnas apostemas calientes, quando estas enfermedades no son rezias, majen las hojas, y ponganlas encima, y aprouecharlesha mucho, y para las tales apostemas es bueno mezclarles vn poco de azeyte rosado. Ver des las lechugas refrescan mucho el cuerpo, y quitan la sed, y por esso son mejores para el Estio que para el Inuierno. refrescan el cuerpo, y quitan mucho la fuerça y furia de la luxuria, y aun beuida la simiēte con agua, quita presto las poluciones, por que refresca los lomos y los templa, y les quita mucho del ardor, y assi quitan la luxuria, y acrecientā la sangre. Crudas causan sarna y comezō, son mejores para los colericos que para los flematicos: ni melancolicos son de facil digestion, mas las cozidas son buenas cozidas cō carnero, o aues: prouocan la orina, y crudas impiden con su frescura algo de la embriaguez, y quitā mucho la sed. Por esso el Emperador Augusto como era sabio (mas que algunos señores de nuestro tiempo que buscan achaq̄ para emborracharse) quando tenia sed, por no beuer comia vn cogollo, o troncho de lechuga. Las lechugas con vinagre son apetitosas y refrescan, mas a quien mucho las vsare, acortan la vista, y si ser pudiere, que no las lauen para comer si estan limpias es mejor, porque pierden mucho de su bondad, y con el agua hazense

Para el sueño.

Para la erisipela.

zense ventosas, y pierden algo de la sustancia, suauidad y sabor. Para las ensaladas mayormente en el Inuierno es bien mezclarles algunas yeruas calientes, como son perexil, yeruabuena, cogollitos de oregano, almoradux, axedrea, y otras yeruas semejantes, porque no sean tan frias. De los tronchos dellas se haze muy buena conserua, mondandolos bien y coziendolos vn poco en agua, y despues en açucar: esto es excelente conserua para los que tienen tercianas, y otras enfermedades que proceden de colera, por que refrescan mucho.

Gorja de Angeles llamā esta conserua.

Capit. XXIIII. 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 y lugares. Quieren assi mesmo tierra gruessa, y muy cauada, y muy mollida, y muy labrada, que aunque en qualquier manera de tierra se haga, en la gruessa muy labrada se haze mejor. Esta semilla es de tal calidad, que donde vna vez la siembran, no es menester tornarla a sembrar mas vezes, porque de los granos que desta caen, estādo madura y sazonada, se multiplica y torna a nacer, porque luego que cae en el suelo, reuerdece el grano. Esta semilla se siēbra por dos temporadas, que si la tierra es caliente y enxuta, se puede sembrar por Otubre, y Nouiembre, y si fuere tierra fria, o donde se riega, puedese bien sembrar por Hebrero, y Março: quiere tierra cō estiercol muy podrido, hazese muy singular en las tierras nueuas y holgadas. Ha de ser para sembrar la simiēte nueua, q̄ de la simiēte vieja nace muy mal, y aun es de mal sabor para comer: y conocerā ser la simiēte nueua, q̄ en partiēdo los granos, estā verdes por de dētro, q̄ si lo de dētro està blanco, es simiente vieja. Si vn dia antes que la siembren la tienen en mojo en leche de ouejas, saldra dulce, mas a mi ver lo mejor que tiene la mostaza, es ser fuerte, con que no sea amarga. Los mostazos quando chicos se quieren mucho escardar, y limpiar de la yerua, y mollir la tierra al pie de cada mata. Dizen q̄ no trasp̄gā lo q̄ es para simiēte, q̄ no sale tan buena ni tā perfeta, mas los q̄ son para comer, si los trasponē, dā la simiente mas granada, y han de trasponer las matas quando estan de quatro o cin-

Universidad de Deusto
Biblioteca

o cinco hojas. Y porque dixe que para simiente no ès bueno lo que se traspone lo que por si nacio de la simiente que se cayo del año passado, aquello traspongan para comer, y siembren de nueuo para simiente, digo lo que dizen, mas pienso yo que sera muy buena la simiente de las matas que traspusieren, y que no solamente no sera vana, mas muy granada y mejor, y quieren yr las matas ralas, para que se crie mejor. Dize Paladio, que le haze prouecho el poluo, y quierense regar algunas vezes, si fuere la tierra muy seca, y quando estan secos los mostazos, les es dañosa la pluuia, y porque los paxaros hazen mucho daño, q̃ comen, y sacuden, y derruecan, procuren, o de tomarlos, o espantarlos. La mostaza es muy mejor cogida en menguante de luna que no en creciente, que no ès tan quemajosa, y guardase mas tiempo: yo no hablo de gustos agenos, mas a mi gusto, y aũ pienso yo que a prouecho de todos, mayormẽte de los que son flematicos, tanto es mejor, quanto fuere mas fuerte. O que de excelencia que tiene esta semilla, y para sus loores que se puede mas dezir, que auer comparado Christo nuestro Redentor la Fè verdadera al grano de la mostaza? Esta semilla es en cantidad pequeña, empero grande en propiedades y virtudes, es muy caliente y saludable al cuerpo, y mucho mas para los flematicos, que para los que fueren de otra complexion, porque tiene virtud de gastar y adelgazar los humores viscosos y gruessos, y alançarlos fuera, que corta la flema, y purga marauillosamente la cabeça, y haze estornudar. Dize Beda sobre el capitulo diez y siete de san Lucas, que si muelen la mostaza, y vaya bien molida, y la mezclan con miel y vino, y que con esto hagan gargarismo al sol en los baños, que purga marauillosamente la cabeça de los humores grueſſos, y demas desto que escusa muchas enfermedades que proceden destos humores. Es la mostaza algo reumatica por ser humosa, es muy gentil salsa de Inuierno, que de mas ser de sabrosa, es abridora, y caliente, y bota y alança fuera las viscosidades y frialdades del pecho y de los miembros interiores, y esto haze en qualquier manera que sea comida, y es mas fuerte, miẽtras mas vinagre le echaren: abre los miembros interiores, desopila el higado que està opilado por causas frias, y tambien desopila el baço emplastada, y para esto es bien majar las hojas del mostazo quando estan tiernas, y con enxundia de puercos ponerlo assi encima dl baço. Si alguno tuuiere corto el

Propiedades de la mostaza.

Para alargar el huelgo.

el huelgo ỹ boz por alguna causa fria y viscosa, cuezan para esto la grana en vino, y sea hecho templadamente, y beualo a las mañanas, que es cosa admirable. Assi mismo para la perlesia de la lengua, q̃ es parte, o especie de apoplexia, y para la perlesia de los otros miembros, es bié meter la mostaza en vn saquillo, y cozerla en vino, y fomẽtar cõ ella assi caliẽte el lugar q̃ està encogido o enconado. Coziendo la yerua, o la grana en agua, y tomando aquel vapor por baxo, despierta la purgació a las mugeres, y las alimpia de muchos males de la madre, y puesta cõ vinagre sobre las mordeduras de los alacranes, quita el dolor, y quebranta la piedra, y deuen la vsar aquellos que tienẽ mal caduco, por que resuelue y deshaze las opilaciones, de que procede aquella diabolica enfermedad: da apetito, porque es abridora, y ayuda a gastar y digerir, quita la ponçoña a los hongos y setas, ayuda mucho a los hidropicos, quita el sueño demasiado, aclara la vista, limpia los cabellos de la caspa, y si la mazcaren, quita el dolor de los dientes y muelas, conforta el estomago, y espele las ventosidades, y cozida en vino blanco, y puesta assi caliente en vn saquillo sobre las vedijas, quita el dolor y dificultad de la orina, y del humo della huyen las sauandijas ponçoñosas. Majada la yerua, o cozida la grana, y puesta assi caliente sobre do ay sangre muerta, que en nuestro vulgar Castellano llamamos cardeno, o cardenales, los quita y desbarata, alimpia la cara, y lo mismo haze su d̃cocciõ, y aprouecha a la tiña, y quita los empeynes y sarna. Beuida el agua della en ayunas, abiua el entendimiento. La mostaza da sed, y enciende la luxuria, y es muy singular cosa cõtra las quartanas, y para esto es bié q̃ la den molida en ayunas en caldo de vna aue: lo qual hagan algunos dias, o tomẽ las mañanas vna pequeña cucharada dello cõ vnos tragos de vino blanco, o miel, y assi mengua mucho, y mitiga el frio a los quartanarios: deuenla de vsar los que tienen lamparones y mal caduco, y todas las enfermedades que proceden de flema o melancolia, y comida en grana, quita el mal olor de la boca que viene del pecho, y los que vsan la grana, sea en poca cantidad. Y la mostaza en salsa, y mejor en grano: ayuda mucho a la digestion, y es marauilloso remedio cõtra el embargo de los niños y de los grandes, y quita las azedias del estomago, molida, y beuida con agua miel, quita la ronquera, y alimpia el gañon, y alimpia los miembros espirituales, y aclara la boz, y haze arrincar del

Para los cardenales

Para los quartanarios.

Universidad de Deusto
Biblioteca

pecho y escupir. De las hojas quando son ternezicas en Inuierno, se hazen ensaladas, mezclando con las otras yeruas frias. Cozidas en carnero, o con gallinas, son buenas para los que tienen dolor de ijada, o quartanas, y arenas, y otros males interiores, y lo mismo haze la grana: son grandes y muchas sus propiedades, y mas de la grana que de la yerua; mas vsen della moderadamente, que lo mucho mas vezes daño, y guardase la grana por cinco años en su vigor y virtud. Alabò esta semilla Pitagoras mas que todas las otras yeruas. Tiene propiedades de yr al celebro, y molida la grana, y puesta a las narizes, haze estornudar.

Paradolor de ijada, y quartanas y rena.

Capitulo XIX. De las mielgas, o alfalfa.

ES Vna manera de pasto las mielgas para las animalias, que en muchos cabos nacen de su simiente, y en toda parte las deurian de sembrar, porque con ellas engordan mucho las animalias flacas, y si estan enfermas, las curan y mejoran, que las comen muy bien. De vna vez que la siembran, duran diez años, aunque cada año las sieguen seys vezes, y aun Plinio dize, que duran por espacio de treynta años. Quieren tener la tierra muy gruessa, que han menester mucha sustancia, ya donde se riegue, y por esso es bien sembrarlas donde sea la tierra enxuta, y aya abundancia de agua para las regar quando necessario fuere, y para donde las huuieren de sembrar, aren muy bien la tierra por el mes de Octubre, y entonces la estercolen con estiercol muy podrido, y quiten todas las piedras, y estando assi arado en el Inuierno, pudrira mucho la tierra, y por Hebrero la tornen bien a arar, y a quitar las piedras q̃ may huuiere, y quebranten mucho los terrones, que quede todo ygual, y por Março tornen otra vez a trarla, que es tercer, y entonces echenle estiercol muy podrido (sino lo ha echado antes) y por Abril tornẽ otravez a arar, de suerte q̃ la tierra quede muy mollida y sin terrones: y hagan vnas eras largas quãto cinquẽta pies, y anchas diez pies, y si por Março las hizieren q̃ se queden hechas por Abril, nova nada en ello, y han de ser las eras assi largas y angostas para las poder bien regar, y escardar sin entrar en ellas, por no rehollarlas, pues esto assi hecho, siembren la simiẽte en fin de Abril, o por Março, y vaya espessa la simiento, aunq̃ ello despues ocupa mucho

cho que crece bien, y haze grandes matas, y en sembrando la era, luego la cubran muy poco que estè descubierta, le haze mucho daño el sol, y cubrir se ha cõ 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 nacestere yerua, quiten la a mano con algun rastro chico de palo, que si quãdo chica la tocan con hierro, recibe mucho perjuyzio: y aun que quando chica estayerua, aya menester tanto regalo para nacer, dobla la paga bien despues, assi en su mucho durar, como en el grande prouecho que da de si, pudiendose segar tantas vezes al año. La primera vez que se huuiere de segar, sea tarde, que aya echado de si alguna simiente, que estè ya la mata biẽ firme. Sieguen la muchas vezes, porque estara mas tierna y mas fresca, y crecera mas, y regarsela por la mayor parte luego que las han segado, y siempre le quiten todas las yeruas, y luego que las comiencan a dar a las bestias, denselas poco a poco, que si del principio les dan mucho, hinchan, y crian mucha sangre, y siempre lo sieguen en flor antes que endurezca. Pues hechas aquestas diligencias en el sembrar y labor de las mielgas, duran diez años, y cada año se segaran seys vezes. Son muy buenas para los ganados que estan muy flacos y para las reses que cria, que acrecientan mucho la leche, quando està ya grande, pueden deshazer las eras, con tal que dexen la tierra llana, como se pueda segar, y de la manera que he dicho de las mielgas, se haga del 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.

Capitulo 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 estan defendidos del frio: quieren tierra gruessa, que tenga mucha virtud y sustancia, que sea xugosa, y no humida, y en arenisco se hazen, mas no tales como en las tierras gruessas, y no quieren que la tierra estè trabajada ni cansada, y por esso los melonares son mejores en tierras nueuas que en otras, y para que los melones sean muy buenos, de

Universidad de Deusto
Biblioteca

mas de ser el ayre caliente o templado, hálos de sembrar en tierras nueuas, gruessas, y muy holgadas, no quieren la tierra estercolada có estiercol de animales, porq̃ có ello se corrõpe mucho el labor, y olor y bódad de los melones, y si la tierra en q̃ los há de sembrar tuuiere necesidad de estercolarse, ha de ser con estiercol muy podrido, y mucho tiempo antes q̃ se ayan de sembrar, porq̃ aya perdido aquel mal olor y sabor del estiercol: lo qual imprime y daña mucho a los melones, y muy mejor es quemar alli paja, o leña, o estiercol seco, o qualquier otra cosa q̃ haga ceniza, lo qual se haga en el Inuierno, porq̃ se encorpore có la tierra, y la engrasse, y sazone, y aun estiercol de ouejas y cabras no da tã mal sabor a los melones, como lo de establos, y da mas virtud a la tierra, y por esso es biẽ q̃ si la tierra para melonares se huuiere menestereestercolar, que duerma alli qualquier destos 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 ver de junto con la corteza, porque los tales menos se toman de Solano que otros ningunos, y no se dañan tan presto: esta cõdicion tengan, allende de ser muy buenos en el sabor, porque los que se abren, aunq̃ sean muy buenos en sabor, no son tales para simiente como los que estan enteros. Assi mesmo ha de ser la simiente buena, y bien granada, lo qual se prueua echandola en agua, que la que fuere vana, nadara: y la buena y sana, se yra a lo hondo. Para sembrar sea la simiente la mas nueua que ser pudiere, q̃ la q̃ es muy vieja, luego se enazeyta, y por esso no sea de mas de año, y siẽpre la simiẽte se tome de los melones q̃ nacierẽ jũto a la rayz de la mata, y de los primeros que nacieren, y si en sacando las pepitas del melon, y enxugandolas, las metierẽ entre rosas secas, o almizcle, o qualquier otro olor, y estã alli hasta el tiẽpo de la semẽtera, dellas nacerã los melones deaquel mesmo olor, y si quatro diasantes q̃ las siẽbrẽ, las tienẽ en agua miel, o açucar deshecho en agua rosada, o en leche, con q̃ se lo muden, nacerá los melones dulces y de aquel olor, o en agua rosada en q̃ ayan deshecho almizcle, mas esto tal destos olores mejor es para en melonares q̃ son d̃ sequera, q̃ para los de regadio, porq̃ có el agua mucho pierdẽ del olor las hortalizas, y mucho mas los melones, y como dixe en el cap. de las calabaças, sea la simiẽte de los melones, q̃ de mas de ser buenos, nacierẽ mas cercanos

Que tal ha de ser la simiente para los melones.

nos de la rayz, lo qual sea regla general para todas estas semillas: Dize Aristo. y el Theofra. que las matas de los pepinos y cogombros 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 cubren de tierra como no se yelen, que al año siguiente al tiempo q̃ sembraren los otros, naceran aquellos, y serã muy tempranos: lo mismo digo yo, que se puede hazer vn los melones, y seran mas tempranos que los que aquel año sembaren de simiente. De los melones vnos son blancos por dentro, otros colorados: y aunque 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: assi mesmo la simiente ha de ser de los melones que primero nacen y maduran, saluo sino fuere para melonar tardio, que entonces ha de ser de los melones tardios. Y siempre la simiente sea del medio del melon hazia la coronilla, y no de la parte del peçõ, ni de la cama, porque estã corrompida, sino de lo alto, y como dixe de los que nacieren mas junto a la rayz de la mata, porque son mas sustãciosos y de mejor grana. Para los melonares ha de ser la tierra muy desembaraçada de arboles y sombras, muy labrada, y limpia de toda yerua, muy quebrantados los terrones, y muy ygualada y llana. Son buenos los valles que estan en solana, y quieren tierra algo acostada, mayormente si es tierra lluuiosa, a causa que si llouiere, no pare al agua en ellos: si los ponen en regadio, hagan vna ragadera laaga y angosta, y en ella pongan las pepitas cinco o seys juntas en vn hoyo, y vayan apartadas la vna de le otra quanto tres dedos, y vn hoyo de otro quanto vn buen passo, y desta manera la mata se estendera por la tabla enxuta, y guienla para ello, y al tiẽpo de regar solamente se mojaran las rayzes, y no los melones, y assi no se dañaran tanto, como si el agua les mojasse, porque mojandose, hazẽ mayor que harian. Siembranse por Mayo, mas quien los quisiere auer muy tempranos, siembrelos en vnos tiestos grandes, o en vnos cestos anchos, y haga como dixe de los cogombros y pepinos, soterrãdolos despues si en lugar bien abrigado, y caliente ponen vnas plantas gordas, y que sea lugar bien estercolado, y poner dellas, ha de ser por el principio del Inuierno, y a quinze dias de Março las escauen, y no corten vna rama, no tocãdo en las rayzes, y cõ vna pũta de vna cosa delgada

El tiempo desembrar los melones.

abran el tuetano de la çarça, quanto puedan meter vna pepita de melon, como quien enxire la punta hazia fuera, y la torna acubrir con tierra bien mezclada, con estiercol muy podrido, dizen que naceran los melones muy tempranos (como dize Columela que hazian en Egypto) y esto mismo dize que se puede hazer en cañahexas, sembrandolas muy temprano, y q̃ alli ſeran muy tempranos, y aun en la çarça durara la rayz mas de año: mas yo no tengo por buenos ni ſanos, ni aun ſabroſos, los melones que ſembraren encañahejas, porque ellas ſon venenoſas aca en Eſpaña, no ſe ſi es aſsi en Egypto. Suelen venir a los melonares algunas enfermedades, vean para ello lo que dixe en el capit. donde trate generalmente de algunas enfermedades de las hortalizas. Si començaren a tener piojuelo, arranquen de rayz la mata que lo comiençe a tener, porque no inficione a las otras matas. Hanſe de eſcardar y alimpiar 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 a perder en grande manera, y nacen los melones amargos, o ſe ſeca la mata, y es bueno, y aun neceſſario, deſpuntar las matas quando eſtan en flor, porque echen mas flor, y mas melones, y ann quando tienen melones, y aſsi echara redrojos, que ſon buenos para tardios. Es neceſſario auer contino buena guarda en los melonares en todo tiẽpo, eſpecialmẽte porq̃ no los hurten quando grandes. El cojer dellos ha de ſer por la mañana antes que entre el ſol, y aun que eſtan los melones tendidos en el ſuelo, tienen, eſto que en madurando hazen ſeñal de deſpedirſe del peçon, y los que han de llenar fuera, corten algo antes que eſten maduros, q̃ ellos maduraran deſpues perfetamente, con tal q̃ no los calen con hierro, que los calados cõ hierro no maduran bien deſpues, y antes pudren que maduran. Vna generacion ay de vnos melones pequeños, y algunos dellos ſon grãdes, y ſon amarillos, de los quales ſeguardan bien algunos por por el Inuierno colgados en vnas redes, y hinchen la caſa de buen olor eſtando aſsi colgados, mayormente quando vienen a madurar, y para guardallos hanlos de coger no maduros: dizẽ 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

y no ay otra en ſabor mejor q̃ ellos, y ſi es malo, es la peor: ſon los buenos comparados a las buenas mugeres, y los malos a las malas, que no ay medio, ni el medio vale nada. Del melon ſe ha de comer poco, por ſer dedura digeſtion, y engendra malos humores, y es dañoſo, que ſi comen mucho, corrompe el vientre, y da camaras de ſangre, y enternece las encias, y dentadura, y ſi al comer les echan vn poco deſal, o açucar, y canela, no haran tanto daño, y cobran mejor ſabor. Los melones ſon apepitoſos, y moderadamente comidos, de mas de dar apetito a los enfermos que le tienen perdido, conforran el eſtomago, hazen deſpedir las arenas de los riñones. Dellos ſe hazen gentiles cõſeruas, partiẽdolos en tajadas, y quitarles todo lo que no ſe ha de comer, y echandoles açucar, o miel caliente por cima, y mudadoſela cada dia haſta ocho, o nueue dias, y la poſtrera que ha de quedar vaya cozida y fria, y echen en cima canela y claũos. Las pepitas dellos ſon frias, y cauſan ſueño, y ſon buenas para quien tiene calor de maſiado en los riñones, porque deſpierta templadamente la orina, y alimpia la bexiga, y riñones de las arenas, y piedras. Si en la camara que ay pan reziente, ponen melones, ſe daña, y ahila luego. *Conſerua de melones*

Capit. XXVI. Del Maſtuerço, y ſus virtudes.

EL maſtuerço toma eſte nombre, porque quãdo lo comen haze torcer las narizes, y como dixe que las hortalizas por la mayor parte ſe pueden ſembrar caſi por todo el año, ſaluo en los grandes frios del Inuierno, aſsi es en el maſtuerço, que ſe puede bien ſembrar por todo el año, mas muy mejor por Enero, y Febrero, y Março, q̃ en otro tiempo, y tãbien por el mes de Setiembre, y aun nace por el Inuierno, aunq̃ no tãbien como a la Primauera, q̃ ſino eſta en lugar abrigado, con los muy grandes frios ſe quema, y por aqueſſo es muy biẽ ſembrarlo, o tan tẽprano, q̃ quando los frios vinieren eſte bien crecido, o tã tardio q̃ ayan ya paſſado los frios quando lo ayan de ſembrar, y lo que ſiembran antes del Inuierno, vaya vien ralo, porq̃ encepe, y ala Primauera eſpeſſo. Ello requiere la tierra muy eſtercoladay, holgada, y ſembrarſe muy eſpeſſo, y no ſembrar ſino ſolo. Nace al quinto, o a lo mas tarde al ſexto dia: muy mas preſto nace de ſimiente q̃ ſea vieja, q̃ no de la nueua, y en ſẽbrando lo, han lo de cubrir poco, y hanlo de regar luego, y ſi mojan

Universidad de Deusto
Biblioteca

medio dia la simiente en leche saldra el mastuerço mucho mas dulce al comer, aunque su virtud principal esta solamente en aquel humo que en si tiene, y por el tanto yo no mecuraria de lo mojar en leche, ni en otra ninguna cosa. El mastuerço que es verde abiua mucho la luxuria, y quando seco, digo su grano lo apaga y amortigua. Siendo verde tiene mucha semejança a la mostaza, y aun tambien seco, que es caliente y seco, calienta el estomago, y el higado, y baço, y si tienen opilaciones los desopila. Da apetito de comer, y haze orinar, y purgar las mugeres, echa las lombrizes que estan en el vientre a fuera, y otros gusanillos, mayormente beuiendo en vino cada mañana la simiente y çumo, alimpia los pulmones de todo lo que tienen, alarga el huelgo alos que le tienen corto, y aprouecha mucho contra el mucho suspirar que viene de alguna dolencia, purga la cabeça, q̃ haze estornudar, poniendolo en poluo a las narizes, abiua el ingenio, deshaze la perlesia de la lengua, mazcãdo la simiente, y tenerla so la lengua quita la tosse, y puesta su simiente sobre algun otro qualquier miembro paralitico, lo sana (como atras dixe de la mostaza) y haziendo dello clister, aprouecha cõtra la ciatica. Majado y puesto en la cabeça, o sino comida, o beuida la simiente, retiene y aprieta los cabellos que se caen, quita los empeynes y sarna, y majado con miel desarrayga el fuego de S. Marcial, verde y cozido con la carne es muy bueno, y echado en la ensalada templa la frialdad de las otras yeruas, y dello huyen las sauandijas ponçoñosas, y si lo majan y lo ponen en las picaduras de los alacranes, y de otros gusanos venenosos, es muy bueno, y aun huyen del humo dello. Si no pueden orinar, cuezan la simiente, o yerua en vino, o azeyte, y ponganla 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 simiente en la leche, y darselo a beuer, y aun las amas, o madres que crian, deuen vsar a comer mastuerço, q̃ hara mucho prouecho al quela tal quebradura tiene, y mas virtud tiene la grana que la yerua, y no la coman las preñadas, que viene muy grande daño a las criaturas que estan en el vientre. Verde daña el huelgo, si comen dello mucho, y lo vsan muchas vezes. Majado y puesto con vna poca de agua salobre

Para el q̃ sospira mucho por dolencia.

lobre, digo la que baste, encima de las apostemas que vienen de flema, y en los carbuncos los sana: puedese muy bien guardar la simiente, assi para medicina, como para sembrar cinco años.

Capit. XXVII De los Nabos.

LOs nabos son de dos maneras en su hechura, que vnos son delgados, y largos como chiriuias, y los otros son gordos, y aun dellos ay vnos redondos casi de hechura de las cebollas, nosotros en Castellano a todos los llamamos de vna manera, que no tenemos para ellos mas de vn nombre, y en Latin a los delgados llaman rapi, y a los gordos rapa, y aun el Crecẽtino a cada linaje dellos ahaze su capitulo por si, mas pues en Castella no no tienen mas de vn nõbre, juntemoslos envn capitulo. Todosquieren vna labor, sufren qualquier frio, que todas las cosas que crecen arayz, se hazen mejores en lugares frios que en calientes, porque el frio no dexa crecer en hoja, y es por fuerça que lo que auian de echar en hoja y rama, q̃ lo echen en rayz, y aesta causa los nabos se hazen mayores, no digo mejor, en la tierra fria que en la caliente. Y de aqui viene que en los Inuiernos calientes no duran tanto los nabos, porque luego tallecen, y aun con el frio son mas sabrosos. Assi mesmo quieren tierra gruessa, 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, o no nacen, o son muy desmedrados, que con la dureza no pueden crecer. Y los nabos delgados se hazen mejores entierras algo aosadas que sean areniscas, y muy sueltas, que en otro lugar, y los gruessos en valles, o en tierras gruessas, porque han menester mas sustancia, y virtud, por ser mayores, y lugares humidos. Aunque segun dizen los agricultores, q̃ la calidad de la tierra haze buenos nabos: otros, q̃ en sembrando simiente de nabos gruessos, en tierras muy delgadas se hazen muy delgados entres o quattro años, y por el contrario. Los nabos quieren tierras éxutas, digo los delgados, y los regordos y redondos humidatierra, son muy grandes en lugares q̃ ay muchas nieblas, y porendeles cõuiene la tierra tal qual al mijo, y panizo, y aun en muchas partes los siembran entre las hazas dello. Mientras mascauada y mollida estuviere

Universidad de Deusto
Biblioteca

uiere la tierra, mas largos se harã, yo los he visto d̃ cinco o seys palmos en largo, por ser la tierra bien suelta y cauada Quieren lugar desocupado, porq̃ las sombras no les hazen prouecho, antes daño, y los q̃ quieren q̃ nazcan delgados (porq̃ los tales son mejores para comer) siembrenlos espessos, y los que se han de hazer gruessos, siẽbrenlos ralos, porq̃ la simiente de los nabos es menuda, y si la siembrã por si, yria espessa, mezclenla con tierra para sembrarla, como dixe en el capitu. siete deste libro quarto, y saldran muy dulces y sabrosos, mojando primero su simiẽte en leche, o en arrope, o agua miel, por espacio de dos o tres dias. Si los siembran en tiempo de sequedades, dize Colu. que vnos mosquitos roen las hojas que salen tiernas, y los echan a perder, y que para aquello aprouecha mucho mojar la simiente en agua, o en hollin, y en qualquier de las otras medicinas q̃ dixe arriba. Siembranse los nabos por Iulio, y Agosto, y en las tierras humidas, o donde se pueden regar, mas si es tierra seca, hanlos de sembrar en principio de Setiembre, y para que nazcan, rieguẽlos algunas vezes quãdo chiquos, si la tierra no es humida, y si los siembran espessos, entresaquenlos quando estan chicos, y aquellos traspongã en otra parte, y haranse muy buenos, aũq̃ esto es dificultoso de hazer. Y dize Paladio, que se haran muy grandes los nabos si los arrancan y les quitan todas las hojas, y aun las cortan si hazen algo de tallo, y los sotierran en vnos sulcos apartados vnos de otros, y los pissen bien la tierra encima, y hanlos de poner de la suerte que ellos estan en sus eras, y aun Theofrasto dize, que enterrados se guardaran bien hasta el Estio, y aun lo mismo dize de los rabanos. Los nabos se puedẽ biẽ sembrar en las tierras q̃ hã cogido pã en aquesse año, y aũ sembrar pã donde hã cogido los nabos, mayormẽte pã tremesino, q̃ ellos engrassan mucho la tierra, y dize Crecen. que en la Lõbardia muchos siembrã nabos de los gordos, y desque estan crecidos, aran la tierra para q̃ pudran, que estercolan marauillosamente la tierra. Dize mas, q̃ en el mes de Otubre han de coger los mejores como salgã enteros, y q̃ les quiten las hojas, y los tornen a plantar, y que lleuaran muy singular simiente al Estio que viene. Si hazen vn buen agujero con vna estaca, y ponẽ alli la simiente, y la riegan, y la cubren con paja, y estiercol encima, tan grande saldra el nabo, como es el agujero, segũ que dize Aben. Los nabos delgados son los mejores, por ser de mas lindo

El tiempo desembrar los nabos.

lindo sabor, y de mas gentil mantenimiẽto, y de muy mas ligera digestiõ, y no tan humidos, mas para los labradores muy mejor es sembrar de los gordos, porq̃ allende de bastecer la casa mas q̃ los delgados, tãbien son buenos para engordar los buoyes en Inuierno, y dize Colu. que aquesto se vsaua en mucho en Francia. Guardãse los nabos, o soterrados en lugar enxuto, o amontonados con su tierra, y aqueste es en los gordos, q̃ en los delgados muy mejor se guardan lauados, q̃ con tierra, y assi limpios entre arena. Guardãse bien de otra manera (como dize el Crecen.) lauarlos bien y echarlos en vn tonel, o tinaja a lechos, y a bueltas echar sal molida, y anis, y hinojo, y axedrea, o yerua buẽa, auiendo puesto 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 dan mayor mantenimiento al cuerpo que ningunas otras rayzes: crian sangre melancolica, y hinchan, y hazen ventosidades: son mucho mejores cozidos cõ carne que de otra manera, y los que son gordos, pierden mucho de su naturaleza, coziendolos primero en otra agua, y mudarsela, mas no me parece bien. Abiuã mucho la luxuria, y prouocã la orina, y confortan marauillosamente la vista: es muy bien comerlos en mostaza, que no les dexa causar opilaciones en los poros. Si en el caldo dellos lauan los pies, es muy singular cosa para los que tienen gota. Las hojas son buenas para los ganados, ayudã mucho los gordos, mayormente a la falta del pan. Para los sauañones y espolones pongan el nabo muy caliente encima, y los quita, y majados con sal, aprouechã a qualquier mal de los pies. Bevida la simiente, y majada en vino, es buena contra la ponçoña de las serpientes, y contra las ponçoñas comidas. Los nabos por ser ventosos, son dañosos a los que tienen colica y dolor de ijada, y al mal de la madre: los mas delgados son mas sabrosos, y menos dañosos.

Para los gotosos.

Para los sauañones.

Capit. XXVIII. Del oregano.

Sembrase el oregano de su simiente, que es muy menuda, y trasponiẽdo sus matas: quieré comunmẽte lugares asperos, y entre piedras y tierras que sean flacas y sueltas, y en ellas se haze

Universidad de Deusto
Biblioteca

haze mejor que en las grueſſas, y para que nazca mejor, ſe ha de regar algunas vezes, haſta que nazca, y ſe haga bonito: quiere tambien algo de eſtiercol, y que ſea bien podrido: bien ſe que en hartos cabos nace ſin ſembrarlo, yque 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. Siẽbraſe el oregano por Setiẽbre, y Otubre, y tarda en nacer treynta y quarenta y dias, y mucho mas preſto nace de ſimiente vieja, que no de ſimiente nueua, aunque la tiene muy menuda, que es caſi inuiſible, y lo mejor para plantarlo es traſponerlo montes quando chiquito, que torne a brotar de nueuo, y ponerlo en las huertas, o lugar donde quieren con todas ſus rayzes y tierra: aunque con dificultad, tambien prende de ramo en en ello, y dello hazen muy ſingular miel, y el oregano montes es muy rezio, y no tã de gẽtil ſabor, ni tã ſuaue como lo que ſe ſiembra y labra: pienſo yo que como en las hortalizas ſe haze, q̃ majando en leche la ſimiente, ſale dulce, que aſsi ſe haria en el oregano, alomenos quitariale algo de aquel humor o mal ſabor que tiene: en muchos cabos llamã al oregano poleo mõteſino. Para aprouecharſe de la rama, hãlo de coger quãdo eſtà en flor, y ſecarlo a la ſombra, y guardaſe bien vn año entero. La ſimiẽte ſe coge al tiempo q̃ ha biẽ madurado la hoja dello. Quando ver de tiene el ſabor de axedrea, y quando chiquito echan las hojas dello tiernas en la enſalada q̃ tiempla la frialdad de otras yeruas que echã frias. La ſimiente dello haze cõcebir las mugeres q̃ las apareja mucho. Hanlas de beuer 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, que ſe enxuguen, y deſque bien calientes, embueluanlas en vn paño, y ponganlas ſobre la cabeça, y cubran la cabeça bien, y ſudara, mas guardeſe del frio que es daño ſo y peligroſo. Majado y beuido é vino blãco, es buena cõtra la poçoña de las arañas, y alacranes, y quita el frio dl eſtomago, y curdza de la digeſtiõ, y beuido cõ agua caliẽte, abláda el cozimiẽto del eſtomago. El vino cõ q̃ lo há cozido, es muy bueno para hazer gargariſmo, alça las agallas, aprieta las encias, haze desflemar, quita la humidad: lo miſmo haze el oregano mazcado, molido, y pueſto el poluo dello, que gaſta mucho la humidad, y quita el dolor de los diẽtes.

Para el romadizo.

Aſsi

Aſsi meſmo haze desflemar coziendolo cõn vinagre, y haziendo gargariſmo, y aſsi aprieta los dientes, y quita el dolor dellos, y alça las agallas. Es ſingular coziendolo en agua, y tomarla de noche caliente contra la ronquera, que ablanda, y abre, y haze purgar: lleue açucar, o miel, quita la toſſe, y beuido el vino en que ſe ha cozido, y higos ſecos, alarga el huelgo. El oregano quita el dolor del eſtomago, y de las tripas, quita la ventoſidad, conforta la digeſtion. Si quando eſtà verde lo cuezen en vino, y lo ponen en los lomos, y vedijas, quita la dificultad de la orina que llaman eſtrangurria, de ſopila 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 adouar con viandas frias y flemoſas, que es caliẽte, y enxuga mucho, y ſabroſo, prouechoſo para las azeytunas.

Para la rõquera.

Cap. XXIX. Del perexil.

EL perexil quiere grueſſa la tierra, y bien eſtercolada, y podrida, y humida. Siembraſe de ſimiente, y ſu ſembrar es principalmente por Deziembre, Enero, Febrero, y Março, y por todo el año ſe puede ſembrar. Siembraſe abueltas de otras yeruas, mas mejor es por ſi ſolo. Quiereſe ſembrar eſpeſſo, y regarſe bien: muchos los ſiembran por amorde las rayzes, y los tallos, ò lo ſiembren ralo, o lo traſpongan quando chico. El primero año, o no lleua ſimiente, o lleua poca, y aſsi lo deuẽ segar el primer año, y dexar que brote al ſegundo, y lleuara ſimiente buena, que al primer año todo es vicio de hoja: quiere ſombras, o lugar humido, y ſi no lo arrancan de la rayz, dura mucho tiempo, y la ſimiente ſe guarda cinco años: engendra ſangre muy aguda, y por eſſo conuiene mas a los flematicos y melãcolicos, que alos colericos ni ſanguinos. Mojado y pueſto ſobre la farna 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 quebranta la piedra. Majado y pueſto por baxo a las mugeres, atrae la flor, y saca las pares, y aun la criatura ſi eſtà muerta. Cõforta la digeſtiõ, y ello es caliente, y por eſſo es mejor comello en tiempo frio, que caliente. Muchos cuezen las rayzes dello con carne, y ſon muy ſingulares para refreſcar el higado, y es mejor vſar de las

rayzes

Universidad de Deusto
Biblioteca

rayzes nueuas para comer cozidas q̃ de las viejas, por ser mas sabrosas y de mejor sustãcia, y é llenãdo simiẽte el perexil enuejece la rayz, por esso quien quisiere que las matas duren mas tiempo, deuenlos de segar amenudo. Es el perexil muy bueno contra la ytericia por ser caliente, y alegra y refresca la sangre, es muy singular cosa par los viejos. Majado y puesto con sal en la mordedura del perro rauioso es buena cosa. La simiẽte dello beuido, es bueno contra la mordedura de los escorpiones: Cozida y beuida en aguamiel, o vino, quita la dificultad de la orina. La rayz beuida en vino quebranta la piedra, y la bota fuera. Si sacan el cumo dello, y lo dã a beuer a vno q̃ este muy frio, y elado, se escalientan todos los miembros. Tiene el perexil las propiedades del apio, y aun Auicena de todo haze vn capitulo, saluo que tiene muy mejor sabor, y no es dañoso a los que tienen gota coral, q̃ nosotros llamos epilepsia, o mal caduco, y guardense dello las preñadas, que es muy abridor como el apio, y haze mouer, refresca mucho el perexil con los guisados, y su salsa es apepitosa hecha cõ vinagre, es buena para tiempos calientes que refresca, y assi por el vinagre torna frio, que por si es caliente.

Capit. XXX. Del Poleo.

ANtes que hable de los puerros, quiero poner alguna otra yerua de buen olor, si quiera que dela vezindad della se les pegue algun olor, y quando vengamos a dezir dellos no nos huela mal, lleuando el olor della reciente, y esta yerua sea el poleo. Ay dos maneras dello, vno es macho, otro es hẽbra, q̃ lo vno lleua la flor colorada, y a esto llaman hẽbra, es de mas perfecion en su virtud que no el macho, el qual lleua la flor blanca. Assi mesmo dello ay que llaman hortolano, que es lo q̃ siembran, y dello montes: loque se siembra, no es tan fuerte como lo demontes, mas es mas suaue, porque toda planta casera es mas suaue q̃ la montes: comũmente nace enlugares humidos, y mas quieren tierra arenisca que 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 prouincia del Reyno de Toledo, y lomejor que yo he vistoes en esta villa de Talauera. Siẽbrase de vna simiente menuda q̃ tiene, y esta se ha de sembrar ala Primauera, mas muy mejor es trasponer lo montes, quando

do esta chiquito con todas sus rayzes, que prende marauillosamente. Han lo dedoger quando estè florido, porq̃ entonces tiene ello mas virtud, y guardase bien por vn año, mashanlo desecara la sombra, tiene muchas virtudes, y la menor dellas es biẽ grande, q̃ si echã el poleo verde entre la ropa, no criara polilla, ni otras suziedades que dañan la ropa, y aunsi huuiere nacido la polilla, perece. Si lo secan (como dixe el oregano) y lo escalientan bien en vn tiesto 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. Antiguamẽte los Poetas se ponian guirnaldas de poleo, mas que de rosas, que quitan el dolor de cabeça. Si cuezen poleo en vinagre, y higos passados, y hazen gargarismos, quita la tosse que es de frio, o de humores viscosos y humidos, que los corta y saca. Para los q̃ desmayan es buena cosa echar vnas ramas de poleo en vna redoma de vidrio, y echar alli muy buen vinagre blanco, y estar alli algunos dias como dixe del vinagre rosado, y con ello toq̃ los pulsos, y tomen algunos tragos y puesto alas narizes. El vino conque lo han cozido es bueno beuido contra el dolor del vientre, y estomago, q̃ vienẽ de frio y ventosidad, y puesta la misma yerua assi cozida y caliente encima hecha emplasto, quita el mismo dolor. El vino dello beuido, haze orinar y botar la piedra, y si lo cuezen en agua, y toman aquel vapor las mugeres por baxo assi caliente, enxuga las humidades d̃ la madre, y les haze mucho prouecho. Y dize Crec. que las mugeres de Salerno lo vsauan mucho en su tiempo, y aũ si la criatura esta muerta en el vientre la saca. Si à alguno se le turba la lengua, denle a oler la simiente dello, y traygalo so la lengua. Si ay temor que el agua que han de beuer es mala y ponçoñosa, majenlo y echenlo dentro. Cõtra las mordeduras ponçoñosas puesto encima majado con vino, y mayormente cõtra la mordedura de los alacranes, y es mejor miẽtras mas nace en lugar ẽxuto, y si ponẽ a la cabeçera de la cama vnos manojos de poleo verde, no vienẽ apicar alli mosquitos q̃ llamã picateles, q̃ son muy enojosos. Cõtra las calenturas es bueno olerlo antes q̃ nẽgã. Si lo huelen quita el ardor y frio de la cabeça, y aũ si vno ãda al sol no le penetrara, si traen ẽ cada oreja vn ramillo de poleo. Si quando esta florido lo q̃mã dõde ay pulgas, las mata cõ su olor. Los q̃ tienen baço, lo deuen beuer

Para la gota coral.

Para dolor de vientre.

Para la piedra

Para sacar la criatura muerta

Para las pulgas

Universidad de Deusto
Biblioteca

uer con miel y sal los quete inen, mal en los pulmones hazelos arrancar y escupir, y majada la rayz y puesta da buen color a las señales de las heridas. El poleo alarga el huelgo, comido en tal uinas, o de otra manera. Marauillosa cosa dize dello Plinio, y Aristoteles, que si lo cuelgan con sus rayzes, que florecera quando los dias tornan acrecer, y Pedro de Natalibus Obispo Equilino en el catalago q̃ compuso dize, que el lo experimento, que si la mañana de S. Iuan Bautista, por Iunio, al Alua cogen el poleo con sus rayzes, y lo guardan colgado a la sombra, que puesto la noche de Natiuidad de nuestro Redemptor, a la missa del gallo, que florecera. Si cuezen vn poco de poleo en agua, y toman vna escudilla dello bien caliente de noche quando se van adormir con vn poco de açucar, quita la ronquera, y aclara la boz, y dize, que si lo comen las cabras, o las ouejas balan mucho. Tienen en sus propiedades mucha semejança a la yerua buena.

Capit. XXXI. De los puerros.

EN qualquier ayre que sea caliente, o frio, los puerros se hazen muy bien, quieren tierras gruessas y sustanciosas, con tal que sean bien sueltas, y por esso dize Abencenif, q̃ se hazebié en tierra arenisca y gruessa. Quierẽ la tierra muy estercolada con estiercol muy podri do, y muy cauada y mollida. De los puerros ay dos linages, y todos nacen de vna misma simiente, saluo que en la manera de labor va hazer los vnos de vna manera ò de otra, vnos llaman cabeçudos, otros llaman sectiuos, que no crecẽ en cabeça, luego dire como se haga lo vno, y lo otro. Siembranse los puerros en las tierras calientes por Deziembre, y Enero, en las frias por Febrero, y Março, y Abril, y al tiempo que los han de sembrar en sus heras, este la tierra muy mollida, y estercolada: y aunque muchos los siembran abueltas de las otras hortalizas, muy mejor es por si en sus heras, y los que se siembran a la Primauera, ocupan vn año entero la tierra, desde que los siembran hasta que los cogen para comer, y puedenlos sembrar por Agosto, y Setiembre, como dize el Crecentino, y vienen los tales a ser buenos a la Primauera, aunque no son tan grandes, como los que se siembran por Febrero, y Março, y los tales han se de aporcar por el mes de

Deziembre, digo ponerlos entõces 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 segun dize Theofrastro, no sale la simiente hasta cerca de veynte dias. Si quieren que salgan cabeçudos, há los de sembrar ralos, y de otra manera, espessos, que es que sean yguales y gordos. Dize Plinio, que a los tales que los han siempre de tresquilar con vnas tixeras tantas quantas vezes brotaren hasta que no crezcan mas, no tocando al tallo, y cada vez que los tresquilaren les han de echar estiercol entre ellos, que sea muy podrido, y al trasponer tornenlos a tresquilar algo de las hojas, para que la virtud retorne a dentro, y mientras mas vezes los traspusieren, mejor se hazen, mas al trasponer en sus sulcos, no vayan retorcidos, que los que assi van, no crecen nada. Para que nazcã con gorda cabeça, al tiempo que los han de trasponer cortenles casi todas las baruajas, ponganles debaxo vnas tejas para que alli assienten y criẽ cabeça. Dize Abenc. que al trasponer muelan vnos tiestos, que aquel polvo les pongan en las baruajas, y crecerá mucho. Si es verdad que este polvo es muy bueno para ellos, sera bueno el polvo del ladrillo q̃ era para solar, y embarrandolos con vn poco de estiercol desecho en agua, y desque comiençan acrecer, asganlos de las hojas y tirenlos hazia fuera, para que los soleuanten vn poco, q̃ en aquello q̃ queda vazio so las rayzes crezca la cebolla: esto es en los que estan traspuestos en los sulcos que tienen la tierra muy mollida. El trasponer dellos 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 Setiẽbre y por Otubre. hãlos de escardar mucho, y si tornã muchos granos de simiẽte de puerros, y los atã en vn pañezico, y los siẽbran juntos en vn agujero, nacera vn solo puerro dellos bien grande (segun q̃ afirman) mas ami no me parece assi. Si al tiempo del trasponer toman simiente de nabos gordos, y la meten en la cabeça del puerro sin hierro, y assi le ponen, saldra grande y de gran cabeça. Dize Crecentino que se haran gruessos los puerros, y sabrosos estercolando bien la tierra, y mollirla bien hõda, hazer vnos agujeros con vna hasta de lança de buena hondura, apartados los vnos de los otros vn poco, y que alli en cada vno dellos traspongan vna porrina de principio del Inuierno, y le retor-

Universidad de Deusto
Biblioteca

nen a rehenchir de tierra el agujero, y desta manera se pueden aquellos trasponer entre las otras hortalizas, alli los han de escardar. Esto no es saluo para pocos puerros que es grande trabajo, aunque se hazen muy mejores. Yerran los que trasponen vnos sobre otros juntos, que de aquella manera ellos se impiden assi mismos que no crezcan. Assi mesmo no vayan retorcidos, sino bien derechos. Los que han de ser para simiente sean de los mayores, y de los que sembraron los mas tempranos, y dexenlos ralos, donde los trasplantaren en los sulcos, como no llegue vno a otro, y aun para simiente son mejores los que fueren trasplantados por, si haziendolos agujeros con vn palo gordo (como dixe.) La simiente se guarda bien tres años, colgandola en lugar donde no aya humidad. Los puerros crudos aclaran la boz. Dize Plinio que el Emperador Nero los comia quãdo auia de cantar con vn poco de azeyte, y si bien cantaua, dezia que deuia mucho a los puerros, y segun dize Crecentino, alimpian mucho el cañon de los humores viscosos, y gruessos, quitã la tosse, y desopilan el higado, sanan el escupir de la sangre, mayormente su simiente con granos de arrayan, y alarga el huelgo q̃ se acorta por causa d̃ algunas materias gruessas y viscosas, para esto ha de ser beuida cõ ellos agua de ceuada, y aun comidos con miel, Simucho los vsan crudos, dan dolor de cabeça, dan sueño, hazen soñar sueños muy pesados, y espantables, dañan mucho los dientes, dañan la vista, dan sed, encienden la luxuria, quemã la sangre, quitã la embriaguez. Si echan el çumo dellos en las orejas, quita el dolor que viene de causa fria. Majados y puestos en las narizes retienẽ la sangre q̃ corre dellas, lo mismo haze su çumo en ellas con vinagre, y azeyte, y vnpoco de encienso molido: despierta mucho la orina, y meses de las mugeres, mas dañan a la bexiga y riñones, y aquien los vsa comer hazen despedir las arenas, y la simiente beuida hazelo mismo, y daña la bexiga y riñones, aquien mucho los vsa, por esto vsen dellos moderadamente que es vna muy ruyn vianda. Si frien en azeyte de alacranes las porretas de los puerros, y quanto mas calientes lo pudierẽ sufrir, que no q̃me, lo ponen en las vedijas, haze orinar a los q̃ no pueden. Cozidos ellos en agua, y tomãdo el vapor por baxo, ayuda mucho a quãdo la madre se encoje, y quita la dureza della. Majando las hojas y poniendo las sobre los ãpeynes y postillas, las sana, y aũ la lagrima d̃l ojo, y de

Para la boz

y de la misma manera sanan otras postillas, mayormente puestos con miel ablandan el vientre, y aun aparejan las mugeres a concebir, y empreñarse. Comidos aprouechan mucho contra la ponçoña de los hongos y setas, y majados, y puestos con sal sobre algunas heridas frescas, luego las cierran, y majado y puesto sobre algunas mordeduras ponçoñosas, las sana: cochos pierden toda la maldad que tienen. Muchas otras virtudes y vicios tienen largos de contar, deuense guardar mucho de los comer crudos las personas colericas y melancolicas, q̃ queman mucho la sangre. Guardanse bien los puerros quitandoles la camisa y hojas, colgãdolos a la sombra que se sequen, y despues molido vno dellos, y echado en la olla, le da sabor de especias. Las barauajas de los puerros secas y beuidas hazen bien orinar, y botar fuera las arenas, y piedra, si es chica.

Capit. XXXII De los Rabanos, y del rabano vaxisco.

LOs rabanos son dedos maneras, vnos llamamos vaxiscos, q̃ tienen la hoja muy ancha y grande, y a estos los Latinos cõ nũmente llaman raphani, los otros que nosotros llamamos rabanos, llamã radizes, y destos dire primero. Verdad es q̃ estos vocablos muchas vezes se hallará trastrocados vnos por otros. Quieren la tierra qual dixe de las otras hortalizas, gruessa y sustancioſa, contal que sea suelta, y ellos se hazen gentiles, tiernos y sabrosos donde ay nieblas y humidades, y poresso se hazen buenos en los sotos, y ribera de rios: hazense muy largos, tiernos donde ay cieno (q̃ llaman legano) poresso en muchas partes los siembran donde los rios hã hecho regonas en el Inuierno, y dexado alli cieno. Ha de ser para ellos la tierra muy mollida, cauadã muy honda, porq̃ pueda echar mas honda la rayz, assi no hallando impedimento se hazen mas largos, q̃ si la tierra es hueca, y mollida, echan mas larga la rayz, y menores los hojas en la tierra dura y no buena, y q̃ està ẽpedernida hazen grãdes las hojas y la rayz chica, desmedrada, y si tienen huelgo de tierra hazẽse gordos: quierẽ assi mismo la tierra muy limpia de piedras y guijas, tãbien se hazen en tierras arenisças cõ q̃ tengã buena sustancia. Para ellos es malo el estiercol, o sea podrido que con el estiercol, mayormente nueuo hazense como llagados, y espongiosos, y no mazizos, ni de tan buen sabor, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

mucho despues de los auer sembrado les echen paja por encima,y haze les prouecho. Y si remojaren la simiente de los rabanos en arrope,o en aguamiel,o leche,vn dia antes que los siembren,naceran los rabanos dulces y sabrosos, aunque la simiẽte sea de rabanos muy quemajosos. Siembranse bien por todo el año,excepto en los frios grãdes del Inuierno, saluo sino fuesse lugar muy abrigado,mas el mejor sembrar dellos es por Febrero,vernan a la Primauera,o por el mes de Agosto para el Otoño,y ella y la de la Primauera son las mejores semẽteras dellos, que por ser ya el tiempo mas humido,se hazen mejores. El sẽbrar dellos sea luego despues de auer llouido, saluo si la tierra se riega:y los q̃ se siẽbra cerca del Inuierno, cubrã los biẽ d̃ tierra,y estiercol, y paja, porq̃ no se yelen,y assi no se haran tan presto huecos ni espongiosos,y mientras mas hondos quedarẽ en la tierra,tanto mas se guardaran del yelo. Ha deyr la simiente muy rala, y arenla en cima,y si nacieren espessos,entresaquẽlos,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 humida y suelta, y cerca de riberas y sotos:dizen (mas no me parece ami) que se hazen mas sabrosas si los riegan con agua salobre que con dulce. Dize Abencenif, que si toman vna estaca gorda,y hazen vn agujero en el suelo, y alli ponen vna simiente de rabano 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 desta manera se guardara el Inuierno sin elarse, y por que los rabanos no se hazen buenos trasplantados,por esso los hã de sembrar ralos y hódos,y dize Paladio q̃ los rabanos q̃ tienẽ las hojas grandes y gentiles y son dulces,son hẽbras: y que de los tales tomen la simiente, y no de los quemajosos, aunque muchos tienen por mejores los quemajosos, esto es assi si lo son naturalmente, que muchas vezes se hazen quemajosos sin serlo de casta,aunq̃ sean de simiente dulce,por falta de humor y de masia de sol,y por el contrario se hazen dulces, que aunq̃ de la simiente se herede el sabor, mucho dello se muda con la sobra,o falta de humor: Verdad es que si la tierra de si misma es humida y sustanciosa,muy mas sobrosos son los rabanos de sequera, que los de regadio,y para esto ha de ser la tierra muy labrada, y aunque los rabanos no se trasponen, hanse de trasponer

ponerlos que son sementales,para q̃ sea mejor la simiẽte,y puedese hazer por el Otoño, para que den la simiente a la Primauera,y la mejor simiente es de los q̃ siembran a la Primauera. Si les quitan las hojas y los cubren bien de tierra, y despues les echan estiercol encima,se hazen muy grandes, y duran hasta el Estio so tierra,mas yo no haria nada desto, porq̃ 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,q̃ si cabe ellas las siembran,se dañan mucho, por esso no los deuen sembrar en las viñas, sino fuesse en lugar muy apartado de las cepas:y de la manera q̃ son contrarios a las vides, assi son contrarios al vino,q̃ nunca el vino sabe bien con rabanos,y quitan la embriaguez,comiendolos dañan la dentadura. Las hojas se quieren comer en principio,y los trócos,o rayzes despues de la otra vianda,y assi ayudan mucho a la digestion,y si antes los comen,estan indigestos,y hazen nadar la vianda en el estomago,y aun comueuen a vomito,y dañan mucho el estomago,y hazen regoldar vnos regueldos muy torpes y suzios, aun por la mayorparte las mas de las hortalizas dañã el huelgo. Las hojas dellas de sopilan el higado, deshazẽ la ytericia, porq̃ hazẽ purgar por la orina marauillosamẽte. Las hojas dellos(mayormente de los que nacen a la Primauera)cozidas con carnero son saludables,conq̃ primero les saquen la verdina estrujãdolas en agua,y crudas,o cozidas botan fuera las arenas, y aun las piedras de los riñones y bexiga, y alimpian y refrescan los riñones. Comidos demañana con miel ablãdã la tosse,y lo mismo hazen cozidos. Mas si mucho vsan comer rabanos,dañan a la vista. Si echã el çumo dellos con miel en los ojos,los aclara, ellos engendran ventosidad, y su simiẽte la deshaze: el çumo, ò agua,dizen que es bueno cótra la hidropesia. La simiente tostada,y beuida alarga el huelgo. Son muy contrarios a las sauandijas ponçoñosas, tanto q̃ si majan la simiente,y con ella se vntan las manos,no los morderan los alacranes,ni otras sauandijas aunq̃ las toquen,y traten,y si ponen vna tajada de rabano sobre vn alacran,luego morira, y lo mismo hara su çumo puesto ẽcima,y por esso es bien q̃ quando mordiere algun alacran,pógan encima de la picadura tajadas de rabano, y se las muden, que aprouecha mucho,y aũ si ha comido ab anos,y le pica algun

Universidad de Deusto
Biblioteca

gũ ala:rã,no le dañaria tãto. Aprouecha majado y puesto ẽplastado cõ vino sobre las mordeduras de las culebras:majados y puestos encima de los riñones,les quita el dolor, y las hojas comidashazẽ q̃ las mugeres q̃ crian tẽgã harta leche, mas ami parecer mejor sera de otras mejores viãdas.Só los rabanos ꝓuechosos,y mas la simiente contra la ponçoña de vnos hongos,o setas que son malas y mortales,comiẽdolos sobre ellas, majados y puestos sobre las señales de las heridas,les dan buen color, y aun el çumo de las hojas con albayalde,deshaze la sangre quajada que llaman cardenales.Los rabanos abiuan la luxuria,dañã la boz ,y en muchas partes hazen azeyte de la simiente para candiles,y para medicinas, que mata los piojos de la cabeça y cuerpo,y quita las grietas del cuero.

Dellos vnos ay blancos,otros çolorados:los blancos se criã mejor en Verano, los colorados en Inuierno, aunque esto de ser colorados,o blancos mucho lo causa la naturaleza y calidad del ayre y tierra,porque aunque son de simiente blanca, si los siembran en tierras callentes,a dos,o tres años se hazen colorados,y por el contrario.

Los rabanos vaxiscos no se siembran de simiente, porque no la tienen sino depedaços de sus rayzes,y aunque se pueden bien plantar en otros tiempos del año,muy mejor es en los meses de Nouiembre,Deziembre,Enero,y Março,quieren humidad,y por esso estan bien cerca de arroyos,y acequias,y albercas: son tan biuos que aunque muchas vezes los royan no perecen,quieren tierra gruessa, honda,y bien cauada, y quieré tener contino muy cubiertas las rayzes de tierra, porque assi sera mejor la rayz. Las rayzes son de mas virtud y eficacia que las hojas,y es muy prouechosa para opilacion del higado, assi en salsas,como en xaraues,y refresca mucho,y es muy buena cosa contra las quartanas: y dize el mismo Crecentino,y en esto alega a Hermes Alquimista,que si facan çumo de rabanos vaxiscos,y toman lombrizes de so tierra y las mãjan, y estrujã, y cuelan por vn pañezico,y en aquel çumo templan vn cuchillo,que con el cortaran el yerro como si fuesse plomo:marauillosa cosa es si es verdad. Contra la dureza del higado y baço, cuezan las hojas en vino,y azeyte,y pongãlas encima,y si vno esta frenetico,y leda en la cabeça,y los majã y ponen encima, recibira mucho prouecho: en las otras propiedades, o en las mas

mas dellas son muy semejantes a los otros rabanos, bien assi como en el nombre.

Capit. XXXIII. *De los rosales,y de sus rosas,y algunas propiedades principales.*

YO no se como se me passo de memoria vna tan excelente planta como son los rosales, que no escriui dellos entre los otros arboles en el libro tercero:mas aun no se podra dezir ser tardio lo que donde quiera que se haga cabe bien, y viene abuen proposito,que aunque segun sus virtudes y hermosura auiamos de poner a los rosales en las plantas mayores, si agora es tarde,mas vale tarde que nunca,y por esso vengan entre las hortalizas,y tendran el señorio y ventaja entre ellas. Las rosas en sus colores son de dos maneras, o coloradas,o blancas, y en las coloradas, vnas son de mas hojas que otras, y otras de mas 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 rezia rama y madera,que son casi como arboles, como vemos.Qualquiera tierra sufre, digo caliente, o fria: en las tierras calientes y algo humidas se hazen mejores y mas continuas,tanto q̃(como dize Plin.)en algunas tierras,como son las d'Murcia,y Cartagena,é España,las ay en mitad del Inuierno,y esto causa de mas de la bondad de la tierra,no ser alli en Inuierno tan fuerte como en otras partes,q̃ con el tiẽpo blando y amoroso tornan abrotar otra vez, y esto causa ẽ otras partidas Meridionales lleuar los arboles mas de vn fruto.Los q̃ quisierẽ plantar rosales para auer prouecho y ganancia dellos,no los deuen plantar lexos de lugardonde las rosas se puedẽ biẽ vender y auer porueche dellas,y por esso mas prouechosos son cerca de ciudades, y buenos pueblos,q̃ no en las labranças,dõde en pocas cosas se pueden aprouechar dellos,saluo para la vista y deleyte,y por esso no son tales lexos de casa como cerca, porq̃ lo vno las rosas deleytã y agradan cõ su vista y olor,y estãdo assi cerca no se perderã,sino es por mucha negligẽcia,y aũ se puedẽ hazer casi en todo suelo,mas mejores se hazẽ en la tierra gruessa q̃ es medianamẽte humida y biẽ sustãciosa y suelta,q̃ el arzilla,o barro es malo para los rosales.El poner los rosales es ẽ dos tiẽpos,principalmẽte,q̃ si la tierra es caliente,y seca,hãlo de poner por Otu.Nou.y Dezi.y si fuere tierra fria y humida,

Universidad de Deusto
Biblioteca

o donde se pueden regar, ha de ser por Enero, Febrero, y aun por Março, y las que mas tarde se pusieren, lleuaran rosas aquel año, lo qual no haran las que plantaren temprano, porque siendo tarde puestas, ya la mata las tiene concebidas en si. Assi mesmo quieren tierra bien estercolada con estiercol muy podrido, porque la tierra que està estercolada, es mas sustanciosa. Si en el Estio tuuieren 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 nacẽ 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, saluo en lugares que son muy gruessos y humidos. Aquesta simiente se tiene de coger quando estuuiere bien madura, que es despues de la vendimia, enxugarla al sol, y sembrarla en vna era que estè bien estercolada con estiercol muy podrida, y cubran la simiente con poca tierra, y rieguenla quando lo huuieren menester, y siempre les quiten la yerua toda que entre medio dellos naciere, y desque esten grandezitos, hanlos de trasponer a donde han de estar. Otra manera ay de poner rosales, y esta es para donde ay falta de plantas de rosales, tomẽ las rayzes de los rosales quando comiençan a brotar, y aun esto en las tierras calientes se puede hazer por Noviembre, y en las frias por Febrero, y en todo cabo quando brotaren, y corten las rayzes a pedaços, cada vno tan largo que lleuen tres, o quatro yemas, y no menos de dos, y tengan vna era bien cauada, y bien estercolada con estiercol muy podrido, y alli pógan aquellos pedaçuelos quanto vn palmo vno de otro, y rieguenlos lo que huuieren menester, y dende a vno o dos años los traspongan a 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, o dos, si es tierra humida, o se riega, y si es seca, mas hondos, y aya de vn sulco a otro dos palmos, y alli estiendan las ramas de los rosales con sus rayzes, y es mejor quãdo quierẽ brotar, aũq̃ se puede hazer en qualquier tiempo del Inuierno, y cubran toda la postura, saluo las puntas

puntas, q̃ quede vn palmo o mas fuera dẽ tierra, y digo q̃ vayan cõ sus barruajas, y prenderã mejor, y pisen mucho la tierra encima. Y desta manera prendẽ muy biẽ, haziẽdo los sulcos tãto largos quãto quieren, y podrã hinchir harto cãpo cõ pocas posturas, yẽdo assi tẽdidas, y escardẽlos mucho hasta q̃ esten grades, y rieguẽlos hasta q̃ estẽ bien presos, si la tierra fuere seca, y esta es la mejor manera de poner, porq̃ se multiplicã presto. La otra manera no es tal (q̃ aunq̃ es cierta) no se multiplicã los rosales casi nada, y aquella es mejor para los blãcos q̃ son como arboles, q̃ para los colorados, q̃ son muy baxos y como yeruas, mas para todos es mucho mejor ponerlos assi tẽdidos y mucho mas prouechoso, q̃ de los blancos se haze muy hermosa y galana pared, y aũ muy buena y segura cerradura para las heredades, que son rezios de madera, y espinã mucho, y demas de todo aquesto son prouechosos cõ sus rosas, y los colorados assi tendidos se multiplican mucho, y de aquella fuerte puestos se hazen gentiles andenes y repartimientos en los jardines y lindes entre las heredades. La otra manera que comence a dezir, no creo q̃ ay quiẽ no la sepa, q̃ es poner cada plãta en su hoyo, si fuere rosal blãco, hondo quãto hasta la rodilla, y si colorado, quanto la mitad, y póganlos alli, y pisenles mucho la tierra, y si es tierra muy seca, rieguẽlos q̃ no faltaran, q̃ los rosales son de la naturaleza de las çarças, q̃ prenden mucho, tanto que de pũta arraygan. Ya dixe como los rosales blãcos se multiplican mucho, y si van tendidos, tanto quanto fuere larga la postura, y soterrados saluo 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, hõdo, y alli pongan la postura hecha rosca, y quede cubierta saluo la punta, y pisen bien la tierra, y assi brotara en redondo por toda parte, y se hara muy hermosa mata: mas los rosales blancos quieren tierra gruessa y humida, o hartarse de agua muchas vezes, y sufren tierras vmbrias mejor que solanas, sino se riegan en las tales solanas. Hanse de limpiar los rosales cada año de los reuiejos y resecos, y remollirlos, y de aquesta manera labrados duran por muchos años, y aqueste tiempo de Enero, o 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

Universidad de Deusto
Biblioteca

grandezitos, los escauen bien, y remollirlos mucho la tierra, y mucho mas hondo que a las hortalizas, y no tanto las vides, y limpiarlos mucho de la yerua. Regar no han menester los colorados, sino fuesse la tierra muy seca de sustancia, y aun con el agua no son las rosas de tanto olor ni virtud, saluo los blancos, que por ser como arboles quieren agua, saluo si estan en tierra gruessa, humida y sombria: hazense buenos cō el estiercol muy podrido, y muy mezclado con tierra o ceniza. Dixe que los blā cos se quieren mucho limpiar, mas los colorados con ninguna labor abonan tanto, quanto con quemarlos estando viejos, no digo que por esso los dexen de cauar cada año, que si esto no se haze, lleuan muy pocas rosas y muy chicas, y desmedradas, y no de tan perfeto olor, y si las queman, sea de cinco en cinco años, y por los meses de Nouiembre y Deziembre, porque se estercolan y mejoran mucho con su ceniza, y con el agua que llueue, los que assi fueren curados, lleuaran mas rosas y mejores, y si los dexan de labrar, hazense montesinos, y perecen. Puedense enxerir en mançanos, y en almendros: en los almendros seran las rosas mas tempranas. El muy buen enxerir dellos, es de escudete, o cañutillo, pueden tambien enxerir en granados y en çarças, y en escaramojos que son de la hechura de los rosales blancos, y aun muchos los llaman rosales montesses, y quien quisiere rosas tempranas, de mas de tener los rosales en solanas y lugares abrigados, deue hazer almanta del rosal, vna cana como dixe atetillada. quanto vno o dos palmos lexos de 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 aura rosas tempranas, y bien parece que ay razon para ello, como diximos de las frutas. Dize mas Abencenif, que si quando pusieren las rosas, o de simiente, o de sus posturas, que si a buelras ponen ajos, que aura rosas siete meses del año, y que si echan al pie de los rosales cumo de ojas de oliuas, o azebuches, que tendran contino humidad, y no se les secaran las hojas. Dizen que se pueden guardar las rosas para tenerlas muy verdes y frescas, hasta quando quisieren, y esto (si es assi) es muy gentil cosa, por auer cosa fuera de su tiempo, en especial flor, que tal parecera vna cruz en vna processiō, o solenidad adornada con rosas por el mes de Agosto, o Setiembre, o por Inuierno, tan fuera de su tiempo, o quien no

no las preciaria mucho en tales tiempos para presentar, o 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 escojan alli vnas cañas gordas, y no las corten, sino hiendanlas alli, y metan las rosas alli dentro de aquellos cañutillos, y tornen a juntar la caña, y atarla, y embarrenla encima, como quede muy junta, y al tiempo que quisieren las rosas, corten la caña. Mas ligeramente se haze de otra manera, mas yo no lo tengo por cierto, y digolo pues lo dizen. Corten a aquel mismo tiempo las rosas antes que abran, y y metanlas en vna olla de barro nueuo, y tapen mucho la boca, como no entre agua dentro, y mejor sera en vna botija, por tener la boca angosta, y sotierrenla al sereno: mas pienso yo que mejor se guardaran de otra manera sin cortarlas de los rosales, y meterlas en vnos cañutos, y soterrarlas, acoruando las ramas como no entre el agua: ha de hazerse esto antes que las rosas comiencen a abrir, y al tiempo que las quisieren, abran los cañutos en tiēpo caliente, que luego abriran las rosas, y de la misma manera se podran guardar las clauellinas, acoruando las varas del tiesto, y meterlas en vna olla, o cantaro, que estè soterrado y bien cubierto, esto es como de las rosas, o clauellinas tardias, que llaman redrojos. Las rosas verdes huelen mas de algo lexos que de 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 humido. En las rosas vnas ay de mas hojas que otras, y otras de mas biuas colores, y estas sōn mejores, mas todas se labran de vna manera, y son de vna propriedad, solamente se puede acrecentar, o menguar el olor, que en lo humido, como dixe, no son de tanto olor, ni perfeccion, como en lo que es enxuto y solanas. Los rosales, mayormente los colorados, suelen tener vna enfermedad, que es que crian dentro de las rosas vnos gusanillos que son como escarauajuelos, o abejoncillos, que llaman cō tarides rosarum. Y por la mayor parte suelen nacer y criarse en tiempos de sequedades, y comense la rosa, y aun ellos son muy venenosos. La emienda que tiene, es coger la rosa quando comiença a abrir, y quemar el rosal quando entra el Inuierno, para que perezca la simiente dellos. Las abejas labran bien en las rosas

Universidad de Deusto
Biblioteca

rosas coloradas,y hazen dellas muy singular miel, y aun es salu dable para las abejas,y por esta causa muchos 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 imposible,y por esso dire generalmente algunas dellas. Las rosas blancas no tienen tan perfeto olor como las coloradas,y son mas frias,y en pocas medicinas se aprouechan dellas,saluo mezcladas con las coloradas, y dellas juntamente con las coloradas se saca agua rosada de muy excelente olor,y destamanera mezcladas son muy buenas para vnguentos rosados,porq̃ refrescan mucho. Son buenas las rosas blancas para poner entre ropa de lienço, que dan buen olor, y no manchan como las coloradas:si son secas y comidas tienen virtud para restreñir 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 muy buena contra el alhombra,lauãdo con ello la parte erisipilada, y son buenas en letuarios,mayormẽte con açucar,y es muy mejor mezclado con coloradas.Las rosas se guardan enxugandolas al sol,y despues a la sombra,hasta que se embeua toda la humidad,y puestas despues en vasija enxuta,y cubierta,que no pierda el olor,q̃ es lo mejor dellas. Las rosas confortan mucho el coraçon, assi oliendolas, como beuidas,o comidas,o puestas en éplasto, y tãbien 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 cõtra la corrupció del ayre y tiẽpo pestilencial,y hazese tan bueno de rosas secas como de verdes, y aú mejor en olor.

Ya dixe arribacomo se haze, y es bueno para epitimas, y conforta los pulsos, templa los calores demasiados de las fiebres, y para comer crudo, y en muchos guisados, y para oler, reprime el vomito,oliendo las rosas confortan mucho la cabeça y mas las secas,y conforta mucho el celebro, y para esto es bueno hazer dellas hazeruelos de almohadas, y ayudã las rosas a los miembros espirituales,porque confortan, y por esso fortalezen el huelgo,y el agua en que han cozido rosas,y lo mismo hara el agua rosada, y el azeyte rosado, haze algo estornudar puesto en las narizes. El agua rosada mezclada con vn poco de buen vino blanco claro, aclara la vista, y por si solo

sola quita el dolor de los ojos,que viene 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 confortar.Las cabeçuelas de las rosas cozidas en buẽ vino tinto,y puestas sobre el estomago y vientre y riñones y pulsos,reprimen el vomito,y el agua de las cabeçuelas haze lo mismo sacada por alambique,y es muy excelente y de mucho prouecho para que la beuan los que escupen sangre.Cozidas ellas y las rosas secas,y recebido aquel vapor muy caliente por baxo,y lauandose con aquel cozimiento,es muy bueno contra las almorranas y otros males secretos,assi de mugeres como de hombres,y lauandose las piernas con aquel cozimiento, las enxuga y aliuiana mucho,y lo mismo haze el agua en que han cozido las rosas secas,o las cabeças por si, mas mejor es si va vno y otro. De las rosas se haze açucar rosado,no cortando los capullitos de las rosas antes que abran,sino quando estan encapulladas,y las majan mucho en vn mortero de piedra,y echan a buel tas muy singular açucar,y assi lo majan y encorporan todo, algunos echan a libra de cada cosa.Dize Crecentino, que a cada libra de rosas echen quatro de açucar, y lo majen mucho todo junto. Tenganlo en vna vasija vidriada treynta dias al sol, meneandolo bien cada dia,y de noche quitenlo del sereno, y estè por las moscas y otras suziedades 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 cõtra las camaras y vomitos,y cõtra los desmayos y mal de coraçó,y contra vn calor del higado y estomago,y alimpia y desopila el higado,yes bueno cõtra la colera,y aprouecha mucho cõtra las llagas de los pulmones, y refresca el estomago.Otros lo hazé seco sin majar las rosas, sino q̃ vayan enteras las hojas,quitando primero lo blanco,y fregadas con açucar,lauando primero bien las manos. La miel rosada se haze desta manara. Cozidendo primero vn poco la miel para que se alimpie del espuma,y luego la cuelen, y tomen las puntas de las rosas,que no lleguen a aquel cabo blanco,y cortẽ las menudas con vnas tixeras,y echen dentro buena cãtidad de llas quãdo cueze la miel,y basta vna libra de rosas en quatro o cinco libras de miel,y cueza todo junto con lumbre sossegada, y es

Como se haze la miel rosada.

Universidad de Deusto
Biblioteca

y es señal de auer cozidolo bastante, quando la miel hüele biẽ y roxea. Y tambien se puede hazer de rosas secas, y cuelen la miel q̃ no queden las rosas en ella. Otra manera pone Nicolao, segun refiere el Crecentino. Tomen diez libras de buena miel blanca y bien despumada y colada, y majen las rosas verdes, y saquẽn vna libra de çumo, y ponganlo todo junto sobre el fuego, y desque coziere, echenle otras quatro libras de rosas cortadas muy menudas como dixe, y cueza hasta que se gaste el çumo, y siempre lo meneen con vna cuchar, cuelenlo despues, y guardese mucho tiẽpo, y siempre va mejorãdo. Beuido con vn poco de agua fria, conforta el estomago, y esfuerça por su olor, y con agua caliente alimpia: es bueno contra la flema y melancolia, desopila y alimpia el cuerpo, y come la carne que està mala. Y si los que beuen agua entre dia, echan vn poco de miel rosada, y lo menean y beuen, no solamente el agua no le hara daño, pero hazerleha muy grande prouecho, y mata la sed, y refresca mucho y remonda. El azeyte se haze de quatro maneras. La vna echando las rosas en el azeyte, y ponerlas al sol. La otra es, cozer las rosas en el azeyte y colarlo, y guardenlo. Otra es, majar las rosas, y echarlas en el azeyte, y batirlas mucho con el azeyte, y han de yr las rosas muy bien 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 lauen mucho el azeyte, hasta tanto que torne como vnguento, y dexenlo assentar, hasta que el agua vaya a 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 o dos libras de rosas verdes, y majenlas vn poco, y metanlas en el bote en que està el azeyte, o en vna olla vidriada, y metan aquella vasija en vna caldera de agua q̃ estè hirviẽdo, como no entre agua en el azeyte, y cueza la caldera hasta tãto q̃ gaste el agua, y saquẽlo de alli, y cuelen el azeyte, exprimiẽdo biẽ las rosas en vna prẽsa. Este azeyte desencona mucho los miẽbros enconados y dolorosos, quita el calor del higado, y de las sienes, y manos, y pies, y de los riñones, y aliuia el dolor a los miembros que duelen 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

Como se haze azeyte rosado.

y otros son calientes, pues los azeytes que hazen para frios, como es 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, hagan lo rosado, de la manera que quisieren, que es muy mejor que sino lo lauassen, y todos los azeytes calientes, como de laurel, ruda, y camomila, se hazen muy mejores en azeyte de azeytunas muy maduras, y esto ha de ser generalmente en los azeytes que se hazen con olio de oliuas: como se haze el letuario y vnguento de rosas, y sacar agua rosada: lo vno dexo a los boticarios, y lo otro no ay quien lo sepa hazer, mas auisen, que tanto sera mejor el agua rosada, y se guardara mas tiempo, quãto fuere mas oreada y enxuta de agua y rocio: y assi me despido de los rosales y de sus propiedades y virtudes, que seran muy largas de contar, si todas las quisiessemos dezir, mas aun esta que queda pondre, 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 beuan los que escupen sangre, y tienen alguna vena rompida en el pecho.

Capitulo. XXXIIII. Del romero.

EL romero es vna planta no menos en virtudes que las rosas: naturalmente nace en tierras calientes, o tẽpladas, y si en las frias lo quisieren, sea en solano, o donde estè amparado del frio con algun defensiuo, y no se suele hazer bien en sombrias, sino es tierra caliẽte, ni en humidad, ni en tierra gruessa: por la mayor parte se hazen naturalmente en tierras luianas, esteriles y secas, y tambien suelen nacer en buenas tierras. Suelen por la mayor parte nacer en las costas de la mar, y por esso lo llaman rosmarino en Latin, que quiere dezir, rozio de la mar. En esta tierra, gracias a 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 jardines, como planta de muy excelentes virtudes. Puedense poner por

El tiempo de poner el romero.

Universidad de Deusto
Biblioteca

por todo el Inuierno, y la mejor postura es quando quiere brotar, y si se puede regar donde se pusiere, puedese poner desde principio del mes de Otubre, hasta el fin del mes de Março, y es la buena postura de vnos barnados que sean algo pequeños, pueden tambien trasponer las matas montefes, especialmente quando ya son grandezitas, y aunque ello en los montes nunca se labra, mucho mas crece con el labor, y está mas fresco, y si la tierra es sustanciosa, no tiene necessidad de regarse mas de para q̃ prenda, mas si se riega, tendra mucho vicio, y dara mas flor, y haraſe mayor la mata. Prende tambien de desgarrado, o parte de la mata con algo de la rayz y trasponerla, y mejor prende mientras mas chicas son las matas. De otra manera se puedé poner por todo el tiempo que he dicho, y sea donde se riega, que es de vn ramito del mesmo romero, y no sea viejo, sino de dos o tres años, ni menores de dos años, y hinquẽle en el suelo quãto tres dedos, y aprietenles bien la tierra, y rieguenlos, y hanlos menester quando son chiquitas estas matas que las mullan mucho, y las limpien de layerua. No quieren estiercol, saluo tierra muy estercolada, y que el estiercol está podrido de mucho tiempo, y mas virtud tiene sin estiercol, y por esso es mejor q̃ le echen al pie de la mata tierra gruessa y muy sustanciosa. Dize Plinio, que crece mucho si le echan al pie raspaduras de ladrillos, o hezes de vino. El romero lleua flor, y aun simiente, que dello ay dos maneras, q̃ vno tiene simiente, y otro no la tiene, y pienso yo q̃ nacera cogiẽdo aquella simiẽte quãdo está madura antes que se cayga, lo qual sera por Iunio, o algo antes, y la enxugan al sol, y despues aran o cauan bien las eras, y alli las siẽbran, cubriendola muy poco, y rieguenla algunas vezes, y desta manera se siembran en fin de Setiembre, o a la Primauera, y aun pueden arar grandes tierras, y sembrarlo alli para colmenares. En Roma ponen muchos estas plantas en las viñas, que no hazen daño entre los liños y lindes, y muchos las ponen y procuran poner donde ay abejas, porque es la flor que florece mas temprano de las flores en que ellas labran y florecen muchas vezes, y las abejas labran mucho en ello, y la miel se haze muy singular, y aun las abejas que labrã en el romero, no enferman tanto como otras. El romero es caliente, y por ser aromatico, oloroso, conforta mucho, despila, alimpia y gasta las humidades, y abre mucho, y aprouecha a orinar moderadamente.

damente. Tiene mucha virtud assi su rama como la flor, y aun las rayzes. La flor se guarda, cogiendola limpiamẽte que no lleue otra cosa a buelras, y enxuguenla algo al sol, y despues a la sombra, y vaya muy seca quando la guardaren, y assi se conserua cõ su virtud por vn año, o dos, y hazen della muy singular letuario con açucar, y tambien se puede hazer de la flor verde, lo qual tomado a las mañanas, mayormente de Inuierno, con vnos tragos de vino blanco es singular cosa para los que tienen desmayos y mal de coraçon y dolor de estomago y tripas, que procede de causa fria, y alarga el huelgo, y para todo esto es bueno beuer el vino en que ayan cozido la flor del romero. Todo esto conforta la digestion, quita la ventosidad, assienta el vomito. Contra la humidad del celebro cuezan el romero en vino blanco, y el paciente reciba aquel vapor, teniendo la cabeça biẽ cubierta, de manera que lo puedan bien recebir, mas esto hecho, guardense 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 dientes, y enxuga mucho la humidad de la boca. Para los que no pueden orinar, cuezã las ramas, o flor en buẽ vino blanco, y quanto mas caliente lo pudieren sufrir, lo pongan, que es mejor jũto con los miẽbros genitales. Si cuezen en agua, y toman las mugores aquel vapor por baxo bien caliente, alimpia mucho la madre, y si está desflaquecida, la cõforta y fortalece, y la apareja a concebir. De la flor del romero se haze vn azeyte, o licor, como balsamo, de aquesta manera. Há de coger la flor quãdo está en su perfecciõ y de buena sazon, madura, antes q̃ comience a caerse, y vaya cogido muy limpiamente, que no aya otra cosa sino la flor, ni peçon, ni vna sola hoja, y metan la en vna redoma de vidro gruessa, y metan quanta mas flor pudieren, y con vn pargamino, o paño bien encerrada, atapen biẽ la boca, como no se pueda salir ningun baho, y sea puesta aquella redoma de vn monton de arena que estẽ toda cubierta al sol y sereno, o en estiercol bien caliente, y alli estẽ treynta dias, y al cabo deste tiempo hallaran toda la flor conuertida en azeyte, o licor, y aquello lo cuelen y estrujen, y lo passen a otra redoma mas pequeña de vidro, y lo pongan al sol y sereno otros treynta, o quarẽta dias, para q̃ se perficione, y dizẽ q̃ se haga espesso como miel, y despues lo guardẽ mucho, q̃ es muy preciado,

Para desmayo y mal de coraçon.

Para hazer balsamo contra hecho.

Universidad de Deusto
Biblioteca

ciado, y es casi como el balsamo, y dize, q̃ si echan vna gota de llo en el agua, q̃ no nadara como el otro azeyte, mas que como el balsamo se yra a lo hondo. Otra manera me parece a mi que es mas breue para sacarse este licor, y aun sacaran mas, por estar mas fresco, que no esperar tanto tiempo, enxugandose algo la flor, lo qual haran assi. Tomen vna vasija de vidrio muy gruessa de vnas muy redobladas, o de barro muy vedriada por dẽtro, y aya tenido agua, porque no embeua el licor, y tenga el cuello angosto, la qual deuen hinchir de la flor del romero muy limpia sin peçones, y taparla bien 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 dentro, y en dos horas estara conuertido en licor, lo qual no haran tan presto en el arena, ni en el estiercol, y pueden tornar a echar mas flor, y despues de hecho, cuelẽlo, y ponganlo al sol, como dixe arriba. Dizen que aqueste licor tiene estas virtudes, que conforta el coraçon, y da fuerça a los miembros enflaquecidos, mayormente de la perlesia, y es bien vntar con ello las manos a quien le tiemblan por falta de virtud, y vntar con ello los que estan perlaticos, y desencona, y estiende los neruios encogidos, y a los que tiembla la cabeça, y dizen qne quita las manchas de la cara, y que si alguno se vntare con ello la cara desde su juuentud, que no se arrugara tanto con gran parte, como sino se vntasse: mas yo no tengo que sera assi, por ser caliente y seco, antes pienso que hara arrugas, y a los que se les comiença a hazer telas en los ojos, y con ello se alcoholan muchas vezes, y quando se van a dormir, echaren vna gota sola en cada ojo que tẽgan algun mal, les hara muy grande prouecho, y de aqueste manera deshaze las nubes q̃ se comiẽçan a hazer en los ojos, y el paño dellos. Dizẽ q̃ si ay lagrimas q̃ echẽ alli vna gota, y q̃ todo lo sanara, deshaze los dubros y hinchazones, impide q̃ no deciẽda, ni corrã humores ni frialdades, ni otras materias de algũ miẽbro, porq̃ todo la gasta y cõsume, sana las llagas viejas, deshaze las flemas y frialdades, quita el romadizo, aprouecha a la colica, vntãdo el vientre cõ ello, y puesto por baxo en alguna cosa, aprouecha mucho a las enfermedades de las mugeres q̃ vienẽ de la madre, y apareja las mucho para cõcebir. Deshaze qualquier apostema y dureza que estè empedernida y putrificada, y quita mucho el dolor de qualquier miẽbro, y el dolor de la cabeça, y enxuga las humidades

dades della, y el romadizo q̃ llaman corriza. Si hazen de la flor del romero letuario en buena miel bien espumada y cozida, la persona q̃ lo viare a comer por las mañanas (mayormente en el Inuierno) yen ayunas sera cõseruado de muchas enfermedades interiores, mayormente de las q̃ vienẽ de flema y viscosidades, y frialdades, q̃ 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 digestiõ. Si cozieren la flor en vino bueno, y que sea tinto, y añejo, oloroso, y puro, y vsando a beuer algunos tragos dello por las mañanas, sana las enfermedades del estomago q̃ vienen de 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 ijada, que viene de frio. Haze echar la piedra, y las arenas, sana la colica, da apetito, desopila el higado, purga el estomago, conforta el celebro, alegra y abiua todos los sentidos, alarga el huelgo, y haze orinar, y esfuerça todos los miembros del cuerpo, y lo mismo haze coziendo la flor en buen mosto claro, y quita el mal olor de la boca, que viene del pecho, o del higado, y dizen que si con aquel vino lauaren el rostro, le mantendran fresco, y para aquesto es mejor vino blanco, y lauando con ello la boca, alimpia la dentadura, y 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 a las mañanas, esfuerça las flaquezas, y alegran mucho el coraçõ. Tãbien se puede hazer azeyte cõ aqueste flor, echãdola en buen azeyte, y terna muchas propiedades de las que puse arriba. Y si cuezẽ la flor en agua llouediza, y cõ ella aguarẽ el vino, y lo beuieren los q̃ estuuierẽ tificos, q̃ son los q̃ tuuierẽ llagas en los pulmones, y escupen sangre, los sana, y es muy bueno el tal vino para los q̃ tienẽ siebres quartanas, y para aquellos q̃ tienẽ fluxo del viẽtre. Y si en aquel vino echarẽ vn poco de triaca, terna mucha mas virtud en sus operaciones, y sera buena contra otras muchas ponçoñas que ayan comido y beuido, y para el temblor de las manos y cabeça, y aprouecha a las pasiones de las mugeres, y adoua mucho la madre, y apareja la para empreñarse. Y para los gotosos es marauillosso si lo beuieren, y lauaren con ello en el lugar do tuuiere el mal, les quitara el dolor, y el vino en que se ha cozido la flor, es bueno contra la ytericia. Comida la flor, es bueno

Universidad de Deusto
Biblioteca

contra qualesquier enfermedades del pecho, y alegra el coraçon, y aprouecha a muchas pasiones y ahogamientos de la madre, y lo mismo haze su simiente bebida, mas ha de ser en poca cantidad. Y cogiendo estas flores por la mañana, y mezclando las cõ flores y yeruas, se hazẽ muy gẽtiles y sabrosas ensaladas.

Para almorranas.

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 propiedad de apretar, y cozidas en vino blanco, y lauando con ello la cabeça, atiessa la cabeça, aprieta el cuero, y retiñe el cabello, y conforta el celebro, y enxuga la cabeça, y sana la caspa: lauandose con ello la cara, dizen que la para fresca, y que quita las manchas della. Y dizen, que quemando el palo, o rayz, y que quando está hecho brasas, lo muelan, y pongá aquellos poluos en vn paño de lino delgado, y frieguen cõ ello los dientes, y tornaralos blancos, y continuandolo siempre, no tengan temor que tengan neguijon, ni gusanos, y si le tiene, se caera, y estaran los dientes muy firmes. Lauando el cuerpo y las piernas con el agua en que se ha cozido romero, enteistece las carnes, y conserua mucho la salud: y para esto es bueno hazer baños vna vez cada semana, y al bañar si estan enfermos, sudan con ello vn buen rato, y lauando assi algunas vezes a 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 quãdo trasiegan el vino, echan a bueltas buena cantidad de flor, no se dañara tanto, y tomara buen olor, y conseruarselia mas tiempo, y para esto mejor la flor seca que la verde, puesta la flor entre la ropa, olera bien, y no la dañara la polilla. Tomando el humo dello en la cabeça como se vaya el humo, hazen 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, y abispas, y moscas, y es bueno sahumar con ello las criaturas q̃ tienẽ embargos, y otras enfermedades ocultas. Es bueno quemarlo por las casas, y calles, y en tiẽpo de ayres corruptos y pestilencias, y quita los malos olores. Si alguno está resfriado, haganle baños con agua en que ayan cozido romero hasta

Para dolor de dientes.

Para el vino q̃ se trasiega.

que aya gastado la tercia parte y sude en el baño, y echese en la cama bien arropado, y sude y sanara, y guardese del frio, y si ay llagas lauenlas muchas vezes con el agua en que ayan cozido romero, porque las purifica, aprieta, consuelda, y sana, y la misma decocion sana las llagas de la boca, y aprieta las encias, y los dientes, y quita el mal olor dellas. Algunos cuezen las ramas del romero en agua para beuer, y es malo, y es mucho peor en vino, y hazen mal que es peligroso, que aprieta mucho el pecho, y ahoga, sino fuesse poca cantidad de romero en mucha agua, o vino, y aun el humo demasiado aprieta el pecho. Las rayzes secas y hechas poluos, y con miel limpia todas las llagas, son tãtas de mas destas las virtudes y xcelẽcias de aquesta planta, que bastarian por si solas a henchir vn libro, y trayendo consigo la flor, como toque en el coraçon andaran alegres, y es comun dezir que dello huyen los demonios.

Capit XXXV. De la Salvia.

Digo de la salvia en la hechura de las hojas, como la yerua buena, saluo que son las hojas mayores, y mas largas, y como pardillas, o blanquiscas, y propriamente canas son vellosas, y de vn dolor graue, rezio, y no suaue: bien se yo que en cãpos, en la tierra que llaman Cerrato donde es Baltanas, y Hornillos, y toda aquella comarca, no buscaran arte para plantar esta yerua, pues della ay tanta abundancia en los montes que por leña la queman. Qualquier ayre sufren, assi frio como caliente, y naturalmente nace en ruynes tierras, esteriles, duras, y pedregosas, mas tambien se haze en buenas tierras, con tal q̃ no sea barrial, ni tierras muy gressas, si fueren humidas naturalmente. Quieren tierras enxutas, si son tierras delgadas, y si la ponen en buena tierra, y la riegan, hazen grande mata: plantanse de simiẽte, la qual lleua en aquella flor que parece campanillas: la qual se puede sembrar por Enero, Febrero, y Março, y por Setiembre, Otubre, Nouiembre, puedenla sembrar en eras para trasponer en otra parte, o si quieren hazer montes della, la pueden sembrar a mano y con arado, auiendo para lo tal tierra como dixe, auiendo primero bien arado la tierra, y para la salvia no requiere ser estercolada la tierra: puedese plantar de barbados que echan to de vn ramo hincandole: no quierẽ lugar vmbrio,

Universidad de Deusto
Biblioteca

saluo si la tierra no fuere enxuta, ni se quiere mucho regar, salvo para que prenda, y destas dos maneras se puede poner por Otubre, y Nouiébre, mas mejor por Febrero, y Março.

Ay dos generaciones de saluia, la vna es ancha, grande, y haze grande la mata, y esta es la mejor. La otra es menudita, y no es tal: quierense limpiar mucho de los reuiejos, y resecos, esta es vna yerua caliente y seca, y poco la vsamos para comer, solo porque tiene vn sabór muy terzio, y por esso la mezclan con otra en algunos guisados, y salsas. Comidas, o cozidas en agua y lauandose con ella conforta mucho los nieruos, y es muy bueno cozerla en vino blãco, y assi caliente emplastarla sobre algun miembro paralitico, y fomentarle muchas vezes con el tal vino, y puesto so la lengua la haze desflemar, y la haze andar mas ligera y suelta, y por esso los que tienen algo la lengua turbada, y los que mucho han de hablar, como son los predicadores, la suelen y deuen traer de baxo de la lengua, y es muy prouechoso para los que tienen paralitica la lengua, o torpe por abundancia de flema, que haze desflemar, y correr mucho la saluia, y por esso deuese traer poco rato, porque haze desarraigar el celebro, y ser por la mañana, y quiẽ la vsare traer no le doleran tanto los dientes y muelas, y frẽgando con ella los dientes los alimpia. Si echan vnos cogollos destila en el vino, dos horas antes que lo vayan de beuer, alegra mucho, y es muy singular contra las frialdades, ventosidades del pecho, y estomago, y ayuda a la digestion. Majada y puesta sobre las mordeduras ponçoñosas les quita el dolor: el vino en q̃ la han cozido beuido moderadamente quita la perlesia, y para esto es bien cozerla en agua, y aguar cõ ella el vino, y es bueno contra el mal caduco, q̃ llaman vulgarmẽte gota coral. Quien vsare conserua de saluia, y vnos tragos de agua de saluia sacados por alquitara, sentira mucho prouecho cõtra la perlesia, y torpedad d la lẽgua. Cozidas en agua y recibiẽdo el baho por baxo, y haziẽdo ẽplasto de las hojas assi cozidas, y biẽ calientes, puestas en las vedijas, quita el dolor de la vedija, y desencona aquellos miembros, y haze orinar: aquel humo o baho alimpia la madre, da apetito. Comida escaliente al estomago, y ayuda mucho a la digestion, y en sus propiedades parece mucho al romero. Las abejas labrã mucho en esta flor, y della hazen mas singular miel que de ninguna otra yerua, o flor, y porque en Cerrato (como yo he dicho)

Para orinar y dolor de madre.

cho) ay mucha saluia, es alli la mejor miel que ay en Castilla. Y al tiempo que la saluia esta florida, tiene los vasillos de la flor llenos de muy singular miel. Comida y majada y puesta por baxo haze botar fuera la criatura que esta muerta en el vientre, y puesta majada saca los gusanos de las orejas y llagas, y lo mismo dizen que haze aunque no la majen.

Capit. XXXVI. De las Verengenas.

COmun opinion del vulgo es que las verengenas fueron traidas a estas partes por los Moros, quando de Africa passaron en España, que las traxeron para matar con ellas a los Christianos: yo bien pienso que los Moros las truxeron de allende, pues en quanto me acuerdo no he hallado palabra ni memoria dellas en ninguno de los autores antiguos, assi Griegos como Latinos, ni aun en los modernos, ni en los medicos, saluo en los Moros, y esto haze, segun yo pienso, no criarse ellas en tierras frias, ni Setentrionales, mas como el Aristoteles pregũtado a vnos y aotros escriuio vn singular libro de animalibus (como refiere Plinio) assi yo pues en los libros no he hallado cosa alguna de como se ha de sembrar, pregunte a los mas expertos hortelanos como se aya de hazer, porque quien no lo supiere, lo pueda aprender sin otro maestro. Esta planta bien assi como es la peor de todas las yeruas que 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 sufren, y si en lugar frio las quisieren poner ha de ser en parte muy abrigada, y hazia el sol. Quieren tierra gruessa, y muy estercolada, para las auer de sembrar, loqual se haze de aquesta manera, y es el tiẽpo por Febrero y principio de Março. Tomẽ la simiente ocho, o diez dias antes que la ayan de sembrar, y a las mañanas antes, y no ches tẽgan al fuego vn puchero de agua a escalentar, y este el agua tibia como no escalde la simiente, que la pueda bien sufrir la mano, y metan alli vn poquito, y saquenla y tratenla entre las manos al calor del fuego, y esto hagan vn buen rato, y tengan vn pellejo de alguna oueja, y calientenlo biẽ, y ẽbueluanla assi en el, y otros trapos calientes, y de noche ponganla entre la ropa de la cama que este caliente, y en la mañana tornẽ-

Como se siembran las verengenas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

la a mojar mas vezes en el agua tibia, y hagan ni mas ni menos que la otra vez, y tornenla a emboluer en sus pellejos calientes, y trapos, y assi la embuelua entre los colchones de la cama, o la dexen tras el fuego bien arropada, desuerte que no se resfrie, y esto hagan tantos dias, hasta que comience a brotar, o apuntar la simiente. Tengan vna o dos, o tantas eras, quantas quisieren sembrar hechas en lugar abrigado del Cierço, y yelos con alguna pared, o ramada, y que esté bien essento hazia el sol, que le dè luego en saliendo, y por todo el dia, y cauenlas hondas quanto vn palmo, y saquenles toda aquella tierra, y en su lugar echen estiercol nueuo de establos que esté caliente entre si que bahee, y pisenle mucho, de suerte que quede bien llano, y ygual, y de altor de vna buena mano y mas, y tengan aparejada buena tierra negra de vnos muladares viejos, que de estiercol muy podrido se aya conuertido en tierra, le echen encima altor de vna mano, y no lleue piedras ni guijas, sino q̃ quede muy limpia en dia claro, dos, o tres horas del dia que aya algo deselado la tierra, echen su simiente, y cubranla con el dedo, o con vn palillo, como quien ara, o escarua, o echenle de la misma tierra encima, como quien rocia, o cierne, de suerte que quede cubierto muy poco. De dia si hiziere claro y sol, esten descubiertas las eras, y si hiziere viento y frio, en las noches esten cubiertas y abrigadas con algunas cubiertas que las puedan abrigar, y defender del yelo o frio, y si hiziere tiempo enxuto q̃ las ayan de regar, sea en vn dia claro, y el regar sea con vn hissopo o escoba, rociãdolo, y esté assi descubierta la era q̃ se embeua bien, y enxugue el agua, y de noche tornéla a cubrir, y desque esté grãdezitas, rieguenlas a pie cõ el agua rezien sacada, y si es de pozo, o hanoria, porq̃ esté algo caliẽte, y si de rio, esté algo detenida al sol, para q̃ pierda la frialdad, y hasta q̃ cesse de elar, o hazer frescas noches, las cubrã de noche. El trasponer sea quãdo esté bonitas, esto suele ser por en fin de Abril, o casi por aquel tiempo, y sea el trasponer en dia claro, y luego desque las hã puesto, las rieguẽ. Muchos ponẽ entre las verẽgenas muchos pies de albahaca, o tomillo salsero, o qualquier otra buena yerua olorosa, y hazẽ muy biẽ, porq̃ con el buen olor de la tal yerua pierden las verengenas grande parte de su venenosidad. A las verengenas quando estan en flor, les daña mucho la pluuia, porque se hinchen de agua los vasillos de la flor, y se escaldan y caen,

El trasponer de las verẽgenas

caen, y lo mismo es en todos los arboles y plantas que lleuan flor. Quierense trasponer muy ralos, y quando van creciendo quitenles las hojas baxas, y entresaquen las hojas. Las primeras que hacieren, y las matas al pie dexen para simiente, y que tengan el peçon mas largo, y desque estan tales, estan muy maduras, que es ya por san Miguel: quando arrancan las matas, cortenlas dellas, y amontonenlas en algun lugar, para que entre si pudran algo, y dende algunos dias corten las las cortezas, y mondadas, metan las pepitas assi con su pulpa en vna sera, y so tierrenlas en vn cabo de la huerta, y alli podrida aquella pulpa, y dende algunos dias saquenlas y lauenlas, y quedaran solas las pepitas, y enxuguenlas, y assi las guarden. Otros las meten en vna tinajuela, que alli se pudran vnas con otras, mas mejor es lo primero. En començando a resfriar el tiempo, luego se queman del yelo, y se pararan duras, y no valen nada. Luego arranquen las matas, y las echen donde se pudran, para que ayuden a hazer estiercol. Las verengenas son vna planta muy mal cõplexionada, y de muy malas calidades, mas nosotros los Christianos mejor vsamos dellas que los Moros ni Iudios, cozendolas con buena carne y tozino, y desempoçoñandolas con buen vino, y destas las mas chicas (digo las menores, no las marchitas) y las que estan todas cubiertas cõ sus capullitos, no son tan malas como las que son grandes, y està desnudas, por no ser tan pepitosas. Las cardenas que tiran a negras, son mejores que las verdes. Las pepitas son malas, que aquellos granillos son de mala digestion, y mientras mayores, son peores. Las propiedades que dellas pone Auicena, son estas. Quien mucho las vsare a comer, engendran melancolias y opilaciones en el higado y baço, y por esso no las coman los que tuuieren mal caduco, que es gota coral, ni qualesquier otros desmayos, ni los que tienen llagas melancolicas, y çaratanes, ni mal de coraçon: quitan el buen color del rostro, y paran negro todo el cuero del cuerpo, hazen tener paño en el rostro, hazen nacer apostemas melancolicas, y malas de curar, acortan la vista, embotan el ingenio, y si ay venas quebradas en las piernas, que llaman varizes, las hazen engordar, dan tristeza, y hazen tener y acrecentar las almorranas, hazen tener modorra: el caldo en que se han cozido, se torna prieto, y es de mal sabor, y malo, porque en ello dexan mucha parte de su venenosidad y maleza. Las que fueré cozidas

Propiedades de las verengenas.

en vinagre no hazen opilaciones, y aun comidas hazen almorranas, dellas se haze vnguento para las curar, hazese de las cortezas, secandolas a la sombra vnos poluos, los quales poniendo los encima en emplasto, las curã, y el vnguento se haze desta manera. Tomen vna verengena q̃ sea grande, y hagan della vnas rouanadas; y frianlas en vn poco de azeyte, y es bien q̃ sea azeyte rosado, y desque fritas, echélas fuera, y frian en aquel mismo azeyte vnas cucarachas, y lõbrizes de tierra, y vnos gusanos que llaman de S. Antop, q̃ se hazen redódos como cuentas, y saqué los fuera, y quajen aquel azeyte cóvn poco de cera blanca, y có aquel vnguento vnten las almorranas, q̃ a quatro vezes seran sanas. Guardanse las verengenas heruentadas en agua sal, y esprimidas y echadas en vinagre fuerte, para despues hazer dellas cçuelas y otros guisados: y assi mesmo son cochadas en agua, y esprimidas, cozidas có miel o arrope en qualquier guisado, si las quierẽ verdes, hiendanlas, y echenlés sal, y esten en ellas vn buẽ rato, y despues ponganles vna pesa encima, y desflamaran, y no seran tan dañosas.

Cap. XXXVII. De la yeruabuena, ò yerua santa.

DE la yeruabuena no ay que dezir, mas de quãto su nombre declara, que por sus virtudes en nuestro Castellano le apropiaron este nombre de buena, y en otros lugares la llaman yerua santa, y en otras partes yerua del huerto, porque tanto es de buena, que qualquier huerta no deue estar en ninguna manera sin ella. Sufre qualquiera ayre, mas mucho mejor se haze en tierra caliente, y en las frias deuenla plantar en lugar abrigado, porque luego que comiença a enfriar el tiempo, se comiença a quemar, y si està en solana, y defendida del frio con paredes, o con qualquier otro amparo en el Inuierno, aun està fresca: quieren tierra qual las otras hortalizas, y aunque dize Paladio, q̃ no quiere tierra estercolada, no pienso q̃ acierta, q̃ la yeruabuena quiere tres cosas, sol, agua, estiercol, que si la tierra es biẽ estercolada, se haze muy mejor, con tal que sea estiercol podrido, y aun en Inuierno no sequemaran tan presto, mayormente si le echan encima estiercol nueuo quando comiençan los frios, y aun con esto tornara a brotar mas presto, y sera muy mas temprana, y assi mismo quieren humidad, y por esso dize el

el mismo Paladio y Columela, que la deuen plantar en lugar humido, y junto con agua y fuentes en los cruzes por donde passa el agua. La yeruabuena lleua vna flor, y é aquella suele lleuar vna simiente muy menuda y de poca fuerça, y della aũque pueda nacer la yerua santa, es tardia, y desmedrada, y paraque la yeruabuena lleue simiente, estè en lugar abrigado, y no las han de cortar. Mejor es ponerlas de sus mismas rayzes, cubriendolas so tierra, como dixe de los rosales, que no se auiã de trasponer, y aunque estas rayzes se pueden trasponer por todo el tiempo del año, auiendo agua con que se rieguen, muy mejor es por Enero, y Febrero, y Março, y en las tierras frias por Abril, y en las calientes por Otubre, y Nouiembre, y al trasponer vayan ralas las rayzes, porque se arrebueluen vnas con otras, y se pierden, y a esta causa quando estan espessas, las han de entresacar, y tienen hondas las rayzes, y de vna vez que se ponga la yeruabuena, dura por muchos años: y tambien se puede poner de algunos ramos della hincados, mas estos hanse mucho de regar para que prendan, y seran ramos viejos, y aun dize Colu. que si no ay rayzes de yeruabuena para poner, o qualesquier plantas della, que tomen vnos ramos de los mistrãtos q̃ nacẽ en los labrados, y que los pongan de punta, y q̃ se hara de alli casi como yeruabuena, y para hazer esto sean los ramos algo de lo duro, y rieguenlos bien, que los mistrantos es vna manera de yeruabuena montes, y los nombres destas yeruas en Latin son casi vnos, y puestos ellos de aquella manera perderan mucho de sabor de monteses, y no labrados. Pierde la yeruabuena, si està muchos años en vn lugar, porque como dixe, se arrebueluen vnas rayzes con otras, y perece todo, a esta causa cada tres años, o quatro al mas tardar, aren muy biẽ dõde està la yeruabuena, 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 Inuierno, y muy mejor por Enero y Febrero: y Plinio dize, que se daña si la tocan con hierro, y por esso es mejor para ensaladas, o qualquier otro guisado desmenuzada cõ la mano q̃ cortada có hierro, y no la cortẽ, ni sieguẽ con hierro, ni la majẽ en almirez, q̃ daña el sabor. La yeruabuena es de muchas maneras, mas la mejor es la q̃ es mas verde en las hojas, y se parece en ellas mucho al mistrãto. La q̃ llaman, yeruabuena Romana no se planta bien de otra manera q̃ trasponiendo la de

sus

Universidad de Deusto
Biblioteca

sus rayzes. Toda yeruabuena es caliente, y seca, y assi verde cómo seca, es de mucha virtud, y guardase bien haziendola manojos, y secandolos a la sombra, y moliendola en qualquier manera que la echen en la leche no se quaja, y por esso la majan y la ponen por emplasto sobre las tetas, y no dexa quajar la leche en ellas, y aun si està quajada, cuezanla en vn poco de vino y azeyte, pógáselo encima como éplasto, y por esta causá la echá, y cuezen con la leche para comer, porq̃ no la dexa quajar en el cuerpo, q̃ seria muy dañosa, y aun a las vezes mortal: y allende desto da gentil olor, y sabor ala leche que assi fuere cozida con ello: verde abiua mucho la luxuria, y por esso dize Aristótiles, q̃ en tiẽpos de guerra no la comiesse, ni aun la tratasse entre las manos la gente de guerra, porq̃ incita la luxuria, y de alli se desminuye mucho la fuerça. Beuiendo el çumo mucho dellas cõ vnpoco de vinagre, impide mucho la sangre q̃ sale por la boca, y de la misma manera, o sin vinagre mata las lõbrizes, y lo mismo haze el agua della beuida, y majada, y emplastada, y puesta en el estomago, mas guardense las preñadas q̃ no beuan el çumo, q̃ viene de alli mucho peligro a las criaturas. Deshazié do almidon en el çumo della, o 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 poniẽdola majada dõde ay gusaos, los mata, como hazé las hojas del prisco. Es cosa muy prouada la yerua buena cótra las lõbrizes, y para esto es biẽ tomar los poluos della beuidos é qualquier cosa, o beuer el çumo, o comer la misma yerua, todo esto en ayunas, y comer el letuario q̃ se haze della, y aun emplastada sobre los lomos, y viẽtre, y estomago. El azeyte de la yeruabuena se haze friẽdola é azeyte, y es muy cõfortatiuo, y

Para dolor de esto mago.

puesto en el estomago y pulsos impide el vomito, y la yeruabuena cõforta el estomago, y aũ oliendola quita mucho el mal olor de la boca, y para esto, y para las enzias q̃ estan dañadas, la uẽ bien la boca cõ vino, o vinagre en q̃ aya cozido esta yerua y despues frieguẽ los diẽtes, y ẽziascó poluos d̃ yeruabuenà, y da apetito, mayormẽte quãdo esta perdido por causas frias, y flemas, y para esto es bien hazer salsa della con vinagre y canela, y esto es bueno con salsa de perexil, echando a buelta vn grano, o dos de pimienta, assienta y reposa el vomito. Quando viene de flaqueza y frialdades, cuezan la yeruabuena, y saluia en

en buen vino, y pongan lo assi caliente sobre el estomago, y cõ vna esponja tomen aquel vino caliente, y esprimanla luego, y ponganse la sobre el estomago, muchas vezes assi caliente, beua el enfermo de aquel vino, y vse comer la misma yerua algunas vezes. Majada y puesta donde ay dolor de gota es muy buena, y puesta assi majada en la cabeça es buena contra la modorra, y es may singular cosa contra la mordedura del perro rauioso puesta assi encima. Y aun contra las mordeduras de los alacranes, majada con sal y azeyte, y vn poco de vinagre, y puesta encima, y contra otras mordeduras ponçonosas, beuiẽdo el çumo, y poniendola majada encima, y echada por el suelo, o quemandola huyen della los alacranes, y otras sauandijas, quita los empeynes: y otras semejantes lepras emplastandola encima, es muy buena para los desmayos, y aunque procedan de diuersas causas, majandola y con vn poco de vinagre, si ay calentura, y assi lo põgá a las narizes, y los pulsos y sienes, o tomar vna reuanada de pan bien tostado, y mojarlo en ello, y dar sela a oler, y si no ay calentura, pongan en lugar de vinagre vn poco de buen vino, y contra muchas ponçoñas beuido, o comido es bueno el çumo de la yeruabuena, y sino la ay verde, cuezan la seca en buen vino, y esto ayuda mucho aqualquier medicina q̃ tomarẽ contra las tales põçoñas, y aũ dize el Crec. q̃ el çumo della con vnpoco de buena miel, beuido aprouecha contra las mismas ponçoñas. El vino en q̃ se han cozido esta yerua y saluia, beuiendolo es bueno contra la tosse q̃ procede de causa fria. Majada y puesta en en las cabeças de los niños, les sana las llagas dellas, y matan los piojos. Y beuido el çumo dellas cõ çumo de granadas, reposa el çollipo, y alarga el huelgo, desopila mucho el higado, y el baço, y haziẽdo gargarismos cõ su çumo desflema las agallas, y las alança, y echãdo el çumo en las narizes sana muchas enfermedades dellas, y beuiẽdo aquel çumo poco antes q̃ aya de cãtar, aclarara la boz, majada y puesta por baxo, impide q̃ la muger no se épreña, poniendola por baxo vna hora antes del ayuntamiento. Echada entre las ropas da gentil olor, y no dexa comer de polilla, y da mucha gracia a muchos guisados. Otras muchas propiedades buenas tiene esta yerua, que no las pongo, por ser largas y prolixas. Esto baste para este quarto libro.

Co-

Fin del Quarto Libro.

COMIENZA EL LIBRO QVINTO DE LA AGRICVLTVra, el qual trata de las crias de algunas animalias, y primero de las abejas.

PROLOGO DEL QVINTO LIBRO, *en que trata de las abejas, y otras animalias.*

PLACIENDO à Dios, este quinto tratado sera de algunas animalias que comunmente son necessarias a la vida de los hombres para su mãtenimiento, y ayuda: y primero propuse escriuir algo de las abejas segũ lo pusieron singulares maestros, y aq̃l excelente Filosofo Aristoteles, y yo añadire algo mas de lo q̃ ellos escriuierõ, que se sabe por vso de algunas personas que son experimentadas en ello: No curo dezir las loas de las abejas, por no ser prolixo, mas de ser tanta su excelencia, que engendran sin ayuntamiento de macho ni hembra, y como engendran virgenes, paren sin dolor: y dexan casta, y nos dan vn tan excelente liquor como es la miel y cera: son tan limpias, y tan castas, que aun no quieré ser tratadas sino de persona casta, y limpia y fiel. Son tan diligẽtes, y ingeniosas q̃ su obra es la mas sutil y graciosa, q̃ se puede pensar, trabajan de contino, y castigan, y aun matan las holgazanas, y ociosas: y pienso yo que de aqui à imitacion dellas sacò y ordenò Amasias rey de Egipto, aquella ley tan excelente, de q̃ haze memoria Horodoto, en que mandaua en su reyno que el que no diesse cada año cuenta de que biue, luego muriesse por ello, y por ser esta ley tan prouechosa, la passo Solon en Atenas para prouecho de su republica, para euitar vagamundos, viciosos, y ladrones: mas dexando esto, torno a mi proposito. Tienen las abejas tanto orden y concierto, 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 biue en comunidad como, entre legion, entre ellas todo es comun trabejo, prouecho, mantenimiento, y lo que es mas, que con ser virgenes y enteras, es la generacion comun: todas se encierran en vna morada como en vn monesterio, todas tienen vna voluntad, que lo que vna quiere, quieren todas. Auer de dezir, ni aun pensar todo lo q̃ dellas se escriue, a mi es dificil, y todo lo dellas y sus particularidades, es imposible dezirlo hombre alguno, si gracia, y ciencia infusa no tuuiesse. Lo que breuemente dellas quiero dezir, ser vna manera de hazienda q̃ haze rico a su señor, sin mucha costa, mas no sin trabajo, y ciencia, y en tanta estima las tuuieron los antiguos, que los poetas fingieron auer ellas mantenidos al Dios Iupiter siendo niño en vna cueua, y si yo algo bien dixere en esto, deuen atribuyr las gracias dello a Dios, de quien todo bien y gracia procede, y despues à aquellos singulares varones q̃ trabajarõ por dexarnos lo escrito, para nuestro prouecho: y si algo errare, o bien no dixere, aya perdon, y lo q̃ de la obra faltare, cotejen lo que sobra a mi dẽseo q̃ es de aprouechar a todos, y los q̃ mas supieren de lo que aqui esta escrito, deuenlo añadir, que seruicio haran a Dios enseñando a los que no saben, que todos somos naturalmente obligados de nos ayudar vnos a otros, y aun que del mundo no ayan (que del no se deue esperar por entero) dar la ha (pues siempre la dio) 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 Spiritu sancto, y sin dolor nacio de la siempre sin manzilla, siempre virgen santa Maria, quedando siempre virgen y entera, y biue, y reyna para siempre sin fin.

Capitulo Primero. En que dize, que tal ha de ser el asiento para las colmenas.

LAs abejas quanto a lo primero quieren lugar abrigado, hazia el sol, y por esso es bien poner las que esten en tal lugar, que les de el sol, quando sale en Inuierno, que si en sombria las pusiessen, aunque en el Estio lo sufriessen cõ trabajo y peligro

Universidad de Deusto
Biblioteca

peligro dellas, en el Inuierno perecerian. Assi mismo por las espaldas esten defendidas del viento, o con monte, o con paredes. Y porque quando las abejas vienen cargadas, sea en lugar hondo ántes que no muy alto, conque no sea lugar abahado, q̃ enfermã en tales lugares no muy ventoso, y a lo alto no podriã subir, y cansarse yan, y por esso ha de ser valle, contal que sea abrigado, y le de el sol, y sea lugar apartado de donde anda ganado: porque les huellan las yeruas, y les sacuden el rocio de las flores en que labran, mayormente las cabras son muy dañosas, no solamente en dañar y rehollar el pasto, mas aũ subense sobre las colmenas y derruecãlas, ni ouejas, por que dexan mucha lana en el monte, y rebueluense las abejas en ella yendo a labrar en las matas, ni puercos que se refriegan en las colmenas y las derruecan y hazen daño. Sea lexos de montes donde retumba la boz, y suena como persona, sean lexos de lagunas hediondas y cieno, sea donde aya mucha abũdancia de yeruas, y flores en que labren. Tengan assi mismo agua clara y buena, y si naturalmente no huuiere mucha abundancia de pastos y flores, ha los de poner el señor de las colmenas, y si jũto con la casa se puede auer tal lugar que tenga todo esto, es muy mejor porque seran mas vezes requeridas, y mas fielmente tratadas, y estaran mas seguras de ladrones que las castran, y de animales que las comen. Esten en tal lugar apartadas de muladares, y siempre aparten dellas toda hedentina, y cosas muertas. No lleguen a ellas gallinas, que se ponen a las piqueras y las comen, y en pocos dias despueblan vn colmenar. Assi mismo las golondrinas las comen mucho, q̃ las toman bolando, y los abejorucos, y picalazanes. Ha de ser la estancia ancha en quadra, y adõde ellas esten assentadas, sea el sul co algo costero, porque quando llouiere no pare el agua, que haze daño a las colmenas, y estando el sulco assi costero, quando el sol saliere, darles ha el sol de lleno en lleno, y por esso cada hilera este no mas apartada de otra de quanto en el Inuierno de el sol al salir en toda la colmena que esta de tras. Ha de ser la estancia muy limpia de yerua, porque al tiempo del Estio estando la yerua seca es peligrosa para las colmenas si se enciende fuego, y en todo tiempo la yerua impide a las abejas quando vienen cargadas con su labor, y por esso siempre se la raygan quando naciere, como si huuiessen de hazer hera para trillar pan, y si ay necessidad de paredes

paredes, o por los ladrones, o 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 montuosa, suelen hazer vnas rayzes bien anchas desmontonando las matas gran parte en derredor de las colmenas. Assi mismo, cerca dellas, contal que no les de sombra, ha de auer dos, o tres buenos arboles segun la calidad de la tierra para que altiempo de enxambrar, la enxãbre que saliere se combide a sentarse alli, y no vaya lexos. Virgilio dize que es buena la palma, lleuandolo la calidad de la tierra, mas ami parecer es arbol muy alto, y seria penosa de coger la enxambre del. Es mejor, como el mismo dize, azebuche, o espino, o cidros, o carrascos, o almendros, y tenganlos desmochados, que no esten muy altos, o qualquier otro arbol, con tal que no sea de mal olor, como el sauco, o cornicabra, q̃ enaquellos no se assienta, y por esso sea arbol, si posible fuere, que tenga buen olor en la hoja, porque de mejor gana se assientã en el, y aun muchos al tiempo de enxambrar los rocian con vn poco de aguamiel, para que el olor lleue alli las enxambres, y no se vayan a otra parte, y si el tal arbol tuuiere algun ramo alto, o se le corten al tiempo del enxãbrar, o le até vna cuerda bien recia, para q̃ si la enxambre se subiere en lo alto del, con aquella cuerda puedan estirar las ramas, para coger las enxambres, entiendese q̃ sea ramo que se verguee bien hazia baxo. Porque en muchas partes ay lagartos, y culebras, y ratones, y escuerços, y lagartijas, los quales muchas vezes se ponen a las piqueras, y comen las abejas que salen, o entran, y aun entran dentro las tales sauandijas, han de tener mucha vela sobre ello, y a esta causa muchos hazen vnos poyos anchos, altos quanto tres, o quatro palmos, y muy encalados, para que no puedan subir por alli, y es muy bien poner y plantar ruda cerca de las colmenas, porque huyen della todas las cosas ponçoñosas (como dize Cornelio) y junto con las colmenas (si ellas no estan cerca del poblado, o casa del señor dellas) este vna casa para el colmenero, la qual este vn tiro, o dos de ballesta de las colmenas, o 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 altiempo del enxambrar esten a punto.

Capit. II. De los pastos de las abejas.

Deue el señor de las colmenas, no auiẽdo pastos naturales, procurar de poner artificialmente arboles y yeruas en q̃ labren, y aun de lo que assi sembraren, o plantaren, labran muy mejor miel que de lo natural de montes, y por esso es muy mejor de sabor, y de color la miel de las colmenas que alcançan labrados, y son mas sanas para las abejas, que de las que estan en los montes, y deuen poner flores tempranas y tardias. El romero es muy singular, porque florece muy temprano, y da muchas vezes flor, y aun la miel dellos es mas espessa y correosa q̃ otra. Las violetas florecen muy temprano, y deuen (porque estas cosas no se hazen en los montes) sino son lugares humidos y cerca de agua (procurar huerto alguno donde las siembren y pongan, que lo que sufriere montes, como son algunos arboles, como almendros, espinos, romeros, es bien ponerlo en los montes, mas las yeruas que no se hazen en todo cabo monteses, es bien ponerlas en huertos, y hã de poner almendros, q̃ labran mas en ellos que en otra flor, y son tempranos, y aun quando estan en flor tienen vn olor de miel. Saluia, borrajas, tomillos, axedrea, farpol. Las borrajas son tardias en su flor, y dan muchas flores como el romero, y labran mucho en ellas las abejas: aya toronxil, y tomillo salsero, y espinos, oregano, q̃ es tardio, almoradux, y enzinas, frexnos, tetamas, y de vnos piornos que lleuan la flor amarilla muy olorosa, madres seluas, argamula. El madroño es planta en que mucho tiempo labran, ello acorre mucho en Inuierno a la hambre de las abejas, y la miel que dello hazen es de mal sabor, mas dizen los expertos que con la antigualad pierde aquel mal sabor, y de las hiedras sacan mucha miel. Aya açufayfos, duraznos, no priscos, que la flor del prisco haze tener camaras a los hombres, y lo mismo haze a las abejas: aya rosales, aya vides, mayormente hebenes, y alarixes, q̃ labran mucho en ellas, y son tardias quando no ay q̃ labrar otra cosa. El citiso es vna yerua que no conozco, ni creo que la ay en España, y aun agora no lo ay en la Italia, (segun dizen Marcello Virgilio en la traducion del Dioscorides) Dello dize Marco Varron q̃ es muy saludable a las abejas quando esta

estan enfermas, y dura en flor desde Março hasta Setiembre. Aya granados yedras, que aun q̃ la miel dellas no es buena, sacan mucha. Aya pinos, y otros arboles que estan verdes contino, y sepan que no es ventaja tener ocupados grandes montes con colmenas, si tienen poco pasto, que mas vale poca tierra bien poblada y de buenos pastos, que grandes montes, o campos desiertos. Aya perales, mãçanos, buenas yeruas, como es cardillo, y toronxil: si ay oljuas, o azebuches hazen mucha cera, mas que miel: donde ay boxes la miel muy mala, y a donde ay texos y esparto, y quitenles la lechetrezna, los alamos negros, y alcaparras, ni enebros negros, ni axenxos, que de todo esto hazen mala miel. 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 hallaran de todo, y entretanto que ellas hallaren buenas flores, o yeruas en que labrar, no labraran en lo malo, que de lo malo, mas labran quando tienen necesidad que de voluntad. Pues quando el Inuierno que es su enemigo las tuuiere cercadas, q̃ llueue mucho, y el agua (dize el refrãn) q̃ es enemiga de oueja, y de la abeja, y assi mismo quando haze grandes vientos, deuenles dar a comer a mano, mayormente si les falta el buen pasto, o estan lexos, y por esso conuiene que quando el Inuierno es largo, que ellas no pueden salir fuera, y se comen la miel, q̃ les den a comer. Muchos les dan massones de harina de cẽteno, yo por mejor auria q̃ fuessen de harina de trigo, que creo q̃ los comerian mejor, y si los massaren con agua miel, comerlos han de mejor gana, y esto les pongan alas piqueras, para que alli coman y no toquen en la miel. Otros cuezen higos passados que sean muy buenos en agua, y assi cozidos se los ponen a las piqueras, o toman buenas passas que no sean de lexia, y mojanlas, y ponẽ las piq̃ras, y de aquella agua en q̃ se han cozido los higos, ponganles en algunos testezuelos, para que beuã dello, que allẽde de ser les bueno, porque labran bien alli, y beuen, es les muy saludable. Huelganse mucho con orinas de personas, y de bueyes, muchos se las ponen assi en vnas canalejas junto con las colmenas, y aun si al tiempo del enxambrar mean los corchos, entran de buena gana en ellos: y otros ponen assi vn poco de aguamiel en vnas canalejas, para q̃ alli beuan el Inuierno, y no se alexẽ a buscar agua lexos de las colmenas, y aũ estas cosas q̃ he

he dicho allende de dar muy gentil mantenimiento al tiempo de la necessidad las mantienen muy sanas, y si estan enfermas, con ello mejoran mucho. Otros vsan, si la colmena está muy delgada y enferma, assen vna gallina bien limpia, o qualquier otra buena carne, y metanla por debaxo de la colmena, y dende a quatro o cinco dias quitá los huessos, que no dé mal olor, y esto les da mucho mantenimiéto y sanidad. Y assi mismo pueden sembrar en las posadas y colmenares muchas cosas para auer dellas el prouecho de la flor para las abejas, y el prouecho para las personas, y desta manera son los arboles frutiferos que llenan buenas flores, como son algunos de los que he dicho: en las hortalizas, o yeruas, las hauas (y sō buenas) q̄ florecē muchas vezes. Dize Varr. que en muchos cabos quādo las abejas no toman bien alguna flor en algunas huertas, majē el tomillo salsero, y deshaganlo en agua tibia, y con agua, y con algun hissopo las flores, o yeruas; y esto es mejor en el Inuierno q̄ no en Verano, porq̄ haziendose junto con las colmenas, las abejas no yran lexos, dōde a las vezes no tornaran, ycō esto sabran ellas de mejor gana en ellas, mas tambien es bueno aguamiel, y porq̄ ellas hazen la miel del rocio, y del agua, y de las flores, y yeruas hazē el vasillo, q̄ como alvino adouado daña la vasija, assi haze a la miel el vasillo bueno, o malo. Y assi mesmo aya agua clara, y si esta lexos, pongan en el Inuierno vnas canales q̄ no sean hōdas, y en ellas aya vnas piedras en que se assienten las abejas a beuer. Y lo mismo hagan en los arroyos donde beuen, que para ellas mejor es el agua corriente y clara, que la detenida, y esto hagan en algunos remansos donde no vaya el agua rauda que no las arrebate, ni honda que se ahogan, y para echar alli, son buenas piedras berroqueñas mejores que guijas, porque mejor se assen a ellas para beuer, y esto baste breuemente dicho quanto al mantenimiento de las abejas, y como esto se haze, podran poner otros arboles y yeruas, con tal que no sean amargas ni de mal olor.

Capitulo III. Que tales han de ser las colmenas.

DE las colmenas ay muchas maneras, que no puede auer en todas partes colmenas de alcornoque, que son las mejores, porque

porque en ellos no passa el frio en Inuierno, 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 humidos, mas donde no pueden auer corchos, son buenas tablas biē juntas a manera de arca. Otra manera ay donde falta el corcho, hazerlas de mimbres, y embarrarlas muy bien por dentro y fuera, y porque el barro no es bueno para embarrarlas, ayan estiercol de ganado vacuno, y es mejor de vacas rezien paridas que de otras, y de nouillos, y de como se ayan de embarrar las colmenas, luego dire, mas tienen esta tacha las colmenas hechas de estiercol, o ēbarradas con estiercol, que crian gusanos, y polillas, y por esso no son las tales buenas para Verano, ni tiempo de calor. Dize Crecentino, que son mejores de tablas hechas a quatro esquinas, que no las redondas. En otras partes hazē las colmenas de ēteros huecos de arboles. En otras partes juntan vnas cañahejas a la redonda como corcho, y las atan, y embarran, y son buenas, aunque suelen criar gusanos, y de qualquier cosa de madera, y su semejante es buena la colmena, que los que las hazen de barro cozido no aciertan, porque el barro assi desierto en el Inuierno es muy frio, y no ay cosa que alas abejas tanto daño les haga, como el frio, mayormente en el Inuierno, y en Estio con el sol son muy calientes, y derriten la miel con su ardor, y aun con el ardor enferman las abejas. Otros las hazen de estiercol de vacas en sus moldes, y es bueno el estiercol de Mayo, y esto han de ver que qualsuere la enxambre, tal sea el corcho, o colmena, que a la grande enxambre le dē gran corcho, y ala pequeña sea algo mas pequeño, q̄ claro es que no podran pocas abejas henchir tanto como las muchas: y esto se deue conocer claro por la gente, que quien tiene pocos hijos, o 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 abeja puede sufrir y hēchir, por ser grande, han frio en el Inuierno, y aun hazen los panares, y despues no los pueden hēchir de miel, y hinchense de gusanillos, y telarañas, o enmohecense con el poco continuar de las abejas, y de aqui enferman ellas mucho. De qualquier cosa que sean las colmenas, sean si pudieren, ser antes nueuas,

Universidad de Deusto
Biblioteca

que viejas, y esten muy limpias de todo mal olor, y muy enxutas, que no tengan nada de humidad, que es cosa contraria y dañosa a las ouejas, y esten bien enuiradas, y con buenos tempanos, y de tal suerte esten apegados los tempanos a la colmena, que ligeramente los puedan quitar sin dar golpes al tiempo de la necesidad. Tengan bien puestos vnos atrauesaños dentro, q̃ en algunas partes llaman trenças, en que se tengan los panares. Esten muy cerrados que no tengan hendeduras, ni resquebrajos, que por alli les entra, o frio, o calor, y por esso hã de estar muy embarradas, y para embarrarlas no ay tal cosa como estiercol de las vacas, y aun es mejor de las rezien paridas (mayormẽte en Inuierno) que en el Estio algunas vezes por ser caliente, es dañoso, y cria polilla, y gusanos. Si la tierra es muy caliente para las tales en el Estio es mejor el barro bermejo, y si con el estiercol de vacas les embarran las bocas de las colmenas, estaran mas sanas las abejas, y aun vienen mas, y no huyran las abejas, embarrandoles las bocas con estiercol de bezerro, quieren dentro escuridad, que la claridad les es muy contraria dentro de las colmenas. Y las boeas de las colmenas sean muy bien cercenadas, y muy yguales, 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, o hagan qualquier cosa con que la colmena este bien cerrada, y abrigada, y tengan dos piqueras hazia el sol entrambas, apartada la vna de la otra quanto vn palmo, porque muchas vezes se pone algun lagarto, o escuerço, o qualquier otra sauandija mala, que si todas salen por vna piquera, todas se las comen, y auiendo dos, vnas salen por vna, y otras sal ẽpor 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 estoruen vnas aotras al entrar y alsalir, y ala Primauera, porque entonces labran mas, abrãles mas las piqueras que en Inuierno. De como se han de adereçar, y sahumar los corchos, direlo altiempo del enxambrar.

Capit. IIII. Como se han de auer las abejas.

SOn las abejas de vna de tres maneras, la primera y principales de las enxambres que salẽ de las colmenas, y esta es la mejor, y assi dire della adelante. La segunda es de las abejas montesas. La tercera es d̃ vna marauillosa manera, la qual aunq̃ mas parezca

parezca q̃ pertenesca para si osadas desseosos de saber y escudriñar los secretos marauillosos de la natura, q̃ para los labradores q̃ no han de hazer sino aquello de que han de esperar algũ prouecho, digo en labor del campo, y en estas cosas de grangeria, no la dexare de dezir siquiera, y cada vno haga lo q̃e quisiere: por ventura sera menester lleuarlas a las Indias, si alla no las ay, y lleuar biuas tan lexos, y especialmente por la mar, seria imposible, alomenos seria demasiado trabajo y dificil. Pues suer abejas sin generacion de abejas, hazese de aquesta manera, y aun q̃ alguno (podria ser) diga que es imposible, no se marauille, que como vemos que de vn asno muerto se hazẽ vnos escarauajos, y de las bestias cauallares salen vnos moscarones, assi de los nouillos se hazen las abejas, y segun estos Dotores hazese assi. Marco Varron dize q̃ se hazen de vn bezerro muerto, aunque callo el como, y para estos quiero poner la manera como cada vno lo dize. Crec. dize, que aderecen vna camara pequeña quadrada, enxuta y bien caliente donde el sol le de, y tengan vnas ventanas q̃ se puedan bien cerrar, y hazia el sol, y ẽbarradas bien las junturas que no les entre ayre, y aun si la camara por dentro estuuiere bien ẽbarrada cõ estiercol de bueyes, sera muy bueno, y las ventanas tẽgan vn postiguillo cõ lienço cerrado para q̃ entre claridad, y no frio ni ayre alguno, y el bezerro sea de dos años, y si fuere bermejo es mejor, y sea gordo, y tapenla mucho las narizes, y muelan los huessos apalos, sin que les rompan las tripas, y desque muerto assi caliente abranle entre las rodillas, y metanle dentro del cuerpo romero, y yeruabuena, y tomillo salsero, y axedrea, y oregano, y otras yeruas de buen olor, y esto assi hecho cierren muy biẽ la puerta, y embarrenla, porque no entre ayre, y assi primero se hazen vnos gusanos, despues vnas abejas sin pies, enfin salen en su perfecion, y esto se deue hazer por los meses de Hebrero, y Março: muy bien es tenerlo muy cubierto con aquellas yeruas olorosas. Abencenif dize desta manera, y a mi ver lo explica muy mejor y mas claro.

Tomen vn bezerro de treynta meses todo bermejo, que no sea en alguna parte manchado, y deguellenle, y cojanle muy bien toda la sangre, que no se pierda ninguna, y tornense la a echar por la boca, y cõ buẽ hilo rezio de lino cosã la degolla

Universidad de Deusto
Biblioteca

dura, los ojos, la boca, los oydos, las narizes, y el sieſſo, 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 calé a 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 alli estar tres semanas, al cabo dellas abran la puerta y ventanas para que les entre ayre y freſcor, y desque la camara sea bien resfriada, tornenla toda a cerrar como de primero, y estè assi otras tres semanas, y despues abran la camara, y hallaranla llena de abejas razimos a razimos, que andan buscando la salida, y del bezerro no hallaran 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. Puestégan corchos bien adereçados: el misſmo Abence dize, que esten sahumados con flor de almendros y oregano, mas tanto les valdra estar rociados con vn poco de agua miel, o fregados con tomillo salsero, o alguna yerua semejante oloroſa, y echen las abejas dentro, o pongan las colmenas a las ventanas, y entrarsehan en ellas quando olieren la miel, o los otros olores, y aun si les echaren dentro vn poco de panar, que coman luego de principio, sera muy bien. Ya dixe en esto mi parecer, cada vno haga el suyo, que yo antes compraria colmenas q̃ matar vn bezerro, q̃ vale mas q̃ las abejas que del puedã salir. Y dado que esto sea cosa muy marauillosa, y digna de experimentar, dexela el labrador pobre a los q̃ son ricos, y tienẽ muchas vacas, que para el pobre mas le valdra el becerro para la labor del pan, o si el que fuere rico, no lo acertare a hazer, puede ser que se quede no solamẽte sin el bezerro, mas sin las abejas: y, sufririo ha mejor q̃ el pobre, quãto mas que las abejas assi 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, o de vn nouillo, o de vn ternero, que vaya entero con su estiercol caliẽte, y assi reziente y freco lo

lo encierrèn en vn muladar caliente, que estè algo hondo, como no respire, y estè alli quinze dias, dize que al cabo de quinze dias le desentierren, y que le hallaran todo lleno de abejas: tengan aparejados los corchos, y sino huuiere maeſtra, pongan la de otro lugar. Todas las cosas son posſibles a Dios. La otra manera para auer abejas de los montes que estan en los huecos de los arboles, es esta, y esto es bien para dóde ay colmenares por los montes. Donde quiera que ay vna fuente, o arroyuelo en los montes, vaya el colmenero, y lleue vna escudilla con vn poco de almagre bien deshecho cõ vn poco de agua, y al tiempo que lleguen a beuer con vna pluma mojada en aquel almagre, mojeles vn poco de las alas sotilmente, y si tornaren presto, es señal que estan cerca, y si tardan, estan lexos. Para saber donde estan y hallarlas, alli donde van a beuer, lleuar vn cañuto de caña gorda, y abierto por vn cabo, y cerrado por el otro, y echenle dentro vn poco de miel, o agua miel espeſſa, como quede vntada por de dentro, y ponganle alli donde vienen a beuer, y entraran dentro, y desque esten hartas, atapen el cañuto con el dedo, y suelten vna, y tengan cuenta de seguirla, y desque la ayan perdido de vista, y el tino por donde va, suelten otra hazia donde van las mas, seguros que ellas le lleuaran a donde està la enxambre. Y para sacar la enxambre, dè vn barreno al hueco por lo mas baxo del, y denles por alli humo, y brotaran por arriba, y tenganles puesto a la boca del hueco su corcho primero sahumado con buenos olores, y vntado por de dentro con agua miel, y esto he puesto, porque lo han escrito, mas q̃ porque me parece bien, vea cada vno lo que quiſſere: y al tiempo del enxambrar tengan algunos corchos por los montes, para que las enxambres que van desmandadas, se acojan alli, y los tales es bien q̃ esten cerca de algunos arboles, porque alli ellas se acogẽ mas ayna que a otra parte, y los corchos que assi estuuieré puestos, esten fregados con tomillo salsero, torongil, y con miel, y por defuera embarrados con estiercol de vacas, y algunos les ponen dentro vn panar, porque mas se enamoren a estar alli, y esto para auer las enxambres que estan perdidas por los montes, y andã descarriadas.

Aui so para hallar enxãbres monteses.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Capitulo. 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 aparejẽ, es que el colmenero tenga abundancia de corchos los mejores que ser pudiere, muy bien adereçados sahumados con algunos buenos olores, y fregados por de dentro con alguna oloroſa yerua, como son las sobredichas, y otras semejantes, y embarrados por defuera con estiercol reziente de vacas, y cada dia el colmenero visite las colmenas, mayormente en el tiempo del enxambrar, que va mucho q̃ no se vaya toda la enxambre por negligẽcia, y muchas vezes con el abundancia del buen año, o mucha bondad de la colmena, enxambran algunas dellas dos vezes en el año, y aun las hijas enxambran. Vna de las señales que la enxãbre està perfeta, y que se quiere yr, es que salen dos o tres dias antes, que se arreboçan, o rebuelué al corcho de la colmena dõde salen, y a la boca, y estan alli esperando a la maestra, porq̃ entretanto que la maestra no saliere, ellas estarsehã assi arrazimadas vnas con otras, y no se yran, y en viendo el frescor de la tarde, luego se tornan dentro: verdad es que muchas vezes salen y se arrazimam, y esto no es para yrse la enxambre, sino que salẽ las nueuas a curarse al sol, y es facil de conocer a los que tienen experiencia, y tras esto desque estan ya bien curadas y crecidas se van. Pues viendo el colmenero que hã hecho esto vna vez o dos, tome vn corcho bueno bien adereçado, y bien sahumado, y ponga la colmena en vn retesso, tendida la boca hazia a lo alto, y el corcho en que han de entrar en aquel mismo lugar la boca hazia abaxo, que casi se vengan a conformar vna boca con otra, y en medio ponga medio corcho hendido que venga como canal de vn corcho a otro, que venga muy justa a cada boca, assi de la colmena de donde salen, como a la que van, y sea larga aquella canal quanto dos palmos, y por alli veran bien al passar si la maestra passa. Pues auiendo puesto assi las colmenas, abran algo de la cubierta, q̃ llaman tẽpano, y pongan vnos corchuelos, para q̃ entre ellos puedan dar humo a las abejas, y salgan por la otra parte, y vayan a la nueua colmena, y den a la colmena dõde salen vnos golpes con la mano, y con el humo

humo y golpes saldran, y entretanto que ellas van por aquella canal, tengan auiso si sale la maestra, q̃ cõtinuamente donde ella va, va gran priesa 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, haganlas estancar, y esta es la mejor y mas segura manera de enxãbrar. La otra es aguardar a que salgan, y para esto pongan algunos corchos cerca de las colmenas, bien adereçados y sahumados, y boca a arriba, y encima dellos vn ramo de roble, o qualquier otra cosa, y puesto cabe algunas matas, y si el corcho està fregado cõ aquellas yeruas oloroſas, luego le entran dentro, y aun toman bien el corcho si està fregado con vrinas de hombre que esten algo detenidas, que aun labran en ellas, y les son muy saludables. Y si se van en alto, echenles poluo, o hagan ruydo con vna caldera, o otra cosa semejante, o dar con las manos algunas palmadas, y luego se abaxan a tierra, mas mejor es echarles poluo. Es señal tambien que se quieren yr las enxambres, quando al tiempo del enxambrar traen grande ruydo y murmullo dentro de la colmena, mayormente a las tardes, lo qual se podria bien oyr, poniendo a la tarde el oydo a la piquera: si salen y se cuelgan de algun ramo, de alli la pueden coger, y si es ramo que estè alto, y no alcançaren, cortenle con vna sierra muy sotilmente, aunq̃ siempre para en los tales casos deue auer en la posada, o colmenar, vna escalera alta con tres pies, para que sin tocar en el arbol puedan subir a la enxambre, y cogerla en corcho. Otros les echan poluo, y assi las abaté. Y porque las abejas temẽ mucho la pluuia, y aun antes que venga la barruntan, continuamente salen muy muchas enxambres despues de auer llouido, o hecho alguna mudança, al tiempo que ha passado el frio, y no antes, que porque temen el tiempo venidero que sera aspero, no salen, o ya que salen, salen pocas, hasta que aya passado, y assi por entonces tengan mas auiso, que si hasta alli no huuierẽ salido las enxambres, luego se daran muy grande priesa. Y siempre procuren de passar las enxambres muy lexos de las madres, porque muchas vezes reconocen el corcho de donde salieron, y se tornan a el, y donde las passaren, aya mucha abundancia de pastos que sean buenos, y passen las de noche bien cubiertas con sus atijos de red, y aun sino es lexos donde las lleuaren, yran mas seguras a cuestas que

Las abejas labran en lacrima del hombre.

sobre

sobre bestias, y en paſſandolas no les abrá eſſe dia las piqueras, ſino echēles dentro algunos maſſones de harina maſſados con aguamiel, o paſſas, o higos (como dixe arriba) y cierrenles las piqueras, porque no ſe ſalgan y reconozcan bien la morada q̄ tienen. Y por que muchas vezes ellas ſe ahogan eſtando en atijadas teniendo gran calor dentro, y no les entrando el ayre, ſea el atijo, o cubierta de vnos arneros de eſparto con que limpian el pan, y podra por ellos entrar ayre, y no ſe ſaldran las abejas, 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 a buſcar de comer, ni lo tener dentro, mueren de hambre, es neceſſario en aquellos tiempos darles de comer algunos maſſones, o algo de lo que auemos arriba dicho. Y porque en eſte capitulo verna apropoſito dezir algo de las maeſtras, pues es neceſſario, eſcriuire algunas particularidades dellas. La maeſtra es el Rey de las abejas, y debaxo de ſu mando eſtan como pueblo de baxo de Corregidor, o exercito ſo el mando del capitan, que lo que les manda hazen, vando guia, y aun tanto la aman, que ſi va canſada la ayudan abolar, y ſompeſar, y eſtando queda en vn lugar, no ſe van de alli, y mientras biue eſta en concordia trabajan. Si ella ſe muere, no trabajan mas, y luego deſtruyen lo hecho, y locomen, y ellas ſe mueren, o ſe van, y muchas vezes ſi ay muchas maeſtras en la colmena, ay diſcordias, q̄ en vn Reyno pocas vezes caben dos Reyes, y aeſta cauſa pelea, y ſe matan vnas a otras, y ſe junta vnas cō vna maeſtra, y otras cō otra, y lay diuiſiones, y ſe ſalen, y vanſe las q̄ menos pueden, y q̄da la colmena cō pocas abejas Pues muchas vezes acōtece q̄ vna colmena al ēpollar cria muchas maeſtras, y eſto es caſi tanto daño como ſino criaſſen ninguna, aunq̄ ay mejor remedio, porq̄ quando muchas maeſtras ſe crian, puedēlas tratar eſtando ēpolladas, eſtrujando los vaſillos donde eſtan, que ſon ligeras de conocer, pues ſon muy mayores q̄ los de las otras abejas, o deſpues de ſalidas al tiempo q̄ hā de enxābrar, matarlas, ſi ay muchas, y eſto tēgo por mejor, q̄ no matarlas en el panar quādo eſtā ēpelladas, porq̄ quando ay muchas, aū las miſmas abejas las quierē matar, y ellas ſe ſalē huyendo, y con ellas algunas pocas de abejas, y aeſto llamā pauor der. Quādo ſalē aſsi muchas maeſtras en muchas capitanias diuididas, recojan todas aquellas abejas que andan aſsi deſcarriadas, y en-

y entre todas las maeſtras eſcojan la mejor, y ſiguenlas todas a vna colmena con aquella maeſtra buena, y maten las otras maeſtras que ſon demaſiadas. Verdad es, que ſi en vna colmena pueden tener dos o tres maeſtras que eſten en paz, es mejor que vna ſola, porque eſtando vna maeſtra ſola, ay muy grande peligro, que ſi a caſo ſe muere, luego la colmena perece: es como quien tiene vn ojo ſolo, y aquel le facan, quedarſeha a eſcuras, pues ſi las maeſtras eſtā a vigas, no es neceſſario poner paz, mas ſi pelean, rocienlas con vn poco de vino blanco, y cō vn poco de aguamiel: aſsi eſtarā en mucha paz y concordia, y por el cōſiguiente todas las otras abejas, que de las gouernadores depēde todo el bien o mal de las gouernadas, y ſi las maeſtras ſon locas y no reposan, es bien cortar la parte delas alas con vnas tijeras, y aſsi no pudiendo bolar, de neceſsidad han de eſtar quedas, y no ſaliendo ellas, las otras abejas no ſe yran, ni deſampararan la colmena. Mas à lo q̄ a mi me parece, no les cortaria yo coſa de las alas, ni en parte, ni en todo, porque ellas tambien quieren ſalir algunas vezes a deſenojarſe, o labrar con ſus abejas (digo opiniones de algunos) a cadavno no ſe lo que mejor le parecera. Otras vezes acontece, que las maeſtras no carrochā, digo q̄ no empollan, y deſto viene gran peligro, y eſto es claro de conocer, viēdo ſi ay maeſtriales, o no, y ſi los ay de vna colmena dō de ayā empollado bié las maeſtras, corté vn panal donde eſten dos o tres maeſtriles, q̄ las maeſtras empollā en las pūtas de los panares, y eſtā el maeſtril coloradito, pōgallos entre los otros panares de la otra colmena, y eſtos no los han de cortar haſta q̄ quierē ſalir, q̄ eſtē peſteros, lo qual ſe conoce, en q̄ rebiētā para ſalir, y tienē coloradas las pūtillas o cabeçuelas, y ſi antes las ſacaſſen, no aprobecharia, q̄ ſe moririan, mas por mejor tēgo que las dexen en ſu panar ſalir a peſticion, y deſpues las pongan en otra colmena. Si la colmena eſtā pobre de abejas, deuen matar las maeſtras que empollaren, y quedarſeha allí las abejas nueuas juntamente con las viejas, ſino es colmena de mucha edad, digo de abejas muy viejas: porque no ſe conforman bien vnas nouezitas con otras reuiejas, o quando ſalieren, matarles la maeſtra, y tornenlas a la madre para que eſten en vnió y amiſtad ſo vn Capitan: empero porq̄ como va he dicho, es neceſſaria la maeſtra a la colmena, y auiendo muchas, es bien ſaber eſcoger la mejor para la guardar y matar las otras, las ſeñales de

la

la buena maestra, y de las que no fueren tales, que aunque todas sean hijas de vna maestra, no salen todas y guales en la bondad, esto es como en las personas y otras animalias. Las que son largas, son mejores que 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. Assi mesmo ay vnas muy luzias en su color, que parecen oro fino, y estas son mejores que las que tienen pintas negras, y las que estan luzias y resplandecientes son mejores que las que estan despeluzadas, y si parece que han frio. Y las maestras son de tres colores, o son doradas, y estas son mejores, o negrillas, y estas son las peores, o tienen vnas pintas, y estas tienen el medio. Assi mesmo quando salen muchos xauardos de vna colmena, es señal que tantas maestras ay como montones, y apartamiētos se hazen, y es cierto que donde huuiere mayor monton que fuere mayor jauardo, alli està la mejor maestra, y aquella guarden para enxambre, y maten las otras, juntando las abejas todas en vno. Y es bié saber, si la nueua enxābre quando la sacā del corcho lleua maestra, porque muchas vezes se passa sin que la vean, y miren que donde se va el mayor número y bulto de abejas, alli va metida, y con la mano las aparten, que no picaran, y busquen la maestra, que es vna abeja muy hermosa, larga y muy ceñida a manera de abispa, saluo que no tiene aguijon, y si le tiene, no hiere con el, y si a caso no la huuiere, pongan la colmena boca a baxo sobre vna capa negra, o barran bien el suelo, y rieguenle mucho, que quede la tierra muy negra, y el agua muy empapada, y bueluan la enxambre boca a baxo encima de lo regado, y dēde a vn hora o dos, alcen el corcho, y veran si ay maestra, que hallaran en el suelo estiercol banco, que llaman carrocha, lo qual echa la misma maestra. Y porque muchas vezes estan rebeldes, que no muestran aquella señal, aunque les hagan aquesta diligencia, es muy bien tornarlas a recorrer de vn corcho a otro, como quando vno torna enxambrar de nueuo, y mirar bien si va, o sacudirlas de vn golpe en vna corcha, para que alli caygan todas, y busquen la maestra. Otra señal si ay maestra, que por la mayor parte luego sossiegan todas en metiendolas en la nueua morada, y sino tienen maestra, luego andan alborotadas y descarriadas. Otra, que si tienen maestra, luego en metiendolas en el corcho nueuo, hazē vn panar, y este es el q̄ llaman miel virgen, que

Señales de la buena maestra.

que es la primera que da la colmena, y esto pocas vezes falta, y luego hazen mas, y sino ay maestra, no hazen aquel panar, y cessan. Y esta falta de las maestras es luego de acorrer, porque va la vida de la colmena en ello. La vna manera sera, mostiendo el panar con el maestril empollado. La otra, que acōtece sacar de vn corcho quatro o cinco maestras, no las deue matar luego, hasta ver si falta alguna en otra parte, y las que alli sobraren, metanlas en vn cañuto gordo de caña, o en vn jarro, o 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 aguamiel, o con çumo de torongil, o romillo 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 abejas estan tā indignadas, que echādoles la maestra assi a mano, la matan, y para esto es bien rociar las auejas con buen vino oloroso, o aguamiel, y reboluerlas, y assi se apaziguaran, y echarles la maestra, como no vean que viene de fuera, o echarsela de noche, y assi no la sentirā venir, ni haran mal, porque no la tendrā por estraña. Dize Abencenif, que si poné vna maestra hecha de oro en cada colmena, que vendran alli muchas abejas, y no se yran, y siendo esto assi, tan bueno creo yo que sera de cobre, o de madera dorada, y sera tan buena, y no de tanta costa, y desta suerte qualquiera persona pobre lo podra hazer, y tener en sus colmenares.

Capit. VI. De *las señales y conocimiento de las buenas, o malas abejas, y de la buena, o mala colmena, y de que lugar han de ser las colmenas que algunocomprare para su colmenar.*

AY muchas diferencias y hechuras en las abejas, assi en el tamaño, como en la naturaleza, y en el color, que vnas son doradas, luzias, resplandecientes, otras prietezillas, vellosas, y como despeluzadas. En el tamaño, q̄ vnas son grādes, otras peq̄ñas. En la hechura, vnas son gordas, redōdas, otras delgadas y largas. En la naturaleza, que vnas son monteses y brauas, y otras caseras y mansas. Pues quanto al color las mejores son las luzias pintadas resplandecientes que parecen doradas, que las

que

que son prietas, y despeluzadas como vellosas, o es señal que estan enfermas, o no son tan naturales a la labor de la buena miel, que son como bastardas, y monteses, y las que son chiquitas, y longuezuelas, son mejores que las redondas, porque las tales son mas floxas, y no dan tanta labor ni trabajo, porque parece algo zanganas. Quanto a ser mónteses brauas, no son tales como las mansas, y caseras, porque lo vno son malas de tratar, y lo otro es mucho daño para las mismas colmenas, porque claro es que las abejas mueren en picando, porque dexan mucho del aguijon, y con el las tripas, y las mansas no picando carecen de aquel peligro. Es verdad que tratandolas, de brauas se hazen mansas, sahumandolas algunas vezes con buenos olores. Es señal de buena colmena la que esta poblada, que lo vno tiene buen peso, y que multitud de abejas, conocese en la priessa que tiené a la piquera a entrar, y salir, a las tardes quando ya no entran, sino que estan reposando, poner la boca a la piquera y soplar hazia dẽtro, y poner el oydo en ellas, y si ay muchas responden dẽtro gran murmullo, y si pocas, pequeño, aunque el verlas menos engaña, porq̃ se vee la multitud, y conoce la bondad en su hechura, y quien comprare colmenas, mire bien estas señales susodichas, y yrle ha bien, y sea el corcho bien hecho, y si las quierẽ para passar a otra parte, no sea lexos, ni a tierra de contraria calidad de aquella a donde estan, porque no se hallarian bien con el tal mudamiento, y esto causa muchas vezes perderse los colmenares, passando las colmenas de vno a otro que este lexos, o al contrario suelo, y si passarlas huuiere, sea con mucha mejoria de lugar adonde van.

Capit. VII. De las enfermedades, y curas de las abejas.

LAS abejas enferman ni mas ni menos que los otros ganados, y animalias, y en ellas son las enfermedades tanto mas peligrosas, quãto las causas son mas ocultas, y dificiles de saber, y en cosa tan delicada: o quanto deuemos, y somos a cargo a aquellos singulares varones ãtiguos, que con puro desseo de la ciencia, y de aprouechar a los venideros, se pusieron a tanto trabajo, y quanto ellos son dignos de ser tenidos, y estimados, tanto son de vituperar los presentes, que aun no son para aprouecharse de lo que se esta sabido y escrito, siquiera para prouar, dado

dado que verdad no fuesse. Pues para conocer las enfermedades de las abejas, es primero necessario conocer las señales de la salud, porque por los contrarios venimos mejor en conocimiento de las cosas. La señal es que las abejas estan sanas, que dentro de la colmena ay gran ruydo y mormullo, y grande priessa a las piqueras, que vnas entran, y otras salen con mucho heruor y diligencia, y que esto es muchas vezes casi contino, y que aquel zumbido de dentro de la colmena, y el que ellas traé fuera, es biuo 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 yguales, y biẽ llenos de miel. La señal de que estan enfermas, es auer poco bullicio, ni ruydo dentro, no auer priessa a las piqueras, que andan despeluzadas, como vellosas y poluorientas, no luzias, ni abiuadas, que andan todas como moscas con el frio, que andan sin orden, que los panares ni los hazen buenos, ni hinchen.

Estas enfermedades, vnas les vienen por parte de malos pastos que tienen, que como en el Inuierno estan cerradas, y muertas de hambre, en viniendo la Primauera labran de lo que hallã, y si por alli ay lechetrezna, o flor, o simiente de olmos, o flor de priscos, con la hambre y desseo de comer y trabajar, labran en ello, y hazeles mucho daño, que les haze tener fluxo, o correncia, y mueren dello, si no son curadas presto. Dize Columela, que en vna parte de Italia, donde ay muchos de aquellos olmos, y priscos, no pueden durar, ni biuir mucho las abejas. El principal remedio es quitar las tales plantas, que muy mejor es conseruar la salud, q̃ sanar la enfermedad, mas si estan enfermas por lo auer comido, luego las han de remediar, por que presto obra el mal en ellas. Pues tomen granadas dulces, y majenlas, y echenles abueltas vn poco de buen vino oloroso, y puesto en vnas canalejas de cañas gordas cerca de las piqueras, o en otra cosa para que lo puedan bien tomar, o passas de viña majadas, y mezcladas con buen vino, o higos passados cozidos en agua. Otros cuezen vnos cogollos de romero en aguamiel, y desque este frio se loponen en vnas cañas hendidas para que beuan. Dize Abencenif, que para otras enfermedades (y no las nombra) que tomen de las balaustras, que son flor de granados (y sean granados dulces) que las majen, y juntas con miel embarren cõ ellas las colmenas por de dentro, y que las abejas lo comeran

Universidad de Deusto
Biblioteca

y sanaran. Otra enfermedad. Muchas vezes se crian dolas albohezas, digo de las maluas, vnas maripossas, y ellas entran en las colmenas, y alli dexan su simiente, de laqual salen vnos gusanos en las colmenas, y esto es grandissimo daño dellas: pues siempre quiten las maluas de junto con los colmenares, y procuren matar las maripossas, loqual se haze desta manera. Hagan vna vasija de cobre, larga quanto vn palmo, o poco mas, y sea angosta como vn vaso, y tenga la boca algo derramada hazia fuera, y entrara mejor, y pongan dentro lumbre con sebo, o cosa que alumbre bien, como candil, lo qual hagan a las primeras noches, y aun toda la noche le pongan assi encendido entre las colmenas, que luego se entraran ala claridad, y por ser la vasija larga no pueden salir presto, y con ser de metal estara con la lumbre muy caliente, y assi no salen, y semueren dentro' que en qualquier parte que toquen en la vasija se queman.

Y esto no solamente aprouecha contra las maripossas, mas aun contra los ossos si vienen alli, que entretanto que ay lumbre no osan llegar de noche. Tambien contra las maripossas es muy prouechoso sahumar bien las colmenas. Si las abejas se mojan con algo de azeyte, luego se amortecen, mas si ates que se ahueran las rocian con buen vinagre que sea de vino, y recio rebiuen, que el vinagre les abiua, y les es muy saludable, contra las enfermedades, y por es bien rociar algunas vezes las abejas, y las colmenas por dedentro, y si es rosado es muy mejor. Muchas vezes a la Primauera auiendo mucha flor en que labrar, y estando las abejas desseosas 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 buen año, sino es por enfermedad. Mas si alguna vez acontecie re, a prouecha que altiempo de empollar les cierren la piquera por algun dia, como no salgan y puedan tener ayre, que no se a hogen, y assi no pudiendo salir empollaran, y parece que lleua razon, porque muchas vezes quando empollan bien no emmelan tanto, y quando enmelan no empollan, ¡ que falso es lo que algunos dizen, que la maestra empolla todo el vasillo, loqual es imposible, porque vna sola abeja, que es la maestra, no puede sementar tantos millares de vasillos, y agujeritos, mayormẽ en tan breue tiempo. Ya los que dizen que todo lo empolla la maestra, y por ser vnos agujeritos pequeños salẽ abejas, y siendo

do otros medianos salen zanganos, quiẽ no vera ser burla, que la grandeza, o angostura de los vasillos no pueden diferenciar tanto que haga otra manera, o especie de generacion, que en el vasillo chico si toda la simiente fuesse de la maestra, nacerian maestras chicas, y en el mediano algo mayores, y ẽ los vasillos grandes las buenas maestras, quanto mas que si todo el pollo fuesse de la maestra, todas las abejas saldrian de su color. Assi mesmo quando el Inuierno, y Primauera son lluuiosos, y humidos, y frios, que ellas no pueden salir a emmelar, son mejores años de imbres. Y quando es tiempo claro, enxuto y enmelan mejor, y son mejores de castro, pues esto no lo haze otra cosa sino que estando estas encerradas, y no pudiendo salir a hazer miel, es por fuerça que empollen. Plinio dize, que los zanganos son de la casta de las abejas, que son viejas, y cansadas, pues luego no son de la simiente de la maestra. Dizen que aprouechã para dar calor, y que dellos se siruẽ como de sieruos y esclauos, y que desque la miel esta perfeta, los matan. Ay otra enfermedad, que en las colmenas entre los panares ay otros gusanillos que hazen telarañas, para esto es necessario que luego que lo vieren quiten todo lo que assi estuuiere dañado, y si rocian los panares con muy buen vinagre rosado, perecen todos los pusanos, y es prouechoso para las abejas, y aun muchas vezes con las grandes humidades se hazen telarañas a las piqueras, y no pueden las abejas entrar ni salir, porende han de quitar las telarañas, y alimpiarlas mucho, y sahumar las colmenas cõ buenos olores, que el buen olor es saludable a las abejas, y contrario, y dañoso a las animalias ponçoñosas: mas esto es de mirar, ¿ quando las colmenas hazen telarañas a las piqueras, o estan las abejas muertas, o se quieren morir, que la poca frequencia de entrar y salir, da lugar a que crien aquellas telarañas, poren de luego las requieran, y sino estan muertas, las curen, alimpiandolas con vinagre, y aun deuenlas passar a 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 a los panares.

Ay otra enfermedad quando no hinchen los panares de miel, luego se enmohecen y pudren, y dan mal olor, pues deuen quitar todo lo mohoso, y vazio, cortandolo muy sutilmente como no toque, ni corra la miel por la colmena,

Universidad de Deusto
Biblioteca

que se les pega a las abejas, y mueren, y aun de correr la miel viene que roban las abejas vnas a otras, y vienen a pelear vnas con otras, y se matan. Y vean si aquel no henchir los panares viene, porque la colmena tiene poca abeja, y miren si alguna colmena tiene mucha abeja, y saquen della, y echen en la saca, y porque no peleen, rozienlas con vn poco de muy buen vino oloroso, o con muy buen vinagre, o con vn poco de muy buena clarea, o aloxa muy aguda, y meneenlas vnas con las otras, para que mezclen bien, y no se conozcan quales son forasteras de aquella colmena, o quales son naturales, y denles de comer dos, o tres dias hasta q̃ reposen, y reconozcan la colmena. Otra enfermedad, quando por falta de calor, o por qualquier otro acidente, o de no tratar bien la colmena se enguera o muere el pollo antes que salga, ni abiue, y por esto suego hiende la colmena, han de quitar todo lo empollado, y muerto, y sahumar la colmena, y esto sea lo mas presto que ser pudiere, porque si se tarda, viene dello grande perjuyzio, y peligro a la colmena. Y assimismo muchas vezes se mojan y otorecen, dizen q̃ es muy bueno escalentar vn corcho, y meterlas dentro, y con vnpoco deceniza de higueras que estẽ algo caliẽte, y rebueluanlas muy bien, y tengan en algun lugar algo caliente, y dentro de dos horas rebiuiran, que dizen que con aquella ceniza rebiuen las moscas que estan muertas de frio, mas en esto bien me agrada el parecer de Columela, que mas han de procurar que las abejas no se mueran, o enfermen, que no hazer rebiuir por tal manera las que assi se amortiguaren. Otras muchas vezes la colmena machea, que es que crian muchos zangonos, no labran, ni trabajan, antes gastan y comen, a ellos, son comparados los baldios, y muy grandes araganes, que como las abejas hazen, que los matan, y destruyen, assi auian de hazer a los baldios de los pueblos que inficionan mas que muy gran pestilencia. Y como digo, por no ser los zanganos prouechosos, antes destruydores, las abejas los matan, saluo que al tiempo del empollar las abejas labran, y ellos escalientan el pollo, para que rebinan, son como los capones, q̃ crian pollitos, o es el abeja zangania machiega, y esto viene por causas ocultas. Ya dixe que viene por ser de casta de abejas viejas, como dize Plin. Otros dizẽ que viene de no ser buena la flor, que son flores secas, sin sustancia ni virtud. Otros dizen que viene por parte de la maestra, lo qual esta reprouado

prouado en este capit. con la autoridad de Plinio, que dize que es de simiente de las abejas cansadas. Y por las razones naturales que dixe de 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 abeja es zangania, que come mas que obra, hagan vna de dos cosas, o boten fuera toda aquella abeja, y en su lugar pongan otras muy mejores, o de dos, o tres colmenas saquen algunas abejas, y rocienlas muy bien con lo que dixe arriba, y mezclenlas todas como se hermanen bien, y metanlas alli, y ponganle su maestra juntamente con ellas, o si este remedio no huuiere, aprouechense de lo que hallaren antes que las abejas lo gasten todo. Y muchas vezes acótece, que por ser los temporales muy ricos de rozio y flores, las abejas hinchan la colmena de miel, y por no tener donde poner mas, comen lo hecho: es bien requerirlas muchas vezes, y las que tales vieren que estan, quitenles dello, para que pongan mas. Otra mala enfermedad ay, que les viene pestilencia tambiẽ como a las gentes, y otros ganados, lo qual se parece que en todas partes mueren muchas, pues si es por causa de mal ayre, o malos pastos passenlas presto a otra parte lexos de alli donde aya ayre sano, y pastos frescos y abundantes, y sahumen las colmenas con humos de buen olor, como no sea mucho, ni muy caliente que no ahogue las abejas, ni derrita, ni dessayne los panares, ni escaliente la colmena: contra los malos pastos darles buenas cosas a comer: dizen q̃ es bien darles alguna miel en q̃ ayan cozido agallas, o rosas secas, y esto tengo yo por mejor, o los otros mantenimientos que arriba dixe. Si tuuierẽ piojos, orezNos, cuezan buenas mançanas dulces y olorosas en buen vino blanco, y a bueltas algunos cogollos, y desque frio con aquello las rocien, y pongan aquel vino a las piqueras, y a bueltas mançanas de las dulces olorosas muy biẽ maduras, y beuerã de aql vino, y cõ todo esto despiden los piojos, y cortarles los reznos con vnas tijeras, y rociarles bien con vinagre.

Iten es señal que la colmena falta, y se quiere morir, quando en las soleras cae como harina entre los panares, tomen la colmena, y sacudanla muy bien en alguna cosa, saquen todas las abejas, y busquẽ la maestra, y si la hallarẽ debaxo de las alas vnos reznos, quitẽselos muy bien y sotilmente con agua, o tijeras, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

rocien las abejas y panares que estan enfermos con buen vinagre rosado, y esto es prouechoso contra los reznos, gusanos y telarañas (como he dicho) y tambien es bueno contra los piojuelos que crian las abejas y maestras, y si alguna colmena se muriere por falta de virtud, sahumenla bien, y rocienla con vinagre, o buen vino, y metan alli otras abejas, y enmelará muy presto, por tener ya hecho el fundamento, mas si murio por pestilencia, no metā ninguna, que recibira peligro. Assi mesmo quā do nieua a las colmenas, cierran las piqueras y respiraderos, y y ahoganse las abejas, pues neuando, luego las requieran y desuien la nieue. Si hormigas entrā en la colmena, es cosa muy dañoso, que en muy breue tiempo destruyen vna, yaū muchas colmenas: es bien echarles agua hirviendo en todo el camino por do van, y en los nidos, y assi pereceran presto, con que lo hagan dos o tres vezes, y para esto es buena agua de toruisca, por que aponçoña. Y si ratones comen las abejas, armenles losas y ballestillas cō queso, y pan, 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 va algo mal, para esto es alçar la colmena, y barrer bien por baxo, y regar muy bien el suelo solar colmena, como se empape bien de agua, y pongan a la mañana la colmena assi sobre lo regado, y esto hagan algunas vezes, y entonces no aura menester solera, hasta que el tiempo comience a resfriar, aunque vna de las cosas que hazen que la colmena estè sana, es estar bien ensolerada, y bien cobijada, mas en todo tiempo requieran debaxo de las soleras, y muy amenudo, que alli se suelen criar topineras y ratones, y nidos de otras sauandijas y hormigueras. Assi mesmo muchas vezes se muere la maestra, y esto pocos lo conocen, y en faltando la maestra, luego perece la colmena, y para esto aprouechara que aya mas de vna maestra en la colmena, con tal que como arriba dixe esten concordes, y si esto no ay, muerese la vna que està sola, y conocerā que la maestra està muerta, enq las abejas andan arremolinadas sin orden, no van a labrar, y comense lo hecho, y en acabandolo de comer, luego se mueren, o se van. Pues ay estos remedios, busquen otra maestra en otra colmena, y echenselo alli de la manera que arriba he dicho, o a ellas echenlas en otra colmena cō otras abejas y maestra, y si esto no puede ser, quitenles todala miel

miel y cera, antes que ellas lo acaben de gastar, y la que en Verano se muriere, luego la vacien, porque las polillas y ratones se comen todo lo que està dentro: 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 abejas, que el vasillo del zangano es mucho menor que el de las buenas abejas, que aunque los zanganos son de mayor cuerpo que las abejas, porque como no son mazizos como las abejas, sino como panes molletones, puedense mejor encojer, y caber en mas pequeño lugar, y los zanganos no tienen aguijon: y aun dize mas, que si a vn zangano le quitan las alas, y le tornan a la colmena, que el despues las quita a los otros zanganos y abejas. Y oy dezir a vno que dizen que era muy experto en las colmenas y abejas, que al tiempo que las abejas esten empolladas, que se conoce bien qual es el pollo de que salen los zanganos, por ser muy mayor que lo de las que son buenas abejas, y que al tiempo que 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 abejas los sacan de alli, y los echan fuera de la colmena. Dotrina 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 a la verdad en quanto yo la puedo alcançar, aunque la diga quien quiera. Y lo demas, porque tengo por imposible 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 sustancia 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 abejas aguas claras muy corrientes, para que esten sanas, no hediondas, ni suzias, ni cenagosas, ni donde se crien ranas que las comen, porque quando van a beuer, las saltean, y lo mismo hazen las culebras del agua.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Capit. VIII. Del oficio del colmenero, y q̃ tal ha de ser.

TOdo lo principal q̃ se requiere para la conseruació y trator de las colmenas, es que el colmenero tenga mucha diligencia, y en estremo grande limpieza en ellas, y que limpie el circuito, o lugar en que estan, y mucha limpieza en el que las tratare. Y si como deuen las tratan, y miran, biuiran siete, y ocho años, y daran muy buen fruto, y aun lleganhartas a diez años, y por esso no ay tiempo ninguno, ni aun dia en que el colmenero no aya de visitar las colmenas, y no mirarlas assi ligeramẽte, sino darles vna, y dos, y tres bueltas alrededor, y entre ellas, y assi vera bien todo lo que es menester hazer, y con su continua venida hazerse han mansas, y aun que entodo tiempo tienen mucha necesidad de ser vistas, y requeridas, mucho mas al tiempo de la Primauera, porque entonces es quando enferman ellas mucho, y assimismo al tiempo del enxambrar. La limpieza que ha de tener en si el colmenero, primeramente q̃ 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, q̃ tomen para si las colmenas que se murieren, yo no se lo que mediga, o pienseen este caso, sino que pienso que ay hartos, y hartos colmeneros, que haziendoles este partido, rueguen a Dios que todas las abejas se mueran, y a in ellos mismos las ayudan amorir. Con experiencia hablo, que visto he apastores con quien los señores del ganado hazen este trato simple, y aun por dezir mejor, muy necio partido, dándoles cierta parte de la res q̃ se muriere, y quá do quieren carne, sin esperar q̃ el lobo lo hiziesse, matarla, y aun por falta de cuchillo dessollarla con los dientes, visto lo he, que de experiencia hablo, desta suerte pocas haziendas crecẽ. Assi mismo quieren ser tratadas con mucha limpieza, la persona que no sea suzio, ni borracho, sea casto, que aun por esso los antiguos dixeron que la Diosa de la Castidad tenia cargo de las abejas, y con razon, que pues ellas son castas, y limpias, q̃ las trate persona casta, y muy limpia, y a las colmenas no llegue muger alguna teniendo flor. Quando fuere qualquiera persona a tratarlas, vaya lauado, y no aya comido ajos, o cebollas, ni vaya oliẽdo a qualesquier otros malos olores, que les haze mucho

mucho daño, ni aũ tampoco digo que vaya oliendo à almizcle, ni otros semejentes olores, que quien tal llenasse, picariaule reciamente. Y esto quanto a la limpieza della, que aunque pican poco a los que han comido ajos, aquel olor es dañoso a las abejas. La limpieza que la colmena requiere fuera de si, es que estẽ biẽ raso y desembaraçado al rededor, no aya yerua, ni monte, ni ramas, ni matas junto con ellas, por los peligros de fuego, y por que las estoruan quando vienen aentrar en sus colmenas cargadas de su labor. Y en esto vean que las piqueras esten muy desembaraçadas, quiten si ay çarças cerca, porque lo vno es mala miel la que dellas labran, acojense muchas malas sauandijas q̃ comẽ las abejas, como son escuerços, lagartos, ratones, y otras semejãtes sauandijas y suziedades. Y si esta vn buen campo desembaraçado, y limpio, no osaran venir las tales animalias a hazer daño, mayormente si el colmenero vsare a venir muchas vezes. Quite todas las ratoneras, y biuares de lagartos, y culebras, y tenga muchos espantajos por amorde los pajaros que las comen. Haga grandes rayos por amorde 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 matañ mucho las abejas, y tambien maten vnos abejones grandes que las persiguen. Tenganles muy limpios los beuederos, mayormente en el Inuierno, si el agua esta lexos, y maten las mariposas altiempo que las ay, de la manera q̃ he dicho: la limpieza de las mismas colmenas se ha mucho de procurar. Quanto a lo primero no las traten, ni toquen sino en dia claro, sereno, reposado, saluo si nẽcessidad alguna no sobre uiniere: no den golpe con las colmenas, ni traten con furia las abejas, ni se sacuda dellas, ni les muestre temor: hanlas muchas vezes dsahumar, porq̃ aunq̃ el humo les es enojoso, es les muy prouechoso, y esto se haga segũ dize Pedro Crec. cada mes dos vezes, conq̃ no sea mucho humo, y siẽpre las limpie de su mismo estiercol, cada mes vna vez. porq̃ es de mal olor, y las haze enfermar, y porq̃ entretãto q̃ haze grãdes frios en el Inuierno, no hã de tocar en las colmenas, mas de limpiarlas muy bien al rededor, a la entrada del Inuierno, y ala salida las limpiẽ y sahumẽ muy biẽ cõ boñigas de vacas, o de bezerros, y otros olores muy buenos, y porq̃ lo q̃ hazẽ en el mes de Mayo es muy oloroso, de aq̃llo guardẽ para las sahumar: tãbiẽ es buena cosa sahu

Universidad de Deusto
Biblioteca

marlas con tuetano de vacas, como dize Columela, y desque aya salido el Inuierno, tornenlas alimpiar, que suele auer ratones, y arañas, y algo mohoso, y si no alcançareu a quitarselo de entre los panares, con vna pluma de aguila, o de ansar, lo quité muy sutilmente, y las tornen a sahumar, y despues que han enpollado, y criado la enxambre nueua, es necessario matar los zanganos, porque ya no traten prouecho, sino daño, y las abejas no las pueden matar alas vezes todos, deue el colmenero darles humo, y sacar el abeja a vn cabo de la colmena, y luego conoceran los zanganos, que son mas gordos que las otras abejas, y maten los que pudieren, que pocas vezes los acabaran. Ya dixe assi mismo 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 bacas, o nouillos nueuos, desuerte que no quede por donde los pueda entrar frio, que aunque ellas de dentro lo cierran con vn betun muy singular que llaman elledano, no pueden hazer tanto que no ayan menester ayuda. Denles assi mesmo de comer en el Inuierno algunos massones, y de las otras cosas que he dicho que estando ellas bien mantenidas el Inuierno empollan muy bien, y hazen buenas enxambres, y dize Marco Varron, que en algunas partes en los colmenares tienen alguna campanilla, porque acontece muchas vezes, que estando las abejas labrando en los campos, sobreuiene alguna niebla, o escuridad, y andan de satinadas, que no saben por donde tornar, y assi se pierden, y mueren, y que si entonces tañen la campilla, es tanto su conocimiento, q̃ al tino della tornan, la qual deuen tañer dos, o tres vezes al dia. El Inuierno estén muy juntas vnas con otras, digo las que estan en vna hilera, y assi no les hara tanto daño el frio, y en el Estio esten apartadas por el calor. Estas cosas tienen necessidad de saber y exercitar el q̃ tratare las colmenas, allende de las sobredichas.

Capit. IX. Del castrar, y escarçar, y hazer la miel.

Tienen tres repartimiẽtos las abejas 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

Destos los dos se castran segun sus tiempos, que escarçar, y castrar, todo es vno, saluo por ser por dos partes tiene diferentes nombres, y aun hazese en diferentes tiempos, que el escarçar ha de ser por Febrero, o casi entõces, y el castrar por Iunio, y aunque vnos años es̃ mas tarde q̃ otros, segun suceden los tẽporales, y segun el curar de las yeruas, y de los pastos que labrã, el escarçar se haze antes q̃ empollen, porq̃ si esta ẽpollado no han de tocar en ello, q̃ seria amenguar la generaciõ, saluo sino huuiesse tanto conocimiento de ser pollo, macho, zanganio, q̃ entõces mas prouechoso seria a la colmena quitarlo que auerlo de dexar, mas yo tengo por imposible conocerlo, alomenos quitarlo sin quitar juntamente el pollo de las buenas abejas, y si no han escarçado antes de auer empollado, aũ se puede hazer despues de auer enxambrado, y en el escarçar siempre quiten los panares q̃ estuuieren muy secos, y mohosos, y los que estã como podridos, que si los dexan dan muy mal olor alas abejas, y es causa que ellas enfermen. Muchas señales ay para saber q̃ las colmenas esten buenas de castrar. La vna es q̃ tiene buen peso, y q̃ si ponen el oydo a la piquera, no suena mucho el corcho, que mas suena quando esta algo vazio, que quando esta biẽ lleno. Que regla es muy general y muy cierta, que lo vazio retũba y suena mas que lo lleno, ni mazizo, y assi mismo q̃ tiene los panares llenos, rubios, curados, y q̃ no se parece la miel, porque los vasillos estan cubiertos por encima con vna como telita, lo qual llaman sellados, q̃ tiene la miel perfeto 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 de dentro, y sin tocarla, para saber que esta buena de miel, si estan muchos zanganos muertos fuera de las piqueras: y siempre el castrar, o escarçar, sea de mañana, porque entonces las abejas con el frio estan encogidas, y no pican tanto como quando haze calor, y denles algo de humo, o cõ escarços, o cõ boñigas de bueyes biẽ secas, para q̃ se entren hazia dentro, y lo vno dexarã castrar, y no las mataran entre los panares q̃ sacan, y guarden q̃ el humo no sea de cosa de mal olor. Y si altiẽpo del castrar ay abũdãcia de pastos, y de rocios, y buenas flores, y es vicioso el año, dexanles poca miel, por que ellas tornan muy presto atrabajar, que son codiciosas y enmelan, y hinchen la colmena: mas si ay poco

pasto

Universidad de Deusto
Biblioteca

passo quiten poca miel. Y porque muchas vezes por mucha abundancia de pastos estan las colmenas por Setiembre y Otubre buenas para castrar otra vez, y quiça al primer castro no estauan buenas de miel, y las dexaron para castrar al Otoño, entonces a las vnas y a las otras no les quiten sino la tercia parte, y aun si el Inuierno se espera rezio, no les quiten nada, y siempre al tiempo del castrar mojen la cuchara, o castradera con agua, porque despida bien la miel de si, que si assi no se haze, corre por la colmena, y por defuera, y deste correr la miel, demas de otros daños, viene que vnas abejas por cogerlo y lleuarlo, y otras defenderlo, se matan, y esto es lo que algunos llamã robarse las abejas. Y para que esto no venga, han de procurar que no corra la miel, lo qual se escusara si está 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, o con otra cosa que luego huyen y se apartan, y rociar las con vino dulce, o con vinagre: otros las rocian cõ aguamiel, y queden en quanto ser pudiere las cortaduras muy yguales. Y para esto es menester que las herramientas anden muy agudas, y si en el castro, o escarço huuiere algo seco, mohoso, o empollado, apartenlo de lo bueno, porque da mal sabor, y da mal la miel, y al cortar los panares que quedaren en la colmena, no queden mouidos de los lugares, porque ellos se dañan, y aun las mas vezes dañan la colmena. Dize Plinio, que si las colmenas se castran en plenilunio, que es en luna llena, que entonces daran mas miel, y si en dia sereno, que es la miel mas gruessa.

Sacar la miel. La miel seca de los panares es de tres maneras, la mejor es poniendo los panares 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 panares, y echarlos en vna tinaja que tenga la boca ancha, que la miel es de tal calidad, que lo mejor se va a lo mas baxo, saluo si es tierra que se va a lo hondo, y la cera y otras horrurasvã a 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 melosa y de menos dura, que es cozer algo los panares en vna caldera muy grande, y la cera se va arriba, y pueden la

colar con alguna estameña, o cedaço. La miel para comer es mejor cozida que cruda, porque no hincha tanto, ni es tan colerica, y es buena para las personas humidas 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, haze desflemar las agallas: mezclada con salgema, echada en las orejas, abiua el oydo. Si con miel vntan la cabeça, mata los piojos y liendres della, y no se crian mas tan presto. La miel quita mucho la ponçoña a las cosas que se guisan con ella, como son hongos, y setas, y aun dize Auicena, que si la beuen caliente, es prouechosa contra la mordedura del perro rauioso, y ablanda el vientre, y echada tibia cõ otra tanta agua por ayuda por baxo haze purgar, y para esto sea de cada çosa vna escudilla, y no vaya muy caliente que seria daño so. La miel es singular liquor para los guisados y cõseruas, y vntandose con ello el rostro, come el paño del, y la aloxa cõforta el estomago, y da apetito, corta las viscosidades. La mejor miel es la q̃ se haze a la Primauera, y por Mayo: no es tã buena la del Otoño, y la que se haze en el Inuierno es mala, señal de buena miel es, q̃ sea clara y correosa, como trementina. La miel rosada se haze muy buena de rosas, assi secas como verdes. La q̃ se haze de las verdes, es mas limpia por aquella aquosidad q̃ dellas toma, y es confortatiua, y muy saludable para beuer deshecha en agua, y la miel rosada es corrosiua, y por esso come la mala carne en las llagas. La miel es vn liquor muy suaue, sabroso, y dulce, y si la mezclan con vn poco de sal y no otra cosa, toma muy real sabor, y con esto vntan los peçones de las tetas, las que dã leche para destetar los niños. La miel quando es nueua, estè siẽpre descubierta, porq̃ hierue, y echa cera arriba, mas por la limpieza tẽga encima vn cedaço, o vn paño de lino delgado. La estãcia para la miel quiere ser caliẽte. La cera (aũq̃ Colu. dize, q̃en su tiẽpo era de muy poco valor y precio) agora es de mucha estima, y muy necessaria para muchas cosas, assi en medicina, como para otros vsos, y principalmente para ornamẽto y seruicio de Dios, y de sus santos en las Yglesias y altares. Hãla luego de hazer, porq̃ si despues de exprimida, o apartada de la miel, la dexã estar mucho tiẽpo, comese entre si de polilla, y si quando la cuezen, echã a buelta pajas de cẽteno, sale mas rubia, es mas hermosa la cera de castro q̃ la de escarço, recibe en si la figura que

tiene

Universidad de Deusto
Biblioteca

tiene el vaſo en que la echan, la que es buena cõ la antiguedad de tiempo ſe para muy blãca, y la que no es buena, ſe para muy morena y prieta, y paraſe blanca la cera, ſi la echan en agua caliente muy ſalada, y tambien es bueno echar vinagre blanco muy fuerte a buelta del agua caliente en que la derriten, y ponen al ſol, y rociarla con agua fria. Si la quieren hilar en cãdelas, y le echã a bueltas vn poquito de trementina, la haze correr, y le da correa para q̃ no ſe quiebré las candelas, aũq̃ les den muy muchas bueltas, mas ſi la trementina es mucha, corta la cera, mas haze la tremẽtina que las cãdelas ſean de muy poca dura. Tiene la cera propiedad de cuajar todos los azeytes, y hazerlos vn guento. Tiene la cera otra virtud de madurar, o de reſoluer hinchazones, y dizen que a los que eſtã de camaras ſe la den de comer, o por ſi, o a bueltas de otras viandas, y que reſtriñe el vientre. Pueſta vna torta de cera ſobre algũ golpe dõde aya hinchazon freſca, la amanſa y aſsiẽta, ſaca el frio de los miẽbros, y ablãda y reſuelue las durezas y hinchazones de los golpes.

Para dolor de ijada.

Dizen que las abejas ſecas y molidas y beuidas en buen vino blanco puro, quita a las mugeres rezien paridas vnos dolores que ellas llaman entuertos, y aſsi miſmo ſi toman vnas abejas biuas, y las eſtrujan con vn pañezito limpio, y aquel çumo beuen con vn poco de buenvino blanco puro, y ſea en ayunas, quita el dolor de la ijada. Ay vn betun que hazen las abejas a las piqueras, y por dentro de la colmena, que los Griegos y Latinos llaman propolis, aca en nueſtro Caſtellano vnos lo llaman aleda, y otros alledano, eſto es muy oloroſo, como vna goma q̃ llaman ambar, o eſtoraque, es muy bueno para traer en la mano como poma para olero vno es negro, otros es rubio, y eſto es lo muy mejor. Tiene eſta goma excelentes propiedades, saca las eſpinas y rajas que eſtan hincadas en la carne pueſta encima, y ablanda las durezas de las apoſtemas, y ablanda y eſtiende mucho los nieruos que eſtan muy encogidos, y es muy bueno para ponerlo en la nuca, que noſotros dezimos el cocote contra el enuaramenito della, y haze eſternudar pueſto a las narizes, beuido, o vntado ablanda la aſpereza, o dureza del pecho. Deshecha eſta goma en olio violado, y aun pueſta ſobre las braſas, y recibiendo aquel humo la boca abierta, aprouecha mucho a la roſſe antigua, y vntando con ello las tetas no dexa quajar la leche en ellas, vntando con ello ſacadas que vienen

vienen con ponçoña, o yerua, ſaca la ponçoña, y es muy prouechoſa pueſta en el oydo, 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 caliente, y tiene virtud de adelgazar los humores, y pueſta en el ombligo, o por lo baxo, quita el dolor de la madre a las mugeres.

Capit. X. De los anades y anſares.

ES vn ganado las anſares, que ganado ſe puede dezir, pues que en muchas partes dellas hazen tan buenos hatos, que caſi parecen manadas de ouejas, que aunque no ſon de grande renta tanto como las gallinas, ſon de muy poca coſta ſi tienen largura de prados y abundancia de agua, mayormente ſi es corriente, y ellas ſe pueden criar para dos fines, que el vno es criar muchas para vender, y para ſacar ganancia dellas, el otro es para auerlas de engordar para comer: q̃ deſte poſtrero, aun todos lo ſaben, dire mas abaxo. El primero es, que han de procurar anſares hembras las mas anchas que hallar pudieren, que las que tienen grandes oueras, ſon mejores para caſta, y en quanto pudieren las procuren blancas para auer caſta, porque ſon mas ponedoras que las pardas, y aun de mejor ſabor, porque las pardas propiamente vienen de linaje de brauas y monteſes, que ſi bien no ſaben eſcoger para criar, ſiendo tãta la coſta en las no tales, como en las muy buenas no ſe ſigue tanto prouecho, mas en ſer pardas, o blancas no creo que vaya a 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 tantos ſiglos, y los machos ſean de ſobre dos años, porque los menores deſta edad no ſon buenos para caſta, porque no engendran bien, y por la mayor parte los hueuos que engendran, aun no ſon perfetos para ſacar. Quieren lugar donde aya mucha largura, y yerua y agua, porque en ninguna manera ſin eſto no pueden bien curarſe, y ſeran mas coſtoſas, y para ellas hanles de hazer ſus hornillos, los quales procuren que 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 eſten bien calientes, mas por cauſa

que

Universidad de Deusto
Biblioteca

que estas aues son muy medrosas, quieren mucha compañia de las gentes, es muy bien que les hagan los ponedores, o alomenos el lugar donde huuieren de sacar los pollos en los poyos tras la lumbre, y aun desta manera aura la casta mas temprano, y saldran mas presto que si estuuiessen en lugar frio. Para vn macho aya no mas de tres hembras, y si los hueuos dellas echan a las gallinas, las ansares pondran muchos hueuos, y aun porque las gallinas se echan mas tẽprano mucho que las ansares, es bié echarles a ellas los hueuos.

Han de echar a cada gallina no mas de cinco hueuos, que si mas le echan, por ser grandes, no los pueden bien cubrir, y por que las gallinas no pueden bien rodear los hueuos de los ansares, hanselos de rodear, porque ygualmente los puedan calentar de toda parte, y a las ansares señalen les sus hueuos de cada vna, para que aquellos mismos les pongan, que mejor sacan los suyos propios que los agenos, y aun las mas vezes no sacan los de otras ansares, si de los suyos no ponen a bueltas, y al tiempo que quieren començar a poner, lo qual conoceran, tẽtandoles las oueras: tenganlas encerradas, porque donde 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 quitã, no dexan de poner hasta ciento, y aun doziẽtos, y aun hasta que se abren, y mueren, mayormente si son sin macho, poné mas (como dize Aristo.) mas son mas pequeños, y no de tã buẽ sabor, como los que son engendrados con macho, y los tales no son para casta, y los que se engendran, estando los ansares en el agua, son mas castizos, que alli se toman ellas, y lo mesmo es en las anades. A las ansares deuen les echar nueue, o onze, o treze hueuos, y no mas, porque los puedan bien cubrir, y y siempre les mandan echar nones. Y es muy bueno quãdo los echaren poner hortigas debaxo de los hueuos, mas donde quiera que las huuieren de echar, sea lugar enxuto 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 escaldarseyan los hueuos, y no saldran. Su propio enclocar es desde Nouiembre y Deziembre, y porque en estas tales aues los machos no se echan (como las palomas y golondrinas) y han menester contino calor, pongan de comer y beuer a la hembra a la boca del nido,

porque

porque ellas con la codicia de los hijos no se leuantan a comer, y a las vezes mueren de hambre, y si se leuantan, enfrianse los hueuos. Estan treynta dias echadas, si haze frio, y si ya escalienta el tiempo, veynte y cinco no mas. Quando los ansarinos son chiquitos, guardenlos mucho de hortigas, porque si siendo tenezicos, los tocan y espinan, mueren, y en auiendo nacido, fuede los bien la madre, y tengan los diez dias en casa, dandoles a comer a mano su pan menudo y yeruas cortadas, y lechugas, y otras semejantes cosas que sean bien tiernas, y quando las huuieren de sacar al campo, ayan algo comido, que si van hambrientos, con la grande gana que lleuã de comer, asen de qualquier yerua, y si es dura, tanto porfian a tirar, que se les quiebra al pescueço, q̃ son muy tiernos. Dize Varrõ, que si déde a tres dias q̃ son nacidos, les dá a comer masluerço cortado y majado en agua, que les es muy bueno. Assi mesmo les den a comer vnas q̃ parecen lantejas de agua, y son verdes, y en otras partes las llaman pamplillas, y no entren en agua hasta que ayãvn mes, ya despues quando son grandezillos, saquenlos al campo a donde aya mucha yerua y agua, mas guardẽlos cõ 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 entre piernas para auer prouecho de las plumas, porque en muchas partes es muy preciada para cabeçales y para otras ropas de cama, y a 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 alimpiar, que de las que lauar no se puedẽ 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 buscar los hueuos de quatro o seys meses, por ser mas tiernos, y aun engordan mucho mas que los que son viejos, y hanlos de tener e lugar caliente y escuro, y dõde no puedã andar sino poco, q̃ el frio y claridad y anchura les impide mucho q̃ no engordẽ. Y lo q̃ a ellas les engorda mucho, son breuajos algo tibios, porq̃ en ellos les dã comida y beuida, y otros les dan trigo y agua, o mijo mojado y

Universidad de Deusto
Biblioteca

agua,mas empero lo primero es mucho mejor. Hanlos de dar para biẽ engordarlos tres vezes a comer cada dia. Engordã tambiã cõ toda legũbre,y muy mucho cõ la harina de altramuzes, o cõ la harina de las hauas,excepto cõ yeros. El lugar dõde los tuuieren para engordar,ha de estar siẽpre muy limpio, porq̃ las ansares son muy suzias,y es menester requerirlas cõ limpieza,y quiẽ tuuiere manada de ansares,y las embiare sin pastor y guarda al cãpo,deles de comer vn poco a la noche quando tornẽ,para q̃ siẽpre se auezẽ a tornar en aquella hora a casa. Paranse muy tiernas,mayormẽte la molleja y higado,si al tiempo q̃ ay higos verdes las ceuan con ellos, y aun antiguamente esto era tenido por vianda singular. Para ceuar son las ansares blancas mejores que las otras,y Paladiodize(empero esto es muy costoso, sino fuesse en la Vera)q̃ desque ellas estã gordas,q̃ tomen higos passados y majados,y cõ agua les hagã vnos massones, y se los den a comer,y q̃ dẽtro de treynta dias estara el higado maranillosamẽte tierno y sabroso:y por mejor tengo la molleja, y cozido vna poca en leche,crece mucho. Las ansares son muy medrosas,y por esso quierẽ mucho la cõpañia de las personas, mayormẽte si estã solas,guardã muy bien la casa de noche q̃ estan en cõtinua vela,y en sintiẽdo algo,luego grazna muy rezio:vulgar es ya aq̃l noble exẽplo,de quãdo defendieró la fortaleza de Roma,despertãdo las guardas q̃ estã dormidas,y por esto dẽde en adelãte auia tributo en la ciudad para las ansares q̃ estauan en el Capitolio. Hã mucho de guardar de las ansares todo lugar sembrado,porq̃ dañã mucho,assi paciẽdo como en su estiercol. De las ansares se haze muy buena cezina abueltas de los tocinos,y ha de comerse reziẽte antes q̃ se enrancie, y para esto seã muy gordas,que de otra suerte no son buenas, y assi son mejores q̃ frescas,saluo sino fueré nueuas y tiernas:piojos les hazen mucha guerra,y para ello es bien lauarlas bien cõ agua de torniſca,

De las anades.

DE las anades ay poco que dezir,auiendo ya dicho de las ansares, que todas son de vna manera, excepto que porq̃ son muy atadas entre si,no las hã 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,

corriente,o qualquier otro estanque, o vnos arroyos que ayen cenagosos,que entre aquel cieno se rebuelcan y hallan que comer, y si tal comodidad, o aparejo no vieren que naturalmente lo ayan,deuenles hazer vn alberca mas ancha que no hõda, y estẽ siempre muy bien llena de agua, porque puedan salir quando entraren,o aya algunas gradas al rededor por do suban y baxen,o estẽ la boca algo acostada q̃ pueda entrar y salir, y sea de tal manera hecha que se pueda vaziar y henchir, porque el agua se pueda remudar, y esto se haga en algun corral, donde no puedan entrar raposos,ni aun culebras, que les son muy dañosas,y lexos de la morada,porque son muy bozingleras,y mas las hembras. Aya en el corral sus hornillos, o qualquier otra cosa en que se acojan,y en el corral aya algunas arboledas,para que en el Verano les dẽ sombra, y muchas vezes se toman los hueuos de las brauas que estan en las riberas, y los echan a las caseras, o a las gallinas que los saquen, y assi desde chiquitos puestos con las otras anades hazerseha caseras y mansas, aunque les queda vn sabor de montunas, y pelenles las alas, de suerte que no puedan andar ni huyr, o sobre el corral pongan vna red de esparto, porque ni ellas puedan huyr ni entrar otras aues de rapiña. Alli les echen de comer,que quãtas cosas y suziedades ay comen,pamplillas de agua, cascas de vino y yeruas,y trigo y ceuada,y si el corral es grande que aya alguna yerua,es bueno para pacer,y al tiempo del anidar echen les paja dentro del corral para que hagan los nidos. Aqui no digo saluo 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 a las gallinas, y sacan muy bien los anadones. Quando chiquitos, les den a comer pan desmenuzado, yeruas desmenuzadas, y picadas y mijo: Criansse mucho los anadones con sangre de ganados y raspaduras de tripas, y cosas de carne, y por esso se hazen buenas en casa de las triperas, despues su mantenimiento es como de las ansares,y assi se ceuan. Tomen anades brauas, y echenlas a bueltas de las otras caseras en aquellos corrales que estan cubiertos con red, que viendo comer las caseras, se hazen mansas. Tomanse las ansares y anades brauas con redes y lazos, armandoles donde suelen pacer, mas Abenzenif dize, que se toman desta manera. Tomen la simiente

Universidad de Deusto
Biblioteca

del beleño y sus rayzes, y ponganlo a mojar en agua vn dia y vna noche, y echen trigo a mojar en ello, y cuezan vn poco en ello, y desque aya bevido de aquella agua que esté bien hinchado, echenlo donde suelen reposar las ansares, anades y cercetas, 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 podran hazer para tomar otras maneras de aues pequeñas que andan en manadas. Y si cozieren trigo con piedra açufre, y lo pusieren en las ceuaderos, todas las aues que dello comieren, se embeodan y mueren, mas si quisieren acorrerlas que no mueran, denles a beuer azeyte. Las ansares y anades son mas calientes que las otras aues, lo qual se conoce bien en ser su habitació en el agua en mitad de los frios del Inuierno. Ayudan mucho a 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 quié las come, y las montefes en ceniza se adouan y mejoran mucho. La enxundia dellas es muy buena para muchas medicinas, empero esto tiene de propiedad, que aclara mucho el color del roltro. No las tengan juntas con las otras anades, porque enrubian mucho el agua, y les haze mucho daño a las gallinas, y otras aues que beuen de aquella agua, luego les nace pepitas y ceguera a las gallinas y otras aues. Tienen esta propiedad las anades, que si vna bestia tiene torçon, sana dello, trayendosela por la barriga y lomos, y aun con la vista dellas sanan muchas vezes.

Capit 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 q̃ es razon, y segun Dios, y si esto falta, mas es vna honra vana que prouecho, que si el pastor es fiel, crece mucho la hazieda, y si al contrario se haze (creame el q̃ tuuiere ganado) q̃ antes lo venda que lo encomiende a tales pastores, que no ay lobos q̃ tanto destruyan como el pastor largo de conciencia, que se come el cordero, y dize que lo lleuo

lleuo el loqo, o que se murio, y si es floxo, no ay penitencia con que tanto se deshagan, que por pereza no cura lo herido, ni sana noso, 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 embalde dize el viejo refran por bendicion, Dios te dè ouejas, y hijos para con ellas, porque aunque de los hijos algunos salen destruydores de las haziendas, por la mayor parte tienen mas cuydado y fieldad que los criados estrangeros, muy bien nos lo declara Christo nuestro Redentor 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, o cãsada, mas si no son suyas las ouejas, ni se cura del lobo que lleua el chiuo, o el cordero, ni busca la perdida, ni cura de la enferma, ni ayuda a la cansada, y si alguno dellos ay bueno, es por marauilla, y aun osaria afirmar, que no ay mas buenos dellos q̃ de cuernos blancos, que al reues es agora de como antiguamente, que los pastores eran santos Patriarcas y Profetas. Pastor era el Patriarca Iacob, y guardaua ganado ageno, el se alabaua con verdad que en su poder auia crecido y multiplicado la hazienda y ganado de su amo, por ser el muy diligente y fiel. Pastor era Moysen, quando Dios le aparecio en la çarça. Pastor era Dauid, quando Dios le llamo para ser Rey. Pastor era aquel justo Abel. A pastores fue primero manifestado el santissimo nacimiento de nuestro Redentor Iesu Christo. Pastor era el captiuo Malcho, que aunque su amo era infiel y pagano, guardaua su ganado muy fidelissimamẽte, como testifica el glorioso san Geronimo, y aun en el tiempo de los Gẽtiles eran tenidos los pastores por justos y santos, y aũ a algunos llamauã Dioses, y los Romanos, q̃ enseñorearõ todo el mũdo, de pastores tuuierõ su principio, q̃ Romu. y Remo fundadores dl Imperio Romano, pastores fueron, y aũ criados de pastores como testifican Tito Liuio, y otros: mas agora han faltado en otro estremo, que de muy fieles son ladrones, q̃ hurtã quãto puedẽ a sus señores, de muy diligẽtes en muy grã pereza, de muy deuotos, en muy renegadores, y de otras muchas virtudes, en otros muy torpes vicios. Pues es señor del ganado si tales pastores no hallare, o ande cõ ello, o lo visite tãtas vezes, q̃ los pastores no sepã, ni tẽgã lugar de hazer mal. Y deuẽse de

Universidad de Deusto
Biblioteca

procurar los pastores de buenos cuerpos y disposiciones que sufren bien el trabajo del campo, personas ligeras pueden correr tras los lobos y otras animalias que biuen de rapiña, y sean mancebos, que será de mas trabajo que los viejos. Esto es mas necessario para donde ay grandes hatos de ganados que estan lexos de poblado, que para donde andan junto con los lugares que vienen cada noche a dormir a casa, y mas rezios para montes y espessuras, que para los lugares rasos y llanos, y tengan la boz rezia, que se oyga lexos para llamar los perros, o para recoger el ganado. Bien creo que destas condiciones que he dicho, se hallaran pocos pastores, mas procuren de se auer cõ las mas dellas, empero sobre todo conuiene tener, si ay copia de ganado, vn principal a quien todos obedezcã, y den cuenta como al señor, el qual sea persona de cõciencia y de saber, mayormente en todas las cosas y particularidades del ganado, el qual mande a todos, y le den cuenta, y el la dè al señor, y este suelé llamar mayoral. Este tal sea desde pequeño criado con el ganado, y assi sabra mejor conocer las enfermedades de los ganados y otras particularidades, y que sepa lo q̃ manda que se haga como se deue hazer, el qual deue ser de mediana edad, q̃ si moço fuesse no seria tan obedecido, y si muy viejo fuesse, no podria ver ni entender en las cosas del ganado con tanta diligencia y presteza como se requiere. Sea persona templada, diligẽte, fiel, que el tal con su cuerpo mãdara mas, y sera mas obedecido que con palabras, tratando bien a los que tiene so su mando dellos. Y quien tal mayoral tuuiere cõ sus ganados, vera como crece y se multiplica, y siempre procure tener pastores viejos, no digo en la edad, sino q̃ no anden cada dia remudãdo pastores, por que los tales no conocen al ganado, ni aũ el ganado a ellos. No echan tan presto menos la res perdida, ni la conocen, aunque la vean en otro rebaño, o hato, que no solamente es necessario q̃ 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 cõ el alegoria de las ouejas.

Capit. XII. De los perros.

SOn muy necessarios para la guarda del ganado los canes, o perros, y aun de las casas: aqui no es mi intencion dezir de los perros de caça, ni de los alanos de carniceros, saluo de los mastines para el campo contra los lobos y ladrones, y para la guarda de las casas, que auer de dezir de los caçadores, no me parece para este tratado, pues no ay cosa que menos conuenga al labrador que la caça. No digo tampoco que no cacen algũ rato, mas es de tal condicion la caça, que engolosina, y trae a si al que comiença a darse a ella, y no ay cosa que tãto eche a perder al labrador, y aun a quien quiera, que nunca de caçador se vido hõbre rico, por esso los perros de caça dexemoslos a los ricos, a los caualleros y a personas de renta, a los holgados que no tienẽ que hazer, y es mejor que exerciten la caça que otros vicios en lo poblado. Auer de dezir las excelencias de los perros, y las marauillas que dellos se hallarã escritas en los libros, no cabrian en vn libro. Que animal ay que tãto 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 propiedades tan buenas, pues a los mas son conocidas, conocẽ su señor, entiendẽ muchas de las cosas q̃ les dizen, llamados por su nombre vienen, y aunque los perros q̃ dixe de caça no son buenos para el labrador, quãto en lo del ganado es bien q̃ entre los mastines traygan vn perro conejero, mayormente si es la tierra aspera, porque estos sientẽ mas que los grandes, y corrẽ bien tras el lobo en cõpañia de los mayores, porq̃ son mas ligeros, y con el fauor de los otros osan adelantarse, y por ser ligeros, alcançã y detienen el lobo entre tanto que los mayores llegan, y si es tierra llana, tengan con los mastines otro mestizo de galgo y mastina, por el mismo respeto ya dicho. Los mastines se procuren quanto mas pudieren deste talle y hechura. Han de ser de grande cabeça, tanto que parezca tener, o ser vn tercio del cuerpo: la cara que parezca de hombre, muy grande boca, y muy ancha, y muy abierta, los beços grandes que cuelgué de la boca, las orejas muy grandes y caydas, los ojos muy reluzientes, biuos, que parezca que centellean, negros, 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 velloſos, los dedos largos y bien partidos, y que asrienten muy bien todo el

Universidad de Deusto
Biblioteca

pie y mano, y la cola larga y delgada. Es señal de ligero, la cola corta y gorda, es señal de mas fuerça. Ay vnos que llaman pé ſuñados, que tiené vn dedo atras, aquellos ſon muy mas rezios que los otros, tengan las vñas duras. La perras ſean ventrudas, y tengan las teras yguales, y ſi muchos pariere matenle dellos, o los den, porque mientras menos criare ſeran mejores: mas ſi ſon de buena caſta, procurenlos criar todos con quanta diligẽcia pudieren, que es razon que lo que es de muy buena caſta ſe cõſerue, y multiplique en todo genero de coſas, y lo que no es muy bueno ſe deſminuya. Y al propoſito para ſaber quales ſon los mejores perros, ay eſtas ſeñales. los que mas tarde abren los ojos ſon muy mejores. Aſsi meſmo dize Plinio, que ſi ſe los ſacan todos a otra parte de donde los pario, que el primero que toma para le tornar a la cama es muy mejor. Sea aſsi meſmo de vna color, que los que ſon remendados, por la mayor parte no valen nada, ſaluo ſi no ſon hijos de algun muy afamado perro de aquella ſeñal. 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 o caſi: no ſabe determinar el paſtor qual es perro, o qual es el Lobo, y a las vezes con aqueſte error pienſan herir al Lobo, y hieren al perro. Para la guarda de la caſa es mejor q̃ ſea negro, o pardillo, porque ſon mas eſpantoſos que los blancos. Tener guzquillos en caſa no me parece, pues tanto gaſta vno dellos como vn buen maſtin, o alomenos es poca la diferencia, no digo q̃ eſtè la caſa ſin vno dellos q̃ la guarda mucho. Verdad es q̃ los guzcos ſienten mas q̃ los grandes, mas auiendo de eſtar vn pequeño q̃ no haze ſino ladrar toda la noche, y ſin propoſito, mejor ſeria tener vno q̃ con ſolo ſu viſta y ladrido eſpante, y q̃ oſe acometer a qualquier perſona, mas el tal eſtè atado entredia, en lugar apartado dõde no vea los q̃ entran en caſa, porq̃ no tome conocimiento con los foraſteros, ni ſe hagã manſejones, y eſtando atados no haran mal entre el dia, y dormiran, y velaran bien de noche, y ſeran mas brauos, mas a donde los tuuieren atados: ſea en lugar muy eſcuro, porq̃ pienſen q̃ es de noche y duerman. Quando chicos luego les põgan ſus nõbres, porque los ſepan bien conocer, y venir a ellos, y ſi ſer

pudiere

pudiere, ſiempre ſea de no mas de ſolas dos ſilabas, porq̃ ſiẽdo tan corto, mas preſto le oyran, y aun mas lexos ſuena el nõbre corto que el largo, deſta manera ſon buenos nombres, Leon, Negro, Blanco, Gamo, y otros muchos nõbres deſta manera, q̃ no ſon buenos los nõbres q̃ ſon largos de letras, y ſilabas. Los q̃ q̃daren en caſa chiquitos crielos la madre, q̃ mucha ventaja tienen por ſer les mas propia y ſemejãte aquella leche, de mas y allende q̃ la madre ſiempre les trae q̃ coman, y los abriga y eſpulga. Y ſi eſtando parida le dã a comer pan de ceuada, terna mucha leche, y deſde chiquitos auezenlos a roer hueſſos, porque les haran mejor abrir y crecer la boca, y aun con el roer ſe hazen mas brauos, y los dientes mas rezios, y ſi quando chiquitos los ſacan juntos, y los abiuan vnos con otros para q̃ peleen vn poco, ſe hazen mas brauos, mas no los dexen mucho pelear, q̃ ſi alguno es mordido de chiquito, hazeſe couarde: y al tiẽpo del criar han de dar biẽ de comer a las madres, por que tengan abundancia de leche, y deſque ellos ſepan comer, denles bien acomer, porq̃ enſanchen y tomen fuerça deſde chiquitos, y haſta q̃ ſean de año no los lleuen con el ganado, porq̃ ſiendo chicos, o muy viejos no aprouechan al ganado, y aun a las vezes ſe los comen los Lobos. A ningun perro macho ni hẽbra, de los q̃ quieren para caſta, no les dexen juntar, o tomarſe antes que aya año, porq̃ deſmedran mucho, y pierden la fuerça: no den a los maſtines acomer carnes mortezinas de las ouejas, o cabras, por q̃ cõ ellas ſe auezã al ganado, y muchas vezes cõ hãbre matã las ouejas, o cabras, mas ſi alguna carne les quiſieren dar, deſuellen la, como no veã ni conozcan de q̃ es, y deſhecha a pedaços ſe la den. Han de ſer mantenidos, porq̃ la hambre no les haga hazer vna de dos coſas, o yrlo abuſcar a otra parte, y dexar ſolo el ganado, o matar alguna cabra, o chiuo: ni tãpoco digo q̃ los tengan tan gordos q̃ no puedan correr tras el lobo, ni quitarle la res q̃ lleua. Es bueno para ellos pan de ceuada, o centeno, y ſi al tiẽpo de la leche ſe lo mojã vn poco en leche, o ſuero, toman mucho amor cõ el ganado, y no ſe apartã dello. Han les de dar acomer tres vezes cada dia: a la mañana vna, quando quieren ſalir apacer, otra a medio dia dõde anda paciendo el ganado, y otra a la noche a dõde ſuelen dormir, y aſsi andaran ſiẽpre cõ el ganado. Si los perros ſon muy viejos, lo qual ſe conoce ẽ q̃ tienẽ los dientes botos y ya negros, y dañados, y no pueden

correr procurenlos de vẽder, y auer otros nuenos, y los viejos son muy buenos para guardar la casa, o para guardar el ganado. El numero delos perros q̃ son necessarios para el ganado, cada vno lo podra ver, segun es la tierra aspera, o rasa, lobosa, o no, donde el ganado anda, y aun segun el ganado, q̃ mas perros hã menester las ouejas, o cabras, q̃ las vacas, o puercos, saluo quando estan paridas, q̃ en los puercos bien ay quien se defienda, y aun alas vezes hazen yr gañendo al Lobo, mas a lomenos ha de auer q̃ con cada pastorande vn perro, y de cada perro tenga cargo vn pastor de darle a comer, y assi le acompañaran continoquando son los perros padres, y hijos, y hermanos, mayormente de vna cama, o lechigada, se ayudan mejor vnos a otros contra las animalias de rapiña, y no pelean entre si tantas vezes, y aunq̃ son animalias sin razon, no carecẽ del todo della, y en fin son hermanos. Enfermedades tienẽ los perros muchas, mas la peor y mas peligrosa es la rabia. Y a las vezes leuantan al perro q̃ rabia, y aunq̃ no es assi, le matan sin auer causa, y no en balde como dize el refran, mal libra el perro q̃ dizen q̃ rabia, aunq̃ no se dixo por los perros solamente. Pues la rabia despues de venida no tiene remedio alguno natural, delos sobre naturales, q̃ son por via de deuociones, no hablo, mas para que no venga ay algunos preseruatiuos, mas primero sera biẽ poner las señales del perro rabioso, para q̃ sepan conocer su enfermedad, y matarle con tiẽpo, y guardar del a los otros perros, y ganados que no les muerda, ni haga daño, mayormente a las criaturas chiquitas que no saben ni pueden defenderse, que aunque Aristoteles diga, que aunque el perro rabioso muerda a los hombres no rabiaran, aunque rabien todas las otras animalias q̃ mordiere, bien se ve lo contrario por experiẽcia, q̃ biẽ auemos visto rabiar personas mordidas de perros, y aun morir dello si no se curan. Muchas vezes la rabia viene de sequedad, y de grã des calores, y por esso rabiã mas en Verano, q̃ en Inuierno. Las señales de la rabia es q̃ no conoce a su señor, ni a su casa, y anda solitario, la cabeça baxa, las orejas caydas, los ojos bermejos, echan espumajos por la boca, dan el ladrido ronco, y ladran a su sombra, huyen del todos los otros perros, y el huye de ver el agua, ni quiere comer ni beuer, mete mucho la cola entre las piernas, y aunque alguna vez algunas destas señales falten, serã muy pocas, porque son señales muy anexas a la rabia, y por la mayor

Para conocer el perro que rabia.

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 la mas ciertas es para en toda las animalias aborrecer el agua, mayormente la agua que es clara. Para q̃ 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 esten muy bien apartadas de las otras, tiren dellas, y saldra vn nieruo vn poco, y luego le corten, y aquel poquito de la cola con el nerviezito, y no terna jamas rabia naturalmente, y no les crecera la cola mas de lo que conuiniere, y aun dizen algunos que los perros a quien han cortado algo de las colas, o naturalmente nacieren assi, que nũca rabiaran, saluo si no les mordiere algun otro perro dañado, o algũ Lobo rabioso, y es muy bueno que en auiendole mordido (que muchas rabias no imprimẽ tan presto su ponçoña por algunas causas, y dan mas lugar y tiempo para los remedios y curas) que le den luego treynta dias de comer entre el pan, o entre lo que les dã acomer, estiercol de gallinas, por la mordedura puesto emplasto de vnas rayzes majadas de rosas q̃ sean monteses, q̃ nosotros aca llamamos peonia, y colgalle vnas sartas de aquellas rayzes al pescuezo, o ponerles cebollas, o ajos majados, y lo que es mejor de todo es, si esta algo cerca de la mar, meter alli el perro cada dia en el agua dos, o tres vezes entre las hondas que se mojen muy bien, esto se ha de hazer quinze dias, o veynte, alomenos, 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 acontece muchas vezes, mayormẽte en las orejas, q̃ se las llagan, y con el sacudirse las llagan mucho mas, y a esta causa no traygan hierros en el Estio, porque con ellos se lastiman mucho mas, y aun se mancan. Y para que las moscas no se lleguen, tomen de las cascaras que tienen las nuezes quando estan ellas verdes, y maxcadas, y con aquel cumo, y con ellas les vnten las orejas, y aun donde quiera que huuiere pulgas, mayormente en los dedos, y para donde ay pulgas muchas, es bueno que lo vnten con azeyte, que luego mueren todas las que ay, o huyen todas, o cozer el beleño en agua, digo su simiẽte, y ramo, o

sacar

Universidad de Deusto
Biblioteca

ſacar el çumo quando verde, y lauar con ello dos o tres vezes el perro, que luego ſe mueren las pulgas, y lo miſmo haze el agua de toruiſca, lauandolos bien con ella, mas luego los lauen con otra agua, porque ſi tocan con la lengua en lo que fue lauado con agua de toruiſca, es les 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 aú ſi tienen reznos, o garrapatas, con lo miſmo ſe quitan, que có la mano no ſe las han de quitar, mayormẽte ſi eſtan muy metidas: ſi caen enfermos, que ſean meneſter purgar, esbueno para ellos en ſuero caliente cozerles vna cabeça de carnero con ſu pelo y cuero, y echarles a bueltas vn poco de azibar, y coman caldo y todo, o cõ caldo de tripas. Si tienen ſarna, la qual es vna enfermedad para los perros, que ſi eſtan flacos, nũca, o por marauilla ſale dellos, es por eſſo neceſſario bien mantenerlos, y quando mataren alguna res bacuna, embarrarle muy bien con ſu ſangre aſsi caliente y freſca, y deſque ſe le aya ſacado, tornarle a lauar con ello. Eſto ſe haga algunas vezes, y en fin dello lauarle muy bien con lexia hecha de ceniza, y es mejor de ſarmientos, que otra coſa. Es bueno aſsi meſmo echarlos algunas vezes en vnos tinajones, donde los curtidores tienen çumaque, y alli ſe lauan bien, porque el çumaque enxuga mucho. Otros los curan con miera. Columela dize, que es bueno tomar vn poco de buen hieſſo, con otra tanta de vna ſimiente menudilla, que llaman axongoli, o alegria, y majarlo todo muy bien, y emboluerlo con vn poco de pez derretida, y con ello vntar dõ de eſtà la ſarna, y aun con eſto dize, que ſe quita a las perſonas. Otras dos enfermedades dellos pone Ariſtoteles, que ſon gota, y eſquinancia, mas no pone los remedios para ellos, ni yolos he hallado en otra parte alguna, quiẽ los ſupiere, digalos. Los perros tienen muchasvezes guſanos en las tripas, es bueno darles a comervn poco de azibar có otra coſa, o harina de altramuzes. Las ꝓpiedades dellos ſon alléde de las dichas de ſu conocimiẽto, o fidelidad, que ſi toman barro que hazen con ſu orina, y lo ponen algunas vezes ſobre las berrugas, las ſana, y la ſangre del perro rabioſo dize Auicena, que es buena pueſta ſobre la mordeduta del miſmo perro rabioſo, y ſobre la ſaetada q̃ hà dado con ſaeta enheruolada. Las perras eſtando paridas, o caliẽtes ſe toman muchas vezes de lobos, y aun en muchas partes, como en la India ſe toman tambien de Leones, y Tigres de la caſta que ſale de aquellas mezclas, y ayuntamientos ſalen muy buenos perros, y a las vezes ſalen a los padres, y maltratan al ganado, y lo matan. los tales han de ſer mas mantenidos, porq̃ la neceſsidad no les haga hazer traycion. Son los tales perros muy buenos, muy vigilantes, y ladran mucho, y los que nacen de los lobos y perras ſon muy enemigos de los lobos.

Capit. XIII. De las cabras.

Bien ſe, y la experiencia lo mueſtra, que entre los ganados, otros dan mas prouecho a ſus dueños, que las cabras, que la oueja da bellõ, y cordero, la puerca en muchas vezes, y émuchos cochinos, 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 yguales, y aun mejores q̃ las otras crias, y la verdad es que nunca cabra ſe vido muerta de hãbre, q̃ de todo comen, y aun coſas ponçoñoſas, q̃ ninguna coſa les dãña, y aun en falta de otros mantenimientos lamen las paredes, y aun las derruecan, y quien quiſiere tener eſte ganado, guarde dello qualeſquier arboledas, y lugares ſembrados, q̃ la cabra es muy comedera y goloſa, y ſu ſaliua daña mucho, y ſus dientes a qualeſquier arboles, o 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 quierẽ montes, y eſpeſſuras, y en ellas tienen mas que comer, y ſon mejores q̃ cuelan bien con lo eſpeſſo ſin daño de pelarſe, ni eſpinarſe, y por eſto quieren el paſtor muy ſemejante a ellas, que ſea ligero, ſuelto, rezio, oſado, que pueda ſaltar, y correr en las matas, por los montes y eſpeſſuras: por la mayor parte an de vno delante della, porque lo vno las enſeñen y guien hazia donde eſta el buen paſto, y vayan tras el hazia donde las quieren guiar, y aun porq̃ ellas andan mucho, las yra deteniendo, y aun los Lobos por la mayor parte las ſuelen a cometer de la

Universidad de Deusto
Biblioteca

la de lantera quando van paciendo, y aunque en esto no se puf de dar regla cierta, mas el que huuiere d etener este ganado es bien que sepa quales son los machos y quales las hembras, y de que edad se deuen tener, o vender, y quanto en ello dizen que yo aya visto, es lo que se sigue. El cabron que huuieren de guardar para casta (que comunmente llaman cojudo) tenga estas señales. Son mejores los machos que tienen cuernos. Verdad es que parecen mayores los que tienen cuernos, y abultan mas que los otros, mas en la verdad no es assi, antes son demas 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 dexan meter las cabeças entre las matas para pacer la yerua que esta de baxo entre ellas, aun son peligrosas, que altiempo que están preñadas se dan con los cuernos por los vientres, y las hazen mal parir. Mas dize Columela, que si la tierrā donde pacen es caliente, o templada, es bueno el ganado mocho, y si lluuiosa, y donde son los Inuiernos rezios, que es mejor los que tienē cuernos. Tenga 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 grande, tan baxo de lomos, que parezca tener vna silla, grueso de piernas, no grandes compañones, grande barua, q̄ tenga grande pelo, largo, lucio, liso, y todo de vn color, que los q̄ son remendados, no son auidos por buenos. Es buen color blanco, o muy bermejo, segun la calidad de la tierra, y en todos, assi machos como hembras, es muy gentil señal de bueno si tienen colgadas del pescueço vnas tetillas de su misma carne, algunos llaman a los tales mamellados, y de las mismas señales se escojan las cabras, saluo que tengan buenas tetas, ni chiquitas ni grandes, q̄ aq̄llo es lision, salu o de buē tamaño, y teſſas, q̄ las vbres q̄ son demasiadamente grandes, no son muy lechares. Y si la tierra es fria, es bien q̄ sean velloſas, y si caliente qualesquiera. Las cabras blancas dā mas leche, mas las roxas son mas recias, y porq̄ ay algunas cabras q̄ paren de dos en dos, y aū algunas que paren dos vezes al año. Verdad es q̄ el parir dos vezes mucho viene de auer muy buenos pastos, mas de las que parieren mellizos, que son de dos en dos, guardenlos para casta, mayormēte el macho, porq̄ d̄ su simiente saldra la mayor parte del ganado, y si alguna cabra pariere dos, si huuiere harto pasto, y ella

y ella estuuiere rezia, de xenselos q̄ los crie, y si se le haze demal echen el vno cō alguna cabra vazia, y a los cabritos auezenlos a comer temprano, para q̄ no tengan necesidad de mucho mamar, y se pueda el señor aprouechar de la leche. Es bueno q̄ den a los cabritos mielgas, yedra, auena, grama, y otros pastos de buen sabor, y sustancia, mas estos q̄ he dicho son los mejores, y aun dan mucha leche a las madres. Assi mesmo sale desmedrado el ganado de las primerizas q̄ paren de vn año, y aun ellas por ser peq̄ñas se destruyen, y no crecen bien si crian lo q̄ paren, y por esso las cabras de vn año, y aun las de dos, no deuen de criar mas tiempo el cabrito de quāto esté bonito para vender, o comer, y assi creceran las madres, y se haran valientes, y aunq̄ paran de dos en dos los podran despues criar biē y no se hara el hato de ganado desmedrado, ni menudo, que mientras mas son en edad los padres y madres, mejores son, y mas crecidos los hijos, contal q̄ no sean muy viejos, q̄ las edades de muy nueuos, o muy viejos son muy semejantes, y ni de la vna ni de la otra es buena generacion. Y por esso aunq̄ la cabra puede parir de vn año, no deuē dexar el tal cabrito para generacion, ni casta. La buen adel cojudo es hasta seys, o quando mas siete años, que por ser muy luxuriosos, y començar muy tēprano a tomar las cabras, enuejecen presto, y aun despues desta edad son muy pesados, y no pueden tābien saltar, y desque se han aprouechado del de vn oficio, puedenle bien castrar aun q̄ la verdad es q̄ deltal mas valdra el cuero que la carne, por ser muy butiōda. Las cabras son buenas de hasta ocho años, y quiē quisiere hazer nueuo hato de cabras, cōprelas si ser pudiere todas de vn señor, digo de vn hato, porq̄ mejor se conocen y hermanan vnas con otras, q̄ si son vnas de vno, y otras de otro, mayormente quando grandes, epartanse vnas de otras, q̄ si chiuos los compran, mejor se juntan, y aun que son de vn linaje, se juntan para pacer, y para dormir. Vieneles otro daño si se compran de muchas hatos, que a las vezes son auezadas a diuersas calidades de tierras, que vnas son auezadas a tierra fria, y otras a caliente, y a mucha agua, otras a diuersas maneras de pastos, y andando juntas en vn hato, o las vnas, o las otras han de andar al contrario de como eran vsadas, y hazeles mal. Las cabras si estan muy gordas no se empreñan tan bien como aquellas que tienen el medio entre flacas, y gordas.

Y dize

Universidad de Deusto
Biblioteca

Y dize Columela, que teniendo mucho pasto enferman de pestilencia, y si andan continuamente mucho los cabrones con las hembras, muchas vezes se empreñã, y aunque el buen parir dellas es de mediado Setiembre hasta mediado Otubre, y si se toman en el mes de Nouiembre, vienen a 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 dan mucha mas leche. Verdad es que solamente tienen vn peligro las que en tal tiempo se empreñã, que con el frio abortan algunas dellas, y por el tiempo que estan preñadas, guardenlas mucho si las vieren pelear porque suelen muchas vezes acornar por las barrigas, y aquello los haze que aborten. En aquel tiempo las guarden que no coman vellotas, porque haze lo mismo, q̃ 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 les deue dar en el tiempo que estan 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, trae lo muy luzio, y lo haze mucho beuer, y con el beuer engorda mucho, y dan mucha leche, mas deseles desta manera. Han de mirar que no sea ẽ tiempo que llueue, porque si en tal tiempo se lo dan, salmueranse, si no que sea el darselo en tieẽpo enxuto, ni sea antes que salgan a pacer, si no antes que se la den ayan apacido vn poco, ni en acabando de beuer, saluo que despues que han comido la sal tornen a pacer, antes que beuan, de manera que siempre aya desde que comieron sal hasta q̃ beuan algun tiempo, y sea siempre antes de beuer por que beuan mucho, y pazcan de mejor gana, y mas. Bien es dar mas a las paridas, que a las vazias, porque den mas leche. Al tiempo del parir tengan grande auiso, 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 chiuos, porque en este tiẽpo (no se si lo haze el instinto natural que se renuezan) siguen muchos las rapossas, y lobos a las cabras, porque ya saben, que quedan pariendo, y las siguen de rastro, y si hallã las cabras paridas, comense los chiuos, y en ellos toman sabor, y apetito para comer las madres. Assi mesmo para que se pan 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 los hijos, y porque ellos mas se engorden, y crezcan, auezenles a comer desde chiquitos, dandoles mielgas, y yedras y ramos de olina, y otras cosas verdes, y si haze dia claro, sacandolos a pacer en algun prado y lugar sembrado para ellos, porque alli lo vno pacen algo, y jugarã, que es muy grande deporte a la persona, y para ellos es biẽ, mas entretãto guarden los assi de aguilas como de rapossas, y desque grandezitos, pueden los enseñar a comer heno y paja, y porque lo quieran comer, rocienlo con vn hissopo con agua salada, y lo mismo es bueno que den a las madres en los tiempos fortunosos, quando ellas no pueden salir de casa, que lo mismo que Aristoteles dize de las ouejas, es bueno para las cabras, y cõ esto biuẽ mas, y los establos para este ganado, y aun para qualquiera q̃ sea, seã muy limpios que no tengan humor, ni hagan lodo, y en auiendo algo, luego le limpien, que esto haze criar roña, y aun comun auiso es de los agricultores antiguos, que los grandes hatos de cabras enferman mucho mas q̃ los pequeños, por ser animalias muy caliẽtes, por esso no sea el hato mayor q̃ de ciẽ cabras, esto se entiende para los q̃ duermen en establos, que assi arden mucho vnas con otras, mas para los que duermen en el campo, biẽ se sufren hatos mayores, y siempre los establos, o majadas seã acostadas, y en la ladera, porque la orina, o agua si llouiere, no pare, y cada dia le limpien y batrã, porque estando mas limpio, es mas prouechoso al ganado, y aq̃l estiercol sera prouechoso al labrador del campo. Y en el Inuierno, si el dormidero de las cabras fuere en el campo, sea hazia dõde 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 a la labrança en sus corrales bien grandes, o hazer alla en el monte buen corral, donde los encierren de noche. Los cabritos han de mamar alomenos tres meses, y desde alli adelante anden por si en hato apartados de las madres, y no anden por lugar espesso, porque se perderian muchos, y anden con ellos buenos perros.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Dize Bartholome de Inglaterra, que si antes que las cabras se empreñen, beuen agua salobre, o salada, se empreñan mejor. Los pastes comen de toda cosa, mas esto sepan, que quiere abundancia de agua, mayormente en el Estio: y mas aun si comen pastos secos, como son las coscojas, carrascas, que si comé 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 renueuen 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 Deziembre, por el mes de Abril y Mayo, antes que entre el calor, y los que por Março, castrenlos en fin de Setiembre, y por Otubre, si es tierra caliente, mas esto vean, que todo castrar sea en tiempo fresco, ni muy frio, ni caliente, y en mēguante, y quá do los huuieren de castrar, no ayan comido ni beuido: y para ellos es muy singular pasto donde ay rebollares, porque lo comen mucho, y las alimpia de la sarna, y lo mesmo al ganado bacuno, y ouejuno, y este es pasto fresco y propio para Estio. Las principales maneras de castrar son estas. La vna es boluerles los compañones al reues sin cortarselos, y atarles vna cuerda por baxo, porque no se tornē 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 muy ternezitos, tirandoselos, sacan vn nerue zito consigo, con el qual sale toda la luxuria, y aguijones della. Otros los estrujan 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 vn cuchillo biē agudo, y puedenselo quemar encima con vn hierro caliente, y vntarselo con manteca de bacas. El castrar es mejor por la mañana, porque esten ayunos, y no les den a comer, ni beuer el dia, ni aun los otros dexen andar, sino en los corrales, o establos les echan algunos buenos ramones de los que ellos comen bien. La ventaja de los castrados a los otros, es que tienen mejor

mejor carne que los cojudos, y a qualquiera animalia que han castrado, no les dexen tomar luego las hembras, que aū les queda algo de aquel apetito, mayormente si son grandes, quando los castran, porque les haze mucho daño a ellos, y aun recié castrados pueden bien empreñar (como dize Paladio de los berros.) Sigueſe que digamos lūego de las enfermedades de las cabras.

Capitulo. XIIII. De las enfermedades de las cabras, y algunas propiedades dellas.

ES la primera que acontece pocas vezes, mas la vez que viene, trae grande daño a la cabra, y aun al cabrito que cria (porque entonces acaece) y sino lo remedian con tiempo, mueren cabra y chiuo. Es vn paxaro q̄ en Latin llaman Caprimulgo, que en Castellano se puede bien llamar Chotacabras, o mama cabras, mayor que mirlas, y suelē sentarse en las majadas o dormideros de las cabras, y mamalas. Es señal desto que luego se le seca la vbre a la cabra, y aun pierde la vista. Quando esto vieren los pastores, guardenlos, que ellos vienen sobre tarde a las cabras, al tiempo que han de mamar los cabritos, que la cabra pensando que es cabrito le consiente. Algunos dizē, que estos son los que llamamos capachos. Y desta manera ay vnas lagartijas grandes que maman las cabras, y ouejas. Ay otra enfermedad que mas suele 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, auerlas de sacar alguna sangre de las orejas, o de alguna vena de algun braço, o entre las otras venas, y es bien hazer que no pazcan todo el dia, saluo vn rato a la mañana, y otro a la tarde. Si todo el hato, o la mayor parte enferma, o de sarna, o de qualquiera otra enfermedad deuenlo de mudar a otra parte q̄ sea de calidad contraria de aquella dōde estauā, q̄ si alli hazia frio, las passen a caliēte, y si alli era lugar caliēte, las passen a lugar frio, y aū dōde las han de pastar, repartālas en muchos hatos, y si son pocas las q̄ estā roñosas, y enfermas, aquellas aparten de las otras, y aū las enfermas vntē las cō miera, o alpechin, o cō azeyte, y cumaque, o cumo de cebolla, y lauarles con agua de toruisca. Si las cabras tienen vna sarna muy seca, que llaman perruna, y aun para qualquiera

Universidad de Deusto
Biblioteca

otra manera de sarna es bueno cozer en agua maluas 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 apostema, 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 estan muy someras que las pueda sacar, es bien, y cortenselas, y quemen la llaga con hierro calie te, o con sebo caliente. Si crian grandes liuianos, pazcan por lugar alto, y enxuto, aunque esto mas viene a las ouejas que a las cabras. Las cabras siempre tienen calentura, y por esso les deue de mudar muchas vezes los pastos y dormideros. Si andan como molidas y enfermas, denles sal a 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 el cuero y carne, hiendanles vn poco el cuero, y saldra. Y sobre todo miren que a 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 vntarles con ello los beços. Otros toman hojas de cipres, y las majan con ello, y con agua las lauã las bocas, y para estas boqueras es bueno lauarles las llagas con agua fria, y despues con çumo de madresselnas. Tienẽ muchas vezes colera en el Estio, de lo qual se haze ytericia: es bueno a la res q̃ lo tuuiere darle a beuer orina de personas, o cõ vn cuerno, o mezclado cõ agua, q̃ si se aueza la res a ella, a beuerala d̃ su gana por amor de la sal, q̃ las remõda. Si se les quiebra algun pie, tomẽ vino y azeyte, y cõ vnas lanas suzias todo biẽ empapado, cõ cierten bien la quebradura, y embuelua el pie con ellas, y atenlo muy biẽ cõ 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 a poco se enflaquezca, y en fin se muera. Lauen la mordedura muy bien con agua, o vino, y despues ponganle vnas mechas con miel, para que abra las dentelladas, y

vsenlo

vsenlo siempre lauar, y despues ponganle vn poco de cal encima. Si tiene gusanos la mordedura, echenles çumo de hojas de priscos dentro, o vn poco de azeyte, o çumo de cascaras de nuezes verdes. Si tienen reznos en el vientre, lo qual es muy malo, aun para los gusanos que tienen en las tripas, mojen vn poco de buen trigo en azeyte, y enxuguenlo al sol, demanera que vaya muy bien empapado, y aquello les dè a 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, o de otra cosa aguda, y aun es bueno entonces sacarles alguna sangre de por alli cerca, y echarles en los ojos vnos polucs de sal de compas, o de alumbre. Muchas vezes enferman de modorra, y es señal dello, que si las abren las cabeças, les hallan encima de los sesos vna bexiga llena de agua, y aunque aquella modorra no da sueño, hazelas andar tontas. En viendo que alguna enferma assi, matẽla luego, y muden a las otras el pasto en otros lugares mas enxutos. Si den de duermen ellas, o qualquier otros ganados, o en qualquiera otra parte que anden culebras, o cosas ponçoñosas, quemaran de sus cuernos y pelos, y luego huyen, o cuernos de ciervo. Dize Aristoteles, que en algunas partes hazen que las cabras machorras den leche desta manera. Tomen la cabra a la Primauera (que en Inuierno con los frios y eladas, y poco pasto, aũ las que paren tienen poca leche.) Pues con hortigas que espinen bien, flotenles mucho las tetas, y que con esto haze alli llamamiento de la sangre en leche, y a la 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, y aun para los tisicos, que da mucha sustancia, y consuelda los pulmones llagados. De como se aya de hazer el queso, todo se dira en el tratado de las ouejas. Mas porque el queso de las cabras es sequeroso, es muy bien echarlo en azeyte despues que està ensuto, y estè alli vn mes, y parase tan blando y mantecoso, como si de ouejas fuesse. Y lo de las ouejas assi mesmo mejora mucho mas

Las propiedades desdelas cabras.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que todo queso, mas de cabras es dañoso a los quẽ tienen piedra y arenas, y mal dexijada, y a los que orinan con dificultad La leche ablanda el vientre, y retiene las camaras, es mejor cozida que cruda, mayormente echandole vnos guijaros blancos al cozer, mayormente para los que tienen camaras, y aun beuida la leche es bueno contra qualquier ponçoña beuida. De toda la leche se guarden las mugeres quando tienen su purgació, porque es muy dañosa, y aun peligrosa, y por entonces 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, siẽdo beuido por la mañana, mayormẽte con vn poco de çumo de fumus terrę (que llamamos palomina) y sea cierto que quien desto beuiere nueue o diez mañanas al alua en el mes de Mayo, y tornare a dormir vn poco encima, purgara mucho, y escusara muchas enfermedades en el Estio, o beuerlo con vinagre, aprouechara para lo mesmo, y para otras mordeduras ponçoñosas, mayormente lo de las cabras montesas. Los cuernos de las cabras quemados, y con los poluos de ellos, flotando los dientes, los blanquea, y aprieta las enzias. El quajo del cabrito que no ha pacido, es bueno para deshazer en las tetas qualquiera dureza, o caseacion de leche, o sangre en el cuerpo, q̃ tiene ꝓpiedad d̃ quajar lo liquido, y desquajar lo quajado. Si lo beuẽ los q̃ tienen epilepsia, q̃ es mal caduco, es muy bueno. Si despues q̃ las mugeres hã purgado sus meses, se lo põ nẽ por baxo, apareja mucho a empreñar, y es muy bueno cõtra el ahogamiento de la madre, y aun beuido es muy bueno cõtra algunas ponçoñas. Del estiercol de las cabras dize Plinio, que si lo cuezen con vn poco de vinagre, q̃ puesto assi caliente sobre las picaduras de los alacranes, les quita mucho el dolor, y aũ en los establos de las cabras sanã mas ayna, y aũ tãbien aprouechã cõtra las mordeduras de animalias põçoñosas, y aun los pulmones de las cabras caliẽtes hazẽ lo mismo. Estos animales veẽ mucho, y aun dizen que veen tanto de noche como de dia, y quiẽ comiere dellas, abiua mucho la vista. Puestos los pulmones dellas calientes como los sacan de la res sobre los ojos, les quitan el dolor, y la hiel dellas aclara mucho la vista. Con la sangre de los cabrones quiebran los diamantes, mas esto no es cosa que conuiene a labradores. Cociendo la sangre de las cabras con su tuetano, y beuido es bueno contra las ponçoñas. La orina

Para blanquear y apretar los dientes.

orina de las cabras escalentada tibia, echada en las orejas, aclara mucho el oydo. La orina de los cabrones, mayormente que comẽ yedra beuida, quebranta la piedra de la bexiga, y riñones, y haze echar las arenas (como dize Dioscorides.) El sebo de las cabras aprouecha para muchas medicinas, por ser muy caliente. Muchas otras virtudes y propiedades 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 fresca. Como se aya de hazer, dirase en el capitulo de los puercos. La carne cabruna tiene vn olor de monte, no bueno a los que no la vsan a comer: pierdele mucho si antes que la echen a cozer, la tienen vn rato en agua fria, y al cozer no quiere cobertera. Dizen que si vn cabron vsa mucho tiempo comer yedra, que su sangre mezclada con çumo de yedra, quebranta la piedra de los riñones beuiendola, y por experiencia se halla q̃ huyen las bacas de donde assan carne de cabra.

Para la piedra y arenas.

Capit. 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 aura algunas que no las saben criar, y aun en algunas partes no mugeres, sino hombres las crian. Y aun las principales gallinerias, que son en granjas y criaderos de religiosos, mas estan en poder de hõbres q̃ de mugeres: pues para ellos, y para algunas mugeres q̃ no saben como se han de criar, ni otras particularidades, sera este tratadillo. Primeramente dire, que tal ha de ser el lugar para criar, y hazer buena gallineria.

Capitulo. XVI. Que tal ha de ser el lugar para hazer la gallineria, y como se ha de hazer.

SEa pues el lugar para la gallineria en vn lugar de labrança, a donde sea lugar enxuto, y han de hazer vn corral: porque muy grande ventaja lleuan las gallinas encerradas a las que andan sueltas, alomenos que no enojan por casa, ni las hurtan, que es peor, y las paredes sean bien altas, tanto que no puedan bolar a fuera, y el lugar o corral sea bien ancho, y aun si fuere de arboleda, es muy bueno, porque en el Vera-

Universidad de Deusto
Biblioteca

no dara mucha sombra, y aun harta defensiõ contra los mila-
nos y otras aues de rapiña que a ellas se abaten, y de los arboles
prouecho de fruta, mas adonde aquesto no pueden hazer de
auer arboledas, es muy bien de atrauesar por encima de los co-
rrales, o redes de esparto, o ya que esto no sea, pongan muchas
varas de vides locas que sean muy espessas, que ninguna costa
es tan grande que puede y gualar con la perdida y enojo que
trae en ver lleuar a los cuytadillos pollos a los milanos, y aun
a las gallinas las aguilas, y buharros, y otras aues de rapiña, ma-
yormente 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 beuer, porque la humidad causa algu-
nas enfermedades. Y es bien que todala estancia de las gallinas,
assi del corral como del dormitorio, este donde les de el sol
continuamẽte en el Inuierno, porque vna de las causas por
donde las gallinas se desponen, y no engordan, y aun enfermã,
y se mueren, es la frialdad y humidad. Y en el Estio tengan sus
sombras, o portales, o ramadas para contra el sol. Y porende es
bueno que el corral sea algo acostado hazia Mediodia, y porq̃
aunque llueua no pare agua, y al cabo del corral junto con el ga
llinero esté hecha vna buena camara grande, segun el numero
de las gallinas, la qual este hazia el sol, y tenga su portal delante
bien grande, porque en el Inuierno les echen allí mucho estier
col bien enxuto en q̃ se rebuelquen, y hazeles muy grande pro
uecho, como luego dire. Y la tal camara sea bien caliente, que
el calor en el Inuierno haze mucho poner a las gallinas, y sea si
ser pudiere de la frio toda, porque culebras ni ratones no ha-
gan socauones, ni otros biuares, o agujeros, y en todas maneras
este por toda parte muy lisa, y bien encalada, porque no pue-
dan subir ratones, ni comadrejas a las gallinas, o pollos, ni otras
sauandijas dañosas. Tenga la tal casa la puerta por do han de en
trar al gallinero, hazia dentro de la casa, porque no puedan en-
trar de noche ladrones a hurtar las gallinas, o sea bien fuerte (si
por la parte defuera la quisieren tener) y esté siempre con su
llaue, y porque las gallinas puedan entrar, y salir a 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 fue-
ra esten altos casi vn palmo y medio, porque no puedan entrar

sapos,

apos, ni curachas, y otras suziedades, y por de dentro esté y-
gual con el suelo, porque qualquier cosa que dentro estuuiere
pueda salir: sean los agujeros bien hechos, y cõ sus ventanillas,
o puertas que se puedan bien cerrar denoche que no entren ta
yugos, ni otras animalias de rapiña: y aun para que quando llo-
uiere no salgan a mojarse, y tengan bien vnas ventanillas por
donde les entre sol, y claridad, y se puedan encerrar de noche,
o sea de alguna red rezia, o de mimbres ralas, y tenga muchas
hornillas, o ponederos, en los lugares escuros, los quales esten
metidos en las paredes. Son buenos estando hechos con vnas
grandes ollas metidas en la pared al tiempo que se hizo, porq̃
los nidales que está colgados, dado que sean buenos para que
pongan las gallinas, son malos para sacar pollos, porque se me-
nean quando las gallinas estan echadas, lo qual daña mucho, assi
a las gallinas, como a lo hueuos: por la mayor parte las mas ga-
llinas alli se quieren echar sobre los hueuos donde los pusie-
ron, las quales se puedan bien cerrar, porque ottas gallinas al
tiempo que ellas estuuieren echadas no las molesten y pi-
quen, y tambien porque aun ay algunas gallinas locas que re-
posan muy poquito sobre los hueuos y pollos, para que no sal-
gan sin necesidad, y demanden licencia. Siempre los tales ni-
dales esten muy limpios, que de cõtino les pógan paja nueua,
y siempre la miren que esté muy limpia, y abechada, que de o-
tra manera las gallinas criaran muchos piojos, sino tuuiesse es-
pecial cuydado de mudarles cama, hazerles ya mucho daño,
y mayormente al tiempo que estan sobre los hueuos, que
no las dexa reposar. Y assi se resfrian los hueuos, y si la casa
donde han de dormir puede tener humo, es muy bien, porque
es muy singular cosa contra la ceguera de las gallinas, y si de
de otra parte no les puede venir humo, es bien quemar allí den
tro vn haz de retama, o romero, o enebro, o qualquier otra
cosa que dè mucho humo, cõ tal auiso que no haga daño, y por
esso dize Columela, que el dormitorio esté cerca de horno, o
cozina. Assi mesmo es menester poner buenos maderos bien
fixos, para enq̃duermã q̃ no se menean, y es bien que no esten
mas altos q̃ vn estado. Y porq̃ su estiercol les es muy dañoso, si
se les pega a los pies, los tales dormitorios no sean de tablas, sal
uo 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 alas gallinas quitandoles los piojos y suziedad, lo otro aquel estiercol si lo allegan es muy prouechoso a la labor de la tierra. Y por que a muchas gallinas no les basta vn gallo, y muchos gallos juntos no se consienten, es bien, si el corral no es tan grãde, que vnos gallos puedan andar bien apartados de otros, con algunas gallinas, que tengan 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 tuuiere assi algunos apartados, puedense cerrar algunos, y sembrar ceuada, o trigo, y quando començaren anacer metan alli las aues que pazcan, y entretanto siembren otra. Esto es para donde no ay yerua que pazcõ, y las gallinas se huelgã mucho, y aun estan muy sanas si tienen donde se puedan rebolear, que como los puercos se huelgan con el lodo y cieno, assi las gallinas con el poluo, y por esso en Inuierno les echen so techado estiercol que estè muy seco, o si no sea ceniza, y en Verano les cauen tierra en lugar enxuto, q̃ aya sido regado, y aya beuido el agua, y cauen la tierra para que se mulla, y con ello matan mucho los piojos, y ellas en el Verano se echan de pechos en lo regado, y les es muy sano, y se huelgan mucho, y ponen mas huenos. Bien creo que alguno dira que yo mando muchas cosas, pero yo auiso lo que se que es menester, cada vno haga lo que quisiere, o pudiere, que la verdad es, que si las gallinas son tratadas como se deuen tratar, y estan cerca de donde se pueden vender ellas y los huevos, q̃ son de tanta ganancia cada vna como vna oueja, y aun mucha mas, y no es de tanta costa, ni trabajo, ni auentura, y hemos visto algunas personas que las saben muy bien tratar, ser muy ricos con sola la caseria dellas. Si el lugar lo sufre, es buen hato dozientas gallinas, y para ellas basta, y es harto vn gallinero.

Capit. XVII. Que tal ha de ser el gallinero.

NO pueden nacer los pollos sin gallo, aunq̃ sin gallo puede auer huevos, esto bien se q̃ todos lo saben, mas mucho va de vn gallo a 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, cortes

cortes como el gallo: y esto me parece a mi que es dechado q̃ nos puso Dios en casa ante los ojos, para que deprendamos, q̃ como el gallo con vn bocado llama a muy altas bozes y combida a tanta multitud de gallinas, que assimesmo deuen hazer los hombres, y mayormente los que son casados, con sus mugeres, y no como lo que hazen los que son viles, y sin virtud ninguna, que por comer solos sin que sus mugeres los ayuden, se van a los bodegones, y tabernas, y otras malas compañias, donde se emborrachan los tales, y de mas de cometer tan gran vileza, muchas vezes dan ocasion que las tristes hagan lo que no harian, 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 hẽbras y machos salen a el, 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 muy biuo cantador, y grande, y rezia boz, que pelea con los otros, q̃ 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: q̃ tengan la cabeça grande, el pie corto y gordo, y bien agudo, las orejas gordas y blancas, las baruas grandes y entreueradas de blanco y colorado, el cuello muy erguido, y muy adornado de largas plumas doradas, grãde pecho, gruesos pies, grandes vñas, no çancudo ni enano, grandes alas, alta la cola, y que las plumas della lleguen hasta la cabeça, los ojos negros, o pintados, y muy enamorado de sus gallinas, osados, q̃ no solamente no ayan miedo, mas aun osen acometer a las cosas dañosas alas gallinas: el color sea negro, o rubio: seã alegres, y no muy grãdes, q̃ los q̃ son muy grandes, no puedẽ muy biẽ tomar a las gallinas, y mas valẽ para capar y engordar que para gallos, mas tãpoco no sean pequeños, q̃ la casta dellos sale menuda y muy desmedrada, y si el gallo fuere rubio, salẽ a el los hijos, aunq̃ seã las gallinas negras, y si quãdo chico le buscã vna verruguilla q̃ tiene encima de la cola, y si la hallare amarilla, no es bueno para gallo, ni aũ para capõ, sino solo para q̃ luego le coman, q̃ no valdra nada el capõ q̃ es de pollo galpito, y sõ buenos los q̃ hẽbrearẽ. A cada gallo basta quinze gallinas, y ẽ ninguna manera

Las señales de buen gallo.

Universidad de Deusto
Biblioteca

manera tenga mas de hasta veynte, y porque dixe que auian de ser osados, y para donde ay muchas gallinas, son mas menester, a los que son muy brauos echenles vnos trauejones para que pierdan algo de aquel brio, y los que menos pueden, cobren animo y osadia. Dize Aristoteles, que aunque los huevos esten engendrados de vn gallo, si quando estan pequeñuelos tomaà la gallina otro gallo, que al postrero se parecen. Assi mesmo el gallo bueno ha de ser muy velador, y tanto es mejor, quanto mas temprano canta de noche, con tal que no sea en anochciẽdo, y es muy necessario el gallo para en qualquiera casa: porque despierta a los que duermen, paraque se leuanten los religiosos a rezar, y para los oficiales que se leuanté cada vno a sus labores, los labradores aparejar las cosas para el campo, y aun con su boz poco mas o menos muestran que hora sea en la noche, que si es temprano, hazia la media noche, cantan ronco, y mientras mas se acerca el dia, mas se les aclara la boz: son tan glorioſos, 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 qualquiera gallo, para que la casta que del saliere sea muy buena, siendo assi mismo las gallinas buenas, como luego dire.

Capit. XVIII. Que tales han de ser las gallinas.

LAs galliñas se han de escoger, o negras, o rubias, o las mas propinquas y juntas a estas colores, que las blancas, o blanquezinas no ponen tantos huevos ni tan grandes, ni engordan tanto, ni son tan sabrosas, y biuen menos tiempo que las otras, y por parecerse de muy lexos, mas presto se abaten las aguilas y aues de rapiña a ellas que a otras de otro color, y es bien que todas sean de vn color quantas huuiere 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, q̃ tẽgan grande cabeça, la cresta biẽ colorada, y enhiesta y grãde de cuerpo y quadrado, los dedos largos, y no yguales, y aũ sõ muy buenas las q̃ les cruzã vnos dedos sobre otros, y aun muy mejores las que tienen diez dedos, los cuellos gordos, el cuerpo ancho, y q̃ quando polla aya sido çancuda. Las enanas son muy ponederas, empero de poca carne y malas para echar sobre los huevos, y aun las muy grandes no son muy buenas para echar sobre los huevos, y aun las muy grandes no son muy buenas para echar, ni aun poner muchos huevos, saluo para engordarlas para vender, o comer, o para casta y criar, las medianas lleuã la ventaja, que vna casta de vnas que son muy grandes, no dan to 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 hã de sacar pollos. Y para auer de tener huevos han de ser de vn año, o dos, porque mas ponẽ las gallinas nuevas que las viejas, y para criar pollos las viejas sõ mejores comunmente, y por esso no han de tener gallina que passe de tres años, o 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 no ponen tantos huevos, como las nueuas, pero los que ponen son mucho mayores, y por esso los tales son muy buenos para echar. Pues para que den fruto y renta, vendan las viejas, y las que ponen poco, o no nada, que se llaman machorras, las que comẽ los huevos, las que cantan como gallos, y las aues q̃ 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 vendã si la casa no fuere tal dõde 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.

Capit. 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 aviso, que antes les den muchas vezes a comer, y cada vez poco, que al contrario, porque dandoselo assi muchas vezes, y no en hartura, como estan ganosas, comenlo todo, y no se pierde nada, y muchas vezes si les dan mucho acomer y estã hambrientas, hinchen mucho los papos, y assimuchas, o las mas vezes no lo pueden bien digerir, y assi mueren dello, mayormente los pollitos, sino los acorren presto con

Universidad de Deusto
Biblioteca

con algun remedio. Y aunque las gallinas sean de talmanera en su naturaleza, que de todo lo que veen comen, no les es tampoco prouechoso, que con vn mantenimiento solo engordan mucho, con otro ponen cantidad grande de hueuos, y aun con otro se desponen, que si vsan a comer las cascas, o vuas, poco a poco se van disminuyendo, y siempre ponen los hueuos mas chiquitos, hasta tanto que vienē a no poner ninguno, y assi cessan del todo. De aqueſto deuen tomar este auiso todos los que mucho se meten en el vino, digo que se dan abeuer sin diferecion, que engendran menos hijos, y aquellos mas desmedrados y menudos, que no aquellos que beuen el vino templadamente, o beuen agua sola. Y de aqueſto muy mas largamente se trato arriba en el libro segūdo en las propiedades del vino. Y porque las cascas quitan el poner, ayudā a engordar las aues, porq̄ toda aquella fuerça y sustancia q̄ auian de echar en los hueuos conuiertenla en gordura, mas para engordar han de ser pocas, las cascas abueltas del trigo, o de otros mantenimientos, digo los granillos, y por la mayor parte las mas gallinas se desponen en el Inuierno, y principalmente en lo mas frio y rezio del.

Aya auiso principal que esten en lugar enxuto y caliente, y estando assi luego les aprouechara lo que comieren, y los mantenimientos del Inuierno sean calientes. Con el trigo engordā mucho las gallinas, mas no ponen mucho, y aun las despone, y si les dan hortigas nueuas picadas assi verdes, o cozidas tambiē con saluados ponen mucho. Todos dizen que si les dan a comer ceuada cozida que este vnpoco caliente, que pōdran muchos hueuos, y mayores, mas esta vianda y mantenimiento quiere ser a la mañana, y poco, que haze criar grande hiel a las gallinas, y enferman, mas si se lo dan desta manera que dire, no les hara daño ninguno, y pondran con ello muchos hueuos, y aunque haga grandes frios, no cessaran de poner, o a lomenos mucho mas que de otra manera. Cuezan vn poco la ceuada en agua muy limpia, y primero ayanla bien limpiado de todo poluo y suziedad, y derramen aquella agua en que la han cozido, y hagan otra sarten, o caldera con buena agua limpia, y alli echen vn poco de alhuzema que cueza con ello, y hagan saluado, y la ceuada a bueltas, y denselo por la mañana, porque caliente, y el espliego, o alhuzema (que todo es vno, aunque son diuersos nombres) tiene esta propiedad, que haze poner mucho las gallinas

nas por ser caliente. han se lo de dar en el Inuierno, y quando haze frio. Entre dia les den trigo, mijo, o panizo, y el alhuzema sea pocas vezes, y poca cantidad, porque las haze encoclar, y aū crian con ello piojos.

Con el mixo ponen mucho, y es para ellas, y para los pollos muy singular mantenimiento. En Verano es bueno para ellos ceuada, que no sea cozida, y entre dia yerua, o hoja, si no tienen donde pacer, que la verdura mas seles ha de dar por via de refrescarlos que de solo mantenimiento, mas las gallinas assi se desponen con los grandes calores del Estio, como cō los frios del inuierno, aunque no tanto, y por esso es bien entonces dar les cosas que sean verdes entre el dia, mas no sea mucho, que puede causar ceguera, y donde ay mucha multitud de melones, hēdiēdolos, y poniēdoselos, los comē muy biē, 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 a comer dos vezes no mas cada dia, vna en la mañana, y otra dos horas antes que se acuesten, y si no tienen lugar ni yerua que pacer, sean tres, a la mañana, a mediodia, a la tarde, y donde ay mucha y grande largura de campo, que van lexos, y auezenlas a venir con vna campanilla, y en el Inuierno echenles algun ceuo en el estiercol para en que ellas escaruen y se rebuelquen buscandolo, y en Verano se lo echen entre poluo, que aquestas cosas las hazen andar muy luzidas y sanas, y muy limpias de piojos, y en el Verano el poluo sea entierra, y rociada, y aun bien regada, y alli les echen de comer algun grano, y en Inuierno poluo seco, o que no sea muy mojado. Dize Abencenif, que si las sahuman de noche con piedra açufre, que andaran de contino muy sanas, y pondran muy grādes hueuos. Sobre todo esto conuiene mucho, que tengan siempre agua fresca, y muy limpia, que con la suzia enferman mucho, mayormente de pepita y de ceguera, y por aqueſto en el lugar donde huuiere gallinas, no aya ansares, ni anades, que les ensucian mucho el agua, saluo sino fuere muy corriente. Y porque las gallinas no la puedan ensuziar con los pies, que se suben en cima, y aun echā 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

Universidad de Deusto
Biblioteca

no lo puedan ensuziar, tengan encima vna campana como de alquitara hecha de barro, y por baxo vnas hendeduras grandes por donde puedan las gallinas meter la cabeça a beuer, hecha a manera de mano, puesta encima con los dedos apartados, y sea aguda de la parte de arriba, porque ninguna se pueda subir encima, ni ensuziar el agua. Desto del mantenimiento de las gallinas mas cosas se podrian dezir, mas esto baste brevemente, que como se ayan de engordar adelante se dira, y no coman cascaras de huevos, porque se auezará a comer los huevos. EN Roma les dan en Inuierno saluados secos a comer en vnos tiestos, y encima les ponen vnas piedras grandes porque no los escarueu, y es buen mantenimiento de Inuierno, mas es piojoso.

Capitulo. XX. De los tiempos de sacar los pollos, y como se sacan.

NO son buenas todas las gallinas para sacar pollos, aunque sean muy 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 a dos años, y passan hasta tres, o quatro quando mucho, y esto es cierto que saben aquellas mejor criar que las nueuas. Assi mesmo las gallinas para sacar los pollos han de ser anchas de cuerpo, de grandes alas, y no las tengan peladas, y sean muy bravas, porque la braueza es buena en las criaderas, que porque son bravas pelean como los gatos con los perros, y con otras animalias, y aun muchas vezes se alçan y buelan contra los milanos, y assi los impiden tomar los pollos. Y procuren para echar la gallina que no tenga espolones, porque con ellos quiebran muchas vezes los huevos, ni tampoco tẽga muy agudas las vñas, y esto es mas en las nueuas que no en las viejas. Las enanas no son buenas para sacar pollos, porque lo vno cubren poco, y demas desto quiebran muchos huevos, y la gallina que echaren sepa llamar y combidar los pollos, y aun cantar en los huevos, quando estan echados, q̃ ay algunas que son mudas. Quanto al tiempo del sacar los pollos dize vn refran en nuestro vulgar (que el pollo de Enero hinche el tajadero) y es casi la verdad, que no es tan seguro echar los pollos antes que comiencen los frios del Inuierno, como ya mediado Diziembre, y por Enero, y algo de Febrero, y entonces

entonces salen mejores, y se crian mas sin enfermedad, que parece q̃ el frio de aquel tiempo los para mas tiessos, y es buen sacar hasta mediado Março, y en ninguna manera deuen echar gallina por Mayo, ni aun tampoco son buenos despues, porq̃ los que nacen mas tarde, salen siempre chicos y desmedrados, y aũ tomalos el Inuierno desmedrados, saluo sino huuiesse 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 Crecen. dize, que es buen empollar en el Estio, no se si es assi en Lombardia dõde el binio y el criuio, mas aca en España vemos lo contrario, y aun creo q̃ no quiso dezir tal cosa, porq̃ el se contradize adelante en el libro duodecimo en la partida del mes de Febrero. Assi que los pollos se echan, y crian mejor desde Enero en adelante, que no cerca del principio del Inuierno que viene, digo el Otoño, porque por la mayor parte los q̃ nacen por el Otoño, se mueré al Inuierno, o se crian muy desmedrados y enfermos. Dize mas Colum. que para que las gallinas que echaren, sean mas ciertas de sacar sus pollos, las echen en creciẽte de luna, y aun a diez o quinze de luna nueua, porque alcançan parte de la creciente al principio, y parte assi mismo al salir, y la luna nueua ayuda a animarlos mejor y mas presto. Los nidales esten 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 a refrescar, y los nidales esten 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 aũ los huevos q̃ han de echar, no los sacudã ni meneẽ en la mano, q̃ se confundẽ las venas virales, y se dañan y hazen vanos y gueros. Y porque ay algunas gallinas que de locas reposan poco en los nidales, y entretanto los huevos se yelan y resfrian, es muy bien tener las cerradas de tal manera que no salgan mas de a comer a su tiempo ordinario, y aun otras gallinas que solian poner allí, van y las pican, y echan del nido, y ponẽ otros huevos encima sobre los q̃ estauã a empollar, y por esso es biẽ q̃ estẽ cerrado el nidal con vnas verjas, o harnero, para que entre el ayre, y si otras entraren a poner, lo qual acontece muchas vezes, deuen primero señalar con vn carbon los huevos que echan a empollar, porque puedan

Universidad de Deusto
Biblioteca

conocer quales se pusieron despues, y quitarlos, y han de quitar los huevos que hallaren quebrados, y rodearlos todos los quinze dias primeros, cada dia hasta vna vez, para que ygualmente los caliente la gallina de toda parte, aunque en esto no va mucho, porque si ella tiene fuerça, ella misma los rodea, y a sus horas tengan les puesto de comer y beuer, porque no lo ande buscando, que si mucho se tardan, resfrianse los huevos, y por esso es bien que si huuiere gallina que se tarde mucho en comer y clocear, que escolienten vn pellejo, o mantilla, y la pongan sobre los huevos hasta que vaya la gallina, esto es bien para en tiempo frio. Es buen mantenimiento entonces para ella el trigo, que es de mucha sustancia, y de rezia digestion, 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 otros ay que machean, y no son tan buenos. Assi mesmo se conoce ser el hueuo de hembra, en que es redondo, que los huevos que son longuezuelos 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 a la cãdela, o al rayo del sol, poniendo la mano encima, que haga sombra, y si vna mancha que tiene a la punta, està ygual encima en medio de la punta, es señal que es de macho, y si està algo al lado, es señal que es de hembra, o 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 a vna gallina grande que no a vna gallina que es pequeña, mas en ningun tiẽpo echen mas de veynte y cinco, que gallinas ay que los cubren; y no echan menos de treze: y yo no se que es la causa que todos estos Dotores, assi Christianos, como Gentiles dizen assi, Que echen los huevos de numero impar, digo que señones, y assi veo que lo vsan todos los que tienen cargo de criar gallinas, mas no saben dar la razon, ni aun la causa porque, mas yo tengolo por abusion y burla, y por tan buenos tengo pares, como q̃ echen nones. Y assi mãdan los Medicos dar pildoras nones, y no saben porque, y es burla, aunque lo disputen quanto quisieren, que en este caso mas haze la cantidad y bondad

Para conocer los huevos para pollos o pollas.

bondad que el numero, pues se han de deshazer, y van juntas. Y para echar sean los huevos los mas frescos que se pudieren auer, porque mas presto se abiuan, y no passen de diez dias para echar, que si de diez, o onze dias passan para echar, que se pierden los mas dellos, y sean de gallinas bien mantenidas, que son mas ciertos, y salen mas rezios 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 monstruosos, 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, q̃ hazen lo mesmo, saluo sino fuessen de gallina, que los suele poner de aquella hechura, y salen buenos, y que ya tengan experiencia dello, y quien quisiere echar huevos grandes, sea de gallina que siempre los aya puesto tales, o que sea de gallina grande, que mirando la grandeza de la madre, no parezca el hueuo grande, sino que esten en proporcion, y que sea la cascara delgada. Assi mesmo se conoce ser los huevos buenos para sacar, quando a los quatro dias despues que estan so la gallina, los toman, y de noche en lo escuro 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 saldran 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 recibiran ningun daño, si ponen en el nidal vnos ramos de laurel. Y Plinio dize. Lo mismo haze qualquier cosa de hierro y es muy biẽ sahumar todos los nidales con romero, con laurel, y con cuerno de ciervo, o de cabra: porque de todo esto huyen muy mucho todas las sauandijas dañosas, y pongan en el nidal ruda seca, o poleo seco entre las pajas, o assensios, porque de todas aquestas cosas huyen mucho las pulgas y piojos, que hazen daño a las gallinas quando estan echadas, y aun mueren, si se descuydan, dello. Passados los veynte dias, tengan mucha aduertencia y miren, que quando sacan los pollos no se ahoguen, y si les falta

Universidad de Deusto
Biblioteca

calor que la gallina no tiene tanto como es menester, que passen los huevos a vna caldera, o semejante cosa con su paja limpia, y ponganle alguna vez algunos brasas debaxo, como la paja tome vn poco de calor, y luego le quiten las brasas, o calienten la paja por si, meneandola apriessa sobre la lumbre, y despues que la tengan caliente, ponganla donde estan los huevos, quitando primero la paja que estaua alli antes vieja.

En muchas partes sacan pollos sin gallinas, como luego dire, y si quieren echar a las gallinas huevos de ansar, o de paua, tenganlos primero diez dias, y si despues quisieren echar huevos de gallina, saldran todos a vn tiempo, mas mejores cada casta por si, que no esta mezcla, o pauos, o ansarinos, o anadones, o pollos, y si la gallina sacare ansarinos, o ansarones, guardenlos de donde entran a nadar: porque 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 gallinas.

Como los pollos se saquen sin gallina, es desta manera (segũ dize Aristotel. y Pedro Crec. y para esto es menester lugar y aũ tiempo caliente) hagan vnos hornos en parte muy caliente, y huecos por baxo como pallas, o hornillas, y desque esten bien enxutos, han de echar dentro pluma muy menuda, y entre la pluma tantos huevos, quantos cupieren juntos vnos con otros, y pueden si cupieren echar aun hasta mil, mas bastã dozientos a cada hornilla, y cubranlos con mas pluma, y por baxo pongã vnas brasas, como el horno tome vn tẽplado calor, como si fuesse de la gallina, y al cabo del tiempo saldran 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 impidiran las gallinas en empollar los huevos. Y perderan la cloquera, atrauessandoles vna pluma por las narizes, o echarlas en parte donde no hallen nidal en que se echen, y assi no ocupandose en empollar, y perdiendo la cloquera, tornan presto a poner huevos de nueuo, y a los pollitos que assi nacen sin madres, puedẽlos echar a q̃ los criẽ los capones, y si los muestran q̃ los criẽ los capones, es muy biẽ, y vnos ay q̃ de su naturaleza son tã amorosos, y hazẽ tãtos regalos a los pollos, q̃ por ellos dexã los pollitos a sus madres. Mas si de si mismos no se combidan a tomar los pollos, pelenles las pechugas, y hostiguenselas con vnas

vnas hortigas vn poco, y metanlos en algo, y los pollitos debaxo, que con la blandura de la pluma de los pollos se holgaran mucho, y assi se auezan a tomarlos debaxo, mas porque los capones no son madres, que antes lo dan a los pollos que lo comen, quieren ser bien requeridos de comer, porq̃ ellos den biẽ a los pollitos, q̃ si ay poco, ellos se lo comen, aunque algunos son muy amorosos con los pollitos, y los abrigan y combidan. Tienen las gallinas mucho amor a los pollitos, llamanlos, y cõbidanlos, abriganlos, y metenlos so sus alas, pelean por ellos cõtra los milanos. Luego que los pollos son nacidos, sea con gallina, o sin ella, es menester que los suden bien, y los primeros dos dias no les den de comer, que mas necessidad tienen de calor, y mas prouecho les hara que el comer, hasta que se embeua la humidad que tienen, y despues denles a comer migajas de pan bien menudas y en lugar mollido y cauado, porque no les dañe los piquitos (que los tienen muy tiernos) y denles a comer sopitas en vino, y massa amassada con simiente de mastuerço, lo qual dize que los defiende mucho de la ceguera, y crecen mucho con carne cozida, y con gusanillos, y lombrizes de tierra. Hanlos mucho de guardar no se mojẽ, 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 grandezitos, que se desmedran mucho, y quando la madre tuuiere piojos, y aun ellos, echen en el nidal marrubios y mastuerço, y sino bastare, vnten a las gallinas so las alas con vn poco de azeyte, y sea en tiempo caliente, y hagã que lo embeua y enxugue antes que tome debaxo a los pollitos, y luego mueren los piojos, y aun porque las gallinas que estan echadas crian piojos, y ellas reciben mucho daño, y aun peganse a los pollitos, y las matan, o desmedran, es bien q̃ ocho dias antes q̃ la allanen sobre los huevos, la vnten con vn poco de azeyte por todo el cuerpo, cõmo no le entre en los oydos, y luego se mueren, y lleuelo embeuido quando la echan, y mudarle la paja muchas vezes, y lo mismo hagã a los pollitos, mas guardenlos del frio si los vntan, y aun es bien mojarlos desque esten grandezitos con agua de toruisca, que mata los piojos, deuen dar de comer a los pollitos quando ayan digerido lo que han comido: si les dan vna comida sobre otra antes que sea digesta, como no la puedan digerir, empapanse, y hazeseles daño, y siempre hasta que ellos puedan subir a dormir en alto,

Universidad de Deusto
Biblioteca

miren que ni cucarachas, ni sapos, ni otra sauandija vayan a los nidales, y si fueren, matenlas, y sahumen los nidales con cuernos de cieruos, o cabellos, o azufre, y si los pollos andan desmedrados, peleules las alas, y tambien desque 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, hanseles de abrir con vna pluma delgada mojada en azeyte: es muy prouechoso ponerlos donde ay alguna ceniza, o poluo, porque en ello se rebuelcan, y sacuden los piojos, y si hã nacido de muchas madres, los pueden echar a vna, mas sean todos de vn tiempo yguales, que de otra manera pican a los que no son suyos, y por esto es mejor echar los que los crien capones, que los reciben sin diferencia, con que sean de vna edad, que de otra suerte tambien los pican.

Capitulo 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 castrarlos, quando ellos comiençan a ser enamorados, y cantar y pelear, porq̃ antes seriã muy ternecitos, 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, q̃ son buenos para gallos: que los galpitos no valẽ nada para capar, ni medrã, 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 pescueço, porque engordan mas. El capar se ha de hazer para mas seguro en menguante, y vn dia antes no les den de comer ni beuer, sino que esten cerrados, porq̃ mas seguramente los capan, teniendo vazias las tripas. Para castrarlos, hã de tener las manos delgadas, y los dedos largos y delgados, y muy lauadas 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, o riñones (como yo he visto algunas vezes, y no se si adrede por comerselos) cosida la llaga, echenles vn poco de ceniza que la enxugue, y denles a comer sopas

El tiempo de caponar los pollos.

sopas en vino, o trigo, o pan, y sino quisieren comer, engarganᵐtẽselo, y tenganlos en lugar abrigado donde andẽ: hãles de corr tar 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 mesmos embeuen las crestas y baruas: creen 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 embeuen la cresta y baruas, y el se para algo amarillo, sino canta como gallo, o anda en amores con las gallinas, que los que no embeuen las baruas y cresta, y se la tienen colorada, aunque les han sacado los compañones, quedã les vnas cuerdas, aunque no tienen virtud de engendrar, andan zelosos, y no engordan, ni son de tan buena carne.

Ay otra manera de capar sin abrirlos, ni sacarlos las turmillas, tomen los pollos, y con vn hierro bien caliente quemenlos los espolones hasta que rompan, y abran los neruezitos, y luego se los embarren con barro de olleros bien blando, y es mejor arzilla, o greda, y aquello quita el dolor a las quemaduras, y sana con ello, y esto les ponen en lugar de vnguento. Otros les quemã los lomos en derecho de las turmas con vn cauterio, y les ponẽ su barro como dixe. Ay otra manera de capar, que es, quemarles con vn cauterio bien caliẽte, vna berrugilla, que tienen sobre la cola, como quede bien cauterizada, sin daño de la colita, que dizen que de aquella berrugilla, o machuelo se gouierna el zelo. Para hazer capones han de escoger los mayores de casta q̃ pudieren auer, y son mejores los que son de casta grande de gallinas, que llaman çaratanas, o 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.

Quales son mejores pollos para capones.

Capitulo XXII. De algunas enfermedades de las gallinas, y sus remedios.

LAS GALLINAS tienen muchas 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 pituita, y en Castellano la llaman pepita: y a las gallinas que

Universidad de Deusto
Biblioteca

estan assi enfermas las llaman pepitosas: mas lo cierto es que la ceguera las mas vezes viene de humidad, 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 assi mismo estos males de beuer aguas calientes y suzias, y estos males se pegan mucho en el agua, que si vna gallina cegajosa, o pepitosa beue en vna vasija, a todas las que de aquella vasija y agua beuieren, seles pega el mal, que es muy contagioso, mayormẽte a 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 dentera, y pepita. Tãbien esta enfermedad viene muchas vezes de frio, y otras vezes por la suziedad del lugar dõde estan, y otras por ser el agua muy suzia, y detenida en el Estio.

Como se cura la pepita de las aues.

Por esso quien quisiere tener sus gallinas bien sanas, procure de tenerlas en lugar fresco, quando haze frio en lugar enxuto, abrigado, y caliente de lo qual tiene necessidad, de mas de ser bien mantenidas, y siempre agua fresca, y si alguna enferma de ceguera, apartenla de las otras, y duerma al humo, y a las otras denles humo de noche con laurel, enebro, romero, o qualquier otra cosa que de mucho humo, y bueno: en el agua les echen rayzes de tamariz, y aun cozer las rayzes de tamariz, que otros llaman taray, y otros atarfe, en agua, y hazerlos saluados con aquella agua, y si se les hincha la cabeça, y los ojos de la ceguera, sajenlos por baxo de los ojos sotilmente, que salga alli algo de aquella ceguera, y con vn cuchillo caliente como cauterio les rópan el cuero por encima del casco, y atrauiessenles vnas plumas por las narizes, y mudenseles cada dia, y denles acomer ajos, y aun otros los engargantan hojas de ajos verdes, picadas con azeyte, y aun porretas de puerros son buenas assi picadas, y aun es bueno engargantearles 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, o higos no maduros (como dize Columela.) Y si comen altramuzes, luego se les hincha de baxo d los ojos q̃ parecen estar alli los mismos granos, es bien punçarles alli con vna aguja caliente para que salga aquella agua, y vntarle luego los ojos con leche de mugeres, y çumo de verdolagas, y es bueno cõtra la ceguera, tomar vna aguja grande, y enhilar en ella vn sedal de cerdas, o cuerda, y calentar bien el aguja,

aguja, y es mejor hazer el agujero con vna punta de vn assador caliente, y por alli meter el aguja con su sedal. Hazese desta manera, pelar primaro el cocote, y baxo de la cabeça passar la pũta del assador entre cuero y carne, y meter por alli el sedal, y vntar la quemadura con manteca, y atarles vna vendita, y guardar las del frio, y de otras gallinas que las pican, y arrancan el sedal y cuero: y la misma medicina se puede hazer a los pollos que son ya grandes que lo podran sufrir, y es buena, que la he visto por experiencia. Dizen 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, o anadones. Pues quiten lo sotilmente aquel pellejuelo, como ni le corten ni arranquen la lengua, y luego le frieguen la lengua con vn poco de ceniza, o con vn ajo majado, y denle acomer vnos ajos majados con azeyte. Si enferman de hidropicas que se les haze gran de el higado, y mueren dello, haganles vnos dornajos de tamariz en que tengan agua para beuer, o echenles en el agua que beuan rayzes de tamariz, y esto les aprouecha para muchas enfermedades. Si tienen el papo duro, que no pueden digerir, engargantenles azeyte dos, o tres vezes. Muchas vezes se empapan las gallinas que comen mucho, y no lo pueden digerir, y tienen duros los papos, y para que esto no les venga, es bien darles a comer poco a poco, y muchas vezes, y quando tuuieran esta enfermedad, es bueno darles azeyte, que lo ablanda, y haze botar abaxo, y no ay tal cosa como darles vna, o dos píldoras de azibar, de las mas comunes que hazen en la botica, que es cosa marauillosa. Tambien suele aprouechar pelarles el papo, y abrirle sotilmente, y vaziarle, que hallaran lo que tiene dentro duro, mohoso, y muy hediondo, y cosanselo sotilmente, que desta manera guarecen algunas, y algunas se mueren, mas no ay tal remedio como las píldoras que dixe. Si les atrauiessa el hueuo que no le pueden poner, matenlas luego, que pocas escapan dello. Si estan obiertas de poner mucho, o por poner grandes hueuos, denles a comer algunas vuas, o granillos de cascas,

Universidad de Deusto
Biblioteca

y pornan los huevos menores, y aun desponerse han hasta que sanen: lauenles los ponederos cō agua o vino en que ayan cozido çumaque, y romero, y agallas de cipres, y arrayan, y si pudieren auer poluos de murta, que se hazen de la grana de arrayhan, y aun de las hojas, echenlos encima, y apretara con ellos, auiendolos lauado primero con aquel vino: otros majan unos 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 ya dixe arriba algunos remedios, estos se crian de estar las gallinas en lugar estrecho, donde no se pueden rebolcar, y sacudir, y de no alimpiarse los gallineros muy amenudo, y aun si son tales que puedan con vna escoba ardiendo quemarlos donde estan los dormideros sin peligro de la gallineria, es bueno, o escardarlos con agua hiruiendo en que ayan cozido cosas amargas, como luego dire. Crianse tambien los piojos en mucha cantidad del saluado que comen, mayormente seco, y del alhuzema, si es en mucha cantidad, y de dormir en el Estio en lugares calientes. Pues deuen quitar las causas, y cessaran los efetos, y aprouecharan las medicinas. Es bien hazer les rebolcaderos, y en el Estio sea en tierra bien cauada, y regada, que se refrescan en ella, y despiden los piojos, y en el Inuierno en poluo, y enceniza, y allí se lauan, y paran lucias, y si es mucha cantidad, es bien cozer agua con alramuzes, y cogombrillos amargos, y lauar las gallinas y pollos con ello, y lo mismo haze cozer en vino assenſios, o arrayhan, y lauar cō ello las gallinas, o pollos que tienen los piojos. Ya dixe lo del azeyte, mas no es tan seguro en las aues pequeñas, y quiere ser en tiempo caliente, y cómo no entre en los oydos a los pollos ni gallinas, que mueren dello. Tambien es bueno contra los piojos cozer simiente de veleño en agua, y lauar el cuerpo a las gallinas, y aues mayores, no a los pollos, ni los mojen, con ello del pescueço arriba, que es dañoso, y muchas vezes viene a 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 acomer cosas enxutas, y estrujarles muchas vezes aquel macho que tienē sobre la cola, que les sale de allí 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

alas a causa que se les endurecen los cañones, mayormente si se les 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, o Iunio, o Iulio, porque quando viniere el Inuierno, aya echado nueua pluma. Otras enfermedades contingentes 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 sauandijas, y dello se hinchan y mueren, y es les prouechoso engargantarles mucho azeyte o triaca, y vntarles con triaca las coyūturas, y deste mal las mas mueren, en especial si es mucha la pōçoña. Muchas vezes ponen los huevos sin cascara, y esto viene de frio, o que se desponen: si es de frio, denles acomer cosas calientes, como es hazer saluado con agua en que ayan cozido algo de alhumeza, que llaman espliego, y tenerlas en lugar caliente, y si es que se desponen, no ay remedio. Enferman mucho las gallinas, si comen estiercol de personas, y demas de ser mucha suziedad, desponense con ello, que con la limpieza biuen 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 necesidades donde ellas estuuieren, ni aun en los establos donde estan las bestias, q̄ demas de ser suzio, es muy dañoso.

Capit. XXIII. Del engordar las gallinas.

RAzon es q̄ tras el trabajo venga el premio, y pues tanto trabajo hā dado las gallinas en criarlas, cosa conueniente es que esten muy gordas para comer, y aunque muchas engordan en los corrales donde andan dandoles bien de comer, dire otras q̄ ponen estos Dotores, que son tales, que en quinze, o veinte dias engordan de tal suerte las gallinas, y capones, que es cosa marauillosa, que darles solamente a comer en los corrales, es mucha costa, tardan mucho, y no toman tanta gordura. Mas para engordar las aues se requiere primero tres cosas, que han de tener, el lugar que sea caliente, angosto, y escuro, que la largura, frialdad, y claridad, son muy contrarias cosas para engordar, y no es menester dezir las causas, porque basta a nuestra obra saber los efetos. Para engordarlas ay muchas maneras. La vna es darles a comer vnos bollos de massa de harina

Para engordar las gallinas.

de

Universidad de Deusto
Biblioteca

de ceuada, 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 Inuierno no ponen hueuos, entonces engord á mas. Para engordar no son todas las gallinas buenas. Dize Plinio que para engordar son mejores las que tienen gordo el cuero del pescuezo, y aun dize mas, que si las mantuuiessen con sopas en leche, y esto se puede hazer donde ay abundancia de ganado, o para grandes señores, que se hazen muy tiernas y muy sabrosas. Columela dize, que para engordarlas mucho y muy presto, que hagan desta manera. Sea lugar caliente y escuro, como he dicho, y tomen tantas esportillas, como aues quieren engordar, y en cada vna metan vna gallina o capon, y tengan dos agujeros, vno para la cabeça, y otro 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 esté mollido y caliente, que si está 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 con el calor, auiendo y gual mantenimiento. Digo con el tiempo frio alli esten colgadas las esportillas de vnos clauos, y esté escuro, porque duerman. Den les de comer bollos de harina de centeno, y los primeros dias les den poco a poco, no les den a comer vno, hasta que tengan digerido lo otro, lo qual se conoce, tentandoles el papo, y les den poco a beuer, o mojen los bollos en vn poco de agua quando se lo den, y algunas vezes suelten las que anden vn poco para que se desenojen. Si les dan sopas en vino, engordan bien, y paráse muy tiernas, mayorméte si les dá bollos massados có ello, y por estar assi atadas, no quierē comer, suelté las vn poco, y mudéles la viáda, dandoles algú trigo hasta q̃ se desenojé, y tornen a comer lo primero. Los Moros en Granada las engordá có massa de panizo, q̃ en quinze dias se parauan tan gordas, que casi no tenian magro, desta manera. Tenian vnas jaulas grádes, donde teniá treynta, o quaréta aues en cada vna, y destas cinco o seys la vna vazia, y sacauan cada aue por si, y engargantandoles vnos bollos de harina de panizo hasta henchirles el papo, y vn poco de agua despues, y vna a vna hazian esto, y passauanlas en la jaula vazia, y las de otra jaula en que

quedaua

quedaua vazia hasta auerles dado a todas, y desque los auian digetido tornan de nueuo. Y las jaulas esten algo alto, porque el estiercol que hizieren no se les pare entre los pies. Otra manera ay de engordar haziendo sus jaulas tras el fuego, o en alguna camara caliente, y alli su trigo, y agua limpia, y limpiarlas mucho. Y si toman galapagos, o tortugas, y las cuezen mucho en agua, hasta que del todo se deshagan, y có aquella agua cuezen trigo, o les hazen saluado, y se lo dan a comer, engordan presto, y mucho, y aun las aues assi ceuadas son prouechosas para eticos, y aun tambien es buen pienso para engordar las mulas y cauallos, cozer la ceuada en aquella agua que han cozido o los galapagos.

Capit. XXIIII. De *como han de guardar los hueuos, y algunas propiedades dellos.*

Entre los hueuos de todas las aues (segun dizen los medicos y filosofos que dellos 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 q̃ son longuezuelos que los redondos, y de muy mejor sabor, y muchas vezes las gallinas ponen hueuo sin macho, y destos ponen muchos, mas son menores y no de tãbuen sabor como los otros. Llamã los snbuentaneos, que quiere dezir engendrados de viento, y dellos no se puede engendrar ni nacer pollo, y allende de ser muy mejores los rezientes, seã largos y blancos. Y si no son muy frescos antes que los ayan de comer dos horas los echen en agua fria y fresca, y son 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 dãmucha sustancia, y buẽ mantenimiento al cuerpo, da muy ligera digestion, y por esso es muy gentil vianda para los viejos, y flacos, guisados, mayormente tan blandos que se puedan sorber: la clara dura es de mala digestion, y engendra malos humores, y son conglutinatiuas y viscosas, digo que son pegajosas, y aprietan, y la clara se conuierte 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 del, y las quemazones del sol, y aun có ella hazẽ alcohol para los ojos, y quita las lagañas. Y

Propiedades de los hueuos.

para

Universidad de Deusto
Biblioteca

para las q̃ maduras del fuego de Santanton. Quita mucho el ardor si los sorben crudos. Aprouechan mucho alas llagas de la vexiga y riñones, y cozidos en vinagre cótra las camaras. Aprouecha mucho la clara para curar las heridas rezientes. Crudos aclaran la boz, aclaran el vino, ablandan los pulmones. Muchas propiedades tienen buenas. Si los echan a mojar en vinagre rezio, gastaseles la cascara dura, y quedales aquella telita de baxo solaméte y estan tales, que los pueden meter por qualquiera cabo angosto. Los hueuos se pueden guardar destas maneras. Fregandolos primero con sal molida, o echados dos, otres horas en salmuera, y despues lauarlos y ponerlos, si es Verano, entre saluados, o harina de centeno, y si Inuierno entre paja, verdad es que la sal haze menguados los hueuos, lo qual haze que no se vendan tan bien, mas no los dexa podrir tan presto. Auence. dize, que desque dessalados se guardan bien en azeyte, yo pienso que en Verano se guardaran bien en arena blanca bien enxuta. La carne de las gallinas nueuas, o pollos, o capones tiernos, es de muy gentil mantenimiento como vemos, y dize el Auicena, q̃ si vna cosa póçoñosa ha mordido a vna persona, q̃ maté vna aue, y assi caliente la pógan sobre la mordedura, y lo mudé muchas vezes, que no dexara entrar la ponçoña détro, sino q̃ la traera a si: esto se ha de hazer luego. Los pollos son buenos hasta enfin de Iulio. Las pollas en fin de Setiembre. Las gallinas y capones por todo el Inuierno. No quiero mas dezir de las gallinas, excepto que vna tela que tienen dentro de las mollejas, que parece pargamino, molida, y beuida es buena cótra la piedra. En la molleja del gallo que fuere bien viejo, se halla vna piedra casi de color cristalino, sino que tira aparda, que no es claro, y es casi como vna haua, y yo la he visto, traydo en la boca quita la sed, y quita la gana del beuer, loqual es prouechoso para los flematicos, y hidropicos, y otras enfermedades a quien haze daño el beuer.

Capit. XXV. De las ouejas.

A La mansedad de las ouejas vengo, digamos algo destas animalias tan inocentes, tan sin bozes ni ruydo, tan quietas. Al trasquilar callan, y aun quando las matan no dan vozes. A ellas por su mucha inocencia, y obedecer y callar, es cómparada

da la passió de nuestro redemptor Iesu Christo, y a ellas y a los corderos es comparado por el profeta Esayas. Pues dezir los prouechos que dellas acadapasso recebimos, no es menester dezirlo, pues todos los vemos y sentimos, y aun oso dezir que sin ellas no podrian biuir las gentes, o auiamos de andar desnudos y hechos saluajes, que ellas dá de si lana para vestir Reyes, caualleros, y gétes de medianos estados, y baxos pastores. Pues su leche, queso, a quien no aprouecha, o por mejor dezir, quien no tiene dello necesidad? Pues que tanto son prouechosas, mucha razon es que hagan mucho por ellas, pero por lleuar en este ganado algo de la orden de proceder que se lleuo en las cabras, dire primero de los carneros para casta, que en algunas partes llaman moruecos, que tales han de ser.

Capit. XXVI. Que tales ham de ser los moruecos, y las ouejas para que sean buenos.

DEuen siempre procurar que los carneros y ouejas sean blácos, porque la lana blanca es de mas precio que la parda, o negra, porque sobreella se puede dar qualquier color que quisieré, y sobre la negra o parda ninguno, saluo donde la negra natural si es fina es tenida en mucha estima. Mas porque muchas vezes engaña la color de la lana que se vee que de los carneros blancos nacen corderos, o negros, o manchados, y no saben los pastores q̃ es la causa, por esso no pueden poner remedio. Y por esso couiene que sepan de que depende esto. Y dizen todos los que hablaron en esto, que si el carnero tiene algunas máchas de negro, so la lengua, o negra toda la boca, o lo mas della, que el tal aunq̃ sea blanco, puede engendrar corderos, o remendados, o pardos, o negros, y si lo tiene todo blãco, que no tiene mancha alguna, que los engendrara blancos, y por esso cóuiene que allende de otras señales q̃ luego dire que ha de tener el cordero para morueco, tenga assi mismo esta. q̃ aũque todos son muy buenos para castrados, no son todos para hazer casta dellos, digo vnos no son tãbuenos como otros. Assi mismo tẽga la frẽte ancha muy lanuda, y aũ los ojos negros, y muy lanudos, y grãdes orejas, anchos de cuerpo, algo altos de piernas, anchos de lomo, y anca, anchos de cola, y larga, la barriga bien enlanada, y baxa, los cópañones grãdes, y d̃ lana mucha, y muy fina,

Señales de morueco para engẽdras reses blancas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

fina, anchos de pechos, los cuernos muy retorcijados, porque los que los tienen algo largos, y no bien retorcijados, a la vejez les crecen mucho, y no los dexan pacer, y a 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, y si fria, los que no tienen cuernos, y el q̃ tiene cuernos no tiene otra falta ninguna, sino q̃ en verle armado no dexa q̃ los otros carneros q̃ son mas flacos, tomen las ouejas. Y si se pudiesse sufrir mocho es muy mejor por ser mas manso. Digo si la tierra no fuere fria donde anda el ganado. Mas aquella braueza y mucho topar, seles quita é grande parte, si les horadan los cuernos con vna barrena, donde dan la primera buelta. Y para casta son muy buenos los que son mellizos. La edad, aunque engẽdren de vn año no se deue consentir, sino que anden con los castrados, y no cõ las ouejas, porque si antes de dos años toman las ouejas, ellos no medran ni crecen, y aun la casta sale menuda. Y si es guardado, puede bien biuir hasta ocho años, que de otra manera por ser muy luxuriosos biuen poco. No digo que los dexen hasta que sean tã viejos que se muerã, o no valgan nada, mas que hasta los ocho años hazen buena generacion, y en passando de alli los maten, mas desque van cargando en edad, engendran mejor, y mas crecidos hijos. Y si al tiempo del engendrar ligan el compañon derecho al macho, como del no vaya sustancia, o simiente, engẽdrara hembras. Y si atan en el siniestro, engendran machos, mas muchas vezes no se pueden atar, porque los tienen muy juntos la bolsa dellos. Dize el Aristoteles, que al tiempo que los carneros faltan en las ouejas, si los viejos moruecos comiençan primero a tomar las ouejas, que es señal de buen año, y de buena eria. Y si los nueuos comiençan antes que los viejos, es señal de enfermedades en los ganados. A cada cien ouejas es necessario vn carnero, y quantos centenarios de ouejas huuiere, 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 a los moruecos bien de comer, mayormente quando se empreñan las ouejas en Inuierno, que entonces no ay yerua, ternan mas virtud y fuerça, y seran los corderos muy mayores. Y por esso dos meses antes se les de cada noche vn poco de ceuada, Dize Aristoteles, que quien qui

Nota para que el morueco engẽdre hembras, o machos.

quisiere que su ganado haga la casta mas chica, y que las ouejas se empreñen de machos, que aguarden a juntar los machos y hembras en dia sereno, y q̃ ande viento Cierço, y q̃ todo el ganado q̃ ande hazia viento Cierço. Y quien quisiere que se engendren hembras, los junten quando anda Abrego, y hazia Mediodia apaciente el ganado. Pues assi mesmo conuiene saber algo de las ouejas, y es muy bien q̃ el señor del ganado, antes haga su hato de aquellas de q̃ se espera que creceran, y daran ganancia, q̃ de las viejas, q̃ por la mayor parte se mueren, o no dã casta. Verdad es que las borregas de vn año no dan buena casta. Y si a caso se empreñaren, vendan 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 a parir hasta que ayan dos años, y si son de buena edad para parir, todo el otro tiempo hasta siete o 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 q̃ tuuiere cuernos luego se deue deshazer, que no dan buena casta. Sea de la lana de muy grande vellon, y velloſa la barriga, ancha de cuerpo, baxa de piernas, grande cola, y de tales que suelen hazer buena cesta. No dexẽ tomar las nueuas, hasta que ayan dos años, y si se empreñaren, vendan los corderos en estando bonitos, que chupan a las madres. Vendan las viejas machorras las que no son de tan buena casta, y mas vale traer en el hato pocas y buenas, y bien mantenidas, y mas fruto y prouecho dan, que muchas y mal tratadas, y hambrientas, y las tales allẽde de dar poco fruto, enuejecen presto con el hambre.

Assi misimo ay dos generaciones, o 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 q̃ otras. Otras ay grosseras, q̃ tienẽ la lana basta, y de pocovalor, y estas sufrẽ mejor la tierra fria y lluuiosa de nieues, y aũ son mucho mas rezias para andar en tierra algo espessa de mõte. Solamẽte les haze el viẽto mucho daño. Estas ouejas son muy comederas, y aũ entre las ouejas ay vnas q̃ son locas, o tõtas, q̃ aun q̃ las quierẽ sacar a que pazcã, no quierẽ yr al pasto, y otras vezes porfiã a salir cõ las nieues y tẽpestades de los establos do estã encerradas. Y desta suerte son mas las grosseras que las finas,

Universidad de Deusto
Biblioteca

digo las que tienen lana fina, han de andar lexos de montes, çarçales, cardiçales y matas: porque lo vno sacan la lana, y despues viene al vellocino menoscabo, y lo otro que embueluen aquellas espinas en la lana, y rascuñan las ouejas, y de aqui les vienẽ algunas enfermedades, como dire mas adelante quando hablemos de los pastos. Y la tal lana es mala, y de poco valor, aunque sea en el pelo fina.

Capitulo. XXVII. Del tiempo que han de juntar las ouejas y carneros, para que se empreñen.

LOs moruecos si contino anduuiessen con las hembras, contino auria casta nueua, mas aquello aunque en algunas partes sea prouechoso, donde puedan vender la leche y queso reziente, en otras partes es dañoso, porque no en todo tiempo salen buenos corderos, por esso conuiene que anden apartados vnos de otros, y que solamente las junten al tiempo que mas conuiene para empreñarse. Y assi los carneros estando detenidos tendran mas fuerça y virtud para el tiempo necessario. Mas primero conuiene hazer algunas cosas que los junten, que si algunos dias antes beuen las hembras agua salobre, se empreñan mejor, y si salobre no la ay, echenles sal en el agua que beué en las canales, mas sea poca, o denles vn poco de sal antes vn ratillo, que todo hara operacion. Y aun a los machos lo deuen tambien dar, y mas presto se encenderan en la luxuria, mas no se la dé mas despues de se auer tomado, porq̃ haze abortar. Assi mismo al tiẽpo q̃ se empreñã, y algunos dias despues no beuan de mas de vn agua, q̃ las variedades de las aguas hazé grãdes variaciones, y mezcladas en las lanas, en tãto q̃ algunas partes ay dõde si quãdo la oueja se empreña beue de vn rio, pare el cordero prieto, y de otro le pare blãco, y si de entrãbos remendado (como testifican muchos dotores.) Y del tomarse las ouejas ay dos tiempos principales, por Arbil, y Mayo, y los tales vienen a nacer antes de los frios del Inuierno, y pararse bonitos. La otra temporada es por el mes de Otubre, q̃ viene a nacer a la Primauera, y entõces tienẽ bien q̃ comer. Y esto es bueno para las tierras dõde nieua mucho, sino les dã a comer dẽtro en casa, q̃ vienẽ a parir quando ay harra yerua, mas si ay que comer en el Inuierno,

El tiempo de tomar las ouejas.

no, para que las madres den harta leche a los corderos, y ellos assi mismo pueden pacer algo, grande ventaja lleuan los que nacen al Otoño algunos dias antes, o despues de la fiesta de san Miguel, que son mas crecidos y mejores y mas sanos, porque las ouejas andan preñadas ciento y cinquenta dias. Y los que nacen en el Inuierno, como entonces ay poco que pacer, y poca leche, salen desmedrados, mas si la tierra es de mucha yerua y no fria, hazense bonitos, que bien sufren los corderos el yelo, o si los tienen en establos, y alli les dan de comer (como hazen en muchas partes donde los Inuiernos son muy rezios, como Virgilio cuenta de las tierras Septentrionales de Scitia, y en otras partes muchas donde los ganados no salen los Inuiernos de los establos bien calientes; y alli les dan bien de comer, y por esto en las tales tierras son las carnes mas gordas en el Inuierno que en el Verano.) Ya dixe en el capitulo de arriba lo que dizen estos dotores para que se ayan de engendrar machos, o hembras, que son de dos cosas la vna, ligarles vno de los compañones, o apancentarlas hazia el Cierço. A tres o quatro vezes que el morueco ha saltado la oueja, queda preñada, y estando preñadas, apartenlos de las hembras, que andẽ con los castrados, porque procuran mucho tornarlas a saltar, y vieneles mucho daño, porque las haze malparir. Y aun si luego despues de preñadas llueue, o haze frio muy grande, abortan, y lo mismo si haze truenos (mayormente estando solas. Y por esto auisan, que si quando estan preñadas las ouejas atronare, que las junten todas en vno, que la 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, dan mucha leche. Al parir ponga el pastor mucha vigilancia, que las ouejas paren con grande trabaxo y dolor, y quedanse muchas de parto. Pues quedese alguno en la reça del ganado para recoger las madres y corderitos, y al tiempo del parir deuen andar poco, porque menos se perderan. Y aun en otras pares recogen las ouejas quando quieren parir a sus establos grandes y bien calientes, y alli paren: esto es donde son los Inuiernos muy lluuiosos, que si en naciendo se mojan los corderitos, hazeles mucho daño. Y en los tales tiempos tenganlos cerca de la lumbre, y bien encerrados: y bastarlesha que mamen dos

Universidad de Deusto
Biblioteca

vezes al dia, mas luego que las ouejas ayan parido, ordeñenlas la primera noche, q̃ llaman caloſtros, que ſi el cordero los mamare, dañaleha mucho, y juntarlos con las tetas de las madres para que mamen, y ſi mamar no quiſieren, vntẽles las bocas cõ vn poquito de leche, o manteca de bacas, y aun porq̃ tomen conocimiẽto de las madres, y ſe hagan bonitos, y ſe eſfuercẽ para yr tras ellas al paſto, los primeros dos dias los tienen en caſa en cerrados hijos y madres, y deſpues van todos juntos a pacer. Mas gorditos ſe hazen y mas ſanos, ſi los tienẽ en ſus eſtablos, y a la mañana y tarde, y a la noche tornenlos a meter dẽtro, por que las ouejas no los ahoguen, y porq̃ el correr les haze mucho daño, eſten en lugar eſtrecho y caliente y eſcuro, y algũ dia claro ſaquenlos al campo vn poquito para que ſe deſenojen Y entretanto que eſtan encerrados, denles cada ſemana vn poco de ſal ſolamente, porque tomen ſabor para q̃ ſe anezen a comer. Y denles alguna yerua ternezita, como ſon hojas de grama, de auena, ſaluados, mielgas, y vn poquito de harina de cebada, es muy bueno. Y aun ſi haze tales tiempos fortunoſos, que las madres no pueden ſalir a pacer, o no ay que comer en el campo, deuenles dar en los eſtablos a comer heno y paja, y porq̃ lo quieran comer mezclarlo con la ſal (como dixe en el capitulo de las cabras.) Y darles ramos de oliuas, azebuches, hojas de alamos (las quales han de tener guardadas para tales tiẽpos) cebada, y ſobre todo ſal, porque con la ſal beuẽ mucho, y tienẽ mucha leche. Y de que eſtan bonitos los corderos, pueden andar bien con las madres, y ſi alguna vez los ſacaren a pacer, ſea por donde aya yerua nueua, y por eſto ſon muy buenos los labrados. Tienen de mamar quatro meſes, y porque crian piojuelos (y con eſto deſmedran mucho) hanlos de traſquilar a la Primauera, y deſque ya ſaben bien pacer, que han mamado el tiempo que he dicho, apartenlos de las madres con las vazias y carneros, porque pierdan el mamar, y luego pueden començar a hazer el queſo, antes que las madres ſe enxuguen, y deſque ayan oluidado el mamar, ſi los quiſieren tornar con las madres, no les hara perjuyzio. Mas luego que los aparten, denles bien de comer, porque con el abundancia del buen paſto pierden el deſſeo de las madres. Y a lo primero a de andar con otro ganado mayor, digo carneros o vazias, porque anden muy mas acompañados, y pienſen que ſon ſus madres.

Los cordevitos de q̃ los deuen guardar.

Capit.

Capitulo. XXVIII. Del paſto del ganado y de los mantenimientos que han de guardar en caſa para el, porque en el Inuierno no mueran de hambre.

NO ſera meneſter auiſar que para el ganando ouejuno ſon muy dañoſas las tierras montuoſas y eſpeſſas, porque la lana recibe grande mengua, que las ouejas ſe repelan mucho, y aun ſe hazen ſarnoſas y enfermas, y ſiempre hã de procurar que en todo tiempo ſean bien mantenidas, aſsi en Verano como en Inuierno, o en el campo, o en caſa, ſi el tiempo y la tierra lo demanda. Y muy menos coſta es al ſeñor del ganado proueerſe de prouiſion para el Inuierno, que no auerſe de aventurar, como ſuelen hazer. Y deſta manera quando ſale el Inuierno ſalen hombres de ganado, y cargados de pellejos, o quando mucho bien libran, ſalen ſin corderos, o no con tantos como criarian, que aunque no aya de mantener el ganado todo el Inuierno en caſa, es bien tener con que lo acorran en tiempos de grandes aguas, nieues, y viẽtos, aun en muchas partes mantienen los Inuiernos los ganados en caſa, y ſe hallan bien dello, q̃ engordã mas. Dan mucha leche, y no ſe muere ninguno, que a qualquiera ganado tanto lo mata, y deſtruye el frio, y tanto lo enflaquece caſi como la hambre. Verdad ſea que eſto es mas meneſter en vnas tierras que en otras. Que en las calientes, y de paſtos grueſſos, y mucha yerua, mejor paſſaran en el campo que en las contrarias. Es bien que en las tierras frias tengan ſus eſtablos, y tengan paſtos guardados, y es bueno donde pueden auer el heno, y ſegar yerua y enxugarla. Donde no hazẽ prados de heno, hojas de arboles, como dixe arriba, paja, mielgas, o verdes o ſecas, paja de garuanços y de otras legumbres, que cõ hambre todo comen, y porque lo quieran comer, o les mezclen ſal, o lo rocien con agua, en que ayan deshecho ſal, y comerlohan de mejor gana, y beuan bien, que con el beuer engordan, y tienen mucha leche. Y la leche es muy ſabroſa, que naturalmente guarda aquel ſabor de ſal, y aun dize 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 abueltas dellas, que las comen muy bien, y dan mucha leche, y lo miſmo hazen a las cabras y bacas. Aſsi meſmo en

Universidad de Deusto
Biblioteca

el cãpo el pasto sea donde aya yerua enabundancia. mas no sea lugares vicioſos, mayormẽte humidos de maniãtiales y lagunas, porq̃ cõ el vicio enfermã mucho, y aũ no son de tan buena carne en los tales lugares, como en lo enxuto y cerros y alturas: mas fino ay tales pastos q̃ sean enxutos y buenos, no pazcã mucho en lo vicioso. Y si el año es muy abundante de yerua, y engorda mucho el ganado, suele morir dello, es bien, porq̃ con la mucha gordura mueren, q̃ las saquen tarde a pacer, y las tornen temprano, mas las grosseras sufren mejor los pastos humidos y yerua gruessa que las finas, y dõde 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 aq̃llo es poco daño) mas comẽlo las ouejas, y cõ aquello secanse mucho, y aun en algunas partes donde hazen por ganados ouejunos, ay ley que ninguno crie ansares, saluo dentro de casa. Yaũq̃ a 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 a pacer, quando aya rocio, o 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 fria, es menester lleuarlas a que inuiernen en lugar que sea caliente, y adonde aya mucho q̃ puedã pacer, y en los tiempos caliẽtes tornarlas a los lugares frescos, y porq̃ este ganado es muy tierno de cabeça, y dandoles mucho sol, reciben muy grande perjuyzio, ha de auer esta aduertencia, que en el Estio, mayormẽte quãdo son los dias caniculares, los saqué a apacẽtar d̃mañana q̃ el sol no les dè de lleno en la cabeça, digo en la frẽte, lo qual se hara biẽ si antes de Mediodia lo apaciẽtá hazia dõde se pone el sol, y desde Mediodia adelãte hazia el Oriẽte (y aũ esto es mas necessario en las grosseras, q̃ son mas flacas de cabeça) y a Mediodia, y aũ desque comiẽce a hazer calor lleguenlas a las sombras, o de arboles, o de peñas, o de portales. Y por esso es bueno que en las dehesas dõde este ganado aya arboles y muchos, donde puedã sestear. Y quando tornare a refrescar la tarde, tornan a pacer y beuer, y aun si necessario fuere de noche pazcan vn poco. Claro es que cõ la sal este ganado, y aũ qualquier anda mas gordo y mas sano, y aun tiene mas leche. De cõmo 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 a la tierra, mayormẽte si duermẽ en ellos, y despues que las ouejas han andado, pueden bien meter puercos para que coman lo caydo en el suelo, y aquello deq̃ las ouejas no se pueden aprouechar. El dormir dellas sea en lugar enxuto, abrigado, biẽ guardado de los lobos, o con redes, o cõ setos. Y este ganado quiere muchos pastores y perros, masquiere que siempre vaya vn pastor delante que las guie, y los otros vayan a los lados y por de tras, y mas haran los pastores con amenazas y bozes que con heridas, no les arrojen piedras, ni el cayado, o si le arrojarẽ, donde no los hieran, sino que las espantẽ: silvos y bozes son mas prouechosos, y menos dañosos, estallidos de la honda, y siempre el pastor se suba en los cerros, para desde alli ver bien los ladrones y lobos, y si alguno se quedare rezagado y perdido. Y esto breuemẽte baste para los pastos: y aunque en ello se podria mas dezir, esto es lo mas principal, y esto es harto si se haze. Mas quiero dezir, que se me oluidaua, q̃ dize el Bartolomeo Anglico, que si tienen dos o tres dias vna oueja, o carnero sin dar de comer, y despues le dan bien de comer, que engordara mucho mas que de otra manera.

Capit. 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 a vna necessidad qualquier cubierta puede socorrer donde es necessario el abrigo, es prouechoso el proueymiento: han de ser tan grandes, quanto viere el señor que pueden abastar para su ganado, y hechos hazia el Oriente, o Mediodia, que pues son para el Inuierno y contra los frios, razon es que esten hazia donde les dè el sol. Sean bazos de tejado, que seran mas calientes, antes largos que muy anchos, costeros, porque no pare la orina, ni suciedad, no ventosos, ni humidos: y porque la lana se

Universidad de Deusto
Biblioteca

ensuzia cõn el estiercol y orina, y se daña mucho, y aun el ganado se haze sarnoso, y enfermo, es bien que el suelo este muy lleno, o de paja o de helecho seco, o de semejantes cosas: porq̃ lo vno las ouejas esten limpias y sanas, y aun aquello hara muy grande prouecho a la labor del campo, y estando suzio aquello saquenlo fuera y echen otro limpio, y aquello vaya al muladar adonde 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 hazen mucho daño al ganado, y aun a vezes al pastor, y de aquestos olores huyen mucho. Sobretodo esten muy limpios y calientes los establos para todos los ganados.

Capit. XXX. Del trasquilar.

COmo se ayã de castrar los corderos, no es menester dezir agora, pues esta 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.

El trasquilar sea en menguante.

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 y gualmẽte aparejado, que mejor es en menguante de la luna, que no en creciente. Y en vnas tierras es mas tẽprano q̃ en otras, q̃ 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 Junio, y porq̃ en esto no se puede dar regla cierta comun a todas las otras tierras, mayormente por la mudança de los tiempos, cada vno vera lo mejor, cõtal q̃ siempre los trasquilen en tiẽpo caliẽte, y dia claro y sereno, q̃ no ande viento, y sea q̃ no han de trasquilar muy demañana, ni tarde. Porq̃ con el calor y sudor sale la lana mas blanca, y el velló mas pesado, y aun de mejor color para auerse de vender, y despues de trasquilado a la tarde tendra el ganado lugar de pacer vn poco, q̃ es q̃ todo el dia han estado encerrados, y ayunas. Y al trasquilar aya mucho tiento, co corten alguna, mas si alguna huuiere herida, es buen ovntarselo con pez rala, o liquida. Otros lo llaman

llaman alquitran: o echarles encima cisco de la fragua de los herreros, que con ella sanan, y aun aquello es bueno para encorar las mataduras de las bestias, y las ouejas grosseras se trasquilen mas tarde, que no las que son finas. Dizẽ aquestos Dotores, que en auiendolas trasquilado tengan agua en que ayã cozido altramuzes, y hezes de vino añejo, y tanto de alpechin y piedra çufre molido todo y bien mezclado, y cozido con tortisca, y que con ello frieguen bien las ouejas, y dendea tres, o quatro dias que ayan bien sudado, si està cerca la mar, lauenlas en la ribera, y sino con agua llouediza, o con otra agua en lugar della, y echenles sal abueltas, y con ello lauen las ouejas q̃ queden limpias, y esto sera en dia caliẽte, y destamanera en todo el año estaran sin sarna, y sanas, y aun criaran mas larga la lana, y aun mas fina y aun les mata las garrapatas, o piojos. Plinio dize, q̃ el buen tiempo del lauar, es quando las viñas se deslechugã. En algunas partes donde es tierra caliente las trasquilan dos vezes en el año. En el tiempo del trasquilar, corten las colas a los carneros y alas ouejas, excepto a los moruecos, y entonces los señalen todos.

Señales de

Capit. XXXI. De algunas enfermedades deste ganado.

TIene este ganado algunas enfermedades, y dellas se curan como dixe de las enfermedades de las cabras, y dellas dire aqui, y dellas dire quãdo entremos en el tratado que habla del ganado vacuno. Las señales q̃ pone el Crec. de estar enfermas son estas. Si lleuan de contino baxas las cabeças, q̃ la q̃ esta sana y rezia, siempre lleua la cabeça alta, y q̃ si les abren los ojos, tienen vnas venas gordas coloradas como blanquezinas, y si estan sanas las tienen delgadas. Otra señal pone el Aristoteles de conocer quando esta sano, y es, q̃ si es Inuierno, y le ha elado encima, y no han sacudido el yelo, aunque el Bartolome Anglico dize alcontrario, que la que esta 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 o si despues de auerlas trasquilado, no se les hizo aquel remedio, y causanle mucho las espinas y çarças, y monte, y establos suzios. Señal de la sarna en las ouejas, es que se rascan muchas vezes: luego las han de apartar de las otras, porq̃, *Vna morbida pecus inficit omne pecus,*

Señales de estar el ganado enfermo.

Universidad de Deusto
Biblioteca

que vna oueja sarnosa a las vezes cunde 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 abueltas buena cantidas de veleño, 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 cozido, hasta q̃ se gasten los dos tercios, o orina de persona en que ayan metido algunos cascos de barro muy calientes, opez liquida de la q̃ dixe arriba, con vn poco de piedraçufre molido, y junto, y cozido al fuego. Dize otra medicina Columela, q̃ tomen las ciguas a la Primauera, quando no han echado simiente, y las majen y saquen el çumo, y le echen abueltas buena cantidad de sal tostada, y lo echen en vna vasija de barro vedriada, 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 vntar el lugar sarnoso, auiendolo primero calentado. Y si la sarna es en vna parte, y està muy arraygada, primero que la vnten frieguenla cõ vna tejuela hasta que salga sangre. Si tuuiere calentura saquenles sangre de entre las vñas, o de los ojos, o de las cejas, y darles acomer hojas de sauzes, o de parras, o alamos, y passarlas alugares frios, que lo que Crecentino dize de los bueyes, prouecho haze a las ouejas, y lo mesmo es bueno quando les crece mucho el higado, y mudarles los pastos. Muerense muchas, mayormente los carneros, de gordos, que se les cubre el riñon, y esto es en el mes de Iunio y Iulio, que con el calor y gordura ahoganse. Para esto conuiene, que en estos tiempos los traygã alugares frios, y los tengan encerrados que no pazcan, sino poco, mayormente en estos meses que son muy calientes, que por fin de Agosto, o por Setiembre q̃ ressria, y al tiempo pazcan quanto pudieren. Del sanguijuelo ya se dixo arriba. Del lobado el mejor remedio matar la res, mayormente en estas pequeñas, antes que se peguen, y ellas se dañan mucho. De la otra enfermedad del agua entre el cuero ya se dixo en el capitulo de las cabras, y la mucha sed daña, q̃ las ahoga, y esto les viene por Mayo y Iunio. Muchos les sacan sangre de las narizes por de dentro con algun hierro agudo, y con este remedio algunas sanan, o 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

Para la roña de las ouejas.

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 lo scabritos, en lo de las boqueras. Si otras enfermedades tuuiere el ganado procurelas el pastor bieconocer, y por esso es necessario q̃ sea desde niño criado en ello, y no mudẽ cadadia pastores q̃ dello viene grande perjuyzio a las reses. Deuen guardar mucho este ganado de las cañahejas, y otros pastos ponçoñosos que muchas vezes mueren dello.

Capit. XXXII. Del queso y algunas propiedades suyas.

CReo que no ay quien no sepa hazer el queso: pero por no dexarlo, pues singulares personas hizieron mencion, lo dire, y primero sera bien poner de los quajos, De los quajos de las animalias se quaja bien el queso, y pueden sacar bien los quajos de los gamitos, antes q̃ pazcã, o de los lebratones, y corderos: mas entre las animalias no ay otro tal como lo de los cabritos. Y aun dize Paladio q̃ con los pellejos de las mollejas de los pollos secos y molidos se quaja leche, mas todo queso de quajo resquema vn poco. Otros quajã la leche con leche de higueras, o picando los ramos y echãdolos alli en la leche, o comodize Aristoteles, cogiendo la leche de higuera en vnas lanas limpias, y al tiempo del quajar lauar aquellas lanas en vn poco de leche, y echarlo como lo otro, y aun con la leche de higuera el q̃so se haze sabroso: mas sobre todos los quajos, para en perficiõ de sabor, lleua ventaja lo que se quaja con flor de cardo, que es dulce, y no resquema como lo de las animalias, y el quajo da mas queso, aunque no tal como la yerua. Mas esto es de saber, q̃ no se puede hazer queso de toda leche, porq̃ la leche q̃ es de animales q̃ tienẽ dientes arriba y abaxo, no se puede quajar, saluo si no fuere mezclada cõ otras, q̃ lo q̃ muchos dizẽ, q̃ en algunas partes hazẽ q̃so de yeguas, o asnas, no se entienda por si, saluo mezclado cõ leche de ganados, y el quajo es mejor miẽtras mas añejo (como dize Arist.) y é esto de hazerlo todos saben la manera, mas el tiẽpo 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, o enfermo, grueso,

y no

Universidad de Deusto
Biblioteca

y no flaco: y aun segun los pastos assi es la mejor. Y lo de bacas es de mas rezia digestion que ninguno. Lo de cabras es de poco mantenimiento y rezia digestion. Lo de las ouejas tiene el medio, y por esso es lo mejor, mas de bacas sale dos tanto queso que de las otras, por ser mas mãtecosa. De Bufano se haze muy dulce y mantecoso, que lo de las bacas es para assar, que es correoso. Si el queso se ha de comer muy reziente, nova nada que no sea muy exprimido: si se ha de guardar para prouision, hanlo 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, o 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 a bueltas de la leche qualesquier sabores, o olores de especias, paraque del mismo sabor salga el queso, o poleo molido, o axedrea. Y aun muchos echã (como dize Columela) piñones tiernos abuelltas del queso, majados y mezclados con la quajada. Esto es para comello fresco luego. Despues de hecho y exprimido lo han de poner en lugar frio y ayroso: y desque algo enxuto, dêle vn poco de humo, hasta q̃ vaya bien enteseciendo, y desque bien enxuto, y casi hecho, echêlo en azeyte, que alli mejora mucho, y no se comera de polilla, ni de gusanos: y aunque los tenga, luego mueren, y no se enmohecerã, y desta manera se podrã guardar quanto quisieren, y guardenlo despues entre centeno o ceuada en algunas tinajas por seguridad de los gatos, perros y ratones, no entre trigo, porque el trigo es caliente, y lo escalda. La manteca vsan en muchas partes en lugar de azeyte para muchos guisados, mas porque la que es algo añeja: no tiene buen sabor para comer, y assi mesmo la salada, porque la sal haze tener rancio, lauenla muchas vezes con agua fria, y assi torna tal que parece fresca, mas aunque 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 propiedad de ablandar, desenconar, madurar, y si vno ha comido cosa ponçoñosa, coma manteca cõ tiempo, y le ayuda como triaca. Ablanda 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,

Propiedades de la manteca.

guentos, y para vntar las opilaciones y embargos a las personas, mayormente a las criaturas. Del queso ay dos maneras, o fresco, o añejo. Lo fresco da mas mantenimiento al cuerpo, y no es de tan rezia digestion. Lo añejo es mas duro en la digestion, y engendra malos humores, que haze opilaciones, piedra y arenas en los riñones, haze pesado el estomago, da 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 ijada, y causa malas enfermedades en los riñones, porque toda cosa de leche, lo vno por su natural, y lo otro por el quajo, que 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 que son tocados de costado. Lo reziente resfria el estomago, y es bueno para los q̃ escupen sangre. Lo seco da dolor de costado, y engendra mucha colera, y es malo para los gotosos, y por esso dello se deue comer poco, mas comido sobre toda vianda haze que los humores no suban a la cabeça, retiene las camaras, y miẽtras mas añejo es mejor. Si ponen el queso fresco sobre las mordeduras ponçoñosas, o de perros rabiosos, saca fuera la ponçoña, lo qual se conoce ẽque se muda la blancura del queso, y separa cardeno. Es muy buen mantenimiento, y prouision para personas que trabajã. Lo fresco con miel quita las manzillas y cardenales. Ay tantas propiedades de las ouejas, y carneros, que para las auer de dezir, auian de hazer vn nueuo tratado por si. Mas esta porne por muy notable, que dize el Aristot. dela lana, que si de la lana de las reses que ha muerto algun Lobo, hizieren ropas de vestir, que criaran muchos piojos, mas q̃ que de otra lana alguna. El pellejo caliente assi como le acaban de dessollar de vna oueja, o carnero (y es mejor mientras mas gorda estuuiere) quita los dolores de los açotes. Esto dize Galeno libro vndecimo de simplici medicina, capitulo pollis ouis: es para ello tan bueno, que en dos dias los sana. Si el estiercol de los corderos es massado con vinagre, quita las manzillas del cuero. Y si con azeyte y cera, sana las quemaduras. Dezir de las carnes y sus diferencias como es mejor la de los carneros, que de las ouejas, y delos castrados, que de los cojudos, de los primales, que de los viejos, y de los finos, que de los grosseros, y como

Propiedades del queso.

Universidad de Deusto
Biblioteca

como los corderos son dañosos, por participar mucho de la sangre, no es menester, pues todos lo saben. Esto se puede dezir, y con verdad afirmar, que la carne del carnero nueuo, fino, y gordo castrado para contino se puede anteponer a todas las otras carnes, y à la del jauali de vn año.

Capit. XXXIII. De las palomas y palomares.

EN las aues no ay otra que tantas vezes multiplique como es la paloma, que la gallina aunque es de mas poner, no se encoba tantas 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 amansar para criar. Otras son palomariegas, estas son las mejores, mas estas dos postreras casi son de vna manera, y por esso se han de tratar vnas como otras, mas primero conuiene dezir del palomar que tal ha de ser. El palomar es cosa de ganancia, si es tratado como deue, y de poca costa, porque las palomas lo mas se mantienen buscandolo ellas, saluo ciertos tiempos en que no hallan que comer. Los palomares se hazen, o en casa, o en el campo. Si se hazen en poblado, 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 campo que en poblado. Para palomar se ha de escoger lugar raso de arboles, porque en ellos se asientan mucho los gauilanes, buharros, y otras aues de rapiña, que hazé mucho daño a las palomas: ses hazia sol, que con Solano crecé mucho los palominos. Tengan cerca agua corriente para en q̃ se bañen y lauen, q̃ en la q̃ beuen no se metan, que haze daño a los palominos, y hueuos: han de tener los tiestos de la hechura que dixe, que los auian de tener las gallinas para que puedan beuer, 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 el les echen de comer y beuer, y aun los siébren algo que coman. Algunos hazen los palomares sobre pilares, o colunas, y encima, o forman su boueda, o enmaderamiento, y los pilares sean tales que puedan sufrir el peso del edificio, y sean redondos y muy lisos, porque por ellos no puedan subir las sauandijas q̃ dañan mucho, y destruyen los palomares, como

La echura del palomar.

son culebras, lagartos, ratones, comadrejas, guarduños, y gatos, y otros semejantes. O son hechos a manera de casa cenzilla, o doblada, porque en lo alto ha de ser la abitacion de las palomas, y sea toda obra de ladrillo muy junto con cal, de manera que entre vn ladrillo y otro no aya mas cal de quanto fragüe, y prenda, porque assi no aura socauenes de sauandijas dañosas. Sean las paredes bien blanqueadas por de dentro, y por defuera, y muy lisas, porque lo vno, por ellas no pueda gatear, ni subir nada, y aun porque con lo blanco se huelgan mucho las palomas, y siendo las paredes lisas, no puede subir nada que las dañe, viuen mas seguras, y sin temor, que son muy temerosas. Lo alto sea assi mismo muy liso, abrigado, y tenga muchas hornillas bien grandes, en que puedan bien caber los padres y los hijos: no sean mas altas de quanto las pueda alcãçar a catar vn hombre con vna escalera de quatro, o cinco passos, q̃ las palomas de mejor gana crian en los altos, que en los baxos, porq̃ piensan q̃ alli estan mas seguras. Tenga la camara alta algunos apartados como retretes, que no sea todo vn cuerpo. Tenga algunas vigas atrauessadas para en que se assienten quando haze calor, en la sombra, o quando llueue, o nieua, porque este enxuto, mas las tales vigas no esten juntas con el tejado, porque si algun raton, o comadreja huuiere en el, no pueda decender a la viga a las palomas. Las hornillas tenga cada vna vn ladrillo algo fuera en q̃ se puedã assentar las palomas, porq̃ no entrẽ de buelo en el nido. Téga sus vẽtanas hazia el Oriẽte y Mediodia, pordõde al Inuierno les étre sol, y aũ hazia el Cierço, para q̃ les entre frescura en el Estio, mas las tales cierrenlas al Inuierno, y encima de los tejados aya sus lũbreras, y ẽtraderos, y todos cõ sus puertas, y de tal suerte ordenadas, q̃ todas se puedan abrir, y cerrar cõ sus cuerdas juntamente, porq̃ tordos, ni buhos, ni grajos, ni lechuzas, puedan entrar, que comen las palomas, y palominos, y los tordos si han hambre, y no hallan que comer, horadan los papos a las palomas, y comenles lo que tiené dentro, y ellas con su simplicidad estanse quedas, que no saben hazer mal alguno a ninguna cosa, saluo a lo sembrado, y a ellas todas las mas de las otras animalias les hazen daño, que no saben defenderse, y muchas vezes de noche subito cierren todas las ventanas, y tomaran todos los tordos que alli huuiere, y aun otros paxaros. Ha de tener el palomar

vna

Universidad de Deusto
Biblioteca

vna portezita en lo alto, por donde entre el q̃ tiene cargo con su llaue, y con escalera mouediza que la pueda poner y quitar. Muchos hazen que los palomares tengan ventanas por defuera, digo sus hornillas, para que en ellas crien: mas los tales no saben lo que hazen, porque si assi lo hazen, los grajos comẽ los hueuos. Los palominos quierẽ bolar antes de tiempo, que ver ayre y largura, los combida a bolar, y ver como buelan las otras aues, y assi se pierden 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. que cozido en vino o vinagre, y puesto sobre algunas hinchazones, o nacidos, los resuelue, o madura presto, mayormente junto con harina de ceuada, y puesto cozido en vino, o agua sobre el rostro, o en qualquiera otra parte da buen color al cuero, y aun conuiene que los rincones del palomar de la parte de dentro no sean agudos, que podrian por ellos descendir y subir las sauandijas. Como quiera que sea, el palomar tenga muchas hornillas, y ponederos, porque pocas vezes cria vna palama dõde ha criado otra vez, sino passa algo de tiempo en medio, y sino ay nidos pierdese mucha casta. Há de limpiar el palomar cada mes vna vez, que las palomas quieren mucha limpieza, y assi estarã mas sanas y limpias de piojos, y por vn agujero echen abaxo el estiercol, donde esté guardado, y si los nidos tuuieren piojos, quitenselos, q̃ ellas haran otros denueuo, y ponganles por alli algunas pajas de q̃ los hagã, 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 cosas que me parecen vanas y impertinentes, aunque las dizen singulares personas: pero tuuieron 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 ceuo de las palomas, antes dellos huyen los gorriones, y tordos, y aun hazen huyr a los gauilanes, buharros, grajas, y milanos: y tienen con ellos amistad las palomas, y aun si en el palomar cuelgan ruda por muchas partes, no entran assi cosas ponçoñosas.

Capit.

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

EL que huuiere de poblar palomar, deue procurar la mejor casta que pudeire, assi en las palomas como en las otras animalias, que lo vno sean grandes de cuerpo, no muy nueuas, ni tã viejas que ya no sean para criar, que sean muy castizas de muchas crias, que en las palomas tambien ay vnas que ponen mucho, otras q̃ no tãto, 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, saluo las blancas, no porq̃ ellas no sean muy buenas, y aun los palominos muy mas lindos para comer q̃ los negros, mas porque lexos se parecen mucho, y mas ayna las tomã los gauilanes 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 porq̃ quieran reposar en la nueua posada, es muy bien poblarla en la Primauera quando comiẽçan a empollar, y tener alli antes algunas caseras, para que viendolas comer, ellas amansen, y tenganlas encerradas, y echen alli tantos machos como hembras, y no abran la ventana hasta que tenga casta, y entretanto echeles bien de comer y beuer, porque con el buen mantenimiento se haran mas, y desque ayan empollado y sacado vna vez, que estẽ los palominos chicos, abran las ventanas que puedan salir, y quiten las caseras que son de mas pesado buelo, y no puedẽ andar en vna vanda, como las otras, y pierdense mucho, y aun mas presto lãs 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, q̃ buscan de comer. Allende desso ponen muchas vezes, que vnas ay que seys y siete vezes sacã hijos al año, y otras mas: y otras solamẽte cessan quãdo hazẽ los grãdes frios del Inuierno, y la verdad es q̃ no ay aue q̃ tantas vezes crie en el año, y mas las caseras, q̃ las palomariegas, y mas las palomariegas q̃ las torcazes. Y siẽpre procurẽ poblar los palomares de las q̃ nacieró al Verano, q̃ es por Março, Abril, y Mayo. Que las q̃ nacẽ por el Estio son muy peores, y las q̃ nacẽ por el

No Otoño

Universidad de Deusto
Biblioteca

Los primero, palominos son buenos para casta.

Otoño, porq̃ son desmedradas para casta. Y las q̃ nacen en tiempo muy caliente, valen poco. Por la mayor parte ponẽ dos huevos, y algunas vezes tres, mas el vno dellos no vale nada, y del vno sale macho, y del otro hembra, o yerrã pocas, y si estos dos dexan juntos para casta, muy mejor multiplican, que sino fuessen hermanos, y mas se quieren. Y aun el primer hueuo que pone, es macho, y el segundo hembra. Y porque son malos de conocer qual es macho, o qual es hẽbra, es bien q̃ los dexen parear dos como nacieren: pues como he dicho nacen macho y hembra. Machos y hembras trabajã mucho en empollar los hueuos en criar los hijos, y aũ estan presentes en el nido mucho tiẽpo. Al tiempo que crian, deuenles dar bien de comer, q̃ quãto mas abundancia tuuieren, tanto criaran los palominos mejores, y mas gordos. Y para que aya muchas en palomar, dize Palad. que es bien darles a comer algunas vezes cominos, y aun anis, y mijo, y cõ ello vienen muchas palomas, que vnas traen a 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 pã en los rastrojos, y por entõces vsen darles de comer a las tardes, porque cõ el vso del ceuo tornen a la querencia del palomar, y quãdo no crian es buen mantenimiento qualquier q̃ les den, trigo, ceuada, yeros, hauas, mas nũca les den centeno q̃ las despone, y no criaran tantas vezes, y quando crian, no les den de comer ceuada, q̃ no la pueden engargantar a los palominos quando son chicos, y muerense de hambre. Hazen grande error los q̃ les dan granos de casca, que con ellos se desponen como las gallinas, mas son buenos para el tiempo q̃ no ponen, q̃ es el Inuierno. Y si les dan bien de comer de otros ceuos, no yran a buscar cascas, que mas las comẽ con hambre, que por ser buenas, ni de buen sabor. Si les dan ceuada tostada, ponen mucho, y aun lo mismo en las gallinas. En Inuierno pueden tener cerrado el palomar, y alli dentro les den de comer y beuer. Sea agua muy clara, como no la puedã ensuziar, y porq̃ quando ay nieues y rezias eladas, no hallan de comer en el Inuierno, y entonces les hazen ceuaderos en muchas partes, y las toman, es bien que en los corrales que hazen cabe el palomar, les echen paja de trigo con espigas a bueltas, y granos de ceuada y trigo, porque alli comen y gastan tiempo en escauar la paja, y partir las espigas, y no van donde las maten. Al tiempo

tiempo que crian el mejor mantenimiento es el mijo, o panizo, porque con ello engordan mucho los palominos. Y muchos vsan ya quã do estan bonitos tomarlos y darles a comer a parte, teniendo muchos juntos en vn canasto con paja, y porq̃ ellos no sabẽ comer por si, les dã bollos, como dixe en las gallinas. En Roma las engordan segun que vi, que hazen vnos embudicos de madera muy delgados, o de hoja de Milan, quanto les pueden caber los picos a los palominos, y metenselos biẽ en los picos, y hinchenlos de mijo, y con vn poco de agua hazen colar el mijo, y esto digerido, danles otra vez. Y desta manera engordan bien, mas muy mejor engordã so las madres, y por esso cõuiene darles mas a comer, porq̃ tanto tiempo mantienen los padres a los hijos, hasta que salen a bolar, y en el nido engordan mas. Y por aqueste algunos les quiebran las piernas, y esto se ha de hazer quando son bonitos, y tengan abundancia de comer los padres, porque den bien a comer a los hijos. Otros solamente les pelan algunas plumas de vna ala, y assi no pueden bolar, ni salir del nido: porq̃ auerles de quebrar las pernezitas, 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 con esto poco engordan, que porfian de soltarse, y con el trabajo enflaquecen. Y si a los palominos que se crian, como dixe, sin madre, les dan el mismo mijo, o panizo primero mojado tres o quatro horas con aguamiel, engordã mucho mas, y hazense mas sabrosos. O hinchirles los papos cõ buen pantierno. Mas siẽpre para casta dexen los que nacẽ a la Primauera que son muy mejores. Y para que las palomas tengan que comer y escaruar algo, y alli se ocupen, y no vayan fuera a buscar dõde los matẽ, es bien q̃ allẽde de les echar paja y trigo en el corral del palomar, siembren assi mismo trigo, o ceuada, o qualquier otra semilla, con tal que vayã muy poco cubierto, porq̃ lo puedan hallar presto. Que lo que està hondo so tierra, no lo pueden sacar, esto es quanto al mantenimiẽto. Y denles de comer dos vezes al dia, mayormente quando crian, vna a la mañana, y otra a la tarde, porque las vnas estan en vn tiempo sobre los hueuos, y las otras en otro, digo vn tiempo los machos, y otros las hembras. Deue siẽpre el que tiene cargo del palomar entrar en el cada semana a requerirle, mas entre quando no esten en el palomar, lo qual es a las mañanas y

Universidad de Deusto
Biblioteca

tardes que a medio dia tienen ſieſta, y eſpántanſe ſi entran: ſi ay ſocauadas, cierrenlas. Si alguna culebra entra, aguardenla cóvna balleſta, o armenle algun lazo. Es bueno ponerle vn cántaro en hieſto a la boca del agujero, y vn palomino en el, que entrando por el, no podra ſalir, pongan algo por donde pueda ſubir a entra. Si huuiere algún palomino del nidal, alcele. Los q̃ ſe huuieren muerto q̃ los eche fuera. Y quãdo entre echeles de comer, porq̃ le tomen amor, y le conozcá, y no ſe eſpanten, vera las q̃ crian, o las que ſon eſteriles, y aquellas puede poner a engordar en alguna camara cerrada, o venderlas, y engordaran bien, poniendolas en lugar caliente, y algo eſcuro q̃ no tengan mas claridad de quanto vean al comer y beuer, y tengan ſus dormideros altos, y ſobre todo eſten limpias. Y alli les den de comer trigo limpio, hauas quebradas, y centeno cozido, o majado en aguamiel. Pueden criar alli juntamente tortolas para engordarlas para vender, que ellas engordan mucho y ſon de mucho precio, y nunca, o por marauilla engordan eſtando preſas. Y por eſſo engordan tanto, y engordan mas por Iunio y Iulio, que en otro tiempo alguno, y entonces ſon ellas las mejores. Tomá las con redes, o lazos, y luego las metẽ en ſus camaras caliétes y limpias, dõde tẽgan ſus perchas para dormir. No ſea la camara muy clara, ni grãde, porq̃ no buelẽ mucho. Tẽgã el agua freſca y de comer, y aũq̃ cõ el trigo engordan mucho, muy mejor comẽ el mijo. Colum. y Crecen dizen, que ſea en xuto. Palad. que ſea mojado en aguamiel, aunque no ſea ſiempre, y ſean muy bien mantenidas que engordan mucho, principalmente en el Eſtio, y Otoño que en el Inuierno, aun que mas les den de comer, en ſi quecen, ſino tienen lugar muy caliente, y ſi le tienen caliente y limpio, paranſe tan gordas que ſe pelan de gordas, y barran mucho la camara, y aun abueltas de la comida les pongan alguna eſcudilla de arena, ſi en el Inuierno les dã a comer algunas vezes pan majado en vino, engordan mas que con otro ceu... Siẽpre para engordar han de eſcoger las nueuas. Conocẽſe las viejas q̃ tienen el pulpejo del pie mas duro, y los pies mas colorados; es v anda muy ſabroſa, y eſtando gordas, conſortan mucho, y dan grande ſuſtancia, reſtriñe el vientre, y por eſſo cõuiene mucho a los que tienen fluxo del vientre. Eſta aue es eſpejo de caſtidad y grande exemplo de las mugeres, que deſpues que ha muerto el macho, la hembra no ſe junta con otro, y aun

aun es comun opinion, que no ſe aſsienta en arbol verde. Tienen las palomas algunas enfermedades. Mas las principales ſon perſecuciones de aues de rapiña, las quales ſe han de procurar de matar, y colgallas por alli cerca, que cõ el temor de la pena no vienẽ las otras. Si tienen piojos, para eſto es el remedio la limpieza, aſsi del palomar, como de los nidos, y quemar algunos olores, y ponenlos en los nidos: lo que dixe contra los piojos de las gallinas. Y ciegan algunas vezes, nacenles como viruelas, o granos en la cabeça, las que lo tuuieren, quitẽlas, no lo peguen a las otras. Las palomariegas biuen haſta ocho años, y lo miſmo las tortolillas, mas las caſeras ſon de mas larga vida, que biuẽ quinze y aun veynte y aun treynta años, y aun quarenta, y ſon aun buenas para hazer generació a los quinze años, y ſiempre guardan la compañia, que aunque eſten mucho juntas, no ſe mezcla ningun macho con la paloma agena, y ſi alguna vez hazẽ adulterio, ſon caſtigadas y heridas por ſus machos. Tanto cuydado tiene el macho como la hembra de los hijos, lo qual acaece en poc os animales. Carecẽ eſtas aues de hiel. Só menſajeras de paz, y aun fue la paloma fiel menſajera quando deſpues del Diluuio Noe la echò del arca, que torno con vn ramo verde de oliua en el pico. Y en muchas partes las tienẽ por ménſajeras, q̃ quiẽ quiere q̃ en ſu caſa ſepan preſto lo q̃ paſſa, lleua vna paloma de las mas viejas conſigo, y les ata vna carta ſo el ala, y la ſueltan, y torna a caſa. Como ſe lee en el Marco Antonio Sabelico en el cerco de Tyro, y en otras muchas hiſtorias, porque naturalmente atinan al lugar do ſon criadas. Son aues muy compañeras entre ſi. Huelgan aſsi miſmo de la compañia de los pauos. Son las palomas aues de mucha ſuſtancia, y las palomas caſeras mucho mas que las palomariegas. Y ayuda mucho al acto de la generacion. Y mas los palominos nueuos antes que buelen, que las torcazes no tienen aquel calor que las otras tienen, por eſſo no ayudan como ellas, como dize Marcial. Los palominos ſon calientes y humidos, y ſu propio comer es con algo de agraz, y deſta manera es bueno para qualquier manera de complexion. Que las palomas viejas, ſino ſon muy gordas, no ſon buenas para comer, y aun dan mal nutrimento al cuerpo. Dize Platina, que ſi toman vn palomino, y le matan y pelan, y ſacan todo lo interior, y le tienen aſsi vn dia y vna noche en vinagre fuerte, y le re

Las propiedades de las palomas y palomares

hinchen cõ especias y buenas yeruas, y se cuezen o assan, q̃ hallaran los huessos tan tiernos, como sino tuuiesse ningunos. La sangre de la paloma, y mucho mas del palomino, sacada debaxo de la ala diestra, y echada en los ojos, quita mucho el dolor dellos, y la sangre derramada en ellos y toda bermejura. Y porque los palominos son muy calientes, es bueno ahogarles en agua fria, para que templen aquel calor.

Capitulo. XXXV. De los pauos.

A Las personas de ciudad pertenecen mas los pauos, que a los labradores, aunque si ay en ellos buen recaudo, son segun Marco Varron, de mas prouecho que las gallinas, por ser ellos por su hermosura de grande precio y valor. Mas creame el labrador, y quien ganancia busca, que antes tẽga gallinas que pauos, sino son para venderlos a los glotones y golosos de nuestros tiẽpos, q̃ para los demas, mas son de gala y deleyte q̃ de prouecho. La vista dellos es tã notable a todos y hermosa, q̃ por ella sola só dignos de ser tenidos en las casas de los Grãdes, y en los monasterios, que su hermosura mas parece celestial que del suelo, pienso yo que los primeros q̃ vinieron a estas partes, fueron de los q̃ truxo el armada y flota del Rey Salomon de Tarsis por cosa nueua, y de alli se multiplicaron, como traé en nuestros tiempos las armadas del Emperador dõ Carlos nuestro señor, nueuos animales de las Indias. Quieren donde se han de criar, largura y campo, que dentro de los poblados, como son villas, o ciudades, se crian mal, aunque despues de criados se hazen buenos. Son aues de larga vida, que biuen a veynte y veinticinco años, mayormente los machos. Solamente es de procurar, que si las pauas crian en las labranças y granjas, guardenlas mucho de las raposas, porque muchas vezes se echan sobre los hueuos en el campo. Y por esto en la Italia cerca de la marina los crian en algunas yslas dentro en la mar, donde no puedan entrar raposas, mas donde no ay tal aparejo, procuren y tengan mucha vigilancia en ellas, y porque los pauos ganosos de luxuria les quiebran los hueuos, quando se echan ellas, se esconden dellos, y se van entre las matas. Y por esso es bien que al tiempo que ellas se encouan, las pongan en lugar escondido de los machos, y aun si estan sin los machos, crian muy mejor sus hijos, y con mas diligencia, pues solamente

lamente se ocupan en ello, que parece que les guardan grande obediencia. Y aunque los machos si ay arboles se suben de noche en ellos, o en otra qualquier altura, las pauas estando sobre los hueuos, si es en el campo, queda en el peligro. Pues los pauos se tienen por dos respetos, o fines, o para auer casta, y ganancia dellos, y entonces deuen procurar que a cada macho den cinco hembras: y si para tener plazer con ver su hermosura, y adornamiẽto de la casa, son menester mas machos, pues ellos son muy mas hermosos. No estè cada macho sin su hẽbra, porque por buscar compañero, no vaya lexos. Y por esso donde ay copia dellos, que crian muchos, los deuen llamar cõ vna cãpanilla a comer, q̃ porq̃ ellos se van lexos, y a las vezes se pierdé, es bien q̃ tornẽ al tino por la señal acostũbrada, y assi viniẽdo cõ tiẽpo podran ver si les falta alguno, y auezados assi, pocas vezes se pierdẽ, q̃ si algunas vezes se quedã, es porq̃ no sabẽ tornar. Hã de auezar a dormir las pauas en vna camara a donde puedan entrar por su puerta, y sea enxuta, que en ella no aya humor, y ancha, porque los pauos con la estrechura no quiebren las colas. Y porque muchas vezes estando durmiendo las pauas se les caen los hueuos, y si dan en duro, se les quiebran, es bien que donde duermen, tengan paja, o heno. Y porque ellas se vã a poner sus hueuos en el campo, por huyr de los machos al tiẽpo que han de poner, tientenles las oueras, y cierrenlas, que põgan en sus nidales. Todo el otro tiempo pueden andar sueltas. Y porque ay algunos machos brauos y mayores, que como los gallos pelean, y no dexan que los que menos pueden tomen las pauas, es bueno que al tiempo del tomar aparten cada macho con sus hembras. Y por esso en aquella camara donde duermen, hazen sus apartados con cañizos, y en cada vno meten vn macho con las hembras que ha de tener, que es por principio de Febrero, y entonces no va nada, aunque no tengan grande largura, pues no tienen colas. Que aquellas plumas espejadas caense quando los arboles se despojan de la hoja, aunque no se les caen de todo punto, y tornan a nacer quando tornan a florecer y brotar. Y aun entretanto ellos se esconden, que parece que han verguença de andar desnudos. No engendran antes de tres años, ni ponen hueuos. Y si engendran, o ponen, no son de casta, y aun entonces comiençan ellos a adornarse de sus plumas y gentil cola. Pocotiem-

Universidad de Deusto
Biblioteca

co tiempo despues de auer saltado el macho ala paua, pone ella los hueuos, y pone a tres, y aun quatro dias. Comiençan a tomar los machos a las pauas por el principio de Febrero, y si entonces les dan habas tostadas calientes, tienen mas virtud para engendrar, lo qual se ha dedar caliente a las mañanas antes que coman otra cosa, y cada cinco dias se les de vna vez, assi a los machos, como a las hembras. Mas al tiempo del echar aparten los machos, y para echar no sean las pauas de menos de dos, o tres años, ni muy viejas. Y los hueuos son mejores de mediana edad, que de nueuas, o viejas. Mas porque las pauas pongan mas, es bien qué los hueuos los saquen gallinas, y assi desocupadas del criar ponen tres vezes al año. Mas ala primera cria, como son mas hueuos, assi salen mejores los pauoncitos, que mas postura pone ala primera, que ala segunda, y mas en la segunda que en la tercera. Mas para esto se han de buscar grandes gallinas, de grandes alas, que en la grandeza parezcan mucho alas pauas, con tal que no sean de vnas çancudas grandes, q aquellas no sacan bien sus pollos. Y lo mas presto que ser pudiere los echen alas gallinas. Porque (como dixe en los hueuos de las gallinas) frescos muy mas presto salen que los añejos, y mejor cria. Salen los hueuos de las pauas a veynte y siete dias. Y quié quisiere echar hueuos de pauas a gallinas, deue echarle algunos de los suyos a bueltas diez dias despues que los de la paua, y verán todos a salir juntos. Mas porque los hueuos de las pauas son muy grandes, y la gallina no los puede rodear, es bien que se los bueluan algunas vezes, y esten señalados con algo, porque sepan qual es, y de que partes los bolvieron, o si los ha buelto la gallina, y quales ha buelto, para que los otros que ella no ha buelto los bueluan, para que ygualmente los escaliente de toda parte, y denles bien acomer junto con el nidal, porque no se alexen a comer, y entretanto no se les enfrien los hueuos. Esto del empollar (sean pauas o gallinas) miren lo q se dixo en el echar de las gallinas. Auiendo los ya sacado, han los de sudar el primer dia, y luego otro dia les den cebada quebrantada, que cada grano vaya echo quatro, o cinco partes casi como molido. En Italia lo vsan mucho, y lo llaman farro de ordio. Denselo majado en vino blanco, lo qual hagan quatro, o cinco dias. Despues denles abuelras algo de puerro muy picado que les es muy bueno, mas sea poco, y muy

pocas

pocas vezes, porque no se les torne en ponçoña lo que se les da por salud: assi mismo vn poco de quajada muy esprimida del suero, que el suero les daña, y ya desque son bonitos les dé algunas sopas en vino, langostas sin las piernas, o carne cozida y picada. Y porque vna gallina no ande ocupada con tres, o quatro pauonzillos, deué echarles a vna la mejor criadera de todas hasta quinze. Que aunque Colum. dize q puedē traer veynte y cinco, son muchos, y saquenlos algunas vezes al campo con guarda de milanos, y de aues rapiegas, teniendo atada la madre. Crianse muy bonitos, si sotierran vientres de vacas, y ouejas, y cosas semejantes, assi llenos con su estiercol, y desque este echo gusanillos, lo desentierren para que coman aquellos gusanillos, y con carne cozida y tripas se crian muy bien. y lo mismo hazen cauandoles lombrizes de tierra, que con ellas se crian bonitos. No anden mucho, que les haze mucho daño el mucho andar hasta que vayan haziēdose bonitos, y aparten los de donde crian otras gallinas pollos, porque como los ven mayores y mas hermosos, aborrecen de embidia sus hijos, porque veen que no son tales, y los dexan de criar. Las enfermedades que tuuieren assi las curen como dixe de los pollos, y ellos enferman mucho quando les nace en la cabeça aquellas plumas que parecen corona, que les dan muy gran dolor como a los niños quando les nacen los dientes. Entonces es muy bueno darles algunas sopas en buen vino. Los pauos suelen criar los hueuos a las pauas, porque no se ocupen en ellos al empollar por tenerlas a su voluntad, y aun aborrecen los hijos pensando que no son suyos, hasta que les nacen las plumas en la cabeça. De que estan bonitos les pueden dar a comer trigo, cebada, o qualquier otra cosa, no centeno, assi mesmo agua limpia, y desque los pauoncillos son de siete meses acuestenlos con los otros pauones en sus perchas. Y si ellos no pudieren subir, ponganlos con la mano que les haze daño dormir en el suelo. Los pauos son zelosos, y muchas vezes quando quieren tomar la paua, de zelo arremeten conquien esta cerca, mayormente contra las criaturas. Muestran sus amores y gana de luxuria quando hazen su rueda, que se miran mucho y pompean. Son aues q se precian mucho, y si los loan, o miran mucho, hazen la rueda, como dizen algunos Dotores, y aun conocen esto, q quando no tienen aquellas plumas, se esconden, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

no parecen ante la gente tãto como en otro tiempo. Los pauos son mejores para vista y deleytacion, que no para comer, que su carne es pesada, y de poco mantenimiento, y de rezia digestion, y aun engendran mucho humor melancolico, y para comer han de ser nueuos: la carne dellos se guarda mas que otra, Como dize S. Agustin en el libro de ciuitate Dei.

De los pauos machos dize Bartolome de Inglaterra en el libro de las propiedades, que tiene la boz de diablo, la cabeça de sierpe, passo de ladron, cola de Angel. Dañan mucho los rejados. El estiercol dellos donde ay muchos, cogido en sus dormitorios, y mezclado con lo de las gallinas, o palomas, es bueno para la labor de la tierra: matanse bien sin sangre, hincandoles algo por las cabeças, y boluiendolos hazia abaxo los pies, mas es muy mejor salteado dandoles con vn virote de presto en la cabeça, que hazen muy mejor carne.

Capit. XXXVI. De los puercos.

SVelen dezir algunos, quié quisiere ruydo compre cochino, mas por mi fe mal parece al labrador comprar tozino del carnizero para su casa. El buen labrador ha de tener puercos que mate en su casa, y que venda a los que biuen en villas, y ciudades, que aunque los puercos sean tan enojosos en su cria, mucho mas lo son adonde faltan. Mayormente que vna de las cosas que como ya he dicho enriquece al labrador, es las crias, esta es la principal, si ay buen recaudo. Allende desso no ay carne assi fresca como cezinada, que tanto abunde y hincha la casa, y q̃ tanto hartura ni mantenimiento de a la persona. Pues quié quisiere gozar destas y de otras cosas, menester es q̃ trabaje. Que como dize vn verso Latino, *Dulcianõ mersit qui non gustauit amara.* Só animalias q̃ engordã marauillosamẽte. tãto q̃ acaece muchas vezes no poderse leuantar en sus pies, ni aun menearse. Mas si los hã de criar en casa para ceuar, sea ẽ lugar cerrado, y caliente, y fuerte, q̃ deshazen mucho los edificios. Si los crian en piara, hagãles sus buenos criaderos, buenos establos, biẽ enxutos. Dellos y de las çuhardas dire mas abaxo, y sobre todo cõuiene q̃ no los tengã en casa, saluo encerrados, por ser muy dañadores, q̃ destruyen, o comen, y aun lo hazen todo junto, y aun son peligrosos para las criaturas, q̃ muchas vezes

vezes acontece comer la criatura en la cuna, y aun por tomalle el pan de la mano comerle la mano, y tras ello todo el cuerpo, y no es marauilla que coman los hijos agenos, pues muchas vezes comen los suyos. Pues tal ganado, o tenello bien apartado, que aya en que coman, y no dañen, o tan cerrados, que aun que quieran no puedan. Y porq̃ los puercos ceuones no dañen los edificios hoçando, es bien echarlos alas narizes vna argollita de hierro, que no les dexarà hoçar, o cortarles algo del hozico de arriba.

Capit. XXXVII. Que tales han de ser los berracos, y las hembras para hazer buena cria.

POr la mayor parte en los puercos y aun en otras cosas sepa recen mas los hijos a los padres, que a las madres, y por tanto se deue buscar el berraco muy singular, el qual tenga estas señales y edad. Ha de tener la cara corta, ancha, el hozico alçado y salido hazia fuera, el pescueço ancho, gordo, y muy enroscado, el aguja ancha, la barriga baxa, corto de pies, grandes nalgas luengos, y anchos, y largos, son los buenos que hazen la casta larga, y buenos tozinos, todos de vn color, muy luxuriosos, y si la tierra es fria, sean velloso, y muy cerdudos, mas si es caliente, qualesquiera. Y son muy buenos los blancos, y muchas vezes se toman las puercas de puercos monteses, que llamamos xaualines. Quien de tal casta pudiere auer berracos, muy sin guiar cosa es, que engendran mayores hijos, y mejor carne. No tienen otra falta los tales berracos, sino ser brauos, y no dexan a los otros tomar las hembras. Son buenos para donde ay pocos berracos. Y si el berraco fuere mamellado, como dixe de los cabrones, son buenos, y aunque los berracos desq̃ han ocho meses, y aun antes, suelen tomar las hẽbras, procurẽ traerlos con los machos castrados, y no con las hembras, porq̃ no comiencen a saltar antes que ayan vn año, porque la casta que antes de año engendran, sale menuda y desmedrada. Son buenos hasta tres años, y no passen de quatro. Y aun si començaren a engendrar de edad de ocho meses, no passen de tres años que son viejos. Tambien es menuda la casta, como de los nueuos. Desque han passado desta edad, los castran para que engorden, mas la carne de los tales es mala, dura, butihonda, de mal sabor y olor, y aunque los castran, toda via les

quedan

Universidad de Deusto
Biblioteca

quedan biuos los apetitos de la luxuria, y faltan a las puercas. Del numero de los berracos dize Marco Varron, que ha de ser para diez puercas vno, que a ciento da diez. Mas si son muchas, han menester cada quinze hembras vn macho. Las hembras ha de ser de la hechura que dixe de los machos, del mismo color y pelo, y sean largas, ventrudas, y grandes tetas, y muy anchas de cuerpo. Y sean de buena casta. que para muchos cochinos y grandes, de casta sana, que engordan mucho, y mientras mas tetas tienen, son mejores. Y aun las de muy buena casta tienen doze tetas. Y para ser buenas, han de parir no menos cochinos de quantas tetas tienen. Han de ser ellas de buena edad que no se tome de menos de año. Y aun si se toman de veynte meses, vendran a parir de dos años, y las tales crias seran crecidas, por tener ya la madre fuerça y sustancia para criar. Y si paren de menos de año y medio, no crian mas lechones del primer parto, que salen desmedrados y muy menudos, de quanto esten para comer, que siempre al primer parto de la puerca los pare menudos, mayormente siendo de tierna edad. Biuen bien las hembras hasta siete años, digo que hasta entonces hazen hijos. Y aun que de alli adelante puedan parir, ya no es buena cria. Y aun las mas viejas hazense muy brauas. Y porq̃ las puercas paren dos vezes al año, que quatro meses andan preñadas, y dos dan leche, es bien saberlos compartir los tiempos del empreñarse, como entrambas vengan a ser buenas. Verdad es, que toda via lleua grande ventaja la cria que nace por Mayo, o casi en aquel tiempo, y algunos vsan traer los berracos juntos siempre con las hembras, y continuamente tienen casta nueua, mas muy mejor es que anden apartados, y que al tiempo q̃ han de tomar las hembras, les den dos meses antes bien de comer, porq̃ tengan mucha fuerça. El buẽ tomar de las puercas, es por principio de Febrero, para que vengan a parir quando aya mucha yerua, y vengan los cochinitos a gozar bien de los rastrojos. Mas aun tambien sera vn mes antes que sea por el principio de Enero, esta es la muy buena cria, que las que se empreñã en Verano, vienen a parir el Inuierno, parenlos menudos y desmedrados. Porq̃ lo vno no tienen que comer las madres ni los hijos. Lastimãles mucho las tetas, y sobre todo el frio les es muy enemigo, por esso las q̃ en Inuierno paren, si la tierra no fuere caliente, y tuuieren bien de comer, o los tengan encerrados en

El tiempo de empreñarlas puercas.

en lugar caliente, o vendanlos para lechones, y comanlos, que mas vale que se aprouechen en algo dellas, que no que desfustancian a la madre, y enfin se mueran. Y muchas vezes por no saber lo los porqueros, aunque la puerca se toma no q̃da preñada, que dize el Aristoteles que no han de consentir que el barraco tome la puerca, hasta que ella tenga muy calientes las orejas, y muy caydas y marchitas, y por poder auer esta señal no deuen cortar las orejas a las puercas de casta, que hasta entonces nò conciben, y si antes la toma el barraco, cansase, y desfustanciase mucho, y ella bota fuera la simiente, y assi, o la puerca no se empreña, o es la casta muy desmedrada. Y quando las puercas andan en zelo apartense dellas, mayormente guardense mucho los niños, que andan muy brauas, y muchas vezes arremeten a ellos, y les hazen mucho daño. Y en estando preñadas las puercas deuen apartar los barracos, y al tiempo que las puercas parieren, miren que tantos les dexen, quantos buenamente sin daño puedan criar, y mas les dexen quando parieren en Verano, que quando en Inuierno, pues en aquel tiempo ay mas que comer. Y sobre todo les maten los dentones, que con los grandes dientes no pueden mamar, y se mueren de hãbre. Y deuese procurar que altiempo del parir no esten muy gordas las hembras, que estando gordas tienen poca leche. Y altiempo del parir aparten cada puerca por si, que no esten juntas con las otras, saluo cada vna en su zahurda apartada, que si muchas puercas estan juntas, a las vezes acaece que vnas comen lo que paren las otras. Como estas auian de ser las parteras que el Rey Faraon buscaua en Egypto, para que no se multiplicasse, ni creciesse el pueblo de Israel. Y aun muchas vezes las mismas madres de hambre comen sus propios hijos. Por esso conuiene que a las paridas les den muy bien de comer, porque con la hãbre no coman sus hijos. Y porque es necessario acada vna estando parida su apartamiento, dire aqui de los establos, y çahurdas para los puercos. Este ganado es muy friolento, y quando haze tiempo frio, amontonanse vnos sobre otros en tanta manera que ahogan a los chicos, y muchas vezes se ahogan los grandes. y por esso para los chicos es menester lugar, y aun lugares apartados, que es necessario que cada puerca tẽga su apartamiento en que para, donde estè con sus hijos. Estos en muchas partes llaman çahurda, mas han se de hazer en lugar enxuto

Universidad de Deusto
Biblioteca

xuto,y muy abrigadas:pero vna de las cosas que son muy ne cessarias para que ello, se crien y engorden,en que esten en lugar caliente,y bien enxuto.Pues si ser pudiere las çahurdas esté a la hila ordenadas, so vn portal,por que no se mojen,aya para cada puerca que ha de parir vna,y alli dentro la auezen,o hagan parir.Vnos las hazen de maderos cõbarda, y tierra encima muy tapada,otros đ adoue,o ladrillo,otros de piedra,cada vno segun puede.Otros ay que por arriba las hazen descubiertas, por mas libremẽte poder mirar las puercas y cochinos, mas tẽ gã encima alguna red de palo,o qualquier otra cosa, porq̃ por alli no entre raposo alguno.Esto es para las que estan so portales,q̃ las q̃ no tienen esta defension,seancerradas,saluo vn agujero (como he dicho.) Tengan respiradero por donde les entre ayre,no se ahoguen,lo qual aconteco muchas vezes.Sean tan anchas,que las puercas se puedan muy bien reboluer con grãde holgura cõ sus hijos,y tẽgã sus puertas,o porteros para las auer de cerrar,q̃ muchas vezes si estãn abiertas en el cãpo se auezã los lobos y raposas a los cochinos,y aun los mastines,y por la parte de arriba este vn buen agujero,el qual este con algo cerrado, por donde el porquero pueda socorrer algun cochino, si la madre se echare sobre el,o contar los cochinos si falta alguno,y aun muchas vezes las puercas con amor de los hijos no salen acomer,para que por alli las hagan salir, y porque ninguno de los cochinos chicos salga fuera, aunque la madre folga apacer, es bien que el vmbral baxo de la tal çahurda sea tan alto,que aunque ella salga,ellos no puedan salir,porque cõ el amor de los hijos,aunque salga a pacer,torna luego. Que si alguno sale con la madre,andase con aquel,y a el haze daño en andar,y q̃danse los otros muertos de hambre,y todas las çahurdas esten hazia el sol, y cada semana es necessario limpiarlas muy bien de estiercol,y echarles paja limpia, o si es Inuierno, estiercol de establos muy enxuto,o paja.Mas en Estio sea paja, q̃ este ganado aunque es suzio quiere en los establos mucha limpieza,y camas muy mollidas, y lo que sacaren de alli mezclado con otro estiercol,es bueno para labor del campo.La casta de vnos blancos grandes son muy friolentos,y por esso quieren mucho abrigo de establos,o de çahurdas, y sonhãbriẽtos, y para ellos principalmente,y para todos aya mucho estiercol o paja,que en el Inuierno ellos se sotierren de baxo dello,y para

para el Inuierno si son muchos,tengan dos, o tres apartamientos en el establo,el qual sea bien caliente,porque no se echen todos en monton,que se apriẽtan y ahogan,y en tal tiempo no les dexen dormir al frio por lo mismo, porque enflaquecen, y miren mucho que no se mezclen los cochinos de vnas puercas con los de otras,que les haze daño,saluo cada vno su leche.Las puercas despues de echadas,assi dexan mamar a los agenos,como a los suyos. Despues de paridas vnos les dexan quantos paren,lo qual si passan de ocho no se deuehazer,y aun tanto, son muchos, que a vna puerca bien le bastan seys, aunque estè rezia,y si esta flaca quatro,y siempre encierren cada madre sola con sus hijos,y porque conozca quales son de qual madre, hagã la misma señal a los chiquitos que ala madre, o con almagre encolado,o con pez derretida con el almagre, o de otra manera,como lo sepan conocer, haziendo a cada vna con sus hijos de su señal diferente,hasta que ellos sean tan bonitos que sepan conocer a sus madres.Han de mamar dos meses, y luego se tornan a tomar las madres. Quando han parido,denles bien de comer,porque tengan mucha leche, mayormente en el Inuierno,quando no hallan bien de comer.Es bueno ceuada mojada en agua,y a los cochinos denles de que puedan comer trigo cozido,o tostado sobre el fuego en vna caldera,que lo crudo hazeles fluxo de vientre(como dize Marco Varron) o centeno cozido,o saluados hechos,y si haze buen tiempo saquenlos a pacer alguna yerua,junto con las madres, en el Estio en los rastrojos,y desque esten bonitos, apartenlos dellas todos juntos en vn piara, y por si vayan al pasto, y duerman porsi, que si juntos con las madres los dexan,aunq̃ ayan medio año mamaran,y assi ellas se enxugaran, y tornaran a empreñarse. Mas siempre antes que vayan a pacer les den algo a comer, mayormente quando esta ala Primauera la yerua mojada del rocio,que les haze daño, o al Inuierno la elada, que les haze tener bazo, y enferman mucho. Es bien darles algunas puchadas,o de saluado, o de harina de centeno, o centeno cozido, o de harina de hauas, que con ella engordan mucho,o hauas cozidas,o qualquier otra cosa. Y si tienen piara de puercos, y quando los saca el porquero a pacer, si son todos de vn señor, alla les denen dar acomer donde van apacer, llamandolos con vna bozina,y ala salida del lugar, o labrança les

echen

Universidad de Deusto
Biblioteca

echen ceuada, o vellotas, o qualquier otra cosa, que con esperança de aquello no q̃dara ninguno en el lugar. En el Inuierno no los saqué a pacer hasta que el rocio, o elada esté deshecha. En el Verano de noche pueden andar por los rastrojos, y por las mañanas y tardes, quãdo haze calor lleuar los a las riberas de arroyos, o fuentes donde beuan, y se rebuelquen por el agua, y cieno, que con ello se huelgan mucho, porque son animales que arden mucho, y de mucho calor, y aun quando los lo bos lleuan algun puerco, mayormente si esta gordo, luego van hazia el agua, que no puede sufrir el ardor de la boca. Assi que los puercos quieren agua y cieno, y lugares de mucha grama, y mollido, como son baruechos, y desque han vendimiado, los pueden traer en las viñas hasta que quieran començar a brotar, y ellos recibiran grande prouecho, y las viñas mayor, que por sacar las rayzes de la grama cauan muy mucho la tierra, y la mullen. Quieren lugares humidos donde saquen gusanos y lombrizes, y donde puedan continuamente bien hocar, juncales, o montes donde los puedan dar peruetano, higueruales, ciruelos, o endrinas monteses, grama de zebuches, cerezas saluajes, moras de çarçales. Al tiempo que los çarçales estan bien maduros, varearlos, que por baxo comen las moras dellos. Tambien do ay morales pueden hazer lo mismo, despues que las moras no esten de comer para las personas, y aun con ellas reciben mucho prouecho, porque los puercos enferman mucho de esquinencia, y ronquera, y con las moras si las comen lauan, y es les muy prouechoso mudar otro pasto, y andar por los castañares antes quellos den, porque si caen algunas castañas, mucho mejor es que las coman ellos, que no los jaualines, y por los montes donde ay vellotas.

Mas sera bien poner lo que Plinio dize de las variedades de las vellotas. Las vellotas de la aya hazen la carne del puerco muy ligera y de poco peso, tierna, cochera, y algo mollicia, y de buena digestion. La vellota de enzina haze la carne tiessa, y pesada, el puerco luzio, no tan ancho y de buen sabor. Las de roble y alcornoq̃, hazen los puercos anchos, de grande peso pero la carne de mal sabor, y quando comiença a dar vellota de enzina, no les harten las primeras vezes, q̃ les haze daño. Otras maneras de vellotas ay, mas estas son las principales: mas las puercas preñadas no coman vellotas, que abortan con ellas, y quando

quando faltaren pastos, denles de comer algo de casa, y si ser pudiere sea en harina, que se les pega mejor. En Inuierno o castas, o escobajos, mas porque el escobajo yẽdo del mosto, les haze ronquera y esquinancia, que sobre todo les deuen guardar de vuas y mosto, y las castas siendo de vino, les embriagan mucho, y les hazen assi mismo mucho daño, vayan lauados los escobajos y las castas aguadas, mas los puercos criados a pan, sea a qualquiera, engordan mucho mas, y son de mejor carne, y crece mas la carne dellos, y engordan mucho, y mas si los tienen en lugar escuro y caliente y limpio, y aũ si les dan a beuer vn poco de vino, porque con ello se embriagan y duermen mucho, y porque dañan mucho los edificios hoçando, a los que estan encerrados para ceuar, es bien que les corten los hozicos altos, o atraueſſalles vna argollica de hierro por las narizes, y assi no cauaran. Y si con los harinados que les dan a comer, em bueluen tamo de paja, que es lo que cae del harnero, comen mejor, y toman mucha carne: empero no hazen tanta manteca. Y quien quisiere ceuar puercos en casa, tomelos de sobre dos años, digo si los quiere hazer muy grandes, que para carne mejores son los nueuos, y si quando los comiençan a ceuar, estan flacos, engordan mucho mejor, pegaseles mas al cuerpo lo que comen, tanto que si tres dias los tienen sin comer, y despues les dan en abundancia, engordan mas (como dixe de los carneros) y porque muchas vezes los que estan assi presos, tienen hastio, y no quieren comer, hãlos de soltar algun rato. Verdad sea que despues que ellos han tomado carnes, poco comẽ. Assi mesmo los que andan en el campo no solamente quieren tener abundancia de agua para beuer, mas aun andar junto con ella para rebolcarse, que con el calor y sed enferman mucho, como luego dire, por esso para elloses biẽ, si ser pudiere, andar en riberas, o si esto no ay, ponerles agua en canales, y derramarles agua en que se echen. Mucho yerran algunos que ciegã los puercos, quebrandoles los ojos, pensando que engordan mas. Esto hazen a los que ceuã en casa, que allende de ser crueldad, los mas de los puercos mueren, perdiendo vn ojo, pues mucho mas si los pierden entrambos, saluo si les dan a comer amano, y para bien engordar, mudenles algunas vezes los ceuos, porq̃ los coman de mejor gana, y engordaran mas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Cap. XXXVIII. De algunas enfermedades de los puercos.

VIenen a los puercos algunas enfermedades, y aun dellas es la sarna. Esta les viene muchas vezes de hambre, otras de frio: sanan ligeramente con el contrario. Tienen otra, que les crece mucho el bazo, o liuianos, y higado. Contra esta enfermedad aprouecha darles a beuer en canales hechas de tamarices, que los llamamos tarayes, porque tiene este arbol propiedad de deshazer el baço, y aun si vn puerco vsa a beuer vn año entero en vnas vasijas de tamariz, casi no lo hallaran baço. Si tienẽ calentura, lo qual se conoce en q̃ andan de lado, la cabeça tuerta, y andá al rededor, y se caẽ, pues vean q̃ de la oreja cótraria de hazia donde se tuerce la cabeça, les saquen sangre, y sacarleshan sangre de vna vena que tienen en la cola, y hieranla dos dedos del fiesso con vn sarmiento, como quando quieren sajar, y desque està hinchada, saquen sangre de alli, y desque aya salido bien, aten la sangradura con vna corteza de seuze, o alamo, o cosa semejante, y tengan el tal puerco encerrado en casa vno o dos dias, dandole vn breuajo de agua caliente y harina de ceuada, quanto quiera. Si tienen muchas landrillas, y muchas vezas mueren dellas, echenlos en tierra, y metanles en la boca algo para que no puedan morder, y saquenles sangre de vnas venas que tienen so la lẽgua, y desque aya salido harta sangre, frieguenles las sangraduras con vn poco de sal y harina de ceuada. Otras vezes les toma modorra, que se echan tontos, duermẽ al sol, y no comen, pues metanlos en casa, y no les den a comer ni beuer vn dia, y otro dia auran hambre, y tomen rayzes de cogóbrillos amargos, y majélas, y dẽselo cõ agua, q̃ con la sed beuer lohá, y cõ ello les tomara vomito, y echaran mucha colera, despues déles a comer hauas, o semejáte cosa rociada cõ salmuera, y despues agua caliente a beuer. Sobre todo en Verano quãdo haze grandes calores, tengan abundancia de agua para que se refresquen, que de otra manera enferman y perecen. Si son muy viejos, vienenles esquinécias, y otras enfermedades incurables, por tanto no passen los machos de quatro años, y las hembras de siete, aunque puedan mas tiempo biuir, pues si los tienen por la carne, quanto mas viejos son, es peor. A los chicos les vienẽ muchas vezes viruelas, es biẽ cortarles las orejas que hagan sangre, y tenerlos en lugar caliente, o horadarselas con vn hierro. Si tuuieren lobanillos, estrujenselos bien, y echenles vn poco de cal que les coma aquella carne mala, y los enxugue, y lo mismo hagan a qualquier otro ganado que los tuuiere. Suelen tener lamparones, y es enfermedad incurable, apartẽ los de los otros, porque no se les peguen, y matenlos antes que se cunda, y mueran dello. Si han beuido sanguijuelas, muy presto se les encarnan en la cabeça, por esso veá si salen teniendolos primero vn dia dõde no beuan y aũ dos, y despues denles a beuer en vna caldera agua muy fria, que alli saldra la sanguijuela, mas esto ha de ser en el principio, q̃ si despues es ya tarde, mas vale matar el puerco, o qualquier otra res que sea, que no esperar a que se muera y pierda del todo. Deuen mucho mirar que ningun puerco le den palo alguno con cosa pesada, que tienen los hueSSos muy tiernos, mayormente quando son pequeños, y muy mas presto sanan de vna cuchillada que de vn palo, si les quebrantan los hueSSos. De rabia enferman algunas vezes, y entiendo mordidos, hagã los remedios que dixe para los perros, que despues que rabian solo Dios puede remediarlos. Apostemanseles muchas vezes algunos miembros, y si se hinchã y no comen, pienso que es lo que llaman lobado, no tienen otro remedio, sino cortar el miembro donde da, porque va enconãdo hasta llegar a los pulmones, y luego mueren. Algunos ponen la yerua que llaman de lobado, mas muy pocos escapan, y por esso es mejor matarle si esta bueno, que esperar el peligro que se muera. Es muy prouechoso para aquella enfermedad lauarlo mucho con agua fria. Quãdo estan roncos que no pueden gruñir, denles a comer moras si las ay, y bañense en agua caliente, y sangrenlos de so la lengua. Los que tienen muchas landrillas que los ahogan, es bueno darles a comer centeno, o harina de centeno, que con ello se les deshazen.

Capit. XXXIX. De castrar los puercos y puercas.

El tiempo y edad para castrar los puercos.

NEcessario es que sea castrado este ganado para engordarlo bien, que de otra suerte las puercas pariendo no engordan, sino poco, y los puercos engendrãdo, no solamente no engordan, mas es mala carne, dura, muy butihõdida, y deuenlos siempre castrar en menguante de luna, en tiempo no caliente, ni muy frio, y por esso dize Columela, que ay dos tiempos

Universidad de Deusto
Biblioteca

propios de castrar, que el vno es a la Primauera, y el otro en fin de Setiembre, que son tiempos templados. Las edades del castrar son muchas, segun las volũtades, o aparejos de sus dueños, que mientras mas chicos son, mejor carne hazen, mas no crecẽ tanto, y no son tan peligrosos. Los que castran grandes, crecen mas, mas no es tal la carne, esto es si no han començado a luxuriar, y por esso es bien quando han ya seys meses, o quatro, y muy bien se castran quando son de ocho dias nacidos que maman, que no lo sienten tanto: mas las hembras aun no se castran bien tan chicas, hasta que son de edad de empreñarse, y han parido dos vezes: mas de como se castran las puercas, luego dire. Nunca castran puercos de mas de vn año, sino los que guardan para berracos, que desque no son buenos para aquel oficio, los castran, mas a los tales allende de los auer de castrar en menguãte de luna y tiempo enxuto, dias claros, serenos, reposados, sea assi mesmo quando ellos no luxurian, porque sienten entõces mayor dolor, y es mas peligroso, y peor carne, y lo mismo de las hembras. El castrar los machos, es muy ligera cosa, sea desta manera. Que esten ayunos, y no ay mas que hazer, que abrir el cuero de los compañones, y sacarlos por alli. Columela dize otra manera, que es, sacar entrambos compañones por el abertura del vno, o vna telilla que està en medio de entrambos abrirla, y sacar por alli el otro, mas la primera manera de castrar es mas ligera, y menos peligrosa. Y esse dia que los han castrado, no anden, mas tenganlõs encerrados en lugares calientes donde aya estiercol harto. No los den a comer, hasta que passe algo de la grandeza del dolor. Si son chicos que maman, bastales la teta. Si son grandes, lo primero que les den, sea vn buen breuaje de agua caliente con harina y espesso, y en las castraduras, o heridas echenles vn poco de vnto y ceniza de sarmiẽtos fria. Y si son grandes, apartenlos de las hembras por vn mes alomenos, porque no las tomen, que procuran tornarlas a tomar, y aũ que no engendran, quedanse berracos y de mala carne, y no engordã, y aun tornãseles a dañar las castraduras, y morirse. Por esso aũ hasta q̃ esten muy sanos, no los jũten cõ las hembras. El castrar las hẽbras es mas dificultoso y peligroso, aũq̃ a Colu. no le parece que se deuen castrar, por auerse siempre casta, mas si nacen mas hembras de las que son menester para parir, o no son buenas criaderas, o se comen los hijos, o no ay mucho

Como se castran los puercos.

pasto,

pasto, o son ya viejas, o por otras muchas causas que mueuen a su dueño, es bueno castrarlas. Los tiempos quales dixe se guarden, mas para las auer de castrar, hã de estar dos dias sin comer, porque tengan vazia la tripa, que si la tienen llena, es muy peligroso a ellas, y aun embaraçoso al q̃ las castra, y la obra no se haze tãbien, y es bié castrarlas desque han parido tres, o quatro vezes, que si nueuas las castran, no crecen tanto. Verdad es q̃ es mejor carne. Y las que se castrã grãdes, muy presto hinchen de carne. El buẽ castrar es por Abril, o por fin de Setiẽbre, y puedé se castrar rezien preñadas, q̃ luego abortã, o paridas de quinze dias, yeriarã biẽ sus hijos, y aũ durar les ha mucho tiẽpo la leche. Para el castrarlas no esten muy gordas, ni tampoco muy flacas, que entrambos estremos son peligrosos: cuelguẽlas de las piernas (dize Aristote. q̃ de las delanteras) y abranlas por entre los muslos, cerca de donde los machos tienen los compañones, y alli en la madre tienen vnos botoncillos, que Aristot. los llama apria. Son de hechura de vnos ouezitos juntos, quitãdo vno de los, y tornando a coser la llaga, y vntarla con vn poco de vnto, y encima vn pocco de ceniza, y tenerlas en lugar caliente. Mas agora vsan para las auer de castrar, abrirlas por la ijada, y de aquellas turmillas saquenles vna. Y tornar a coser la llaga, y no les den poco a comer luego, y es bien que no les dexen hoçar, que se daña la castradura hasta que passen algunos dias, saluo denles acomer a mano.

Capitulo. XL. Del cezinar los puercos.

ES muy mejor la carne del puerco cezinada que fresca, porque la sal gasta mucho de aquella flema, y enxuga la humidad de aquella carne. Y aunque otras carnes se pueden bien salar y guardar, por ser aquesta la mas principal cezina, hago capitulo della, y desta manera podran cezinar otras muchas. Porque los puercos son humidos, no deuen comer ni beuer vn dia antes que los maten, q̃ con el no beuer es la cezina mas enxuta, y no auiendo comido, adouase toda mas presto, y mas limpiamente. Y aun para matar puercos, y aun principalmente para las puercas, guarden que no los maten en el tiempo que andan en zelo. Sea assi mismo en menguante de luna, y no estara la cerne tan aparejada a corróperse ni dañarse, como la que

Del matar los puercos.

El matar de los puercos sea en menguãte.

Universidad de Deusto
Biblioteca

se mata en creciente, y sea en dias enxutos, claros, serenos, no haga viento Solano, ni Abrego, salvo Cierço, que enxuga mucho, y haga dia frio que yele mucho, que se haze mejor la cezina. En muchas partes vsan salar por si los perniles y espaldas, y lo demas por si, como hazen en Italia, y ciertamente es muy mejor, y mejor se guarda, y mas ligeramẽte se menea, y toma la sal por mas partes, mas conuiene sacarles vnos huessos, para que en lugar dellos y donde quedan los otros, pongan sal, y sea enxuta, q̃ de la q̃ està mojada, o humida, no hazen tan buena cezina, y por esso en Italia tuestan la sal bien, y la enxugan sobre el fuego, y la muelen, que la molida se pega y penetra mas que la gruessa, y frieguen bien la carne con la sal, para que la tome mejor, y pongan la carne, o perniles, o tozinos bien compuestos vnos sobre otros, que siempre vaya la carne hazia arriba, y el cuero del vn pernil, o tozino vaya junto con la carne del otro, de suerte que no se toque carne con carne, y ponganles buenos pesos encima. Passados cinco dias, passen los de abaxo arriba, y echen les mas entremedias, y vean entretanto q̃ no se caliente, y cada dia lo requieran, y en los perniles metan sal entre los cueros, y si hiziere tiempo sereno, estè algunos dias cõ su sal. Mas si hiziere humidades, passados veynte dias q̃ aya estado en sal, lauenlo muy bien de la sal en agua corriente, y esto es muy biẽ assi, porque la sal dondẽ quiera q̃ està al tiempo de las humidades se enllentece, y para humida, y haze enmohecer la cezina, y dañarse, y biẽ basta a la cezina auer estado quinze o veynte dias en sal, tãto como si ciento estuuiesse. Pues auiẽdolo biẽ lauado en dia claro q̃ haga viento, para q̃ la enxugue del agua, tenganla al ayre dos dias, y despues ponganla al humo, que toda cezina estando al humo, se adoua muy bien y enteresce, y para muy colorada. Verdad es, que lo que es gordo, toma mas presto rancio al humo que al yelo ni al ayre. En Roma vsan matar algunas puercas nueuas quando estan la primera vez preñadas, y matanlas al tiempo que tienen las vbres muy llenas de leche antes que paran, y cortan enteramente a la redonda toda aquella parte de las tetas, y aquello salá por si, y es tenido en grãde estima, porque es muy dulce, y sabroso y tierno, mas ha de ser de puercas nueuas, y de las tales siendo nueuas, se pueden echar las vbres en adouo para assar, que son muy sabrosas. Pues auiendo estado al humo y bien enxuto, porq̃ los perniles a las vezes crian

crian polilla, muchos los mojan en azeyte, y lo mismo las espaldas, y con azeyte no crian polilla ni gusanos, y aun quien en Verano quiere hazer cezina, si algunas se muere, o la matan, porque las moscas se sientan, y hazen quesas, y de alli vienen gusanos, y dañarse la cezina, la rocian vn poco encima con azeyte, y de aquella manera mosca ninguna se sentera encima, y si quisieren guardar mucho tiempo los perniles, como hazen en las fortalezas para bastimento, despues de lauados y bien enxutos al humo o ayre, y bien limpios, metanlos en vna tinaja de azeyte por cinco o seys dias, y despues saquenlos de alli, y escurrase muy bien, que no solamente no se dañaran, ni criaran polilla, ni gusano, mas aun hazerseha muy mejor la carne, y el azeyte no se dañara, ni aũ se gastara mucho dello. Y si horraro humiere, todo se yra abaxo, q̃ lo de encima quedara muy limpio. Caton dize, que es muy bueno con azeyte y vinagre junto mojar los perniles para cõtra las polillas y gusanos, si despues de muy enxutos los perniles los tienen al humo, se parara la carne muy colorada, y muy sabrosa, y puedenlos poner por si solos. Quien otras cezinas quisiere hazer de machos, o carneros castrados, sea assi mesmo en Inuierno, no se curẽ d' ataxajarlo mas de quarto entero, que los que al cõtrario hazen, yerrã, que se seca mucho la cezina, procurando que tomen bien la sal, con que las piernas vayan abiertas, y sacados los huessos. Lauenlas despues, y desque enxuto, cuelguẽlo al humo: desta manera se cezinã carneros, ouejas, y cabras para la gẽte de casa y siruientes. Las vacas se cezinan assi mismo, y para esto sean nueuas y pequeñas, y quitenles los huessos de las piernas, y assi abierta la media pierna, la hinchan de sal, y desque bien salada, lauenla como las otras cezinas, y ponganla al humo, donde no les dè mucha calor. Otros hazẽ la carne tassajos delgados, y hazẽ vna caldera de salmuera buena coziẽdo, y alli metẽ vn poco los tassajos, y sacálos al ayre, y despues al humo. Y esto se puede hazer en qualquier tiẽpo y carne. Esto baste breuemẽte dicho de las cezinas, que aunque no era menester dezirlo, pues los mas lo saben, sea porque lo dixeron los mas de los agricultores. Este auiso tengan los que hazen cezina, de la guardar de la luna, mayormẽte si entra por agujero, que la haze heder y criar gusanos. La manteca de sus enxundias se guarda desta manera por todo el Otoño, sin pararse rancia, y muy blanca. Hãla de derritir

La cezina que se dà a la luna, hiede

Universidad de Deusto
Biblioteca

derretir sobre el fuego en vna olla de barro nueua, y como se fuere derritiẽdo, assi lo vayan escurriendo, y donde lo echare, cuelenlo bien, no vaya abueltas algun chicharon, que daña la manteca, y assi pueden hinchir ollas, y botijas nueuas, y mejor se derrite en vasija de barro nueua, que en cosa de metal, que toma mal sabor. En el Inuierno tenganlas colgadas donde les de ayre. En escalentando el tiẽpo antes que ello se comience a derretir, tapen con pez las bocas, y metanlo en algun pozo, donde este el agua fria, y alli se guardara por todo el Estio muy duro, y sin enranciarse. Lo mismo pueden hazer a qualquier otra manteca, o soterrarla en sus ollas so tierra, en lugar frio, y no humido. Platina dize de otra manera. Estando las enxundias rezientes despedacenlas muy menudas, cada pedaço como vna castaña, y en vnos morteros grandes majenlo bien, y echenle harta sal, buena y blanca abueltas, y este assi vn dia, y otro dia derritanlo sobre fuego reposado con vn poco de agua a bueltas, y cuelenlo, y lo que nadare sobre el agua, echenlo en sus vasijas, y ponganlo en algun lugar soterraño. Mas a mi ver muy mejor es la otra manera: Dios por su clemencia alce su yra, y furor de la Christiandad, y conuierta su saña y castigo cõtra los Infieles: mas si alguna vez por nuestros pecados vienen pestilencias, es muy bueno que el lugar donde ha dado la landre, o seca, le vnten mucho con manteca de puercos, y todo aquel miembro que està emponçoñado, han de vntar con la misma manteca, por que con esta vntura se esparze la ponçoña, y no tienen tanta fuerça, y arropen la vncion. Ay tantas maneras, y cosas, y particularidades en los puercos que dezir, y tantos adouos, que auerlos de dezir seria nunca acabar, ni ay animal ninguno de quien tantas golosinas se puedan hazer. Só los puercos animales muy suzios, cenagosos, y de mucho vicio, rebuelcanse en las suziedades, y nunca miran al cielo. Siẽpre atentos al comer y dormir, y desque nacen son destinados a la muerte, que biuos no aprouechan cosa alguna como las otras animalias, que vnos son para caualleria, otras para labor del campo. Otras dan leche y dellas en muchas maneras, siẽdo biuas nos podemos aprouechar, o son de leytables, y deportosas. El puerco nada desto, sino solo comer, y por tanto mando Dios que no comiessen los Iudios carne de puerco, dandoles a entender, que no fuessen en sus obras semejantes a puercos, que

son animales suzios. Mas ellos dexauan de comer la carne, que es buena y de mucha prouion, y imitauan sus obras y suziedades, su dormir, su nunca mirar al cielo, no reconociendo los beneficios de Dios recibidos. Pues deuemos dexar de imitar las obrar de los puercos, y aprouecharnos de la carne, pues Dios la crio para seruicio del hombre, mayormente que no ay carne que tanto mantenimiento dè al cuerpo, ni tanta hartura en la casa, y cierto osare dezir que vn puerco basta si es bueno, como vna vaca, que poco cunde mucho, da gracia a todos los guisados, y no ay buena olla sin ello. Mas quiere se comer poco dello, saluo si fuesse persona que trabajare, o tuuiere exercicio, que es carne gruessa, y entorpece mucho el ingenio, y causa vilcosidades, y humidades en el cuerpo, causa flemones, esquinencias, perlesias, landrillas, acorta el huelgo, embota el entendimiento, y mas lo fresco, que lo salado, haze azedias é el estomago, y causa indisposiciones y otras enfermedades, saluo sino se digiere cõ mucho exercicio, y es muy mejor de los nonteses, para fresca, por no ser tan humida, y de mas ligera digestion y mejor sustancia, mayormente en el Inuierno, y muy mejor de los nueuos: y ya ha contecido tomar los lechoncitos xaualines, y juntarlos con las puercas caseras, que mamen con los suyos, y castrar los pequeñuelos, y es la carne dellos muy excelente. Medicinas algunas se hazen delas cosas de los puercos, que para las quemaduras es muy bueno derretir vn poco de tozino gordo que vaya ardiendo, y cayga en agua, y mejor es é vinagre, y lauarlo despues bien en mas agua, o vinagre, y puesto ẽcima quita mucho el ardor, y dolor. El vnto, o tozino gordo en su lugar es bueno para madurar muchas hinchazones, y apostemas, y aun si tiene muchos piojos, y lendres, y con ello se friega la cabeça, las matara todas. El tuetano de las quixadas quita mucho el dolor de las muelas y quixadas. Si alguno huuiere comido argento biuo, o qualquier otra ponçoña, y le acorren presto con grassa de puerco, o manteca, que lo coma assi crudo es buen remedio. Los puercos nueuos de año son de mejor carne, y mas sabrosa que los viejos. Mas los grandes son de mucha prouision. En algunas partes desuellan los xaualines, y de los cueros dellos hazen suelas de çapatos, q̃ duran mucho en tiempos enxutos, que para con agua no valen nada, y ellos vienen mucho a las viñas que estan cerca de los montes

Universidad de Deusto
Biblioteca

montes que son muy amigos de las vuas, y assi los pueden cercar y matar. La orina que les sacan de la bexiga es buena contra la retencion de los oydos, mezclado con azeyte rosado, y es buena para los males de las orejas. El estiercol de los xaualines bien seco molido y deshecho en vino, o agua, dandolo abeuer a los que tienen camaras, o echan sangre, los restriñe. Y en agua es bueno para el dolor de los costados, no para aquella enfermedad que llamamos dolor de costado, que llaman los Medicos pleuris. Muchas otras propiedades tienen los puercos, assi buenas, como malas, que porque todos, o los mas las saben, no me curo de dezir, esto me quedaua dezir, que a este suzio animal, en vida y en muerte son y deuen ser comparados los ricos auarientos, que allegan muchos bienes, y de mezquinos, y mal auenturados no gastan ni aun para si mismos. Los puercos en vida no aprouechan, y muertos hinchen, y hartã la casa, assi los auaros viuos no dan nada, y muertos hinchen a todos, y mas valen y aprouechan muertos que biuos.

Capit. XLI. Del ganado vacuno.

DEl ganado vacuno mucho ay que dezir, porque mucho nos aprouechamos dello, y porende tenemos dello mucha necessidad, q̃ dado que de solos los bueyes nos aprouechassemos, en este ganado son tã necessarios y prouechosos a las gẽtes, que para nuestra sustẽtaciõen las mas de las obras con ellos participamos el trabajo. Que digo? de quatro partes de afan y trabajo, las tres y mas son suyas, y dellas nos aliuian: quanto trabajan al abrir las tierras, al sembrar, al cojer, al trillar, al traerlo a casa, al acarrear, traer leña, y piedra, y quantos trabajos y cargos queremos. Que cierto dellos se puede dezir ser nuestros compañeros, y muy continos y grandes ayudadores de la gente. Y enfin en todas sus edades nos aprouechamos dellos: despues de su vida de su carne y cuero, por esto antiguamente erã tã preciados los bueyes, que si algunos maliciosamente, y por mal hazer matauan alguno, tenian pena de muerte, porque mataua vn compañero tan prouechoso de los hombres, y tan necessario, y por esso multiplicandose desta manera este ganado, eran los labradores tan ricos, mas agora hazese al contrario, mayormente en nuestra España matan los toros con peligroso

plazer, echandoles lanças y garrochas, como si fuessen malhechores, no teniendo culpa. Y lo que es mayor error, hazese en honor de santos y sus fiestas. Pensamos por ventura que con fiestas, y plazeres deshonestos auemos de agradar a los santos, que sabemos que con ayunos, lagrimas, y oraciones agradaron a Dios, y alcançaron su gloria. Bien creo que no aprouechara dezir esto, mas no lo callare, si quiera por satisfazer a mi conciẽcia, que Dios se ofende dello reziamente: porque lo vno (y esto es lo mas principal) no se puede hazer sin graue pecado de todos los que miran, y ofension de Dios. Allende desto quantos peligros, muertes, heridas, disfamias, males, escandalos, nacen de aquestos juegos, aun los ciegos lo veen, yo no lo alcanço a saber que plazer se puede auer de matar a lançadas, y cuchilladas vna res de quien ningun mal se espera, antes mucho prouecho, y si mal alli hazen, la necessidad y desesperacion le fuerça a lo hazer. Muy mejor se haze en Italia, Francia, y aun en Aragon, que en Castilla, que no matan hembras, saluo quando no pueden ya parir, o q̃ son esteriles. Y haziẽdolo assi, aun q̃ no tienen tanto ganado como nosotros, por ser la tierra mas estrecha, por las muchas poblaciones, tienen mejores carneros, nouillos, y carnes nueuas, y desque estan las vacas hartas de parir, matan las. Pues quien hiziere por ganado vacuno, deuelo bien tratar, que es de mucha ganancia y honra. Y antes procuren tener ciẽ cabeças bien tratadas y de buena casta, y mas prouecho daran, que dozientas mal regidas, y mal miradas. Verdad sea que para q̃ este ganado de buena ganancia, quiere ser en buẽ numero.

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

EL señor de las vacas si procura tener buen toro castizo, aurà del buena sucesion y linaje, q̃ las reses mas se repareẽ por la mayor parte a los padres, q̃ a las madres, y de los buenos toros salẽ buenos bueyes para labrar el cãpo. Y sera bueno de fuerça el toro q̃ tuuiere estas señales en su hechura. Hã de ser de cuerpo ancho, q̃ sea quadrado. La frente ancha, y vellosa mucho, y de rostro espantable. Las orejas muy peludas y biuas. Los ojos prietos. Las narizes muy romas y grãdes, y anchos los bocos, y prietos. El cuerno corto y gordo, y quãto mas negro

Universidad de Deusto
Biblioteca

ser pudiere. Grãde papada, que cuelgue mucho. Ancho pecho, ancho de lomo y aguja. Corto de ijada, no ventrudo, que los muy barrigudos no pueden bien tomar las hẽbras. Ancho de anca, alto, no enano, ni muy alto. Las piernas bien hechas, no rodilludo y nerudo. La cola gorda, es señal de poca fuerça, y assi mismo de poco coraçon, floxos o lerdos. Porende son tenidos por mejores que tengan las colas delgadas, largas, hasta el suelo, y muy pobladas, y los pelos crespos, que van haziendo hõdas. Si son mansos, son mejores para andar con las bacas, que se consienten vnos a otros tomar las hembras, que los muy brauos siempre pelean con los otros, y el vencedor siempre queda con las toriondas. Mas no tiene otra tacha el mãso, sino que de su casta se hazẽ bueyes, que salen muchas vezes lerdos: empero de gran fuerça. Sean de mediada edad, que si son menores de quatro años, aunque puedan bien engendrar, y aun de menos edad, engẽdrã la casta d' no tãta fuerça, ni tã crecida. No mayor de diez o doze años, porq̃ lo vno está cansados, y có el grã de peso no puede saltar sobre las hẽbras, es el mejor de quatro años hasta ocho. El color sea vno, que los remendados no son buenos, mayormente para hazer dellos bueyes. En algunas partes son mejores los negros, o bermejos, que los blancos no son de tan buena carne, y tienen el cuero mas tierno, y desuellanse mas con los arados, o carretas, persiguenlos mas las moscas, y sean de buena casta. El numero, dize Marco Varron, que a setenta bacas bastan dos toros, mas parece mucho, que no podrã suplir a tantas, es bien a cada veynte vn toro, y no sean de yguales edades, saluo vno de a quatro a seys años, y el otro mayor. Y assi no pelearan tanto como si fuessen yguales. Los que son mansos, andan mas contino con las vacas, que los brauos pocas vezes se acompañan con ellas, saluo al tiempo que son aparejadas a concebir, y entonces son muy brauos contra todos, y lo mas del otro tiempo andan solitarios. Las vacas hã de ser desta hechura, altas, largas de cuerpo, anchas de ijada, de grande y ancho vientre, anchas de frente, los ojos grandes y prietos, los cuernos no retorcijados, ni chiquitos, ni delgaditos, sino de buen tamaño y buena hechura, y negros, los beços caydos y prietos, las orejas muy vellosas, grandes narizes y romas, y grande papada, grueso cuello, ancha aguja, ancho cuerpo, chicas pesuñas y prietas, y de

y de casta conocida, paridera, que sean sañas, nueuas, con tal q̃ no se tomen menores de tres años, o alomenos dos, que mientras mas estan queel toro no llegue a ellas, mas crecen. El color como dixe de los machos, q̃ el negro es de cueroduro: y luego el bermejo, assi mesmo el pelo blanco al tanto, y assi los machos que son de aspero pelo no son tales. Otras vacas ay pequeñas, que llamrn serranas, son mas continuas al parir, y de mas leche y manteca, y es bueno, o matarles los bezerros para que den leche y manteca, que no son suficientes a criar su ternero, y bastecer la casa de leche, manteca, y queso, o que le crie otra vaca.

Capit. XXXIII. De los pastos del ganado vacuno, y abreuaderos, y bueyes de la labor, y de los establos.

QVien tuuiere hatos de vacas, deue procurar las tierras viciosas y de grande yerua: porq̃ los ganados mayores no se contentan con yerua menuda, como las ouejas, y sobre todas las cosas quieré el pasto verde mas que heno, ni paja, ni otros pastos. Mas porq̃ el frio es enemigo deste ganado, en Inuierno deuen procurar que anden entierras calientes, abrigadas, espessas de arboles que los defiendan del frio, y viento. Son para ellos buenas las costas de la mar, mas en Verano tierras frescas de arboles frescos, yeruas muy verdes, donde ay abundancia de agua, como son riberas de rios. Y porque en el Inuierno hallan poco que comer, son buenos ramones, mayormente de azebuches. Y si ay oliuares, desmochen algunas ramas dellos de las no buenas, o donde varean, lleuẽles carretadas della, mayormente para las reses que estan peligrosas de hambre, que este ramon es caliente, y comenlo bien, y donde estos faltan procuren siempre otros ramones, como enzina, carrascos, mas si los quieren tener en las tierras frias, han los de ayudar algo con mantenimiento de casa, como los bueyes, y aun meterlos en sus establos calientes, mayormente en tiempos fortunosos, y de noche, y darles acomer, y por esso tienen en la Italia los ganades mas gordos en Inuierno que en Verano, que teniendolos abrigados, y manteniendolos bien, en poco tiempo se paran gordos, y principalmente engordan con mantenimientos ventosos, como son hauas, porque hinchan. Y alos que

tienen

Universidad de Deusto
Biblioteca

tienen para matar en muchas partes para que engorden presto, les abran el cuero por la ijada y entre cuero y carne los hinchan. Y dandoles bien de comer en breue tiempo engordan marauillosamente. Mas esto pocos lo hazen, y esto hazen alas que son ya viejas que no pueden engordar. Engordan assi mesmo lauandoles con agua caliente al sol, y metiendolos en sus establos calientes, y darles bien de comer, esto es en Inuierno. Mas por que en el Estio, y aun desde Março hasta Setiembre, casi en todas partes hallan de comer, es bien proueerse de mantenimiẽtos de Inuierno, mayormente para los bueyes de trabajo, y para las vacas que crian, o siruen para leche y manteca. Es bueno altiempo de la sementera darles vellotas abueltas de la paja, o heno, porque son de mucha sustancia. Es buena qualquiera harina, y mucho yerran los que les dan trigo, o centeno, que les engendra enfermedades, saluo fino fuesse en harina, o vn poco cozido, y aun assi lo comeran mejor. Si los suezan acormer cascas, y principalmente los granillos molidos, y entre la paja es muy bien, porque siendo ellas frescas, y no lauadas, lleuã sabor de vino, y tienen fuerça y sustancia, y hazen luzio y gordo el ganado. Otros guardan los granillos solos, y los lauan, y enxugan, y despues se los dan entre la paja, mas han de yr molidos, que vayan tiernos. Esto se haze donde ay poco mantenimiento, y entre dia si ay donde les den a pacer, y de noche hartarlos bien de su paja, o heno, que al reues se deue hazer de como hazen en España, que les dan de comer entredia, y de noche los echan apacer, saluo si lo hazen por meterlos en lugares vedados, a que hurten el pasto, porque cierto es, que en tiempo frio han de pacer de dia, y dormir denoche encasa. De las pajas para ellos ay muchas maneras, mas la mejor es heno, por ser bien caliente, y tras ello paja de mijo, y ceuada. La peor es la de trigo por ser dura, saluo si es bien menuda. Es assi mesmo bueno guardarles las pajas de las hauas, y donde ay mielgas altiempo que dixe que se auian de coger, en el capitulo de las mielgas, en el libro quarto, hazer sus manojos, y sequenlos, q̃ las comen bien secas, y es mantenimiento sustancioso. Y assi mesmo es bueno segar yerua quando esta que quiere madurar, y enxugarla al sol, y guardenla que como heno la comen despues. Y toda paja, o heno, o yerua, si la rocian con aguasal, como dixe para las cabras, comenlo muy bien, y beuẽ mucho, lo

lo qual les haze engordar, y aun es mejor para las hembras que dan leche. Al Otoño faltan en muchas tierras los pastos, entonces es muy bueno darles hojas de arboles desque van madurando. Las mejores son hojas de oliuas, y azebuches, las segundas de alamos negros, y frexnos, luego de alamos blancos, y hojas de vides, que por las viñas no deuen andar, que son dañadores, mayormente si ay arboles nueuos. Las hojas de verças hazẽ corrẽcia. Son assi mesmo buenas hojas de higueras. En la Italia ay montes de laureles, aquel ramo es muy bueno y caliẽte. Los otros ramones que han dedar, sino ay los dichos, son enzinas y sus semejantes. Es bueno darles altramuzes mojados o bueltas de la paja, o harina de yeros, o de qualquier otras legũbres. Assi mesmo quando ay alcaçer, o herrenes, segarlo y ponerlo al sol a secar. Hanlo de segar antes que se pare duro, y desque seco guardarlo con paja. Han de hazer mucho regalo a este ganado, mayormente a lo que trabaja, y alas vacas, y es especialmente enque sea bien mantenido, porque con el buen mantenimiento sufren y passan qualquier trabajo. Assi mesmo es bien darles sus pastos tempranos, que es sembrar presto sus herrenes, para que en buen tiempo los acorran con ellos, y siempre los siembren por Setiembre en tierras muy estercoladas, que ayan holgado, y el mejor de todos es auena, y el segundo es alcacer deceuada el tercero trigo, el quarto centeno. Y a los bueyes que aran deuenlos traer desta suerte. En desuñendolos del arado, o carreta, frieguenles aquel lugar donde ha andado el yugo, y rocienles vn poco con vino, tirandoles el pellejo hazia fuera, y antes queles den a comer reposen vn poco, y y denles acomer para que beuã con buena gana, y lleuen los abeuer, y tornenles a dar bien de comer portoda la noche, o si han de pacer ayan comido algo, y beuido, y vayan sobre ello apacer. Beuen de mejor gana, si quãdo beuen siluan, y de mejor gana beuen agua clara, limpia, fria, q̃ la cótraria. El otro ganado vacuno si donde andan no ay agua, hanlo delleuar a beuer en Inuierno vna vez, y en el Estio dos, y aunque como digo beuen de mejor gana el agua fria y clara, mas prouechosa es alas vacas quando se empreñan la de las lagunas de agua detenida, porque estan calientes, que la que esta fria no les dexa tan bien empreñar, o de rios grandes mejor que de sierra. Y porque de los mantenimientos ya he dicho breuemente,

que

Universidad de Deusto
Biblioteca

que por lo dicho puede cada vno entender mas. Dire assi mesmo de los establos, que aunque pudiera bastar lo dicho en los otros ganados, es bien dezir aqui algo. Los bueyes de labor en qualquier tiempo han menester establos, y aun el otro ganado, porque con el grande frio en el Inuierno, mayormente si ay yelos, y nieues, no hallan que pacer, y aun si no los dan de comer, muerense de hambre y frio, y por esso deuen los que tienen este ganado hazer buenas prouisiones para el Inuierno, que aũq̃ à alguno le parezca que en esto que he dicho de los mantenimientos que no se vsan, y por esso no les agrada, haga cada vno lo que bien le pareciere, que aqui no hazemos fuerça a ninguno, mas esto se dezir, que vee que passado el Inuierno, antes se quexan que les faltò mantenimiento, y aun se les mueren los bueyes, queno que les aya sobrado prouision: pues quien de todo tuuiere sus pajares bien bastecidos, vera el prouecho. Que el Inuierno gasta mucho, mayormente auiẽdose de proueer lo mas de casa. Pues juntamente con el mantenimiento ha menester establos, que como vemos que las personas en el Inuierno entanto casi tenemos el fuego, o abrigo de la calor, como el mantenimienio, assi en los animales, y muchomas en los de trabajo, pues como se haze para los bueyes, se ha de hazer para las vacas, donde huuiere necesidad, y bien se q̃ en muchas partes vsan que los bueyes duerman al sereno, mas es grande error si haze frio, q̃ aunque el ganado baldio se huelga, y lo puede mejor sufrir, lo que trabaja se resfria, si haziendo frio duerme en el campo. Los establos para el ganado vacuno sean en la grandeza segun la multitud del ganado. Han de ser hazia el Mediodia, abrigados del Cierço, y de todo frio, han de ser muy mejores q̃ para los otros ganados, y bien anchos, porq̃ a las vezes se acuernan, y porque el flaco pueda huyr del mayor y mas rezio. Sean algo acostados, porque pueda correr la orina. Y algunos echan guija debaxo, porque cuele el agua, o arena que la beua presto, y en cima su paja en que duermã, y esté mollido, y despues es muy buena aquella paja con estiercol para la labor del campo. Y si es mucho el ganado, tengan algun apartado para los bezerros, el qual sea mas caliente. Si son bueyes mansos de trabajo, o para engordar, aten cada vno a su pesebre que coma. A estos establos es biẽ traer el ganado adormir en Inuierno, quando haze tiempo aspero, y darles algo de comer, y en Verano

q̃n̄do ay muchas moscas y tauanos que los destruyen, para q̃ allí se estien. Y vendran anezandolos las tardes con vn poco de sal puesto en sus piedras cerca del establo: y la sal les haze mucho prouecho. Y vsarlas a llamar con vna bozina, que luego vendran donde les suelen hazer bien, mas los toros pocas vezes, sino es por alguna torionda, que confiando en sus fuerças, quedanse por los montes, y aun ellos no han menester tanto el regalo, como las hembras y los bueyes. Esta tal casa de establo, si ay aparejo en la labrança donde se pueda hazer, es muy bien, si no sea en algun buen lugar del monte donde los vaqueros hazen sus cauañas, donde sea lugar abrigado, y tengan buen aderesço de pastos y aguas, y no lexos de la labrança si ser pudiere. Y pues de los mantenimiẽtos de los bueyes, y establos he dicho, quiero dezir los bueyes que tales han de ser. Han de ser en la hechura, como dixe de los toros, mas sean mas ventrudos. Assi mismo de cerca de alli y tierra semejante, y a donde andan de sierra en sierra, y de llano a llano, y de sierras a llanos, que por el contrario, y antes de frio a caliente, que de caliente a frio. Hanse de buscar de buena edad, la mejor es de quatro hasta ocho años, que este es el tiempo que tienen la fuerça entera para trabajar, mansos, biuos, que siempre abiuen con la palabra: el pelo corto, espesso, luzio: y los que han de andar juntos en vn arado, o carreta, sean yguales de cuerpo y fuerças. Y assi haran mejor obra, y no sentiran tanto el trabajo, y los que suelen andar pareados en vn arado, o carreta, se conocen, y se aman, y se llaman y buscã, si falta alguno dellos. Sean sanos, membrudos, ligeros: sean assi mesmo osados para entrar en puentes, rios, varcas, comedores, no demasiado gordos, que se ahogan con el calor y gordura en Verano, ni flacos, que es malo para el Inuierno, mas bien mantenidos.

La hechura de los bueyes.

Capitulo XLIIII. De los tiempos en que las vacas se hã de empreñar, y otras particularidades.

AVnque las vacas se suelen empreñar en muchos tiẽpos, como los otros ganados, no son tales las crias de vn tiempo, como las de otro, mayormente que entonces se tomã mas, quãdo estan mas gordos los toros y las vacas. Mas es bien que dos meses antes que se ayan de tomar, aparten los toros dellas, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

trayganlos en buenos pastos, para que engorden, y tengan sufi-
ciente fuerça y sustancia, que el toro gordo mejor empreña q̃
el que està flaco, mas en las vacas ha de ser al contrario, que an-
tes que se ayan de tomar vno o dos meses (si estan gordas) les
quiten algo del mantenimiento, que no pazcan mucho, y adel-
gazen algo, que si muy gordas estan, no conciben tan bien. Y
lo mismo se vee en las mugeres, que las que estan gordas y vi-
ciosas, no se empreñan tan bien como las flacas. El buen to-
mar de las vacas, es por Mayo, Iunio, y Iulio, y vendran a parir
por buen tiempo, que aya muchos pastos, y tendran harta le-
che, q̃ ellas andan preñadas nueue meses, y paren en el dezimo,
y si se toman por Iunio, vienẽ a parir por Abril, y si por Mayo,
al Março, y si por Iulio, al Mayo. Y si es tierra abundante de pa
sto, puedẽ bien criar cada año, mas si es esteril, vn año crie, y o-
tro no, aunq̃ cada año paran. Señal q̃ ellas andan aparejadas pa
ra tomarse (que llaman los vaqueros toriondas) es que se les hin
cha la natura, q̃ se mean muchas vezes, y aun ellas se andan tras
los toros o bueyes, y se les suben encima. Viendo esto el vaque
ro, jũte los toros cõ ellas, mas guardense entonces dellos, que
andan brauos, y son peligrosos, y de las hembras quando paren.
Otra vez vienen a parir al Otoño, mas las tales no deuen criar-
lo, porque viene el Inuierno, y no tienen pastos para darles, sal-
uo si les dan de comer en casa, o ay mucha yerua. Dizen algu-
nos destos Dotores, que si al toro quando anda en amores li-
gan el compañon yzquierdo, que engendran machos, y si el de
recho, hẽbras. Assi mismo dize Colu. q̃ se puede conocer si la
torióda queda preñada de macho o hẽbra, en q̃ si el toro decien
de hazia la parte derecha, queda de macho, y si hazia la siniestra,
queda de hembra. Gentil secreto si sale cierto. Mas deue ser
malo, o trabajoso de conocer, porque aunque quedan las vacas
preñadas, siempre se tornan a los toros, y sino quedã preñadas,
passados veynte dias torna a buscar la hẽbra al macho. No de-
uen dexar que se tomen las vacas menores de dos años alome-
nos, y vendran a parir de tres, que de otra manera ellas no cre-
cen, y aũ por tener chico vientre, es pequeña la cria. En este ga-
nado pocas vezes ay mellizos, ni aũ son buenos, que por la ma-
yor parte no crece mas de vno. Son buenas las vacas para pa-
rir y criar desde tres hasta diez años. Al tiempo que ellas paren,
tẽgã atados los bezerrillos en sus establos cada vno a su estaca,
y las

El tiempo de empreñar las vacas.

Para conocer si està preñada la vaca de macho, o hebra.

El tiempo que es bueno para parir las vacas.

y las madres vayanse a pacer, y vẽganles alli siẽpre a dar leche
que muy mejor se hazen, y crian mas gordos, estando assi en-
cerrados y quedos, que andando tras las madres por los mon-
tes y valles, pues aun ellos no saben pacer, y con menos peli-
gro de los lobos. Y si en aqueste tiempo alguna estuuiere va-
zia, que ha parido y no tiene bezerro, puedense aprouechar de
la leche, o ayuda a criar a otras si les falta leche, o criar algun be
zerro, sino tiene madre, o criar algun mellizo si le huuiere. Y a
las que estuuieren paridas, denles muy bien de comer, porque
crien bien los hijos, y assi mismo den leche y manteca, y en
aquel tiempo les es prouechosa la sal, porque con ella beuen
harta agua, y se les multiplica la leche. Y darles pastos verdes,
y humidos, entre los quales son buenas hojas de yedras, miel-
gas, grama, auena verde, hojas de parras, verças, cenada moja-
da, o yeros mojados, hauas mojadas, y otras cosas con que
la leche se acrecienta: al bezerro alguna vez saquen vn rato al
campo con la madre, donde aya yerua nueua, que deprenda
a pacer, y esto sea en dias claros, que no ande viento. Es bue-
no auezarlos a comer, dandoles vnas sopas de mijo tostado y
molido, hechas con leche, meterselas en la boca, darles miel-
gas, saluados, fregarles la boca con vn poco de sal, que todas
estas cosas despiertan el apetito. Ya que son bonitos, anden
con las madres el dia, mas no la noche, por el peligro de lo-
bos. Y desque sepan bien pacer, que no tienen necesidad de
la teta, anden con los machos, hasta que se desteten. Que si por
si solos andan, tienen desseo de las madres, y no pacen. Y en an
darse con los bueyes, pierden aquel desseo. Esto hasta que a-
yan oluidado la teta, de otra manera, aunque sean bien gran-
des si andan con sus madres, nunca cessan de mamar. Y siẽpre
los traygan en pastos frescos de yerua tierna, y aun a las ma-
dres quando estan rezien paridas, es bien procurar de darles la
yerua fresca, o alomenos que no estè alhajada, ni rehollada,
que entonces estan ellas enhastiadas, y no pacen de toda
yerua, saluo de la que està fresca. Y si es tiempo caliente, es
bien que los bezerritos esten de noche en algun lu-
gar cerrado, donde aya yerua que pazcan, y
esten seguros, de dia anden al
campo.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Cap. XLV. De como han de castrar los toros, y de qué edades.

COmo en los gallos para que engorden, assi es menester castrar los toros, para que sean en la carne de mejor sabor. Y assi para que sean mansos y obedientes para trabajar en las obras que dellos tenemos necessidad, que pocos toros sufren el yugo. Y por esso deuense castrar, para q̃ sin los cõpañones pierdan el brio y braueza, y sean mansos, y se puedan tratar sin peligro. Y en esto aya diferencia, q̃ si chico se castra, hazese para comer mejor carne, no peligran tanto, mas salen algo desmedrados, no tienen tanta fuerça, ni crecen tanto como crecerian. Y por esto no se deuen castrar menores de año: assi mesmo si los castran grandes, peligran, mas salen braños, y aun siempre andan tomondos y de mala carne, y por esso deuen mirar los que castran, que si los hazen para nouillos de carniceria, los castren antes de año, porque engordaran mas, y seran de mejor carne: mas si para bueyes de arada, quando ayan dos años, porque han bien crecido, y tienen fuerça. En los tiempos lo mismo han de guardar, que dixe en el castrar de los cabrones, que sea en menguãte de luna, en tiempo templado, que sea fresco, mas no frio ni caliente. Si los castran quando son chicos que estan ternezitos, dize Magon Cartagines (segun refiere Columela) q̃ es muy buena manera de castrar esta. Hender vna cañaheja gorda por medio, y con ella apretar muy passo las turmillas, como se estrujen y quiebren, y aun esta es la mejor manera de castrar, mas si son grandes, no es suficiente ni bastante la cañaheja, sino vn palo gordo y rezio, como hasta de lança, hendido por medio, y cõ el estrujen bien los cõpañones. Y para toda manera de castrar hã de echar los bezerros, o añojos, o d̃ qualquiera edad q̃ fueré, entierra sobre alguna tierra mollida, q̃ no se hieran ni lastimẽ al caer. Otra manera ay de castrar, mas no es tal: cada vno tome la que le pareciere, que por esso pongo y digo todas las que se vsan, y dixeron los antiguos que yo sepa. Y es que toman las turmas del toro, y las retuercen las puntas dellas, y se las rebuelue lo de baxo arriba, y las suben y aprietan en lo alto de la bolsa, y atan la bolsa de los compañones por baxo con vna tomiza, o torcisca, o cosa semejante. Otra manera, apretar los compañones con su bolsa, y con vn cuchillo muy agudo cortarlos, y quemarla la cortadura con otro

Como se castrã los nouillos.

otro fierro para que no se dessangre por alli, y es bien que la herramienta con que los cortan, sea aguda como cuchillo, y vaya ardiendo, porq̃ de vn trance corte, y queme como cauterio, y con vn dolor breue obrara dos beneficios. Y dea q̃ lla fuerte no se dessangran, mas mejor es cortar con vno, y quemar con otro cauterio, y vntélas con vnto, o pez, mezclado cõ azeyte, que vaya liquida, q̃ del azeyte huyen mucho las moscas, que los dañã mucho, haziendo quemosas en las llagas de dõde vienẽ gusanos, y es bien echalles encima ceniza de sarmientos q̃ enxuga mucho la sangre. Despues de castrados, anden por si, que esten apartados de las hembras, q̃ aun pueden empreñar, mas es peligro para ellos. Andẽ en algunos pastos frescos, denles ramones tiernos, o mielgas, o goma, o pastos agradables, no anden mucho con ellos, y sobre todo los aparten del agua, que no beuan mucho.

Capit. XLVI. De las maneras de domar los nouillos.

LOs nouillos que se han de domar para labrar el campo, y otros trabajos y seruicios necessarios a la casa, si ser pudiere, han de ser desde chiquitos rratados de la gente, que vengã muchas vezes a casa, que los auezen a estar atados y comer en los pesebres, y darles a comer a mano, traerles la mano por el lomo, y por la braga fregarles la cabeça, echarles alguna sal en la boca, rociarles la cara cõ vn poco de buen vino, q̃ todas estas cosas amansan la res, y la hazen mas domestica, y siendo assi tratados mucho tiẽpo antes, son despues faciles de domar, y con menos trabajo y peligro. El buen domar es a tres años, porque si mas tiernos son, quebrãtanse mucho cõ el nueuo exercicio, y si passan de quatro años, son ya mas sobernios y duros. Mas porq̃ ay algunos q̃ son braños y acuernã, es biẽ para estar seguros de aql peligro ponerles otros cuernos metidos en ellos biẽ atestados, para q̃ no puedã hazer daño. Y si estuuieré furiosos, atẽlos a vn palo bien rezio en el establo, y cortos que no se puedã mouer, y estẽ alli vn dia, y vna noche sin comer, para que el ayuno les haga amansar, y despues vñanle vn buey rezio que esté diestro en el arado, y con el ande passo. Haganles traer primero vna vara larga como arado, paraque no se espanten despues otra mayor, despues el arado sin reja, despues hagan

los arar por arenal, o lugar mollido, traer alguna carreta vazia. Para que poco a poco se auezen, hazerlos passar por donde aya gente, y bullicio, para que pierdan el temor, despues hagáles arar vn poco. Y no les piquen en principio con el aguijon, que se alteran y embrauecen, y si de principio se auezan a sufrir el aguijon, despues aunque los piquen muchas vezes, no le estiman. Ay algunos tan porfiados, que se echan, y no quieren andar, por estar muy rezios, y no los puede regir vn buey. A estos es bueno hazer vn yugo largo, en el qual pueden vñir tres bueyes, y vaya el que domaren en medio, y assi aunque le pese, hara lo que los otros hizieren, y no le dexaran echar, y aunque el se eche, lleuarlehan arrastrádo. Assi mismo si se echa, atenle los pies, y las manos tan reziamente que no se pueda leuantar, y estè assi vn dia, que la hambre y sed que alli passare, le hara escarmentar de no tornarse a echar de malicia y brio: esto es mejor que auerlo de hazer leuantar con heridas o fuego. Sié pre el que los domare, los halague de habla y de manos, y se guarde del cuerno y cozes, que si al principio salen con ello, sié pre se quedan con aquella malicia, y siempre en el arar, o carretear, o qualquier otro exercicio, hagan los bueyes a vna parte y a otra, para que sepan remudarse, y con esto no sienten tanto el trabajo, y siempre los bueyes que andã compañeros, se quieren mas, y donde va el vno, va el otro, por esso anden vnos en vna jũta, y aparejo, y si se le pierde el compañero, el le busca, y no cessa hastaq̃ le halla, y de aquí viene, q̃ en las boyadas, si vn buey despues q̃ ha reposado se va, todos van tras el, como trãs compañero. Y si el boyero no mira y guarda bien, es menester buscarlos todos, q̃ por do fue el primero, guiã todos los otros.

Capitulo. XLVII. De algunas enfermedades del ganado vacuno, y sus curas y remedios.

PRimero dire de los terneros. Algunas vezes suelen enfermar de muy hartos, que no pueden digerir, y dello les viene lombrizes, como a las criaturas que la leche les causa. El primer remedio es preseruatiuo, no dexandoles mamar mas de lo que pueden digerir, y les baste para su mantenimiento: aquello viene quando maman sin auer digerido, o gastado lo que antes mamaron, y la leche corrompese presto, y de aquello crianse

crianse las lombrizes: es mejor que quando huuieren de mamar, esten algo ganosos, que no rehartos, mas si tienen las lombrizes, el remedio dello es, moler vnos altramuzes, y hazer dellos vnos bocados, y hazerselos tragar: es tambien bueno darles a comer algo en que vaya embuelto çumo de yeruabuena, o de marrubios, o çumo de puerros, o cosas que son contrarias de las lombrizes. Es señal que estan sanos los bueyes, quãdo andã luzios y alegres, y estan ligeros, comen y beuen bien, y sino muestran señales de enfermedades ligeras de conocer: para algunas enfermedades que les vienen, dire sus curas. Vna enfermedad es, que algunas vezes les toma vomito, estan enfermos: esto les viene algunas vezes de no digerir, es bueno hazerles tragar vn hueuo entero de gallina con su cascara juntamente, que haze deshazer aquello de que procede aquella enfermedad, y otro dia corten espigas de ajos castañuelos, no de los que nacen vno en vna cabeça, sino a diferencia de los otros que llaman blancos, y majenlos bien, y con vino echenselos por las narizes, que los haze estornudar y purgar por alli. Es muy singular cosa echarles en lo que comen sal, y darles a comer sal harta, que con ella purgan mucho, y a buelta della pez molida: y assi mismo es muy bueno darles a comer vnos cogollos de marrubios con azeyte y buen vino, o que coman puerros. Otros les dan vnos granos de encienso molidos a beuer en vino en vn cuerno, otros en vn hollejo de culebra molido con vino, y esto se les haga cada tres dias arreo dos o tres vezes, y en buena cãtidad, porque son grãdes reses, y es menester mas para ellos que para otras menores, y deuenselo dar a la proporcion de su cuerpo. Es muy saludable para ellos el alpechin, que es vna agua que sale de las oliuas, ya dixe que era en el capitulo que trata dello, en el libro tercero. Pues auezenselo a beuer poco a poco con agua, poco dello y mucha agua, para que se vayan auezando, y despues al tiempo de la necesidad denselo con otra tanta agua, y assi mismo rocien algunas vezes el ceuo que comen, o el heno, o paja, que con ello purgan mucho, y siẽpre donde comen, guarden mucho no lleguen gallinas: porque si comen su estiercol, reciben mucho daño, y aun mueren dello: y en ningun tiempo hagan correr mucho los bueyes, ni vacas, mayormente quando estan de yerua, que les haze

Universidad de Deusto
Biblioteca

el correr venir camaras, y es les muy malo. Muchas vezes enferman, y aun mueren de supito, porcomer yeruas ponçoñosas, y esto no se puede acorrer, saluo con apartarlos de los pastos donde esto suele acontecer. Y si alguna res vacuna ha comido tal yerua, lo qual se conoce que no repossa, y trae rabia, y grande alteracion, como persona q̃ ha comido cosa ponçoñosa, es bueno con tiempo darles a beuer con vn cuerno azeyte harto, o manteca, y si esto no ay, agua fria, que como el agua impide mucho la operacion y ponçoña de la yerua que llaman de hallestere, assi retarda y adormece la ponçoña delas yeruas ponçoñosas. Vienenles assi mesmo, que muchos vezes tienen vna grande pesadumbre de cabeça, que llaman algunos romadizo, y viene algunas y las mas vezes de comer yeruas verdes, y andar en lugares humidos, y mucho beuer, y holgar: conocese éq̃ se les hinchan los ojos, y la cabeça, y sino los curan mueren dello. Han los de sangrar de so la lengua de vnas venas que alli tienen, q̃ les salga mucha sangre, y sahumenlos con incienso, que les entre el humor por las narizes, o qualquier otro sahumerio semejante, que les haze mucho estornudar.

Remedio para los bueyes que han comido mala yerua.

Ay otra enfermedad que los labradores llamã ranilla, la qual se les haze dentro en los intestinos, y mueren muchos dello, esto viene de q̃ se les entran los reznos por el siesso y se encarnan en la tripa, y muerẽ dello sino ay remedio. Los labradores vsan quando esto sientẽ meterles la mano por el siesso, y arrancar aquellos reznos antes que mucho se encarnen, que horadan las tripas, mas lo mejor es hazer que no le venga esta enfermedad, lo qual se haze desta manera. Tomen trigo limpo de poluo y suziedad, y mojenlo vn dia en azeyte, que lo embeua bien, y denselo a comer abueltas de otras cosas, que con ello echara todos los reznos que tuuiere, y si lo vsan hazer vna vez cada mes, nunca ternan tal enfermedad, y aun purgan con ello, y esto es bueno para qualesquier otras bestias. Vienenles tambien algunas vezes pestilencias, que se mueren muchos, es bien mudar los pastos nuevos frescos donde no aya andado ni ande otro ganado, apartar lo enfermo de lo sano, y si es grande piara apartenlo en muchos atajos, que mientras menos es, menos se le pega el mal. Sangrenlos bien de las orejas aunque esten sanos, y por alli purgaran algo de la enfermedad, darles algunos breuajos de yeruas saluables, o de alpechin que les haga purgar.

purgar. Y si alguna res muere aparten los hueſſos, y esconda-los q̃ no los vean (parte) porque no den mal olor al otro ganado, ni corrompã el ayre (parte) porque quando las vacas hallan algunas calaueras de otras reses muertas, o los hueſſos, braman encima, como quien haze llanto, de lo qual les viene mucho daño. Tienen muchas vezes dolor en las vñas y pies, esto es como en las personas la guta, y vienenles mas a los que son viejos, que a los nuevos, o de mediana edad: quitase le aquel dolor si le fregan mucho el nacimiento de los cuernos de las pesuñas con cera, o azeyte, o pez, del hecha con azeyte. Vienenles assi mesmo torçones, a vezes por no poder digerir, y es señal dello que regueldan muchas vezes, que les ruxe el vientre, que no comen, ni se lamen con lengua, ni rumian, tienen los nieruos embarados y turbados los ojos: remedio es darles a beuer agua caliẽte, y despues vnos brebones, o cogollos de verzas cozidos, y con vn poco de vinagre hazer los comer, y sea algo en cantidad que sean treynta, o quarenta, y si no lo quieren comer, hagan que por fuerça lo coman, y tras esto no coman vn dia. Otros toman cogollos tiernos de azebuche y lentisco si hallan, de todo peso de quatro libras, y los majan mucho, y los mezclan con vna libra de miel, y vna açũbre de agua, y estè al sereno vna noche, y denlo a beuer con vn cuerno, y passada vn hora denles vnos yeros mojados en agua, y no beuan encima, y para esto no han de auer comido vna noche, o dia antes, y esto se haga tantas vezes hasta que se pare bueno, que sino lo curan viene a mayor mal, y da grãde dolor de vientre, haze no poder comer, y gimen mucho, no reposan en lugar, echanse y leuantanse muchas vezes, hieren mucho de la cola, y mencan la cabeça. Es bien para esto atarle muy rezio la cola, bien apretada junto al anca, y darle a beuer con vn cuerno vna açumbre de buen vino blanco, y dos panillas de azeyte con ello, y tras ello hazer le correr mil y quinientos passos, para que aquello le haga remouer, y sino haze con esto estiercol vnten la mano con azeyte, y metanla por el siesso, y saquenle del estiercol, y si con esto no sanare, tomen vnos cabrahigos secos, majenlos y denselos a beuer con vn poco de agua caliente, o tomar dos libras de hojas de arrayan, (es mejor lo montes prieto) y majadas echenselas con vn açumbre de agua caliente con vn cuerno, y sangrenle de sola la co-

Del coraçõ de los bueyes.

Universidad de Deusto
Biblioteca

la cola,y despues de salido harta sangre, tengala, y haganle, y correr vn poco:tras esto denle vn acumbre de vino a beuer cõ vnos ajos majados,y haganle correr tras ello. Assi mesmo es bueno majar vnas cebollas cõ sal y miel juntamente y echarles vna ayuda. Tienen muchas vezes calẽtura,la qual viene de muchas causas,y conocese en tener vn calor extraordinario, mayormente q̃ les arde la lengua, y las orejas,el huelgo muy cõtinuo,y espesso,y caliente,q̃ les lloran los ojos,y no los abren, que echan bauas,tienen baxa y pesada la cabeça, y muchas vezes gimen quando resuellan. Esta enfermedad se cura cõ medicinas frias,y colas contrarias al calor,y tenerlos en lugar fresco y darles acomer hojas de sauzes ,y vides, y cubrirlos cõ ramos de sauzes y cañas, y dar acomer ceuada cozida y fria,y darles vn breuajo de harinay ceuada hecha en agua,en q̃ ayan cozido hojas de sauze y otras yeruas frias:y si pareciere tener mucha, sangre saquẽledella por dõde tuuiere las venas mas regordidas, y mayormẽte de la cabeça,y es bueno darles abeuer agua en q̃ hayã deshecho granadas azedas. Dize Col. otra medicina para si losbueyes tienẽ calẽtura,q̃ no coma vn dia,y otro d a saq̃ẽle sangre de so la cola, y dẽle acomer vnos cogollos de verças,y echarles primero vn poco de azeyte cõ agarico molido para q̃ purgue,y luego coma las verças,y esto se haga cinco dias cõtinuos demañana é ayunas,y sobre ello dẽles acomer otra cosa,como son cogollos de lentisco,o azebuche, o hojas de vides, o otra yerua fresca,o ramones tiernos,fregar los beços,darles a beuer tres vezes al dia agua fria,clara,y de dia si huuiere de parecer en lugares frescos,y de noche no duerma fuera. Para el torçon aprouecha mucho lo q̃ dixe en el capit. de las anades. q̃ en verlas se les quita mucho,y trayẽdoselas por el viẽtre,y lomos: y aunq̃ aprouecha a los bueyes,muchomas a los caualos y mulas. Otras vezes les toman camaras q̃ echan sangre,y alas vezes podre abueltas. Es bueno tomar doze, o quinze cogollitos de cipres,y otars tantas agallas del cipres,y majarlo muy bien todo junto,y mezclarlo muy bien con muy buen vino tinto,si lo ay,y darselo enquatro vezes,en quatro dias,y dẽles acomer ramones de lentisco y azebuche,tãbiẽ arrayanes y otros semejãtes,segũ q̃ los huuiere en aq̃lla tierra,y beuan poco. Otra medicina. Tomẽ granillos de cascas de buẽ vino,y tuestenlos sobre el

Para las camaras.

el fuego en alguna vasija, y desq̃ esten bien enxutos y secos, muelanlos muy bien,y tengan dos libras dellos,y echen se los por la boca con vn cuerno,con viuo bueno,q̃ no sea dulce, y este vn rato despues q̃ no coma,y denles buenos ramones,tiernos calientes. Otras vezes les toma otra calentura etica,que se secã,q̃ tienen llagados los pulmones:señal della es vn continuo calor,y tosse,mala,y seca,mayormente quando los hazen trotar vn poco,tienen caydas las orejas ; y deste mal pocas vezes son vistos escapar,mas siempre van de mal en peor , y por esso quando esto les viene,es mejor matarlos con tiẽpo. Este mal les suele venir muchas vezes de resfriados , y es bueno para esto darles çumo de puerros cõ azeyte,cõ vn cuerno,q̃ lo beuã en buena cantidad,y abueltas buen vino, lo qual se las de hartos dias. Y otra enfermedad q̃ se haze en la boca,q̃ les ẽcrece , o engorda algo la lengua,y no pueden comer, llamase lo tal ranas,y a las vezes estan en la lengua,y alas vezes debaxo, a las vezes en el paladar,es bien donde quiera q̃ esten cortarlas,y si las veen quãdose vã a hazer bastasajarlas cõ vn cuchillo biẽ agudo para q̃ dessangren,mas si estan ya duras,corten se las, y las llagas q̃ qdan frieguenselas con vnos ajos majados y sal, y assi dessemaran mucho,despues lauenselas muy bien con vino, y despues denles acomer algunas yeruas tiernas,o ramones o saluados. Assi mismo muchas vezes no comen, y no parece enfermedad q̃ lo cause:es les prouechoso lauarles mucho la boca cõ sal y vinagre,assi mesmo majar vnos ajos ,y con azeyte echarselos con vn cuerno por las narizes. Muchas vezes se les hazen nubes en los ojos por muchas causas de que proceden. Es bien quando se comiençan a congelar echarles vnos poluos de salgema en los ojos donde se hiziere aquella congelacion. Muchas enfermedades les vienẽ por muchas causas ocultas, y muchas dellas se las atajã, y no vienẽ si les vsan a dar sal a comer, q̃ los haze remõdar, y parar luzios, como a los otros ganado, y haze los biẽ digerir, y los limpia. Otra enfermedad ay q̃ llaman tã bien ranilla,q̃ es q̃ se les congela vna sangraza en los intestinos, y no la pueden expeler. Es bueno meter la mano, y sacar la hienda,q̃ con ello sale abueltas, y porq̃ muchas vezes no saben conocer esta ẽfermedad, y es peligrosa, es biẽ q̃ a cada enfermedad q̃ les viniere, si no se sabe q̃ es, hagãle este remedio dicho. Vienẽles vẽtosidades, para esto es bueno echarles clisteres cõ cosas

Para las ranas.

Para vẽtosidades.

Universidad de Deusto
Biblioteca

cosas que le purguen, y si fuere necessario vnten el braço con azeytes, y por el si esso saquenles estiercol, y si parecieren algunas venas hinchadas, sangrenlos de donde se muestran, mayormente de las venas de la cola. Si se despaldan, o quiebran algun braço, mejor es matarlos luego para comer de la carne q̃ auerlos de curar, que dado que sanar puedan, mas es la cosa que el principal, y a las vezes se mueren despues, y por esso mas vale aprouecharse en principio dello, o lo mismo se deue hazer en todas las enfermedades, si pareciere la cura ser larga y costosa. Mas si se han desespaldado, es bien que luego los sangren: si es del espalda derecha, sangrenle del braço izquierdo, y por el cõtrario, y de las delanteras ambas, sangren tambiẽ de las traseras, y por el contrario: echenles sus bizmas, y tenganlos en lugar caliente. A las vezes por mucho tirar grande peso, o por arrancar grandes rayzes, se lastiman los cuernos junto cõ el pelo, es bueno lauar bien donde estan sentidos con agua sal, como hazen los que se abren pie o mano, porque con esto aprieta mucho, y aten allí vnos trapos mojados en lo mismo: lo qual se haga tres dias, y al quarto dia pongan enxundia bien majada, y mezclada con pez molida, y abuelta majadas algunas cosas que aprieten, como son ramos de atrayan, o cosa semejante, con lo qual todo juntamente lo vnten bien, y si alli huuo llaga alguno, y cõ esto viene a encorar, ponganle vnos poluos de hollin de chimenea, que con ello encora bien, o de albahaquida, y lo mismo se haga quando las frentes, y junto con los cuernos se llaga, o por el grande trabajo, o por tener mal adereço de yugo, o melenas, mayormente si en desuñendolos, quãdo vienen sudados, se les moja aquel lugar, o se resfrian, y muchas vezes si aran a cuello, como las mulas, lo qual vsan en muchas partes donde los bueyes son flacos de los cuernos, se les hazen cullera: han de procurar que aquella carne no crezca: porque luego se les haze alli vn monton de mala carne corrompida, y se juntan malos humores, y aun hazen podrir los huessos: para ello se ponen poluos que lo comen, o cal que enxuga mucho, o miel, y sobre todo lauarlo cõ agua fria, y despues poner cosas con que encore. Donde quiera que ay gusano, es bueno lauar y alimpiar la llaga demañana con agua fria, que con el frio se caen, y si con esto no caen, echar alli çumo de hojas de priscos, o azibar, o çumo de marrubios, o de puercos, con vn po-

vn poco de sal, y con esto mueren muy presto, y auiendolos echado fuera pongan mechas de trapos con enxundia añeja, o pez molida, y derretida, y azeyte todo junto, y en rededor de la llaga vntenlo con azeyte, porque no asienten alli moscas, q̃ luego echaran sueresas, y criaran gusanos. Otra enfermedad ay que en algunas partes llaman baruas, esta es que vnos picos q̃ tienen en los hozicos por parte de dentro, se les engordan y hinchan, de manera que no pueden pacer, ni comer, estas muchas vezes proceden de mucha sangre, y es señal dello que estan coloradas. Otras vezes proceden de flema, y es señal que estan negros. Si vienen de sangre, es bueno cortarles las puntas con vnas tijeras, y por alli desangran, y se desenconan, y para entodo es bueno hazerles lauatorio con vinagre y sal, q̃ los haze desflemar. Tienẽ otras muchas vezes muermo como las otras animalias, es bueno q̃ pazcã en lugares enxutos de buenas yeruas, y echarles algunas vezes poluos de elezoro blanco, con vn cañutillo por las narizes, que les haze mucho estornudar, o poluos de euforuio, o si esto no ay, poluos de mostazas verdes, y orugas, y beuan poco, y assi purgaran mucho por las narizes, y entretanto que estan malos no los trabajen en el arado ni otra cosa. Para la tosse dize Columela quo si es nueua, q̃ es bueno darles breuajos de agua algo caliente, hechos con harina de cebada, o grama, y darsela a comer con harina de hauas, o lẽtejas molidas, hecho harina, y darle breuajo della con agua caliente, y si beuer no lo quisiere, echarselo assi caliente con vn cuerno. Si es tosse vieja es bueno darles a menudo muchas vezes breuajos cõ agua de hissopillo, y harina de lentejas, que aya cozido el hissopo en aquella agua: y aun darles a comer puerros, o darles harina de yeros en breuajos embuelta alli harina de cebada. Hazenseles a las vezes vnas apostemas que tienen podredy es mejor cortarlas con vn cuchillo, que otra medicina. Sõ hondas a las vezes, desque cortado lauenlo bien con orina de buey caliente, y derritan pez, y juntamente azeyte, y pongan se lo alli con vnos trapos atados, y si esta hondo, que no se puede lauar, echenselo dentro con vn agua otro, y derritan se lo dentro cõ algun hierro caliẽte, y sebo de cabras, o de vacas. Otros no lo cortan con cuchillo, mas que manlo con vn cauterio, y ponenle encima aquella pez, y azeyte, o enxundia de puerco en lugar de azeyte. Suele les muchas vezes hazer gran daño

Universidad de Deusto
Biblioteca

daño beuer sanguijuelas, que los dessangran, y no los dexan comer, y aun a las vezes los ahogan. Por esso conuiene tener mucha diligencia para que no las beuan: si las han beuido, conocerse queles haze echar sangre por la boca, por esso vean luego donde esta, y si la pudieren sacar con vn paño de estopa aspero es bien, mas si esta metida donde no la pueden sacar con la mano, y veen donde esta, tomen vna caña delgada larga, y calienté bien azeyte como no queme, y con vna geringa echenselo, q̃ en tocando el azeyte assi caliente en la sanguijuela, luego se despega y cae, o arrebueluan vnas estopas en vn palo, y mojen las bien en aquel azeyte caliente, y frieguen con ello donde esta, q̃ la hara despegar, y vinagre fuerte haze lo mismo, o tomar y quemar vna nuez, y vaya el humo dello por vn cañuto donde esta la sanguijuela, y luego caera, y si ha passado al vientre, echenle vinagre cõ vn cuerno por la boca, y vaya caliẽte, q̃ luego morira. Y en viendo que la res ha beuido la sanguijuela, no la den acomer ni abeuer, porque con el agua y comida la passan y meten adelante, mas tenganlos vn dia sin beuer, saqué agua en vna caldera grande, y abran de tal manera la boca del buey q̃ no la pueda cerrar, ni beuer, sino con el desseo de beuer trayga la boca por el agua, y haga ruido en ella, q̃ ensintiendo la la sanguijuela se despega y cae, esto no solamente puede aprouechar al ganado vacuno, mas a cauallos, asnos, y mulas, y otras animalias, a quien las sanguijuelas hazen daño, y de cuya muerte viene perdida al dueño,.

Para el lobado de los bueyes.

Ay otra enfermedad, q̃ los labradores llaman lobados, muy mala y peligrosa: a vezes viene de pujamiento de sangre corrõpida, otras de enconarse algunas mordeduras, otras de muchas causas ocultas: viene por la mayor parte en los pechos y barriga: no ay para ello otro tal ni tan buen remedio como poner el buey o vaca en lugar frio, y en raudales de agua fria donde se lauen, y esten alli gran pieça, y sacarle alguna sangre, y lauarselo cõ vinagre. Otra cura, quãdo diere este mal algun buey, vean aquella parte q̃ esta apostemada, y corten al rededor todo, cõ casi vn dedo de lo sano, y cortenlo, hasta cortar bien el cuero, y puncen, o den muchas cuchilladas en lo malo por parte de dentro, y en todo aquello malo echen soliman molido, y poco a poco se secara y caera todo el mal, y q̃dara bien sana. Esta enfermedad se llama en muchas partes vino, y no se si le pusieron

el nombre al contrario, pues es claro que si no ay mucha diligẽcia en curar, mata presto, q̃ poco a poco penetra hasta las partes interiores, y en llegando halla luego mata. Esto viene mucho a los puercos: a los quales mas pertenece esta segunda cura que la primera. Ay otra enfermedad, quando ay algun apesgamiento de sangre que va a las vñas, y haze andar coxo al buey, y no asienta bien el pie por el dolor, y aun si le tocan las vñas dõde esta la enfermedad, parece q̃ arde, como si tuuiesse calentura, y si la sangre aun no ha decendido del todo a las vñas, mas se està en las canillas y piernas, es bien fregarlo mucho, y con aquello se desata, mayormente si por baxo de donde està le ponen algun os trapos mojados en vinagre, para que no dexe descender aquella congelacion de la sangre a las vñas, y sino se resuelue con aquello, es bien fregarlo, para q̃ venga en calor, o meter el pie del buey en agua caliente, q̃ se cubra dõde esta aquella sangre, y desq̃ aya estado vn poco sajarselo, mas si ya ha decendido abaxo, y esta en las vñas, es de procurar sacarlo antes que se torne materia, porque es peor de sanar. Pues miren en qual vña esta, y sajenla por de dentro, que salga harta sangre, y si estan ambas assi enconadas, ambas las sangren con vn cuchillo, o naualja bien aguda, y sea por la juntura dellas, porque por alli estã ellas tiernas, digo entre las vñas, y despues que aya algo dessangrado, ponganle vnos trapos mojados en vinagre y sal, y atenselos muy biẽ, y sobre todo miren no se moje el pie, y por esso d eué siẽpre estar en el establo, dõde sin mouer el pie puedan pacer. Desq̃ aya tenido estos paños cõ vinagre y sal como he dicho, ponganle vnto de puerco añejo, y otro tanto de sebo de cabras juntamente cõ ello, y sanara, y si aquella sangre ha decendido hasta lo mas baxo de las vñas, socauen la vña por el cabo, por la parte de dentro hasta llegar a lo biuo, y por alli salga aquella sangre mala, y pongan el vnto, y sebo como antes, y nunca abran la vña por baxo, mayormente guarden de las abrir por medio dellas, si la materia, o sangre no hiziesse señal alli: mas yo por mejor auria matar la res de tal ẽfermedad antes q̃ se parezca, y muera, q̃ pocs sanaan. Esto es lo q̃ llamã despalmar en los cauallos q̃ se aguan, que esto tambien es aguarse los bueyes. Si tienen dolor en los neruios, y dello coxean, empapen trapos en azeyte, que tenga mucha sal, y con ellos embueluan las rodillas y corvas, y piernas, y talones, hasta que sanen.

Para dolor de nieruos.

Si

Si se les han hinchado las rodillas, tomen vinagre caliente, y con ello las lauen mucho y majen suficiente de lino, y quando lo majen rocíenla con agua miel, y con vna esponja se lo pongan bien caliente, y lleue algo de miel abuelras, y faxenlo encima bien. Mas si tiene so aquella hinchazó algun aguaza, tomen la leuadura, o harina de cenada, y con ello hagan vnas puchas en agua miel, y assi bien caliente se las pongan, y atenlo encima, y tantas vezes se las pongan hasta que madure, y desque aya madurado que tenga materia, abranlo con vna lanceta, o cuchillo bien agudo, y ponganle encima aquel vnguento que he dicho, con pez, azeyte, y enxundia, todo junto majado, o derretido. Madura assi mismo poniendo rayz de lirio, cebolla albarrana, majada con sal, o abriendolo poner marruuios majados encima, y con ello, madurandolo primero con otra cosa como esta dicho, sanara. Todo dolo, por la mayorparte si es nuevo, y no tiene llaga, sanara bien bañandolo, o con vinagre caliente, o con cosas que resueluen, y desatan, y si es postema vieja, dele vn cauterio de fuego, y quemenlo que esta dañado, y encima pongan manteca de vacas, o sebo de cabrones, y sino huuiere qualquier destas dos cosas, vnto de puerco. Si tienen en alguna parte del cuerpo sarna, sana bien majando vnos ajos, y fregandolo bien con ello, y aun de la misma manera se cura la mordedura de perro rabioso, o de lobo, y aun de qualquier otra cosa venenosa, y para las tales mordeduras, tienselo alli, y remudéselo algunas vezes. Mas para la sarna sobre mucha, lo principal es buen mantenimiento, o donde aya mucha yerua y buena, porque con ella purguen y remoden, y darles sal muchas vezes, y hazerles estas vnturas, muchos dan miseras. Es assimesmo buena agua de çumaque, porque éguxa y descalpa mucho. Otro vnguento, tomen piedra çufre, y majenlo bien, y tomen alpechin, azeyte, agua, y vinagre, y cueçanlo todo junto, hasta que se pare todo espesso, y desque este cozido apartenlo del fuego, y antes que se enfrie echenle buena cantidad de alumbre molido, y mezclenlo bien, y quando hiziere buen sol rezio, saquen el buey al sol, y alli le vnte bien con ello, porque mucho mas aprouecha al sol, y si hace frio esté el buey é el establo caliente donde aya calor, y harale prouecho. Si ay algunas llagas de la sarna, echen encima vnos poluos de agallas, o çumo de marruuios con hollin de chimenea.

Para la sarna.

Ay otra enfermedad muy mala, y esta suele venir muchas vezes a los bueyes, o de muy sudados, o de resfriados, o si estando trabajando, y muy caluroso s y calientes se mojan en tiempo frio, y es que se les pega tanto el cuero, o pellejo a los huessos, que aunque tiren, no se quiere, ni puede apartar de las costillas, y para que no se resfrien, es bien no darles de comer ni beuer luego que han trabajado, saluo pazcan vn poco, y rocienles el rostro con vino, que con ello se alegran mucho, y se abiuan, y no se resfrian: y esto hagan luego q̃ los han quitado del yugo, fregandoles la cabeça, las narizes, el pescuezo. Y hazeles mucho prouecho, assi para que no se resfrien, como para otras enfermedades, darles luego a cada vno a comer vnto de puerco poco, metiendoselo que lo trague, que a dos vezes que se lo den, se regostan, y lo comẽ, mayormente si lleua sal. Bien aura algunos que no se curan de hazerles estos regalos, pues en verdad mas les deue mos a los bueyes, pues pagan lo que hazen por ellos, y con esto no les vendra aquella enfermedad, mas si huuiere venido, tomen hojas de laurel en buena cantidad, y cuezãlas en agua, y calientes, lauenlo con ella do está el cuero pegado, y sea al sol, y sino le haze, al fuego, y tomen azeyte caliẽte y muy buen vino, y empapen aquella parte, tirãdole el cuero hazia fuera poco a poco, cubranlo con algunos pellejos que no se resfrie. El principal daño desta enfermedad es, que no dexa engordar la res, y se va enflaqueciendo. Si se les hinchan los pescueços, que les viene de arar, o collera, o por otras causas, vean hazia qual parte se trastornã: para esto aprouecha sangrar d̃ vna vena gorda que tienen en las orejas, mas primero la hieran con algo, para que haga llamamiento la sangre, y salga mas, y sangrẽle de la oreja contraria de do se acuesta, y si está hinchado, que no se cuela ni cae a vn cabo mas que a otro, sangrẽle de entrambas orejas. Y para que no venga esta hinchazon, hagan vn vnguento desta manera, con el qual les vnten los pescueços en desuñendolos, esto es para los que se vñen al pescuezo. Tomen pez y cañas de vacas, sebo de cabron, azeyte añejo, tãto de vno como de otro, y derritanlo que se encorpore todo, y es muy bueno, vntandolos como he dicho. Muchas vezes tienen mal en la boca, que no pueden comer, que se les hinchan los palares, hreranselo con vn cuchillo que corra sangre, y fregueles la boca con sal y oregano y vinagre. Si se alcanço con la reja, o

Vnguento para las llagas.

Universidad de Deusto
Biblioteca

ha hincado alguna espina, saquensela, y si tiene alguna carne podrida, cortensela, y pongan donde está el mal, vnas lauas suzias, y derritanlo que vaya muy caliente, y echensele alli, y bien atado en sima, miren no se moje el pie. Para la alcançadura de la raja es bueno tomar vna yerua que llaman lechetrezna, y majarla con sal, y ponersela alli. Les muy prouechoso a los bueyes vsarlos a lauar con agua fria muy bien las vñas quando los desuñen, para que las tengan limpias, y desque enxutos, vnrales las coronillas de las vñas con vnto añejo. Vienenles muchas enfermedades en los ojos, de donde se causan nubes, y ciegan, para ello es bien echarles miel dentro, que come lo malo, y aclara la vista, y si se ha parado hinchados, tomen harina de trigo, y amassenla con agua miel, y caliente pongasele encima, y si en el ojo se cógela y llega blanco, de que se hazen las nubes, hagan vnos poluos de sal, q̃ llaman de compas, o sino las cascaras de las xibias de la mar, hechas poluos, y solapadas en los ojos, o con estos poluos vnté el ojo por fuera con pez y azeyte junto, porque dello huyan las moscas, porque si esto no se haze, vienen abejas y moscas al olor de la miel, y punçan los ojos, y hazen queresas, donde nazen gusanos. Otras enfermedades de diuersas maneras puede tener el ganado vacuno, las quales se pueden curar como las de los cabellos.

Cap. XLVIII. De algunas propiedades de las carnes vacunas.

EL que tuuiere grandes hatos de vacas, y aun en qualquier numero que sea, y lo mismo de los bueyes, deue siempre tener aduertencia, que cada año escoja lo que es bueno, y aparte lo que no es tal, y lo venda, contiene a saber, las vacas viejas, que ya no son para parir, las que suelen abortar muchas vezes, y todo lo enfermo. El buen tiempo para venderlo es el mes de Agosto, o poco antes, o despues: porque entónces estan gordas, y tienen buena venta. El cóprar por Febrero, porque en aquel tiempo no se puede engañar dando demasiado. Assi mismo antes que entre el Inuierno se deshaga de las reses que estan enfermas y de las flacas, que pues quando ha auido abundancia de yerua, no han engordado, claro es que en el Inuierno enmagrecerán, y aun es peligro no mueran de hambre, saluo si les dá a comer en sus establos. Siempre el señor del ganado procure tener

Nota del tiempo del cõprar de los bueyes y vacas.

tener su hato renouado y de buena casta y bien mantenido. Las edades deste ganado son quatro. La primera es de ternos. La segunda añojos. La tercera erales, deide alli adelante son bueyes y toros. En la primera edad terneros (mayormente antes q̃ paz:an) es muy singular vianda, assi en su sabor, como en su xiutud, de gentil sustancia, y de singular mantenimiento, y de facil digestion: y por esso es carne de caualleros y ricos, y quãto mas crecen, tanto mas van perdiendo de aquella excelencia, y de alli adelante los que fueren castrados nouillos, aunque no son de tan excelente carne, como los terneros, son muy singulares, antes que sean trabajados, que con el trabajo hazense de peor carne, y mas melancolica, y lo mismo con la edad, que mientras mas va creciendo, peor mantenimiento y sustancia dan al cuerpo. La carne del ganado vacuno que passa de tres años, es mala, que es melancolica, ayuda mucho a criar lepra, corrompe la sangre, es mala para las quartanas, para los que tienen mal de piernas, o venas gordas, que llaman varizes, para los que tienen gota coral, para los que tienen cancer, o mal de baço: es carne fria y seca, y por esso es mejor para Estio que para el tiempo del Inuierno, por participar de aquel frio, y por parte de ser seca, es mejor para cozida, que para assada. La leche de las vacas es muy gruessa y mantecosa, y por esso sale della el queso muy correoso. Es la manteca de vacas muy prouechosa para muchas medicinas, que desencona y madura, y quita los dolores de las quemaduras.

Las edades del ganado vacuno y sus propiedades.

Universidad de Deusto
Biblioteca

LIBRO SEXTO, EN QVE SE ENSEÑA BREVEMENTE las cosas que conuiene que se hagan en cada mes en el campo, y este tratado yra partido por menguantes y crecientes de luna, diziendo que obras se han de hazer en creciente, y quales en menguante. Assi mismo pondremos otras señales de algunas mudãças de tiempos que las puedan claramente entender: y algunas otras particularidades necessarias.

PROMETI Arriba en el principio del primer libro, en la particion de la obra, que haria vna recapitulacion de lo suso dicho, en la qual brevemente en suma recorreria lo que en la obra principal se ha enseñado a la larga; mostrando que es lo que se ha de hazer en cada mes, poniendo todos los doze meses en orden comẽçando desde Enero, pues del comiença el nueuo año, y del començeron los que tratan de agricultura. Dire brevemente esto aqui, por seguir la via que ellos llevaron, y pues ya he dicho de algunas obras de agricultura lo mejor que yo he podido, en quanto mis pequeñas fuerças bastaron, bastara recorrer lo suso dicho, que esto es para algunas obras que se han de hazer en aquel mes, que para como se han de hazer, remitolos a la obra principal de los cinco libros primeros. Assi mismo dixe en el capitulo segundo del primer libro, que por quanto los agricultores ponen reglas y arte de astrologia, para que los labradores conociessen y supiessen entender y adiuinar los mudamientos de los tiempos, y aquellas reglas, no las alcançamos todos, que enseñaria y pondria otros auisos mas faciles de entender y conocer, para que quienquiera, por poco que sepa, pueda conocer y alcançar algunas mudanças que suelen de presto acontecer, que alcançarlas y saberlas perfectameate, no puede ser, sin saber muy bien aquella diuina ciencia

ciencia de Astrologia. Bien se que quien della mas sabe, sabe poco, y no acierta todas las vezes, porque assi dize el Señor por S. Math. que aunque vemos el color y señales q̃ muestra el cielo, no por esso podemos alcançar a saber los tẽporales venideros de pienario saber, mas los que lo estudian y miran, saben mas q̃ los que no estudiaron, y por esso vsan en algunos bien regidos salariar muy bien alguna persona que supiesse bien, y fuesse muy docta en arte de Astrologia, para que mirando el curso de las estrellas y planetas, y como imprimẽ y obran en cada tierra poco mas o menos, enseñe, y dize quales años han de ser secos, y quales mojados, para que en los secos siembren vegas y tierras baxas, floxas, y arenisças, y los mojados, altos, y tierras gruessas, q̃ bien auran de prouecho para pagar el salario. Y mas haziendolo assi, q̃ esto destas señales que pondre, bien q̃ sean claras y muy naturales y excelentes, algunas vezes no saldran ciertas, aunque desto no pienso yo que sera la principal causa no las saber conocer ni entender, porq̃ aca en este suelo no podemos por nuestra flaqueza perfetamente deprender, ni penetrar las cosas celestiales, y mas es de Dios saber los tiempos y momentos que el puso en su absoluto poder, que auerlo de saber los hombres. Empero porque las mas vezes salen verdaderas y ciertas, y pues las escriuieron y assentaron varones bien sabios y de mucha estima y valor, las pongo aqui. Aura assi mismo algunos auisos y otros en este sexto libro, para que los sepa y exercite qualquier persona, que tratare en grangeria, y primero los meses.

Mes de Enero en creciente de luna.

EN este mes en la creciente es bueno en las tierras calientes y tempranas echar mugrones, hundir vides, que llaman echar de cabeça, y si son tierras tẽpranas, poner de sarmiẽto, o devña, o de harua lo. Poner assi mismo los arboles que brotan tempra no, y como son almendros, y sus semejantes, con tal que los ayã arrancado, o cortado de las madres en menguante de dia, y si ser pudiere en fin de menguante de luna, porque goza de toda

Universidad de Deusto
Biblioteca

la creciente que se sigue, lo qual ayudara mucho a prender y ser mejores. Lo qual sea en toda manera de posturas, y pues para enxerir ponen almendros, cuescos de duraznos, y aluerchigos, nuezes, ciruelos, algarrouos, y otros cuescos, los quales aun se suran bien podido poner aun antes del Inuierno, que la postura destos cuescos en Enero es buena para las tierras frias y humidas, que para las calientes y secas por Otubre y Nouiembre es el propio tiempo. Es buena postura de los arboles de simiente y de pepitas azedas, como son naranjas, limas cidras, esto se entiende en las tierras calientes, que en las que son templadas, muy mejor es por Abril. En esta creciente se siembran bien las simientes tremesinas, mayormente si es tierra caliẽte y temprana, y los hauares que son para el estio, que los que son para comer, y aprouecharse dellos en la Quaresma, en otro tiempo se han de poner y sembrar, y aun garuanҫales. Mas yo querria que se pusiessen los hauares por fin de Setiembre. Si es tierra temprana en esta creciente se ponẽ bien los baruados y estacas de oliuas, de sauzes, alamos blancos, y auellaños. El mejor poner de las oliuas es en Otubre y Nouiembre, porque beuan harta agua. Y aunque vayan de tal suerte plantadas que no salgã mas altas de quãto quedé so tierra, porq̃ lo q̃ queda so tierra renueua, y alli echa la rama nueua. Y despues de presas las tales piernas dende a tres años las jarreren por so tierra, y tengan las escauadas, que crecen muy presto, y se hazen muy buenas.

Assi mesmo en este mes se traſponen, y ponen hortalizas muy bien: y de las hortalizas, porque casi en todos los meses se pueden bien sembrar y traſponer, no dire mas, saluo de algunas especialmente. Y no piensen que aunq̃ para estas obras señalo creciente, que doy a entender que no se pueden hazer en menguante, mas digo que en creciente se hazen estas mejor que en menguante, y las otras mejor en menguante que en creciente. Hazer assi mismo cortaduras de las que dixe se harian con simiente de yaças, y otras semejantes en buelta en cubos. Poner estacas de arrayanes, laureles, con que todas estas posturas se corten sobre tarde, que es menguante de dia. Sembrar vuas de laureles, arrayanes, datiles. Y si es tierra caliente de cipresses y paraysos, y otros arboles semejantes. Sembrar yeros, mayormente en las tierras enxutas y algo delgadas. Sembrar altholuas, quien

ser sembradas en tierras mollidas, mas no vayan hondas mas de quatro dedos, porque de otra suerte no nacen bien. En esta creciente se han de començar a estercolar los prados para heno, si es tierra fria, que si es caliente, antes. Y si es tierra no muy gruessa, dende agora las comiencen a guardar, que no se huellen, ni las pazcan. Y han de estercolar en creciente, porque ayuda entonces a mas crecer la luna, y para ellos es bueno el estiercol de los cauallos, y aun mejor que otro ninguno, porque por tragarse casi entera la cenada, cria mas yerua, y sea el estiercol nueuo. En esta creciente se enxiten bien los arboles que florecen temprano (como son almendros) y en ellos se enxiren muy bien en este tiempo los duraznos de coronilla, y hendidos, si son los almendros nueuos, aluerchigos, aluarcoques en ciruelos. Y todos estos enxertos destos arboles, o otros semejantes, que son assi secos y de broza madera, son mejores de coronilla. Y sean quando los arboles en quien se han de enxerir comiençan a brotar bien, porque en aquel tiempo sudan mucho, y prenden mejor, y aun aquesto se deue guardar en las mas maneras de enxerir. Y todo enxerir, mayormente en este tiempo es bueno embarrar los arboles enxertos con estiercol de vacas embuelto con paja menuda, que es muy singular cosa. Y porque dixe arriba que si enxiren ciruelos en duraznos, o arboles que tienen fruta de cuesco y pepita, en almendro, que la pepita sera almendra, esto se entiende, sera si se inxiriere de mesa en tronco, hendiendole primero de junta, o passado, y no de otra suerte, y lo mismo haze enxerto en auellano. En esta creciente se enxiren bien arboles que tienen goma. Y pueden bien poner cañaueral es mayormente si haze tiempo humido, poner si es tierra caliente granos de naranjas del año antes, y de cidras, y de sus semejantes. Y hazer azeyte de grana, de arrayan y laureles, echar gallinas, mayormente en el principio de la creciente. Assi mismo es bien plantar los rosales, y en las tierras que son muy tẽpranas enxerir los cerezos, pues son tempranos en brotar, y plantarlos assi mismo de sus ramos, que de cuescos mejor se siẽbran en principio de Diziembre. Que como este arbol quiere tierras frias, assi se quiere plantar, o sembrar en tiempo frio, mayormente de cuescos. Y agora se siembran los alcaceres tardios, y toda obra q̃ se haze para aumentar en ella, como es plan

Universidad de Deusto
Biblioteca

tãr,y sus semejantes sembrar todas semillas, saluo ciertos que ya son notadas en los libros de arriba, todas se deuen hazer en creciente, porque para prender y medrarlas ayuda mucho el tiempo no frio, porque frio no las dexa salir por esto y el calor las ayuda mejor, como mas largamente se dixo arriba en el primer libro.

Menguante de Enero.

EN esta menguante si es tierra caliente y temprana, es bien podar las viñas, contal que sea en lugares defendidos de yelos, y en dias claros reposados, y sean passadas dos o tres horas del dia para q̃ las vides esten deseladas, y cessen temprano, ãtes que torne ha començar a elar. Podense assi mesmo todos los arboles q̃ no han sido podadoantes. En esta mẽguante es bié cortar madera para edificios porq̃ ternan buena sazon. Y aũ no solamẽte se deue cortar en mẽguantt de luna, mas aũn mẽguante del dia. Es bien cortar los rodrigones y horcas para las viñas, q̃ duran mucho. Es bueno sembrar ajos y cebollas, porque no naceran tan quemajosos como en creciente. Y pueden poner las cebollas, y aun tambien prenden cortandoles las cabeçuelas con vnas baruajas, y aun vnpoco de la cebolla, y teniendolas en remojo vn dia, o sẽbrádolas dóde se puedã regar en tierra humida, y nacen muy bien para cebolleras, digo sembrar las mismas cabeçuelas con sus baruajas, y son mas dulces que de simiente ni delas otras, y naceran bien, o sembrar los tallos dellas, como dixe arriba. Agora es bueno estercolar los arboles, vides, y huertas, con estiercol muy podrido, y echar la vrina a las escauas de los arboles y vides, mayormente se deuen estercolar en este tiempo los arboles en las tierras frias y humidas, que en las calientes y enxutas antes ha de ser, y echar ceniza a las escauas. Es bien agora escauar las vides en las tierras frias para q̃ puedan recoger agua, y se les enxuguen las baruajuelas que tienen someras q̃ se quitaran mejor que recientes. Es bien escardar los panes, y todo lo sembrado, porque mucho se pierde en este tiẽpo la yerua: esso mismo hazer baruechos porque se mata la yerua, en este tiempo roçar çarçales, y toda cosa que es para destruyr, y eruas, o matas. Y en este mes sino es tierra muy frias,

frias, es bueno hazer los vallados. Mas si es tierra donde yela, o gruessa, mejor es por Febrero, y mondar todos los arboles antes q̃ broté ni engordé las yemas. Aquesta sea regla general para entodas las menguantes de los meses, que todo aquello que es para guardar, se conseruara mas siendo en menguante antes que en creciente, digo coger semillas de qualquier suerte que sean, coger frutas, tresquilar, castrar, podar, roçar, y otras semejantes, segun dize Plinio en el libro. xviij. capitulo. xxxij.

Creciente de Febrero.

EN la creciente de Hebrero en las tierras templadas, que son mas gruessas, se comiençan a guardar los prados de heno, no digo que si antes los defendieren que no sera bueno, mas que no aguarden amas tarde. Y estercolenlos en el tiẽpo sobre dicho, y de la misma manera que enseñé en este otro mes de arriba, y aqui verna bien dezirlo, pues no se ha dicho en otra parte, que es señal de año abundoso, quando el mes de Hebrero es mudable y caliente, ya frio, ya enxuto, ya lluvioso, que quando los temporales andan concertados, van los años prosperos, que el Inuierno sea muy frio de yelos, y medianamente lluvioso, el Verano templado y muy lluvioso, el Estio caliente y enxuto, el Otoño templado y lluvioso, y bueluo al proposito. Assimismo en esta creciente se siembran las simiẽtes de panes tremesinos en las tierras templadas, y las lantejas, mayormente en las tierras secas, q̃ si en humido las siembran, podrecense mucho. Y en la manera del sembrar mirenlo sobre dicho en el libro primero. Y tambien se siembra el cañamo, y lino regado, y se siembran bien los yeros, y no los aguarden a sembrar al Março, que son dañosos. Siembrase assi mismo la cenada ladilla, q̃ es de dos ordenes, y poner sarmientos, y baruados de qualesquier arboles, q̃ aũ no brotã. Echar mugrones, tũbar vides, poner las vides de quãtas maneras se puedẽ poner, y enxerirlas en las tierras tempranas, o templadas, o donde se riegan. Poner mimbreras y otras estacas de oliuas, sauzes, alamos, y otros semejantes arboles. Poner los cuescos sobredichos, mayormente en tierras frias, trasponer perales de los tardios, y mançanos, que los tempranos por Enero se quieren

trasponer, y si es tierra caliente, antes del Inuierno sembrar auena y otras legumbres, mayormente en las tierras frias. Poner cañauerales, y es bien que sea en tiempo humido que tenga las rayzes vn dia enremojo. Poner lirios. Sẽbrar assi mesmo granos de cidras, azáboas, limas, naranjas, sembrar albahacas, anis, neldo, coles, altamisa, hinojo, mastuerço, lechugas, puerros, yeruasanta, perexil, mostaza, dormideras, calabaças tẽpranas, y otras hortalizas, y se hazen buenas cerraduras, como he dicho de las simientes ẽbueltas cõ sogas viejas. Trasponer laureles. Començar assi mesmo a cõprar ouejas, corderos, y otros ganados, porq̃ ya son sin peligro de los frios del Inuierno, saluo si no acude Março muy brauo. Echar ansares, gallinas, y pauos. Es agora bueno enxerir perales, mançanos, y otros arboles q̃ brotan en este mes. El propio enxerir es agora, o de coronilla, o de barreno, o de hendido, o de junta, y antes q̃ las yemas comiencẽ a engordar, es bueno enxerir de passado qualesquier arboles en otros. Es bien en esta creciente enxerir olores y medicinas (como ya tengo enseñado) en los arboles y vides antes que comiencen abrotar, quando ya quieren començar, y hazé muestra de engordar las yemas. Poner estacas de arrayanes, si la tierra es temprana, y de granados y de otros arboles q̃ son assi tardios como ellos en brotar. Que en las tierras tardias o frias, mejor es por Março, y aun por Abril. Trasponer rosales en las tierras tempranas poner violetas. Agora pueden assi mesmo poner açafran, y aun poner esparragos: bien que en el mes antes se pueden bien sembrar, y siembranse de vna simiente que tienen como vuillas, quieren tierra mollida, y no sembrarse muy hondos, mas de tres dedos, y algo quieren humidad, o coger sus rayzes, y sembrarlas en alguna parte algo mas hondas, y quieren tierra muy holgada. Enuician mucho con ceniza, y nacen muy mejor. Y por esso quãdo nacen en tierra que las queman, son ellos muy mejores, y nacẽ mas. Y por esso los vsan sembrar en Italia entre los cañauerales, porque lo vno y lo otro se quiere quemar, como dixe de los rosales, porq̃ con el fuego renueua mucho. Y si es tierra tempra na, se puedẽ bien poner estacas de morales, y sus barnados, mas porq̃ son arboles q̃ brotan tarde, mejor es espetar ala creciente de Março, saluo si no fuesse en tierra muy caliẽte, y en año muy tẽprano. Es bueno en esta creciẽte sẽbrar las aueilanas, mayormente

mẽte si las han de poner sin cascara, como he dicho en su capit. Es bueno agora cõprar lechones, principalmente en tierras tẽpranas y calientes, dõde ay abũdancia de yerua, porq̃ dẽde agorã mejoran mucho, digo los q̃ estã destetados. En este mes sue le andar mas Gallego, q̃ otro viẽto, y da mucha sustancia, y tẽpero a la tierra. Es biẽ ocuparse mucho mas en este mes, en las cosas del cãpo, q̃ en otro tiẽpo ninguno, especial entre tãto q̃ el anda, o sembrar semillas, y aũ si no huuiere frio, plantar toda manera de arboles de los q̃ no hã echado hoja, ni flor, poner yeruabuena ẽ sus rayzes, y otras yeruas y hortalizas. Agora sẽbrarias, vuillas del parayso, y quieresse bien regar. Agora recibẽ ellos bien qualquier enxerto de passado, q̃ otros parayssos q̃ ay q̃ tienẽ las hojas q̃ parece algo en la hechura y color a la de las oliuas, saluo q̃ es mas blãquisca. Supropio poner es agora, y prẽdẽ de estacas, y se plãtã muy biẽ. De jazmines, clauellinas puestas de sus cogollos pueden hazer las heras, y sembrar las simientes. De alamos, cipresses, ẽ pepitas de peros, y semejãtes frutas, y trasponer les cipresses alamos, o baruados de alamos, y poner estacas de alamos, y sauzes, frexnos, y oliuas, y poner todas semillas de arboles, como yedras, arrayanes, laureles.

Menguante de Febrero.

En esta mẽguãte de Feb. es biẽ echar el estiercol muy podrido en las escauas de los arboles, o vides q̃ só tardios, y echar orina podrida a los arboles, lo qual sea ẽ tiẽpo frio, y demañana, y cõ ella lleuarã mas fruta, y mas sabrosa, todo estercolar de los arboles ha de ser antes del Inuierno. Es biẽ podar las viñas en las tierras tẽpladas, y poner sus horcas alas vides q̃ estã armadas sobre perchas, y atar las parras, y enrodrigonar, porq̃ antes q̃ comiẽcen abrotar y a hinchar las yemas este hecho, q̃ de otra suerte pierdense muchas, y menoscabase el fruto, y q̃dã las vides mancas y de mala hechura. Y es bien ararlas o cauarlas, si es tierra gruessa, para q̃ mate la yerua, si tornare a nacer, q̃ la tornẽ a recobrar del açada, q̃ llamã amata yerua. La qual se haze por Mayo bien en las tierras tẽpladas o frias, y en las q̃ son calientes por Abril, y en esta labor no deue entrar arado en las viñas q̃ destruye mucho los pãpanos nueuos por estar tiernos. En esta menguante de Febrero, y en la antepassada se cortan bien las cañas, y con buena sazon las mimbres para cestos, y otras rezias obras, mas las q̃ son para obras blancas, no sehan de cortar

hasta

Universidad de Deusto
Biblioteca

hasta que esten bien echados, porque entonces se mondan biẽ, que como sudan ligeramente, despiden la corteza. Es agora biẽ arar los campos que han de sembrar a la sementera siguiente. Es bien agora quitar a las vides todas las baruajuelas, y xerpas, sino se ha hecho en la menguante passada, y a todos los arboles nueuos, mayormente en las tierras frias, que en las calientes antes ha de ser. Es bien podar agora los arboles q̃ son algo tardios en el brotar, porque no echen la virtud en las ramas, q̃ son dañosas, quitandoles los secos y desuariados, y mondarlos de los gusanos, y otras suziedades. Agora comiençan ya las palomas a hijar, y en todo este mes. Porende dende agora las limpiẽ mucho por amor de los piojos. Si haze buen tiempo, hanse de escarçar las colmenas agora, y limpiarlas muy bien, quitarles los resecos, lo podrido, y aquesto se deue procurar antes q̃ empollẽ. Y porque hasta aqui los ossos han estadõ encerrados, y salen hãbrientos, hazen daño en las colmenas, es bien ponerles guarda. Huyen mucho si huelen açufre. Y por esto en algunas partes donde las colmenas estan en lugares desiertos, donde ay estas alimañas, ponen cerca de las colmenas trapos mojados en açufre derretido, que esten colgando, porque el viento lleue aquel olor a toda parte, y lo huelen. Es bien agora sahumar las colmenas con romero, y otros olores. Darles de comer si les faltan flores, y aun aquesto se tiene de hazer por todo el Inuierno en las tierras frias, yque son esteriles. Dende agora, y mejor por Março se toman bien los gaçapos para hazer bosques, o biuares de conjos, y los lechones de los jaualines. En este mes se hazen biẽ los vallados en las tierras frias y humidas, porque agora tiene la tierra tempero para alirse vna tierra con otra, y las aguas no son muy grandes, para que derruequen lo hecho. En esta menguante en las tierras tempranas es bien castrar los ganados.

Março creciente.

ESte mes tiene assi mismo algunas obras que se pueden hazer en Febrero, y en Abril: porque casi cada mes, como esté en medio de otros dos, participa de las propiedades dellos, y mucho mas esté, y aun Febrero. Porque tienen parte de los frios del Inuierno, y de sus aguas, y de la serenidad del Verano, y de

y de sucalor, y por esto vemos que por la mayorte en aquestos meses ay mas mudanças de tiempos, que en otros ningunos, que mil vezes aclara y serena el dia, y otras tantas anubla y escurece. Y en las tierras calientes es el mes de Enero, como el de Março en las frias. El de Febrero tercia en medio, y assi en los otros meses del año. Y aunque aqui en este libro señale yo las obras de los meses, no se entienda que no se pueda hazer antes, o despues, que aunque sea verdad que en aquel tiempo señalado se hagan muy bien, no se entiende perder sazon, y ser mal hecho quinze dias mas temprano o mas tardio, saluo en las obras del enxerir, que aquellas quieren ser mas al punto y en tiempo mas limitado. Pues en las tierras que son tardias y frias, y en los veduños que son tardios, aun agora es buen poner, y tumbar vides de cabeça, y echar mugrones, y son mucho mejores los mugrones que se sacan quando echa la vid, que antes, porque mejor arraygan, que si son linages de vuas tempranas, como lo son todas las delicadas, mejor es por Enero, o Febrero. Agora es muy buen enxerir de viñas, poner estacas de arrayanes, o morales. Y si son tierras que se riegã, estacas o baruados de olmos cõ que se corten, o arranquen en menguante de dia, que es en la tarde. En las tierras gruessas dende agora se guarden los prados para que tengan buena yerua. Agora en las tierras calientes se siembra bien el panizo, y mijo, mayormente si es tierra que se riega. Agora assi mesmo se sembrã muy bien los granados, cañamo, y lino regadio. Y si alguna heredad esta perdida, que tenga buenas cepas, escauenlas, y corten las por baxo, y despues tornenlas a abrir para que echen nueua madera, y se hagan muy buenas. Y si es tierra caliente, sea por Febrero, que siempre se tiene de hazer antes que broten. Es bueno sembrar agora las mielgas, y las salsas, y aruejas. Es buen tiẽpo de acogõbrar los arboles en las tierras, caliẽtes, y en las tierras tẽpranas, digo los q̃ se vsan acogombrar. Es bien sembrar agora melones, cogombros, calabaças, pepinos, y los cardos. Tambien los esparragos se siembran agora en las tierras frias, y ruda se siembra agora de su simiente, y el cotiandro, o culantro, y otras semejantes semillas, anis, neldo, accelgas, bledos para el Estio. Agora es bueno poner estacas de granados. Agora es bueno sembrar todas las pepitas azedas. Agora es bueno endulçar en leche, o aguamiel para sembrar.

Dize

Universidad de Deusto
Biblioteca

Dize Abencenif, que los cidros, naranjos, y sus semejantes se tornan de azedos dulces, si los jarretan, y por medio del tronco de alto abaxo dan vn barreno, y le hinchen de açucar, y que todos los ramos que nacieren en el compas del barreno daran fruto dulce, y lo de alli abaxo azedo. Gentil secreto para endulçar los naranjos, limas, y cidras, y azamboas. Agora se ponen muy bien las higueras en las tierras templadas, que en las calientes, antes se deuen auer puesto. Agora se enxiren bien los perales tardios, y mançanos, y se pueden sembrar las seruas. Agora es buen tiempo de comprar ganado vacuno, porque aun no estan gordos para que engañen, y aun de domar lo brauo, porq̃ estando algo delgado no sera tan duro de amansar. En este mes las abejas labran en la flor y hoja nueua de los olmos, y lechetrezna, y hazeles mucho daño. Acorran las con lo que arriba dixe en su tratado, y sahumenlas, y limpienlas. Agora aparejen los corchos para enxãbrar, porq̃ quando las enxambres saliere no se pierdãpor mal adereço. Es bien curar agora las vides enfermas, o llagadas, como arriba se dixo. Y se ponen bien ramos de saluia. En esta creciente se tomã bien las animalias, de conejos y otras semejantes, para hazer nueuos biuares y crias, o rehazer los viejos. Agora y entodo este mes visiten mucho las colmenas por amorde los enxambres que agora salen, y no se pierdan, que las primeras son las mejores de todas. Agora se ponen bien todas las plantas de los açufayfos.

Menguante de Março.

EN este menguante se podan muy bien las viñas en las tierras tardias, porque entonces tienen buena sazon, que no lloran tanto, ni yelan, ni escaldan las yemas, que en ninguna manera passe el podar desta menguante, por que ya las viñas apuntan muy reziamente, y echan mucha rama, y quando echan en lo q̃ se corta pierden del fruto y fuerça. Mas que dire de los q̃ sedan tan mal cobro, q̃ passa todo el mes de Março primero q̃ metan la podadera en la viña, sino que en los tales se verifica aquel refran, que la viña del ruyn se poda en Abril. Verdad es q̃ las viñas que se podan tardias, estan mas seguras de quemarse del yelo, y mas soy de opinion, y voto que sea temprano, que no les vendra tanto daño como si fuesse muy tardio, porq̃ llo-

ran mucho, y seechãn las cepas aperder. Agora es bien jarretar las vides nueuas, si es tierra tardia, que en las tempranas por Febrero se deue hazer. Agora se aran assi mismo las tierras para q̃ tenga buena sazon, y no crion yerua para sembrar pan. Y aun se tornan a arar las tierras para lino, y cañamo, para que en la creciente del mismo mes se puedan sembrar en las tierras frias, y q̃ se riegan. Agora es muy bueno cauar las viñas antes q̃ comiençen a brotar, porque se haze con buena sazon, y sin daño de las yemas. Assi agora es bien armar los parrales, atarlos, y entrodrigonar las vides nueuas. Agora en las tierras frias es bueno q̃ echen alpechin no salado, y aguado, alas escauas de las oliuas, y alas q̃ sõ esteriles, barrenarlas como dixe arriba, y ponerlessus cuñas de oliua biẽ tiessas. Esto se dixo en el capit. de las oliuas en el libro tercero. Agora en las tierras frias es bueno desmochar las oliuas, y quitarles todo lo que se les deue quitar. Mondar las higueras, los morales, granados, y arboles que tarde brotan. Agora sedeuen escardar las huertas de todas yeruas, y los panes, y ponerles mucha guarda, porque ya comiençan a encañutar, que no los pazcan ni huellen. Y esto se guarde de aqui adelante, y para que alos granados no se les cayga la flor, hazerles las medicias que enseñe en el libro tercero. En esta mẽguante se trasieguen los vinos quando haze frio, y se sotierren y se põgan en soterraño, si hasta aqui no lo han hecho. Si en Março riegan los almendros amargos, con orines de personas, tornarsehan dulces. Esto es para los arboles, mas quien las almendras amargas quiere tornar dulces, haga desta manera. Pelenlas primero en agua calientẽte, como quando son para almendradas, y echen las en vna vasija, y pongan las en agua dulce, en la qual esten nueue o diez dias, mudandoles cada dia agua fresca: en menos tiempo endulçaran si es en agua que corre, y para esto metanlas assi en vn cesto, y ponganlas en raudal, que en tres dias se paran dulces como las otras, y hechas leche: mas destas tales no se puede hazer azeyte, sino nuegados, y otras cosas.

Mes de Abril creciente.

EN ESTE mes mejor que en otro ninguno se plãtan las estacas de morales, arrayanes, y granados, y boxes, donde los han poner en los jardines, que son plantas muy graciosas

Universidad de Deusto
Biblioteca

á la vista qué parecen arrayanes, digo poner estas estacas en este mes, si es tierra fria, y se riega, que si es tierra caliente, y que no se riega, antes se ha de auer hecho. Assi mesmo en la tierra fresca, y donde se puede bien regar, se plantan bien las estacas nueuas de oliuas, y nueuos baruados. Siembranse bien las mielgas en tierras frescas. Agora se enxiren bien las oliuas de escudete, o cañuto. Agora se siembrā bien muchas hortalizas, principalmente como melones, cogombros pepinos, puerros alcaparras, cebolletas, culantro, calabaças, y yeruabuena, apio, lechugas, y otras semejantes, que como dixe las hortalizas, o las mas dellas en todo tiempo se puedē sembrar, digo dende Enero hasta Agosto, donde se pueden bien regir. Agora se siembrā bien los açufayfos de estacas, o baruados en las tierras calientes, que en las frias aun por Mayo se pueden poner. En este mes se puedē enxerir los duraznos, y priscos de escudete y cañuto, y aun si es tierra caliente, se enxiren bien los cidros, y naranjos, y los arboles de su generacion. Es su enxerir de escudete, y aun las higueras si estan en tierra caliente y seca, mas todo esto se haze mejor por Mayo y Iunio. Agora se enxiren los seruales, y aú por Mayo en ellos. En este mes pazé los bezerros, y si ay peor yerua, dé bié de comer a las madres. Y en estos tiempos por el mes de Março, agora sea creciēte, agora sea menguāte, pongan mucha diligencia en velar que las enxambres no se vayan. Y en este tiempo es bueno buscarlas en los montes en lo hueco de los arboles. Agora han de guardar las abejas y colmenas de las mariposas, poniédo las lumbres que dixe en el libro quinto que auian de poner alas tardes entre las colmenas, y matar las mariposas, que agora ay muchas, con las muchas mal uas y muy viciosas. Si en esta creciente se empreñan las ouejas y cabras, pariran muy temprano, y estaran los corderos grandes y rezios, quando vinieren los frios del Inuierno. Agora en las tierras frias es bueno echar las gallinas, y bien que desde el mes de Enero hasta el Otoño se sacan bien pollos, hasta Abril, o Mayo son los mejores, q a los del Estio mucho les suele perseguir la ceguera, y hinchar se las cabeças, y mueren se mucho al Inuierno. Agora se enxiren bien los morales, y açufayfos.

Menguante de Abril.

Agora

AGora es bien arar las tierras gruessas y humidas en los lugares calientes, porque en este mes suele llouer mucho, y se pueden romper ligeramente, y estando aradas, el sol las penetrara, y enxugara dellas la humidad dañosa. Y aun agora se pueden cauar las viñas, mas anden los cauadores con mucho tiēto, que salen ya las yemas muy rezio. Agora en las tierras calientes se trasquilan las ouejas. Dende aqui adelante en las tierras calientes y secas han de començar a regar los panes que se riegan, y los arboles y huertas por Março. Assi mesmo agora limpien las colmenas otra vez de muchas sauandijas y arañas q̄ se acogen a ellas. Y siempre esten bien embarradas, que no tengan agujero en el cuerpo: porque dizen que nūca sube la obra mas de dōde estan algunos agujeros. En las tierras calientes es bien en esta méguante cubrir los arboles, digo las escauas, y lo mismo a las vides.

Mayo creciente.

EN este mes en las tierras frias y tardias se siembra bien el mijo y paniço y aruejas. Agora en las tierras tempranas y caliētes se enxiren de escudete y cañūto los duraznos, y priscos, alua rcoques, almendros, narājos, cidros limones, y sus semejantes. Pueden assi mismo en las tierras caliētes, enxerir las higueras de escudete, mayormēte las q̄ lleuā breuas, que son mas tempranas. Puedense sembrar assi mismo melones, cohōbros, pepinos, rauanos, lechugas, trasponer puerros en sulcos, si se riegā, mas esto mejor se haze al Otoño. Siembran verdolagas, las quales aun q̄ las siēbran en qualquier tiempo, no nacen sino en tiēpo caliēte. Assi mesmo se siēbrā verças de qualquier generaciō q̄ sean. Y si quieren hazer q̄ las granadas se hagan grādes envna vasija, como dixe en el capitulo de las granados, agora se tiene de hazer. Agora tābien se tienen de matar las mariposas que vā a las colmenas. En las tierras tēpranas se puedē enxerir las oliuas de escudete. Y en las tierras frias cubrir las cepas y arboles q̄ estā en escaua, si antes no se ha hecho. Agora es mejor poner d̄ pepitas azedas q̄ sea todo el año, mayormēte si es é tierras frescas, que naceran mas presto, y crecen mejor, y no tienen tanto peligro de yelos. Quierē tierra muy estercolada y podrida, y abundan-

Universidad de Deusto
Biblioteca

bũdancia de agua, y antes q̃ las siẽbren, esten en sus naraxas, que por estar mas tiernas, nacen mas presto. Agora es bueno en las tierras calientes juntar los cabrones y moruecos con las hẽbras para que se empreñen, y vendran a parir a buen tiempo.

Mayo menguante.

ES buẽ tiempo agora para deslechugar las viñas, quitãdoles (como dixe en el lib. segũdo) todo aq̃llo q̃ chupa, y destruye la cepa, y haze daño, y no da frutó. En las tierras frias es bueno arar las tierras gruessas y humidas, quãdo haze sol, porq̃ la yerua toda perezca, y agora es buẽ tiẽpo de castrar los bezerros, mayormẽte si la tierra es fria: cochinos, corderos, y trasquilar las ouejas. En este mes en las tierras tardias se mõdan bien las oliuas, mas yo antes lo querria tener hecho. En este mes deuẽ regar los arboles q̃ se suelen regar. Puedẽ cozer los ladrillos y tejas, por que los que agora se hazen, son muy singulares. Agora es bueno derrocar los altramuzes que se sembraron para estercolar la tierra. Es bueno arar las huertas, para lo que se ha de sembrar en el Otoño. Agora en las tierras calientes y tempranas es de segar el heno antes que se pare seco. Y si es tierra fria y tardia, lo dexen de regar, y aun en las tierras que son tempranas, si estan buenas las ceuadas, las sieguen, porque si mucho se secan, caese muy mucho grano, mas no es tal la ceuada, como la que se siega muy enxuta y bien sazonada. Agora, y aun en parte de Abril se han de visitar mucho las viñas, porque en este tiempo se cria mucho pulgon, mayormente en los lugares viscosos, donde ay humidad sobrada, y no coge ayre.

Iunio creciente.

AVn en Iunio en las tierras frias pueden bien sembrar mijo, y panizo. Agora se pueden enxerir de escudete todos los arboles que tienen gruessa corteza, y correosa, como son higueras, oliuas, naranjos, cidras laureles, almendros, y los semejantes, que son muchos y de muchas maneras, y se enxiren bien ciruelos en almendros, y los duraznos, y otros arboles de la misma manera. Agora se siembran bien las borrajas, para que sean

sean tempranas, y verças, y otras hortalizas donde se pueden bien regar. Agora quien quisiere acoruar los ramos de los granados para q̃ se hagan ellos grandes, como dixe en esta otra creciẽte de Mayo, lo puedẽ hazer bien. En este mes se hã de castrar las colmenas, mas muy mejor en menguante. Y aun agora en algunas partes (mayormente en las tierras tardias) salen nuevas enxambres. Tenga siempre el colmenero buena diligencia que no se pierdan.

Iunio Menguante.

QViten en esta menguante el agua a las higueras que lleuã fruto, y se suelen regar, y maduran presto, y seran mejores los higos que si se regassen, mas yo no lo quitaria, si se ha regado hasta alli, porque pienso que se añublan los higos, y cada cosa se conserua con lo que se crio. Agora han de hazer, y aparejar heras para trillar, como se dixo en el libro primero, ya es tiempo de segar las ceuadas. Y luego en las tierras calientes y tempranas el trigo toma sazon para segarse. Y las hauas, y garuanços, y otras legumbres que estan secas se cogen bien. Agora si la tierra està blanda que aya algo llouido, se pueden recorrer las viñas del açada para mollir y matar la yerua, mayormẽte en las tierras frias, y pueden arar las tierras frias, y puedẽ arar las tierras para pan en los lugares tardios y frios, y aun en los arboles que maduran tarde su fruta, si la tienẽ demasiada, es bien entresacarles alguna dõde està mas espessa, para que la que quedare crezca mas, y hazerseha mejor lo que quedare, y no enuejecera el arbol tan presto. Esto se haze muy bien en los perales, manҫanos, duraznos, y sus semejantes, en los que maduran temprano. Esto se entiende, que es mas necessario y prouechoso, donde los arboles no se riegan, que no donde los acostumbran regar. Agora en las tierras frias es bien castrar los bezerros, los cochinos, y corderos. Agora se siegan bien los prados en las tierras frias, y se arrancan linos y cañamos. Y agora se han de castrar las colmenas. Y si la colmena està de sazon para castrar, muy mejor es en menguante q̃ en creciente, porque se haze con menos daño de la colmena, y cõ

Universidad de Deusto
Biblioteca

mucha mejoria de la miel. Y en las tierras frias agora se pueden trasquilar bien las ouejas, y sera muy mejor la lana, por ser mas sudada.

Iulio creciente y menguante.

EN este mes de Iulio no ay tanto que hazer como en los otros, porque las obras son de la calidad, q̃ ellas muestran lo que hã de hazer en ellas, y lo principal es que en este mes en las tierras tardias se acaba la cosecha de los panes, y es mejor en menguante que no en creciente. Y aun las obras deste mes por ser las mas en coger los panes, mas son obras de menguante (pudiendose hazer) porq̃ mas se conserua en este mes. Si las viñas son en tierras calientes y secas, hã de cubrir las cepas, porq̃ no las seque el sol. Agora se siembran bien los nauos, çanahorias, y aun verças para el Inuierno, y cebollas, y otras hortalizas. Y aũ agora si la tierra es fria, se puedé enxerir biẽ arboles de escudete. Agora es bien sacar la grama, que la q̃ agora se corta, no torna a renacer. Y lo mismo los helechos. Agora deuen procurar que en las viñas aya poluo, porq̃ les haze mucho prouecho, lo qual se hara biẽ, mullendoles la tierra al pie a las mañanas y tardes, con ello crece la vua, y madura mas presto, mayormẽte en tierras humidas. Y aun si son donde ay arboles que no se riegan, o vides, se abre la tierra con la sequedad del tiẽpo, es bien remollir, porq̃ por aquellas hendeduras no entre el sol a las rayzes de las plantas, que las escalda y seca, mayormente en los arbolezitos nueuos, y sarmientos y viñas nueuas. Agora es bueno (o el mes antes) que los toros salten las vacas, para q̃ vengan a parir a buen tiempo. Y aun agora se pueden poner estacas de cidros y limones, si los riegan bien, mas a mi me parece obra muy tardia. Y aun agora si ay algunos arboles frutiferos en las tierras donde han segado panes, y estauan en escauas, es biẽ cubrirlos, porque antes lo sembrado les cubria las rayzes. En estos meses pueden juntar las ouejas y cabras con los machos para que se empreñen, mas sea esto donde pacen en tierras calientes, y de mucha yerua, mas para en qualquier lugar llenan mucha ventaja los corderos y chiuos q̃ nacen temprano, assi para ser muy buenos, como para ser tan peligrosos de dormir. Agora las frutas tardias que maduran en el Otoño deuen entre-

sacarlas

sacarlas, si el arbol tiene muchas. Agora estan buenas las almendras de coger, y de buena sazon, y en principio deste mes se siegan los prados de heno en las tierras algo tardias. Agora es biẽ sembrar la mostaza, y de traer los puercos, y otros ganados en los rastrojos para comer la espiga perdida.

Agosto, creciente y menguante.

ASsi seran las obras de Agosto casi como las de Iulio, por ser ellos muy semejantes. En este mes es bueno buscar agua para hazer pozos, porque no auiendo llouido, y con la grande secura de los soles, y tiempo caliente, donde agora hallarẽ agua, de creer es, que sera continua todo el año. Ya dixe de que manera la auian de buscar en el libro quarto. Agora es bueno quemar las tierras, o para pasto, y echar el estiercol en las tierras de pã, y tornar a arar las tierras, si tienen sazõ, y cubrir el estiercol para que a la sementera estè muy bueno. Agora se han de sembrar los altramuzes, y en auiendo llouido se siẽbran los nabos para tardios, y es bueno sembrar los rauanos y coles tardias. En fin deste mes se coge la simiente de las mielgas y alfalfa, que entonces tiene sazon para sembrar despues. Agora (si la tierra es humida) han de deshazer las vides para que los razimos se assoleen. Y si seca, cubranlas, porque no se sequen. En este mes se pierde mucho la grama y helechos, si con los calores lo aran y sacan. Agora se hazen las passeras de los higos, duraznos, priscos, ciruelas. Y es bien agora en toda tierra, mayormente en la temprana aparejar para la vendimia las cosas necessarias, que estè todo a punto. Agora assi mismo ay vnos moscarrones que persiguen mucho a las abejas. Procure el colmenero matarlos. Agora en las tierras humidas se han de alçar las varas de las vides, para que no se pudra la vua.

Setiembre, creciente.

EN esta creciente es bien ya començar la sementera, mayormente en las tierras frias y flacas, y principalmente si son simientes a quien hazen daño las muchas aguas, porque con ellas se ahogan, y no les dexan bien nacer, como son cenо,

Universidad de Deusto
Biblioteca

teno,ceuada,y otras semejantes. Y aun agora se siembran arue-jas,hauas,altramuzes en las tierras calientes,que si es en tierras frias,antes ha de ser,porque si haze frio no nacen bien. Yaun si las tierras gruessas estan bien mollidas que se puedan bien arar para sembrar. Agora es la buena sementera del trigo, y principalmente de lo que llaman candeal,porq̃ como arriba dixe en el libro primero,grande vẽtaja lleua la sementera temprana. Agora se siembra bien el lino q̃ se riega, que llamã vayal. Agora se siẽbran herrenes,y alcaceres tempranos. Agora se siembran dormideras en las tierras calientes. Agora se aran las tierras para prados,y se limpian y estercolan cõ nueuo estiercol, y en todo este mes se hazen bien los pozos,porq̃ donde agora antes q̃ llueua hallaren agua,cierto es que no faltara en todo el año, aũ mejor es en el mas de Agosto,porque en Setiẽbre ya suele llouer, y hallan agua donde no la suele auer. Agora en fin deste mes ponen bien los cogollos de las clauellinas.

Setiembre,menguante.

DEuese aparejar en el principio desta menguante la vendimia, si antes no la han aparejado,mayormente para en lugares tardios,que para los tempranos antes se deue hazer. Agora se cuelgan bien las vuas para guardar. Y porque del guardar las verdes dixe arriba en el segundo libro,y no dixe esta manera que es mas ligera que las otras,porque se me oluido, digolo aqui. Esta se haze bien donde ay parrales cerca de portales y lugares cubiertos,metiendo alli el sarmiento con sus vuas,quedã do entero en la vid,para que defendido del frio y aguas,que es lo que corrompen las vuas. Agora es bueno echar estiercol en las tierras que se han de sembrar,para q̃ a la primer agua se encorpore bien, y puedan bien sembrar. En todo este mes es biẽ castrar las colmenas y enxambres sino hã sido castradas,o si estan tan llenas que aya que les puedan quitar, y dexar para su mantenimiento en el Inuierno,y por el mes siguiente se puedẽ castrar,si es tierra caliente y templada. En todo este mes es biẽ señalar las vides que no lleuan fruto,o no llegan a perfecta maduracion para las auer de enxerir o curar, y si han de poner plantas, señalar las buenas para las auer de conocer despues, y tomar dellas. Aora se aparejan los arboles para los poner en trando

trando el Inuierno en las tierras que son calientes y secas. Digo que es agora bueno hazer los hoyos,escoger y notar los arboles para sacar dellos las plantas. Agora se cogen bien las miel gas para guardar para el Inuierno. Agora al principio deste mes, si la vua està verde,hase de quitar la hoja a las vides, para que se enxugue la humidad,y se tueste. Agora se aran y cauan, bien las tierras para sembrar a la Primauera, o de hortaliza, o de simientes tremesinas. Y si las viñas son en lugares humidos que pudren la vuua,agora es bien algunos dias antes de la vendimia deshojar las vides por los lados para que se enxuguen.

Otubre, creciente y menguante.

EN principio deste mes se han de señalar en las tierras tardias las vides para conocer agora como en todo tiempo sus vendimias,conocẽse bien quales son frutiferas,y quales son esteriles,conocẽse bien quales llegã a perfeta maduracio,y no tẽgan esto en poco,q̃ mucho va saber de cierto q̃ planta es de buena casta al tiempo de la postura,y poner buẽ veduño: lo mismo se puede hazer bien en el mes de Setiẽbre,y dexar señaladas las vides para no errar despues. Agora es bueno vẽdimiar en los lugares enxutos,y algo tardios. Agora es tiẽpo para toda seméte ra de lino, trigo,ceuada,hauas. Agora se escauan las vides, para q̃ no se les caygala hoja en el escaua, y si es tierra caliẽte y tẽplada, dexenlas todo el Inuierno descubiertas,porq̃ lo vno se les secaran en la sobrehaz de la tierra, lo otro beueran agua, mayormente si es la tierra enxuta,y si es la tierra humida y seca,estenlas todo este mes de Otubre, y parte de Nouiembre assi, y luego tornen a cubrir, mas muy mejor es atetillarla (como dixe arriba en el libro segundo) en fin deste mes. Si las vides estan flacas en las tierras calientes,o templadas, las pueden podar,o repodar despues q̃ hã echado la hoja,yprincipalmẽte quitarles las varas. Agora se pueden biẽ poner estacas de arboles, como son alamos,sauzes,y oliuas de piernas de estacas, trasponer almendros,y todos los arboles que lleuan tẽprano la fruta. Agora han de cubrir los cidros,y naranjos, y los arboles de su casta, assi el escaua, como lo alto, porque no se yelen. Agora en este mes es bien hazer el ayezte de las azeytunas verdes,que es

Universidad de Deusto
Biblioteca

es muy singular para comer. Agora si fuere posible sea toda sementera, y no mas tarde, de toda suerte de pã, como es trigo, centeno, cenada, hauas, aruerjas, altramuzes, y lo semejante. Y si hasta aqui no han estercolado las tierras, agora se estercolan bien, en especial para las simientes tremesinas. Agora se hazen bien los hoyos para plantar arboles y vides a la Primauera, y porque tomen sazon, echenles estiercol dentro para que se pudra con el agua, y adoue la tierra. Agora en llouiendo se deuen aporcar los cardos, o trasponerlos, coger vellotas, castañas, nuezes, auellanas, plantar cerezos, guindos, perales tempranos, y mançanos, y todos los arboles que no temen frio, en las tierras calientes. Agora pueden bien enxerir vides, y arboles, mas no suele salir muy cierto. Agora se siembra la mostaza. En este mes se siembra el eneldo, cebollino, alcaparras, espinacas, trasponer los puerros en sus sulcos, poner todos cuescos, y los de las palmas, castrar las colmenas, coger los membrillos, y frutas tardias, poner rayzes de yeruabuena, porq̃ encepa mucho, poner en solanas hortalizas, arar las tierras para matar la yerua: en este mes se ponen bien, y trasponen los lirios, y a çucenas se trasponen bien por Agosto, y Setiembre.

Nouiembre, creciéte y menguante.

SI hasta aqui no han hecho la sementera, no se deue tardar mas. Ponense en este mes los arboles suso dichos que no temen frio, y si la tierra es enxuta, y caliente, agora lleua ventaja el poner dellos ala postura de la Primauera, poner cuescos de duraznos, almendros y los semejantes, mas los que ponen antes del Inuierno, o en este, tiempo no los pongan en hoyos, como dize el capitulo de los almendros, porque se ahogarian con el agua, que aquella postura es mejor para Enero, y dende en adelante. Agora es bien estercolar los arboles, y viñas que suelen estercolar. Agora limpien los arboles de los resecos, y agora en las tierras calientes se pueden bien plantar viñas, tumbar de cabeça, echar mugrones, arar las tierras para matar la yerua. Soltar los puercos en las viñas para que coman la grama, y cauen las viñas, poner ajos, mayormente los blancos. En las menguantes

tes deste mes y del siguiente se hazen buenas cezinas, se corta bien la madera para obras, y tienen sazon las cañas y mimbres. Poner cañaueral: los quales se quieren poner en tiempo humido, y se esesuan agora las oliuas, y arboles grandes, que no tomen yelo para que beuan agua.

Deziembre, creciente y menguante.

EN este mes se hazen pocas obras del campo, porque de si es muy encogido, y se daña mucho la tierra, con todo en las huertas pueden bien poner hortalizas para la Primauera, sembrar lechugas, rauanos, ajos, y si hiziere algo de buen tiempo, darse priessa a la obra, porque entonces no es seguro durar el buen tiempo, y sino ha sido buena la sementera, agora pueden sembrar. Agora pueden cortar la madera en las menguantes. Agora sacar el estiercol, y de aqui adelante hazer nueuos mulaares. En estos meses de Deziembre, por ser trabajoso el campo para labrar, es bien procurar las obras de dẽtro de casa, como herramientas, adouar cubas, limpiar las vasijas, y bodegas. En el campo adouar vallados, limpiar azequias, cerrar portillos, estercolar donde es necessario, y si ay aparejo, exercitar la caça, hazer rodrigones. En este mes tambien se pueden estercolar los arboles, y echarles vrinas en las escauas. Agora es bueno poner nuezes, castañas, vellotas, y mucho mejor en el mes de Nouiembre, o Enero.

Esto q̃ aqui se ha dicho de los meses, mas ha sido por lleuar la orden de los Agricultores, y abrir camino para auer de añadir sobre ello, que por ser muy necessario, porque ya esta dicho en la obra principal.

Capit primero, De algunas señales de los temperos, y mudanças, y algunas señales de lluuia, vientos. serenidad y tempestades.

QViso Dios por su diuina clemencia mostrarnos muchas señales de las variedades de los tiempos, aunque en alguna manera son trabajosas de conocer, y dificiles de entender. Destas las mas son tan hondas y escuras, q̃ pocos las alcançan,

Universidad de Deusto
Biblioteca

porq̃ lo vno somos flacos, y de poco entendimiento, lo otro tan floxos que aunque muchas dellas son claras y manifiestas que mas no pueden ser, y las traemos entre manos, no curamos dellas, y assi no es marauilla que siempre trupecemos, y aun caygamos a cada passo, pues no curamos de aquello que acada passo auemos menester, por esso pues las señales que aqui põdre, o las mas, son claras, deue las saber qualquier persona que en el campo anduuiere, que allẽde de ser prouechosas, son muy graciosas. Que gẽtileza, y gracia puede ser mayor, que vn hombre terrenal saber algo de los tiempos venideros? Y aun las animalias brutas por instinto natural conocen y adeuinan los tiẽpos: pues verguença sera que el hombre que a todas las cosas sobrepuja y sojuzga, se dexe sobrepujar dellas, y que el sujeto señoree al Señor, o le vença en cosa que puede ser vencido: pues para poder alcançar a saber algunas mudanças de los tiempos, pornemos aqui algunas señales del cielo, y otras de aca de las que entre manos traemos, y si en algo yo errare, aya perdõ: cada vno mire mi desseo, que es de aprouechar a todos, y en lo que bien en esto, y en lo al dixere, dense las gracias à Dios, de quien toda gracia y bien procede, y por quien todas las obras son perfetas. En este tratado lleuare otra via de proceder que hasta aqui, que los autores donde se saco se porná en la cabeça del tratado: son los Autores. El Aristoteles en los Meteoros. Plinio. Virgilio en los Georgicos. Tolomeo, y vn tratado que anda sin Autor, que se llama de mutatione aeris, que sinifica de la mudança del tiempo. Y primero pongo señal de agua.

Señales de la Luna y Sol.

QVãdo el sol sale, si parece q̃ esta hẽdido, señal es de agua, y si quando sale ay nubes roxas, y entre ellas algunas negras pardas, es señal de agua: el cerco que haze el Sol como la Luna, es señal de vientos, y aguas. Si roxean las nubes en Oriente, y Occidente, es señal que se aparejan aguas, y si quando sale el sol se esparzen algunos rayos, o nubes hazia Cierço, o Abrego, aunque este el cielo sereno, muestra q̃ aura agua con viento, y si quando estan sale, o se pone, tiene los rayos como encogidos, es señal de agua. Si quando sale tiene turbiones los rayos, aunq̃ no aya nubes, muestra agua, y si quando sale echa vnos rayos luengos entre las nubes, aunque el estè algo claro, señala aguas. Si antes q̃ parezca echa algunos rayos, señala agua con viento. Si la Luna tiene vnos cercos negros, muestra agua y si la Luna nueua tiene el cuerno mas alto, y mas escuro q̃ el baxo, llouera en menguante, y si el baxo mas q̃ el alto, llouera ẽ creciente, y si esta negra en medio, llouera quando esta llena. Quãdo la luna esta nueua, y buelta mucho hazia Abrego, muestra agua: las mas vezes suele a contecer, q̃ qual comiença el quarto de luna tal prosigue, o en aguas, o en vientos, o serenidad. Assi mesmo quando los Planetas tienen algo de cerco, es señal de llouer, y son conocidos los Planetas entre las otras estrellas, allende del Sol, y de la Luna, q̃ son dos Planetas, en q̃ todas las otras estrellas cẽtellean, y los Planetas no (como dixo el Arist.) quanto mas q̃ son mayores q̃ las otras estrellas, segun que vemos. Quando ay dos arcos es señal de llouer, y si parecen sobre auer llouido, no es cierta la serenidad. Y aũ tãbien algunas vezes las otras estrellas, de mas de los Planetas, tienen algo de cerco, lo qual es señal de grande agua. Quando esta el cielo sereno si ay relãpagos, aura agua, y truenos, y frio: y si en el Estio ay mas relampagos q̃ truenos, es señal de agua. Los truenos a medio dia muestran agua, y los truenos en Inuierno, muestran agua duradera, y grandes humidades. Si quando el sol se pone parecen vnas nubes blancas q̃ parecen vellocinos de lana, y se estienden, aura agua antes de pocos dias. Quando en las alturas de los montes ay nubes, llouera. Si en las mechas de los candiles quando arden, se haze paues̃a, muestra tiempos humidos. Si alas ollas, que estan al fuego se les pegan las brasas, es señal de humidad. Quando el hollin de las chimeneas cae mucho y de presto, es señal de tiẽpo humido y lluuioso, y aũ duradero, y estas son reglas de esperiẽcia, y aũ de razon. Y quando la ceniza se aprieta ẽ el fuego, q̃ parece algo mojada, muestra agua. Cantar las ranas mas que solian, muestrã agua. Quãdo los puercos retoçan mucho, e corren de vn cabo a otro, y con los dientes destroçan, o rõpen algo sacudiendo de vn cabo a otro, muestran agua. Quando salen gusanos y lõbrizes de so tierra, y las hormigas con priesa ponen en cobro sus vtiuallas, o sus hueuos, muestran agua, y es señal de ser duradera. Si quando llueue andan vnas borbollitas sobre el agua. Quando las aues se espulgã, es señal de agua, y las golondrinas buelã tan jũto al agua q̃ casi la tocan con las alas. Quando los cueruos, y cornejas graznan mucho de papo, q̃ parecen que se tragan la boz, y se baten las

Universidad de Deusto
Biblioteca

las alas, muestran agua. Quando las campanas suenan muy mas claro que otras vezes, es señal de agua, o tẽpestades, y lo mismo se haze en los otros metales. Quando cõ Abrego, o Gallego vã nubes hazia Otiente o Cierço, señalan agua, y aun suele ser de dura, y quando despues de auer llouido anda ayre muy agudo y frio, es señal que tornara a llouer.

Señales de tempestades, o turbiones, o granizos, o yelos, o nieues.

SI Quando el sol se pone, lleua consigo vnas nubes escuras, como asperas y espantosas, otro dia aura tempestad. Lo mesmo si antes que el sol salga se amontonan alli muchas nubes. Si muchas nubes encierrã el sol, quãta menor claridad dexarẽ, tanto sera mayor el turbion. Si parecen como dos soles, mayormẽte si es a la mañana, y si juntamente con esto roxean las nubes y parecen dos soles, es tãbien señal de agua. Si quando el sol se pone, tuuiere vn cerco blanco, muestra algo de tempestad, y si algo deniebla, sera mayor. Si la luna sale escura, o tiene cerco, es señal de agua, y si parece tener dos cercos, de tempestades. Si quando nace, que es nueua, tiene gordos los cuernos, aura tempestad. Si a diez y seys de luna pareciere inflamada, aura tempestad. Si poco antes q̃ el sol salga pareciere vn cerco blanco, aura algun poco de tempestad, y si niebla, sera mayor. Si estan las estrellas claras, pierden algo de su claridad, o muestran muy grandes y fuertes tempestades. Quando de todas quatro partes del cielo ay relampagos, aura tẽpestad, mayormente estando el cielo sereno Quando las ansares graznan mucho, es algo señal de tempestad. Quando la llama de fuego està amarilla, y haze ruydo entre si, dizen que es señal de tempestad. Y aun quando en la mesa los platos y escudillas en que ponen la vianda, dexan algo de su sudor en los mãteles, es señal de tempestades. Quãdo en el Estio el sol sale amarillo, es señal q̃ este dia aura granizo. Y si ay vnas nubes muy negras, lo mismo. Y aunq̃ estas señales ayan en el cielo, o en la tierra, no se entienda q̃ lo que muestran, o adiuinan, ha de ser generalmente en toda parte. Quãdo en el Otoño, o Primauera graniza, luego es cierto el yelo, y tienen peligro los arboles y frutos, saluo si tras el granizo no viene algun sol creciente que enxugue, y purifique la tierra y ayre. Y si por

si por Iunio cae granizo, muestra que ay en las partes altas del ayre grandes frios en el Inuierno. Quando haze vnos frios enxutos y sin elar, es señal que presto neuara. Y quando las garças estan sentadas lexos de agua en algunos arenales, y parece que estan tristes, es señal que aura algun reboltimiento de tiẽpo. Quando el cielo se para todo bermejo, que parece llama de fuego, y esta muy espãtoso, es señal de tempestades y de tiempos fortunosos, o alomenos lluuiosos. Quando haze vn sol muy roxo que da otra manera de calor algo diferenciada, y parece q̃ arde mucho, es señal de granizo, o aguas. Los truenos y relampagos despues de medio dia, señalan turbiones y pedriscos, y mientras mas tarde, mayores, y quanto fueren los relampagos mas grandes y mas claros, sera mayor la tempestad. Deuen poner presto en cobro lo que tiene peligro.

Señales de vientos.

QVando antẽs que el sol sale roxeã algunas nubes, es señal de vientos, si quando el sol sale tiene cerco, señala vientos los quales vernan de aquella parte de donde el cerco se comiença a deshazer, mas si todo el cerco se le quita jútamẽte, sera el dia reposado. En esto de los viẽtos muchas vezes acaece auer vn viẽto contrario en lo alto del ayre, y otro cõtrario aca en lo baxo del ayre, q̃ es jũto có la tierra, y muchas vezes se cõ forma, q̃ en lo alto y ẽ lo baxo son de vna manera Por esto no entienda ninguno q̃ aunque en lo alto ande vn ayre de vna manera, que por fuerça ha de ser assi aca. Si quando el sol sale, o se pone, tiene el cerco alto amorereado, muestra grande viento, y verna aquella parte de donde se comiença a deshazer. Si la luna sale roxa es señal de vientos. Si quando es nueua tiene los cuernos erguidos, o puesto el vno dellos hazia Aquilon, que es hazia el Norte, o hazia donde viene Cierço, significa viento. Si la luna tiene cerco, y se comiença à deshazer, de la parte q̃ el se comiença a deshazer, o mas claro estuuiere, aura vientos. Si el sol quando se pusiere tiene cerco negro, o niebla, muestra vientos. Quando buelan vnos rasgos que parecen estrellas, de hazia donde ellos vienen, aura vientos, y si a certaren ser pocos, sera pequeño ayre, si muchos, grande viento: si de todas partes buelan

Universidad de Deusto
Biblioteca

buelan que no van siempre de vn lugar,o se mudara el ayre,a ratos vno,a ratos otro, o andaran juntos,lo qual a contece pocas vezes. Los truenos de la mañana señalan vientos. Quando en Estio ay mas truenos que relampagos,aura viento de aquella parte donde truena. Quando las hojas se baten vnas con otras sin sentirse ayre,es señal de viento: si la llama de fuego,o de cãdela se menea, aura ayre, y si esta quieta,no lo aura: si anda meneãdose de vn cabo a otro,de vna parte a otra sera el ayre variable, y si continuamente de vn cabo,sera el ayre de alli. Si estando el cielo sereno parece alguna nubezita de presto, mayormente de hazia Abrego, suele dar muchas vezes vientos con agua

Señales del tiempo sereno.

QVando el sol sale claro y reposado que no parece que cẽtellea mucho como suele,es señal q̃ sera el dia sereno,mayormente si la tarde antes quando se puso fue sereno,limpio y claro. Si al Ocidente quando se ponen roxean las nubes,señalan serenidad del dia siguiente,y esto es lo que comunmente dezimos,Esta noche arreboles,mañana aura soles: si quando el sol sale echa las nubes hazia Ocidente, es señal de serenidad. Si la luna sale clara,es señal de serenidad. Quando ay nubes en las alturas de los montes,si descubren lo alto,y se abaxan hazia lo baxo,y valles,es mas cierta señal de serenidad,y si suben arriba señal de agua.

Señales del arco del cielo.

QVando el arco parece a Mediodia,muestra q̃ aura muchas aguas,y quando a Poniente pareciere,tronara, y llouera poco. Quando pareciere hazia Oriẽte,muestra serenidad. Quãdo con el arco haze vn ayre frio muestra serenidad. Si sin auer llouido parecen como dos arcos,es señal de agua. Y si parecen despues de auer llouido,muestran serenidad.

Otras señales de las ya dichas son,que si el Estio,y Primauera son mojados,el Otoño sera sereno,y si son enxutos,el Otoño sera mojado. El Otoño sereno haze el Inuierno ventoso,y quando el Inuierno es muy llunioso,el Verano y Estio seran serenos,y quãdo es enxuto y sereno,suelen ser mojados. Y esto es

es muy comun,q̃ la sequedad que en vn tiempo haze,causa que se junten y engẽdren humidades, y aguas para otro tiempo, y por el contrario. Y por esso vemos por la mayor parte q̃ quando los Inuiernos, sõ humidos,mojados y pluuiosos,sucedẽ los Veranos serenos y enxutos,y esto assi porque lo q̃ le suele faltar en vn tiempo,abunda en demasia en otro. Los Inuiernos q̃ yela mucho (mayormente por Enero y Febrero) es señal que aura mas fruta y vino,porque con el frio no brotan los arboles ni vides,y estan mas seguros de yelos que no quando el inuierno es templado,blãdo,amoroso,caliente, que entonces con la blandura y calor brotan presto y estan en peligro de elarse, y aun pocas vezes escapan dello. Quanto ala particion de los tiẽpos no los parto yo aqui puntualmente,como hizo Marco Varron, ni como los parten y computan los Astrologos, porq̃ no es mucha diferencia,y es mas claro de entender à las gentes labradoras desta manera,yendo partido por meses. Que el Inuierno comiença desde Diciembre,y dura por Enero,y Febrero. Verano comiẽça en Março,y dura por Abril y Mayo. Estio comiença en Iunio,y dura por Iulio y Agosto. Otoño comiença en Setiembre,y dura Otubre y Nouiembre. Por la mayor parte esta dicho arriba las obras q̃ se han de hazer principalmẽte en cada vno destos tiempos,ni digo q̃ no se puedan hazer en otros,mas mejor é cada vno dellos,como esta dicho,como propios dellas. Quando las aues q̃ vienen de tierras frias a inuernar aca,como son las grullas,y palomas torcazes,y zorçales, vienẽ temprano,es señal q̃ el Inuierno sera presto,y quãdo vienẽ tarde,es señal de Inuierno tardio. Y quãdo se van estas aues tarde, es señal q̃ el Verano no sera caluroso. Y quãdo se van tẽprano, es señal q̃ el Verano sera caluroso. Y quando las aues que vienen de tierras calientes a tener aca el Verano,como son tortolas,codornizes,cernicalos,golondrinas,vienen temprano, es señal que seran tempranos los calores, y quando tarde, que seran los calores tardios, y que hara tiempo frio y fresco. Esto es lo que de los temporales, y mudanças dellos se auia de dezir breuemente: lo qual se ha sacado de autores antiguos, y señales que cada dia vemos. Otra señal es, que por la mayor parte tal esperamos el primero medio mes q̃ viene, qual fue la mitad postrera del mes passado, porque quando vn mes demedia, a otra semeja, y esto es por la mayor parte.

Assi

Universidad de Deusto
Biblioteca

Assi mesmo para auer algo de conocimiéto de los temporales, mayormente de aguas, vientos, nieues, granizos, y aun generalmente de todo temporal, es necessario que tengã conocimiento, y memoria con que viéto suele llouer en aquella tierra mas vezes que con otro, en que cerros se assientan nubes, o niebla, conque es cierta el agua, o mudança, con que viento suele clarar alli, enque sierras se assientan nubes que echan granizo: assi mesmo es muy cierto que tras elgranizo yela, y de todas estas particularidades, y otras mas es bien que esten informados en quanto les fuere posible, porque con tiempo prouean en lo que mas les cumpliere, porque los temperos y mudanças son diferentes, segun las disposiciones y calidades de las tierras, que en vnos cabos llueue mejor con Solano, en otros con Abrego, y assi es de los otros vientos. Assi mismo adiuinan bien las pluuias, y humidades los que son heridos en la cabeça, y otros miembros, y los gotosos: mas Dios por su clemencia nos libre de saber Astrologia por tal arte, y nos de salud, para que con ella le siruamos. Amen.

(?)

FIN.

DESPERTADOR, QVE TRATA DE LA GRAN FERTILIDAD, riquezas, baratos, armas, y cauallos que España solia tener, y la causa de los daños y falta, con el remedio suficiente.

DIALOGO PRIMERO, EN QVE se trata de la gran fertilidad y barato de bastimentos de España, y sus grandes riquezas de oro, plata, piedras, sedas y brocados que tuuo, y las muchas armas, cauallos, y exercitos que sustentò durãte seyscientos años de guerras continuas, sin traer bastimento de fuera.

Interlocutores

Iustino y Camileto.

IVSTINO. Verdaderamente qualquier genero y exercicio de letras es dulce, y agradable entretenimiéto, y assi Aristoteles, como aquel que bien entendio las causas, cõ razon dixo, que el hombre naturalmente dessea saber: pero cõ todo esso despues que dexe el abogacia y arte oratoria, y me di a la arte de la agricultura, no he hallado en ella poca recreacion. Aora bien, yo he cumplido con el Euangelio, que dize: Buscad primero el Reyno de Dios, y todas vuestras cosas os sucederan prosperamente. He oydo missa, y encomendadome a su diuina Magestad: sera pues bien dar vna buelta a mis heredades, yr al cercado, reconocer mis obreros: q[illegible] no le noe[illegible] su dueño, alli está su duelo, y dize el re[illegible]:

Universidad de Deusto
Biblioteca

El ojo del señor engorda su potro. Valame Dios, parece que veo venir gente de acuallo, y bien tratada, poco acostumbrada por estas partes, sin duda son caminantes, que a la puẽte de Giraldo dexaron el camino Real a la mano yzquierda, y tomaron este por verle tan trillado de mi carreteria. Señas me hazen que aguarde, bien sera ganar vna obra de misericordia, en caminando al que va perdido. Camil. Loado sea Iesu Christo Iusti. Por siempre. Bié creo señor caualiero q̃ deueys de venir errado, pues por esta soledad no se yo aque se puede venir: mas el rodeo es poco, que por aquella senda, dexando la cruz a mano derecha, breuemente tornareys al camino Real: aunque me parece que venis fatigado, y aun enojado de auerlo perdido: holgaria fuessedes seruido de tomar vn poco de recreacion en este mi heredamiento, que aunque es lexos de poblado, hallareys en el cosas que os den mucho contẽto, y no menos le recibire yo con vos, porque segun el habito, vuestra vida deue ser solda desca, a la qual, aunque mi profession ha sido de letras, siempre fuy aficionado: y tambien porque estoy con desseo de saber, que, y como ha sido este leuãtamiento y rebelion del reyno Granada, que segun se dize, aun en Turquia se tiene noticia dello. Camil. Y como señor os podre yo dar pormis pecados buena relacion dello. Iustin. Como assi? Camil, Desde mi mocedad me incline, y di al arte militar, y siendo Capitã de caualios ligeros, fuy preso de los Turcos en vna escaramuça, y llevado a Cõstantinopla, donde estuue mucho tiempo, hasta q̃ milagrosamente me libro Dios a tiempo que pude venir a la guerra de Granada. Iustin. Bẽdito sea Dios que os quiso librar de Paganos: pero por vuestra vida que me digays vuestro nombre, y que se dize en Cõstantinopla deste leuãtamiento. Camil. A mi me llaman Camileto, como quiendize caualiero, o soldado. Iustin. A mi dizen Iustino, como si dixessemos jurista, o abogado, que parece que nos pusieron los nombres en la niñez cõforme a lo que despues auiamos d̃ professar. Camil. Pues viniẽdo al proposito, y respondiendo a vuestra pregunta, digo que luego que sono en Cõstantinopla el leuantamiento del reyno de Granada, se tuuo por burla, hasta que certificado el gran Turco dello, dizen les comenco a embiar algun socorro, y entretenellos con palabras fingidas, y esperanças vanas, y lisongeras, como parecio despues, porque apoco tiempo les dexo de fauo-

fauorecer, o porque no pudo, o porque no le estuuo bien, o por ventura entendiendo que los Moriscos no podian salir cõ su intento. Iust. Assi lo creo yo, pero que les movio a leuantarse, y como les ha sucedido? Camil. Para contarlo particularmente, seria menester mas tiempo de lo que yo tengo: pero yo os prometo en llegando a mi casa, que sera presto con el fauor de Dios, de os embiar vna relacion de todo, tal que os de contento. Por agora baste os saber, que al principio se tuuo en poco este leuantamiento, pero el tiempo demostro diferente sucesso del que se pensaua, porque despues se creyo ser el fin mas trabajoso y dañoso, hasta que por vna muy singular traça de su Magestad fue todo remediado, y los Moriscos presos, y leuados a Castilla, y el reyno pacificado, y se va poblando de Christianos viejos. Dado que durante el motin y rebelion, se passaró algunos trabajos, y faltas de bastimentos, y carestia de cosas: no se yo si fue la causa la esterilidad de la tierra, o que. Iust. Esterilidad señor? no os passe por el pensamiento tal cosa. La falta y carestia que dezis, pudo ser por la subita alteracion, y auer venido tan sin pensar, que no se podria dar la orden que conuenia para la prouision de los bastimentos necessarios en cosa semejante. Porque España hago os saber q̃ siempre fue tan fertil, abũdante, y barata, como qualquier otra prouincia. Camil. No se si lo querran confessar otras que yo he hollado despues que ando por el mundo: que aunque España cierto tiene muchas cosas, y muy buenas, pero no veo en ella aquella abundancia, y sobra de prouisiones y bastimentos, que en otras prouincias ca si siempre he visto. Iust. Con vuestra licencia, señor, pierse Italia, y Francia, y otras, si mas fertiles, ay lo que de si quisieren, y vos tambien con la falta y carestia de que aueys participado en esta guerra, juzgad lo que biẽ os pareciere, que yo os asseguro, que en el Orbe no ay, reyno, ni prouincia mas habitable, cumplida, harta, y regalada de quanto a la biuienda humana pertenece, q̃ España, y aun por ventura q̃ ay pocas, o ninguna que la ygualen. Y que esto sea assi os lo prouare, y aun demostrare, si la priessa del caminar os diere lugar para ello, y a caso no venis, como otros muchos, tocado de la enfermedad, o por mejor dezir, ceguedad, con que bueluen a sus casas los hombres que han visto muchas tierras, que por tener ocasion de manifestar sus peregrinaciones, siempre estan

Universidad de Deusto
Biblioteca

engrãdeciendo, y representando las agenas que han visto y andado, aniquilando y deshaziẽdo las cosas de las suyas propias. Camil. Cierto señor Iustino, que quando no fuesse por otra cosa mas, de por no quedar en opinion de semejantes hombres, y escaparme dessa culpa, os tengo de suplicar que hablemos vn poco en esso, que platica es que a mi me dara mucho gusto, por que andando por el mundo muchas vezes me he visto en ella, y defendido la parte q̃ vos agora, forçado, y aun apassionado del amor de la patria. Iusti. No aueys de dezir, señor, apassionado, ni forçado, sino de la razon y verdad que ay en ello: y por este prado y campaña nos yremos a la posada, y vereys que no aueys hollado, ni visto tierra, ni prouincia mejor en todo, que la que en que nacistes. Y para principio desto sabed, que el temple, o templança de las regiones y prouincias, buena, o mala, es casi siempre el todo y causa de todas las demas cosas buenas, o malas que ay en ellas: y que por ninguna otra causa son faltas en vno, o en otro, sino por ser sobradas y excessiuas de calor, seq̃dad, humidad, y frialdad, y España en esto es excelente y marauillosa sobre quãtas ay en el orbe: y deuelo ser assi por su assiẽto, y la situaciõ del mundo en q̃ està, q̃ es el clima y eleuaciõ de treynta y cinco poco menos, hasta quarenta y cinco, o poco mas grados, en q̃ està lo mejor del mundo, por ser donde sevie né a templar y proporcionar mas las qualidades primeras sobre dichas. Aunque dexada esta razon, que es muy filosofica para entre soldados, segun las historias diuinas y humanas, España es vna de las mas ricas prouincias de oro, plata, y otras riquezas de gran valor, y minerales q̃ ay en Europa. Y assi lo dize la sagrada Escritura en el libro. 1. de los Macabeos, capit. viij. y lo mismo dize Iosefo de bello Iudaico, y los Rabbis afirman, que las riquezas con que Salomon adorno el templo, gran parte se lleuaron de Poniente, que es donde està España. Iulio Cesar llama a España region muy saludable. Iustino Historico dize, que no es tan caluroſa como Africa, ni tan fria, ni ventosa como Francia, y que su templança y cielo salubable es ygual por toda ella con ayres puros y limpios que vientan entrambos mares, y la penetran por todas partes, y libre de vapores y hexalaciones, causadas de lagunas y pantanos que inficionan el ayre, y le corrompen, porque todas las aguas de España son claras, y limpias, y delgadas. Y assi dize Estrabon, que la sanidad

sanidad en ella es como propia, y natural por el fauor del viento Zefiro, o Fauonio, que son vnos ayres blandos y suaues que vientan de entre el Mediodia, y el Poniente, y son muy contino en ella, y sin faltarle jamas vn buen Abrego templado. En efeto Plinio, tan diligente y discreto en conocer y aueriguar las cosas naturales, encareciendo la gran fertilidad de su Italia donde nacio, dize, que España le parece, y se le yguala en fertilidad, bondad de cielo, y riqueza, que no es mal testigo en su testimonio. Y el mismo tratando de la fertilidad de España, dize de lugares en la Celtiberia, do se cogia dos vezes al año cenada, y que en el Andaluzia de vn grano de trigo salen cien espigas, o cañas. Y Iustino Historico dize, que de vna hanega se cogian ciento, y el, y Estrabon, que de España se sacaua mucho trigo para otras prouincias, y que se lleuaua a Roma, como se confirma y aueriqua por otras muchas historias y graues autores. Y assi Tito Liuio en su Decada. iij. dize: España es tan fertil y abundante de bastimentos, armas, y cauallos que pueden sustentar la guerra, no solamente como nuestra Ytalia, pero tambien como la mas fertil prouincia de Europa: porque todas las vezes que los Romanos la van a conquistar, la hallan tan armada y bastecida, que parece no auer passado guerra, ni estrago alq̃ no por ella. Y esto era de manera, q̃ Roma temia si la auia de sujetar España: y el mismo, y otros dizen, que Italia y Roma se proueyeron muchas vezes de trigo, cenada, vinos, miel, cera, y otros bastimentos, armas, cauallos, y vestidos de España: y esto en tiempos diferentes. Y Iulio Cesar mandaua lleuar madera para labrar los nauios en Francia. Y el mismo Tito Liuio, y otros no acaban de encarecer y engrandecer la abundancia de los muchos, y muy generosos vinos de España, que demas de los que en ellas se gastan, se sacan en grande abundancia para Francia, Flandes, Inglaterra, y las Indias Occidentales, para donde se lleua y saca no menor cantidad de azeyte, que sin ofensa de otro de qualquier prouincia, es tenido comunmente por lo mejor que ay en el mundo. Y assi Plinio le da la ventaja con solo ygualarle el de Istria, el qual con otros muchos graues autores y poetas, celebran mucho la abundancia y excelencia de los ganados de España, lana, y carnes dellos: de que es bastante argumento y claro testimonio la grande y continua saca de lanas finissimas que siempre ha auido de Es-

Universidad de Deusto
Biblioteca

paña para Flandes, Ytalia, y otras partes, de que se labrañ, y siempre han labrado los mejores, y mas ricos paños que se gastan en toda Europa. Pues de la excelencia y ventaja que los cauallos de España hazen a todos los otros del mundo, vos lo sabeys mejor que yo, baste que la loçania y ligereza dellos dio ocasion, que muchos autores graues y autenticos ayan afirmado muy de proposito y de veras, que en España las yeguas concebian del viento de donde procedia la velocidad de los cauallos, que toda via es harta señal, sea, o no sea verdad, de la fecundidad de los ayres y tierra desta prouincia, a donde por su marauilloso temperamento, Estrabon alaba mucho auer en ella tan pocos animales nociuos y ponçoñosos, y assi todo lo que en ella se cria y coge, es de mayor y mas auentajada bondad, como los cauallos, que son marauillosos en velocidad, presteza, y fuerças para sufrir los grandes trabajos de la guerra, y estar de noche y de dia con sus bardas, y señores armados de pies a cabeça, como se vsaua todo el tiempo que los Godos señorearon a las Españas, y despues que el Infante Pelayo començó a guerrear, hasta la toma de Granada, en el qual tiempo se juntaron gran numero dellos, como fue en la batalla de Clauijo, y otras, que por ser tantas, no las referire, sino muy pocas. El Rey don Fernando el Magno embio al Cid Ruy Diaz a Roma, y lleuaua casi nueue mil cauallos, y desbarató a los Franceses dos vezes. Lo qual oydo por el Papa, mandò que se boluiesse. El Rey don Sancho quando fue contra el Rey de Galizia su hermano para quitarle el reyno, como lo hizo, juntó gran caualleria, y el Rey de Galizia lo mismo. El Rey dó Alonso el sexto fue sobre Vbeda y Baeça con vn exercito muy gruesso de pie y de cauallo, y mandò al Cid que le guardasse a Castilla. Y estando el Rey, ausente, como està dicho, el Cid por cierto negocio que se le ofrecio, le fue forçoso sacar de Castilla mas de siete mil cauallos, con que vencio vna batalla fuera del reyno: tanta era la multitud que auia de cauallos en Burgos y su tierra. El Rey don Alonso el Noueno tuuo treynta mil hombres de cauallo, los veynte mil de los quales eran de España. El Rey don Sancho el Brauo tenia quatro mil hombres de a cauallo escogidos entre los otros, sin los q̃ auiã de embiar las ciudades. El Rey don Alonso Onzeno juntò ocho mil hombres de armas en las Algeziras, y tenian en los yelmos

bueyes

bueyes pintados. Auia en Soria y su tierra mil y dozientos hombres de a cauallo, y mandò que no caualgassen en machos ni en mulas. Quando el Rey don Pedro vencio la batalla de Haro, se juntò de ambas partes gran caualleria sin los estrangeros. El Rey don Alonso el Sabio embio cauallos Castellanos a Ytalia. El Rey don Alonso el Onzeno estando sobre las Algeziras, embio por cauallos a Castilla, porque le dieron que auia muchos. El Rey don Iuan el Primero para yr sobre Portugal, juntò en el Enzinar de Bañares quatro mil lanças Castellanos, armados de todas sus pieças, y mil y quinientos ginetes de la Andaluzia, y embio al Duque de Alencastre cauallos Castellanos y ginetes Andaluzes. No se hallara que antes deste Rey se aya hecho mencion en historia alguna de cauallos Andaluzes q̃ yo aya leydo. Quãdo descõpusieró al Rey dõ Heriq̃, cuñado del Rey Catolico, en muy pocos dias baxaró de las mõtañas fauorecer a su Rey mas de catorze mil cauallos, y los señores jutaró mas de seys mil. El Rey Catolico tuuo sobre Velez Malaga veynte mil cauallos, y otros tantos quando tomò a Granada, y mandò que no caualgassen en machos, ni en mulas. Y lo mismo mandò el Emperador Carlos Quinto. Ay vn titulo en el libro del fuero, que llaman de los vassallos, todo el trata de armas y cauallos, y cosas de guerra. Cam. Aueys dicho tantas, y tan grandes cosas de cauallos, y todos de Castilla, que cierto son para espantar, por ser muy diferente, y aun casi contrario a lo que España tiene recebido, porque no se haze caso de cauallos, sino de los Andaluzes, dado que algunos ay en otras partes, desseo saber en que parte de Castilla nacian y se criauan tantos y tan poderosos cauallos, porque vn hombre armado de todas pieças, y el cauallo con sus bardas, y silla azerada, y lo demas pesa mas, de doze arrobas. Iustino. En Burgos y treynta leguas al rededor, y en Galizia. La tierra para criar grandes y fuertes cauallos ha de ser fria y gruessa, como Campos. Y assi lo quiso dezir Plinio. Las tierras que crian aquellas grandes azemilas, mulas, y machos, que cauallos pudieran criar? Camil. Por cierto grandes: pero he oydo dezir, que los cauallos q̃ nacen do vos dezis, son zaynos, falsos, y traydores, y assi no los quieren comprar, ni seruirse dellos. Iusti. Yo lo creo, pero no se deue entender la causa. Camil. Suplicoos me la digays, porque es negocio de mucha impor-

Universidad de Deusto
Biblioteca

importancia, y necessario. Iust. La causa es, que quando la yegua esta vieja, y harta de parir del año garañon, la echan al cauallo, y assi el cauallo o yegua que de tal madre nace, essallo, zayno, mayormente q̃ en Castilla assi cauallos como yeguas traen cierta decendencia y parentesco de años, y de criarse entre machos, mulas, y asnos, se les deue pegar alguna malicia. Tengase la cuenta que las leyes sobre esto disponen, y mandan, y naceran grandes cauallos, fuertes, y leales, como solian. En Italia, Napoles, Sicilia, y otras partes do crian cauallos, y hazen raça o casta dellos, vn padre cubre, o toma diez o doze yeguas cada año: cubrenlas a tercero dia, y no tienen tantos cauallos como solian: la misma orden guardan los Turcos, y si en España se guardasse, serian mas fuertes, segun lo han discurrido hombres graues comigo, y entre ellos vn cauallero llamado Federico Furio Ceriol, gentilhombre de la casa del Rey nuestro señor, que con su mucha leccion, y larga peregrinacion lo tiene bien entendido. El cauallo es muy sentido, y en tanto grado, que si el cauallero tiene cuenta con las orejas, no le sucedera desgracia repentina, porq̃en sintiẽdo algun ruydo, las tuerce hazia donde esta la cosa que causo la alteracion, o ruydo: assi que si algo le aconteciere, la culpa sera del cauallero, y no del cauallo. De manera que el buen temperamento desta prouincia, que Estrabon tanto alaba, es causa y principio de los buenos cauallos que en ella ay: y las otras muchas cosas de que abũda, como es la mucha miel, cera, y seda, que es muy conocida y estimada de todas las otras naciones, como lo son las perdizes, y conejos entre las otras caças y venaciones, que en España ay en tan grande abundancia, y de tan buenas y tan sabrosas carnes, como son todas las de España. Pues la abundancia de frutas, verduras, y hortalizas de nuestra tierra todos la sabemos, y vos que aureys prouado las de otras partes, sabreys la ventaja que les hazen las de España en sabor y nutrimento, con auer muy pocas en toda Europa, que no se hallen en España, y muchas en ella que faltan en otras tierras. Pues de la riqueza y grãde cantidad que en España ay, y se crian de metales, y piedras preciosas, que todo prouiene y se causa de la buena temperatura, è influencia del cielo fauorable, y suelo, y terruño bueno, y bien dispuesto, no ay para que detenernos mucho en dezirla, pues es tan notoria y celebrada de toda la antiguedad, y aun codiciada de todas las naciones del mundo: y ya aureys oydo dezir lo que Aristoteles, y Diodoro Siculo cuẽtan de las ancoras de oro y plata que los Fenices hizieron despues de auer cargado las naues de lo que se derritio de los montes Perineos cõ los incendios y quemas q̃ vuo en ellos. Y Iustino historico dize, encareciendo lo mucho que ay en Galizia, que con el arado descubren muchas vezes grandes terrones llenos dello, con otras cosas a este proposito. Y Estrabõ, q̃ los rios y los arroyos corren sobre arenas de oro. Y Plinio, que tuuo cargo de la hazienda de Vespasiano, afirma que cada año se sacauan en España dos millones de oro, de solo vn pozo, o mina de las muchas que auia. Al fin de todos los metales y piedras de estima y precio ay en España tanto, y por ventura mas que en otra region del mundo, q̃ todo es argumento de su riqueza y fertilidad de mantenimientos y prouisiones. Porq̃, como queda dicho, el tẽperamento y influxo propicio del cielo q̃ causa y engendra estas riquezas dentro de la tierra, es tambien causa eficiente de la produccion abundante y buena de las cosas que nacen y secrian en la superficie della, y por auersido siempre por tal tenida y reputada de todas las naciones del mundo, ha sido causa de auer sido tan cudiciada y pretendida de todas las que algo han valido y querido ser, de cuya causa se han seguido las guerras y inuasiones que en ella han hecho por sus riquezas y bienes, tantas y tan diferentes gentes, y peregrinas, y barbaras naciones, q̃ posponiendo su sossiego y quietud, y el propio amor de sus patrias, y menospreciando todos los peligros y trabajos de mar y tierra, y sus vidas, por venir agozar de tan buena tierra, donde no menos peligros se les ofrecian en la entrada della, que por los largos caminos. El primero, segun nuestra cuenta y proposito, fue aquel Capitan estrangero, que traxo consigo Homero, Principe de la Poesia, con otras muchas gentes, que discurrieron por estas partes Occidentales, segun Herodoto. Despues vinieron los Celtas Bracatos, naturales de Francia, que aportaron en España cerca del año de nouecientos y treynta antes de la Encarnacion de nuestro señor Iesu Christo, gentes muy celebradas en sus historias por su gran valor, los quales contentos de tan buena tierra, hizieron diuersas poblaciones. Y tras estos vinieron los de Rodas, que començaron a vsar molinos, y otras cosas necessarias, y dizen que fueron los primeros

Universidad de Deusto
Biblioteca

meros que en España hizieron moneda. Despues cerca del año de ochocientos y ochenta antes del nacimiento de nuestro Saluador Iesu Christo, fue aquel espantoso, y nombrado incendio de los montes Pyrineos ya dicho, el calor y fuego, del qual fue tan grande, que penetrando las entrañas de la tierra, y derritiendo la plata que debaxo estaua, corrieron arroyos della finissima, segun los autores, conque se hizieron ricas muchas naciones que despues vinieron, aunque los Españoles entonces no hizieron mucho caso desta riqueza. Cerca del año de ochocientos y veinte y dos antes del Nacimiento, vinierõ los Fenices, naturales de Tiro y Sidõ, ciudades de quié la Sagrada Escriptura haze mucha mencion: los quales con halagos, mañas y sisonjas hizierõ descubrir a los Españoles dõde estaua el oro y plata, y con esto se hizierõ tan poderosos, y ricos, conque se tornaron a sus tierras, aunque despues boluieron. Vino assi mesmo aquel gran Principe, y monarca Nabucadnacer, que por otro nombre llaman Nabucodonosor, que fue aquel que hizo adorar su estatua, y mando echar a Ananias, Azarias, y Misael en el horno, porque no le quisieron adorar, de donde salieron libres del fuego, dando gracias à Dios por ello, y traxo consigo Caldeos, Persas, y Indios. De cuya venida hizo mencion Iosefo, diziendo auer llegado hasta las columnas de Hercules, de cuyas gentes despues quedaron en España muchas, haziendo habitaciones en ella, como se colige de mucho autores. En cuya comprouacion se hallan muchos nombres de ciudades, calles, y terminos de sus lenguas. Las quales gentes fundaron a Seuilla, Cordoua, y Toledo, y otras poblaciones. Cerca del año de quinientos y quarenta y siete antes del Nacimiento vinieron los Focenses Griegos con grandes compañas. Tras ellos los Cartagineses informados de la riqueza, grandeza y fertilidad de España, de donde los echaron los Romanos que vinieron a ella con la misma demanda. En los quales tiempos huuo vn temblor de tierra tan grande, que abriendose por muchas partes, parecieron cerca de los montes Pyrineos muchos metales, que debaxo estauan, de donde lleuaron los de Marsella grandissimas riquezas. Y el año de trezientos y treynta y tres antes del Nacimiento, vieron muchos vezinos de la dicha Marsella, donde hizieron sus poblaciones. Alexandro Magno certificado de la grandeza, riqueza

riqueza, y fertilidad de España dio su palabra de venir a ella, lo qual le atajo su muerte en Babilonia, segun Quinto Curcio y otros. Estas gentes y otras muchas que dexo de dezir, vinieron antes del Nacimiento a España con la misma demanda y codicia. Despues del nacimiento de nuestro Saluador Iesu Christo entraron vnanimes, y conformes los Vandalos, cuyo Capitan era Gunderico, y los Sueuos, que trayan por Rey a Hermerico, y los Alanos con su Capitan Resplandian: todos Setentrionales, y corrieron, saquearon, y robaron por todas las partes de España, y diuidiendo entre si los despojos, contentos de la fertilidad y abundancia de la tierra, dexaron el arte Militar, y dieronse al de Agricultura, y grangerias della, repartiendola entresi con animo de biuir y descansar en ella de los grandes y largos trabajos que auian passado en el camino. El año de quatrocientos y catorze entraron los Godos con su Rey Ataulfo vnico deste nombre, y con su braueza y ferocidad se apoderaron de España, hasta sacar a los Romanos, Vandalos, Sueuos, y Alanos, y echarlos fuera della, quedando ellos señores, que no es pequeño argumento de la fertilidad y gran abundancia de España, el auer sustentado sin ayuda de otra alguna prouincia tantos y tan continuos y gruessos exercitos de pie y de a cauallo, y tantos años, pues todo el tiempo que los Godos la posseyeron, fue casi trezientos años siempre con las armas en las manos, y grandissimo numero de gentes, defendiendola de tantas barbaras naciones que la venian a ocupar y conquistar por su fertilidad y abundancia, y gran riqueza: como fue el poderoso Atila Rey de vna nació, q̃ llamauan los Hunos, y de otras muchas q̃ truxo consigo casi vn millon de personas, segun vnos escritores. Sabelico dize no ser tantas gentes. El qual fue desbaratado y vencido por los Godos y Españoles en los campos Catalanos antes que entrasse en España, con perdida de casi dozientos mil hombres, y dizen que en esta cruel y sangrienta batalla se oyo vna voz en el ayre que dixo: Cessad mortales, y luego se apartaron vnos de otros, segun lodize Sabelico, Esteuan de Garibay, y otros. Y quando Bamba Rey de los Godos fue a Francia contra Paulo, y los otros rebeldes, que exercitos lleuo tan gruessos de a pie y de a cauallo? y otros que se juntaron

Universidad de Deusto
Biblioteca

taron en este tiempo de tantas y tan grãdes dissensiones y guerras. Alsin en ninguna parte del mundo mas, ni mas grueſſos exercitos se han juntado, ni tan contínos como en España, y cõ semejantes exercitos se sustentaron sin traer ningunos bastimẽtos de fuera tanto tiempo como aueys oydo. Camil. Prouincia, señor Iustino, que tal ha sustentado, bien merecido tiene el nõbre y renombre que vos le days, de tan fertil y abundantisima, y rica. Iusti. Pues esto ha sido corrido por la posta, que a de zirlo como passa, fuera otra cosa, porque es cifra lo que he dicho, en comparacion de lo que fue antes, y en tiempo de los Romanos. Y para que tambien conste de las muchas riquezas y guerras que huuo en tiempo de los Godos y Moros que despues poſſeyeron a España, todas las penas que se ponian, erã de oro, o plata, segun se contiene en el libro que llaman el forojuzgo, donde estan todas las leyes de los Godos recopiladas. Si el juez llamare al hombre rico, y no viniere, pague de pena tres libras de oro. Si el hombre poderoso hablare palabras descomedidas, castiguele el juez en dos libras de oro. Y si llamare à alguno con sayon, o portero, y no viniere, castiguele en diez sueldos de oro, cinco para el, y cinco para las partes. El que quitare el cencerro o campanilla del buey, o vaca, pague vn sueldo de oro. Y si fuere carnero, o oueja, sea plata. El que hurtare cauallo o buey, açotenle. El que cortare leña en monte ageno, pierda el carro, o bueyes. Si el cauallo o buey entrare en la heredad, y dañare, pague dos sueldos de oro. Si lleuare buey para carretear, y le hiziere arar, pague vna onça de oro por el gran trabajo que le dio arando, mas que carreteando. El que lleuare buey sin licencia del señor para arar, o carretear, pague seys sueldos de plata. El que echare de los pastos publicos bueyes, o cauallos de carreteria, castiguenle corporalmente: atento que lleuan las mercaderias de vnas para otras partes. El que alquilare cauallo para caminar, y trillare, pague seys sueldos de plata. Si el sieruo reuelare falsedad que se haze en la fundicion de la moneda, o de otra manera, el fisco le dè tres onças de oro por el beneficio que en ello recibe. Si el hombre noble hiziere malparir la esclaua de otro, dè al señor veynte sueldos de oro, y si fuere esclauo, su amo dè diez sueldos de oro. Las penas q̃ estan en las otras leyes, son de la misma manera. El libro q̃ llamã el forojuzgo, q̃ contiene las leyes

leyes de los Godos que establecieron y ordenaró en Toledo, estan tassado en doze sueldos de oro, assi que todo era oro y plata, y el seruicio de bueyes y cauallos. Las leyes del fuero, y otras, descienden destas: y assi estauan muy armados, ricos, y siempre enguerras, y si se perdieron las Españas, fue porque muchos señores fueron traydores al Rey Rodrigo, ayudaron a los Moros, como lo dizẽ las historias de los Reyes don Alõso el Septimo, Octauo, Decimo, y otros. El año de setecientos y diez y siete se leuãto el Infante Pelayo. Los Capitanes Moros, llamados, Tarif, y Muça, juntaron grandes tesoros de oro, plata, piedras de gran valor, y otras riquezas de que España abundaua, y lo embiaron juntamẽte con vna mesa de piedra verde jaspeada, q̃ los pies salian della, al Miramamolin Vlit que residia en la Siria, que se hallo en vna ciudad llamada Almedina: tenia de largo trezientos y sesenta pies. Quando los Moros tomaron el castillo de çafra, hallaron las lamparas de oro, y los paños ricamente labrados de oro y seda. Vino vn Moro de la Siria, llamado Abomelic por Gouernador a Cordoua, y dixo q̃ no auia hallado prouincia tan abundante de bastimentos, ni tan baratos, y rica de oro, plata y otras riquezas, como España, ni tan armada de gente de pie, y de cauallo, ni de tantas y tan continuas guerras. Y otros Moros q̃ embio el Miramamolin dixeron lo mesmo. El Rey don Alonso el Casto mando labrar la santa Yglesia de S. Saluador de Ouiedo, y vnos palacios en que biuiesse, y los pilares de la Yglesia y palacio los cubriessen de oro, plata, y piedras de gran valor. Don Ramiro Rey de Leon vencio la gran batalla que llamã de Clauijo, donde hallaron grãdes riquezas de oro, y plata, y otras cosas. El Rey don Alonso el Magno dotó de grandes tesoros de oro, y plata, y piedras de gran valor, a las Yglesias de S. Sauador de Ouiedo, y Santiago de Galizia. Don Ordoño Rey de Galizia, saco de solos los Gallegos vn exercito grande de pie y de cauallo, conque atrauessando a toda España, entro en la prouiencia Betica, llamada Andaluzia, donde estuuo mas de vn año talando, quemando, y robando lo que quiso: tomo muchos lugares grandes y fuertes, entre ellos vno llamado Regel, el qual se despoblo cõ otros en la Andaluzia, y dn otras partes, como consta por las ruynas q̃ parecen en Galizia, Asturias, Nauarra, Cãpos, Portugal, sin los q̃ estan desminuydos y deshechos, q̃ lo eran, q̃ no son pocos, ni

en

Universidad de Deusto
Biblioteca

en pocas partes. Lleuo grandes riquezas de oro, plata, piedras, y paños de oro, brocados, con que reedifico y reparo las yglesias de su reyno, y las doto. El Conde Fernan Gonçalez, vencio muchas batallas, do hallò grandes riquezas de oro, plata, y brocados, y otras cosas, y vendio vn açor, y vn caualio al Rey de Leon en mil marcos de la moneda que corriesse de oro, o plata: tanta era la abnndancia que dello auia. En este tiempo entraron Turcos. El Rey de Leon casò con el Rey Moro de Toledo vna su hermana, y por mandado de vn angel la embio al Rey su hermano, y juntamente muchos caualios cargados de oro, plata, piedras de gran valor, y paños de oro ricamente labrados. Estando el Rey don Fernando el Magno en Leon, vino a besarle las manos el Rey Moro de Toledo, y le presentò muy grande suma de oro, plata, y paños de oro, brocados, y muchas piedras preciosas. Quando lleuaron el cuerpo de señor san Yfidoro de Seuilla para Leon, truxeron grandes riquezas de oro, plata, piedras, y otras cosas. Este Rey fue a hazer guerra a los Moros de Celtiberia y Carpentania, y truxo gran suma de oro, plata, y paños de oro ricamente labrados. Vestianse los Reyes, y las damas de brocados. Eran las riquezas vestidos, galas, y comidas costosas, y muy generales. El Rey don Sancho fue sobre Zaragoça. El Rey se dio por su vassallo, siruiendole con gran suma de oro, plata, paños de oro ricamente labrados, y otras muchas riquezas. El Rey don Alonso el VI. desterrò al Cid, y para salir del reyno, pidio empresta dos seyscientos marcos, trezientos de oro, y los otros de plata sobre ciertas arcas llenas de arena, y la primera empresa que hizo, fue tomar el castillo de Castrejon, do hallò grande suma de oro, y plata. Cupole de su quinto valor de tres mil marcos de plata, y mas. Los Moros de Hita, y Gaudalajara se lo compraron y pagaron al tercer dia. Peleo con don Ramon Berenguer, Conde de Barcelona, y le prendio, en cuyo exercito se hallaron grandes riquezas de oro, plata, piedras, paños de oro. Cupole de su quinto valor de cien mil marcos de plata, y toda la presa valia tres millones. Torno a pelear con el, y venciolo, donde halliò gran suma de oro, plata, paños de oro, y seda, y otras riquezas. Peleo el Cid con dõ Pedro, Rey de Aragó, y le prẽdio. Hallose grã suma de oro, plata, piedras de grã valor, paños de oro. Mataron a Diego Rodriguez, hijo

hijo del Cid. Quãdo casò sus hijas con los Condes de Carrion, todos yuan vestidos de paños de oro, sedas, y lana finissimas, y uan todos cubiertos de pedrerias de gran valor, de oro, y otras grandes riquezas. Los caminos por do passauan, quedauan llenos de olores muy suaues: los guantes, vestidos, y otros arreos yuan todos adouados. Assi mesmo se comia muy esplendidamente, comidas grandes, y superfluos gastos, y muchas diferencias de manjares. Los dones y presças que el Cid dio a sus yernos, valian mas de mil marcos de oro. Corrieronse toros por fiesta. El escaño del Cid era de gran valor, los paños con que se cubria, y do estaua, eran de brocado. Peleo con el Rey de Seuilla y con el Rey Bucar, donde se hallaron grandes riquezas de oro, plata, piedras, paños de oro, y vna tienda tan rica, que era de mucho valor. Mandaua el Cid que se confessassen y comulgassen para pelear, y el el primero. Embio a Burgos para q̃ le dixessen dos mil missas. El Rey don Alonso Noueno como entendio que los de sus reynos se vestian de brocados, sedas, y paños de lana muy finos, y comian muy superfluamente en general por el Reyno, mando, que ninguno se vistiesse de brocados, sedas, ni paños finos, porque no era Dios dello seruido, y comiessen templadamente, y se confessassen para entrar en la gran batalla, que vẽcio de Muladar, o Muradal, que llaman, dõde se hallaron grandes riquezas de oro, plata, brocados, sedas, y otras cosas, y tiendas de grande valor. El Santo Rey don Fernãdo tomò a Cordoua, Seuilla, y Andaluzia, y tuuo vn exercito muy poderoso y rico en tanto grado, que la rua de los mercaderes se apreciaua y estimaua su riqueza de brocados, sedas, pieças, y oro, plata, y otras cosas, en tanto como vna muy rica ciudad. El Rey don Alonso el Sabio su hijo tomò el Reyno de Murcia en vida de su padre, y despues dio a la Emperatriz de Constatinopla ciento y cinquenta quintales de plata dentro de veynte dias, sin pedir nada prestado, y embio a Yralia mucha cãtidad de dinero, y caullos Castellanos a su yerno el Marques de Mõferrat, y alargò los salarios. La mayor parte de las penas q̃ estan puestas en los libros q̃ mãdo hazer de las Partidas, y otros, son d̃ marauedis de la buena moneda, oro, o plata, porq̃ destos metales se auiã hecho siẽpre. El q̃ sacare la mãçeba, o dõzella en garceras, o dueña de buẽ testimonio, peche ciẽ marauedis. El q̃ castrare asno de yeguas sin licẽcia de su señor,

peche

Universidad de Deusto
Biblioteca

pecho veynte sueldos. El que dañare los pastos cō los bueyes, peche seys sueldos. El que tomare bueyes, o caualos para trillar sin licencia de su señor, peche ocho sueldos de plata. El q̄ hurtare los vestidos de los muertos, peche seys sueldos de oro. El que pusiere lazos para tomar fieras, y cayeren caualos, o bueyes, peche el daño. Las otras leyes sō d̄las mismas penas de marauedis, o sueldos de oro y plata: tanta era la abundancia q̄ dello se tenia, y bastimētos, como oy en las Indias, que cō auer tanto oro, plata, piedras, y otras riquezas, valen los bastimentos de la tierra de balde, vacas, carneros, gallinas, pollos, pan, y lo de mas, porque ay mucho de todo. Mucho mas baratos tenia España los bastimentos, oro y plata, que oy las Indias. El Rey dō Alōso el Sabio celebraua las obsequias de su padre: los Moros de Granada y Andaluzia le seruian con tanta cera blanca, y colorada cada año, que oy en toda España no se hallara tanta. Al Rey don Fernando dauan cada año muchos seruicios, y cada vno era diez mil marcos de plata, y cada reyno por si. Su hijo el Rey don Alonso Onzeno vencio la gran batalla de Tarifa, o de las Algeziras que llaman: vuo seyscientos mil Moros, y sesenta mil caualos, y veynte mil Christianos. Los Moros tirauan desde las Algeziras con tiros de artilleria, con que mataron muchos Christianos, donde se hallo vna tan gran suma de oro, plata, piedras, paños de oro y seda, que la plata baxo la sexta parte en España, y en Auiñon, y otras partes. Hallaronse tiendas todas de brocado riquissimas, mayormente la del Rey Alboacen de Marruecos, que ella, y el alfaneque, o assiento dō de el Rey se assentaua, era de inestimable precio. Quedo España llena de oro, plata y otras riquezas, y brocados. Valia el marco de plata ciento y veynticinco marauedis: tanta era la abundancia que auia. Las parias que el Rey de Granada daua, era condicion, que daria los mas que el pudiesse en plata: pero que la mayor parte seria en oro, contando la dobla a siete marauedis de la moneda de Castilla. Estādo sobre las Algeziras, se quemo el real, y la rua de mercaderes, y en ella muy grandes riquezas de oro, plata, paños de oro, seda, y de lana finos. Todas las dōze Pares andauā vestidas de paños de oro, y brocados. Y los caualleros, assi Castellanos como estrāgeros, quādo justauā, torneauā, o bordeauan, y van vestidos de brocado. El Rey dō Pedro su hijo mandō juntar cierta cantidad de dineros, de las pagas que auian

auian de auer pagado sus pagadores, y se auian quedado con cierta parte dellas, defraudando a los q̄ las auian de auer enteras, y le pidieron que nombrasse castillos donde se recogiesse el dinero, y nombrō el castillo de Piedrahita, y de Trusillo, y en vn año se llegō increible suma de oro y plata, y le tomaron de vna galera treynta y seys quintales de oro, sin otras muchas riquezas, y sin las que sacō del reyno para traer gente de Inglaterra. Auia muchos hombres ricos que tenian a ciento y sesenta mil doblas de oro, y muchas arcas llenas de paños de oro, brocados, sedas muy finas, y paños de lana finissimos, y otras riquezas, y piedras. El oro y plata se pesaua por quintales y arrobas: tanta era la abundancia. Corrianse toros por regozijo. El Rey don Enrique Tercero tenia setenta cuentos de renta cada año de la buena moneda, que son setecientos de los de agora, son dos millones, y por cierto enojo que huuo con algunos señores del reyno, los quiso mandar matar, diziendo, que tenian vsurpados muchos lugares y rentas de la Corona Real: a suplicacion del Arcobispo de Toledo, y otros les perdonō, con que boluiessen los lugares, y lo que auian rentado. Dentro de dos meses se los boluieron, y los frutos que montaron ciento y cinquenta cuentos de la buena moneda, son de los que oy corren mil y quinientos. Estas riquezas eran muy generales en toda España entre Moros y Christianos, y cadavno tenia sus taças, taçones, jarros, cubiletes, y otros vasos de oro, y plata, doblones de a dos, y a quatro, y a cinquē ta, ya ciēto, y no auia quié los trocasse, sino perdiēdo: auian mas q̄ agora. Si dezimos de las joyas, galas de mugeres, manillas, dedales, axorcas, cintas, bronchas, rachones, anillos, sortijas, joyeles, gargātillas, arracadas, alfileres de oro, o plata, cofias, piedras riquissimas, y otras riquezas que espanta, y sino los creeys, pregū tad en qualquier parte del reyno, diziendo, que se han hecho las riquezas que vuestros passados tenian, y aquella abundancia y hartura de mantenimientos? España es naturalmente rica, como os tengo dicho, por los grandes minerales que ay en ella de oro, plata, y otros metales, y vedlo por la mina de Guadalcana, y otras que se han descubierto y descubren. Camileto. Porque no las benefician. Iustino. No los labran, ni benefician, ni aun otras cosas que nos traen de fuera, y lleuan de aca los materiales, porque seria

mas el gisto que el prouecho, por estar los bastimentos y lo demas tan caro y falto. Camil. Porcierto que me aueys espantado, considerando lo que passa: que tanto ha que faltan estas riquezas? Iustino. Todo lo ha venido gastando, perdiendo poco a poco sin sentir. Las riquezas se acabaron en tiempo del Rey don Pedro, o casi despues, lo demas abaxo se dira. Pero dexemos esto, y vengamos al barato de cosas que huuo en aquellos tiempos, con todos estos trabajos y guerras dize Plinio libro xviij. capitul. iij. alabando mucho la gran fertilidad de Ytalia, y abundancia de Roma, que estuuo tan barata sin traer bastimentos de otra parte alguna, que vn modio de trigo, que pesaua veynte y seys libras y ocho onças, de a doze onças cada libra, como oy vsan los medicos y boticarios, son de las q̃ oy en España vsan en las cosas que se venden por peso de a diez y seys onças, veynte libras poco mas o menos, segun Iorge Agricola, valia vn asse, que era cierta moneda que los Romanos vsauan. La qual regulando con la que oy España vsa, viene a valer quatro marauedis, segun Budeo. Y doze libras de carne, que son nueue de las de que España vsa, como diximos, valian vn asse, que es la cantidad dicha, y las otras cosas a semejantes precios. Camileto. De Ytalia señor Iustino, no me direys cosa que yo no crea. Iustino. Si os digo otras mayores cosas, y mucho mas baratas que tuuo España, que direys? Camile. Mucho me holgare saberlas. Iustino. El Rey don Alonso Noueno tenia en la de Muladar treynta mil hombres de acauallo, a los quales daua cada dia doze mil marauedis de la buena moneda. El Santo Rey don Fernando vendio a la ciudad de Toledo ciertos lugares que oy llaman los montes de Toledo, en quarenta mil marauedis de oro. El Rey don Alonso Onzeno vendio a Pinto, Baldemoro, Morata, en ciento y ochenta mil marauedis a don Pedro Puertocarrero. El Rey don Alonso el Sabio para yr al Imperio, mandò embarcar en los puertos de Seuilla, Asturias, y Galizia, mucho trigo, cenada, vinos, y otros bastimentos, y le aguardaron en el puerto de Marsella, y por tierra lleuo mucha caualleria y bastimentos: llegò a vn lugar llamado Belcayre en la ribera del rio Rodano, que es entre Francia y tierra de Esguyzaros, mayormente que no se mandò hazer vizcocho, como oy se haze, sino todo en grano para hazer pan por las tierras

do

do yuan. Que es argumento claro y manifiesto, que costaria todo en España tres vezes mas barato que en Francia, ni tierra de Esguizaros, ni en otra alguna prouincia, con ser este Reyno vno de los mas ricos de Europa. El Rey dõ Alõso Onzeno mandò traer trigo, cenada, y otros bastimentos de Castilla, y los embarcaron en los puertos de Santander, Bermeo, Castro, Laredo, y Galizia, y los truxeron al campo que tenia sobre las Algeziras, y costo la hanega de trigo a dos marauedis y medio, y la cenada doze dineros, y truxeron cinco mil vacas, y veynte mil ouejas, y carneros, y cada carnero a quatro marauedis, y las ouejas a dos, y cada vaca o buey a quarenta marauedis, conforme a vna ley que el mandò hazer. l. xvij. titul. iij. libr. vj. Nouæ Recopilationis, que dize: El carnero en Campos, porque son grandes, quatro marauedis cada carnero, en Castilla tres, en las montañas y Galizia dos, porque son pequeños. Y se daua a cada hombre de armas ocho marauedis de la buena moneda cada mes, y dos a cada soldado, todos los quales marauedis corrian en aquel tiẽpo mayores que los que oy corren. Y allende desto os dire otras cosas, que os causaran harta mayor admiracion que los baratos de Roma. En la ciudad de Salamanca en la pared de la Yglesia de señor Santo Tomas, en la delantera està vn pan señalado de seys libras en vna piedra, y otro a las espaldas de la dicha Yglesia, como este de seys libras, y otro encima del, todos de bulto de piedra, q̃ segun dizẽ, pesaua tres libras, q̃ llaman panes de Villamoray, y el q̃ al parecer pesa seys libras, es publico y notorio, que valia vn cornado, y el que pesa tres, vna meaja: y en san Miguel junto al rio, y en la casa del pobre, y otras partes oy muchos panes semejantes a estos de bulto de piedra. En la Yglesia de Sancti Spiritus de la misma ciudad estan dos testamentos, el vno de vn sacerdote en que mãda dar a vn Capellan cada año ciento y cinquenta marauedis, y casa en que viua, con que le diga missa cada dia, y manda otras cosas desta manera. Y el otro es de vna señora monja, en que manda pagar quatro carneros que auian comido ciertos criados suyos, a quatro marauedis cada vno. Los quales testamentos son hechos en tiempo del sobredicho Rey don Alonso: por las quales dichas cosas parece que tuuieron los Españoles aora dozientos y cinquenta años, y en tiempos de guerra que aun durauan,

Universidad de Deusto
Biblioteca

y auian durado mas de quinientos años los bastimentos tan baratos, como los Italianos y Romanos, agora mil y quinientos. Ved señor Camileto si he cumplido bien con vuestra demanda, y la he satisfecho a vuestro proposito, y a honra de España. Camilet. Y como que quedo bien satisfecho de todo, que no solamente se han de considerar los gruessos exercitos y tantas gentes naturales y estrangeras, y multitud de caualios y bestias que España sustentò por seyscientos años, mas que tambien durante este tiempo y guerras, gran parte de la tierra se deuia de dexar de sembrar, y las viñas, y arboles de plantar, y los ganados, y aues de criar, porque necessariamente auian de sacar muchos labradores del campo, y gente de trabajo para tan grandes y continuas guerras que entre Moros y Christianos huuo. Es possible q̃ tã poca tierra bastaua en aquellos tiempos a sustẽtar tãta cosa. Iust. Assi me parece. Cam. No lo entiendo, sino es q̃ se proueyã fuera dl Reyno, como agora se proueẽ de Sicilia, Francia, y otras partes. Iust. Esso no, porque las prematicas y tassas que se han puesto, hablaron generalmente por todo el reyno, como fue la q̃ puso el Rey don Alõso el Sabio, puso ciertas tassas, o cotos, y luego mandò quitarlos, encareciõse las viandas, y otras cosas, y q̃ cada vno cõprasse como rezgasse. El Rey don Alonso Onzeno puso a nueue marauedis la hanega de trigo, y la de ceuada a cinco, y cada puerco a ciento y cincuenta marauedis. El año de quatrocientos y seys el Rey don Henrique por entender que los bastimentos, y lo demas se yua encareciendo y faltando cada dia, y para remediarlo hizo vna prematica, y tassa casi general, que dize: Por quanto somos obligados al buen gouierno y pro de nuestros vassallos, y a la guarda y conseruacion de nuestros reynos y señorios, ordenamos y mandamos, que la hanega de trigo valga a quinze marauedis por todo el reyno, y en la Corte a diez y ocho. La de ceuada a diez. El cẽteno a doze marauedis viejos. La de auena a seys. La libra del carnero a dos marauedis. La de vaca a vn marauedi. La de tocino añejo a tres marauedis. La libra de cera ocho marauedis. La de azeyte dos marauedis. La de manteca de vacas a quatro. La de puerco a tres marauedis viejos. El cegatero, o cegatera venda la perdiz en cinco marauedis. La liebre en tres. El conejo en dos. La gallina en quatro. El pollo en dos. El ansaron en seys. El lechon en

en ocho. La paloma en dos marauedis viejos. El buey de Guadiana, y criado en Guadiana, valga dozientos marauedis viejos: y el de la tierra ciento y ochenta. El que sacare buey, o vaca, o juuenca del reyno, muera por ello. La vara del paño de Chillon, a sesenta marauedis, la de Bruselas y Lombay cincuenta marauedis viejos. La escarlata de Gante a sesenta. La de Ypre a ciento y diez, con que sea doble y empoluada. Los paños de Mompeller, Bruselas, Londres, y Valencia, a sesenta marauedis viejos. Y el jornalero gane cada dia tres marauedis viejos, la jornalera dos, sino les dieren gouierno: entren con sol hasta que se ponga. Vn moço con vn par de bueyes para arar, gane cada diez marauedis viejos, y medio gouierno. Vn moço con vna bestia para vendimiar, gane seys marauedis viejos sino tomare gouierno, y si lo tomare, tres: haga vn viaje antes que el sol salga, y otro a la sombra. El moço de soldada gane cada año cien marauedis viejos, y la moça cincuenta, y la vieja quarenta, y sus pertenencias. Item mandamos que las mugeres de los jornaleros, o vngueros no espiguen, ni moço, ni moça que pueda trabajar, sino los viejos, o viejas pobres, o niños: y que los çapatos mayores de cordouan valgan seys marauedis, y los menores tres. Los de carnero grandes, tres marauedis viejos. Vn par de borzeguies Marroquies quarenta marauedis viejos. Los herradores hierren y despalmen a dos marauedis cada herradura, con que sea de Vizcaya, y si fuere de otra parte, a marauedi. Los molineros muelan la hanega de trigo a dos marauedis, y si el maquilon se atreuiere a hazer desaguisado a muger molendera, muera por ello. El millar de la teja sana valga sesenta marauedis viejos. El millar del ladrillo cincuenta marauedis. La hanega de yesso en polno seys marauedis, y la de la cal cinco marauedis viejos, y todo se mida con la medida Burgueña. Cada vno destos marauedis viejos valia dos marauedis de los que oy vsamos de dos blancas. El Rey don Iuan labrò blancas, y el Rey Catolico, y mandò despues que tomò a Granada que dos dellas valiessen vn marauedi, y el real treynta y quatro, como oy vsamos. Hasta entonces auian corrido marauedis de la buena moneda, y viejos, como dixe, y se guarda esto de los marauedis viejos, quando se arriendan las rentas de las Yglesias de Valladolid, y otras partes. Por manera que la hanega de trigo en aquel tiẽpo valia treynta

Universidad de Deusto
Biblioteca

marauedis de los que agora, o casi. El año de quinientos y tres puso el Rey don Fernando tassa: la hanega de trigo a ciento y diez, y la de cenada a sesenta, con que no se entendiesse en los puertos maritimos, porque algunas vezes se proueen por mar de fuera del Reyno. Esta es la primera tassa condicional. El de treynta y nueue otra prematica, y tassa sobre que la hanega de trigo se vendiesse no mas que a siete reales y dos marauedis, con q̃ esta tassa no se entienda en los puertos de mar, que se ba stecen algunas vezes de fuera del Reyno, como esta dicho, y otras muchas que despues se pusieron con la misma condiciõ, como fue la de nueue reales, y la de aducado que oy tenemos. Por manera que de lo dicho consta, que de dozientos años a esta parte se proueen las montañas y otras partes de trigo, y otras cosas de fuera del reyno, segun la ley. iiij. en el titulo de las prendas. Despues de lo que os he contado por ciertas desgracias, assi de mar, como de tierra, huuo algunas tassas, como diximos. Camileto. Quiero que sepays que estando en vna conuersacion dias passados, donde se disputaua desta competencia de las prouincias, dezian, que vna de las cosas por do se puede saber la fertilidad y abundancia dellas, es por el valor baxo o alto de las monedas. Iustin. Como assi? Camil. La prouincia que tuuiere la moneda mas baxa con que se pueda comprar algo, arguye mas abũdancia y barato, y en la que no se pudiere comprar algo, sino con moneda que sea de mas valor y cantidad, aura menos abundancia de bastimentos: desta manera, si vna prouincia tuuiesse vna moneda de plata, que valiesse veynte de metal, que llaman vellon, y otra tuuiesse la misma moneda de plata, y valiesse treynta del mismo metal, claro está que la que tiene la moneda mas baxa, es mas abundãte, porque puso el valor a la moneda, conformandose con la abúdancia de los mantenimientos, porque por cada vna de las treynta se auia de hallar que comprar, y la de las veynte como no es tan fertil y abundante, no baxò tanto su moneda de plata, y assi quedò con monedas mayores que la otra, porque donde ay muchas mercadurias, vale mucho el dinero. la abũdãcia es causa de menor precio: y dõde ay pocas, vale poco: porq̃ la falta las haze subir de precio, pues por mucho dinero se cõpra, ay poco de qualquier cosa, por auer falta de todo y muy poco dinero en general: el trigo a ducado, la cenada a medio sin leguas. En Galizia, y

Monta-

Mõtañas ay poco dinero, y valẽ las cosas baratas, porq̃ ay mucho ganado y esquilmos. El trigo, paños, sedas, passas, azeyte, piñones, açucar, y sal, y otras cosas valen muy caras, porq̃ ay poco, y ay muy poco dinero. Iu. Ha me parecido muy buena essa declaracio. Ca. Si os digo prouincias q̃ tienẽ las monedas mas baxas q̃ España, quedara prouado ser mas fertiles y abũdantes q̃ ella: Dexemos las monedas de plata y oro, q̃ las suben y baxã en Frãcia, y otras partes por ciertos respetos, y vẽgamos a las monedas de metales baxos, q̃ en estas se conoce y entiẽde mejor la fertilidad y abundancia, pues con ellas se compra por menudo lo necessario, y cotidiano cada hora. Iu. Es verdad, que con los de oro, y plata, se compran cosas mayores. Ca. En Italia ay vna moneda la mas baxa que tienẽ, que llaman diner, o dinero, y quatro destos dineros valen vn quatrin, y vn real vale quarenta quatrines, que son ciento y sesenta dineros. Tambien ay en otras tierras de Ytalia otras monedas, pero todas vienen a ser casi de vn valor. En Alemaña ay feniques, y medios feniques, o tallares, y treynta y dos destos feniques hazen vn real, que vale sesenta y quatro medios feniques, o tallares, que es vn batz. En Flandes es la mas baxa moneda vn mite, y vn real vale ochenta y quatro miten. En Inglaterra ay sardines, y medios sardines, y vn real vale veynte y quatro sardines, y quarenta y ocho medios sardines. Puesto que cada vno destas prouincias tenga otras monedas, estas son las mas baxas. Pues siendo esto assi, claro está que arguye ser estas prouincias de mas fertilidad y abundancia, que España. Iusti. El año de mil y dozientos y cinquenta y dos, auia en España vna moneda que llamauan Pipion, y ciento y ochenta destos hazian y valian vn marauedi de los buenos, y vn Pipió valia dos meajas. Los quales Pipiones deshizo el Rey don Alonso el Sabio, y mandó labrar otros dineros, que llamaron Burgaleses, nouenta de los quales hazian vn marauedi de los buenos, como dixe. Y despues los deshizo, haziendo otros, que llamaron los dineros negros, y quinze destos hazian vn marauedi. Y andando el tiempo, porque yuan faltando los bastimentos, y todo encareciendo, vino el marauedi a no valer mas de diez dineros, y la blãca tres cornados. Lo qual hallareys en vna tabla, que está en la puente de Salamãca. Veys aqui señor Camileto, como ninguna prouincia de las que vos nombrastes, tiene, ni ha tenido la moneda tan baxa como Es-

 paña,

Universidad de Deusto
Biblioteca

paña, pues tuuo mas monedas, o dineros por vn marauedi, q̃ ninguna otra por vn real, y mas por vn real, que por vn ducado, por donde consta, que España es vna prouincia de las que mas baxas monedas ha tenido en Europa. Camil. Los marauedis q̃ aueys dicho eran del valor y precio de los de agora? Iusti. No, porque vno de los viejos valia por dos de los que oy vsamos, segun la costumbre que ya esta recebida en Salamanca, y Valladolid, y otras partes, mayormente en las rentas de las Yglesias: puesto que el ilustrissimo Presidente Couarruuias en el tratado que hizo, dize que el marauedi viejo valia tres blancas de las de agora, y algo mas: vno de los buenos, diez de los deagora. Camil. Esso señor Iustino fue en tiempos passados, pero en Italia, y en las demas prouincias que tengo dicho, oy dia valen y corren estas monedas que digo, y son las que vsauan sus passados. Iustin. Que pensays que es la causa? auer seguido los passos de sus passados, y como no han hecho mudança en sus labores, y cosas, como adelante se dira, no han tenido necessidad de mudar, ni dexar la moneda antigua, como en España la han dexado y mudado. Y por aquellos siglos dorados, q̃da bien prouado, que España no deue nada a las de mas prouincias, en abundancia, y fertilidad, y riquezã, y assi lo serian los nuestros, si Dios fuesse seruido, y las gentes se quisiessen y supiessen aprouechar y, trabajar, cada vno en su oficio, como se vera. Camil. Quedo tan admirado de lo que me aueys dicho, q̃ me parece sueño. Y pues hemos tratado de la abundancia de España, y desde quando comenco a caer della, no sera fuera de proposito q̃ sepamos la causa. Iust. Este es mi cercado, apeemonos, y esso se quedara para despues de comer.

(*)

Dia-

DIALOGO SEGVNDO,

EN QVE SE TRATA LA CAVSA DE la carestia, y falta de mantenimientos, y cauallos, y otras cosas: y se pone remedio para que todo buelua a lo que solia, y los bastimentos à los precios passados.

Interlocutores

Iustino y Camileto.

IVstino. Señor Camileto perdonad, que la comida ha sido conforme al lugar dõde se ha dado, alfin como de granja. Camil. Por cierto señor, que en Corte no se podia dar mejor. Pero con todo esso no quiero perdonar la palabra q̃ me teneys dada, de dezirme la causa por que España ha venido en esta quiebra y falta de su gran fertilidad, y abundancia, y barato de cosas. Oy vale tanto vna libra de carnero, como valia vn carnero, y vn pan, como vna hanega de trigo, y vna libra de cera, o azeyte, como vn arroba en aquellos tiempos, y lo demas assi, y con grandes y continuas guerras: oy paz general en toda España. El Psalmista, y la Yglesia ruegã por por la paz. La guerra abrasa la tierra, aqui es lo contrario, que causa mayor admiracio, y assi os suplico me lo declareys. Iust. Soy contento. Cami. Desseo saberla, porque es cosa digna de ser sabida, y muy prouechosa para todos. Iusti. Vnos dizẽ vno, y otros dizen otro, segun que acada vno se le alcança, y ha trabajado para entenderlo. Camil. Vnos dizen que ay mucha gente. Iust. Ni ay mas gente, ni lugares q̃ solia: lean lo que os he dicho, y desengañarsehan, antes han salido, y salen cada dia para Italia, y otras partes mucha gente, y se han hecho y hazen gran multitud de Monesterios de frayles, Monjas, Beatas, y otras ordenes, por cuyas oraciones Dios nos sustenta. Y en la tierra q̃ habitauan mil Moros, no ay quinientos Christianos, ni los puede sustentar. Camil. Otros, que los grandes gastos y trajes, y tanta diferencia dellos. Iust. Segun lo q̃ ha passado de mil

Universidad de Deusto
Biblioteca

años a esta parte, y se halla en las historias, y leyes de España, biuen muy engañados, por que todas essas cosas y otras se vsauan mas de sordenadamente que oy, como tengo dicho, pues se prohibieron los brocados, sedas, y otras cosas muchas vezes, y comidas. Camil. Otros que el mucho dinero que ha entrado de Indias lo ha encarecido todo. Iust. Essos tienen menos razon, porque si seos acuerda, trezientos años antes que dinero de Indias entrasse, se començo a sentir la falta de los bastimentos y otras cosas, y a baxar las monedas, y ponerse tassas, y esto muchas vezes: y si mucho ha entrado, mucho mas ha salido, y antes que de Indias viniesse dinero para las guerras de Italia, Nauarra, Africa, Granada, que el Rey Catolico conquisto y gano, y otras que duraron, y auian durado ochocientos años con campos muy gruessos, segun Antonio de Nebrija y otros, y cō todas estas guerras y sin Indias, y con todos estos gastos, auia ducados, medios ducados, doblones de ados, y a quatro, y a diez, y aciēto, doblas zahenas, florines, castellanos, de todo tanta abundancia, que los bancos, o cambios no querian dar reales por ellos, sino perdiendo de su valor, de los quales auia muchos en España que biuian de trocar y cambiar: y muchos mercaderes tratātes gruessos, en cuyas casas el dinero, assi de plata, reales, medios reales, quartillas, tarjas, y otras monedas de oro tenian en costales, y dauan por peso y medida, y si no lo creeys, pedid en Medina del Campo, Burgos, Toledo, y otros lugares, que os muestren los libros de mercaderes, y entendereys que auia mas monedas de oro y plata, que oy de las que vos queray's por baxas que sea, y esto duro hasta el tiempo del Emperador Carlos Quinto de gloriosa memoria: eran reliquias de lo que os dixe: assi como agora dizen, ay y tienen muchos reales, solia dezir ducados, o doblones de a dos, y dezir, Doblon de ados mantēgaos Dios, que Monsuer de Xebes no topo con vos. Ca. Otros, que la tierra se cansa que no lleua frutos como solia, a legan a Geronimo Magio en sus Miscelaneas. Iust. Es muy gran locura dezir que se cansa la tierra: lo que se alega es apocrifo, y assi no tiene autoridad: Dios maldixo la tierra y assi es necessario que se trabaje en ella hasta sudar, para que frutifique como solia, como lo manda Dios en el sexto del Genesis. Dize Socrates, y Plinio lib. diez y ocho capit. tercero, y otros, que

q̄ la tierra es madre, y el cielo marido, el sol la escalieta, y la agua y otras influencias la humedecen. Plinio en el mesmo lugar, y Columela en el procmio de re rustica. Titelman en el primero del Ecclesiaste. capit. quarto. Vega en los pronosticos xxiiij. dizen que la tierra no se cansa si bien se labra. Camil. Sabed que es cosa muy recebida entre labradores en sola España dezir que la tierra se cansa, y que no frutifican como solian las heredades de pan lleuar. Iust. Quereys ver como se engañan? Las viñas, oliuares, guindos, māçanos, perales, y otros arboles y plantas silueſtres, cada año frutifican, y montes, y prados, y las huertas cada dia, y no se sienten cansarse, que si fuera, auia de ser general.

En Egypto dize Plinio libro xviij. que no llueue ni se ara, y cada año se siembra. El rio Nilo la riega. En Vizcaya, y Montañas cada año siembran las mesmas tierras, y aun dos vezes al año en muchas partes, y no se les cansa. Allende desto, el año que se cogieren vuas, vino, frutas, no se puede dezir que no llouio lo necessario y bastante, mayormente que el pan se siembra en mucho mejor tierra, y se cria con menos agua, y todos los años se han cogido vuas, fruta de toda suertes. El año de mil y dozientos y treze, vn año despues de la de Muladar o Muradal, no llouio, y se secarō hasta las rayzes de los arboles, y no se cogio pā, ni grama, ni algunas frutas. Este fue año seco. Los naturales pusierō a solos quatro meses nombres de agua, Setiēbre, Otubre. Nouiembre, Diziembre, q̄ llouiendo en ellos q̄ da la tierra bastātemente regada, y bien gouernada, y assi dizen, El agua de Enero hasta la hoz tiene tempero, suponiendo q̄ llouio en ellos y q̄ basta, y por la misericordia de Dios no ha faltado el agua en estos tiēpos, mas ha de treynta años. El agua es alma y vida de la tierra, y sino se ha cogido pan siēpre como vuas y fruta, es por no estar la tierra bien labrada, como se dira. Y si las viñas, oliuares, y otros arboles, no frutifican como solian, y los frutos no son de tanta fuerça, virtud y sustancia, es porque no las cauan como se hazia, y adouan los vinos, y el azeyte se aranzia, y con poco yelo perecen, y los panes se ahogan con el agua, todo prouiene de no ahondar, y ser ruyn la labor, y secarse los panes sino llueue en Abril o Mayo como ruynes labradores: ha se de vendimiar y coger las frutas en creciente, y podar y cauar en méguāte, en Noviembre

Universidad de Deusto
Biblioteca

uiembre, y reternan las aguas, no quemara el yelo, y el vino y frutas no se corromperan, sera todo de mayor sustancia, virtud y quantidad, en fin labran como ignorantes, como se dira. Camileto. En todo se haze al contrario de lo que aueys dicho. Iustino. Assi andamos en todo necessitados, en efeto no ay para que dezir, que España estè mas cansada, ni enuejecida que Ytalia, Alemania, Africa, Sicilia, Francia, y otras prouincias que sabeys vos señor Camileto, que oy son tan fertiles y abundosas, como siempre lo han sido, aunque no estan en mejor clima, o paraje que España, como diximos: tanta es la fuerça y constancia que naturaleza en sus operaciones tiene, sino es por accidente, o que naturalmente se cõsuma o falte la industria, con que solia ser ayudada. Pues vemos que si la tierra anda bien labrada, y tratada, produze agora como antes, como se vee claro por algunos años que hã passado, que se daua el mosto de balde, y las viñas y fruta a quien lo quisiesse coger, y el pan en tanta abundancia, que cada hanega de sembradura de trigo daua y ha dado mas de veynte y cinco hanegas, y quarenta y mas de ceuada, y otros años mas, y otros menos, segun el tratamiento de la tierra. Que es como vna muger que pare, a quien proueyo naturaleza de leche en los pechos para mantener su criatura: pero si le faltasse el buen mantenimiento y tratamiento, la leche le vendria a faltar, y no por su culpa, sino del mal mantenimiento y ruyn tratamiento: pues assi como en los pechos de la muger prouee naturaleza aquella leche, proueyò en las entrañas de la tierra para engẽdrar, criar y sustẽtar todo lo q̃ tiene sobre si, como a hijos, por lo qual fue llamada d' los Antiguos madre y Diosa: y assi no ay q̃ echar la culpa a la tierra. Ca. Pues a quiẽ? Iu. A los labradores, porq̃ si labrassen como es razon, y lo hazian los Antiguos, ella haria su deuer. Camile. De manera que la falta de buena labor es causa de la carestia y falta de mantenimiẽtos que ay en España? Iustino. Pues que pensays que es la causa de tanta necessidad sino essa: y pues procediendo de vna causa en otra, hemos tocado en la verdadera, si os determinays a quererla saber, dezirosla he breuemente lo mejor que supiere. Ca. No desseo cosa mas. Iust. Podria ser luego al principio pareceros cosa de burla, como ha hecho a otras muchas personas a quien lo he dicho, aunque despues de oyda y entendida la razon, les ha parecido ser otra cosa,

cosa, como acontece muchas vezes que las cosas oydas, o miradas a bulto ponen alguna manera de escandalo: pero examinadas y entendidas, y sacadas en particular, hazen otra muestra y aparencia. Camil. Parece que buscays ocasiones, para tenerme en este cuydado. Iust. Todoes menester para proponer y entender vna cosa de tanta importancia, y en que tanto a España va, y lo peor de todo es, que tan mal se tenga entendido, ni aun se quiera entender. Digo pues, que la causa y total perdicion de España ha sido y es, dexar de arar, y sembrar, carretear, y trillar con bueyes en lo mas y mejor della: y auerse introduzido, y inuentado las mulas en su lugar, cuyos gastos son excessiuos, y su labor mala, pestilencial, inutil, y muy perniciosa, y la de los bueyes buena, vtil, y marauillosa, y la podemos llamar natural Pues los bueyes fueron para esto criados, tan sufridores de trabajos, y tan sin achaques, y de tales fuerças y vigor: lo que no son las mulas, y la casta dellos en comparacion dellas tan poca, q̃ no se puede creer la mucha dellas: a lo qual no ay respuesta, como yo lo tengo muy bien esperimentado. Camil. Con todo esso me holgaria de saber de rayz la razon dello, para saberla dar donde quiera que se tratasse, o hablasse desta materia, como lo deurian de hazer todas las personas que lo entendiessen, porque tengo creydo, que entendido y remediado, como teneys dicho, seria grande y vniuersal remedio para toda España. Puesto que dizen los labradores, que se quiten las mulas de los coches para arar, que se pierde el reyno por ello. Iust. Muchos años ha que las piden, como gente que no sabe labrar, ni el daño que España recibe por ellas. Y assi se mando que se quiten con diferente intento, para que poco a poco cessen, y en su lugar se crien bueyes, y cauallos. Camil. Assi conuiene, y todos lo deuemos suplicar a Dios. Iust. Para cumplir loque me pedis, es menester que sepays, y os diga, breuemente algunos de los prouechos del cauar y arar hondo, y los daños de lo contrario. El primero es, q̃ quãdo la tierra està cauada, o arada muy hõdo, y ida mollida, hueca, sosa, y espõjosa, quãdo llueue, el agua cala y llega hasta passar lo mouido, y seẽbeue ẽello: y dado q̃ despues tarde en llouer, y se seque algo mas la haz de la tierra, la humidad q̃ esta abaxo se conserua, y assi sustẽta el trigo, q̃ echa muy hondas sus rayzes: tanlargas echa las rayzes como vna lança, y assi me lo han certificado muchos, y locreo por lo que he visto

Universidad de Deusto
Biblioteca

visto muchas vezes de los trigos que estan en lugares altos cerca de los arroyos baxos, quando crecen los anduuios en Iunio. El segundo prouecho de arar hondo es, que como queda el trigo muy cubierto, se defiende mejor de las aues. Estos prouechos ay, y otros que dire adelante: los daños son por el contrario, que de labrar con mulas muy somero, no se muelle sino poco mas que la haz de la tierra, y lo demas se endurece, empedernece, y haze suelo muy duro, y por mucho que llueua el agua no se puede embeuer sino en lo que halla mollido, que es como quatro dedos, o vna mano, lo demas se va y corre por otras partes, o se detiene alli hecho laguna, enfriando, dañando, y por poco tiempo que falte el agua, se seca todo lo que esta embeuido, mojado, y humedecido, y como de baxo no ay humidad, no puede mantener ni sustentar el trigo, ni otra cosa que este sembrada, porque todo lo que biue es por calor y humidad, y lo que muere por sus contrarios, frialdad, y sequedad. El segundo daño es, que como no queda bien cubierto, lo hallan presto las aues, y lo comen. Dixe que era bueno arar hondo, agora digo q̃ es muy necessario, y tanto que es el todo de la buena labor. Camil. No sabriamos que tanto? Iust. Virgilio Geor. 1. dize, que ha de ser tan hondo, que saquen los huesos de las sepulturas arãdo. Camil. Que tiene que ver esso, pues las sepulturas no estan sino en las Yglesias? Iust. En aquellos tiempos los Gentiles se enterrauan en los campos, y segun esto ha de ser lo arado media vara de hondo. Y esto mesmo se colige de otros graues autores que tratan de la Agricultura. Columela en el ij. Penitus arius sulcatis maiore incremento segetes grandescunt, que quiere dezir que se are muy hondo. Camil. Como puede ser? que porne que dos pares de mulas no saquen el tal arado, Iustin. Pues ay traua el arado, y de donde procede el daño, porque como las mulas no son bastantes ni pueden hazer esso, viene su labor a ser tan inutil y mala, al contrario de los bueyes, que con la fuerça y vigor que naturaleza les proueyo, pueden tirar y arrancar el arado como es menester, y hazer la labor como conuiene, por ser vn animal criado, y escogido de Dios para todo genero de trabajo, y para qualquier caso y caso que sean menester fuerças y fortaleza, de que le proueyo naturaleza entre los otros animales, como aquella que sabia bien para que le criaua. Lo qual por ser tan claro, notorio, y manifiesto, segun Guido Cardinal en el Deuteronomio, y Erasmo en los Adagios, y el Sabio en los Prouerbios, y otros, no tenemos que tratar. Y quando no lo prouaran, de su grandeza, y de ser tan fornido y garrudo, y de su composicion y manera, y de sus grandes fuertes, gruessos y duros huessos, y cueros, y pelo rezio, y de su proporcion se colige claramente su vigor y fortaleza, hasta su postura, denuedo y manera, nos manifiesta la ventaja que en esto hazen a las mulas, que por ser su cuero tan delgado, y sutil pelo, y flacas canillas, y pies, y manos tan delgados, y los demas miembros, y proporcion de su cuerpo, nos dan a entender tener poca fuerça y assi siempre han sido y son tenidas, y juzgadas inferiores en las fuerças a los buenos bueyes. Por lo qual para arar y sembrar y beneficiar la tierra, el buey es el mejor de todos los animales, porque, como dexamos con cluÿdo, el arar ha de ser al sembrar tan hõdo como media vara, o casi: y para esto son menester grãdes fuerças, y fortaleza para lleuar el arado tan hondo, para lo qual ningun animal ay tá poderoso y suficiẽte, como el buey, y esta aueriguado, que lo que dos pares de mulas, y aun tres no hizieron, lo hara vn par de bueyes, por sus terribles y grandes fuerças. Y assi para mouer y arrancar tiros muy gruessos, y para lleuar muy grãdes piedras, para edificios Reales, y muy suntuosos, ordinariamente se han aprouechado y aprouechan de bueyes. Y aun que esto es muy antiguo, y cosa muy clára y notoria, por venir a proposito, dire vn cuento delles, y de sus grandes fuerças. En Burgos lleuando vna muy gruessa piedra para la sepultura del Condestable de Castilla, mas de quinze pares de bueyes, al subir vna cuesta, boluiendo el carro para tras, y trayendo consigo los bueyes, vno de los que estauan mas cerca de la piedra, que llaman la rayz, llamado por nombre Garrudo, por su cõpostura, que con afirmar pies y manos para tenella, no lo pudiendo hazer, hinco las rodillas en tierra, y la detuuo con tanta fuerça, hasta q̃ echò sangre por la boca y narizes, el qual buey y a su cõpañero el Cõdestable los hizo exẽptos y libertados del trabajo de ay adelãte. Al fin la fortaleza del buey para tirar y arrãcar, es muy grãde, y por ser tãta puedẽ solos ellos arar hõdo y hazer buena labor, de la qual demas de lo q̃ diximos de cõseruarse mucho la humedad, estẽder el trigo sus rayzes, y guardarse el grano d̃ las aues, resulta otro biẽ, q̃ si se ara hõdo la tierra

Universidad de Deusto
Biblioteca

tierra que està muy baxa, sale y sube arriba, y la de arriba se baxa y mezcla con la de abaxo, y assi la vna y la otra reciben a sus tiempos igualmente las influencias y virtudes del cielo, aguas, nieblas, rocios, nieues, yelos, y el estiercol que se haze de las yeruas que en ella se crian, y de los ganados y otras cosas, y mezclada la vna con la otra tiene mayor virtud: y a este proposito dixo Virgilio en el .1. de las Georgicas, que se ha de arar dos vezes en el Inuierno hasta Março y dos en Verano. Donde q̃da cõcluydo ser el buey mucho mejor para este efeto del arar que la mula, por sus flacas y pocas fuerças no puede arar hondo, ni pueden suceder los bienes y prouechos arriba dichos, antes al contraño, porque ellas aran muy somero, o pormejor dezir, rascuñan y arañan la tierra por la superficie della, a manera de floreo, sin penetrar abaxo, ni el agua puede calarla para conseruar la humidad, ni el trigo estender sus rayzes, ni el grano guardarse de las aues, ni la tierra baxera gozar de las virtudes del cielo, ni la alta de lo profundo como conuiene. Y assi siempre se siembra la simiente, y cria casi en la haz y superficie de la tierra en poco humor, y el primer ayre, sol, yelo, y qualquier otra cosa, por poco que exceda de lo necessario, lo penetra hasta las rayzes, y lo yela, o seca, y echa aperder, y quando esto no suceda de estar tan poco arraygado, y pobremente alimentado, lo que nace, echa delgadas y flacas cañas, y pequeñas espigas, y por el consiguiente el fruto dello es poco, liuiano, y de poca virtud, como se vee de ordinario, que las tierras siempre labradas con bueyes acude la tercia parte mas, y el trigo echa muchos hijos, y es mejor, y la hanega pesa diez libras mas, poco mas o menos, y es de mejor sustancia, mantenimiento y sabor, lo qual es clara euidencia de su buena y vtil labor: y por el contrario la de los machos o mulas ser muy mala, por las mesmas razones y causas de dar menos, y no abijar tanto, y peor, y demenos peso, sustancia, sabor, y assi se da a los bueyes el primado de la labor de los campos. Camil. Y con mucha razon por tener mas fuerças que otro animal: y assi lo dixo Erasmo en sus adagios. cccxxv. y se vee sus grandes fuerças en aquel grande y suntuoso edificio que haze el Rey don Felipe nuestro señor, donde para traer los materiales, andan passados de quatrocientos con sus carros herrados, y lleuan ocho, o diez pares, o mas, vna piedra que pesa ciento, o dozientas arrobas

bas por lo menos, y el cuatro pesa poco menos, y la suben al edificio q̃ llaman san Lorenço el Real, q̃ està encima del Escurial: y quitadas las juntas, queda el carro con solos dos bueyes, que llaman los de la rayz, y lleuan el carro todo lo llano, hasta ponerlo al pie de la grua, que no lo menearian quatro pares de mulas, y si fuessen vñidos por los pescueços y los yugos cortos y sobeos muy atados, como en Ytalia, Galizia, y otras partes, tirarian al doble, y caminarian mas, y mas descansados, y aun viuirian mas: y los bueyes para arar han de ser semejantes a estos. Pero tornando a nuestra materia, digo que yo auia oydo dezir, que las mulas arauan mas que los bueyes. Iustino. Verdad es que las mulas aran mas que los bueyes, mal arado, o arañado, y son mas ligeras, por lleuar el arado muy somero: pero en fuerças y bondad de labor hazenles tanta ventaja, como por lo ya dicho podeys ver, y quedar desengañado. Camile. Si quedo, y aun satisfecho y concluydo en quãto a estos dos articulos, de tener los bueyes mas fuerçarres vezes, y hazer mejor labor que las mulas o machos, por lo que auemos platicado y yo he oydo y visto en Ytalia, y otras partes, por donde he andado, y labran con bueyes vñidos a los pescueços, en lo qual no miraua, por no tener principio, medio ni fin, ni aun noticia deste negocio, y assi no lo echaua de ver, como agora que me aueys alumbrado. Iustino. Pues mejor os parecera, y quedareys mas satisfecho, quando loveays por experiencia, teniendo labrança y bueyes de vuestro: y quando ayamos acabado esta platica, que hasta agora no hemos dicho ni declarado mas que el vigor, fortaleza, fuerças, aptitud, disposicion, y manera del buey, y quan prouechosa sea su labor, y por el contrario quan perniciosas y daño sas sean las mulas, y su labor tan mala, flaca, inutil, y desaprouechada. Ca. En verdad señor Iustino, que aueys alabado, y con mucha razon la gran multitud de cauallos y bueyes que España solia tener, y bienes que dello resultauan, y me parece que no son menores los daños que las mulas causan, que ellos aprouechauan todo el tiempo que dellos España se siruio, por donde los tengo por el animal mas dañoso de los que Dios crio. Iustino. Dios crio el cielo y la tierra, y el ornato para todo lo necessario, Genes. ij. y no crio machos, ni mulas, segun Iacobus Landani Glizerij, y otros graues autores.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Hic est Ana, qui inuenit mulos in deserto, cùm pasceret asinas Sebon patris sui. Genesis capit. xxxvj. autor Iacobus Landauui, Blisenij.

Ille admisit equum asinæ, vnde est natus mulus. Grauius quam quisquam opinetur, deliquit: tanquam enim qui manum cœlo iniecerit, quod retro agere cursum, ita ille vim fecit naturæ, quod semina suo cursu prohiberentur, contraque infinitum sibi ordinem generarent: sed vtea est natura iniuriam in se met, non enim mulus è mula, masculus è fœmina fœtum producere potuit, secundùm speciem suam, sed vtrunque sterilitate damnauit: cuius vitij causam proferant sanè qui Philosophi naturaler sunt, qualis sibi videtur. Sed hæc vna pro omnibus est: Deus quando dixit: Producat terra animam viuentem in genere suo, iumenta & reptilia, & bestias terræ, secundùm species suas, hic vt species commiscerentur, non secundùm genus suum, & nasceretur, quod neutrum esset, quod à Deo factum non fuit: ergò ab illa primigenia conditione nondùm erat istud, nec approbauit, quod bonum esset, nec illi benedixit, vt diceret: Crescite & multiplicamini, & replete terram: res digna consideratione, quomodò seminales rationes, non à quocumque procreato exordio proficiunt, sed nisi à primogenia vi conexata rebus deriuari prorsus possunt in alia sua specie ex se propaganda. Genesis xxxvj. & Genesis & Genesis vj.

En las quales palabras claramente da a entender este autor, q̃ hizo tanta fuerça a naturaleza el que inuentò los machos y mulas, como si pusiera las manos en el cielo, para que con violencia boluiera su curso atras, pues impidio el natural camino de la propagaciõ, y generacion, haziendo que animales de diferẽtes especies se mezclassen en la generacion, lo qual no fue aprouado ni bendezido de Dios, quando crio el mundo: adonde solo mandò, que se multiplicassen entre si los animales devna misma especie: la mula o macho son hijos de asno o yegua, o de caballo y borrica, son de diferentes especies, no multiplican: luego que Ana, hijo de Sebon inuentò las mulas. Dios mandò a su pueblo que no mezclassen animales de diferentes especies, Leui. xix. y lo afirma Filon Iudio en el parrafo at verò, de legibus sacris, fol. cxlvij. en efeto era q̃ no huuiesse asnos grañones S. Ysidoro en sus etimologias, y Aluaro Gutierrez Toledano en el cõpendio de las cosas marauillosas, y otros dizen, que de la carne

carne podrida del caballo nacen y se crian escarauajos, y otros moscones: de la del buey y abejas, y de la mula langostas, que no han causado, ni causan pocos daños en España cada año: y podria passar sin ellas, como todo el mundo. Camileto. Que tanto ha que se crian en España? Iustino. Despues que las Españas se perdieron, luego que Toledo se ganò, se inuentaron, segun consta por las historias que os tengo referidas. Rasis ad Almansorem dize, que las orinas de la mula beuidas bastan para que la muger sea estril. Camilet. Suplicoos me digays que principio tuuiéron correr de toros. Iustino. En Roma las mugeres comian carne de toros, y malparian: consultaron el Oraculo: Respondio, Corred toros a honra de los Dioses infernales, y no moriran. Iulio Cesar los alanceo en Roma el primero, segun Sexto Pompeyo autor antiguo. Camileto. Es tan dulce esta vuestra leccion, que pesa q̃ me tengays tan pocos oyentes, y no se que se puede dezir mas de lo dicho. Iustino. El muy poco gasto de los bueyes, y el mucho, y en muchas cosas de las mulas, y la estimacion, y en lo mucho que siempre han sido tenidos y fauorecidos con muchas leyes y essenciones, y de la memoria y caudal que en el viejo y nueuo Testamento hazen de los bueyes, y ninguna de las mulas para arar la tierra, y como los Gentiles sacrificauan los bueyes en señal de mucha abundancia, y los esculpian en sus monedas, y ellos y los demas lo han hecho en armas, y blasones, y los adagios, sentencias, y refranes, hasta los cantares que dellos ay. De lo qual todo ninguna ay de las mulas: y si por nuestros pecados se haze alguna memoria, es en señal de grande esterilidad, y mal agnero. Camileto. Por cierto por tales las tengo yo, aunque hasta aqui estaua de contrario parecer. Iusti. Quando España embiaua bastimentos a Ytalia, Roma, y a otras partes, segun Tito Linio, Iustino, Iuan Vasseo, y otros, como dixe, y quando despues sustentaron tantos años tantos exercitos, y quando la Mancha bastecia al Reyno de Valencia de pan, carnes, queso, manteca, sebo, cueros, lana, miel, cera, y otras cosas: y quando Campos bastecia a todas las montañas, y proninciat de Vizcaya y otras partes, todo se araua, labraua, acarreaua, trillaua con bueyes, como oy hazen los Sorianos, y en Estremadura, y en algunas partes en el Andaluzia, y en otras partes. La razon desto es, porque assi como

Universidad de Deusto
Biblioteca

en estos tiempos trabajosos los machos y mulas son total destruycion y ruyna, y miseria de los campos y heredades, y assi los bueyes eran total beneficio y remedio dellos, como por lo passado, y que se sigue, lo vereys. Lo primero, porque el buey cuesta poco, y a pocas desgracias es sujeto en comparació de las mulas, y si se acontece la mayor, que es morir, o viene a enuejecer, despues que ha seruido toda su vida como esclauo, en su muerte, aprouecha la carne para comer, el cuero para calçar, y con el valor desto, y poco mas se puede comprar otro: y por el contrario las mulas cuestan mucho, y son sujetas a muchas enfermedades, torocon, resfriado, muermo, pasmo, y otras passiones, y manqueras, que a la primera no siruen mas de para el muradal, y el dueño queda perdido. En la comida y aparejos assi mesmo son de poca costa los bueyes, porque la mayor parte del año pacen, y lo demas con yerua seca, o harina de centeno, o de yeros, y paja lo passan, y con vn yugo tienen casi para toda la vida, y las mulas la media tierra que labran, han menester para solo cebada. Y los labradores que labran con bueyes, assisten a sus labores, no andan distraydos, como los de las mulas, que con el vso de la carreteria no assisten a sus labores ni casas, hazense holgazanes, viciosos y jugadores, y mal casados, y casi toda la tierra se siembra de trigo do labran con bueyes, y con esto tienen tanta abundancia dello vn año que acierte, que aunque yerren algunos, no les falta trigo, como a los que labran con mulas, que nunca siembran, sino para ellos y para ellas, y el primer año que falte, quedan todos muertos de hambre, y perdidos y empeñados. Y mas que donde ay bueyes, se cria mas y mejor todo genero de ganado, ouejas, cabras, aues, caualios, y caça, por auer pastos y dehesas, arboledas, matas para ello: y por el consiguiente tienen mucha carne, cueros, lana, leche, queso, manteca, sebo, colmenas, miel, cera: y los estraños les vienen a rogar con el dinero por ello. Por el contrario en los lugares donde labrá con mulas, carecen de todo, y lo han de yr a comprar. Y por estas razones y otras muchas dieron a los bueyes, y a sus dueños muchas essenciones y priuilegios, segú Cujacio, en el quarto libro de las obseruaciones, capitulo de boue oratorio, que es lo que oy tenemos en el Derecho comun y del Reyno. Dios mandò en el Deuteronomio, que labrassen, y trillassen con

con bueyes, en el Testamento nueuo ni viejo, ni en ley, ni en historia nunca se hizo mencion de mulas, machos para arar, sino bueyes, ni jamas se dixo mulerizo, muleriza, ni macherizo, macheriza, y se ha dicho siempre boyero, dehesa boyal, vaquero, vaquera, boheriza y corral para los bueyes, caualleriza, caualleriza, yeguerizo, yegueriza: y assi hallareys segun las escrituras diuinas y humanas, el Diluuio fue de mil y dozientos y quarenta y dos años despues de la creacion del mundo, y luego se començaron a poblar las Españas y otras partes. El primer poblador dellas fue el Patriarca Tubal, hijo de Iapher, y nieto de Noe, llamado segundo Adam, segun Vaseo, Garibay, y otros: y la primera labor que hizieron para arar la tierra, fue con bueyes: y despues aca siempre han sido admitidos, amados, y estimados de todas las gentes y naciones del mundo, y tenidos por señal de la abundancia y fertildad que por medio dellos la tierra produzia, y produze, y los sacrificauan a sus Dioses en sinificacion desto, como dixe Camileto. Por cierto señor Iustino que tengo por aueriguado que deue ser el animal mas prouechoso de todos. Iustino. Por tal lo sacrificauan a los Dioses, y esculpian en sus monedas, queriendo sinificar lo que se le deuia, encargando a la gente el regalo y vso del, y despertara los agricultores, labradores, desde Theseo, que fue el primero que mandó y començo a estampar las primeras monedas, y ponerlos en ellas, por honra de tan vtil animal. Y de las mulas jamas se hizo mencion para esto, ni para otra cosa: y si alguna se hizo para tirar el carro de la luna, sinificado por Diana, interpretase que aquello era sinificando la esterilidad de aquella Diosa por la esterilidad de aquel animal bastardo, esteril, y rregular y mõstruoso en orden de naturaleza: y assi no engendra, y si por ventura viene a concebir alguna mula, se tiene por caso prodigioso, mõstruoso, y de mal aguero: todo en contrario, en dicho, y hecho del manso, bueno y bendito buey, cuyo nombre viene de vn vocablo, o palabra Griega, que quiere dezir nutrir, sustentar, y mantener, dando a entender, que el con su trabajo continuo alimenta, y sustenta a los mortales: y assi en su fauor y honra las leyes hizieron siempre gracia, y merced, y essenciones, y priuilegios a ellos y a sus dueños, que todo es argumẽto manifiesto en la estimacion que siempre se ha tenido, y tiene de

Universidad de Deusto
Biblioteca

todas las naciones del mundo, y agora y del vso dellos para arar, como dixe. Camileto. Y assi se haze agora en Lombardia, Ytalia, Francia, Grecia, Turquia, y otras partes donde yo me he hallado, y en todas ellas se tiene por cosa monstruosa arar en España con mulas: y los estrangeros que vienen aca, buelven muy espantados dello, y burlan y escarnecen, como de cosa nula y peregrina. Estando yo en Grecia, me dixo vn clerigo Griego, que auia estado en la Corte de España, que toda la tierra della estaua llena de mulas, machos, asnas, y otras bestias que les comian la mitad de la tierra, muy espantado dello, de lo qual me rey yo mucho, y agora veo que tuuo razon. Iustino, Si haria, porque yo entiendo que por nuestros pecados en sola España se ha introduzido esta mala inuencion de mulas, donde y despues de lo qual se comenco a sentir la falta de la fertilidad y abundancia de bastimentos que auia auido, que fue desde el año de mil y dozientos y cinquenta y dos, que parece auer reynado el Rey don Alonso el Sabio, y Decimo desse nombre, pues que quando el comenco a reynar, valia el marauedi bueno ciento y ochenta Pipiones, que era cierta moneda, y la mas baxa que entonces se vsaua eran meajas, y el mismo baxò estos marauedis, mandando que de alli adelante no valiessen mas de nouenta dineros el marauedi, que llamaron Burgaleses: y el mismo viendo que ya no se hallaua que comprar por vno dellos, los baxo a quinze dineros, que llamaron los dineros negros. Segun esto se puede dezir que ya auia mucho tiempo que se yuan encareciendo los bastimentos y prouisiones. El Rey don Alonso Onzeno mandò, que los pastos y exidos que se auian rompido para sembrar, se tornassen para pastos, segun consta por la prematica que sobre ello se hizo año de mil y trezientos y veynte y nueue: y lo mismo mandò el Rey don Pedro su hijo, y con todo esto valia la hanega del trigo dos marauedis y medio segun su Coronica, y vn carnero quatro marauedis, segun parece por vn testamento de la señora monja que diximos que està enterrada en la Yglesia de Sancti Spiritus en Salamanca. El Rey Catolico, y el Emperador mandaron lo mismo de los pastos, y no aprouecho. Las cosas eran baratissimas al respecto de las de agora, con todo esso el poner tassa, era argumento claro y manifiesto que las cosas se yuan encareciendo, y que ya generalmente comen-

cauan a sentir la falta dellas, y de las armas y cauallos, con la memoria que se tenia de la grande y continua abundancia de cauallos, y fertilidad y barato de todas las cosas que hasta alli auia auido, por auerse siempre todo labrado, arado, carreteado, y trillado con bueyes: y quanto mas yuan los cauallos, y ellos faltando, y acrecentandose los machos y mulas, tanto mas se yua sintiendo en todo el Reyno la falta y carestia de todo, y de las armas y cauallos. Y para remediar estos daños, por no entender la causa y principio dellos, los Reyes don Alonso el Septimo, Octauo, Noueno, dieron grãdes libertades y esfenciones a los que tuuiessen y sustentassen armas y cauallos, todo en gran perjuyzio de la corona Real y bien comun, como en sus Coronicas se contiene: y esto no bastando, se mandò para el mismo efeto, que no comiessen desordenadamente, ni se vistiessen de orifreses, que son brocados, ni de sedas, ni hiziessen otros superfluos gastos, sino que lo empleassen en armas y cauallos. Los Reyes don Alonso Onzeno, Catolico, y el Emperador, mandaron, que no caualgassen en machos ni mulas, y que labrassen armas en Vizcaya, porque estaua el Reyno desarmado, y labrauan herraduras de mulas: assi que quatrocientos años ha que faltan las armas y cauallos, y mas de seyscientos que corren toros, y quatrocientos que las montañas se despueblan, por faltar los mãtenimientos, segun las historias. Ca. Tres cosas hazen a los hombres sabios, letras, edad, y camino. Iust. Es verdad. Ca. Pues aunque me falta la vna, si las dos valen, tambien podre yo dezir algo de lo que he visto, como vos de lo que aueys leydo. Iu. Suplicoos me lo digays. Ca. Entre las cosas que he visto por todo lo que he andado, han sido algunas muy a proposito de lo que aueys dicho. Quando me dixistes como antiguamente sacrificauan los bueyes, y los esculpian en sus monedas, acordeme, que en Africa tienen y traen por armas vna cabeça de buey, que parece imita a lo que dezis que lo esculpian, que esso y lo demas que a este proposito dire, es argumento de los muchos bueyes que antiguamẽte huuo en España. Entre el reyno de Valẽcia y la Mancha me mostraron vn lugar donde los Veterones, Españoles que alli habitauan antiguamente, assi llamados, queriẽdo dar vna batalla a Amilcar, Capitan de los Cartagineses, vsaron de vna inuencion estraña, y fue, que tomando muchos

Universidad de Deusto
Biblioteca

toros vñidos en carros cargados de leña, les pusieron fuego de alquitran, y con el espantoso ruydo del fuego arremetierron, y desbarataron a los Cartagineses. Iust. Hermoso ardid de guerra. Camil. En Salamanca està vn toro de bulto de piedra en la puente, que se pone en todas las armas de la ciudad, y en las escuelas mayores està vn yugo de bueyes con vna letra q̃ dize, Tanto monta. En la villa de Valladolid he visto otro yugoen la Chancilleria con la mesma letra, y junto a la Trinidad en la dicha villa està vna gran plaça que llaman la Boheriza: y en la ciudad de çamora me certificaron, que quando mataron à lançadas a S. Boal, vnos pastores de vacas, estando de todillas haziendooracion en medio de vn arroyo le pusieron en vn carro de bueyes, y ellos le llevaron a la dicha ciudad, donde està su santo cuerpo, y se tocaron las campanas en señal de milagro. El Rey Ramiro de Leon por cierta vitoria que alcançó contra Moros, hizo voto, y mando que de cada yunta de bueyes se diesse cierta cantidad de pan al Apostol Santiago. En la villa de Madrid, en tiempo de Moros, auia vn hombre llamado Isidro, alqual arando con vnos bueyes le fue a visitar su amo, y en su presencia hizo ciertos milagros, entre los quales fue vno, que quiriendo beuer su amo, y no hallando agua, dio con el aguijada en tierra, diziendo: Quando Dios queria, aqui agua auia, y luego manò agua, y se hizo vna fuente, la qual està oy dia en termino de la dicha villa: y de mas de ser el agua muy buena, es assi mesmo saludable y prouechoso para los enfermos, y su cuerpo santo està en la santa Yglesia de señor S. Andres de la dicha villa. Iust. Bienauenturados santos. Camil. Y huuo vna moneda que llamaron las vaquillas, que parece competir con las otras que esculpian los Gentiles. Cerca de Cadahallo estan en el campo vnos toros de bulto de piedra, que llaman los de la Comarca: los Toros de Guisando, cosa muy celebre y antigua en España. Pues nombres de lugares os dire assaz que todo es señal y demostracion, de que todo era seruicio de bueyes, como vos señor Iustino dezis. En tierra de Madrid ay vn lugar que llaman Arauaca, y otro que llaman Carauaca, donde està vna santa Cruz, que llaman la Cruz de Carauaca, en el reyno de Murcia, y vna ciudad muy principal en Castilla, que llaman Toro, tierra muy fertil y abundante de todas las cosas necessarias: y vn lugar en tierra de Campos, q̃ llaman Bezerril,

y otro

y otro q̃ se llama Villatoro, y otro Montoro, y Buytrago, y junto a Sanabria Buenbuey, Peal de Bezerro junto a Caçorla, y junto a Toledo vno que llamã Laçarobuey, en Estremadura que llaman Cabeçadebuey, y otros muchos que yo no deuo de auer visto, o no me acuerdo dellos. Es todo esto apropositò para prouar mas la abundancia de bueyes que antiguamente huuo, y assi ay apellidos de linajes, que a vnos llaman Bezerras, otros Vacas, otros Terneros, otros Bueyes, otros traen por armas los bueyes, como fueron los caualleros Castellanos que estauan sobre las Algeziras, armados ellos y sus cauallos de punta en blanco, y tenian en sus yelmos pintados bueyes, y los Borjas, y los Ydiaquez. El Rey Catolico en la moneda que labrò, puso por armas vn yugo de bueyes con sus coyundas, y oy ay muchos destos reales con estas armas. Pues en los adagios o refranes, y cantares de los bueyes y vacas, està el mundo lleno dellos, sin auer vno solo que haga mencion de mulas ni machos, como son estos que se siguen, Quando tuvieres la vaquilla, ten presta la soguilla, Buey me mata y vaca me alaba, El buey chico en cuerno crece, El buey garrudo, y el gañan barbudo, Buey suelto bié se lame, Buey harto no es comedor, Hablo el buey y dixo mu, Buey frontudo cauallo cascudo, Andar al passo del buey, Buey rabon harto de paja, y no quiere arar, Buey longo, cauallo redõdo, El buey para arar, el aue para bolar, y el pez para nadar, Donde yra el buey que no hare, El que todo lo conto con bueyes aro, A toda ley arar cõ el buey, Ara con buey y enriquezeras, Buey viejo sulco derecho, Buey con rayas, y quintero, o gañan con baruas, El hombre por la palabra, y el buey por el cuerno, Ara con buey y guarda la ley, y sirue a tu Rey, y està quieto y seguro, y no ternas pleyto ninguno, Beue como buey, Dõde el buey viejo no tosse, noes-tà buena la troxe, Buey coruo, asno combo, El cauallo pãdo, el buey coruado, El buey hermoso, no es buey de hurto, Tiene vn pescueço de vn toro, A ta corto, pasta amenudo, Ara junto y hondo, y cogeras pan abondo, Es tan rezio como vn toro. El buey viejo ahonda el arado, y saca la rayz de la mielga, Bueye-zuelo del campo, que holgando se descorno, Brama como vn toro, y rume como buey. Camil. En Italia dizen, Bendito el carro, y benditos los bueyes, y bendita la mata para quien la ama. Iust. El buey peludo lanudo, el cauallo barrigudo. Por

Universidad de Deusto
Biblioteca

Otubre toma tus bueyes y cubre, Buey hecho haze barbecho con sulco derecho. Ay vna planta que llaman lengua de buey. Los Cosmografos pitã a España a manera de vn cuero de buey. Pues cantares de bueyes y vacas y vacas. Camil. Yo dire algu nos en memoria de los buenos bueyes, porque ya que por nuestros pecados nos van dexando y oluidando, quede alguna memoria dellos, por la qual podria ser que cõ el tiempo alumbrasse Dios a las gentes, y desengañase a los pobres labradores, q̃ cierto es cosa de gran lastima de llorar, quan ciegos y errados andan, y pobres, despues que no labran con ellos. Dizen en mi patria, y en otras partes, La vaca cencerrada lleua la delantera, Donde yran tus vacas niña donde yran tus vacas he, Las vacas de la virgo no quieren beuer en el rio, sino en bacin de oro fino. Iust. Señor Camileto, entendeys lo que aueys dicho? Cami. Vn cantar de mi tierra. Iust. Yo os prometo que no se ha dicho sentencia mas a nuestro proposito. No se os acordara que dezia Estrabon, que España era tan rica, que tenian los hombres las tinajas de oro para el agua, y los bueyes los pesebres de plata? quien duda que este cantar no se inuentasse en semejantes tiempos de riqueza, pues vemos que agora aun las tinajas no son de buen barro, ni los pesebres de yesso, como aueys visto por essos caminos. Camil. Otro dize, Marido vẽdamos los bueyes, que otros nos dara Dios despues, Muger no seas loca, vendamos essa tu toca, En toda la trasmontaña nunca vi cosa mejor q̃ era la esposa de Anton el vaquero de Morayna, La muger que los bueyes amansa como no cansa, Las Pascuas en Domingo, vende tus bueyes y compra trigo, Guardame mis vacas Carilejo por tu fee, guardame mis vacas que yo te abraçare. No os parece q̃ todo bien mirado y considerado es argumento de la grãdissima multitud que hũuo de bueyes en tiempos passados, pues a cada passo topamos con su memoria por los muchos que auia, y por el contrario, por no auer mulas, ni machos para el yugo, no se hallara ni hazen mencion dellas para esto, y si alguna vemos, como no diximos del carro de Diana, es señal de esterelidad, y mal prodigio, y agüero? Iust. Tornando a nuestro intẽto, digo, que assi mesmo dexamos prouado y concluydo, como entre los otros animales el buey fue engendrado, criado, y escogido para labor del campo, y sustẽto, regalo, y remedio de los hombres, y las mulas inuentadas para su desassosiego,

trabajo, pobreza, miseria y perdicion como inuenciõ mõstruosa. Tambien dexamos probado la ventaja que haze la labor d ellos ala de las mulas, y quan sin comparacion es mejor, mas vtil y prouechosa, y necessaria, que es vna de las partes que propusimos, para prouar que la falta y carestia y crecimientos de pechos y alcaualas y seruicios de ciẽ años a esta parte, ha emanado y viene de auer dexado los labradores el vso de los buenos bueyes, y admitido, introduzido y puesto en su lugar el de las mulas. Camil. Que nos resta agora. Iusti. La segunda proposicion que tenemos propuesta, de quanto mas costosa sea la labor de las mulas, que los bueyes. Iustin. En todas las cosas ay orden, cuenta, y razon, peso y medida, por do lo q̃ parece dificultoso, como dezis, se puede hazer llano, facil, y claro, como podeys ver valoreando o tanteando los gastos y daños q̃ han hecho y causado vn par de machos o mulas el dia que son para seruir, que son de tres para quatro años, y haziendo lo mesmo de otro par de bueyes. E visto lo que va de lo vno a lo otro, se entenderan los males q̃ causa de criar machos o mulas, y como son ruyna de España seruirse dellas, y quã vtil y necessario es criar bueyes y seruirse dellos, como solia.

Tanteo de gastos que han hecho y causado vn par de machos o mulos antes que siruan, q̃ son de tres para quatro años.

En Italia, España y otras partes q̃ crian cauallos, se tiene por buen sucesso, si de seys yeguas que cubre, o toma vn caballo, nacen, y se crian tres crias, potros, o potrancas, y llegan siruiendo hasta treze, o catorze años: y donde crian machos y mulas, si d̃ seys yeguas q̃ cubre, o toma vn asno garañõ, o vn cauallo borricas, nacen dos crias, muletos, o muletas, y llegan siruiendo al tiempo dicho, es buen negocio, por ser la generacion violenta, y contra orden de naturaleza: y assi muchas abortã y mueren: estan sujetos estos preñados a qualquier ocasiõ o achaq̃, todo en gran perjuyzio del reyno y sus bastimentos, por manera q̃ cada cauallo, o yegua tiene dos madres, y cada macho, o mula tres por lo menos, es negocio de gran consideracion. Vn asno garañon cubrio, o tomo seys yeguas, y el cauallajo de cada vna cuesta dos ducados, y el de todas doze: cada vna pierde cada año ters ducados de su labor, y todas diez y ocho, quedaron dos preñadas, y

no pueden seruir, a quel año pierde el bien publico del seruicio de cada vna diez ducados, y de ambas veynte, y mucho mas: parieron dos crias, y si fuera del cauallo tres, y siruieran cada vno passo aquel año por veynte cabeças de ganado menor, y con las crias hasta que siruieron por dozientas y mas. Vale el passo y gasto ochenta ducados con el guardar las yeguas vn año, las crias tres. Cada yegua come en Inuierno diez hanegas de ceuada, y ambas aquel año con las crias en los tres años cien hanegas, valen a la tassa cinquenta ducados, con lo que les alcança del garañon, sin otros gastos, como se dira, son los gastos ciento y ochenta ducados, que se han de repartir en diez años que siruen, cada año cabe a cada vna de las mulas o machos nueue ducados: y en començando a seruir, va perdiendo de su valor cada vna, seys ducados cada año. Por manera que podemos descontar a cada macho, o mula cada año quinze ducados de lo que va ganado: y assi que vn par de machos o mulas passaron por dozientas cabeças de ganado menor, y comierõ cien hanegas de ceuada, y quitarõ trescauallos, vn asno garañõ quita quinze cauallos, y las crias cõ sus madres pastã por mil cabeças de ganado, y comẽ quiniẽtas hanegas de ceuada, mil garañones quinze mil cauallos, y las crias cõ sus madres pastã por vn cuẽto de ouejas, carneros, y comẽcõ los garañones quiniẽtas mil hanegas de ceuada, q̃ fueran casi de trigo cada año, y si sacan vn cauallo del Reyno, ahorcan vn hombre. Considerad, que daños causaran la multitud que ay de garañones en toda la grandeza de España, que quando no aya mas destos mil, y otros tantos cauallos que cubren, o falten tantas borricas, quitan pastos por dos cuentos de cabeças de ganado menor, y vn millon de hanegas de trigo, por donde estamos sin cauallos, ni ganado, ni trigo, y los esquilmos que dellos gozaramos, y no se considera, y tierras que crian mulas, siembran y ocupan las mejores tierras para darles verde y ceuada. Galizia y las montañas por criarlas, ni tienen carnes, ni pan, ni otras cosas como solian, y assi estan alcançados, pobres y necessitados todo el Reyno: en riquecẽse algunos particulares, y no se entiẽden, ni tratan dello.

Tanteo de vn par de mulas de labor.

Vn par de mulas labran, o arañan (en vn año quarenta hanegas

hanegadas de tierra y sembradura sin faltar vn dia a la labor, son necessarias las veynte para verde, ceuada, y otras cosas, como se dira, cuentase a ocho por hanega de sembradura, trigo, ceuada, por su ruyn labor, tomando las tierras buenas con las no tales, y los años prosperos con los que no se coge la simiente, cogense ciento y sesenta hanegas, y por tierra seca y fria merma bien doze hanegas, paganse de diezmos y primicias diez y siete: come cada dia cada mula dos celemines, vnas con otras, son ciento y veynte hanegas cada año: quando les dã verde comen mas, y quando trillan, assi que si todo secõtasse, mas gastan de la mitad: de las otras veynte se cojen ciento y sesenta hanegas de trigo macho, danse diez y siete de diezmos y primicias, de segar, trillar, limpiar, veldar, coger y recoger el trigo, ceuada, paja, y ponerlo en sus troxes, y pajares, y los instrumentos necessarios, cuesta cada hãegada dos ducados, y todas ochẽta: de herrar, y curar este par de mulas tres ducados: d̃ yugos, arados, rexas, maços, y cuños, arrexadas, barzones, y otros instrumentos, quatro ducados: de mantas, colleras, azeruelos, xaquimas, cinchas, cabestros, cordeles y otras cosas, tres ducados. El moço que labra con ellas, gana vente y cinco ducados: cada vna entra con quinze ducados de gasto, y ambas con treynta, son los gastos ciento y sesenta ducados, las mulas no dieron nada de aprouechamiento, sin otros gastos que en particular no se puedẽ bien explicar, como en lo general se dira. La orina del macho o mula es mala para muchas cosas, segun Rasis ad Almansorem: muerta la mula el lloro en casa.

Tanteo de vn par de bueyes de labor.

A los bueyes no se les cuentã pastos, porque las vacas, aunq̃ esten preñadas o paridas, aran, trillan, carretean, y crian sus bezerros, y dan leche, manteca, y queso, lo que pastan antes que los domen, quando los matan con su carne, cuero, grueſſos neruios, y otros despojos lo pagan, y quedã todos aprouechados: vn par dellos labran veynte y cinco hanegadas de tierra, y sembradura sin faltar vn dia a la labor, y dellas se cogen dozientas y sesenta y cinco hanegas de trigo, o onze por hanega, labrando siempre con bueyes, por la grã ventaja que haze la labor de los bueyes a la de mulas, y cada hanega pesa diez libras de pan mas que la de mulas, y assi vale mas, y todas dos mil y setecientas y cinquenta, son veynte y cinco hanegas, y todas trezien-

tas

Universidad de Deusto
Biblioteca

tas valen a la tassa otros tantos ducados, y aura mas paja de mas sustancia, y no de muerma trillada con bueyes: el par de bueyes han menester tres hanegadas de tierra para pastar los Veranos, demas del sitio: cada buey é el Inuierno ocho hanegas de trigo, yeros, o centeno hecho harina para que aproueche, y ambos diez y seys valen otros tantos ducados: de yugos, arados, y lo demas quinze ducados. El moço que labra con ellos, gana veynte y cinco ducados, de segar trillar, y hazer lo necessario, hasta coger y recoger el pan, y paja, se da y paga por cada hanegada dos ducados, y por todas cinquẽta, en las doze hanegas q̃ quedan hasta ygualar con las que labran las mulas, do se pueden pastar ciento y veynte cabeças de ganado menor, vale el pasto treynta ducados, los gastos son cien ducados, queda el aprouechamiento en ygualdad de tierra con las mulas en dozientos ducados: las mulas no dieron nada, y por esto se dixo, El que todo lo canto, con bueyes arò, Labrar con buey es plata q̃brada, en la muerte nos aprouecha en muchas cosas, y en vida, segun Rasis ad Almansorem: con su pelo hinchen sillas de caualleria, su estiercol sirue de leña, y es medicinal el, y las orinas engrossan la tierra, de los huessos guarnecen cuchillos, mesas, sillas: de los cuernos labran linternas, calçadores, tinteros, brocal, vasos para beuer, frascos para la poluora: las bexigas son para los enfermos, y para nadar: de las colas cuelgã peynes: las pesuñas quemadas y tomados los poluos, aprouechan contra las calenturas, y templan las limas y otras cosas: con los bergajos aprietan lo hendido: cria ciertas piedras en el baço, molidas y beuidas son contra la passion de la ijada, metiendo el dedo en su ojo rezien muerto, en Verano da buen olor, su hiel es muy buena para muchas cosas, como lo saben muy bien las mugeres, en fin todas sus partes nos aprouechã en vida y muerte: las mulas en todo nos dañan, antes que nacen, y despues que mueren.

Tanteo mayor de bueyes en vn lugar llamado, Diserecion, Fertilidad, Abundancia, Riqueza y poder para guerra.

LOs vezinos deste lugar en Castilla, como gente diserets, considerando que despues q̃ dexaron de labrar con bueyes, y rompieron los pastos, y labran cõ mulas, estauan pobres, adeudados, y crecian sus necessidades, juntos en su concejo de

determinaron tornar a los bueyes, escogiendo en su termino, q̃s de quarenta mil hanegadas de tierra, ocho mil para pastos, ado las aguas del lugar y otras partes acudiesse, y pastassen cinquenta mil cabeças de ganado menor, ouejas, carneros, cabras, puercos, y dos mil de ganado mayor, to[illegible]cas, terneras, bueyes, y cien yeguas y sus crias: estan cercados de agua, a manera de estanques do se cria mucho pescado, que sustenta el lugar. Ay mucha caça y colmenas en el monte, y vellotas, de do sacá leña, y crian sus lechones, a los dueños de las tierras pagaron, contribuyendo los que tenian hazienda en el termino o lugar muebles o rayzes, hasta los religiosos y señores, atento que es bien comun labran con seycientos y quaréta pares de bueyes: treynta y dos mil hanegas de tierra y sẽbradura, cada par veinte y cinco, las diez y seys mil siembran, y las otras barbechan para el año siguiente, de todas se cogan ciento y setenta y seys mil hanegas de trigo, a onze por hanega, y cada vna pesadiez libras mas q̃ la de mulas, como se dixo, son todas vn quento, y setecientas y sesenta mil libras, son dezisiete: mil hanegas a razon d̃ a ciẽtoy tres libras, o casi: la de mulas, a nouẽta y tres, son por todas ciẽtoy nouẽta y tres mil hanegas: d̃ diezmos y primicias, sedadiez y ocho mil: en pastorear, guardar estas vacas, terneras y bueyes, se ocupan seys personas, cada vna gana cinquenta ducados, y todos trezientos: de segar, trillar, limpiar el pan, y ponerlo en sus troxes, y la paja en en pajares, y los instrumentos necessarios, cada hanegada cuesta dos ducados, y todas treinta y dos mil: cada buey come en el Inuierno ocho hanegas de trigo bien molido, y todas diez mil y dozientas y quarenta: valen tantos ducados: de yugos, arados, y lo de mas: dos mil ducados, labran con ellos seyscientos y quarenta gañanes moços de labor, cada vno gana veinte y cinco ducados, todos diez y seys mil: en labrar los pesebres, troxes, pajares y otras cosas, y traer los materiales, se ocupan diez personas, y vn par de bueyes con vn carro, cada vno gana cinquenta ducados, todos quinientos, los bueyes cinquenta, son todos quinientos y cinquenta: no se les cuentan mas gastos, porque la mayor parte del año estan en el exẽplo, son los gastos setenta y nueue mil y nouenta ducados, es el aprouechamiento ciento y quatro mil ducados, y mas ala tassa: está aprouechado de carnes, ganados y esquilmos para si, y poder vender:

Universidad de Deusto
Biblioteca

der labran paños, no ay pobres con necesidad, ni hospitales, tiene linares, cañamares, molino de papel, armas y cauallos, y ay pocos pleytos: seruianos ni alguaziles, hallase mucha caridad y verdad, no tienen bestias de seruicio, tienen lo necessario en sus casas.

Tanteo mayor de mulas, en vn lugar llamado Inhabilidad, Pobreza y Flaqueza.

En toda la grandeza de las Españas, que se cuenta de los montes Pyrineos à esta parte, que las diuide Francia, ay mas de diez y seys mil, y seycientos lugares, en que ay bien mil villas y ciudades cercadas, segun tengo aueriguado. El Arçobispado de Burgos, tiene mil y seycientos y nouenta y siete lugares. El Obispado de Palencia, trezientos y nouẽta y nueue lugares. El Obispado de Cartagena, ochenta y siete lugares. El Obispado de Cordoua, sesenta y tres lugares. El Arçobispado de Seuilla, ciento y cinquenta y ocho lugares. El Obispado de Iaen, cinquenta y cinco lugares. El Obispado de Cadiz, treze lugares. El Obispado de Cuenca, trezientos y diez y nueue lugares. El Obispado de Siguença, quatrociẽtos y cinquẽta y dos lugares. El Obispado de Badajoz, ciento y veynte y dos lugares. El Obispado de Coria, ciento y veynte y cinco lugares. El Arçobispado de Granada, noueynta y seys lugares. El Obispado de Guadix, vente y cinco lugares. El Obispado de Malaga, ochenta lugares. El Obispado de Almeria, quarenta lugares. El Obispado de Segouia, dozientos y setenta y siete lugares. El Obispado de Calahorra, nouecientos y treynta y siete lugares. El Obispado de Pamplona, seycientos y sesenta y seis lugares. El Arçobispado de Toledo, seycientos y cinquenta y tres lugares. El Arçobispado de Zaragoça, con todo el reyno de Aragõ, nouecientos y veynte y dos lugares. Toda Catalunia, mil y trezientos y treynta y siete lugares. Todo el Reyno de Valencia, nouecientos y veynte y siete lugares. El reyno de Portugal, quatro mil lugares, poco menos. El Obispado de Ciudadrodrigo, nouenta y quatro lugares. El Obispado de Zamora, dozientos y cinquenta y seis lugares. El Obispado de Plasencia, ciento y treynta y ocho lugares. La Abadia de Valladolid, cinco lugares. La Abadia de Medina del Cãpo, veynte y ocho lugares. El Obispado de Osma, dozientos y sesenta y cinco lugares. El Obispado de Astorga, treyta y nueue lugares. El Obispado

pado de Salamãca trezientos y ventisiete lugares: el Obispado de Auila trezientos y ochenta y quatro lugares: el Obispado de Leon quinientos y nouenta lugares: el Obispado de Guiedo quatrocientos y sesenta lugares: el Obispado de Santiago trezientos y diez lugares: el Obispado de Orense dozientos y sesenta y ocho lugares: el Obispado de Mondoñedo ciento y cinquenta y seys lugares: el Obispado de Lugo dozientos y ventiquatro lugares: el Obispado de Tuy ochenta y quatro lugares, son por todos diez y seys mil y seycientos lugares, y en ellos ochenta mil pilas, poco mas o menos, y mil villas y ciudades cercadas, en que ay trezientos mil arados de machos y mulas: por lo menos tomaremos vn lugar en la Mancha, o en Campos, o en otra qualquier parte de España que solia labrar con bueyes en toda ella se labrauaua, carreteaua y trillaua con ellos, quando el Emperador Carlos Quinto venia a Madrid, y la Corte se mudaua, casi toda ella traya sus bagajes en carros de bueyes, que chirriauan, como es publico y notorio en Madrid, y en los lugares de los puertos, y otros tenian sus pastos, y toda España, este lugar rompio sus pastos, como otros muchos por no entenderse, y assi no tienen carnes, lanas, cueros, y lo demas, y lo van a comprar a otras partes. Este lugar tiene vn termino en que ay quarenta mil hanegadas de tierra y sembradura, tal y tan bueno, y tan grande, como el que os dixe, que dexo las mulas, y torno a labrar con bueyes, labran y siẽbrã las veynte mil cada año, y las otras veynte mil barbechã para el año siguiẽte cõ mil mulas d labor, q̃ hã menester veynte machos y diez mulas cõ cinco carros para traer lo necessario, como se dira: allende desto son necessarias trezientas y nueue yeguas, o borricas para madres, y onze o doze asnos garañones o cauallos para padres para conseruar las mulas y otras bestias: han de parir estas yeguas diez años, y en cada año ciento y tres crias, vnas se mancan, otras se mueren: desta manera las ciento y tres han de ser muleras ya de tres años para el primer año, a las quales han de suceder otras tantas de a dos años para el segundo año: y à estas otras tantas de vn año para el tercer año, y a estas otras tantas leehares, que se vengan vnas tras otras, pastando, y criando, que bastan por doze mil y dozientas y quarenta cabeças de ganado menor por lo menos, y si parieran de cauallos, nacieran ciento y quatro crias potros y

Universidad de Deusto
Biblioteca

pertrancas, y para dar verde y ceuada a las mil mulas, y otras bestias todo el año, y a las yeguas y crias en los Inuiernos, y las mermas, y pagar diezmos y primicias son necessarias las diez mil hanegas, por lo menos quedan otras diez mil para sembrar trigo, en que se recogera ochenta mil hanegas a ocho por hanega, como se dixo, tienen de gasto mas que cogen desta manera, anda guardando, pastoreando las yeguas, crias, y curando y regalando los asnos garañones y caualios veynte personas, gana cada vna cinquenta ducados, y todas mil: de diezmos y primicias nueue mil hanegas, cada mula, o macho entra con quinze ducados de gastos con lo que pierde cada año, como dixe, y todas quinze mil ducados y mas, de segar, trillar, coger, y recoger el trigo, ceuada y paja, y ponerlo en sus troxes y pajares de cada hanegada dos ducados, y por todos quarenta mil: de yugos, arados, mantas, herraduras, y lo demas gasta cada vna cinco ducados, y todas cinco mil con las otras bestias, labran con ellas quinientos moços, gana vno veynte y cinco ducados, y todos doze mil y quinientos, y como no tienen pastos, les falta la carne, vestido, calçado, lienços, y otras cosas, y lo van a comprar, y traer de fuera, y les cuesta diez mil ducados, y mas, y hazen falta en otras partes estas mulas, machos, garañones, caualios todo el año, y las yeguas y crias. En los Inuiernos han menester caualleriças, pesebres, troxes, pajares, medidas, costales, harneros, cribas, palas, y otros instrumentos: en labrar, y traerlo se ocupan veynte oficiales, cada vno gana de su jornal cada año cinquenta ducados, y todos mil, suman los gastos ochenta y tres mil y quinientos ducados: dieron de aprouechamiento ochenta mil hanegas de trigo a la tassa valen otros tantos ducados, exceden los gastos al aprouechamiento en tres mil y quinientos ducados, allende desto nos quitan pastos de doze mil y dozientas y quarenta cabeças de ganado menor, y mas de seys mil varas de xerga, que fueran paño, y gastan en herraduras y instrumentos, y clauazon mil y quatrocientas arrobas de hierro, y trezientas arrobas de cañamo, y se ocupan en labrar lo dicho, y traerlo al lugar ciento y treynta personas, y treynta bestias desta manera, En guardar las yeguas, crias, y lo demas veynt e personas, y otras tantas en labrar las caualleriças, y lo demas como dixe, en trasquilar, labrar, cardar, peynar, filar la lana, y texer la

xerga, y hazer las matas y lo demas treynta y tres personas: en sembrar el cañamo, y regar, coger, y labrarlo, y hazer las cosas necessarias, seys oficiales en labrar los pertrechos, carruchas, pilas, poleas, sogas, caldera, tres oficiales: en cortar la vena para labrar el hierro, y cortar la madera, leña, y hazer carbon, y llenarlo todo a las herrerias, y hazer el hierro, y labrar las herraduras, y los instrumentos, clauazon, llantas de los carros, y lo necessario en las herrerias treynta oficiales. En traer las carnes, vestido, calçado, y lo demas, dos personas: en herrar y curar todas estas bestias seys oficiales, en traer todo lo dicho por todo el Reyno treze personas y veynte machos y cinco carretas con diez mulas, no tienen la quarta parte de gallinas ni otras aues, y assi las van a comprar muy lexos, y los huenos y todo el reyno, y assi està todo caro: y para remediar estas faltas, se han puesto mas de quatro millones de oliuares, y seys de viñas y otros arboles, y han dado en beuer vino todas las mugeres y muchachos: solianse criar con leche, queso, manteca del ganado, y con miel de las colmenas, de do ha sucedido que muchos exceden con el vino, y crece la deshonestidad: oy es mantenimiento de gente pobre, por estar las carnes tan caras y pocas, y lo demas leña, carbon, y se han hecho muchos depositos, y nos han sacado y sacan las riquezas vn millon cada año, porque ha mas de trezientos años, segun las Coronicas de los Reyes don Alonso el Sabio, y otros, y la ley quarta en el titulo de las prendas, y otras, y de las que han venido de las Indias Occidentales gran parte, trayendo bastimentos, y otras cosas segun las prematicas alegadas, y lleuan, y las que vendran de las Orientales, hasta que se labre con bueyes, y labran nauios, hazen guerra por mar y tierra, negocio es de mucha consideracion. Cam. Pareceme que todas las necessidades han sucedido de auer dexado los bueyes. Iustino. En esso no pongays duda, hanse hecho de dozientos años a esta parte mas de dos mil hospitales, y en labrando con bueyes, faltaran los pobres, y sobraran hospitales. Cami. Como se ha de hazer? Iust. Mandando, que no se eche el asno garañon a las yeguas en toda España, pues todos perecen por ellas: y en las Montañas, y Galizia, y no la entienden, vna mula o macho come y gasta por diez personas, y nos cautiuan cada año, por no tener caualios, dos mil personas desde el Cabo de san Vicente,

Universidad de Deusto
Biblioteca

hasta Rosas, y con el dinero del rescate labran navios, galeotas, y nos corren la mar, y los crecimientos de pechos y alcaualas, de mas de cien años a esta parte, son por causa de criar y labrar con mulas. Del tiempo de los Reyes don Alonso y don Pedro los bastimentos, y otras cosas se han encarecido diez vezes mas vno, con otros, y como dixe mas se comprana con cinquenta ducados, que oy con mil, y mas guerra se hazia con cinquenta mil ducados, que oy con vn millon. El exercito del Rey de España ha de ser cien mil infantes, y treynta mil caualos, los veynte mil de Castilla, armados de sus piezas, y los diez mil ligeros, y se ha de gastar vn millon en vn año, y lo que mas se gasta, y ay menos gente, es porque dexaron los bueyes, y de todas las necessidades son causa, y de la mayor parte de los pecados: el que otra cosa dixere, no lo ha trabajado como yo. Camil. Suplicoos me digays en pocas palabras los daños que nos causan las mulas de labor, y las personas y bestias que en sus cosas se ocupan. Iusti. Las yeguas, madres y crias, y treynta mil bestias de su seruicio, pastan por vn cuento de ouejas, carneros, cabras, puercos, y por cien mil vacas y bueyes, y por diez mil caualos, y quitan quatro cuentos de varas de xerga o paño, y cien mil arrobas de cañamos, fuera de cinco cuẽtos de varas de lienços, y gastan ochociẽtas mil arrobas de hierro: en guardar y labrar lo dicho se ocupan dozientas mil personas, y para dar verde y ceuada a las mulas y bestias de su seruicio, y sustentar los que labran sus casas, se ocupa doze cuentos de hanegadas de tierra y sembraduras: es la mayor parte de España: y reduziendo a pasto la quinta parte, pastarian veynte mil yeguas, y diez cuentos de ouejas, carneros, cabras, puercos, y no de vacas, toros, y bueyes, y otras cosas, de dõde sin gastarnada, viene leche, queso, mãteca, sebo, suero, carnes, lanas, cueros, y caças, colmenas, miel, cera, ceron, leña, carbõ, y otros prouechos q̃ no se puedẽ cõseruar, cõ q̃ todos se sustentan, assi q̃ son mas necessarios pastos q̃ viñas, ni oliuares, porq̃ de la viña ni oliuar no viene mas de azeyte y vino: es bien particular, y cuesta muy caro a todos. En Flãdes, Alemaña, y otras partes no ay oliuares, sebo, mãteca, y cera las alũbra, y lo de mas los mãtiene, y por faltar todo esto, y trigo, y otras cosas, nos lo traẽ de fuera casi treziẽtos años ha, segũ las historias y leyes, y nos hua sacado mas de dos millones cada año, desde san Sebastian

bastan hasta Rosas, por mar y por tierra de Valderroncal hasta Falsas, en las quatro partes se pueden coger xx. cuentos de hanegas de trigo, y en guardar y labrar todo esto se ocuparan las dozientas mil personas, y otras quatrocientas mil perdidas, que andan en oficios malos, y no baxarian de las montañas y otras partes por falta de mantenimientos, como hasta agora, y casandose, aumentarianse lugares y poblaciones en Sierra Morena, Granada, y otras partes. Este es el auiso mas importante que se ha dado ni puede dar al Reyno y Corona Real, porque los daños que las mulas causan, valen oy veynte millones de oro cada año, como consta por los tanteos mayores. Estas faltas, carestias, y necesidades han venido por estar los hombres ocupados en sus propios intereses particulares, oluidados del bien comun a que somos obligados: auia diferentes opiniones, esta es la verdad, y no ay que dudar en la sustancia, en los acidentes puedo engañarme como hombre.

Tanteo de machos de harrieros.

Iust. Ya que aueys visto el gran mal que España ha venido por auer dexado de arar, sembrar y carretear con bueyes, y auer admitido en su lugar mulas, bien sera que entendays, quan mejor, util y prouechoso seria carretear, lleuar las mercancias de vnas para otras partes con bueyes que con machos de harrieros, o mulas de carreteria, como solia: y se puede entender, haziendo vn tanteo de cada cosa. De la ciudad de Vitoria salen doze harrieros para la villa de Madrid con cinquenta machos cargados de hierro, cera, lienços, pescado seco, y otras mercancias: lleua cada vno doze arrobas vnos con otros, y todos seys cientas, y cada vna cuesta de porte quatro reales, y todas dos mil y quatrocientos: tardan diez dias en el viaje, cada harriero gasta cada dia dos reales y medio, y todos en el dicho viaje trezientos: come cada macho dos celemines de ceuada cada dia, y todos en el dicho camino ochenta y tres hanegas y quatro celemines: a tassa valen quarenta y vn ducados y medio, y mas: cada macho entra cada año descõtando de lo q̃ gana quinze ducados, y cargãdoselos, sale a medio real cada dia casi, y todos en el dicho viaje doziẽtos y cinquẽta reales: cargoseles a cada vno ẽ los dichos dias de herrarlos, y exerga, y lo demas q̃ gasta de sus

aſſi vnos quatro maravedis a todos cinquenta reales, aſsi que los harrieros y machos gaſtan en el dicho camino tres mil y quatrocientos y ſeſenta y ſeys reales.

Ganteo de bueyes de carreteria.

Vn par de bueyes comunmente lleuan cinquenta arrobas de peſo, y pueden paſſar con ellas los puerros de Guadarrama, y otros, como ſe vio el año paſſado, q̃ huuo muchos carros de bueyes que truxeron de Caſtilla cada vno diez y ocho hanegas de trigo y mas, haſta la villa de Madrid, y paſſaron los puertos con harros lodos y aguas, y para lleuar o traer ſeyſcientas arrobas, como los machos, baſtan doze pares de bueyes, que pueden paſſar libremente, y hazen el dicho viaje en diez y ocho o veynte dias: van con ellos dos hombres y vn muchacho, gaſtan cada dia ſeys reales, todo el viaje ciento. Los carreteros pueden cortar madera para ſus carros, las leyes los libertan y a los bueyes. l. xxxiiij. tit. xix. lib. vj. Noue Re. l. executores. C. de exequutione rei iud. Cuiacius lib. iiij. obſeruationum. c. de boue aratorio, y otras del reyno, y eſto no ſe les guarda en todas partes: ſeria juſto que conſtando con vn teſtimonio, fueſſe vn juez, atento que es bien comun: en los Inuiernos por faltar paſtos, ſe da a los bueyes harina y paja repartiendo eſtos gaſtos por todo el año ſe cótara a cada vno quatro maravedis cada dia, que baſta, y à todos en ledicho viaje ſeſenta reales de traer, cada arroba ſe da y paga dos reales y medio, y por todos mil y quinientos yugos, y lo q̃ ſe vã gaſtãdo los carros vn ducado, ſon los gaſtos mil y ſeyscièros y ſeſẽta y vn reales, gaſtaró los machos tres mil y quiniẽtos y ſeſenta y ſeys, q̃ ſi cótaſſe las gẽtes q̃ en ſeruir los ſe ocupá, y otras coſas, ſeriã mas de quatro mil, y ſi ſe traxerã có mulas, q̃ fueran meneſter doze pares, hazẽ caſi el miſmo gaſto en onze o doze dias q̃ tardan. Por manera q̃ la carreteria de bueyes, es mas barata q̃ la de mulas y traginería de machos. Y puesto q̃ tardẽ mas, acrecentãdo bueyes, ſe remedia, y ſe aumẽta la carne y calçado: y porq̃ ay algunas coſas q̃ cõuiene traſportar ſe cõ mas prieſſa, ſe puedẽ lleuar cõ carros de cauallos o alomo, como ſe vſaua en Eſpaña en tiẽpo de Godos, y oy ſe vſa en Yta lia, Frãcia, Alemania, y en toda Europa, como cóſta por hiſtorias y leyes, haſta los Poetas, Virg. Ouid. y otros lo dizẽ, y en la guerra: y ſi tiraſſen los bueyes có los yugos cortos có q̃ arã, tirarian

riã mas, y mas deſcãſadamẽte yrian fuera de los carriles, q̃ solo yr por ellos vna legua fatiga mas q̃ tres fuera dellos, van metidos haſta la rodilla, y aſsi ſe deſpean y canſan preſto. Dize Colum. en el ſegundo de ruſtica: Los bueyes en qualquier obra hã de yr muy jũtos, porq̃ tienen mas fuerça, y deſto ſiẽpre ſe vſò entre los Romanos, y ſi tiraſſen vnidos por los peſcueços, como los cauallos, tirariã al doble, como ſe vſa en Galizia, Cataluña, y otras partes. En Ytalia Reyno de Napoles lovſan de la miſma manera: ſon los carros anchos vara y media de limon a limõ, las ruedas dos varas de altura, tiran peſo de dozientas arrobas, y es facil tirando con el pecho, tira con todo el cuerpo, y para baxar puertos, vſan atar vna rueda con vna cadena q̃ eſtà en vn limon, y como va rodando ſola vna rueda, no corre mas de lo q̃ tiran los bueyes o cauallos. Aſsi que las mercãcias y peſcado ſeco ſe pueden traer por todo el reyno en eſtos carros, y tener lo neceſſario para la Quareſma, mayormente que tornãdo a los bueyes de diez partes de arrieros y carreteros, las ocho ceſſarian. En Galizia, Mõtañas, y otras partes que labrã con bueyes, no ay machos ni aſnos de ſeruicio, ay algunos rocines. En Cãpos, la Mancha, reyno de Toledo, y otras partes deſpues que los dexaron, y arañan con mulas, les es neceſſario y forçoſo tener tantas beſtias de ſeruicio, y traginería, como mulas de labor, por comerſelo, y gaſtarlo ellas todo, como eſtà dicho. Ay ſeyſcientas mil mulas de labor, y dozientas mil de cauallería, y otros tantos machos de harrieros, y en otras caſas de aſnos no menor cantidad, que comen y gaſtan en verde y ſeco de tres partes de la ſuſtancia de Eſpaña las dos, o caſi, y todas eſtas beſtias impertinentes, aumentadas, inuentadas, deſpues que ſe ganò Toledo, que antes no ay caſi memoria dellas, ni en hiſtorias ni leyes de Godos, ni Eſpañolas, como dixe, nunca Eſpaña tanto labro, arañó, ni menos ganados ſe criaron, todo es ceuada y paſtos, mantenimiento de beſtias dañoſas, reprobadas, baſtardas, eſtériles y malas. Camileto. No querria ſe oluidaſſe entre eſtas y otras razones, que orden ſe poñria tener para echar tan grandes enemigos de entre noſotros, como ſon las mulas, y a mi parecer ſeria remedio facil, mandar que no ſe eche aſno garañon a las yeguas, como ſe mandò, ni cauallo a las horricas por toda Eſpaña, para remediar la falta de cauallos, y con que ſe graues

penas se mande que no metan mulas ni yeguas de Francia, veerias y como machos y mulas en pocos años se acabauã, y como poco a poco faltassen los criadores, en los mesmos pastos criarian vacas, bueyes, cauallos, y otros ganados, y no auria falta en la labor, ni carestia. Desta manera boluerian a los bueyes, y los auria en todas partes, y en mas abúdancia q̃ oy de mulas: assi q̃ yriã sucediẽdo bueyes y cauallos à los machos de harrieria y mulas de arada y carreteria. Iust. La mula y macho come o gasta lo q̃labra y mas, el cauallo la mitad, la yegua pare y sirue estãdo preñada, el buey gana y da onze, come y gasta vna, y da diez. Dize Plinio que se ha de labrar con la menor costa que ser pudiere lib. xviij. capit. xxv. Y el mesmo dize lib. xviij. cap. iij. que los Emperadores arauan, y da a entender que tanto tiempo Roma fue señora del mundo, quanto tuuo quenta con la Agricultura. Y assi era la familia Rustica tenida en mucho. España labrãdo con bueyes echò los Moros, y estaua barata y poderosa. Assi que muy bien me ha parecido que no se eche el asno a la yegua, como ya muchas vezes se ha mandado, como dixe. Agora conuiene que sea general, y que las penas se executen con mucho rigor, como negocio en que tanto a todos va. Y si los señores Ecclesiasticos entẽdiessen el daño q̃ de criar machos y mulas les viene en los diezmos del trigo por sembrarse tanta cebada, y terneras, corderos, cabritos, pollos, lino, vellones, miel, cera y otras cosas, por pastar muletos, y muletas, lo que vacas, ouejas, carneros, cabras, puercos, auian de pacer, sentirian ser vna polilla que a todos consume sin sentir, y en todas las cosas. Camil. Quanto mas os oygo, tengo mayor lastima a estos pobres labradores que perecen presumiendo tener mulas. Roguemos a Dios les alumbre. Iust. Y que se les mande, todo es menester, y entenderan los daños y necessidades de sus casas, que en fin de Mayo parecen de esgrimidores o hospitales robados, tanta es su necessidad, y pobreza, y deudas, y perdicion de España, y étendido, procuran salir del, y buscar su remedio, que seria hazerlo que a exemplo y imitacion mia ha hecho vn pueblo, y cõcejo desta comarca, cuyas tierras confinan con las del heredamiento, que viendo que en las tierras de su termino que no son peores que las mias, no cogian labrando con mulas tanto pan como yo con la tercia parte, labrando con bueyes, marauillados dello acudieron a mi, desseando entender la orden

orden que yo tenia y guardaua en el arar, esterbolar y sembrar, pareciendoles que no consistia esto, sino en algun artificio ò regla de agricultura, y auiendoles alumbrado, y declarado este secreto de la mala y perdida labor de las mulas, y la excelencia de los bueyes con que labro, con algunos otros particulares aduertimientos de que yo vso para la labrança y regalo de las tierras, aunque esto no tan por estenso, como oy lo he dicho, tocoles Dios el coraçon para su bien, y aun que tenia los pastos y dehesas boyales antiguas rompidas, de comun acuerdo y cõ sentimiento, y juntos en su concejo determinaron boluer a los bueyes: estan ricos, abundantes, sin necessidad, y si todos assi lo entendiessen y lo hiziessen, veriades abundar en pocos años el reyno deganado, y por el cõsiguiente carne, tozino, cezinas, leche, seuo, cera, queso, manteca, cabritos, terneras, gallinas, huevos, pollos, y otras muchas cosas, y regalos de que agora tenemos falta y carestia. De manera que como agora traen estas cosas de fuera del reyno, y nos sacan nuestro dinero, nos trayrian el suyo para comprar lo que agora nos venden, y assi podria tornar España a la fertilidad y abundancia de aquellos siglos dichosos, recobrãdo el nombre y fama deuida, de fertil, abundosa, rica, y poderosa de armas, cauallos y nauios, entre todas las mejores y mas señaladas prouincias del mũdo, como lo dize Tito Liuio y otros, como esta dicho. Camil. No ay que dezir a esso, pero resta agora vna cosa. Iust. Que? Camil. no que sera importuna, pero con todo esso suelen dezir, mas valerria ser importuna, pero con todo esso suelen dezir, mas valerria ser importuna, pero con todo esso suelen dezir, mas valerria ser

DIALOGO TERCERO,

EN QVE SE TRATA Y PONE LA ORdé q̃ se ha de tener en cultiuar, arar, estercolar, y sembrar las tierras, y el gran prouecho que se sigue de arar, cauar hondo las tierras, viñas, y oliuares, como solian, y en que tiempo se ha de hazer cada cosa.

Interlocutores

Camileto y Iustino.

CAmil. Pareceme señor Iustino que no me deueys de querer por cõbidado muchas vezes. Iust. Como assi? Camil. que me pesaria mucho que tal os passasse por pensamiento. Camil. Pues no lo tengo de pensar, viendo la desorden de la cena? Iust. Señor aqui no miramos tan puntualmente como en Corte, qual tras qual se ha de seruir, que como por la bõdad de Dios, tenemos salud, y no andamos entre medicos, vanse nos oluidãdo las reglas de Medicina, y nos hallamos mejor. Camil. Desseo entender estas reglas de la arte de Agricultura, q̃ ya tanto me cuesta. Iust. Tres cosas son muy necessarias para la produció de la tierra. La primera su propia virtud. La segunda la que leviene y recibe de las influencias del cielo. La tercera la buena industria humana, que faltãdo esta, poco aprouecharã los buenos temporales, lluuias, nieues, yelos, y todo lo demas. El buẽ labrador que quisiere enriquecer, ha de tener mucha noticia de la agricultura, q̃ hã escrito los famosos Agricultores, como Col. Plin. Marc. Varr. Crec. Hesi. Virg. Teo. Eras. Danau. Casan. Caine. Herr. y otros, y como no hazian nuestros passados: labrarla tierra a caso, como agora se haze, es dar vna en el clauo y ciẽto en la herradura. Ca. Todo lo puedé entẽder. Iu. Lo necessario y ordinario si, para q̃ no andés a tiẽto, sino q̃ lleué algũ camino, y razõ en lo q̃ hazen: el labrador entienda lo q̃ toca a su labriça, y el hortelano a su hortaliza, el colmenero a sus colmenas, y el pastor a su ganado. Y porq̃ las tierras son de diferentes

ferentes calidades y condiciones, es menester que cada vno conozca la suya, donde habita, y muy en particular las que labra, y como el labrador conozca la condicion, calidad, y naturaleza de su tierra, sabrala tratar como conuiene. Bien se os acordara, como tenemos dicho, que la tierra recibe la virtud y sustancia de las influencias del cielo, por lo qual los labradores deuẽ tener algun conocimiento de las estrellas, para diferenciar los tiẽpos, y saber las conjunciones de la luna, y quãdo es menguãte o creciente, y a q̃ hora, y aun en q̃ dia se hazen los mouimiẽtos, porq̃ para todos los oficios y exercicios de agricultura, es muy necessario, y sabido esto, conocida cosa es, la tierra ser elementada y no de los quatro elementos, y su calidad seca y fria, y si alguna vez no lo fuere, sera por algun acidente que la mude su naturaleza, y para lo que haze a nuestro proposito la diuidiremos en dos partes y diferencias, las vnas seran las que frutifican, y son vtiles y prouechosas, las otras las inutiles, esteriles, y sin ningũ prouecho por algun excessiuo, calor, y sequedad, o por demasiada frialdad, y humidad, segun su assiento y disposicion, las quales dexadas, diremos de las frutiferas y prouechosas. De las quales ay tres maneras y calidades, vnas muy buenas, y otras muy malas, que dado que son de algun prouecho, es poco: y otras ni buenas ni malas, sino medianas, porq̃ de los dos estremos toman el medio, otras muy calientes, otras muy frias, otras templadas, segun la participacion del ayre muy caliẽte, o muy frio, o templado, cuyos sitios, disposiciones y nõbres son diferentes, valles, o llanos, paramos, montes, laderas, collados, y cumbres, que por ser cada vna destas cosas tan conocida, no tenemos q̃ gastar tiẽpo, en declararlas particularmente, mas de que quiero que sepays, que ay indisposiciones y enfermedades, defetos y faltas en las tierras como en los cuerpos humanos, y assi es necessario saber qual es buena tierra, y qual mala y enferma, para guardarnos della, y si no fuere para pan, sera para yerua. Y assi digo que las mejores tierras son las que estan en valles, o alpie de las cuestas, y porque se derriba y viene mucha humidad de lo alto, y mucha virtud de sustancia, de las señales que tenemos para conocer la buena tierra, es mas vulgar que sea negra, y assi se dize, La tierra negra buen pan lleua, y dado que no es regla siempre verdadera, por la mayor parte es mejor que las otras, porque sufre mejor el calor, y

nq

Universidad de Deusto
Biblioteca

no se encharca tanto con las aguas. Columela, Plinio, y otros autores dizen, que es buena y propia tierra para pan llenarla blanda y pegajosa, no arenisca, ni seca, como no sean barrizales de olleros, ni arcillas, porque dado que sean pegajosas, son malas y inutiles para pã por su estremada dureza y sequedad: y tãbien es señal de buena tierra quando està bien cubierta de grama y yerua, como yezgos, juncos, carçales, trebol, viznagas, endrinos, cicutas, cardos grandes, maluas, y donde las yeruas y plãtas nacieren crecidas, verdes, alegres, y xugosas, y la tierra que beuiere presto el agua, y conseruare mucho tiempo el humor, y la que quando se riega o llueue, se para hueca y fosa, y se torna prieta, y la que con esto se para dura, empedernida, y blanquezina, no es buena, y donde nacen aguas dulces y de buen sabor, aunque sean gruessas y pesadas, porque las aguas gruessas comunmente son naturales en tierras gruessas, y las delgadas las mas vezes vienen de tierras delgadas, y aun esteriles, como son arenales, y tierras pedregosas, porque por la mayor parte cada cosa responde a su principio. El agua que cria cieno, es señal que viene de tierra gruessa, y sustancioso, sino es que venga por yesales, porque la tal aunque sea cenagosa, es es mala: xarales, cascajales, rebollares, es tierra de mediana manera: los enzinales suelen por la mayor parte nacer en tierras arenosas, el romero y brego en tierras liuianas y esteriles, los terruños sin prouecho y sin sustãcia para pã, son los arenales floxos, q̃ llamãarena muerta, y las tierras de siguas y peladas de yerua, y aũq̃ tẽgã alguna es mala, y sin sustãcia, ni xugo: los esparteles, atochales, y tierras muy secas y salobres, son muy malas y sin remedio de poderlas corregir, aunq̃ algunos atochales son medianas tierras para centeno, yeros, y otras semillas que nacen en tierras ligeras. Camilo. Pues dezis que las tierras enferman como nuestro cuerpo, sera bien que como el buen medico da remedio para enfermedades, le deys vos para las tierras como buen agricultor. Iustino. Aueys de saber, que como en los hombres ay enfermedades incurables, las ay en la tierra, y assi os dire de las que tienen algunos. El primero y mas principal es el buen tratamiento, y huelgar: si la tierra es flaca, y huelga vn año, y trabaja otro, y ayudada con el estiercol y cosas que la den virtud, y dormir en ella ganados, y que de dos a dos noches muden el ganado a otro lugar de la misma he-

mi heredad, porque se pueda toda estercolar, y no calienten de masiado, y quemen cosas que hagan ceniza, y si todo lo echan en paja, semorarla cada año: tierras ay que vienen a estragarse por manantiales: el remedio es hazer sangradores por donde aquella agua salga. Donde huuiere junquerales o grama, quemarlo, y con la labor continua perece. Dize Paladio, que pierecen los elechos si los cortan, o quebrantan tres años. Y Plinio, q̃ si dos años continuos los cortan, demanera que no les dexen echar hojas, que se secan, y los yezgos y carrizales. Los bueyes han de ser de buena edad, y de gran cuerpo, y vientre, y buen hueſſo, fornidos y biẽ hechos, d̃ grãdes fuerças, mãsos y domesticos. Para los vacas aya toros de buena casta, porq̃ los hijos parecen mas a sus padres q̃ a las madres, y salen de buenos toros buenos bueyes. El toro ha de ser de buen cuerpo, membrudo, y no muy alto, ancho, la frente ancha y velloſa, y el roſtro muy robuſto, las orejas peludas y viuas, las narizes grandes y romas, los beços grãdes, cuerno corto y gordo, grã papada, ãcho de pecho y de lomo, corto de ijada, ãcho d̃ hãca, la cola larga, delgada y poblada, el pelo crespo y grueſſo, no tenga gran vientre, si lo tiene no puede tomar bien las vacas. La casta de los brauos es de mas brio, la de los mansos sale lerda, aũque de muchas fuerças. La edad ha de ser de seys hasta diez años, el color sea vno: para treynta vacas basta vn toro. Las vacas para casta han de ser altas y largas de cuerpo, anchas de ijada y vientre, ancha frentes, los ojos grandes, los cuernos no pequeños, ni retorcijados, los beços gordos y negros, las orejas velludas, las narizes grandes y romas, gran papada, y grueſſo cuello, chicas pesuñas y negras, sanas, y de casta paridera, y de tres años arriba: dos meses antes que se ayan de tomar o empreñar, es bien apartar los toros, y traellos en buenos pastos, para que tengan mas sustancia, las vacas no esten muy gruessas al tiempo del empreñar, no conciban tambien, tomãse en Mayo, Iunio, paren en tiẽpo de buenos pastos, y assi ternan mucha leche: esta la vaca nueue meses preñada: si vienen a parir en Otoño, no se crien los bezerros, porque faltan pastos, mamen vn año, o mas, y serã rezios. no los quiten de las madres en sabiendo pacer, hasta q̃ oluiden la teta: castranse porque sean mansos y domesticos para el trabajo, y su carne sea de mejor sabor: si son para carne se han de castrar de vn año, porque engordaran, y es me-

jor

jo[illegible] carne, pero si son para arar, no se castren hasta q̃ ayãdos años, estan crecid[illegible] y tienen fuerça, hanse de castrar en mengua te, y tiempo templado: la manera de castrar los toros dexo para los maestros[illegible], y castrados no anden entre vacas, anden en pastos frescos, [illegible] ales algunos ramones tiernos, mielgas, y gra- mas, no beuan mu[illegible] ra domarlos es necessario sean tratados y vengan a casa m[illegible]chas vezes, y coman en los pesebres, y se lo den a mano, estre[illegible]los, traerles la mano por el lomo y barri- ga, fregarles la ca[illegible]ça, echarles sal en la boca, rociarles la cara con vino. Estas cosas amansan a los bueyes y los hazen domes- ticos: hanse de tomar tres años cumplidos, porque si mas tier- nos son, quebrantanse, y si passan de quatro, son soberuios y duros al domar: vñale con buey diestro en el arar, y ande passo, trayendolo vna vara largo como arado sin reja, haganles arar por vn arenal mollido, y y traer alguna carreta vazia, despues haganles arar poco a poco, no les piquen con el aguijon, si se abezan a sufrirle, despues no le temen, y si huuiere algun buey que no quisiere arar, ponganle en medio de dos bueyes que esten vñidos en vn yugo largo, y el en medio, que ellos le lleua ran do quisieren. El que los domare deue los de halagar con la habla y manos, sienten mucho el regalo. Desde Março hasta Setiembre pasten y en los Inuiernos denles harina de yeros, centeno, o trigo con paja rebuelta en grano, engendran enfer- medades, sino fuesse cozido, la casca de las vuas frescas y no lauadas, los granillos molidos entre la paja dales mucha sustan- cia. De dia sera bien que pazcan si ay donde, y de noche los harten de paja, o heno. Es les bueno el heno y paja de mijo y de ceuada, la de trigo no es tal por ser dura, sino fuesse muy me nuda, y ellos la trillassen: es tambien bueno guardarles la paja de hauas y mielgas, comenlas muy bien secas, es de mucha sustã cia: la yerua se les deue guardar como el heno: todo lo qual ro- ziado con agua y sal lo comen mejor. Es bueno darles hojas de arboles quando van madurando, altramuzes mojados, embuel- tos en las pajas o yeruas son buenos, y el alcacer segado antes q̃ se pare duro, y dexarlo secar, para darlo con la yerua y paja. Hã menester estab losen los Inuiernos: han de ser mas anchos que para otras bestias, porque algunas vezes se acuernan, sean abrigados del frio. En sus enfermedades se curen con di- ligencia, hinchan se les los ojos y cabeça y lloran, y es peligro- so

so si no se cura con tiempo, sangrarlos de la lengua, y [illegible]les mucha sangre, y sahumarlos con incienso. Quando [illegible]uuieren ranilla, que se haze en los intestinos, sacan se[illegible] estiendo el braço por el siesso vntado con azeyte, sacand[illegible] aquella sangra za en la palma de la mano las vñas abaxo, que [illegible] lastime blanda mente, andan derẽgandose y cayendo hinc[illegible]dos, si les dierõ mal de baço, baçera que llaman, metanles en derecho del baço vna lesna y dè en el para que salga aquel humor, y caygo dentro en la barriga: esto ha de ser passadas tres estillas, vn xeme debaxo del lomo o cerro como se sabe, para las ranas que se les hazen en la boca, que llaman aleuosa, han se les de cortar, y fre- gar con ajos majados y sal, y lauarlas con vino, y darles a co- mer algunas yeruas tiernas, ramon o saluados. Si por mucho tirar se les lastima el cuero, es bueno lauarlo con agua fria y sal, atando paños mojados en ella: y esto se haga por tres y quatro, y pongan enxundia y pez majado, mezclando poluos de arrayan, y cosas semejantes, y si ay llaga echen poluos de hollin para encorar, lo mesmo se haga para la frente, dõde aran a cuello, no dexé crecer aquella carne, pongan poluos que la coman, o cal viua, o miel, y sobre todo lauarlo con agua fria, que importa, y despues poner cosas para encorar: donde huuie re gussanos, lauar con agua fria, o echar azibar o çumo de puer- ros, o de marrubios, o vn poco de sal, y sacados los gusanos, pongan vnas mechas con enxundia añexa, o pez derretida y azeyte todo junto, y guarden no se les asienten moscas. Las apostemas vnos las curan cortandolas, otros con cauterios: assi que los bueyes padecen pocas enfermedades en cõpa- racion de las mulas, y si les diessen sal acomer, y echandolelo rebuelto, ternian menos, o casi ninguna. Camil. Todo esta bien, pero en España no saben arar, es necessario digays como lo sepan y hagan, que aun que presumen mucho, saben muy poco del arte de agricultura, y que tanta tierra han de arar en vn dia vn par de bueyes. Iust. Vergi. Georg. 1. Columel. ij. Plin. lib. xviij. c. ij. dizẽ q̃ el arte de agricultura es dificil, y la han de tratar gente graue y de letras, pues depende todo el sustento de los hombres della. Y assi es de mayor importancia que otra, ni algunas letras humanas, y los Romanos ilustres fueron principes deste arte, y la familia Rustica fue la mas princi-

Universidad de Deusto
Biblioteca

primero de Roma Marco Varron, Plinio, Caton, Columela, Xacrisimo Sorcio, Quintiliano, y otros, gente graue, dizen que vn par de bueyes han de arar en vn dia vna cantidad de tierra que es veynte y ocho mil y ochocientos pies Geometricos, sera de sembradura media hanega de trigo, al qual llamaron los Romanos Iugeros, el sulco ha de ser de ciento y veynte pies de largo, y siete destos jugeros daua Roma a vn Romano para sustentar su casa, y si mas pedia le tenian por pernicioso. Los Romanos vsaron arar junto y hondo, y sembrar ralo. El consejo de Caton se ha de tener en mucho, dize que se cultiue y are, y estercole la tierra. Camil. En España todo se haze al reues. Iust. Apartose España del camino comun de los bueyes, y assi lo siente. l. fin. ff. de const. princip. Camil. Que se hara hazer esso. Iust. Para esso lo mas principal y necessario es, que los labradores sea encantadores y hechizeros, y que cada vno hechize o encante sus tierras, heredades, y aun bueyes, como hizo vn labrador. Camil. Como es esso? Iust. Segun Plinio lib. xviii. cap. iij. en Roma huuo vn hombre llamado Cayo Furio Crisino, al qual porque en menos tierra que sus vezinos cogia mas trigo que ellos le acusaron, diziendo que esto no podia ser sino por hechizerias, y pareciendo ante los juezes, lleuo consigo vna hija muy rezia, bien tratada, y vn par de bueyes gordos y bien curados con su arado y reja ancha y muy grande, y largos açadones, y dixo: O Iuezes, con estos hechizos hago que lleuen mis tierras doblado trigo que las de mis acusadores, y quisiera poder mostrar mis sudores y malas noches, como los instrumentos. Los Iuezes admirados de los bueyes, y su tratamiẽto y grãdeza de las rejas y instrumẽtos, dixeron: Essos son propios y verdaderos hechizos para las tierras. Y assi salieron tã corridos los acusadores, quanto el acusado vsano. Assi q̃ la tierra da como es beneficiada, y no basta reprehender sin enseñar, como dize Columela. Las partes de la agricultura son cinco, en quanto a lo que tratamos, que es las tierras de pan lleuar. La primera es cultiuar, a la qual los Latinos llamaron colere. La seguda arar. La tercera estercolar. La quarta sembrar. La quinta es coger los los frutos, de las quales dire en particular lo que conuiene, y es necessario y ordinario. Dize Galeno en muchas partes, que repetir la cosa quando es necessario, y para mayor declaracion de la materia, que no es vicio, digo que la primera que

que no es vicio, digo que la primera que es cultiuar es afeitar, y limpiar la tierra, y disponella para arar, y sterc̃olar, y sembrar la, esto es sacando con açadones todas las matas y raizes, quitando las las piedras y todas las demas cosas que pueden ser impedimento para ahogar o impedir a que no nazca, han de estar quebrantados los terrones. Ha de mirar que no arẽ ni cauẽ la tierra muy seca ni muy mojada, porque sedaña mucho, porque quando esta muy mojada hazese barro y lodo, y en lugar de hazerse hueca, sosa y mollida, se buelue dura, maziza, y queda estragada por algunos años, y si se sembrasse se perderia o mas de la simiente, aunque si estuuiesse estercolada no se lompe ternece tanto. Y Quando esta muy seca, arase con doblado trabajo, y pierde mucho de su sazon, es necessario que todo campo para que el año siguiente se aya de sembrar, se apareje, y si el año passado lleuo fruto para aprouecharse del rastrojo, q̃ men le en tiempo que no ande viento rezio, que no lleue aquellas pueças, o ceniza, q̃ es de mucho prouecho a la tierra. Ha se de q̃mar quando no ande el ayre manso, y encender de la parte que viene el ayre, y lo mesmo en las roças, y sea en tiempo ñublado, y que llouera presto, para que el agua que cayere mezcle la ceniza con la tierra. Y es de notar, que en las tierras que se ha de sembrar pan, se queman las simientes, y todo se haga ceniza, con la qual incorporada se estercola muy bien la tierra, de aqui queda que los rastrojos, robas, montes para pan se quemẽ. Dize Crecencio, que el bien arar o cultiuar trae muchos prouechos, exercitar y abrir la tierra, y en libro, y capit. onze, abrir muy bien la tierra para que mejor la penetre el sol, luna, influencias, porque sino esta bien abierta, no puede ser biẽ penetrada. Hase de ygualar la tierra, porque vna esta mas alta que otra, o mas hoyosa, daña a las plantas, y mas a las simientes, como es al trigo, ceuada y otras, porque en tiempo de muchas aguas en los hoyos se ahogan, y en tiẽpo seco en lo alto se q̃man, y por esso el q̃ ara deue muy bien mirar q̃ todo q̃de y gual, porq̃ el agua q̃ es alma de la tierra ygualmẽte se reparta quãdo lo regaren o llouiere, y el sol lo escaliente. Otro prouecho de arar biẽ es mezclar y incorporar muy biẽ en la vna tierra cõ la otra, o el estiercol o tierra. Por tãto el q̃ ara cõuiene q̃ mezcle muy bien lo vno con lo otro, porq̃ todo lo que queda descubierto se seca con el sol, o se quema con el frio, o lo comen las aues.

Otro prouecho es desmenuçar la tierra q̃ esta hecha terrones, porque mejor reciba la tierra el agua, que es alma y vida de la tierra, y la retenga guarda, estãdo desmenuçada, q̃ no la q̃ tiene terrones, porq̃ el terron como està è si junto, no recibe la simiẽ teni la humedad del è[illegible]omodesmenuzado, ni da sustãcia alguna. Y por esso los Agricultores mãdan q̃ quando el campo se arare, desmenuzen con el açadon los terrones que se leuantaré, y allende destos ay otros prouechos, vno es matar la yerua, la qual quita la sustancia al trigo, chupando las rayzes y ahogando las, y mata del todo. Otro remedio ay que se molifica la tierra, y se para muy hueca, fosa, y esponjosa, la qual si ha estado dos o tres años por labrar, estara muy tiessa, apretada, y hecha vna piedra, y por esso auisan los Agricultores, y en los Prouerbios, que el buen labrador no dexe de arar sus tierras cada año porque se echan a perder, y assi lo dize el Sabio y Plinio, que no ay cosa mas dañosa para las heredades, que dexarlas muchos años perdidas, y hechas eriales, porque como estan tan duras, q̃ no las puede penetrar el agua, sol, luna, influencias, y en tal tiempo que muchas vezes no sabiendo arar ni cauar a los tiempos propios, conuenientes y vtiles para ello, pierden su trabajo, y queda perdida la tierra por muchos años. Por lo qual dize Virgilio y Teofrasto que no es facil saber bien arar, es arte difficultosa, pocos la entienden, y assi lo vemos por experiencia, vnas quierenser labradas en vn tiempo, y otras en otro: vnas muchas vezes, y otras no tantas, y ningunas menos de quatro rejas, y vayan media vara de hondo al sembrar. Considere el labrador que bueyes tiene para arar, porque mas vale poco bien arado, q̃ mucho arañado. Dize Hesiodo lib. O pera y dies, q̃ los bueyes han de ser de ocho años, y Virgilio Geor. j. que sean toros de grãdes fuerças, y el que ara de treynta años y mas, este desnudo, sembrando o arando: y en los Prouerbios. xiiij. dize: Donde no ay bueyes, los pesebros estan vazios, y donde ay grãdes y crecidas miesses, es argumento manifiesto, que los bueyes que labraron aquellas heredades son de grãdes fuerças. Colums en el segundo contra Celso dize, que los bueyes sean grandes. Y Propercio, que el labrador trate en toros para arar: y Caton, que venda y no compre. Flosian y Esteuan de Garibay y y otros dizen que el Rey Gargoris tuuo vna hija que cometiendo

tiẽdo flaqueza, pario vn niño llamado Abidis. Su Abuelo le mãdo echar a las fieras, y a los alanos, y despues en [illegible] y de todo le librò Dios, y sucedio a su abuelo. Este Abidis inuentò el arar en España. Los yugos sean cortos, y el cuero p̃ tienen apretado en la frente, se lo eltiren a fuera. El timon sea largo de ocho pies, y el dental de dos tercias, la rega sea de veynte y cinco libras, ancha de vna tercia de oreja a oreja, larga media vara hasta el diente: las orejeras sean derechas, no altas ni apartadas, gruessas y largas, para que abran bien la tierra. Conuiene que el labrador tenga conocimiento de los vientos, estrellas y mouimientos: el rastrojo roça se queme quando esta nublado y quiere llouer, y de donde viene el viento. El que ara, o siembra, estè desnudo, y sea de gran cuerpo, porque señoree mejor la esteua, y trayga vn cuchillazo para cortar las rayzes: arese quando la tierra se despida menuda del arado, que ni de seca leuante terrones, ni de mojada los bueyes çahonden, o el arado emboce. La primera reja sea antes de la sementera, o luego despues ahonde vn palmo, y con ello estercolen, y sea en menguante, y no criara tanta yerua, y se incorporara bien con la tierra, y la da gran sustancia, y lo mesmo sea en las viñas, oliuares y otros arboles. Todo estercolar es mejor en el Inuierno. La segunda sea por Nauidad o antes, ahonde vna tercia, para que retengan todas las aguas. Al terciar q̃ es por Mayo. Si las tierras son gruessas herbosas ha se de abondar para que el calor mate, queme las yernas y rayzes estando en flor, y tambien se matan con el frio, o con Cierço: si son tierras flacas, delgadas, no se ahonde, el calor las estragaria. Antes de la sementera se ha de quartar esta reja, y quando siembran, vaya media vara de hondo, y no se perdera simiente: quando corre el viento Gallego, o Abrigo, es bueno arar: dan gran tempero a la tierra. Hase de arar siempre en cruz, la reja que se da, corte a la que passo, y no quedara entre sulco por labrar loba o pece que llaman: si fueren laderas arenlas al traues, y no de alto abaxo. Camilet. Los moços hazen grandes vellaquerias quando labran. Iustino. Metan vna vara muy larga por los sulcos adentro, y si passare sin topar, todo queda mollido y bien labrado. Camil. Bien sera que digays quantos estiercoles ay, y quales se han de echar en que tierras,

viñas y huertas. Iustl. Sabes estercolar las tierras, viñas, huertas, y otros arboles, es de gran importancia para que lleuen doblados frutos, y de mayor sustancia: ay muchos estiercoles, vno se haze de hojas verdes y secas, otro de personas, otro de caualios y otras bestias, otro del lodo de las calles, y otras cosas, otro de puercos, y otro de bueyes: es necessario que todos ellos esten embueltos mezclados vnos con otros: si por si se echassen, estragarian los panes: vaya dos muladares para remudar el estiercol, y verán las aguas a ellos, como dixe, y otro de aues, palomas, gallinas, y otras: otro se haze echando paja en el camino, y estando hollada en el Inuierno, cogerla con el lodo a vn cabo: ay otro que es el pelo de los bueyes, otro y el mejor, la ceniza, y se puede hazer, dexando la paja en la heredad, y dos dias antes que la siembren, quemarla, y derramar la ceniza, y sembrar, y otro de ganado, remudandole de dos a dos noches, es muy bueno. Estos tres estiercoles son buenos para las heredades que estan tres o quatro leguas. Camil. Estos estiercoles son buenos para todas las heredades? Iustino. Buenos si, pero no para todas, vnos para vnas y otros para otras: para las tierras humidas, frias y gruessas, es bueno el de caualios podrido para las delgadas y frias, el del ganado, o el de las aues, echádolo ralo para las secas y calientes, el lodo de las calles, o de los caminos, las secas y frias lo de los caualios muy podrido, y no passe de vn año, y mejor el del año que no esta yerua para las delgadas, humidas y frias, el de las aues o del ganado, el mejor estiercol es el pelo de bueyes, o la ceniza, o qualquier cosa, y mas seguro: las huertas quieren estiercol mas nueuo, porque las riegan: las tierras que se riegan, quieren ser mas estercoladas, porque no las põga duras y empedernidas el agua: en los valles se ha de estercolar mas que en los cerros o paramos, estercolen con gran discrecion, para que en poca tierra se cojan muchos frutos, mas vale estercolar dos vezes que no vna, porque a lo poco se puede añadir, y lo mucho no se puede sacar, y quema y abrasa la tierra el estiercol con su calor, abre la tierra, y la pone hueca, fosa, y espõjosa, para que reciba y retenga las aguas que cayeren, por muchas que sean, ayudando y confortandola con su calor, virtud y sustancia contra la gran frialdad de las aguas, para que no mate, ni ahogue, ni estrague los panes, y lleuen los frutos doblados, como hazen las viñas, oliuares y huertas

huertas, y por poco que llueua, hazen que la tierra frutifique: con su calor, sustancia y virtud recrea, conforta, y cons[illegible]ua las rayzes, y haze salir el pan con fuerça y vigor, y de[illegible] el yelo y calor: la tierra sin agua, es cuerpo sin alma, y [illegible]ercol flaca, seca, fria, sin fuerça, sustancia ni virtud com[illegible]olia, despues que Dios la maldixo. Gen. vj. Las tierras se[illegible] como los cuerpos enfermos, vnos quieren vnas medicinas, y otros otras: hase de estercolar de dos a dos años, y assi como negocio tan importante los agricultores lo encargan mucho. Camileto. Por no entender esso ni hazerlo en la Andaluzia y otras partes, vnos años por poca, y otros por mucha agua no se coje pan. Iustino. Sintiendo esto el Rey Catolico, dio libertades a los Sicilianos y a otros, porque truxessen bastimentos á la Andaluzia. Camileto: Dicho del estiercol, conuiene digays como se ha de sembrar, y lo que toca a las simientes, porque muchas vezes se pierden, y no se entiende. Iustino. Toda simiente sea nueua del mesmo año, y escogida grano a grano, este lleno, liso, mazizo, gruesso y seco el grano, y no arrugado, de buen olor y color, y sea la tierra donde se ha de sembrar semejante a la que nacio, de seca a seca, o de humida a humida, o fria a fria, y assi lo demas. La tierra buena estraga la simiente agena, y la mala a todas quando siegan, busquen las matas grandes, crecidas, macollas que llaman: y tengan las espigas gruessas y largas y de buenas tierras, saquen el grano aparte para simiéte. Ay muchas diferencias de trigo, trechel, o rubion, ay blanco candeal, ay arisprieto, es casi trechel, y se haze en tierras gruessas, calientes, y no humidas: el ariz sprieto quiere las mesmas, el candeal, o blanco quiere tierras liuianas, frias, humidas y sombrias, y assi es lo deraspado: el tremesino quiere sembrarse por Enero, y en regiones frias de muchas aguas y nieues. Ay dos especies de ceuada, ladilla y franca, y se quieren sembrar en tierras gruessas, sueltas y secas: ay otras dos auenas sin la montes: siegase la blanca o casera, y la negra como la ceuada, y en tierras gruessas el centeno se siembra ralo y temprano, si es para alcacer mas espesso, quiere tierras algo calientes y ligeras, su harina engorda mucho los bueyes, puercos, y a los que vsan comer su pan: siembrase en lodo, la ceuada en poluo: el trigo en todo, las hauas, lantejas, panizo, mijo, ceuada y auena quieren tierras gruessas, sueltas, y

Universidad de Deusto
Biblioteca

bien labradas, son secas y frias, y estragan, esquilman la tierra mas que otras: los garuanços son calientes, poco humidos, porque son salados, los yeros, cañamo, nauos, çanahorias, castrinias, ajos, rabanos, y cebollas son calientes y secas, y estragan tanto como las frias y secas, el trigo es humido, y salado, y caliente: el que siembra, derrame la simiente igualmente, echando el pie derecho con el braço derecho, y si sembrassen todo como las hauas, seria mejor, y no se perderia simiente. Camileto. Dizen que en coger y recoger ya el Agosto, no sera malo tratar dello. Iustino. No sino muy bueno y aun necessario. Las heras han de estar cerca del pueblo vnas de otras apartadas, y en lugares altos, secos, duros y rasos para el ayre, y si trillassen con bueyes, como solia toda España, y oy en Estremadura, y ottas partes, seria bueno passadas dos horas poner encima del trillo diez o doze arrobas de peso, y trillarian mas y mejor que con otro animal, seria la paja mas larga, blanda, sana, lo que no es con otro animal. Camileto. Dizen que en coger y recoger el pan està todo. Iustino. Es assi, dense grande priessa: la tardança en todo es peligrosa. l. mora. ff. soluto. Porque si se moja, no se conserua, la humidad con el calor lo corrompe. Camileto. Quantos años se pueden conseruar? Iustino. En Campos, y otras partes diez años y mas. Ya acontecia hallar los silos lleros de trigo de veynte años, y esto con guerras que duraron en Castilla desde el Rey Rodrigo, hasta la toma de Toledo, y valia vna hanega de trigo dos marauedis y medio, y vn carnero quatro, como dixe, oy con quinientos años de paz vale vn ducado, y aun mas, y vn carnero casi dos, y vn buey de Guadiana mas de veynte ducados. Solian ensilar el pã en silos, porque cogian mucho, oy como arañan cõ mulas, y todo se lo comen, en muchas partes lo meten en vnas camarillas, por ser poco: en tanto grado es esta necessidad, y falta de todo, que si passan por Cãpos dozientos soldados, no hallan q̃ comer, y sustẽtò quatrocientos años guerras, como dixe. Cam. Dixistes que vna mula, o macho come y gasta por mas de doze personas, como no hemos todos de perecer? Iusti. Apartose España de lo que era justo, y los passados vsaron mucho tiempo, y assi està como veys. l. fina. ff. constitut. princ. que era arar con bueyes, y seruirse dellos, y es imposible de toda imposibilidad que

que puedan boluer aquellos dichosos tiempos, y barato de pan, sino tornando a labrar con bueyes y criar sus ganados y caballos como solia, y guardara sus riquezas, y dineros, y no se los sacaran, como se lo sacan mas ha de dozientos años, trayendole bastimentos como dixe. Cam. Si me dais licencia, que os pregunte vn negocio importante. Iu. Dilo. Que es ello? En la Andaluzia, y otras partes no se puede conseruar el trigo, ni guardar como en Campos: desseo saber, si ay algun remedio para ello. Alende desto ay vn mal en España, y es muy general, por donde creo, que se pierde mas pan de lo que se entiende, y es que en las heredades nacen vnas malas yeruas, retamas, mielgas, otras que llaman palmares, y otras coscojos, y otras muchas, que aunque las roçan, tornan a nacer, y deuen estragar y hazer daño. Iust. No se os acuerda que dixe que auia vna parte de la agricultura, que llaman cultiuar, que es quitar, arrancar, matar las yeruas, y lo demas que haze mal y perjuyzio al pan, y essas yeruas quitã la sustancia, y estragan, y para destruyrlas y perderlas del todo, es muy bueno en trillando, roçarlas y cubrirlas con vn monton de paja, de manera q̃ ni el sol las escaliente, ni el agua las humedezca, y esten vn año cubiertas, y dos dias antes que las siembren, ponganles fuego, y quemarsehã las rayzes, y sacarlas secas, si araren hõdo: la razon es, porque como el sol no las escalentò, ni la agua las regò, que son las causas eficiẽtes y formales de la procreaciõ, propagaciõ, y produciõ de las plãtas, no pudiẽdo cõseruarse, vienẽ a secar y a morir por faltar el calor y humidad q̃ todo lo q̃ perece, es por faltar, estas dos cosas, mayormẽte q̃ el fuego la halla sin vida; y las quema, y haze ceniza. En la Andaluzia, y en otra qualquier parte si quisiessen, se podria conseruar el pan tanto tiempo como en Campos, y en otras partes, no es cosa nueua en sola España cõseruarse el pan, sino muy general en todo el mundo, como lo conseruò Iosefo Gouernador en Egypto por Faraon, y los Flamencos, Alemanes, y otros oy lo conseruan, y se podria dar otra orden, que ni fuesse tan embaraçosa, y mas vtil y prouechosa. Camile. Por cierto, señor Iustino, que todo lo que aueys dicho, se haze en Ytalia, Francia, Grecia, y otras partes, y entre Turcos y Moros se labra con bueyes, y todos viuen descansados, y tienen lo que han menester, y quedo admirado, como estos labradores no entienden su perdicion, en todo

[illegible]to va al contrario. Iust. Ellos tienen su pago y crecerán sus de[illegible] hasta que bueluan a los bueyes como está dicho. Camil. L[illegible]aqui resta es suplicar humilmente a Dios nos perdone y alumbre con gracia, para que se haga y ordene, mande y exe cute lo que sea a su santo seruicio conuiene, y al bien publico de España, y no dexar vn tan gran negocio al parecer y juyzio de los labradores que oy España tiene, sino que los Corregido res, Gouernadores, y Magistrados, tomen la mano, y vean como se labra, como se hizo en Roma, quando se hizo la ley Agrria. Y esto es lo que dixo Plinio, q̃ los Emperadores cõ sus manos propias arauan y no ponian menor diligencia en ello q̃ en ordenar los exercitos. Ciro Rey de Persia tenia trezientos mil bueyes para arar, y cien mil quinteros, y para las guerras sa caua destos los soldados. La arte de agricultura se hà de tratar por gentes graues y de letras, como dixe, porque es gouierno del mundo, y sustento, reparo del linaje humano. Porque sin ella las leyes que son las armas, que son hermosura y decoro del imperio, y lo demas, perece. El bien labrar no tiene precio. Dize Plutarco que vn labrador labraua quatro heredades y dio vna en casamiento a vna su hija, y labrò tres, y cogia tanto como de las quatro, trabajãdo en ellas como en las quatro, dio las tres, y quedose con vna, y cogia tanto en ella como en las quatro, porque tanto trabajaua en sola ella como en todas quatro: donde queda manifiesto y claro que todo va en ahon dar mucho la tierra, q̃ natura no falta, ni jamas ha faltado. Cam. Assi me parece, ya es hora q̃ os vays a reposar, yo tengo de ma drugar, y tengo larga jornada, la merced que me aueys he cho tengo en mucho. Nuestro señor quede con vos.

Iustino, vaya con vos, Amen.

(?)

Laus Deo.

Universidad de Deusto
Biblioteca