



LIBRO.

DE AGRICVLTVRA DE ALONSO

DE HERRERA, QUE TRATA DE

LA LABRANCA DE LOS CAMPOS Y

muchas particularidades y prouechos suyos. Obra nueuamente corregida, con vna tabla muy cumplida

de todo lo que en el se contiene, hasta agora nunca impressa.

De Ldne

(*)

HANSE AÑADIDO LA AGRICVLTVRA

de jardines, y vna suma de la del niño IESVS del pan y del vino,

y el tratado de la fertilidad de España, y causas de su esterilidad.

Donde se hallara junto todo lo bueno q̄ hasta agora

desta materia de Agricultura se

ha aduertido,

(*)



[Faint, mostly illegible text from the reverse side of the page, including names like 'Don Juan de Cardona' and 'El Licenciado...']



DON Phelippe,
por la gracia de Dios,
Rey de Castilla, de Navarra, de Leon, de
Aragón, de las dos Sicilias de Ierusalén, de
Portugal, de Granada, de Toledo, de Va-
lencia, de Galicia, de Mallorca, de Me-
norca, de Cerdeña, de Cordova, de Corce-
ga, de Murcia, de Jaen, de los Algarues, de
Algezira, de Gibraltar, de las Islas de Ga-
naria, de las Indias Orientales, y Occien-
tales, Islas y tierra firme del mar Oceano,
Archiduque de Austria, Duque de Borgo-
ña, de Bravante, y de Milan, Conde de
Abipurg, de Flandes, y de Tirol, Señor de

Vizeaya, y de Molina, &c. Por quanto por parte de vos Hernado de Espinal librero,
vezino desta nuestra Ciudad de Pamploña, nos asido echa relacion, que tenia es vn
libro intitulado Agricultura, compuesto por Alonso de Herrera, que era muy prove-
choso. Atento lo qual nos suplicastes os mandassemos dar licencia y facultad, para
hazerlo imprimir, y vender, o como la nuestra merced fuesse: el qual visto por los del
nuestro Real Consejo, auendose hecho la diligencia que la pregmatica nueuamente
por nos hecha dispone cerca a la Impresion de los libros. Fue acordado que deuiamos
mandar dar esta nuestra carta para vos en la dicha razon, por la qual os damos licéncia
y facultad para que por esta vez podays hazer imprimir el dicho libro, en la dicha
Ciudad, sin que por ello incurrays en pena alguna, con que la dicha Impresion se ha-
ga conforme al original que esta en el dicho nuestro Consejo, en que estan rubricadas
todas las hojas, y firmadas al fin del por Domingo Barbo, nuestro Secretario. Y con
que despues de Impresso no se pueda vender ni venda sin que se trayga al dicho nues-
tro Consejo, para que se vea si la dicha Impresion esta conforme al dicho original, y
se tasse el precio a que se ha de vender cada volumen, so pena de caer, e incurriren las
penas contenidas en la dicha pregmatica, y en diez mil maravedis para nuestra Cama-
ra, y Fisco. Dada en la nuestra Ciudad de Páplona, so el sello de nuestra Chancilleria,
a doze de Agosto, del año mil veyescientos y cinco.

Don Iuan de Cardona.

El Doctor Iuan de San Vicente, El Licenciado Liedena, El Licenciado Iuan de Ybero,
El Licenciado Rada, El Doctor Ximenez de Oco.

TASSA.

YO Domingo Barbo Secretario del Real Consejo, por su Magestad, en este su Rey-
no de Navarra, doy fe, que en cumplimiento de lo contenido en la retro escripta
prouision, auiendo presentado Hernando de Espinal librero, vezino desta Ciudad de
Pamplona, ante los señores del dicho Consejo, el libro Impresso intitulado Agricultu-
ra de Alonso de Herrera, contenido en ella, se remitió a don Hernando de Ychasso,
Vicario del Ospital general desta ciudad, para que viesse si estava conforme el original,
el qual hizo relacion, q emendadas las erratas q el daua por escripto, lo demas estava
conforme el original. Y vista aquella le dieron licencia y facultad para vender cada
libro a tres maravedis cada pliego, y le mandaron que no escada de la dicha tasa, y q
esta se ponga despues de la dicha prouision, como todo ello consta y parte por los
autos que quedan en poder de mi el dicho Secretario, a los quales en lo necesario me
refiero, en cuya certificacion firme, en Pamplona, a diez y siete de Agosto de .1605.
Domingo Barbo Secretario.

Prologo del presente libro de Agricultura.

Dirigido al Illustris. y Reuerendis. Señor don F. Francisco Ximenez, Arçobispo de Toledo, y Cardenal de España, &c.



ENTENCIÓN es muy notable y verdadera del Philosopho, la qual confirma el Emperador Iustiniano, muy Illustris y Reuerendissimo Señor, la dificultad de qualquier cosa, estar principalmente en el principio della, y que el añadir, o passar adelante sobre lo comenzado, como notea tan difícil y trabajoso, que por esso no es digno de tanta fama, premio y honor. Y por esso vemos (y es mucha razón) que los inventores 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 inventores son principio de los que despues suceden en aquellos officios, y artes. Y por esso merecieron aquel nombre de tanta veneracion de padres, como podemos por muy singular exemplo bien prouar. Y recurriendo a las artes mechanicas, bien vemos que en el arte de plateria, y otros metales en nuestros tiempos, y antes, auia vnos maestros muy ingeniosos y primos, y de duro hierro hechas piezas, obraban delicadas y bellas que de muy cendrada, y fina plata parecen ser labradas. Quien pues dudara que agora en estos tiempos no se hagan mas gentiles tiendas, mas polidas, que las que antiguamente hizo Iabel. Mas por ser este el primero que hizo tiendas, y Tubal Cain el primero que inuento fragua, llama los la sagrada escriptura, padres en aquellas artes y officios, no porque otros no hayan sido mas perfectos en ellas, mas por causa que fueron ellos 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 cytolas y organos. Y por llegarme mas a nuestros tiempos, vemos que los Impressores en su arte de imprimir tienen muchos primores y sotilezas, que miradas no parecen hechas por manos de hombres sino que ellas mismas se nascieron assi, las quales no supo el que hallo este arte, y a 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 ilustrado las ciencias y abituado los ingenios, y multiplicado letrados. Pues assi deuen ser en mas tenidos y estimados los que alguna obranoble y prouechosa de principio comiençan y della son inventores, 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, y si en algo erro 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 perfectas en sus principios, que siempre los que suceden añaden. Con todo esso no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primer inventor de esta arte de Agricultura, que con razón podemos dezir ser nuestra madre, pues della se mantuuiéron nuestros antepassados, y tambien nosotros nos mantenemos, y se mantengan los que vinieren hasta la fin del mundo. Y de ella en Griego, y en latin y otros lenguajes ay, y vno muy singulares libros escriptos, 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 respecto de lo que queda por dezir: lo qual quanto sea trabajoso, concordando a las vezes discordes auctores, desechar, escoger y reprobuar algunas costumbres y vsos antiguos y modernos. V. S. Illustrissima lo vea. Ponerlo assi mismo en otro lenguaje que nunca estubo es cosa nueva, y en algunos es causa de admiracion, y en otros de menor precio: porque cada cosa tanto es mas preciada y tenida, quanto

PROLOGO.

quanto es mas trabajosa y difícil de alcanzar. Y por esso reprehende 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 pertenescen 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 de estos tales, de mas de lo que se muestra por natural razón y esperiencia, se puede bien prouar con la auctoridad de los mismos maestros, a quien imitar propongo, porque siendo ellos Romanos, y aun Columela Español, muchas vezes se aprouecharon y dan reglas, segun las doctrinas, preceptos y opiniones de Griegos y Carthageneses. Luego segun el dezir de estos tales, mal hazen los medicos de España y de otras partes que siendo Griegos Hypocrates Galeo curan segun sus preceptos y reglas, mas los Italianos, Alemanes, Franceses, y otras estrañas naciones que se aprouecharon de nuestros medicos Españoles, Abencenis, Abenzoar, Auicena de Damasco, en la Syria fue el Meique, y alla dizen que escriuio, mas que medico ni boticario ay que no se aproueche de la cada passo. Pues si en los cuerpos humanos (cuyas complexiones y virtud cada dia se enflaquecen, mudan y trastruecan) son por la mayor parte muy ciertas, y de mucho prouecho las reglas de medicina de otras regiones disimiles y longinquas, porque 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 iuuentud, que ni por mucho fructificar ni continuo parir, apenas muestra cançarse, ni tampoco por ser muy antigua pierde su fuerça, que no es la tierra de la condition, y calidad de las gentes, ni de los otros animales que tienen edades distintas de niñez iuuentud y vejez tan limitada. Y los que son viejos no pueden tornar atras. 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 utilidad, y substancia, tiene operaciones de iuuentud. Y no me espantan murmuraciones de otros que dizen, que mas sabe qualquier rustico labrador en las cosas del campo que supieron Caton, Columela, Plinio, Palladio, y otros antiguos, y modernos escriptores, y mas que aquel doctissimo Marco Terencio Varron, a quien en saber el glorioso Doctor San Augustin, a sobre todos los Romanos da ventaja y corona. De creer es que los Romanos supieron labrar el campo tambien y aun mejor que nuestros Españoles, porque mas se preciauan dello. Pues los victoriosos Reyes y Capitanes triumphadores, por sus mismas manos labrauan la tierra, y se tenian en ello por tan honrrados 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 guarneser los reales. Y assi pareçcia que la tierra se holgaba con triumphante labrador y reja digna de laurel, y assi daua mucho mas fructo. Claro es que no ay quien tambien haga la cosa, como el que se precia y honrra de ella. Mas como agora ande tratada la tierra de obreros alquiladizos que no curan de mas de su jornal, o de criados sin cuydado, o de viles esclauos enemigos de su señor, lo vno en ser no bien obrada, y lo otro parece q en ver q siendo nuestra madre estenida en poco, de corrida nos niega la mayor parte de nuestro mantenimiento. No lo hazia assi los antiguos Romanos y excelentissimos labradores. Pues para saber lo mejor hazer de consejo y mandado de aquel sapientissimo senado Romano, que al mundo mandaua, fueron trasladados de lenguaje Affricano en latin los libros de Agricultura, que Magon auia escripto, como vtilis y necesarios (segun que Columela dize,) y digo esto porque aun ay otros que dizen que los preceptos y reglas de Agricultura, no se pueden reducir en arte, y que no aprouecha cosa alguna quanto dello se escriue, dando por respuesta que pues los labradores a quien pertenece mas saber esto no saben leer. O ignorantes, no veen que echan la culpa a gena al libro. Desta manera pueden tachar todas las otras ciencias, que aunque a todos nos tocan, pocos las saben, cuyas finolras razones no me espantan, ni a ellas quiero responder, mas de aquel dicho de Plinio q dize que no ay libro tan malo q en alguna parte no fuesse prouechoso. Si quiera para ocupar los ociosos al

PROLOGO.

fos algun poco de tiempo para que no exerciten algunos vicios, de donde suele resultar muchos escandalos y peccados. Esto entiendo yo con que no sean libros de doctrinas hereticas ni reprobadas, ni tampoco de fabulas ni mentiras, q̄ despiertan y abujan a peccar, que los auian de quemar con sus autores, y esto me puso codicia de escriuir este libro de mas de auerme lo mandado. V. S. a quien con toda mi posibilidad siempre desseo seruir y obedecer, mayorméte en cosa de que con ayuda de Dios se siguiere provecho a las gentes. Puesa la verdad que no ay sciencia ni arte (hablo de las humanas) mas vtil, y provechosa para biuir y alcanzar hazienda sin offensa de Dios, que esta. Que si de los mercaderes hablamos, que officio 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 perjurios, engaños, y falsedades, el mas tiempo fuera de sus casas, deseando siempre el reposo y quietud de que su officio es muy ageno. Pues a la vida militar excede en todo, por la quietud, por la seguridad, y por la innocencia, y anti tiene ventaja a los mas de los otros officios. Labrar el campo es vida sancta, vida segura de si mesma llena de innocencia, y muy agena de peccado, y no se quien pueda dezir ni contar las excelencias y provechos q̄ 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 peccados, y quita pesares. O vida del campo hordenada por Dios, y no era menester dezir mas en sus loores, que en esto se encierra toda su perfectio. Diran los que son amigos de holgar, que la vida del campo es muy trabajosa, y q̄ por esso huyen muchos della. Puede se les responder que esto es lo mejor q̄ 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 nascimos, que holgar en el otro ha de ser. Y no se halla q̄ Dios nos mande holgazanear en esta vida, y trabajar si. Y el da su bendicion, y promere hartura, a los que se mantienen del trabajo de sus manos, y no a los que comen los sudores agenos, estando los hombres ociosos de prenden mal hazer, y tienen mucho trabajo y peligro de perderse la republica donde se consienten holgazanes y jugadores. Los holgazanes, que castidad no combaten, que cerradura no falsean, que casa no escalan, que fama no lastiman, que caminos no saltean, y de ellos se hinchen horcas y palos, y se puebla el infierno. Y del trabajar nascen muchas virtudes y bienes. O quanta mas honra en este mundo, y gloria con Dios tiene el labrador que trabajando, y siruendo a Dios tiene abundante su casa y harta su familia, que el ocioso y holgazan que en pago de su peccado perezca 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 govierno de justicia, lo vno prohibir malditos tratos y officios, y lo otro desterrar y aun matar los holgazanes plazers, como ha enemigos de la republica, o hazerlos trabajar en el campo que es exercicio de nobles, o en otros officios, o negarles los alimentos. Y assi lo mandó la ley diuina que no coma quien en su officio segun Dios no trabaja. Y era muy necesario resuscitar en nuestros tiempos aquella ley famosa de Amasis Rey de Egipto, que mandaua matar en su Reyno a los q̄ no diessen cada año buena cuenta de que biuián. 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 sancto el trabajar, nos embia el sabio a que tomemos exemplo a las hormigas que trabajan continuo para su mantenimiento, y que no imitemos a las cigarras que pasan su tiempo en cantar, y despues perecen de hambre. Y assi es muy aueriguado que los que pasan en flores, y holgando su iuuentud, paran a las vezes en pobres hambrientos y mendigos, y las mas vezes en ladrones, y con estos tales no viuen seguros los que se dan a virtud. Pues quanta recreacion trae el campo (de mas de sus provechos) assi a los que superficialmente miran su hermosura, como los philosophantes y dotos que especulan los secretos de cada cosa, estan claro y manifesto 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 maravillas y en todo para le bendezir, considerando las mercedes infinitas que de continuo nos haze, criando por su bondad tantas y tan diuersas cosas, segun los tiempos pa-

ra nue-

PROLOGO.

ra nuestro seruicio y provecho. Y en lo que toca a la salud corporal, es muy notorio, q̄ 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, q̄ por la mayor parte en los poblados tienen su dominio y abitacion, q̄ los capefires con yeruas de las q̄ entremanos trayan quando algun mal sentian se curauan. Y los que exercitá el campo, comen de buena gana, todo les sabe bié, y casi nunca les haze mal. El campo en conclusion nos da todas las cosas necessarias, y no podemos biuir sin el, y esta manera de biuir contiene en si perfectamente aquellas tres maneras de bienes q̄ juntas en pocos officios se hallá, provecho, plazer, y honra, y de tal manera las tiene q̄ aca aprouechan en esta presente vida, y no defujan, mas guia a la vida eterna, q̄ el campo como haze buen cuerpo haze buena alma, al contrario del holgar q̄ 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 esta se dieron muchos sanctos varones, Reyes y Patriarcas, y esta por su propia excelencia es a los sacerdotes de Dios (q̄ han de ser agenos de todos los otros tratos) por los Sacros Canones permitida. Esta heredamos de Adan, y a el Dios se la mando, y esta propriamente nos pertenece, y a ella somos todos naturalmete inclinados, y digo que no podemos biuir sin ella, y segun dize la Sacra escriptura, a esta Dios la crió, esta en los tiempos antiguos era muy tenida, y muy preciada, y muy honrada, y quando los Romanos sumamente alauauan alguno dezian del por mucha loa, ser buen labrador, como Caton dize, y entre tanto que ellos de labradores eligieron soldados, y Capitanes conseruaron su innocencia, y segun gentiles biuieron virtuosamente, y aun se en señorearon en la mayor parte del mundo, y tanto estimauan a los labradores q̄ del arado los tomauan y hazia Capitanes, como de Cincinato cuenta Titoliuo, y otro tanto dize el vulgo de nuestro Emperador Trajano. O quanto deuenos y tomamos obligados a los labradores, de cuyo trabajo nos sustentamos, y ellos son dignos y merecedores de mas fauores y libertades, que muchos q̄ heredan la hidalguia y usan mal della, o que estando mohosos por los juegos y tablajes, apocando sus personas y perdiendo sus haciendas, y en todo infernãdo sus animas, o podridos y cozidos en vino por las tabernas y bodegones, o biuendo por otros modos illicitos 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 puebls, 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 q̄ tienen peccados publicos, que es lepra que daña los cuerpos y animas, y se pega mucho. Assi piensan que por ser hidalgos, nobles y cauallerros lo pueden hazer, por esso son mas obligados a biuir siempre virtuosamente. Miren que no se puede conseruar la nobleza sino como se gana, que deuio ser con virtud, y quiero que sepan que la nobleza verdadera esta 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, por q̄ son vna misma cosa. Y por tanto ninguno justamente se puede ni deue gloriarse de la nobleza antigua de sus progenitores, si el no la tuuiere en sus obras, que la nobleza verdadera en las obras macizas de virtud se muestra y funda, y no en las palabras vanas, q̄ los que se loan de las grandezas y noblezas de sus ante passados, 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 hazafiosos hechos en armas, claro y manifesto es q̄ muy mas habiles seran para ellas los q̄ estan endurecidos con los trabajos del campo criados en soles, aguas, nieues, y vientos, y otros trabajos, y exercicios de dia y de noche, y tienen con el trabajo hechos callos, y el hierro los ha miedo, y las espadas muy agudas ya no cortan en sus carnes, como si tuuiessen conchas, que los que estan guardados en casa y a la sombra, como damas en estrado, con puestos 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 no vados los derrite el sol, y no puede sufrir vn poco de sereno q̄ luego los mata el romadizo, y mas aparato han de llevar a la guerra para softener su regalo

regalo q̄ para combatir las ciudades ni pelear con sus enemigos. Y por esso en arte de guerreros son preferidos los que usan el campo a los q̄ estan holgados y tienen oficios de mugeres, que los officios dan d̄ 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 nobleza, ha de ser muy acompañada con obras, y junta la nobleza a las cosas del campo. Digo no ser contrario ser hidalgo y labrador, pues antiguamente eran Reyes y labradores, que el exercicio del campo de mas de ser vida, esta es muy noble y no es feruil, y si en nuestrs tiempos anda abatida, no es por culpa della. Y bueluo al proposito q̄ lleuaua y digo, que esta manera debiuir fue antiguamente de mucha estima, y valor y dellas escriuieron nobles Reyes y excelentes Philosophos y Capitanes cada qual en su lenguaje, vnosen Griego, otros en Africano, otros en Latin. Quiso V. S. que nuestra lengua Castellana no careciesse de algo desto (y con razon). Porque todo precepto que no se exercita no aprouecha, sino como difuncto que esta en la sepultura anfi esta sepultado en el libro, que es muy manifesto que no se podian aprouechar dello, las gentes labradores (que como arriba dixi) apenas saben q̄ cosas son letras, estando en otro lenguaje que a ellos es del todo ageno, siendo para ellos mas necessario q̄ para otras gentes. Porque ellos son los que estos preceptos, y auisos han de traer al exercicio y por esso es bien que ellos sepan lo que tantos tiempos les a teydo por arte ignoto. Así 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 deseando (como obligado) dar de mi algun prouecho a las gentes no miro tanto la dificultad y trabajo, quanto lo q̄ podria aprouechar, y tome cargo mayor que mis fuerças. Otros aura que con mas doctrina (por que sabran mas) y con mejor estilo, proseguirá las reglas y preceptos desta arte, mas pienso yo no auer tentado pequeña empresa en ser el primero que escriuio de esta materia en nuestro Castellano, y abrir la puerta a otros. Resciba V. S. Reuerendissima lo que me mando. 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 obradonde estas tres cosas concurrerá sera perfecta, 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 officio) ha de tener experiencia, y si con la experiencia pudiere juntar sciencia, y arte es mucho mejor, mas si lo vno ha de faltar mas vale tener experiencia sin arte, que arte sin experiencia. Porque la experiencia bien aplicada, yerra pocas vezes, y por esso han de creer al artifice en su arte, mayormente si es bien experto en ella. ¶ La tercera regla es, para que en todos los officios, y en este principalmente suceda bien al que a ellos se diere. Es muy necesario que la tal persona sea aficionada al tal officio, que la aficion haze buen official. Y así los officios del campo quieren que el labrador les tenga aficion y se precie y honrrre dellos. Porque es bien que cada vno se precie del officio q̄ le mantiene, y succederle ha muy bien poniendo toda diligencia, mayormente en las cosas del campo, que no consienten holgazanias ni perezosos. ¶ No quiero que quede por dezir otra regla, y es, que todo hombre deue huyr de labra ruynes tierras. Porque es mucha la costa y poco el prouecho, d̄ las aplique en aquellos vfos en que seran menos costosas, y mas prouechosas.

Vale.



LIBRO PRIMERO, EN QUE TRATA DE LA LABRANZA y criança, y de otras muchas particularidades, y prouechos del campo,

Capitulo Primero, en que parte toda la obra.



Pruebale qual será la mejor tierra.

ARTESE EL arte de Agricultura y labor de la tierra, principalmente en seys libros generales.

El primero tratará 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 fuerte 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, araxacar, o escardar, coger, guardar, y algunas propiedades dello.

El segundo libro tratará de las viñas, y de sus particularidades dellas: y de los parrales, diziendo qual qualidad de vides conuiene mejor a cada fuerte de tierras, y en q̄ sitio son mejores las viñas, y de las formas, y tiempos del plantar, arar, cauar, enxerirlas, y d̄l podar, y de como se ha de hazer el vino, y de la bodega, y de las propiedades del vino: y del vinagre, y otras particularidades.

El tercero sera de muchas diuersidades de arboles: y algunas otras plâtas, de cada vna por si, mostrando en q̄ 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 poudre secretos muy sutiles y agradables.

El quarto de las aguas, huertas y hortallizas, 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, poniendo 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 concuerdan) vno de los quatro elementos, o principios de las cosas, a la qual por los grâdes y continuos beneficios q̄ della recibimos, llamamos madre: esta de su qualidad, o naturaleza es fria y seca, y si alguna vez no esta así, es por algun accidente q̄ la mudares segun sus sitios y disposiciones: de vna de tres maneras, de llanos, valles, o montes. En los montes ay dos maneras de disposiciones, q̄, o son laderas, o collados. Ladera es, por donde suben a lo alto. Collado es lo mas alto, que otros llaman cumbre. Los valles son mas gruesos que los llanos, los llanos mas que las laderas: 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: porq̄ son de mas sustancia.

Item, son de otras tres calidades, segun su propiedad, q̄ son fertiles, gruesas, muy

A buenas

De las calidades de las tierras.

buenas, o son del todo estériles y muy malas, o tienen el medio, que ni son de todo malas, ni buenas, ni son muy fructíferas. Y en estas, unas se allegan a buenas, que participan más de bondad que de esterilidad, otras son más pobres y participan más de la esterilidad, que de bondad ni grosura.

Ité son muy calientes, o muy frías, o son en su calor templadas, no digo las tierras por su calidad, sino por la participación del ayre, caliente, o frío, o templado. Aquí no entiendo dezir de las estremas, digo de las que por estrema sequedad, o humedad, o estremo frío, o calor, son inhabiles para llevar fruto, y porque ay en las tierras, así como en los cuerpos humanos, enfermedades incurables, podrá las señales para que las conozcan, y se guarden de entender en las labrar, y las que no son para panes, ni para otra labor, algo aprouecharan para yerua, que querer labrar las tales tierras sería 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 el color no es estigo suficiente para auer en tero conocimiento de la virtud, o malignidad della: por donde parece ser falso lo que comunmente dizen, que la tierra prieta lleva el pan. Y verdad es, que aquella por la mayor parte es mejor, que las otras, por que 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, dizen, Buena tierra y propria para llevar pan, es que sea pegajosa, blanda, no arenisca, lo qual se prouea desta manera.

Tomar vn terron pequeño, y mojarlo con salina, o con agua, y traerle entre los dedos, si se pega como massa es buena, y gruesa, mas si es aspera y arenosa, no es tal. Esto se entiende con que no sean barrizales de olleros, ni arcillas, porque aunque aquellas

sean tierras pegajosas, son inhabiles para llevar pan, por su estremada dureza, y sequedad.

Itén es buena señal de bondad de la tierra, quando esta bien cubierta de grama y yerua, donde naturalmente se crian yezgos, juncos, carcales, trebol, viznagas, endrinos monteses, cigutas, y unas cañalejas, que parecen hinojo en las ojas, 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 tierras nacieren, sean crecidas, verdes, alegres, xugosas. Y una de las señales que ay para el conocimiento de la tierra es, que beua presto el agua, y conserue mucho tiempo el humor que recibe, y tanto es mejor, quanto mas le retuuiere, y conseruare que otra: como dize Paladio.

Itén, es buena señal de tierra, la que si se riega, o llueue, se para hueca, o fofa, y se torna prieta, que la que se para con el agua dura, empedernida, y blanquezina, no es buena. Ansi mesmo es buena experiencia hazer vn hoyo de tal grádeza que baste para poner vn arbol, y dende a dos o tres dias tornenle a echar su misma tierra, y si sobra tierra, es gruesa, y fino, es mediana, y si falta que no se hinche, es flaca, y muy liuiana.

Itén, es buena tierra donde nacen aguas dulces de buen sabor, aunque sean aguas gruesas, y no delgadas, y pesadas, y que presto se corrompen, que las aguas gruesas continuamente son naturales en tierras gruesas, por que 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 aun estériles) como son arenas y tierras pedrizas. El agua que cria cieno, es señal que viene de tierra gruesa, porque el cieno es como grassa que sale de la tierra gruesa y sustanciosa, como de gruesa carne grueso caldo. Verdad es que muchas vezes de las tierras que son yesedales, sale el agua cenagosa, y no es argumento ni certidumbre que aquellas tierras son buenas, digo que las tales tierras no son gruesas, ni auentajadas, y el cieno que sale del yeso, hiede de si mesmo, porque aquella agua hiede.

Itén es buena tierra la que es dulce, lo qual se prouea por el agua que nace della, que qual

Señal de la buena tierra.

Señales para conocer las tierras.

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

qual sabor tuuiere la tierra, tal la terna el agua que sale della. Mas porque muchas vezes no nacen aguas, es menester otro auiso, o documento. Tomar unos terrones y desatarlos en buena parte de agua dulce y de buen sabor: repose, y cuele la despues y desque este bien clara, pueden la gustar, que qual fuere el sabor de aquella agua, tal es el de la tierra que se deshizo en ella, esto pertenece mas para las viñas que para otra labor. Xarales, cascajales, y rebollares, son muestra de tierra de mediana manera. Los enzinales suelen por la mayor parte nacer en tierras areniscas, y malas. Donde nace el romero, y brezo, suelen ser por la mayor parte tierras liuianas y estériles para pan, mas los terruños desnudos de sustancia del todo sin prouecho, en especial para pan son estos arenas 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 tendra para criar el pan.

Itén, 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 tienen remedios para las poder corregir y enmendar, y si alguno tienen es tan difícil y costoso, que antes sería cierta la perdida que la ganancia, aunque algunos atochales ay que son tierras, aunque no bien sustanciosas ni buenas, son alomenos tierras medianas para pan, y si no fuere trigo, será para ceno y otras maneras de semillas que se hazen en tierras liuianas. Ansi mesmo es señal suficiente para auer buen conocimiento si es buena tierra, si en ella se crian buenas yeruas y plantas que no pueden nacer ni criar se, sino en buenas tierras, como son viznagas, cardos grandes, y otras semejantes: digo lo porque ay algunas plantas que 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 que tal es la tierra. Y por esto es menester jurar con estas las señales que se ha dicho algunas dellas. En lo del color de la tierra, por la mayor parte la que es prieta es la mejor, y la que mas se junta a aquella color.

Ay algunos remedios para remediar y emendar los defectos de las tierras, aun que no tantos quantos son los defectos. Si las tierras son algo magras o flacas, el principal remedio es la huelga, y segun los agricultores, aquella es buena tierra, que no ha menester mas de un año de huelga, que un año lleue fruto y otro no, aunque tales diligencias se pueden tener que continuamente fructifique, y que a unos frutos sucedan otros, mas esto no puede ser en todos sitios de tierras, salvo en aquellas que se riegan, porque estas tales con el beneficio y humedad del agua, y con el calor y fuerza del estiercol, pueden sufrir qualquier trabajo que les den. Y por esto, a mi parecer, aquella es la mejor fuerte y bondad de tierra, que demas de ser buena, sustanciosa, y gruesa, tiene juntamente aparejo para regarse en tiempos de sequedades, y de qualquier necesidad de mas de lo ordinario, como hazen 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 mantienen a regar las heredades de pan, y en todas las que lo han menester. De la manera de regar dirase adelante en su lugar conueniente. Ay muchas fuertes de tierra, que siendo buena, naturalmente le auiene, que por tener algunos manantiales, o aguas detenidas no son buenas para llevar pan, si aquellas no se enxugan: el remedio desto se puede hazer de una de dos maneras. La principal es hazer tales conductos, o sangraderas, por donde el agua se escurra y escuele: porque como en los cuerpos humanos muchas vezes curan con euacuaciones, que llamamos sangrar, o sajar, sacando el humor malo y dañoso, así en la tierra haciendo sus sangraderas podemos sacar y consumir la humedad dañosa, lo qual el labrador discreto y diligente mire bien como haga, y segun la calidad del humor, tales sean los conductos, no desecado mas la tierra de lo que ha menester ni dexandola cosa que la dañe, y desta manera grádes lagunas se pueden secar, como

dizen los agricultores: y yo vi en Italia, en tierra de Mantua, que donde auia tales lagunas que apenas de parte a parte las alcançaua la vista, se hizieron tales sangraduras 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 sangraduras, son de dos maneras: Vnas son acequias patentes, muchas pequeñas, reduzidas a vna grande como madre, que bote fuera toda el agua, y muchas vezes basta vna grande: esto es para quando fuere el agua mucha: otras se llaman ciegas, segun Paladio y Columela. Estas se hazen hondas lo que es menester, y por baxo hinché las de guijarro y piedra menuda, y tornan lo a cubrir de tierra, y gualandolo 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 espoca y manantial, dize Pedro Crecentino, que es muy bueno si la tierra es fria humeda, mezclarle algunas cargas de arcilla, la qual el dize ser caliente. Plinio en el libro 17. no le agrada tal manera de medicina, por las causas que alli trae, y principalmente dize, que alli es la costa mayor que el prouecho: ni a mi me parece tampoco cosa conueniente, con cosa esteril, como es el arcilla, alomenos para llevar pan, y aun para todo fruto, querer corregir la esterilidad. Mi parecer seria, que es mucho mejor echar mucho estiercol, y buena tierra, porque el estiercol es de su naturaleza caliente, y con su calor facilmente enmienda el vicio de la humedad de la tierra. Digo lo que dizen, y mas mi parecer: cada vno mire, y vea lo que mejor le pareciere. Verdad es que donde ay estiercol, así 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 fauor, 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, por que sepa conformarse con la necesidad de las

Como se
de aguas
ciegas.

tierras que tiene y labra, y así errara pocas vezes. Y así mismo como por ser las tierras muy flacas no son buenas para llevar pan, así algunas vezes por ser muy gruesas se enloquecen en años viciosos, y no lleuan grano, que se va en paja: en esto es el remedio mas facil, que como la enfermedad no es tan mala, es facil la medicina: y aprouecha (dizen algunos) que las tales tierras muy gruesas, que es bien mezclarles alguna arena, y atarlas para incorporar lo vno con lo otro: así parecer este remedio es poco mejor que el del arcilla, por mejor ternia yo sembrar algunos años en las tales tierras, hauas, melonares, cohombrales, y panizos, y mijos, si es tierra apatejada para ello, o cosas que se crien y hagan bien en tierras gruesas y viciosas, y vean que siembren cosas que las pueda llevar el tal ayre, y tierra, y así la tierra se cansara algo y adobara para trigo. Verdad sea que el arena aprouecha si es la tierra muy gruesa y pegajosa, porque ayuda a despedir.

Si el campo fuere muy pedregoso, y por esso trabajoso para la labor, hagan montones las piedras, o saquen las a las lindes, y si tiene pocas piedras no las quite, porque en el Varano estan cubiertas con lo sembrado, que no les da Sol, y tienē frescas las rayzes, si son juncuales 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 continuo muchos años vnos tras otros. Dize Paladio, que los helechos se pierden si entre ellos siembran altamuzes, o hauas, o si quando estan nacidos los cortan, o los quebrantan así tiernos con vn palo. Y dize que no ay cosa que tanto les heche a perder como su mismo zumo. Dize Plinio, que si dos años continuos los cortá, que no les dexē char hoja, que luego se secá de rayz y si los vsan a cortar con cuchillo de caña lo qual ha de ser siempre quando estan no uecitos. Y dizen que de la misma manera se pierden los yezgos, y pienso yo que se perderan los carrizos.

Si las tales tierras son muy flacas, el mejor remedio es la mucha huelga, y tras esto engrasallas con estiércoles que dñer man ganados en ellas, y remudar los posteros,

Como se
pierden los
helechos.

treros porque a toda parte alcancen, echar estiércoles podridos, quemar cosas que han gan 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 fructificar en toda manera de fruto, (como dize Virgilio) por esso es bueno apropiarse a cada tierra lo que bien y propriamente le pertenece, y puede llevar. En tierras calientes, poner cosas que con el calor crezcan.

Buē auiso.

En las regiones frias, poner plantas que con frialdad no se quemen. En las secas, lo que no ha menester mucha sustancia, o que son con la sequedad mejores que con la humedad. En las humidas lo que requiere y ha menester continuo humor: en las alturas y cerros, lo que ha menester mucho ayre: en los valles y honduras, lo que se ha de guardar de vientos: en las sombrías, lo que recibe daño del sol, o no lo ha mucho menester: en las solanas, lo que es enemigo de sombrías, y así las tierras que no son para pan, seran para yeruas, o arboledas, y para mil cosas que pueden seruir, y aprouechar, y así de todas las otras cosas. Quales sean estas cosas, la diremos por sí, cada vna en sus capitulos distintamente, dandonos Dios gracia.

A esto quiero que esten todos auisados, que por esso es pobre España, porque o no emplea cada tierra en aquello para que es propia, y porque dexan muchos baldios sin prouecho, de muchas cosas de que se podrian aprouechar mas de lo que se aprouechar.

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 estiercolar las tierras para el pan, y para las otras cosas. Y de las maneras y tiempos de regar diremos, plaziendo a Dios adelante, en el libro quarto desta obra. Y así parecerá de la tierra no se riega, que son las tierras templadas entre calor y frio, entre humidad y secas, entre gruesas y flacas, que son las medianas, son mas continuas en fructifi-

car, porque ninguna demasia de mal tempero les haze tanto daño como a las que son extremas, que a las gruesas, sino lleue, les haze mas daño la seca, y a las flacas la mucha agua.

Cap. V. del arar, y de los tiempos a ellos conuenientes, y que prouecho trae el arar, y cavar.

VNA de las cosas que principalmente se requiere para que la tierra bien fructifique, es el bien arar, o cavar. Y así lo dize Teofrasto, y lo vimos de continuo 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 otras, 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 cavar trae. Pedro Crecentino dize, que el arar o cavar, trae quatro prouechos. El primero es exercitar y obrar la tierra, y en el libro xi. dize, cubrir, y a mi mejor me parece que diga abrir, porque abrióola, mejor la puede penetrar el sol y las aguas, que fino estuuiese arada o cauada, y por esso la tierra recibe mas tempero. El segundo prouecho es ygualar la tierra, por que 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 dexē ygual en quanto pudiere, porque el agua y gualmēte se reparta quando lo regare, o llouiere, y el Sol y calor y gualmente caliente. El tercero prouecho del arar la tierra, es mezclar, o incorporar vno con otro, o tierra gruesa con tierra liuiana, o estiercol y tierra, o la simiente y tierra. Y portanto el que arare, conuene que mezcle bien lo vno con lo otro, en especial las simientes menudas, como son trigo, cauada, y las semejantes, porque todo aquello

A 3 quello

quello que queda descubierto, o se seca cō el Sol, o se quema con el frio, o lo comen las aues, o recibe tal daño, que no nace, donde se sigue que el trabajo no es tan fructuoso, ni trae tanto provecho como pudiera traer, y la simiente perece, y la tal tierra se inflama a las vezes.

El quarto provecho 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 gruesos, que el terron como esta en si junto, no recibe simiente alguna, ni da sustancia ni provecho, sino como piedras estan inutilis.

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. Pareceme a mi, que allende de estos quatro provechos que el arar, o cauar trae (segun el Crecentino) 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 substancia a las otras plantas, dexu galas, 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 tieffa, y por esso auiso al labrador que en tal tiempo, y con tal modo y fazon labre y are su heredad, que su trabajo aya todos efectos. Porque muchas vezes acontece que muchos no sabiendo las maneras del arar, o cauar, ni los tiempos propios para ello, lo vno trabajan en balde, y lo que es peor, echan a perder sus tierras. Y porque para bien hazer no basta reprehender sin enseñar (como Columela dize) pondre 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 fofa, hueca y muelle, tornase dura y muy empedernida, que queda rebatida por algunos años. Y si entonces se sembrare, pierdesse la mas simiente, y la que sale, ni sale tan presto, ni tan bien y criase mal, y la tierra como dize, queda mal co-

gida por assaz tiempo. Mas si esta la tierra muy estercolada, no se rebate aunque se trate muy mojada, la que esta, o muy seca, o hallouido poco sobre ella, labrate con doblado trabajo y colta, y pierde mucha parte de su fazon, entonces se ha de arar, o cauar la tierra, para que bien frutifique, y acuda al tiempo como dessea, quando el arado, o açada no leuanta tan grandes terrones, porque esto por la mayor parte viene de sequedad, ni tampoco quando el açado, o arado andan embogados en barro, o çahonda el labrador, sino quando la tierra se leuanta menuda como archa, 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 reziro, porque no lleue aquella pauca, o ceniza, porque aquella da mucho provecho a la tierra, ni haga bolar el fuego donde haga daño, mas quando anduuiere vn avre suaue, leue, que ayude a andar aquella flama, la qual se deue encender de aquella parte donde el ayre viene: lo qual se ha de hazer de la misma manera en las ro-

El buē tiempo de arar,

Del q̄mas de les rastrojos.

ças. Y ten, deuen mirar que sea en tiempo que aya tales nubes, o humedades y nublados, que presto se crea ser la pluuiá, por que despues que el tal rastrojo, o çase aya quemado, el agua que sobreuiniere, mezclele muy bien la ceniza con la tierra y la adobe y de substancia. Y mucho que rria, si fuese posible, 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 porq̄ no ahogué los panes. Ya mi parecer de muchas causas que dio Virgilio en su Georgica, porque el quemar aprouechara a las tierras, dexo la principal, y creo yo que es mejor, porque las rayzes de las yeruas, y plantas, y todo lo demas se haze, ceniza, con la qual (si bien se incorpora) muy bien se estercola la tierra, y por esso todas las rozas y montes que son

para

para pan, y aun tambien para yerua, se deuen quemar como arriba dize.

Mas tornando al modo de arar, es muy bueno despues de auer quemado el tal rastrojo, o roza, ararlo, si ha llouido, o si la tierra esta humida, por que en aquel tiempo es muy bien arar, mayormente en las tierras gruesas, rezias, humidas: como dizen Teofrasto, y Varron, que con el calor es muy mas fructuoso el arar, y mas provechoso, digo en tiempos que haze calor, porque entonces en todas las tierras (y esto es mas necessario en las gruesas) con el calor se cuezen todas las yeruas y sus rayzes. Y dize Teofrasto, que las tierras flacas, sueltas, y ligeras, se han de arar en Inuierno, lo vno, porque la poca sustancia que tienen no les desefue el demasido 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 gruesas 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, por que con el arar, y con los yelos que sobre uienen, 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 con el Sol y calor, y en tiempo que las yeruas han hechado simiente, digo antes que la madure ni fazon, porque entonces mas seria sembrar las yeruas, que destruyrlas. Y es menester que tantas vezes se aren y den bueltas, quantas se tornaren a embestir de yerua, en especial si son tierras rezias y fuertes, porque las tales mas vezes quieré ser remolidas que las sueltas, y no hernosas: y assi lo dize Crecentino, 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 Primavera. 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 gruesas: quieren tres rejas alomenos, y con el sembrar quatro, y esto es lo que dize Virgilio, Quarto seri furco, esto es en las tierras rezias.

Y no se marauille ninguno que tantas vezes sea necesario 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.

Otro tiempo de arar,

Mas tornando a nuestro proposito, las tierras rezias por la mayor parte quieren quatro rejadas. La primera ha de ser vn poco antes, o despues de la sementera, y esta se llama açar, o barbechar. La segunda a la primavera, y esta se llama binar, que quiere dezir segundar, que viene de vis 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 baruechar, y aun vn mes antes, por que reciban todo el humor que les es necesario al terciar (que ha de ser no muy lexos de la sementera) y se ha de echar el estiercol, si la tierra y ayre lo ha menester) porque entonces lo cubra el arado (y dize si lo ha menester) porque a las tierras calientes y secas, no les es assi necesario como alas frias y humidas y que se riegan, y el estiercol ha de ser viejo, podrido, y esparrizado, en menguante, y dizen que assi no cria tanta yerua, y aun dizen que ninguna, y deuen lo cubrir luego, porque el Sol no desefue la virtud: como adelante se dira mas por estenso.

Digo que esto de hechar el estiercol, no sea, si ser pudiere, mucho antes de la sementera, por que el estiercol no pierda su fuerça, y en lugar de emplearla en criar pan, la aya hechado en criar yeruas muy malas, y inutilis y dañosas, y no aproueche, sino que antes dañe al tiempo de la necesidad, y por que al tiempo de la sementera la tierra este muy mas hueca, fofa, y muy molida, el pan hechara mas hondas rayzes, lo qual no haria si estuuiesse dura y empedernida: es necesario que al terciar imprimá, y hinqué muy mucho la reja, porque el sulco salga muy hodo. Si el campo fuere muy lexos, y por el grande trabajo no puedé lleuar el estiercol, deuen de procurar q̄ duerma alli algũ ganado, como son cabras, vacas, ouejas. Mas tornado al arar, han de mirar q̄ en tal manera queden los sulcos espessos, y yguales, que apenas se pueda conocer hazia dō

A 4 de ha

de ha sido arado, y miren muy bien en el sulco que quede bien hondo, porque la tierra que esta en lo baxo salga arriba, y se mezcle bien lo vno con lo otro, y asi fructificara muy mejor. Y por esso deue el que ara imprimir mucho la mano del esteva: 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 puedan enseñorear y estruvar en el esteva, 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 tuuiera en alguna rayz, la corte, por q̄ los bueyes al tirar no reciban daño.

La hechura de los sulcos. Iten, dize Columela, que el sulco no sea muy largo, ni muy corto, porque en el largo trabajan demasadamente, y se cansan, y en el muy corto, en dar las bueltas, rehuellase mas la tierra, y pierdesse 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 tierras que tienen matas y rayzes, que en las que estan de sembradas pueden hazer con menor trabajo mayor carrera. Deue asi mesmo el labrador llevar el sulco entero, y quanto mas pudiere le saque derecho, y no deuen parar vez alguna en medio del sulco sin necesidad, por que los bueyes no se auezē a parar, por que los animales irracionales piensan que lo que vna vez 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, entretanto que desemboça el dental con el arrojada, y asi rehacen la fuerza y huelgo, y con esperanza de aquella huelga corren mas presto, y de mejor gana, y con mejor aliento el sulco siguiente, y trabajan mejor, y el trabajo no se les haze tan graue.

Dize mas Columela, que las tierras que son fuertes y rezias no se aran tambien con mulas como con bueyes, porque ellos van

con mas tiento y con mas fuerza, y ansi es la verdad, que en todo es mejor la labor de los bueyes que la de las mulas: mas si la tierra es suelta, rafa, desembaraçada, gran de 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 efectos y obras del Verano, y sus propiedades, comiençan antes que en las frias: como en las tierras frias el Inuierno comienza 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 arar se 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.

Yten, dizen que es bueno arar quando haze viento Gallego, porque este (segun los mas Agricultores dizen) da grande rē pero a la tierra, que entonces se abre, y comienza 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 continuo, 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 con su estremada frialdad y sequedad, es muy contrario a la labor de la tierra, saluo en tierras que quieren matar la yerua, que a esto solo aprouecha, que si con el arar, o cauar se descubren las rayzes de las platas, vides, o arboles, o qualquier que sean, luego con este viento se queman, y se destruyen y secan, y por esso es mejor hazer esto quando Gallego, o Abrego buelan, por que aquestos vientos, por ser calientes y humidos, no solamente quitan, mas aun segun afirma el Crecentino, dan mucha sustancia y sazón a la tierra. Y pues he dicho asi breuemente de los tiempos conuenientes al arar, tornare a hablar en la manera. Si

Del tiempo de sembrar.

son laderas, se han de llevar al traues, por que si se arassen de alto abaxo, lo vno seria grande trabajo a los bueyes y persona, y aun 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 lleva consigo la mas sustancia y virtud de la tierra, lo qual no haria tan facilmente si los sulcos estuuiesen atrauessados: y aun q̄ parezca ser aqui sin proposito, entrexerire vn auiso de Virgilio, y aun casi de los Agricultores, yes 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 q̄ muy bien pudiere labrar, y grangear, que mas fructifica vna huebra bien labrada y fazonada, que tres corridas, y ahurradas: mas fructifica vna alañada de viña, bien, y a sus tiempos 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 aproueche 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 dixi) es la principal labor del campo, digo en la grangeria del pan, deuen mirar que los sulcos vayan siempre muy juntos, y no quede entrefulco 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 se para, queda cubierto de tierra, y por mouer cō el arado. O quantas ruyndades destas saben y hazē los moços que van tarde a la labor: andan floxos, cubren los entrefulcos 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 terciar 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 fofa, y no rebatida: esto baste quanto al arar y sus tiempos.

Quanto a los bueyes, dize Columela, que es mejor vnir a los pescueços, que no a la cabeça, o cuernos, porque con mayor fuerza 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 fuerza en las cabeças, y pueden muy bien 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 carga pueden muy bien traer, vnidos a las cabeças, y Plinio dize, que para arar han de ser los bueyes vnidos muy fuertemente, y muy apretados, q̄ lleuen altas las cabeças, lo qual no podria ser, si al cuello los vniesen, 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 hazea daño, como son viñas, arboledas, y entre otras plantas, porque no hagan daño, lo qual no pueden hazer assi los bueyes andando vnidos a cuerno, sino quando paran.

Iten, el que collera usare, 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, porque si por algun grande espacio de tiempo esto assi no se hiziesse, rebibiria aquella parte grande calor, y despues haria el frio mas impresion, y de alli viene que se hinche, y se desuelle, y otras enfermedades.

Del arar con bueyes.

enfermedades malas y muy dificultosas de curar.

Item, conuiene que en desuñendolos no los dexen apartar antes que les refrieguen las cabeças, rostros, pescueços, y principalmente los lugares por donde han sido vñidos: porque de mas de serles esto a los bueyes muy agradable, y hazer los mas domesticos y másos, les es bueno y prouechoso. Y aun dize Columela, que quando los desuñeren, les tiren afuera el cuero que esta comprimido con la carne, así en la cabeça del yugo, como en el cuello de las colleras, porque de otra manera se les hazen malas llagas, mayormente en el pescueço. Ha de hazer a los bueyes quantá piedad pudieren, porque aunque de otros animales mucho nos ayudamos y aprouechamos, ninguno ayuda a los hombres tanto, ni es participante de nuestro trabajo, ni alguno nos es tan prouechoso como el buey. Y por que adeláte hablando de los ganados, se ha de hablar dellos mas a la larga, dexare aqui de hablar dellos, y dire primero del sembrar, y ante todo, que tal ha de ser la simiente.

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

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

Item, sea la simiente, de qualquier genero q sea, muy granada, y muy llena, muy pesada no artugada, 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 ruuio, fino es de casta de ser blanco, o candial, aunque

en esto es bueno que tire a ruuio, y que partido tenga tal color dentro como parece defuera, que parezca ambar, no este harnoso, sea de buen olor, antes de troxe alta y ayrosa, que soterraña, y si es de filo, 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 en tonzes se escoja, la simiente de lo que cayere mas al hondo del monton, porque lo tal es mejor, por ser mas pesada. Tambien se puede escojer en vn harnero trayendolo al derredor, por q lo vano y mas liuiano, quedase encima como la paja, y lo pesado va a lo baxo, y así lo pueden apartar y escojer. Estambien prouechoso atiso que miren, quando de vn grano nacen muchas espigas, deuen escojerlas aparte, y limpiarlas por si, y sembrar por si junto a la haza, y otro año hazer otro tanto, y despues que aya tal cantidad de tan buena simiente, sembrar mas en grueso. Y no piense alguno que esto tal sea poquedad de mirar en tal menudencia de simiente, que auisos son de singulares varones, y quien de las menudencias haze poco caso, y las estima en poco, no alcanza las mayores, y hallase burlado, mayormente en estas cosas, que ni paran perjuizio ni deshonor. Y como en los animales buscamos buena casta, como en cauallos, perros, toros, y los demas, por q no haremos otro tanto en las simientes, pues esto no daña, antes aprouecha al anima y cuerpo.

Item, la simiente sea toda vna, no mezclada, digo que sea la simiente que sembraren en vna haza, toda vna. Esto digo, porque ay algunos que quando temen los años auiellos, mezclan muchas maneras de trigos, candeales, trecheles, derraspados, y otros que ay, y aun cetero a bueltas, haziendo de todo vna necia confusión, porque lo vno, o lo otro acierte, y aun si el año fuere prospero, que todo crece, grana bien, a mi me parece, no se a otros lo que 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, o confusion de Ouidio.

Y ternia yo por mejor, ya que quieran para la seguridad, juntamente sembrar

Mezclar
maneras de
trigo es malo.

brar muchas maneras de trigos, porque si no acertare todo, acierte algo, hazer girones, en vna haza, que otros llaman enmielgas o que vaya sembrado a girones, y desta manera mezclara, y podra ser cada casta, o linaje por si: aunque tampoco esto no me agrada, porque cada linaje de pan quiere diferente tierra, que lo trechel, o rubio quiere baxos, llanos y tierras gruesas, lo arisprieto altos, lo candeal, o desraspado, tierras humedas, y mas liuianas, y por esto, deuen sembrar cada cosa por si en las tierras que les son apropiadas.

Item, sea la simiente toda vna, no mezclada, digo de vna tierra nacida, que si son diferentes, vna nace antes que otra, y se seca la vna antes que la otra: quiero dezir que no nace, ni crece, ni se fazona y gualmete, mayormente si son diferentes en linaje de panizos.

Item, ha de ser la simiente nacida en tierra semejante a la en 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 así de todas las otras calidades, o a mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no sea en demasia, por que la mucha diferencia suele hazer mucho daño: digo si es de muy fria a muy caliente, de muy gruesa a muy flaca, o 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 pasen 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 caliente a fria, no de téprana a tardia, antes a lo contrario si es mejor.

Item, la simiente no sea de lugar humido, porque en los tales mas presto se daña y corrompe. Y aun las tierras muy frias, flacas y de poca sustancia, y virtud, aunque siembran buen trigo, a dos años se torna centeno, que la ruyn tierra conuierte la simiente a su natural, y lo mismo haze la buena, y por esto aprouecha buscarla siempre buena simiente y de buenas tierras.

Yten, la simiente no sea de retoño, por que las mas vezes es vana, ni mezclada natural con forastera (como dize Theofra.) Y dize el mesmo, que fino ay simiente nueva para sembrar, que es bueno exami-

narla primero, para ver si sera buena, lo qual haran desta manera. Echarle primero encima agua tibia, que si fuesse muy caliente, q maria la simiente, sino sea tibia, y si nace (aunque no muy buena) sera mediana para sembrar, y sino nace, embienlo al molino, y aprouechense 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, así en semillas como en plátas, como en animalias, porque de muy buena simiente nace muy buen fruto, y si alguna vez yerra, a lo menos no es por falta o culpa de la simiente, y de la mala simiente nunca sale buen fruto, si no es por sobra de muy buen tiempo. Porque qualquier mudança de la simiente siempre crece con la planta que de ella nace (como dize el mesmo Theofra.) y lo muestra la experiencia. Y dize el mesmo que tal sera la planta que naciere, qual fuere la simiente que se sembro, por esto ha de escoger con las condiciones dichas en este capitulo. Dize mas Paladio, que deuenos escoger la simiente que en aquella tierra que la quere mos 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.

Muchos, y aun los mas que en este arte de Agricultura hablaron, así, Griegos, como Latinos, entre los quales fueron los principales Hesiodo, y Virgilio, dixeron que el labrador tenia necesidad de saber algo, y aun mucho, del movimiento del Cielo y estrellas, así de las fixas, como de las que llaman 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 mojadados, otros muy secos, y otros muy templados,

Para saber
conocer la
buena simiente.

dos, vnos muy tempranos, otros muy tardios, vnos muy estériles, otros muy fructíferos, segun que continuo por experiencia vemos. Y sin duda es verdad, que si el labrador pudiesse alcanzar algo de aquella ciencia, le seria muy grande ayuda y provecho, para saber las calidades del tiempo venidero: mas como la podra alcanzar a saber vn ignoráte y rustico labrador, que ni aun muchos y grádes 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 conócete este nóbre de Astrologia, ni aun hazia dō de se mueue el Cielo, y con todo esto dize mal della. Es vicio de los ruynes, dezir mal de lo bueno, y siempre vemos que no dize mal de las ciencias, sino el q̄ no sabe nada dellas, y buuelto al proposito, es cierto muy difícil, y a un tiempo por imposible, mezclar (como dize Plinio) tan alta y diuina ciencia, como es el conocimiento de las estrellas, cō la rusticidad y grosseria de los labradores. Mas porque no quede del todo este libro despojado d̄ algo desta facultad, porne adelante en el sexto libro algunas señales de los tiempos venideros, digo de los ayrosos, serenos, lluuiosos, humidados y secos, muy faciles de entender, segun las enseñan estos Doctos y singulares varones, poniendo primero otros auisos conuenientes, y necesarios a la semetera.

Quanto a lo primero, este auiso tenga continuamente el labrador, que en todas, ó en las mas cosas de que multiplicaciō se espera, así como en el sembrar, plantar, en xerir, y otras semejantes, todas en quanto pudiere las haga en creciente de luna, y aun en principio de creciente, porque la luna tiene dos quartos de aumento, o crecer, y otros dos de disminucion, y en los primeros ayuda a criar, y en los otros dos segundos a consumir (como dize Crecentino) y el primer quarto abunda de caliente y humido: como las personas juvenes, con lo qual las simientes y plantas mas cōprehenden y crecen, que con lo caliēte y seco qual es el otro segundo quarto, y en los otros dos quartos de disminucion esfria y humida, como son los viejos, y esto es mas necesario aun en las simientes que no en los arboles, que si los arboles se arrancā en

fin de menguante de luna, y de día, que es a la tarde, prenden muy bien, porque gozan de toda la creciente para crecer y llevar la perfeccion de la menguante, para ser mejores las posturas, mas no es así en las simientes, que auiene, q̄ por esta causa muchas simientes, que en menguante se siembran, perecen y se pierden, y si nacē, no son tan buenas ni tan medradas, ni tan provechosas como este Doctor dize. En esto de sembrar en creciente de luna concuerdan Plinio, y Crecentino, y lo tornan a dezir como precepto muy principal, y Paladio lo dize en dos lugares, replicandolo 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 Cōde Mirandulano, varon en todas las ciencias eminentissimo.

Y dize el Crecentino, que es bueno sembrar, allende de estar la tierra humida, quādo haze vn tiempo blando caliente (por q̄ 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 necesidad no lo demandare, ni quando anda vn destemplado cielo, porque la naturaleza deste ayre es fee 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 así presto penetrar y mouer la virtud natural a que obre en hazer nacer: y por esso acaece muchas vezes que estando la simiente mucho espacio en semejante tiempo en la tierra, con el mucho humor, y poco calor se pudre y ahoga, y si nace es a máchones, y no tan bueno, y por esso Columela, aconseja que quinze dias antes d̄ la bruma, y quinze dias despues, ni aren ni siembren, salvo sino fuere por grādissima necesidad, esto es por los grandes frios, y yelos que en tōces haze, verdad sea que esto no ha tanto lugar en las tierras calientes, o templadas, como en las frias, con todo esto si ha bien llouido

llouido, y yela luego bien encima, que se para la tierra huezca fofa, esponjosa bien pueden sembrar, por que no nace en tonces y era, esto se entienda en las tierras calientes, o templadas, o tempranas sembraderas. Y mire bien el labrador, que en las tierras humedas, flacas, frias, sombrías la sementera ha de ser mas temprana, y en el otoño, porque antes que vengā las grandes lnuias, y grandes frios, la simiente prenda y arraygue y nazca, y aū crezca algo, y en las tierras que son mas secas, mas calientes y gruesas, sufre se la sementera mas tardia y mas entrada del invierno, porque estas tales tierras muy mejor sufren la destemplança del frio, y demasia de aguas. Y si la tierra fuere prieta de la buena aun se puede en ella detener la sementera, porque la tierra prieta tiene estas propiedades (segū dize Theophrasto) que sufre bien el calor, y no se encharca ni aguarça con la mucha agua: lo qual no tienen todas las tierras, con tal que en quanto ser pudiere no se dilate hasta quando yele mucho, que la tierra se vidria y aprieta en estremo: como dize Crecentino, y lo dize en dos lugares, y Columela, en otras partes y Plinio, y Marco Caton, donde escriuen, que en los lugares aguanosos, frios, y humidados, sea temprana la sementera, y en los calientes y enxutos y secos se suffre algo mas tardia, mas esto auiso q̄ en quanto ser pudiere no se descuyden tātō ni sea tan prolongada la sementera, que lleue al mes de Deziembre; que a este mes llaman bruma los agricultores, que propriamente quiere dezir yelo. Y dize, que la simiente q̄ antes deste mes se siembra, quando mucho tarda, sale a siete dias y la que entonces, o despues, a penas en quarenta dias, como afirman Plinio, y Marco Varron, y en muchas partes estos doctores ponen señales del Cielo para quando han de comenzar la sementera, y Virgilio dize, que el trigo y ceuada y otras semejantes simientes, se ayan de sembrar despues de puestas las virgalias (que llamamos cabrillas en nuestro castellano) y no antes que se pongan, y estas se ponen poco mas de mediado Octubre, (como escriue Columela, glossando este

passo de Virgilio) Mas esta señal para los labradores es muy dificultosa de entender y conozer. Y aun no creo yo que sera regla cierta y conueniente para en todas las partidas y regiones, porque es cosa natural y es por fuerça, segun el curso del cielo, y posiciō y sitio de la tierra, que a vnas partes nazcan y se pongan antes que a otras, y que quādo a vnas 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 aguardassen a sembrar quando las virgalias se ponen para vnas regiones y aun calidades de tierra, seria muy tardio, y para otros temprano, y aquella regla pudo ser buena para Ytalia, donde Virgilio escriuió, y aun no para toda aquella prouincia, por que no es toda de vna calidad, que en ella ay regiones tempranas y tardias, y frias y calientes, y humidadas, y secas.

Parece mejor de conozer para qualquier persona, y aun mas conueniente a cada fuerte de tierra, y a qualquiera region, otra regla de Plinio, do dize, que entonces deuen de comenzar a sembrar, quando los arboles se comiençan a despojar de la hoja, que ya el cielo da señal de sementera, conforme a cada region, segun y al tiempo que le pertenece, en vnos cabos mas temprano, en otros mas tardio, y aun la tierra con el frio y ayre, recoge mas en si la virtud. Mas con todo deus procurar el labrador la sementera temprana, porque por la mayor parte es mejor, y mucho mas segura. Y dize Plinio, q̄ la sementera temprana engaña muchas vezes, y la tardia siempre, y aunque dize Columela palabras contrarias, sintio lo mismo que Plinio. Dize Columela, que la sementera temprana, engaña muchas vezes, y la tardia nunca, porque de si mesma es mala, y por tal tenida. Y dize que no engaña, porque si siembran tarde, es mas con necesidad que de voluntad, y la sementera temprana, porque casi todos los años sale buena: el año que sale algo falta y auiesa, engaña, y si el entendiera y endereçara aquello que dize en fauor de la sementera tardia, no mandara sembrar temprano, y aun en pol-

El tiempo
del seme-
brar,
qual sea
en
cada
region

no sin llouer: do dize que si la pluua fue re en el Otoño temprana, que luego en ceslando de llouer siembren: y q si tarda re la pluua que siembren en seco sin tem- mor, porq el agua es natural a venir pre- sto. Y prosigue diziendo, q la simiente q así en seco se sembrare, estara no me- nos guardada so tierra, q en el alholi, o troxe, y q sobreuiendo agua q luego sale lo sembrado tan grande como si de algunos días antes vnieste nacido. Y pa- ra esto aprouecha estar la tierra muy la- brada y muy hueca y molida: porque la q así esta guardada conserue mas el hu- mor y tépero que recibe, segú dize The- que para cōseruar el poco humor, es bié arar, o cauar la tierra muchas vezes. Y la tierra que anda bié metida en lanor, es facil de romper al tiépo de la necesidad casi tanto como si vnieste llouido. Y ay otra ventaja y prouecho, que la tierra q es bien labrada siempre parece que paga y agradece el bien recibido, y responde có mas fructo y mejor. Y pues que breue mente he dicho del tiempo de la semen- tera, es menester poner la manera de sem- brar. Dize Pli. Conuiene al q ha de sem- brar hechar y esparcir la simiente y qual por toda parte no mas a vn cabo q a otro, lo qual hara bien si la mano q esparze la simiente anda y qual con el passo, la ma- no derecha có el pie derecho. Es mene- ster q haga bué sulco hōdo, y q cubra bié la simiente, porq la q descubierta queda no solamente se pierde, mas aun la q die- re de si, y pierdesse el trabajo, y la simien- te el fructo. Y por esto dize Theofra. q mas fructuoso es sembrar rala la simien- te y cubrirla bien, que echar mucha y es- pesa, y dexarlo mal cubierto, y mientras mas hondo va el sulco, mashondas van las rayzes, y así cogen y tienen mas hu- mor a la primavera, y el que sembrare la deras ahonde quanto mas pudiere la re- ja, porq la simiente quede muy cubierta: Porque muchas vezes ay rezias pluuias y turbiones, y en las laderas lleuarse la so- bre haz de la tierra, que sino esta muy hō- da la simiente, o queda descubierta, o se la lleua el agua consigo. Así mismo es necesario saber que medida de simiente le conuiene a cada suerte de tierra, y en

De la mane- ra del sem- brar.

el numero y cantidad de la medida, ni estos Doctores son concordés. Y aun co- mo parece por Colume, no se puede dar cierta medida, y por esso dan todos vn auiso conforme a razon, y es segú el Cre- centino, proporcionar la medida de la simiente a la virtud y calidad de la tierra que en el terruño flaco ha de ser la simie- te mas rala q en la tierra q tiene media- na substancia y virtud: y en la tierra me- dianamente substanciosa ha de ser la si- miente mas espessa: y en la tierra que es gruesa, pues tiene virtud suficiente, si- miente arta, con que no vaya tan espessa q vna ahogue a otra al nacer, ni por la es- pesa simiente se impida el ahijar de los hijos que hecha la mata despues, miré q todas las cosas quieren el medio, y así no hecharan a ningun genero de tierra mas carga, ni menos de la que buenamé- te llevar pudiere. Las tierras nueuas qui- eren la simiente mas rala, porque en ellas hecha mayor cepa, y en las flacas donde en cepa poco, y en las cãdadas quiere mas simiente, mayormente si es semetera tar- dia: y la sementer rala tiene lugar de en- cepar mas, digo de hazer mayor cepa y mas hijos. En los generos de los panes lo candial, y lo desaspado no se quiere sembrar tan espesso como lo trechel, por que echa mas hijos, y por esso han de cō- siderar la virtud y fuerza del capo, y tá- bien el genero de la simiente para no e- rrar, y para todo esto es necesario que ca- da vno conozca bien de q calidad y vir- tud son las tierras, q poseen, allende de otras necesidades que adelante vera.

¶ Iten, dize Plinio, q quando la seme- tera es temprana, deuen echar la simie- te mas espessa, y quando tardia mas rala, mas Colume. y Crecen, sienten al cōtra- rio, y dizen, q quando la sementer es té- prana, sea la simiente rala, y quando tar- dia mas espessa: yo pues veo que ningun- da razon cō que conforte y fauorez- ca su opinion, llegarme he a los mas cre- yendo ser mejor lo q ellos dizen. Acuer- dome con todo esso, que Theofrasto da vna buena razon, con que ayuda estos, y dize así, que en la sementer temprana han de echar la simiente no tan espes- sa, porque entōnces echa mayor rayz, y muchos

Nota este auiso que es muy ne- cesario.

muchos pimpollos y en cepas mas, y no se pierde tanta simiente, y en la tardia terramen la simiente mas espessa: por que entōnces no concibe tambien, y mu- cha della se ahoga y pierde con las mu- chas aguas y yeios, y sobre todo vea el la- brador, que auiendo puesto su buena dili- gencia y trabajo y costa en aparejar la tierra, y guardar tiempos conuinentes para todo el aparejo, que en el sembrar este presente, digo al derramar la simien- te, por que la presencia en esto es necesaria: y tanto mas que en qualquier otro exercicio del campo, y esto es lo que cō- tinuamente todos los agricultores auis- fan y predicán, y mas que ninguno Pala- dio, diziendo que la presencia del señor es acrecentamiento de lator, y el Cre- centino, con la presencia del señor todas las cosas crecen; y no anda en todo el campo tal peon, ni 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 gentes que si ruen estan tan corruptas y tan puestas en hazer mal, q no ay mal que no cometē. Y como dize Paladio, si por temor de la pena corpo- ral no dexan de mal hazer, no lo dexarã por temor del daño y pérdida de sus ani- mas, y donde veen que mas secretamēte pueden dañar mas presto lo hazen, y si el señor no esta presente muchas vezes donde han de sembrar vna hanega, no siembran media, y aun a las vezes no vn entero celemin (como bié nota Colume- la) hurtan para si y para sus vicios el re- stor: y como lo arantodo, y no se puede ver la burla que queda encubierta, ha lu- gar su engaño, achacan despites, o que la simiente era vana, o de filos, humida y podrida, o que se ahogo con las muchas aguas, o que la recozio el yelo, o que vi- no 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 más han hurtado, o peor han ta- bajado, vienen mas renzillosos. Y porq en esto, de mas de lo que se por lo que he leydo, podrá ser testigo de vista, que está do escriuiendo este passo, acaescio que se

Del tiempo de sembrar.

vino a mi casa vn amigo mio, y por que le sembrauan cierta ceuada para alcacer, en vn su cercado, hizo me yr consigo, y yendo sin sospecha passeando de vn ca- bo a otro, hallamos hurtada y escondida la mejor parte de la simiente: y por la ma- yor parte es así, que quien fia en niços presto le hazen pobre. Y por esto aquel singular Magon dixo, que el que cōpra- ua heredad en el campo, conuenia que vendiesse la casa que tenia en la ciudad, dando a entender el continuo requeri- miento que la hazienda del campo quie- re. Y por esto conuiene que para bien la ver que la heredad este cerca de la villa, o lugar donde el señor della viue, y si pu- diesse ser dentro en casa. Porque de la he- redad que esta lexos, o no es vista, o visi- tada muy continuamēte, antes recibe el señor, vna vana honrra que prouecho.

¶ Y pues del tiempo, y manera del sem- brar, generalmēte he dicho, queda el tra- tar de cada suerte de simiente por si, ar- propriando la a la tierra que mas le per- tenece. Y es buena sementerá quando es el tiempo enxuto, digo quando el in- uierno 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 cor- ren hasta por Enero, no lo digo por vn dia, o dos ni tres, si no por mes, o cerca, o mas adelante, y esto es lo que dize Vir- gilio, Humida solstitia, et hiemes optate serenas agricole, es grande cosa el in- uierno templadamente humido y en- xuto, y el verano humido y mojado. Dize Virgilio, que es señal de buen año quando los almendros cargan bien de almendras. Deuen mirar los labradore- res, si suelen ser lluiosas 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 Egipto, do- de es como marauilla si llueue (segú He- rodoto dize.) Digo esto para que si son regiones humidas y lluiosas, siembren altos y laderas, y si enxutas, siembren lla- nos y valles, si son nublosas, siembren altos, y si son comunes, siembren de vno y de otro, aunque comunmente vemos

Del tiempo de sembrar.

Del tiempo de sembrar.

Del tiempo de sembrar.

Del tiempo de sembrar.

que en España antes son años aduerfos por falta de agua que por sobra, por que por la mayor parte es mas seguro sembrar llanos y baros, saluo si como dixere 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 atenuadas y tempeladas que suelen venir muchas vezes.

Cap. VIII. De la manera de siembra que pertenece a cada suerte de tierra.

A todos saben que ay muchas maneras de trigo, y diferentes fuertes de ceuada, yo en el centeno hasta agora no conozeo mas de vna manera, mas todas estas fuertes de pan no se crian y gualmente en vn linage de tierras, y por esto es necesario apropiara cada tierra la siembra que le conuiene.

Del trigo ay muchas diuersidades, y auen muchas regiones ay vn trigo que no lo ay en otras, ni es conosciado. Ay trigo trechel que llaman rubion: esto es lo mejor de todo, asi en peso como en prouision. Ay otro que llaman arisprieto, y esto es muy vezino al trechel. Ay otro trigo blanco, o candeal. Ay desfraspado, y tremefino. Lo trechel, o rubion, crece bien en tierras llanas, calientes, gruesas, no humidas, ni humbrias: porque ello es de su calidad algo humido, y no digo que esta fuerte 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 linianas, auiendo ello menester mucha substancia y calor, a la primera vez que se sembrasse saldria muy mal grano: ya la segunda puro centeno. Lo arisprieto quiere tierras gruesas, y si las tales fueren cueftas y alros alli lo deuen sembrar, porque de su calidad huie de lugares humbrios y humidos. El trigo blanco, o candeal, este sufre mejor tierras linianas, frias, vmbrosas, humidas, mejor que el trigo trechel, y asi siembra esta fuerte de pan en algunas serranias, no digo yo que se haze aqui mejor que

Del trigo trechel, o rubion.

Del trigo arisprieto.

Del trigo blanco, o candeal.

en tierras gruesas, mas haze se bien. Y desta fuerte es el trigo derraspado, y estos panizos tienen la camisa del grano muy gruesa, y aun de muchas coperaturas, y por ello el yelo y trio no lo puede asi 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 gruesa la tierra nace muy bien, y de muy buen grano y muy lleno y pelado, mas por que todos los terruños no son de vna calidad, que vno es muy bueno, y otro no tal, deue el labrador apropiara sus tierras aquella siembra que mas le conuiene, y en esto mire lo que mejor acude en aquellas tierras, segun que los mostrare la experiencia.

Y porque el candeal, o derraspado tiene la caña mucho mas tiesta y dura, y no tanta hoja como el trechel, que la hoja haze peso, y caer, y podrir, por esto dmas de las causas suso dichas es conueniente para las tierras aguanosas, humidas y lluuiofas, y de esta especie es el trigo tremefino, y aunque segun dize Columella, el tremefino es manera de siembra apartada de todos los otros trigos, blanco, o derraspado, porque si aquello que siembran en principio del verano se sembrasse por el otoño, dize que sin duda naceria mejor, y acudiria con mas fructo. Y dize que la siembra del tremefino sea candeal, o desfraspado, y no trechel, por las razones suso dichas, y mas que el trechel se quiere sembrar por el otoño y principio del inuerno. De mas desto las regiones competentes al pan tremefino, han de ser frias, pluuiofas 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 mirando no es sino inuerno, 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 entrado el inuerno, y allega a la cosecha dlo, o poco mas. Y dire de los tiempos de sembrar el trigo tremefino. Dize Columella, que en las regiones que son algo calientes, se ha de sembrar por Enero, y en las que son

Del trigo candeal.

Del trigo tremefino.

frias

frias por Hebrero. Dize Pala. Conuiene sembrar el tremefino en lugares frios neuosos, donde sea el estio humido, o pluuiofo, porque en tierras calientes, o secas, pocas vezes responde bien, sino se siembra por Enero, o Hebrero, al mas tardar, que sin duda esta es la mejor, y en esta son todos concordados, entienda se calientes, con que sea humida, porque estos auctores usan deste vocablo, terbida, que quiere dizir tibio y tiene en si humor como agua que sale en inuerno de los pozos, o fuentes naturales, o como la que ha estado en alguna vasija poco tiempo al fuego. Y porque algunas tierras que ni son calientes ni frias, sino que con ser 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 tremefino en el mes de Enero, y en muy frias, por Hebrero, y en principio de Marzo, con tal que no pafse del equinocio, que es mediado Marzo, y esto siente Col. y la siembra tremefina que tan tarde se sembrare ha de ser en tierras frias, que tengan humor. Dize Plinio, que las tierras para lo tremefino, de mas de las calidades suso dichas han de ser tierras sueltas, flacas y floxas y con esto conuerda Theo. porque las tierras que son gruesas en verano, luego se secan con soles mas que las flacas, sino tiene humedad, porque las tierras gruesas tienen necesidad de humedad para que en ellas se crie bien qualquier planta y si esta les falta, luego perecerian aquellas plantas. Y por esto vemos que en los años que ay sequedades, mejor se crian los panes en tierras linianas y sueltas, que en rezias y gruesas: porque no han menester tanto humor. Iten, dize Theofrasto, que porque lo tremefino echa pocas rayzes y pequeñas, y pocos pimpollos, que lo siembren espello. Ay contienda entre Plinio, y Colum. que Colu. dize (como arriba alegue) que la siembra tremefina no es siembra propia, ni diferencia de otros trigos, y Plinio escribe que se engaña Columella, y así es verdad que se engaña, porque auer tremefino, y ser siembra por si, lo vno costa entre los agri-

cultores, y lo que es mas principal nos lo muestra la experiencia. Esta es propia siembre de tierras frias y neuosas, y en esto podemos considerar la gran prouidencia de Dios, que acada manera de tierra le apropiara aquello con que pudiese medinamente suplir la necesidad, de cuyas fueren, proueyendoles mantenimientos conformes ala necesidad, o posibilidad y naturaleza de los que en ella naciesen, y esto así breue basta para la sementera del trigo.

La ceuada segun el Crecent, se quiere sembrar en tierras gruesas, porque en las tales hara buen grano, y bien pelado con tal que las tales tierras sean sueltas, y antes secas que humedas, por que esta siembra por tener la caña hueca, tierna, y flaca, y mucha hoja, si con el mucho vicio se echa no tiene fuerza para leuantarse como el trigo, y porque facilmente se podrece es le contrario el humor demasiado así mesmo rehuye tierras humbrias y donde suele auer muchas nieues y rocío por que con esto se suele añublar, y el añublo es muy mas contrario a la ceuada que a qualquier otra fuerte de pan por tener el grano (segun dize Theofr. y manifestamete parece) muy desnudo, y por esto es bien sembrarla en los cerros y lugares ayrosos, lo vno porque alli no ay demasiado humor, y no ay tanto rocío como los llanos y valles, y si ay alguno el ayre lo sacude luego del espiga, porque si el rocío se escalentasse en el espiga con el sol, o con vn ayre caliente que vien 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 gruesas, sean sueltas y no humidas, si no enxutas, en esto todos los agricultores son contrarios al Crecent. que ellos dizen que la ceuada quier tierras flacas, sueltas enxutas y ayrosas, y el dize que ha menester tierras gruesas, mas entiendo yo esto, que sean gruesas con tal que sean sueltas y no humidas, sino enxutas, por que la ceuada recibe mucho daño con el humor, si es demasiado. Iten dize Crecent. que es bueno sembrarla en valles mas Theofr. dice que

De la ceuada.

ze q̄ se fiébren en altos, por amor de los nublados, los quales son mas continuos en los valles y llanos, que en los altos y cerros. Mas si los valles son ayrosos y nublosos: como ay algunos, creo yo que seguramente se puede sembrar en ellos, esto se entienda de la ceuada que se ha de sembrar para grano, que de la que es para verde y alcacer, otra regla se ha de tener, como adelante se dira. Ha se de sembrar la cenada en tierra que no sea barrizal, y enxuro, porque perece si la siembran en lodo (según Columella dize) y esta ventaja le tiene el trigo, que lo pueden sembrar con mas necesidad en tierra lodosa, como enseña Paladio, porque en si tiene mas calor, con que pueda vencer al frio, y mas fuerça para salir. Ay dos fuertes de ceuada, vna llama ladilla, que es de dos ordenes, y parece en el espiga al trigo, y tiene el grano mas lleno y pesado que no la otra, llamala Columella distica, ò galatica, mas nose crian tambien en las tierras calientes: como en las tierras frias y humidas. Ay otra q̄ es de quatro, y aun otra de seys ordenes que Columella llama cäterina, esta quiere regiones mas calientes, y Crecentino dize, que toda manera de ceuada suffre toda fuerte de ayre caliente ò frio, es manifestado que con vno se crian mejor en vn cabo que en otro. La ceuada segun dize Theofrasto, echa abaxo muchas rayzes. Esta es la causa porque quando plantan alguna postura para que arraygue mejor le ponen en lo baxo junto al tronco algunos granos de ceuada, y por arraygar mucho la ceuada, echa muchos pimpollos, y así no se quiere sembra muy espesa, porque aya lugar de mas brotar esto es si la sementera es temprana, que la tardia quiere mas simiente, porque se pierde alguna. Y en la que se siembra para alcacer ha de ser la simiente mas espesa. 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, ò tierras que se han de sembrar, huviere diferencias que vnas son tierras gruesas, otras floxas, otras medianas, y ay valles, y llanos, y cerros, en lo mejor y en los valles siembren el trigo, porque

segun el Theofrasto, el trigo quiere tierras muy substanciosas, y en lo que es mediano terruño echen la ceuada, con que tenga aquella tierra las condiciones ya dichas, en especial que no sean tierras nublosas, ni humidas, ni donde aya mucho rocío. Dize Plinio, que la mejor fazon de la ceuada es, que sea blanca: porque esta es señal que no esta mojada, y así 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 veces nace, porque por la mayor parte esta vana y corrupta, y por esto no es buena para sembrar. Ay otra fuerte de ceuada que llaman ordiate: la qual nace desnuda y mondada, así como el trigo, y hazese desta manera. Toman buena ceuada y remojan la vna, ò dos horas, y estregan la rezió en vna talega de angeo, hasta que se le cae aquella camisa y queda limpia, como la que hazen para el ordiate, y siembran la en buena tierra, o en vn cátero de vna huerta, porq̄ se pueda regar si le faltare agua, y así nacera siempre que la sembraren de alli adelante, es singular cosa para ordiates, y para cozer agua, y otras cosas medicinales. El centeno se quiere sembrar en tierras tépladas, y que antes sean algo calientes que frias porque suele brotar la espiga muy temprano, y por esto muchas vezes se yela. Y dize Theofrasto, que porque echa vnas cañas huecas y delgadas, que por esto lo han de sembrar en tierras ligeras y flacas y esta es la causa por q̄ lo usan sembrar en las serranias, porque no tienen tierras mejores en que puedan sembrar trigo, q̄ no porque el centeno se cria mejor cō el frio que con el calor, y así vemos que mejores centenales se hazē en 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.

Itē, quiere el centeno la sementera temprana, porq̄ esta simiente es menuda y aun fria, y si se sembrasse tarde sobreiniendo luego frios, aguas, nieues, yelos, antes se ahogaria y pedriria que ruiisse fuerça,

Nota cómo se haze el ordiate.

Del centeno.

fuerça, para resistir al frio, ni nacer ni enecer, y así pereceria toda la lumiente. Del centeno han de considerar lo mismo que en el trigo, y esto es lo que pertenece a la sementera del trigo, ceuada, y centeno.

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

Escardar, o fallar, son segun tierras, diferentes maneras de vocablos, la significacion toda es vna, porque esta no se puede variar, quiere dezir limpiar lo sembrado de las malas yeruas, no solamente las dañosas mas las que son inútiles esquitar la zizaña de entre el pan, como nuestro Redemptor dize: porque creció mas que ello no lo dexa crecer, comele toda la substancia, 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, porque no dañen a los buenos y virtuosos, así es necesario en toda manera de plantas, entrefacar lo malo y dañoso. En los arboles los resecos, en los ganados lo roñoso y enfermo, en el trigo y ceuada y otras simientes menudas todas las yeruas que las impiden a crecer. Como se ayen de limpiar los arboles y ganados diremos lo adelante en su propio lugar, agora dire del trigo, ceuada y centeno, aunque algunos de los antiguos agricultores dixeron, q̄ esta diligencia no era necesaria, mas que aun era dañosa, porque se descubren las rayzes, y aunque las cortauan con aquel instrumento que los hortolanos llaman almocafe, que es vocablo morisco, y que yo llamare aqui escardadera, la qual algunas vezes es menester, porq̄ no todas vezes, ni en todos tiempos se puede arrancar a mano la yerua, mas los mas dicen que es muy necesario el escardar: pienso yo que en algunos lugares sera necesario entrefacar la yerua, porque si esto no se hiziesse mayormente en años viciosos lo sembrado se ahogaria, aunque no sea

necesario en todos los tiempos y lugares alomenos no puede ser sino provechoso, porque aunque en muchos lugares pueden passar sin escardar, y vemos que se hazen buenos panes, mas es cierto que quitandose la yerua, la tierra se remuelle y para hueca y fofa, en ce pan mas los panes arraygan mas, y echa mas pimpollos mas espiga y mayores, y mas llenas, el grano mayor mas pesado, mas limpio de otras sementillas y suziedades, haze se mejor pan, y aun lo que parece que es nada, es mucho, que la paja sale mas suave y sabrosa para las bestias. Así que al labrador le es necesario entrefacar la yerua, porque sin duda le es provechoso, bien es verdad que en las tierras gruesas y buenas es mas necesaria esta diligencia, porque mas se suelen enuestrar de yerua q̄ en las floxas ni areniscas, y en los años viciosos mas que en los secos. Mas en ninguna parte ni tiempo, no pudo sino aprouechar lo bien hecho.

Quanto al escardar con cuerda los agricultores que el trigo no se aya de limpiar antes que tenga quatro porretas, y q̄ entonces es bueno, porque ello tiene ya rayzes suficientes para q̄ este sin peligro de la escardadera, y tiene poca rama para que no impida el entrefacar la yerua. La ceuada nose ha de escardar ante que tenga cinco porretas, y vno y otro se puede escardar despues de encepada la mata contal que sea antes q̄ se encañute, porq̄ si fuesse despues que encomiença a echar cogollo es por fuerça que se pisaria y que brantaria, y así se pudre y perderia, ha de ser como digo entre estas dos edades, y en dias serenos se fogos, no ayrosos, porq̄ si el viento hallasse las rayzes rezién llagadas, ò algo descubiertas, ventearlas y las mas vezes se suelen quemar. Y así el que escardare deve dexar las rayzes bien cubiertas, y no mire tanto a mucho atruancar quanto a bien hazer.

Itē, ha de ser en tiempo que no yele, porque el yelo es muy contrario y dañofo a las rayzes que quedan descubiertas. Itē, en las regiones y tierras calientes dize Columella, que ha de escardar antes que entren los rozios frios, que son por Deziembre, ò poco antes, y en las frias

Del escardar de trigo.

cerca la primavera, que es por Hebrero, en tal que sea antes que echen cogollo, como escribe el mismo Columela.

Iten, vea el labrador que si no tuviere tiempo y espacio para quitar todas las yeruas que alomenos quite aquellas que encepnan mucho, y ocupan mucho campo, como son los cardos, maluas, lolio, que llaman joyo, y valico, y margarças, chicorias, y estas señala principalmente Virgilio, porque arraygan y encepnan mucho do dize. *Bl amaris intima fibris*, y quite todas aquellas yeruas que señorea mucho y esparzen las ramas, y sobre todo no dexen las amapolas, porque lo vno abarcan mucha tierra, y dexugan, que man y defubstancian la tierra (Como dize el mismo Virgilio) *Vruat lethæo perfluja papauera somno*.

Iten la ceuada se ha de escardar, quando la tierra estuviere enxuta, y ella no mojada, ò rociada, porque si se trata estando mojada, ò rociada, escardase toda la cepa, y haze se como roñosa, como afirma Columela. Lomismo siente Plinio, y si ya el trigo ò ceuada, esta muy enramado, que tiene mucha hoja, y huviere necesidad de limpiarlo, miren que en tal manera cubran las rayzes, q̄ no quede cubierta la mata, porque se podrece toda mas si esta pequeña de cinco, ò seys hojas no recibe daño aunque la cubran toda, y esto se entienda del escardar à mano, ò con escardadera.

Ay otra manera de matar la yerua, que Plinio llama lizar, que en algunos lugares de Castilla, donde se usan se hallan bien dello (llaman arrexacar) que es quando el trigo, ò ceuada, esta bien encepada, y tiene muchas rayzes. Si ay yerua menuda: que las heruazas grandes à mano se suelen sacar, dar le vna rexa, y esta ha de ser altraues de como se sembro. Y aunque parece que el arado echa a perder el pan, por descubrir algunas rayzes, no es así, mas antes les remueve la tierra y lo haze mas raygar y encepar, y mientras mayor es la cepa, es cierto que echa mas pimpollos, y mas espiga y mayores, y si con esto vna mata se pierde ciento se adoban, y es mas el provecho que dan ciento mejoradas, que el daño de algunas

perdidas. Mas esta manera de matarla 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 tierras gruesas y buenas, aunque sean tueltas, y sea en tierras pegajosas, que parezcan feuo.

Iten, ha de ser el tiempo humido, nubloso, y que presto se espere que llueua digo luego, y aunes bueno si entonces quando 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 yeles, sino en tiempo humido y no demasiado frio sino que con ser humido sea tiempo amoroso, como caliente, y esto baste para escardar trigo, y ceuada, que el centeno yo no 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 dize, y por esso lo siembran en tierras ligeras, y crece muy presto en alto y delcuella, y presto sobrepuja sobre qualquier yerua, y facilmente la ahoga, y porque ello echa muchas rayzes y dellas salen muchos pimpollos, y con esto no da lugar a que crezca la yerua, y por esso lo siembran ralo. Así que creo que no dexaron por oluido de hablar de la manera que se huviere de escardar el centeno, sino porque no lo auria menester como las otras simientes que he dicho arriba, y si alguna vez lo huviere menester, haga se dello como dize del trigo, con tal que se haga muy temprano, y esto baste al quitar la yerua de los panes.

Muchas vezes del mucho llouer, esta la tierra rebatida y empedernida en la sobrehaz, y con los soles queda seca, aunque lo inferior este humedo: y como lo sembrado esta 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, porque la tierra que se leuanta cubrela otra tierra, y así enternece la sobrehaz que esta dura, pues queda debaxo de otra tierra, y esto se haga como dize del arrexacar

Del pacer del trigo

xacar en tiempo humido y quando esta lo sembrado pequeño, digo quando esto se hiziere no haga sol. Ay otra diligencia para quando las sembradas crecē mucho en lechuga, y tienen mucho vicio sin tiempo, ni sazón, por donde se echan y pudrē. Y para esto dize Virgilio que es bueno pacerlo. Algunos van segarlo, porque dizen que los ganados lo huella mucho, y a las vezes lo arrancan de rayz, y no pacen muchos, y otros poco, y tiene que es mejor segarlo, porq̄ lo lleuan mas y igual, y do es necesario lo siegan, y no llegando donde no es menester. Mas Plinio, y Theophrasto dizen, que el grano que nace del pan que así se siega en lechuga aunque sale grueso y hermoso, empero que es vano para sembrar, y que no responde tambien, no se porq̄, y por esso lo remito a la experiencia, mas yo creo que sera biē segarlo antes que encañute. De modo que todos concuerdan que si fuere necesario por el mucho vicio que lo ay antes de pacer que segar, y aun dize Plinio en el mismo capitulo, que lo q̄ así fuere pacido, no criara despues en el espiga gusanillo, ni otras semejantes suziedad, ni enfermedades que suelen venir y nacer en las espigas. Como se aya de pacer en que edad, ni como, ni con que ganados, ninguno lo dize que yo aya visto, mas yo llegando me quanto pudiere a la razón natural, porne y dire lo que mejor me pareciere, aparejado a qui (como en toda la corrección de los que mas supiere) Es bien pacer lo con ganados mayores: como son vacas, cauallos, y afnos, porq̄ estos tales comen la hoja y no abaxan, ni apuran hasta la rayz, y caminan algo mas, no sea con bestia trauada, o aherrojada, porq̄ esta tal en mouerse como anda de salto hunde mucho la tierra, y con ella lo sembrado, y como el andar le es trabajo estando así ligada antes q̄ se muda dexa muy royda aquella dóde ha estado y sin virtud, para tornar à echar, porq̄ lo roen hasta la rayz, y así en lugar de aprouechar dañan. Los peores ganados para pacer son las vacas, y bueyes, porq̄ arrancan muchas matas, y es bueno pacer los con puercos, y metan los hábridos y hagan los caminar porque no esten

mucho dentro, porque si los dexan despues de artos, hozá y dañan mucho. Y si lo ouieren de pacer con ganado menudo, hagan lo andar porq̄ no coman si no las puntas, y mas vale q̄ lo pazcan en dos, o tres vezes, q̄ de vna, y al ganado les haze daño hēchirse anli de presto, en especial si son ouejas, porq̄ a estas muchas vezes les acontece morir de hartas, mas que a otro ganado alguno. Procuren siempre espantar las grullas y las ansares caferas y brauas, porque demas de ser el diente de las muy dañoso a lo sembrado, que lo repacen demasiadamente, y aun quando esta chiquito lo arrancan del todo.

Las ansares echan vn estiercol en gran manera dañoso a lo sembrado, que todo quanto alcanza, así lo quema y abraza, como si le echassen rescaldo, o agua hirviendo. En fin todo el estiercol de las aues de agua es muy dañoso a todas las verduras de panes y hortalizas. Y aun q̄ dize de las ansares caferas que las espantan de los sembrados, principalmente les conuiene guardar de las cabras: porque estas andan en grandes quadrillas, y ligeramente van donde quieren q̄ las caferas 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 quebrarian los cogollos, y aun por estar los cogollos mas altos q̄ la mata: lo primero que se paciesse serian ellos, y lo que se pace en tallo, las mas vezes se pudre por allí. Y mas necesidad tiene de pacerse la ceuada, por ser muy tierna, y pudre presto, que no el trigo q̄ tiene la caña tiesta.

Iten, si el que siembra tierra, o hiziere otra qualquier heredad la pudiere tener cercada, deue lo hazer, porque al labrador es la costa menor y doblado el provecho al coger, y escusar se ha de muchos enojos. Para los panes seria buena cerca de vallado muy alto, con su canja honda y ancha por de fuera, porq̄ si con çarçales los cercá, no son sino biuares de conejos los quales haze grande daño en lo q̄ esta sembrado, repaciendolo quando esta pequeño y tierno. En Portugal, y aun en muchas partes de Castilla, si lo sembrado esta cerca de cami-

Del pacer los panes

Del escardar la ceuada

Del arrexacar el pan

de caminos: porque las bestias que pafan no lo pazcan, vfan sembrar vna vada ancha de altramuzes entre lo tembrado y el camino: porque por ser amargos no los pacen las bestias, y despues son prouechofos 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 hieré con las alas, comen vno, ò 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 paja y arar el suelo que estava lleno de grano, y al año siguiente cogio buena ceuada. Y deurian tener en Castilla tanta diligencia, para apocar tan mal auerio, como tienen en muchas partes, y principalmente en Aragon, y por causa de tan malas aues, es bien sembrar la ceuada algo lexos de poblado, y en raso y escampado, donde no esten arboledas, ò matas, donde ellos se escondé aunque por miedo de los gauilanes no se alexan mucho de poblado.

Hechas todas estas maneras de sembrar, hasta el pacer, si fuere necesario, no ay mas que ayar de entender, hasta el tiempo conuenible al segar, excepto si se riega, saluo guardallo de bestias y que no se huella: porque de aquí adelante por estar en caña recieue mucho daño si se rehuela, porque se quiebra. Puede entre tanto el labrador entender en otras labores del campo, como son viñas, arboledas, que no faltara en que entender, si se quiere ocupar, y no estar ocioso holgazan, y ruegue siempre a Dios, por buenos temporales y salud.

Cap. X. Del tiempo del segar y trillar, y de las eras y troxas.

Ben me parece que sera necesario y Bes, aparejar la hera, antes que comen-

emos a segar, porque en segando traygan las mieses a la hera, y no se desperdicien en el rastrojo. La era es lugar donde las mieses se trillan, donde las apartan de la paja, esta ha de ser llegada al poblado quanto mas pudiere, que mas vezes la vea el señor, ò mayordomo, y no ayar los siruientes lugar de hurtar, y tambien porque si algun mal recaudo ay ò peligro de fuego, ò de bestias, y ò otros semejante, accidentes, mas ay aya es visto y acorrido.

Item, sea (si fuere algo lexos del lugar) tan cerca de otras eras, que si huviere necesidad se puedan ayudar vnos a otros, porque a las vezes vnos tienen trillado, y otros no, y si anda algun ayre, se pueden ayudar a limpiar. Mas con todo esto no sea tan junto de otras paruas y montones que 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, que sea quanto mas lexos pudieren, y en lugares hondos y cercados, de donde el ayre no lo pueda arrebatat.

Item, ha de ser la hera en lugares ayrosos, y mas hazia gallego. Porque dize Columel, que este ayre en el estio es mas continuo y yqual, lo vno porque los que trabajan sienten grande refrigerio con el ayre, contra la calma y calor demasiado del estio el qual afflige tanto, que muchas vezes ahoga y mata a los que trabajan: y por esso son mejores las heras en alto que en baxo, porque allí es mas natural el ayre. Demas que el ayre es muy necesario, para apartar la paja del grano, dize Crecentino, que en quanto fuere posible este la hera apartada, o cubierta del viento abrego: mas esto se entienda si es la región húmida (como es la Ytalia) porque este viento es muy húmido y haze presto corromper qualquier cosa destas que son para guardar, y haze que el pan crie gorgojo.

Allende desto la hera ha de ser bien lexos de viñas y huertos, porque la paja buela, y ponese sobre las hojas y horadadas, y secalas, y haze que el fructo crie gusanillo.

Elitio de las eras

gusanillo. Yes tan dañosa la paja puesta anhi sobre las hojas, quanto es prouecho la hecha estiercol, puesta a las rayzes. Ha de ser la hera en lugar frio, no húmido 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, q vaya poquito acostada a los lados, porque si llouiere no quede el agua en la hera, si no que luego salga fuera.

Item en derredor della, este limpio y desembaracado por buen espacio, por q al tiempo del limpiar cayga la paja en limpio, de donde limpiamente se pueda coger, y esto para quanto al sitio, y lugar donde ha de estar la hera. En la hechura ay muchas formas segun el aparejo del lugar. La mas principal es, si ay lugar de hazer se sobre algunas grandes piedras, porque allí se trilla mejor, y mas presto, por tener el suelo mas duro, y no pueden topes, ni ratones, ni orniugas, hazer agujeros ni leuantar la era, ni tetrones y el pan sale mejor trillado, mas limpio sin piedras ni tierra ni otras suziedades q se suelen pegar de la era q es suzia. Y aun dize Columela, que mientras mas limpio esta el trigo, que mas tiepo se guarda, de mas que lo q es limpio es muy mas saludable a las gentes. Ay otra manera de hazer la era de vn ladrillo do 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 alguaza que corre de las azeytunas, y pisarlo muy bien, o con ganado, y muy mejor es con vn pison, como quien haze tapia, y tornar lo a rozar bien con alpechin, porque esto con su vntuosidad y amargor apriera la tierra, y no nace la yerua. Y dize Varron q esponzoña para las hormigas y topes, y otras semejantes sabandijas.

Item para la era deue (si fuere posible) escoger tierra gruesa arcillosa, por q toma tez, y la que es arenosa haze mas presto diuision de si, y leuanta se y mezcla arena con el pan, lo qual es dañoso, y esto quanto a la era. Junto a ella hagan sus tiendas o cadahalsos, donde se reco-

jan los obreros. Y aun si la hazienda lo suffre, casa que tenga vn grande portal o portales, donde si necesidad huviere de aguas y turbiones, p.e. a amparar tus muelles. Porque muchas vezes suelen venir turbiones de presto, y hazer grandes daños, y tengan algunas matas, por que si de otra manera no lo pudieren fendes del agua, lo cubran con ellas, y no se moje tanto. Es bien hazer la parua, monton redondo o largo, que llaman pesce los labradores, porque se puede cubrir mas facilmente y con menos a parajos. Y tambien es bueno si no esta trillado, ora este en el rastrojo, ofuera, hazer delas gauillas vnas muelas redondas, de hechura de vn torreon, bien apretadas y justas, y han de poner las espigas hazia dentro, porque asi ni el agua las pueda calar, ni bestia alguna sacar el espiga, y por la parte de arriba se pueda cubrir con algo que despida el agua a fuera, y asi se guarda algun tiempo estando cubierto por arriba. Mas yo por mejor auria q 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 esta por trillar se humedece, no se puede bien trillar despues, ni apartan se el grano de la espiga, ni desmenuzarse la paja. Y el limpiar en qualquier tiempo se puede hazer ligeramete, lo qual no hera el trillar, saluo quando haze grandes soles, y ello esta bien seco.

Quanto al segar y poner el pan en cobro, este es vn exercicio en que se ha de dar mucha priessa, porque a qui esta el gozar del mas trabajo del año, y no menos peligro ay que en la sementera, o de agnas, o turbiones, ò de otros muchos daños y peligros, que acæcen, y si se moja el grano (que aũq este no es de los mayores peligros) pudrese, toma mal olor y no es el pã sabroso, ni aun sano para la salud, y no se puede guardar tanto tiempo, y la paja hiede, no la quieren comer las bestias, y aun causa los muermos y otras muchas enfermedades. Así que conuiene dar se priessa, y no dexar por holgar, el trabajo para otro dia, que

Del segar del pan

muy

muy bien espera lo hecho a lo por hazer que el dia que se pierde nunca mas se cobra, y es grande perdida la del tiempo mal gastado.

Del segar de la ceuada.

La cenada acorre mas presto a la necesidad, porque madura mas presto, y por tener el grano mas desnudo, si esta muy seco luego se cae del espiga si esta muy seca: porque luego falta. Por tanto es bien si ay este inconueniente, y haze grandes soles, segar lo a las mañanas, y aun si haze luna es bien segarlo de noche, como hazen en muchas partes de el Andaluzia y de la Affrica, y repofando algo del dia, y esto se haze bien de noche, porque la noche da algo de tempero, y humedad. Esto es mas necessario para las regiones que son muy calidas. Mas dicen los agricultores, que despues de la auer segado, dexen estar los manojos en el suelo tendidos, tres, o quatro dias: por que dizque engorda el grano. Esto no es a mi ver, sino que como esta seca toma algo del humor del suelo, y engorda con la humedad que recibe, ansi de las noches, como de la tierra, y por esso hincha algo y enternece. Si es para gaster luego, no le haze daño, mas si es para guardar mucho tiempo, o para sembrar, no es tan provechoso. Por que como arriba dixé, la simiente ha de ser dura, y bien seca.

Item, quanto al trigo, tampoco se ha de esperar que este demasiado seco, aunque ello es mas seguro, por tener la caña mas rezia, y el grano mas vestido, y en ello puedan hazer lo mismo que en la ceuada. Mas porque haze mas rezios soles, y vienen los caniculares, dize Columela, que acaece con tanto sol y calor que el trigo que esta por segar se cae y megua mucho de la medida. Y aun en estos tiempos son los granizos y turbiones muy cotinos y estan los panes en mucha auentura y peligro, y por tanto es bien darse priessa. Así mismo dize Plinio, que el trigo quanto mas ayna se siega (entiendese despues de seco) que el grano sale mas lle no, mas hermoso, y aun mas rezió para durar: porque el sol demasiado lo corrompe y quita mucha virtud: y esto es lo que los latinos llaman *Siderare*, que es quemar

se con la furia del sol, quando esta en el signo de la Canicula, que propriamente llaman Idus. Tambien lo dañan las aguas y lo echá a perder: ansi que todos concuerdan en esto, que el segar sea algo antes, digo mas temprano que tardio, con tal que este maduro y enxuto: porque de otra suerte seria para criar gorgojos, tráças y otras suziedades. Ha de tener el labrador aparejados a taderos, antes que comiencen a segar. Muchos usan retamas, otros mimbres, otros siébran adrede cetero entre el pan, porque por ser las pajas largas y correosas son buenas para atar. Bueno es todo, mas si son las centenas viejas, que otros llaman valago, son muy mejores, y han las de mojar primero, porque tomen correa, que sembrar otra simiente en el trigo para hazer ataderos, no me parece cosa conueniente: quando mucho pueden lo sembrar a vna parte: porque se pueda arrancar por si para hazer ataderos, y facudir el grano: porq no se mezcle el trigo, o ceuada al tiempo del trillar, que da mal sabor al pan, y lo haze de menos valor y precio. Y aun los ataderos se han de apartar quando se trilla con la otra paja, porque la dañan. Pero muy mejores ataderos son los de fogas donde los pueden auer, y para que mas duren, mojen los primero que aten con ellos. En lo del segar, si del tiempo tuuiésemos 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 suziedades engendra, digo de las que se engendran de humedades: como son los gorgojos, &c.

Del trillar ay dos maneras, vna es con vnos trillos empedrados, otra es muy mejor, como usan donde ay abundancia de bestias, mayormente cauallares, por que estas en muy breue tiempo desmenuzan la paja, y deshazen las espigas. Han de ser para que esto hagan mejor, a todas vnas a otras con susxaquimas, y no a los pescueços, porque no se ahoguen y sea la mas diestra capitana porque guien mejor tras ella, y en medio de la parua ha de estar alguna cosa alta, donde esto subido el que las guiare al derredor. Otros

El tiempo del segar el trigo.

otros usan 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 fortija que ande bien al derredor del madero, y ansi no le ocupa para nadie en guiar, y entre tanto podra con el yeldo, o horca, menear la parua, y apartarlo muy trillado, y hecharlo so los pies, lo que estuviere mas entero.

En las tierras lluuiofas, y donde cogen poco pan: como son serranias, en segando luego lo meten so tegado, y ansi lo maccean para sacar el grano del espiga, esto hazen donde se aprouechan poco de la paja, y usan heno. Han de procurar ora sea el trillar, con trillos, o con bestias, o de la manera que pudiere que se trille seco, porque el grano mejor se despida, y dize Plinio, que mientras mas trillada es la paja, 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 ansi a herborado en las troxes, ni donde se ha de guardar, porque aquel calor causa corrupcion, y el frio aprouecha para que mas se conferue, segun dize Paladio. Y aun porque mas se resfrie es bien traspalarlo en la era, quando haze algun frescor, o de noche, y si es monton grande, es bien diuidirlo en dos, o tres partes, porque mejor lo penetra el frescor, y esto baste quanto al trillar y limpiar.

Capo XI. De las troxes y silos.

De muchas fuertes son las troxes, y algunas para guardar el pan. La cenada y el centeno no quieren estar en silos, sino son muy enxutos y muy sin humedad, porque muy ayna se corrompen en los tales lugares si ay algo de humedad y toma muy mal olor, por esso les son mas pertencientes a troxes altas, frias y ayrosas. Para el trigo ay mas maneras de troxes, si vnas ay altas, y estas han de ser en lugares ayrosos, enxutos, secos, lexos de establos y de lugares de mal olor, y lexos de humidades, y que ten-

gan vnas pequeñas uentanas hazia el Aquilon, digo a ciergo. Porque segun Columela dize, y lo vemos por experiencia, aquella parte del cielo que esta a ciergo es muy fria, y no es humeda antes es seca, y con estas dos cosas el trigo dura en la troxe mucho tiempo, no ha de tener respiradero alguno hazia abrego, por que este viento es caliente y humido: lo qual haze corromper muy presto el pan.

Las troxes han de tener los suelos y paredes muy sanas, los tejados sin goteras sea antes edificio nuevo que viejo, sus paredes lisas, fuertes sin agujeros, ni henduras. Todos estos Agricultores dicen, que para que no aya gusanos, ni gorgojo, ni otras semejantes suziedades, que es bueno hazer vn barro con alpechin que no sea salado, segun Columela, y que al barro, en lugar de paja, le mezclen muchas hojas de Azebuche, y no sean secas, porque son muy amargas las verdes, y sino pueden auer de Azebuche, sean hojas de Oliuas, y que bien amassado el barro con alpechin con aquello embarren las paredes, y hechen suelo a las troxes, y aunque despues que este enxuto lo tornen a rociar con mas alpechin para que se empapen bien dello los suelos y paredes. Dizen Plinio y Theophrasto, que las troxes no sean encaladas, por que la cal por ser caliente, por esso haze algo corromper el trigo. Yo digo que querria mis troxes que las tuuiessen bien soladas de buen ladrillo liso, y bien juntos, que las paredes estuuiessen bien panderetadas dello, para que los ratones no puedan hazer tanto daño. Dize mas Varro, que es bueno rociar el trigo con el alholi con vn yfopo mojado en alpechin, mas yo temo que le dara mal sabor para comer, y aun si es para sembrar, dañara algo con su vnctuosidad. Dize Columela, que si ualce gorgojo, que no traspalen el trigo, lo qual haze en algunos pensamientos que aprouecha, porque el dize que el gorgojo se cria en la sabre haz del monton, y que no cala en hondo, mas de vn palmo, y si lo menean mezclan se lo malo con lo bueno, y corrompese todo, y carta por mejor, o veñendolo, o hazerlo hartina. Dizen que es bueno para si ay gorgojo,

El sitio de las troxes.

gojo, y trancas, que hechen entre el pan... Contra el gorgojo... Digo que seran buenos los filos...

vn punto podria matar a quien entrasse... y por esto es bien que este primero que... Cap. XII. De las propiedades del trigo.

nos, humores flematicos, malos y gruesos... El pan del trigo es mas conueniente... Dize Plinio, que a los que estan muy apasionados de gota...

quemado del frio, que este amortiguado... que le aprouecha azeyte de trigo... El trigo candéal, es bueno para las personas que son humidos...

El tiempo que se puede guardar el trigo.

El trigo que chel es bueno para los colericos.

granos del trigo, o los assan y majan y los ponen sobre la mordedura del perro que ravia, q apronecha mucho, y lo mesmo hazepuesto sobre los flemones y diuiesos. Si cuezen el trigo en agua, y lo comen como hazen en muchas partes, es de mala digestion, y es muy pesado, hincha el vientre, cria humores gruesos, y vedriofos, y opilaciones, lombri- zes, y crudezas en los intestinos, y colicas, y esto tal es mejor para personas que trabajan y hazen mucho exerci- cio, y aun esto haze arenas en los riñones y piedras, y aunes peor aquien lo comiere crudo y assi cozido y guisado se emienda mucho echandole sal y miel, o acucar, y retiene las camaras, las puchadas de harina de trigo trechel si lleuan azeyte rosado, o vnto, ablandan las postemas, y aun quitan el dolor y las maduran. Si cuezen los saluados de trigo en vinagre fuerte, y assi caliente los ponen sobre las lepras, enxugan. Si cuezen los saluados en sumo de ruda y los ponen encima de las tetas, que despues del parto estan duras de la leche las desopila y ablanda, y desincha, y esto mesmo emplasto dizen que es prove- choso contra las mordeduras de las bi- uoras y otras satandijas poncoñosas, y contra las camaras. Comido duro el tri- go, es de muy rezia digestion, y humi- do, y es muy flematico, y da ruydo y do- lor, y ventosidad en las tripas, corron- pese presto, da mal nutrimento, y causa podriciones y enfermedades de malas maneras. El pan tostado da mejor nutri- mento, mayormente a los humidos y fla- gmaticos, no es vntoso, enxuga y repo- sa el estomago: pero es malo para los me- lancolicos.

Cap. XIII. De la Ceuada.

Las salida des 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 calen- turas, y a los que tienen calenturas de sangre es mundificatiua, y tien virtud absterfina, que es limpiar los miembros interiores. Y el agua de la ceuada lim- pia, y templala 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 alimpiar lo ha mucho. Los que tuuieren apostemas, o chichenes, digo hinchazones calientes, hagan co- zer ceuada y saluados en agua, hasta que torne muy espeso como puchas, y assi lo pongan encima, y sino son apostemas calientes, mezcle en lepez, que se haga co- mo vn cerote, y puesto es muy prove- choso. Para que la gota no corra a las miembros, cuezan la ceuada en vinagre, y echen abuelta vnos membrillos, y em- plasten con ello las partes donde corre la gota. El agua de la ceuada es muy peo- ral, y apronecha para las enfermedades del pecho, y si cuezen grana de hinojo en agua de ceuada, es muy lechar, digo que da y a crecienta mucho la leche a las mugeres que crian. El agua de ceuada si se vta mucho daña el estomago, que de humedescer mucho el agua beuida. Y la ceuada cozida con corcilla de rey (que llaman melliloto) y con cortezas de dor- mideras, es muy gentil emplasto para el dolor del costado. Hazense ordiades de ceuada, o de harina de ceuada. Alimpiar mucho la ceuada, y aporrearla, para que despidala cascara, y la var la mucho, y cozerla, y exprimirla, y aquella taluy- na se ha de mezclar con azucar. Esto es excelente cosa para los que estan enfer- mos 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 Crecentino, y dize Plin. q los que usaren comer pan de ceuada, no sentiran mal de pies, donde se colige que ella tiene virtud de restre- ñir, y con ello refrescar.

Cap. XIII. Del centeno.

EL centeno es de su calidad frio hu- mido, y lleno de viscosidades, de- llo se haze muy mal pan, pesado, humi- do, viscoso, dañoso al estomago que se pega

pega sino son muy usados a ello, y quie- re personas que hagan mucho movimi- to y exercicio, y que tengan calor en el estomago, y assi no haze tanto daño.

Quiere el pan de centeno mucha sal, y demas de darle sabor, lo haze menos da- ñoso, es le provechoso antes que lo mue- lan, o tenerlo bien al sol rezio, o meter lo en vn horno que este algo caliente por que se enxugue algo aquella visco- sa humedad. Quiere como dize arriba, sementera temprana. La arina del cen- teno engorda mucho los bueyes y puer- cos, y ello cozido es bueno para engor- dar los cauallos y mulas, han les de dar poco, y porque es fresco es mejor para en tiempo caliente, que para tiempo frio. Dize Plinio, que si la harina dello ha- zen vna taluyna espesa como engrudo, y assi caliente la comen, que es cosa muy provechosa para los que escupen sangre, que conglutina y consuela aquellas lla- gas de donde mana la sangre. Creo yo que si engrudara y pegara dentro, como haze fuera. Si mezcilan centeno terciado con harina candeal, o desfraspado (que llaman chamorro) se haze buen pan, y enmiendase mucho la malicia del cen- teno. Del harina del centeno se haze muy bien empanadas, porque por ser fria con serua mucho de corrupcion lo que en ellas se empana, y esto basta auer breue- mente dicho de algunas propiedades de estos granos.

Cap. XV. De la paja.

Necesario es dezir algo de la paja. Npueses continuo manteni miento de los mas de los animales de que nos apro- uechamos y seruimos. Y pues nos ayudá y lleuan la mayor parte de nuestro traba- jo, es razon, y aun es necesario que se provea con toda diligencia en su mante- nimiento, porque si ellos nos faltasen seria nos forçoso que para trabajar suce- diessen los hombres en lugar dellos, y no solamente auemos de procurar de dar les de comer, mas tambien se ha de mi- rar que la comida en quanto ser pudiere les sea sana y provechosa.

Pues la paja se ha de guardar antes que

se moje, y si se mojare enxuguela en la hera, y traspalenla, porque el tol y el ay- re la penetren mejor, y assi perdera mu- cha parte del mal olor que se pega del agua, que la paja humida y mojada (de mas que no la comen bien los bueyes y bestias) causa muchos muermos y enfer- medades, metanla limpia en los pajares, sin tamo ni polvo, y guarden harto para el inuierno que nunca daña la prouision que sobra, y muchas vezes es el inuierno tan largo, tan crudo y esteril, que aproue- charia lo que dexan perder en las heras, y por falta muchos ganados mueren de hambre, y pierdese con lo que se pudiera mantener, y arrepientense, quando no ay lugar ni remedio, ni les apronecha su arrepentir, y mas vale vaziar los pajares para echar lo muelto, que andar a com- prar ni buscar, o que a las vezes no lo pue- de hallar ni auer por dineros. La paja de la ceuada por ser mas blanda y suau- es mas agradable a las bestias y bueyes, (como dize Plinio) mas por ser fria y fresca, es mejor para el verano, digo para el estio y tiempo seco caluroso, que en el inuierno no comen tambien la del trigo por ser mas aspera, empero es mas rezia y mas substanciosa, los bueyes la comen mejor y quiere ser muy trillada, y es me- jor la paja del trigo ruion que llaman trechel, que es mas blanda que la del tri- go candeal, ni desfraspado, ni blanquillo ni tremesino.

Dize Plinio, que muchas vezes las bes- tias, ni bueyes no comen bien la paja, y que es muy bueno que en la hera, des- pues de apartada del trigo, la rocien con salmuera, y la bueluan de vna parte a o- tra, por que la sal les da sabor y la comen mejor (como diremos adelante) y enxu- guen mucho la paja que assi salaren, an- tes que la metan en el pajar, porque la sal enterresce los animales que la usan.

Den menos della a los que andan al tra- bajo, que solamente salen la paja como les de algo de apetito, y no mas, y a los ganados, que no trabaja deles 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 mu- chos

Para la mordedura del perro arauioso.

Para la lepra.

Para la dureza de las tetas.

Para que no corra la gota.

Para hazer venir leche a las mugeres.

Para los que escupen san- gre.

El ordiate para enfer- medades agudas.

chos torçones, y para esto no deuen beber las bestias por vn grande rato, y es mejor que beuan antes. Y basta lo dicho de la paja, del trigo, y centeno.

Cap. XVI. de la auena.

Marauillase el Vincencio que en pocos libros autenticos de medicina, halla que se haga mencion del auena, pues ella es muy singular y prouechosa en las otras operaciones medicinales, y aní 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 que ha menester, mas callo la manera del sembrar. Es pues el auena de dos maneras, vna es montes prieta, vellofa, muy peluda, que haze vnos cañutos muy grandes largos y gordos y de aquesta no auemos de hablar al presente. Ay otra cañera que se siembra como el trigo y ceuada, tiene el grano mas blanco, y mas liso. La auena segun Virgilio, q̄ma la tierra, y de sustancia la mucho, y esto dizen Plinio, y Theofraсто. Dize, q̄ porque tiene muchas rayzes y muy hondas, y porque echa grande cepa, y muchos pimpollos, q̄ por esto dexuga mucho la tierra que la esquilma, y por esto deue la tierra en que la han cogido holgar algun tiempo despues. Y porque como dixen echa grandes rayzes y cepa, quiere se sembrar algo rala quiere se sembrar en tierras grueltas y muy substanciosas, aunque tambien suffren tierras algo liuianas, como dize el Crecentino, no quiere altos, sino llanos, o valles, quiere mas ayres y sitios frios, que caliētes. Siembra se quando el trigo, por Octubre, o Noviembre, y esto es si son tierras enxutas y algo caliētes, mas muy mejor es mediado Febrero, y por algo de Março, mayormente si son tierras frias y humidas. En ninguna manera se deue sembrar en el riñon del inuierno: por que ella es fria, y con los frios demasiados se ahoga y pierde antes que nazca. Ha se de escardar como dixen de la ceuada, no tiene necesidad de pacerse, por-

El tiempo de sembrar auena

que presto echa rezios cañutos, y no tiene peligro de echar se con el vicio, ni de podrirle. Deuen de guardar no la pazca ganado: porque ella es muy tierna y fabrosa, y en especial los pimpollos: y el ganado, o bestias que vna vez la pacen, regostanse mucho a ello. Verdades que si tiene mucho vicio, pueden lo pacer antes que en cañute, mas no porque tenga necesidad. Cresce presto, siega se al tiempo de la ceuada, y así se trilla y guarda. Es de su naturaleza fria y seca, y por ser fria la dan a los que tienen fiebre continua, como son los ethicos.

Propriedades de la auena.

Dize el Vincencio que se haze della muy suauē pan, mas a mi ver, mas sera sano para los que tienen calenturas, porque es fria y refresca, que no suauē ni fabroso para comer. La harina del auena tiene propiedad de ablandar las hinchazones duras, siendo emplastada. El auena es muy singular mantenimiento para las bestias, porque la verde da mucha sangre, y substancia, y la seca es mas prouechosa para tiempo seco y caliēte, como es el estio, que no para el inuierno, porque es algo fria, es de muy facil digestiō, y nunca las bestias se ahitan, ni aceuada con ella, como con el ordio. Verdades que no es de tanta substancia ni de tanta fuerza como la ceuada.

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

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

Bien conosciados son en toda parte los garuanços, con los quales la tierra se esquilma, y daña mucho, porque lo vno son salados, y con la sal esterilizan mucho la tierra, y la desmedran y dañan. Lo otro porque se arrancan, y en las rayzes lleuan pegado lo mejor de la tierra, (segun Plinio, y el Crecentino) y aun todos los agricultores concuerdan en esto,

esto, saluo Columela, que es de contraria opinion, que dize que en las legumbres, la que menos daña la tierra son los garuanços, no se yo si la letra esta corrupta, porque parece cierto que habla contra la verdad muy manifesta. Y no creo yo que en tan excelēte autor cayesse tal ignorancia, y en esto tiene por contrario a Plinio, y Paladio, y a Theofraсто, 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 saljuginem*, y quien no ve que las tierras que son salobres son sin virtud, y de yeruas muy desmedradas, dado que sea fabrosa y prouechosa para los ganados.

Porque se mandan sembrar las calas de sal

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 haran y sembrar de sal, en señal de esterilidad, para que en ello no pueda nacer cosa alguna, y lo vemos hazer muchas vezes en nuestros tiempos. Así que no es duda que los garuanços por tener aquel sabor de la sal, no son a las tierras mas dañosos que otra qualquier legumbre.

Como se ha de sembrar los garuanços.

Para que en parte pierdan aquel sabor ay algunos remedios, que es echarlos primero a mojar en agua que este vn poquito tibio como no los escalde ni quemme, lo qual sea vndia antes que los siembren, como dize Paladio. Porque lo vno perderan aquella sal, y lo otro nasceran mas ayna y muy mejor, y nascē mas gordos y mas tiernos, y lo mesmo dize Plinio, y aun dize que no los deue sembrar sin auerlos aní mojado primero. Virgilio dize que los echen amojado en alpechin que no sea salado, y que si les echan a bueltas del alpechin vnos terrones de salitre, y los tienen aní en remojo vna noche antes que los siembren, que nasceran los garuanços mayores, mas tiernos, mas fabrosos, y que no les nascera gusano ni otra roña alguna, y esto dize de todas las legumbres, y Theofraсто dize otro tanto. Y sino pudieren auer alpechin sea agua y salitre, que esto basta en defecto de alpechin. Y mas dize el mes-

mo Theofraсто, que los garuanços, o legumbres que así fueren mojados, se ay a de sembrar en tierra enxuta mas a mi parecer muy mejor y mas presto nasceran en tierras que esten algo humidas. Y si estuieren algo talludos no los eche de golpe, que por estar tiernos salta el machuelo y se pierde simiente y fruto. Dize el mesmo en muchos lugares que quando los garuanços estan ya grandes, que les haze mucho daño si les llueue, porque el agua les laua aquella sal de las ramas y la lleua a las rayzes, y las daña, y toda mata se para amarilla y se seca, y así vemos que se hazen muy mejores garuançales quando el Mayo, y Junio son algo secos, que quando son mojados. Y para que no aya este inconueniente, es bien auerlos echado en remojo, en alguna de las maneras que he dicho, porque allí dexan mucha parte de la sal. Quieren mas la tierra templada que la muy caliēte, o muy fria, segun dize el Crecentino. Si se riegan es les muy mejor agua de pie corriente, que no a mano: porque no 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 esto perēce la mata. Y aun las mas de las hortalizas se quieren regar de pie, aunque por otras causas comunmente suffren los garuanços qualquiera manera de tierra, con tal que no sean muy flacas, ni cansadas, como dize el Theofraсто, mas muy mejor y mas tiernos y fabrosos se hazen en las tierras grueltas, rezias y enxutas, con tal que sean tierras sueltas, digo que no sean humidas, y en estas se quieren sembrar por el fin de Otoño, y en las tierras humidas y xugosas por Março (como muestra Paladio,) o desde mediado Hebrero en adelante. Han los de sembrar no muy espesos: porque puedan estender mas las ramas, y hazer mayor mata, no han menester tierras estercoladas, saluo si las tales tierras no fueren demasiadamente humidas, o muy flacas, con tal que en tierras así flacas y ligeras el estiercol este bien anejo y podrido. La simiente dellos ha de ser gruella, llana no arrugada, ni carcomida, el grano enxuto, no reuijo. Dize Columela, que estas plantas

C 2 reciben

reciben gran daño, si les llueue quando está en flor, y para esto no ay remedio en mano de la gente, porque solo Dios puede impedir, y cambiar el agua quando es su voluntad: mas aun en algo pueden ayudar a que no reciban tanto daño, y es desta manera. Theophrasto dize que la naturaleza de los garuanços es de crecer presto y que en breue tiempo llegan a su perfeccion.

Del sembrar los garuanços.

Y pues esto es así, si los siembran tarde, por Março, antes auran pasado las aguas de Abril, y aú las de Mayo q̄ ellos comienzan a florecer, así (no se si acierto) me parece a mi q̄ podran acorrer q̄ no se mojen tantas vezes en flor, segun el Theophrasto dize, no tienē necesidad de agua, saluo para nacer, porq̄ para criarse despues ellos tienen virtud suficiente. Tampoco los há de escardar que no les es muy necesario, saluo quando ellos está chiquitos, por que ellos casi ahogan toda la yerua, mas toda via les hara prouecho, porq̄ la limpieza en todo tiempo, y a toda cosa aprovecha. Es bien mollirles la tierra que tiene junto a las rayzes, como no las dañen, ni lastimen. Plinio dize q̄ solo tiene necesidad q̄ les quiten vna yerua q̄ él llama o rabanche, q̄ es segun yo creo la q̄ en nuestro Castellano llamamos correhuela, por q̄ esta tiene la propiedad de la yedra, q̄ se abraçãdose y reboluiendose cõ muchas bueltas y nudos por la mata, y así la aprieta y ahoga. Hanse de sembrar los garuanços lexos de camino, y d̄ lugares pastaderos, entre las haças del pan, o en lugares cerrados: porque quando estan tiernos no passa ninguno, aunque sea frayle, y ayune q̄ no lleva vn manojo: pastores, y otros semejantes les hazen mucha guerra; pues si mugeres topã con ellos, no ay granizo que tanto daño les haga, por esto cõuiene que los siembren en lugares bien cerrados, o que esté tan escondidos, que antes oygan que son cogidos, que supiesen que estauan sembrados: y aun los conejos y liebres se recostã a ellos y los destruyen mucho quando estan las matas tiernas, por causa del labor de la sal, y lo mismo hazen otros animales.

Hanse de coger quando estuieren bien fazonados y secos, y en fin de men-

gunte, segun dize el Crecentino, y quando los sacaren a la hera, vayan embueltos en sauanas bastas, por que muy ligeramente faltan de las vaynillas, y se pierden y menguan mucho la medida.

Si la cantidad es mucha, deuen los trillar con bestias, como diximos del trigo: porque los trillos quiebran el grano, y si poca, basta, o pisarlos, o aporrearlos con vnas varas. Dexen los enfriar antes que los guarden, que no los metan aherruorados en las troxas, por que recibirian mucho daño. Guardanse bien en troxas 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.

Item, la tierra que ha llevado garuanços, deue olgar a lo menos vn año, por que queda muy dissipada, 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 quanto al sembrar y guardar. Las propiedades dellos son muchas y muy singulares, y a penas 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 runios, y otros prietos. Y quanto al sembrar, y lo q̄ arriba auemos dicho, todo se entienda y gualmente de qualquier fuerte dellos, por que en aquello no differen. Son de naturaleza calientes y humidos, y acrecientan sangre y colera, y son de grande substancia y mantenimiento. Y por ser así calientes y humidos, y aun por que hinchon, que ellos son ventosos los dan en muchas partes a los garafiones quando tienen muchas hembras. El caldo dellos acrecienta la leche, desperta la orina, prouoca los menstros, o regla de las mugeres, quando estan detenidos, y esto por que 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 hazelos dañon, por la mordicacion de la sal que en si

Propiedades de los garuanços

tienen (segun Plinio y el Crecentino.) Si el cuerpo tiene farna, o comezon, o empeynes, y con el caldo dellos tibio lo lanan, todo lo quitan y alimpian. Todas estas propiedades tienen estas tres maneras de garuanços: semper mas perfectamente los ruuios y prietos, excepto que en acrecentar la leche, y la simiente de generacion, son de mas eficacia los blancos por ser mas humidos.

Para el pulmón.

Item, el caldo dellos aclara la boz, alimpia los pulmones, y por esso hazen taluynas, o breuajes de la harina dellos, y si vsan mucho el caldo dellos, desatan y resueluen las durezas, opilaciones del bazo y higado, y hiel, y sana la gora coral (como dize Plinio) porq̄ aquella enfermedad procede mucho de vn humor melancolico, y los garuanços engendrã colera, y la generacio y aumento de lo vno es corrupcion y diminucion de lo otro (como dize Arist.) porq̄ las opilaciones del higado y bazo, vienen por falta de calor, y por abundar vnos humores gruesos y viscosos, estos son calientes, y por causa de la sal son así mismo abridores, por esso tienen virtud de resolver y de cortar y expeler aquellas viscosidades, y son muy abridores q̄ prouocan orina (como dize Gall.) y el caldo es mejor q̄ el grano, por que en el caldo se despoja todas sus buenas propiedades y virtudes medicinales (segun testifica el Hypocras) y por esso mi parecer es, que si los cueze para aprouecharse del caldo, que los laben primero, y que despues los echen a mojar en la mesma agua que los han de cozer y no los cueza en otra por que en el agua que se mojan queda la mayor parte de la virtud dellos.

Nota esta regla.

Para la tericia.

Item el caldo porque prouoca la orina es bueno para los que tienen tericia, porq̄ lo haze purgar por la orina, y aun dize que bota fuera las lombrices. Los garuanços hinchon, 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, por que no parezca que tomè mas acargo la medicina, que la agricultura, en muchas partes los vsan a hazer harina (como dize el Gall)

y cuezen aquella harina cõ leche, son buenos para comer así, y de mucha substancia, y quando estan verdes se hazen dellos buena cozina, y si los tuestan no hinchon tanto, mas si de dura digestio.

Dize Dioscorides, que si cuezen en garuanços y ceuada que vaya muy limpia del tamo y aristas, massado y mezcla do con miel, que sana la farna, y los empeynes y las llagas de la cabeça que 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 prietas, otras blancas, mas aunque ay entre ellas estas diferencias, todas quieren vna lauor, crianse a todos ayres calientes y frios, mas segun dize Theophrasto, que las que siembran en lugares frios, no son muy tiernas para cozer despues de secas, por ende son mejores las hauas en lugares calientes, o templados, quieren tierras gruesas, substanciosas, y pegajosas, y en las tales se crian gordas de grano, delgadas de corteza, y muy tiernas, así para verdes como para secas, son para ellas muy singulares las tierras nuevas, y se crian medianamente en las tierras que no son muy gruesas. Y si las siembran en tierras flacas, floxas, y areniscas, salẽ muy menudas y muy desmedradas y duras, y sino ouiere mejores tierras quieren las tales ser muy estercoladas y cõ estiercol muy podrido: porque el estiercol suple la falta natural de aquellas, y ellas recibẽ mucho bien del estiercol, verdad es que el estiercol haze muchas vezes criar piojos, y rosquillas que comen por baxo las ortalizas, principalmente hauas y ajares. Son muy mejores los hauares en valles, que en otro lugar alguno, por tener allí mas substancia y virtud la tierra, o en llanos algo humidos de tierra substanciosa y no sequerosa, que yerran los que los ponẽ en los altos y cerros, sino fuere mucha la bondad de la tierra, mas los valles

sea 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 quieren lugares a do aya muchas nieblas, quieren mas sembrar en tierras que esten antes algo mojadadas y humidas, y no secas: no las deuen de sembrar en tierra elada, por que se yela, y por ello no quieren lugares sombrios. Los tiempos de su sementera son dos, o antes que entre el inuierno, que es por Octubre, o Nouiembre, o despues desde mediado Enero, y por todo Febrero. Dize Theofrasto, que para ser muy buenas que ha de ser la sementera muy temprana, porque ayan bien nacido y arroygado antes que entre lo rezió del inuierno, y quieren la semetera temprana, porque no ay legumbre que tarde tanto tiempo en nacer como esta, y si yela mucho antes que nazcan, resciben mucho daño, y si son tierras frias las pueden sembrar por en fin de Hebrero, para que sean tardias, aunque segun el Crecentino pocas vezes les sucede bien a las q sembran tan tarde, y el dize despues de Deziembre, esto entenderia yo si son las tierras calientes y secas, y a toda ley las tempranas lleuan la ventaja. La manera de sembrarlas es esta. Ha de ser primero la tierra muy arada, en algunos cabos la siembran como trigo, arrojandolas, mas no es bueno, ni saben lo que hazen. Es mejor en vn sulco hazer vnos hoyos hōdos quanto cinco, o seys dedos, y apartados el vno del otro, quando menos vn pie, y quando mas pie y medio: aya entre calle y calle anchura de dos buenos pies por do de puedā andar a escardar, y remollir la tierra, o para cogerlas al tiempo que puedan andar sin hollarlas ni quebrantarlas. Es bien que los hoyos vayan por cuerda como liños, o calles de viñas, y en cada hoyo echen quatro, o cinco granos apartados el vn grano del otro, quatro o cinco dedos: porque las hauas echan muchos hijos, y aya lugar que todos crezcan. Es bien (segun dizen los agricultores) que para que salgan buenas, grandes, tiernas y cocheras, que antes que las siembren les hagan aquella diligencia del alpechin que dize que hi-

El sembrar a d ter por Orubre, o Nobiembre

ziessen a los garuanços, y deuen la hazer porque les es muy prouechofo, a lo menos no las siembren sin tenerlas en remojo hasta que enternezcan y comienzen a echar el tallo: porque mas presto nacerā, 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 anfi 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 estopor bueno: porque toda simiente ha de ser escogida, 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 escojan los mas gordos. Esto se entienda con que los cojan de las que nacieron primero, que como esta plāta florece muchas vezes, y da vnos frutos tempranos y otros tardios, mejor concordaran los que en vn tiempo nacieron, y aun deuen de escoger la simiente del fruto que echa primero: porque es muy mejor digo el de la primera flor: porq es mejor que el segundo, y el segundo mejor que el tercero, que las primeras son mas granadas, y las postreras son como redrojo desmedradas, y valen poco para simiente, saluo para comer. Tenga la simiente de las hauas las condiciones que dize que auia de tener la de los garuanços. No tienē necesidad de regarse, sino las siembran en lugares muy secos, y para sembrarlas en lugar que no se riega sea la simiente de sequero, y para donde se han de regar, puede ser la simiente, o de sequero, o de regadio, qual mas quisieren. Han las de sembrar en Luna llena, o biē creciente (como dize el Crecentino) y quando esten de quatro dedos en alto les han de remollir y escardar, y no sea antes, y quanto mas las remullieren y escardaren, tanto daran fruto mas gordo, y las caxcaras mas delgadas, y aun seran mas delgadas las caxcaras de los mismos granos. El mollir se haga en dias enxutos y como no dañen las matas. Dizen Theofr. y Plinio, que a todas las plantas les es dañosa la pluuia quando estan en flor, y q a las hauas solamente es prouechofo,

Las hauas se sembrē en Luna llena, o biē creciente.

chofa, mas dizen que les es dañosa si, les llueue en saliēdo de flor, porque escalda el nacimiento de la vayna. Deuen de guardar los hauares quando estan con su fruto verde, que entonces es el tiempo quando muchos no hallan moços, a causa que se andan muchos baldios holgazanes y vagamūdos, con su cañuto de sal de hauer en hauer, comiēdo y holgādo. Han las de coger quando esten bien secas, y en menguante, han las de limpiar y guardar como dize de los garuanços, y conuiene que antes que las guarden vayan bien resfriadas, y anfi no se comieran de gorgojo, ni de otros gusanillos. Si las siembran en las tierras que han de llevar pan, y quando estuuiere en flor las derruecan y aran, para que pudrā, dizen los agricultores que es muy gentil manera para engrossar las tierras, y lo mesmo haze la paja dellas, aunque no tan perfectamente. Las hauas verdes son frias, y engendran humores gruesos, causan dolor de cabeza y ventosidades y hinchan mucho, y huele mal la boca con ellas. Las secas tienē las mismas propiedades y son de mala digestion, y engendran mala sangre, y a quien mucho las vfa comer le causan vn calor demasiado, y causan grandes fiebres putridas, y hazen soñar sueños espantables. El agua en que las han cozido si se lauan con ella, limpia y ablanda el cuerpo, y quita los empeynes, y si la beuen limpia los pulmones, y si al cozellas mezclā yerua buena, o cominos, o oregano, pierden mucha parte de la ventosidad, engordā mucho, anfi en pan como en arina, o quebrantadas. Tanto que en Lombardia donde vfan mucho el pan dellas, si dizen a alguno que esta gordo, traen por refran, que come pan de hauas, esto hazen las hauas secas, que no las verdes, y con la harina dellas engordan en quinze dias los bueyes, para los matar, aunque esten muy flacos, o que dandoles harina embuelta con heno, o paja, o dandofelas quebrantadas. Dize que si de las caxcaras dellas hazen emplasto, y le ponen en las partes baxas a las criaturas, que no les nacieran pelos, y que lo mesmo haran aunque los aya, si pelan algunas vezes, y lo ponen.

Propiedades de las hauas.

Para q no nazcan pelos.

Si las tuestan y las maxcan, y así las ponen en las sienes impide los humores que descien den a los ojos de la cabeza. Y si las parten por medio, y las ponen en alguna herida que corre sangre la restrañan. Y puesta partida sobre alguna mordadura de perro, o de otra cosa pōçoñosa, aprouecha mucho, y es pectoral la harina dellas, que ablanda la tos guifada con ajos, y aprouecha mucho a la boz, y para la boz para esto aprouecha si la vfan muchas vezes, porque alimpia mucho el organo de la boz, y tiene otras muchas propiedades: las cuales casi se pueden reducir a estas que he dicho.

Para los ojos

Para la boz

Cap. XIX. De las Lentejas.

Las lentejas se han de sembrar en tierras flacas, y sueltas, y enxutas, si las quieren sembrar en tierras gruesas, sean tierras enxutas donde no aya humor, porque si ay humor enuician mucho, y pudren demasadamente, ni las siembre en lugares viciosos, que crian mucha yerua, en los lugares frios son mas granadas que en los calientes. Ay dos tiempos de su semetera, 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 tremelino.

El tiempo de sembrar las lentejas.

Siembrenlas siempre en Luna creciente, y dizen algunos que es muy mejor a doze de Luna. Naceran mucho mas ayna, y muy mas gordas, si quatro, o cinco dias antes que las ayan de sembrar las tienen embueltas en estiercol enxuto y seco, y passados estos dias dichos, las siembran. Han las de sembrar muy ralas, y aun sera mejor que vayan por sus liños, como atras dize de las hauas, y aunque no tienen mucha necesidad de remollirlas, ni escardarlas, porque ellas suben presto en alto, y ahogan toda quanta yerua al derredor dellas nace: pero sin esto les es prouechofo: Cogense las lentejas por el mes de Junio, suele hazerles muy grandissimo daño el gorgojo, y dizen muchos, que para que no se haga es muy bueno este remedio. Desque las ayan limpiado echenlas en vna caldera de a-

El tiempo del coger las lentejas.

Para guar-
dar lentejas

gua, y las que nadaren son vanas para se-
mencera, y echenlas aparte, y enxuguen
las otras al sol, y tomen vnas rayzes de
vna yerua que Columela llama Filio,
dizen que es afatetida, y majenlas en vn
mortero, y echen a buelta vinagre, y cõ
aquella rocien bien las lentejas con vn
y fopo y enxuguenlas al sol, y desque estẽ
bien enxutas y refriadas, metanlas en va-
sijas que ayan tenido azeyte, y embarrẽ
las bien con yeso, o con barro, y al tiem-
po que las han de gastar estaran sanas y
enteras. Tambien se pueden guardar en
troxes, si es mucha la cantidad. Y asy
mesmo dizen que se conseruan bien em
bueeltas en ceniza. De las lentejas son
las mejores las mayores, y las que mas
agua beuẽ al cozer, y las que son anchas
y blancas, y hechadas en agua no se parã
prietas. Las lentejas son frias y secas,
y dan grueso mantenimieto, y de mala
digestion, engendran sangre melãcolica
y son muy malas para los que tienen
mal caduco, que llaman gota coral, que
es epilepsia, y para los que tienen quales-
quier apostemas, y males que proceden
de colera negra, que es melancolia, cau-
san dolor de cabeça, y si las vsan mucho
hazen soñar sueños defuairados y espan-
tosos, hazen ventosidades, son muy ter-
restes, y el caldo es lo que aproueche, q̃
ellas son dañosas, acortan la vista, hin-
chan el estomago, restriñen el vientre,
mayormente si las cuezen en agua lloue-
diza, y para este efecto han de ser muy
cozidas, que si no lo estan antes le ablan-
dan. Guardense dellas los que tienen va-
rizes, que son venas gordas en las pier-
nas. Si las mojan y las ponen sobre algu-
nas hichazones las abaxan y refueluen,
y quien mucho las vsare comer perdera
mucha parte del impetu de la yra (y lle-
ua mucha razon) porque estas amenguã
mucha la sangre y colera, y acrecientan
la melancolia, y los colericos y sangui-
nos de natura son muy arrebatados y su-
pitos, y por ser estas contrarias mitigan
mucho, y porque tienen esta propiedad
contra la abundancia desta sangre son
buenas y mejores los caldos a los que en-
ferman de sangre, y por esso lo dan a los
que tienen dolor de costado, y otras en-

Proprieda-
des de las
lentejas.

Proprieda-
des de las
lentejas.

Proprieda-
des de las
lentejas.

fermedades semejantes: Son dañosa
los quartanarios, y la yerua dellas quan-
do eitan verdes majadas y puestas sobre
el lugar que corre fangie luego la restrin-
ñan.

Cap. XX. De los altramuzes

Por vna de dos causas se sembrã los
altramuzes, ò para estercolar las tier-
ras de pan y de viñas, ò para coger su fru-
cto, y con ellos mejor es que con otro es-
tiercol, y a menos costa y trabajo se ester-
colan las viñas y tierras, y no dañan el
sabor del vino, como qualquiera de los
otro estiercoles. Y quien con ellas qui-
siere estercolar sus viñas de uelos sem-
brar en cogiendo la vna, y tornarlos a
arar quando quieren brotar las cepas,
mas esto es mejor para las viñas que estã
en arboles, ò armadas en alto, que para
las baxas, quando son sembrados para
estiercol han de yr espesos. Si quieren
estercolar con ellos las tierras de pan,
siembrenlos mas tempranos, y derrue-
quenlos quando estan en flor, ò por Ma-
yo, y aun despues de cogido el fructo
pueden bien tornar a arar la paja q̃ tam-
bien dara substancia a la tierra, mas no
tanta como quando verdes. Si los siem-
bran por causa del grano, mientras mas
temprana es la tal sementera es mejor y
mas, segun Theofrasto, y Columella, y
aun todos estos agricultores dizen, q̃ en
acabandolos de coger los hã de sembrar,
y la tal sementera lleua grande ventaja
a la tardia, porque el frio les es muy con-
trario, y esten algo crecidos antes que
vengan los grandes frios y aguas del In-
uierno, quieren mas ayres calientes que
frios, son mejores en las tierras sueltas,
floxas, y arenifcas, que en las gruesas y
pegajosas, no suffrẽ barrizales, ni arzillas,
quieren tierra enxuta, y quãdo son para
grano vayan algo ralo por que encepẽ,
no quieren tierras muy labradas, que (co-
mo el Theofrasto dize) en las muy labra-
das no se hazen buenos, es que deuen en
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, tãto que
desde

desde el dia que los siembran hasta que
los van a coger no tienẽ necesidad que
los vean, ni guarden, porque por ser tan
amargos no los come bestia ninguna, por
esso es bueno sembrarlos cerca de cami-
nos, y aun hazer dellos vna cinta a los o-
tros sembrados que no los tocara cami-
nante para comer, ni aun muchachos ni
mugeres aunque esten preñadas, no han
menester que los escarden, porque ellos
ahogan la yerua, y aun no tienen mas de
vna rayz, y si aquesta cortan, ò tocan cõ
la escardadera se secara toda la mata. La
sementera dellos ha de ser muy temprana,
y la cosecha muy tardia, no los deue
coger sino quando ha llouido, ò hecho
algunas humidades, porque si los cogen
secos, falta el grano de las vaynillas, y
pierdense muchos, auindolos cogido
enxuguenlos bien en la era. Han los de
guardar en lugar muy enxuto, y es bue-
no si da humo donde los guardan, q̃ con-
serua mucho que no se corrompan, porq̃
si en lugar humido estan, crian dentro v-
nos guañillos, y en royendo algo de lo
de dentro, mayormete vna pua chiquita
que es el cogollo, no vale nada para sem-
brar. Estos majados, ò cozidos, son muy
buen mantenimiento para los bueyes en
Inuierno, y aun en los años esteriles para
la gente donde ay falta de otro pã. Es-
tos florecen tres vezes, mas la simiente
primera es la mejor. Son de tan rezia na-
tura, que aunque los siembren, y les põgã
vna grande piedra encima, saldran fuera
y naceran muy bien, y tan biuos, q̃ aun-
que caygan en lugar donde no lleguẽ al
suelo, ò entre cardos, ò hojas, ò qual-
quier otra cosa, tãto alarga la rayz hasta
que la ponga en tierra. Para comerlos
han de ponerlos en remojo en agua caliẽ-
te, y remudarselo algunas vezes hasta q̃
se parẽ dulces, y lo mesmo hazẽ en otras
aguas, y es muy mejor en agua corriẽte.
Son calientes y secos. Vnos ay mon-
teses, y otros caferos, y vnos muy amar-
gos, estos son mas medicinales, que los q̃
son mas dulces. La harina dellos amafa-
da con miel, y puesta en el estomago es
buena contra las lombriizes, y tiene mas
fuerça si la ponen en ayunas. El agua en
que se ha cozido (mayormente si es llo-

Proprieda-
des de los al-
tramuzes.

uediza) lauandose cõ ella, ò la massa de-
llos puesta, quita el el paño, ò mãzilla de
la cara, y lo mesmo haze el agua en que
los endulçaron, mayormente si no se la
mudaron. Engendran humores gruesos
si los comen: mas a quien los vsa a comer
da buen color a la cara, Hecho emplasto
dellos, y puesto sobre el carbũco le abre.
Cochos en vinagre dan buen color a las
señales de las cuchilladas y heridas. Co-
ziendo las rayzes en agua, y beuiendola
haze orinar y echar la piedra. Cozidos
en alpechin, sana la sarna ò todas las ani-
malias, vntandose con ello. Si con el
agua en que se endulçaron mojan do, ay
chinchas, moriran, y es bien echar esta a-
gua en los hormigueros, y en los huecos
de los arboles que crian ormigas.

Para las
chinchas.

Cap. XXI. De los Yeros.

Los Yeros se crian mejor en lugares
algo frios, que muy calientes, quierẽ
tierras secas enxutas, y no gruesas. La
mejor sementera dellos es por Enero, y
tras de ella, la de Hebrero, mas no tal.
Por Março acuden mal, y por esso no los
deuen sembrar entonces. En las tierras
muy enxutas pueden los sembrar antes
del Inuierno: mas muy mejores son los q̃
se sembrã en fin de Inuierno, mas sabro-
sos y de mejor digestion y mantemieto,
(segun el Theofrasto:) Han los de sem-
brar en tierras bien labradas, y algo ralas
porque toda legumbre se quiere sembrar
rala. Los que siembran en Março, hazẽ
mucho mal al ganado (como dize Pala-
dio, y el Vicen.) Segos engordã mucho
a las reses, mayormente a las vacunas.
Es buen mantenimiento para Inuierno.
En harina, en grano, y mojados, son bue-
nos para los bueyes, y embueltos en ha-
rina de centeno, dan mucha leche al ga-
nado parido, mas a las preñadas no los
den, q̃ les haze parir con mucho mayor
trabajo y peligro (como escriue Aristot)
Sõ vêtosos, si los vsan comer enteros, en
ayunas deshaze el baço. La massa dellos
quita las mãchas del cuerpo. La harina
puesta sobre las llagas no las dexa crecer.
Amassada la harina dellos cõ vino abre
los carbuncos poniendose la encima.

Para el ba-
ço, y man-
chas del
cuerpo.

Cap. XXII. Del Mijo,

EL mijo segun dize el Crecentino, es de dos maneras. Lo vno tremefino lo otro que tarda quarenta dias de como se siembra, hasta que se coge, ò madura, y no mas. Vno y otro quieren tierras algo mas frias que caliètes, porque todas simientes tremefinas, por la mayor parte quieren mas frio que calor, y el mijo es desta calidad, y por ende quiere lugar frio, mayormente donde se ha de regar, que el agua suple por tierra fria, ò la tierra fria por el agua. En todas maneras de tierras se haze bueno, o gruesas, flacas, sueltas, o areniscas, o humidas, excepto barrizales, o arcillas, que en las tales no se cria bien. Es muy bueno en lugares ñublofos: como son riberas de rios, o valles. Dissipa 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 gruesas, ò areniscas. Donde quiera es mejor la sementera dello con tiempo humido q̄ con sereno. La simiente dello ha de ser gorda, enxuta, de buena fazon, pessada, de color rubio como oro, ò algo blanque zino. Lo que tira à pardo, ò negro no es de buena fazõ ni buena para sembrar.

La buena sementera dello es por fin de Hebrero, y Março, digo tremefino. Han de auer muy bien arado la tierra para ello, como dixe para el trigo, y hazelle sus almatriches, ò azequias para regarlo, quiere artarse de agua, cada semana vna vez, y quando lo sembraren no echẽ mas de quanto pudierẽ cubrir aquel dia, no le 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 quãdo este granado guardenlo bien de palomas, y otros paxaros, mayormente de tordos y goriones. Han lo de escardar muchas vezes, porque cõ el mucho vicio cria mucha yerua, y han lo de sembrar ralo, que estiende mucho la macolla, y aun toda la legumbre se quiere sembrar rala. Nole han de quitar el agua hasta q̄ se pare el espiga blãca

que ya entonces comienza 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 en xuto: digo que no tienen necesidad de regarse, y el mijo si. Alomenos a ca en España que es la tierra mas seca, que la Lombardia dõde el escriuio. Mejores 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. De lo otro primero ha de estar acabada la sementera a mediado Abril, desto segundo a mediado Mayo. La cosecha dello, assi de lo vno: como de lo otro, sea antes que el espiga se seque del todo, que si esta muy seca tiene el grano muy liso, y caese mucho.

Desque lo ayan cogido empinen en la era los manojos la espiga hazia el sol, porque se enxugue y se seque. No pongan los manojos en montones, que se escalfa 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 ò cinco dias al sol para que se enxuguen, y guardanlas como paja, para las bestias, que son de reziõ mantenimiento y substancia. Despues de auer trillado y limpiado el mijo, dexen enxugar el grano, y secarle bien al sol, porque si lo encierrã sin que este muy enxuto, dañase y dura poco, y estando bien seco dura mucho tiempo.

Dize Varron, que si lo echian en filos (como dixe arriba) se guardara por cien años. Es assi mesmo bueno guardarlo en tinajas, y embarrarlas muy bien, y ponerlas en lugar que no sea humido. El mijo es frio y seco. El pan dello siendo reziõ es de buen comer, y desque frio, es malo, y quando caliente con leche es sabroso, sin leche conforta el estomago: pronoca ò despierta la orina, y quando ay dolor en el vientre, calienta el grano, y ponlo encima y aprouechar mucho. Tostado ello y molido y cozido en caldo

Lo que se puede guardar el mijo

Prõpriedades del mijo.

Del panizo, cicercha, y aruejas.

en caldo de buena carne, es muy singular manera de potaje, mayormente si le echau açafran y canela. Quiẽ vfa comer el mijo engorda mucho, es muy singular mantenimieto para palomas y gallinas. Dello dize Magnino Milanese, que es de otra digestion, que estrine el vientre y engendra humor melancolico, por esso no lo comen los que estan tocados de gota coral. A quien duelen los nervios puesto muy caliente en vn saquillo, le fera muy prouechoso. Con ello se quitã las camaras.

Cap. XXIII. Del panizo.

DE todas las simientes que a la primavera se han de sembrar la postrea es el panizo, esta es como el mijo, assi en el tiempo de su semetera como en las otras calidades de sitios y tierras y lauores, y porello todo lo q̄ se dixo del, esso mesmo se entienda del panizo, quanto en esto. Es su principal sementera desde Hebrero, hasta Março, y aun mediado Abril, y niello ni el mijo nunca lo siembran antes del inuierno, porque estas son propriamente simientes de la primavera. Quieren la tierra muy arada y mollida, los terrones muy desechos, y afaz estercolada. Puedenlo sembrar tambien por Mayo, o por Junio, quando cogen la ceuada, y aun en las mismas tierras que lleuaron ceuada, quemando primero el rastro, arandolas, y estercolandolas muy bien, porque pueda la tierra bien sufrir el trabajo y cargas de tantas simientes, y aun el panizo chupa y destruye mucho la tierra. Y aun porque tiene esta semilla harta necesidad de regarse mas en este tiempo que en otro, y el regar daña y dissipa mucho la tierra, porque lleua consigo la flor, y lo mejor della, y dexa escuetas las arenas, es bien que por dõde ha de passar el agua pongã estiercol muy podrido, ò cieno de fuentes, ò de rio, y quando huieren de regar meneen la mucho, para que el agua lo lleue consigo que vaya turbia, y lo incorpore con la tierra que le harã grande prouecho. Han lo de sembrar muy ralo y escardarlo muchas vezes. Al coger y aderecarlo hagan dello como del mijo. Tambien lo puedẽ

sembrar donde se ha cogido qualquier otro fructo que venga al tiempo de la ceuada, o mas temprano, y entre arboles y viñas: como el mijo, digo donde se riegan las viñas. En sus obras es de la calidad del mijo, aunque no de tanto mantenimiento. Estrine mucho el vientre. El pan dello engorda a los que lo acostumbra, mas es de mal sabor, y aspero si no 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, q̄ lo ablanda mas y toma mejor sabor, y no es tan seco, ni estrine tãto, llamaualo vn Medico singular, por nombre 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 cantra el fluxo del vientre, que llaman camaras, y aun cozido en leche de cabras y conido dos vezes al dia antes de los otros manjares, haze la mesma operaciõ. Otra semilla ay que en las montañas hazia Vizcay, llama borona, es de la propiedad del panizo. Lo que se dixo aqui del panizo se entienda della.

El panizo es buen para las camaras.

Cap. XXIII. De la cicercha, y aruejas.

OTro linaje de legumbres ay en Italia, q̄ llaman cicerula, o cicercha, no las he visto en España, parecẽ mucho a los garuanços, assi en el color como en el tamaño, excepto que son como esquinadas, quiere tierras gruesas 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 otras maneras, mas todas quieren vna suerte de tierra y lauor, quiere tierra gruesa, y humida, y suelta, y bien labrada, y donde lleuea muchas vezes cerca de humidades: como ribera de rio. Destas ay vnas que se estrienden mucho por el suelo, y suelen podrir las ramas. Es bueno a las tales ponerles vnas ramitas, ò

mas, o palos hincados y suben por ellos como calabazas. Las aruejas verdes guarden las de preñadas, que comen mucho, y les hazen daño. Verdes dañan los diétes y engendran malos humores, y dañan el huelgo. Secas son buenas para cocina de Quaresma, guardanse poco tiempo, que crien dentro de sí ciertos gusanos. La mejor sementera dellas es por Octubre. Han las de coger en fin de menguante, y dexarlas bien secar en la hera, hno estauan bien secas quando las cogieron, guarden las en lugares bien secos, y no criaran tanto gorgojo.

Cap. XXV. Del anis, cominos y alcarauca.

EL anis quiere ayres calientes, o templados. Quiere tierras gruesas y substanciosas, o algo humedas, y si no son tales han menester que las estercolen, y que las rieguen. Verdad es que mas singular, y de mas virtud y fuerza sera, lo que en sequera se cogiere que lo regadio que ninguna cosa de regadio es de tanto vigor y fuerza como lo de lugares secos, y aun el estiercol lo corrompe mucho que aunque con ello frutifique, mas no sera tal, que le quite mucho de aquel buen olor, y por esso es mejor para ello ceniza que otro qualquier estiercol, o al menos sea muy podrido porque aya perdido aquella fuerza del mal olor. Ansi mesmo es bueno cieno del rio. Es le conueniente sembrarlo cabe riberas de rios, o semejantes lugares. Ha de ser la simiente dello muy granada y nueua, que no passe de dos, o tres años quando mas. Quiere las tierras muy labradas y mollidas, los terrones muy quebrantados, siembrase por Hebrero, y Março. Hanlo de esparzír ralo, escardarlo a menudo. Guardélo 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 quitan los topos. Para quitar las hormigas vean en el libro tercero donde se tratara de las enfermedades de los arboles, y alli lo hallaran. Su cosecha es en fin de Mayo, o por Junio, ello se muestra quando esta para coger, con todo esso sea antes que del

todo se seque, porque se cae, y donde lo limpiaren dexarlo bien enxugar y, limpio en lugar limpio donde no ay terrones, que es grande tacha para el anis terrones, o chinias, y védele muy menos. El anis verde es muy dulce y sabroso, y singular para sobre mesa. En Italia lo llaman hinojo romano (como dize el Crecentino) y lo venden a manadas por las calles. Verde es muy bueno para las que crien, asi el grano como las ramas que les da mucha leche y muy singular. Verde y seco contorta el estomago, y comiendo le demañana quita el mal olor de la boca o a quien le tiene bueno adobasele, y hazele mejor, desopila el higado ello y el agua en que se ha cozido, enxuga el estomago, da mucha gracia a qualquier conferua. Si lo echan en el pa dale gracioso sabor y olor, y es bueno que vaya en el fuello del pan, porque se tuelte, quita los malos sueños, y aun las almohadas de la cabeza llenas de la paja dello, o puesto a la cabeçera 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 fleuma. Reposa el vomito, y regueldos. Quita, o amansa el dolor de la cabeza sahundose con ello: y tambien es buen sahumero para el dolor de los oydos, y para el dolor de la matriz, que llaman dolor de madre. Comido da sueño, prouoca y despierta la orina. Hazelanzar la piedra de los riñones y bexiga. Es muy bueno para los hydropicos, que les enxuga mucho aquel humor. Y si los niños que tienen gota coral lo usan a comer, ayudales mucho a sanar. Dezia Pithagoras, que era tanta la virtud del Anis contra esta enfermedad, que entre tanto que lo tuuiesen en la mano, no les tomara 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.

Los cominos y alcarauca se siembran por

De los cominos y alcarauca.

por el mismo tiempo, y quieren las mismas labores que el anis. La alcarauca quita mucho las ventosidades, y por ende la echan molida en las viandas ventosas, como son nabos, y aun verças, y conforta la cabeza, y quita el alcarauca el dolor de las tripas y el estomago, que viene de frio. El comino prende muy poco en tierra, nace en la sobre haz quiere tierras muy gruesas y calientes. La mejor sementera dello es, por Hebrero, y Março. Comido ayuda mucho a digerir, tiene propiedad de abrir las vias de la orina. Adelgaza las humosidades que van a la cabeza. El vino en que han cozido los cominos y higos passados y hinojo, beuiendolo quita mucho el dolor de tripas.

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

Es lo mejor de todo lo que nace en esta sagra de Toledo, que es la Carpentania, (segun Plinio.) Esto tambien se siembra como lo otro, mas para ser muy bueno no se quiere regar, porque pierde harto calor y fuerza. Tiene esta propiedad que comido con pan quita el dolor del vientre y las camaras, y quien lo usare a beber con agua se parara amarillo. (Y segun Plinio) esto usan 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 necesaria y prouechosa a las gentes, y en quanto a las personas vtil en diuersas maneras, que dello nos aprouechamos, tanto que es dañoso al campo: porque con ello, mas que con otra cosa, la tierra donde lo siembran se daña y destruye, segun todos los agricultores dizen, y Virgilio mas que todos. Entanto grado es dañoso a la tierra

que dize Columela, que no lo deue 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 Ferrania, donde ni viñas ni panes se cria bien, sino lino y pastos de verano, y en tales tierras el lino se cria bien, y es lo tal de mas precio, que a cada cosa apropiada la naturaleza su lugar conueniente. Ello como digo, daña mucho la tierra, mas el daño que del lino se recrece puede bien remediar con dos cosas. La vna sera, con que la tierra huelgue mucho tiempo. La otra con que la estercolen muy bien. De como se aya de estercolar luego dire, y bien creo que pocos son los que no sabé que ay dos maneras de lino. Vno inuernizo que siembran antes del Inuierno, que en algunas tierras llaman vaval. Otro ay que se siembra la Primavera, que es por Febrero y Março, que por que se riega llaman regantio. Lo vno y lo otro quiere las tierras muy mollidas y aradas muchas vezes y equalados y quebrantados los terrones: porque con el mucho arar se destruya y pierdan 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 vaval, que es lo que se siembra antes del Inuierno no quiere mucho estiercol, quiere tierras algo humidas y no muy gruesas, y si fueré gruesas sea sueltas, acude mal en tierras pegajosas y barrizales, son buenas para ello donde ay vna arena gruesa como cenagosa, y vegas algo humidas. Esto quiere tierras calientes donde ye poco: porque se toma del yelo: y este vaval pueden tambien sembrar por Março, y en tierras que se rieguen. Y de lo regadio, nunca se hara bueno sembrándolo en sequero. Lo regadio quiere tierras gruesas, y muy estercoladas, y el estiercol sea muy viejo, y es mejor estiercol de establo y ceniza, que estiercol de ganados, mayormente de cabras, aunque se haze grande y gentil, hazese algo brozno y aspero para hilar. Para esto es tambien buena la tierra algo humida. Y porque el lino trae mucha substancia, hanlo de sembrar en tierras substanciosas.

Esto se ha de sembrar por Março, y en las

El tiempo de sembrar el lino.

propiedades del anis.

Para los oydos, y madre.

las tierras muy frias por Abril, que los ye los sean passados, que si se toma del yelo antes que nazca, pierdese mucho y no sale y gual. Pueden sembrar este lino en las tierras que han cogido nabos para la quaresma, mas ha de estar antes bié ester colado, y despues de cogidos los nabos arenla muy bien dos o tres vezes y siembren el lino. Oluidaua seme de dezir, que mientras mas gruesa 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 gētil, y no tan cañocazo. La linaza sea nueua, q̄ 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. Tengan la muy bien guardada en lugar enxuto, y donde no lleguen ratones ni otras sauandijuelas q̄ lo comen mucho. Es buen lugar para guardarlo en cantaros, o en tinaja bien atapada. Han lo de sembrar muy y gual y espesso, que quanto mas espesso lo echaren, tãto faldrã mas delgado de hebra, y vaya la linaza muy limpia. Han lo de guardar mucho de paxaros antes que nazca, y de palomas, y aun quando esta chiquito poniendo algunos espantajos, ò cosa q̄ con el ayre se meneen. Han lo de escardar a menudo y mas lo que se riega, q̄ con el vicio cria mucha yerua, mayormēte vna que llaman allico y correuela, que suele nacer mucho entre el lino, y si lo dexan ahogalo. Y quãdo estuviere crecido no lo rehuellé mucho que se cae y se daña. Porende los q̄ escardaren hagã camino con las manos por donde vayan, porque lo menos q̄ ser pudiere lo pisen. Basta le harto q̄ cada semana lo rieguen vna vez con agua fria, y sea por la mañana, ò tarde. Harté lo bien de agua cada vez si no tiene mucho vicio, y quando comienza à colorear quiten le el agua. Algunos lo cogen verde, mas no sabé lo q̄ hazen, que ni el lino ni la simiente va de fazon, y la tal simiente en poco tiempo se pierde, y della no sale tal: como de la bien fazonada, saluo sino es lino q̄ de su naturaleza abre lacapilla, y se cae la simiēte, esto tal se ha de coger antes que abra. Estã de buena fazon el lino quando esta bien a-

marillo, ò quando la simiente engorda, (como dize Plinio.) Quando lo arrancaren han de hazer pequeños manojos, y boluelles la grana a baxo, porque engorda mas el grano, y pongan lo donde no se moje, ni aun donde le toque el rocio, que el agua le haze muy gran daño, mayormēte si se enxuga entre el mesmo manajo, que le pudre y haze mucha estopa y poco lino, y la hebra corta. Porēde quando así alguna vez se mojare, esparzan lo para que se enxugue, y despues de cogido lo mas ayna que pudieren le saquen la linaza, porque ratones lo comen y aun estando en el lino se escalfienta y daña. Vnos lo sacuden sobre sabanas, y esto me parece mejor que lo que vi hazer en Arroyos, molinos que con un peyne de madera tã estrecho de pua que la cabezuela donde esta la simiente no se pudiesse passar, apartauan la simiente de la hebra, y de aquella manera mucha simiente se pierde mayormēte si esta algo tierna y verde que se estruja. Despues de quitada la simiente enxuguenlo bien al sol, y guardenlo donde no se moje ni aya humedad hasta q̄ passe la priessa y luego lo lleuen al rio, y si es agua estante cuezesse mas presto que en la corriente por ser mas caliente. Pongan le grandes pesos encima: porque ello es muy liuiano. En el agua estante, en quatro, o cinco dias se cueze, y en la corriente cerca de dos dias mas. Al sacar hagã los manojos ehicos, y aten los por las puntas, y pongan lo al sol, esparzido, en pie para que el sol lo enxugue y cure. Han de mirar que quando lo pusieren a cozer haga tiēpo asentado, claro, y de buen sol, porque los turbiones que suelen venir de presto lleuante el lino, y por ende esten en aniso para que si llouiere antes que los arroyos crezcan lo puedan sacar.

Es de notar, que mientras el lino estuviere 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, traygan lo fotechado, y antes que lo majen ponganlo en lugar algo humido, que la hebra tome correa, q̄ si así seco lo majassen y espadassen cortarian la hebra, y perderse y a mucho.

Altiem-

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

Pr prieda. de: de la li. naza. La linaza es caliente y humida, es buena para los que tienen tosse, comida con miel, y aun el agua en que se ha cozido, ablanda la tosse, y cozida y puesta sobre las postemas y hinchazones las abre, daña el estomago a quien la come, y haze ventosidades. El lino de mas de ser para atauar y vestir, quando la ropa del es vieja, aprouecha hecha pedaços para limpiar, y aun consolidar llagas viejas, puesto encima, y ha de ser para esto limpio y deshilado. Tiene mas que hecho pedaços, y en el muladar sirve para hazer papel: cosa tan blanca y limpia, y necesaria para la pulicia humana.

Cap. XXVII. Del cañamo.

EL cañamo es de la naturaleza del lino regantino, y por esso quiere semejantes tierras y ayres, quiere tierra gruesa y estercolada, y donde se pueda regar, ò tierras humidas. Es mejor en tierras frias que calientes. Si lo siembran en tierras muy gruesas, nasce gordo y largo, y de mucha hebra y rezia. Esto tal es bueno para fogas, ò maromas, y cabe-

stros, y para telas gruesas de que se hazen costales: mas de lo que se han de hazer telas para vestir, o para sauanas hagã lo sembrar en tierras no tan gruesas, y que sean mas sueltas, y vaya muy espesso sembrado, y así se hara alto y delgado, y la hebra delgada, que lo que siembian ralo hazese lleno de ramas, y no estan 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. Han lo de regar como el lino, y escardarlo quando pequeño, que despues ello sube tan alto, que ahoga toda yerua. Estã de coger quando madura 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 tan bien como las de lino, que luego se muelen y cortã, que son delgadas. La simiente dello, que son los cañamones, son calientes y secos, y a quien los come muchas vezes gastan la virtud de engendrar (segun escriuen Auicena y Plinio.) 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 segundo, En que trata las tierras, ayres, y sitios que son buenos para las Viñas, y apropiada cada manera de tierras a su fuerte de vides.

Capitulo Primero, En que en suma pone el autor quatro formas de viñas.



NON las viñas de vna de quatro maneras. Las vnas son armadas en arboles, y estas no se crian bien fino en tierras humidas y mucho gruesas como es la Lombardia, y muchas partes de Italia, y otras semejantes. Dellas dire adelante, dando nos Dios gracia. Otras ay armadas a manera de parrales, estas y las primeras son casi vnas, y por esto vna regla bastara para ellas, y lo que de las vnas se escriuiere, podra se bien aplicar a las otras. Otras ay tendidas por el suelo, como en Castilla en tierra de Campos, y estas son las peores de todas, porque con poco humor se podrefcen, y el vino dellas concibe en si sabor de la tierra, y por estar asi baxo dañase mucho. Estas tales no se quieren ni deuen plantar fino en tierras muy sueltas, que en llouiendo trafuele el agua, que no pare en la sobre haz porque no podrezca la vna, como son tierras areniscas y cascajales. Suelé estas tales cargar mucho de fructo, excepto que tienen los defectos que he dicho. Quieren asi mesmo estas cerros y lugares altos, donde el agua corra presto, y sobre todo arenales. Otras ay que como pequeños arboles estan por si en pie, de la manera que comunmente vemos, y estas por ser ni muy altas como las que estan armadas en arboles, y como los parrales, ni muy 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 hazé buenos vinos.

Cap. II. Pone algunos linajes de vides.

Quieren las viñas ayre templado, mas propinquo a caliente que a frio rehuyen los estremos, y por esto no se pueden criar en lo muy frio, como Flãdes y Inglaterra, ni donde nieua mucho, ni en lo demasiado caliente. Con todo esto mas quieren y aun son mejores, digo de mejor vino en las tierras calientes q̄ en 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 vnas, que no ay en España las que en Italia, ni por el contrario. Y por ende ay nombres diferentes, que por ellos no se conocen en todas partes, ni saben quales son.

Las vnas (quanto a lo primero) son de tres maneras en sus colores, como vemos, blancas, prietas y coloradas. Ay en cada linaje destas, muchas diferencias. En las blancas vnas son aluillas, y estas son las mejores de todas, son vnas vnas redondas, pequeñas muy apretadas en

los

los razimos, tién vnas pintas entre prietas y leonadas. Estas quieré mas lugares baxos que altos: porque es vna enxuta, tiesta, y las vides crecé en alto, y por esto nunca, o por marauilla pudré. Rehuyen lugares ayrosos, por q̄ tienen la madera tiesta y brozna, y con poco ayre se quebranta mucha rama. Si lo poné en fotos y lugares frescos, se guarda la vna en las parras mas tiempo que otra ninguna.

Ansi mismo es bueno para lugares húmidos y pluuiosos: porq̄ aunque mucho llueua, ni se pudre ni se abre la vna, con q̄ este alta y descubierta al Sol, y aun porq̄ se despoja presto de la hoja y se tuesta bieco poco sol en buenos maduraderos está madura antes que otra ninguna, y en lugares tardios se guarda mas que otra alguna. Tiene esta ventaja el veduño aluillo a los otros linajes, q̄ se hazé mejor en lugares enxutos cascajales y areniscos y cargan bien y son continuas, y suffren varas, y son para parrales muy buenas, y si las despuntan echan muchos redrosos, que son buenos para agraz. El vino destas vides sale muy claro, de gentil color y sabor, es oloroso, y guardase mucho tiempo, mas aun para ser mejor se quiere mezclar con otra manera de vna como es ciguente, ò moscatel, ò otro semejante.

Del Torrontes

EL Torrontes es vna blãca, que tién el grano pequeño, y se trasluzé mas que otra ninguna. Haze los razimos pequeños y no muy apretados, estas vides son mejores en lugares algo altos y no húmidos que en llanos, ò en lugares viciolos, porque tiene el hollejo muy delgado y tierno, y pudre presto y tiene el peçon tãto tierno que por la mayor parte se cae toda, y al tiempo de la vedimia se ha de coger toda del suelo, y por esto quiere lugar enxuto, y no ayroso, ni cerros muy altos. El vino destas es mejor q̄ otro ninguno blanco, guardase mucho tiempo, es muy claro, oloroso y suane. La vna dello para comer es de poco precio.

Del Moscatel.

Moscatel es vn linaje de vnas ansi dicho, porque tiene vn sabor y olor como de almizque, ò mosquete. Tienen

estas vnas el razimo muy apretado, y el grano muy tierno. Es vna que si tiene mucho vicio suele podrirse, y por esto quiere tierras areniscas, enxutas, sueltas, ò altas con tal que el altura no sea fino poco, porque ninguna viña fue jamas buena en lugares muy altos. Esta vna por ser humosa, da mas dolor de cabeça que otra alguna, y aun calenturas. El vino moscatel echo por si solo, es malo, por ser muy humoso y dulce, mezclado con otro sale bueno y oloroso, y guarda se mucho, y vendese bien, y mientras mas ajeo es mejor, y la vna por ser de buen sabor suelen la mucho hurtar, por tanto conuiene, que quien dello tiene mucho en su viña, que lo guarde bien que no baf tan bardales ni paredes bien altas para defenderlo de manos de golosos y holgazanes. Todo veduño que se enxire en moscatel toma parte de su olor.

Del Ciguente.

Ciguente es vn geneto de vnas muy semejante a las aluillas, assi en el parecer como en la propiedad, excepto q̄ quiere tierras mas calientes y enxutas q̄ no sean tan rezias y viciosas, porque son mas aparejadas para podrir por no tener el hollejo tan tiesto ni tan duro como lo aluillo. El vino destas es muy oloroso y claro, y de mucha dura. Esto en el podo carga mas en vara, y por esto se las deuen dexar.

Del Iaen.

IAen es vn veduño que haze los razimos grandes, muy apretados, y el grano gordo, tiene el hollejo muy tierno, y que con poca agua suele henderse y podrir, por ende quiere tierras enxutas, donde no aya mucho rocío, tierras areniscas sueltas ayrosas, tierras calientes donde ello enxugue y rose. dõde no llueua mucho, ò si llouiere cuele el agua presto. El vino solo Iaen no es de mucha tura, digo no para mas de vn año y es de bué sabor, concibe presto solano, quieren se tener quantas diligencias pudieren para que esto madure presto y se vendimie antes q̄ carguen mucho las aguas. Y por ende se ha de plantar donde el sol hiera mucho, y aya buen maduradero. Es para el

D

Iaen

En buena tierra arenales y cascajales, y si en xiré jaen en moscatel carga bié de fraso, y toma parte del olor del moscatel.

Del Heben.

Heben es un linaje, ó veduño de uvas blancas, que tiene el razimo largo ralo y los granos gordos, y mas vellotos que otro linaje de uvas, el sabor algo dulce y oloroso, casi como moscatel, y quando las comen parece que sale un olor a las narices: y lo mismo tiene el vino que dellas se haze. Esta uva suele hardalear, que es quedar rala en los razimos, y esto viene porque tarda mucho en flor, que comunmente llaman en cierno, y por tardar tanto en flor pocas escapan, ó de aguas, ó de vientos, antes que salga della, digo de la cierno, y no ay cosa con que los razimos mas hardalee y se pierda el fruto: y aun lo mismo es en los otros arboles, y aun a los panes, como si llueue, ó haze viento rezio quando estan en flor. Porque este genero de vides tienen esta propiedad de tardar mucho en cerner, incurre en este peligro suso dicho. Y por esto es bié poner las tales vides en tierras calientes y donde llueue pocas vezes, como tal que sean tierras gruesas y humidas, y son buenas para lugares abrigados, y defendidos de vientos, y ansi no se hardalearan tanto. Pocas vezes se pudre y por esto suffren lugares baxos, y aun tienen esta vértaja estas uvas a las otras, que aunque se hazen mejores en lugares humidos aun se hazen buenas en lugares enxutos, y cargan medianamente, y son en todas partes continuas, si no hardaleassen y suffren bié varas, y por esto son buenas para parrales, con que tengan tierra gruesa. El vino destas uvas por si es muy dulce, y por esto há de hazer dellas, como dixe del moscatel, que es mezclarlo con otro y aun há de ser quando esten algo passadas, porque da buen olor. Es vino como dorado en el color, y de buena tura, mayormente si lo mezclan con otros buenos veduños, como son Ciguete, Aluillo Torrontes y Castellano.

Del Alarix.

Las alarixes son uvas que hazen las cepas altas a manera de aluillas, quieren la

tierra de la calidad que las aluillas: son unas uvas muy bermejas, y que las auejas las comen mucho, y por esto algunos las plantan en los coimenares, para que desque a las auejas les falté flores acorra a estas y con ellas se mantengan. No hazen muy bué vino que es roxo, y aun de mucha tura. Dize que el vino destas uvas se azeda pocas vezes: mas toma otros vicios como es folano, y turbio, y ranano.

Del Vinoso.

Vinoso es un veduño de uvas que en los razimos parecen algo al heben, en ser largos y ralos, tienen la uva muy tierna, quieren lugares enxutos, porque pudre luego, dan mucho vino y de aqui tienen el nombre vinoso, es muy claro, y suave, y de mediana tura. Si lo mezclan con aluillo, ó torrontes, ó ciguete es maravilloso en el color y sabor, porque por si es vino simple, y con estos cobra algo mas de fuerza y bueza.

De lo Castellano blanco.

Lo Castellano blanco es un linaje de uvas que haze los razimos pequeños, redondos, y apretados, la uva redonda y tiesta, aunque tierna, quieren arenales gruesos y cascajales, es vino de buena manera, que ni es de lo muy precioso ni de lo peor.

De la Maluasía.

Otras uvas ay que llaman maluasía, en otros cabos las llama (mas vale) haze los razimos apretados, no grandes, la uva redonda, apretada, y si tiene buena tierra no es muy menuda, quiere tierra gruesa, enxuta y no humida, que es uva tierna y pudrese: y ansi en tierra enxuta haze mejor vino, y a todo el veduño adoba tanto el suelo para la bondad del vino, digo tanto y mas que el veduño, que mejor vino sale de mal veduño puesto en buen suelo, que de buenos veduños puestos en malos suelos, y para perfección del vino y seguridad, procuren con diligencia poner buenos veduños, y en buenos suelos, quanto mejor lo suffriria la commodidad de la tierra.

De las

De las uvas Layrenes.

Ay otras uvas blancas que llaman layrenes, llamarlas he yo mejor datiles: porque estan arrazimadas como datiles: son muy humidas, y por esto, aunque en lugares humidos, y viciosos cargan mas que en lo enxuto y que en lo humido, luego pudren sino estan en parrales altos. Mejores se hazen en lugares gruesos, con que sean medianamente humidos. Yo no he visto vino de este genero de uvas, mas pareceme a mi que sera vino de poca fuerza, y aun de poca dura, y en esto no me determino, y remito me a la experiencia, que son mejores para hazer passas dellas, que tienen pocos granos, y se hazen muy hermosas y provechosas, y si estan hechas parrales, han las de deshojar, por que se enxuguen con el sol.

De las uvas prietas, y primero de las Castellanas.

Las uvas tintas son ansi mesmo de muchas maneras, y las principales de todas son las Castellanas. Estas son uvas mas prietas que hazen el razimo antes pequeño que grande. Sino fuese grande la substancia, y bondad de la tierra que allí engrandese 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, y tambien quieren areniscas, 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 de estas uvas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y quiere algo de mezcla de lo muy bueno, como es aluillo y heben y ciguete. Y con esto sera de subido y claro color, suave claro oloroso, y de mucha tura. Este genero de uvas madura antes que otra uva tinta.

De la uva Palomina.

La Palomina es uva negra, muy semejante en los razimos a la uva heben blanca, en ser ansi largos y ralos, y aun en algunas partes lo llaman heben prieto

Quiere suelo semejante que lo heben, mas madura mas tarde. El vino de estas uvas es muy claro, y es bueno para principio del verano, no suele ser de mucha tura, por que mas que otro ninguno se toma del folano. Y dizen algunos que es mucho mejor por si solo, que mezclado con otro. A las uvas 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 bermejotas y empedernidas, y no maduran, y está agradeñas, y por esto quieren cepas altas, que no tengan necesidad de deshojarlas.

De lo Aragonés.

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

Del tortozón, y herrial.

Tortozón, y herriales, hazen los razimos muy grandes, y el grano muy grueso, es de mucho llevar, y su vino de poca tura, para que el sea mejores bien poner las viñas en cerros, y arenales, y cascajales, y lugares enxutos, es casi como los aragones, y aunque no tal, es vino de despenfas y han lo de gastar presto. Otras muchas maneras ay de veduños que seria facil de contar, las cuales por unos nombres no son en todas partes conocidas, porque cada tierra usa de sus nombres, y aun porque ellos con los tiempos, y gentes se mudan, sera segun mi parecer mejor tratar de todas segun las calidades, y propiedad de cada una, porque estas segun fueron en principio, son agora y sera hasta la fin, que los nombres infinitos

D 2 tas vezes

tas veces se mudan. Pone primero que tierras son buenas para plantar viñas, señalando así mismo las malas, para que (como arriba dixe) se guarden dellas.

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

Q Vanto a lo primero, para viñas ha de ser la tierra dulce y de bué fabor, donde nazcan aguas dulces, que no sean amargas ni salobres. Lo qual se prueua (como arriba dixe en el capitulo tercero del primer libro) porq 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 plátas, sea caferas, ò monteses, con tal que sean bien crecidas, verdes, frescas, los trócos gruesos y grandes, no arrugados sino lisos, y hermosos que sean fructíferos cada vno en su linaje y de buena fruta. Toda tierra donde nacen çarçales es buena para viñas, y donde comunmente se crian bié arboles. La tierra que en el verano con el calor, se hiende y haze grandes requerebrajos es mala para viñas, y añ para todo arbol, porq por aquellas resquebraduras, entra el sol y calor hasta las rayzes y los seca, y quema, excepto sino fuere donde se aya de regar que para en tales lugares es buena por ser tierra rezia y substanciofa para mucho llevar. Es buena la tierra que con ser gruesa, y substanciofa es suelta y no pesada, y aunque encima sea muy floxa si lo debaxo es gruesa y substanciofa es buena porque lo baxo mantiene la planta, y de encima la defiende del mucho frio, ò demafiado calor. En el barro pocas vezes prenden bien las vides, y por esso no las curen de poner en ello, mas si la tierra tiene encima arena, ò tierra suelta, y debaxo barro es buena, mas si la tierra es somera, pongan baruados como entre dos tierras y no les corten las pútas. Y al año siguiente formelos como crezcan en largo dos, ò tres cañutos, tumbelos por el barro echandole otra tierra a buelta, y hazerse han buenos. Es bueno que donde ay barro echen estiercol muy podrido en el hoyo, y mucha tierra.

Donde ay guijarrales, y pedregales en la sobre haz, es mala, porque la natu-

raleza de las piedras es en el Estio concebir demafiado calor, y en el Inuierno frio muy grande, conque daña mucho a las cepas. Y por esso conuiene que si muchas piedras ay las hagan montónes, ò las boten fuera de la heredad, mas si es cascajo menudo es bueno para las piedras que estan en lo hondo ayudan mucho a la rayz de la vid, porque en el Verano la matienen fresca, y en el Inuierno ayudan a despedir la demafiada agua. Y por esso los que saben algo en el arte del plantar, sea qualquier manera de arboles o vides, les ponen en derredor cabe las rayzes tres, o quatro piedras, y así lo mandá los agricultores, y es bueno si fer pudiere que las tales piedras sean antes guijofas que areniscas, porque muy mejor obran estos dos effectos. Si la tierra tiene cascajo menudo, con tal que no sea mucho es propia. Las tierras areniscas dan poco fructo, mas el vino dellas es muy bueno. Para tales tierras pertenesce la vna que con humor se fuele podrir, como la en, y otro semejante, que tiene el grano tierno. Si la tierra arenisca tiene debaxo agua dulce, es para el vino muy buena. Las tierras que en la sobre haz tienen arzilla, ò barro bermejo duro, son malas, porq en Inuierno con poca agua se paran demafiadamente humidas, y en Verano muy empedernidas y secas. Aquella así mismo es buena tierra, que quando llueue, ò lo riegan embueue presto el agua y conserua medianamente el humor. Todos los agricultores conuerdá que donde ha sido viña gruesa perdida (que aqui en Talauera llaman herriales) es muy mala, si primeramente de todo punto no se desaraygan y quitan las viejas rayzes, porque no impidan ni dañen a las nuevas plantas. Y deue procurar siempre el que pone viñas elegir buen suelo y buscar buenos veduños, así terná bué vino, y sera burlado pocas vezes.

Cap. IIII. de los sitios.

Dicho he breuemente que tal ha de ser la tierra para las viñas, queda de dezir del sitio, y estos son de dos maneras, o altos, llanos. En las llanos las viñas lleuan mas fructo q en los altos, mas es muy mejor el vino de los altos, mas o-

rosos

rosos y de mas dura. En los montes las viñas q estan hazia el cierço, dá mas fructo que las q estan hazia medio dia, por que el cierço aunq de su naturaleza es seco por ser frio, las mantiene mas frescas, y por esto dá mas fructo, excepto en lugares donde el frio es muy demafiado. Las viñas q estan hazia medio dia dan mejor vino por tener mejor maduradero, y la vna se tuesta mas y no se pudre táto. Los valles mayormente si son hondos, es el peor de quatos sitios ay para viñas, porq pudren mucho la vna, 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, q lo mucho del valle, saluo si los valles son hazia el sol. Mas porque no en todo lugar, ay lugar de escoger sitios para plátar las viñas, dire en qual manera d sitios es mejor cada fuerte de viña. En los llanos y valles, y lugares humidos han de plantar tales generaciones de vuas, que fueren tener cepas altas, y lleua la vna tuesta, no muy apretada en los razimos, que tiené el hollejo duro, rezio, enxuto, como dixe de lo aluillo palomino, y otras desta calidad. En los altos, los q criá cepas baxas, q tienen el grano tierno, y q fueren podrir, y q tienen los razimos grandes, apretados como la en, Moscatel, Torrontes. En lugares calientes han de ser plantadas las viñas hazia el cierço, q es ayre fresco, y en las frias y humidas hazia el medio dia, porq tengan mas cötino el sol. Hazia Oriente se han de plátar las q reciben daño có el rozio, y nieblas, como la Iaen, y hazia Occidente, las que con nieblas y rocío resciben prouecho como son las Aluillas, y toda vna q de si es dura, tuesta, y enxuta. Toda vid q tiene la madera dura, brozna, y q se desgarrá presto es mala para en lugares vétosos como es lo Aluillo, y todo lo q se le pareciere. Para en semejates lugares es mejor lo castellano, y toda la vid q tiene la madera verguja porq no desgarrá. Virgilio dize, q no es buen sitio el de hazia Occidente, mas esto no es general para todas maneras de vides, que aunq para vnas es dañoso, para otras se prueua ser prouechofo, y muchos agricultores hazia Oc-

cidente mádan poner viñas, con tal que como arriba en este capitulo dixe, sean generos, ò veduños de vuas enxutas, tieftas, duras, a quien el rozio y nieblas hagá prouecho, como son Aluillas y Palominas.

Cap V. Que tal ha de ser el sarmiento, ò qualquier planta para poner, y como se escoge.

EL que quiere poner alguna viña, ò qualquier otra arboleda, ha de procurar de escoger para plantar, la mejor plátat y del mejor linaje que pudiere: porq no es y gual perdida la q se ha en la mala simiente de trigo, ceuada y otras semejates, que no pallan de año, con la perdida del q pone malas plantas, que es mayor trabajo y dura mas, q la vna occupa (quando mucho) medio año la tierra, y la otra quarenta y cinquenta, y aun ciento, y dozientos, y aunque ay algun remedio, que es enxerir, este no es toda via cierto, y anq lo fuesse, mejores el enxerto miétra mejor es la rayz sobre que se haze y poco mas cuesta, y a las vezes no táto lo bueno como lo malo. Y por esso el que pudiere poner Iaen, no ponga Tortoço; y el q Aluilla, no Iaen, digo considerado los lugares, que a cada vno pertenesce, segun que he dicho, y en cada linaje deue escoger lo mejor del, y vale mas trabajar vna vez en buscar buenas plantas, q trabajar en quitar, ò adobar las que no sabiamente buscó. Así mismo tengan este auiso, q la viña nunca la pongan de solo vn veduño de vuas: porque si cómo muchas vezes acáesce en algunos años no acierta aquel veduño, no se q de la viña sin fructo, y se vaya toda la cósta y trabajo embalde. Es bueno para poner de tres maneras de veduños, ò quando mucho quatro: porq si el vno acertare no se perderan los otros, y sean tales los veduños que parezca vnosa otros en la bódad de la vna, porq quando no es así la mezcla de muchos linages de vuas muy diferentes no conierta, y haze q el vino no sea de muy buen sabor ni tura. Así mismo al tiempo del plantar esté sobre auiso de

D 3 poner

Que genero de vna pertenece a cada sitio.

Aviso para los q ponen viñas.

poner cada veduño, o linage por si, y en vna vna hazer dos, o tres, o quatro uertes, o rodillos, de cada linage el fuyo, q no vaya rebuelto ni confuso lo vno con lo otro, porq esto al tiempo del coger es muy trabajoso, si quiere coger cada vno por si auiendo de vedimiar vna cepa aca otra aculla, y todos los vedimadores no sabē discernir ni apartar, y aunq lo sepā (segun son en lo ageno pesados y maliciosos) no hazē como deuē, pues si a hecho lo quiere coger, o porq el tiempo no da lugar, porq el señor de la viña no puede, o no quiere tātā dilaciō, sino cogerlo todo juntamēte, sin escoger, o apartar, es forçado que lo vno vaya muy maduro y aun pasado, lo otro verde y aun agrazēno, porq no roda madura y gualmēte en vn tiempo. Y aun allende de ser mas deleytable a la vista, por estar ordenado y tener los prouechos sobre dichos, ay mas q al tiempo del podar estādo cada veduño por si, le pueden dar el podo en su tiempo a cada vno, y podra conocer sin trabajo el podador de que generaciō es cada cepa, y vera segun aquel tiempo y seguir su propiedad si la ha de podar larga, o corta, temprana, o tardia, lo qual no se puede hazer si cada veduño no esta distinto por si, y lo que mas principal es q si estā cada linage por si, pornā a cada vno en la manera de tierra q le conuiene, lo qual es imposible si esta todo rebuelto.

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

A Vi do ya el suelo para la viña, qual el señor mejor pudiere, deuelo aparejar, roçandole y facandole las rayzes de los arboles y matas y de toda grama por que no impidā a 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 fructiferas sino esteriles y locas y tardias (como Theof. dize) las quales para ser buenas tienē necesidad de enxerirse. Mas quiē quisiere haer linage de viñas sembrādo granillos para auer de aquellas, por llevar los gra-

nillos lexos donde no puedē llevar facilmente los sarmientos, o por qualquier otra causa. Siembrē los granillos en vna hera, porq ellos son duros, que son pura madera, y dende a dos o tres años quādo tengan buenas puas, enxiran aqllas puas en otras vides, y asise emendarā mucho de la falta que tienen por ser de grano. Ay otras dos maneras de plantones, destas, los vnos llaman cabeçudos, q son los sarmientos que podan, otros ay barbados que tienē sus rayzicas. De los cabeçudos los que prendē salen muy mejores, mas no son tā ciertos como los barbados por que de los vnos muchos se pierde y a los barbados pocos yerrā. Y por esto los antiguos Agricultores procuraron de los cabeçudos, q ellos llamā maleolos, hazer barbados, juntādo en vno lo bueno de ser cabeçudos, y lo seguro haziendolos barbados, haziendo almanta (q ellos llaman seminario) que es como quiē en vn lugar siembra porrino, o colino para despues trasponerlo en heras, y hazese desta manera. En las viñas escogiēdo primero los sarmientos (y a mi parecer es muy bueno que las cepas que lleuā barbados naturales, que de aquellos pōgan quantos auer pudieren.) Al tiempo que las cepas estan con su fructo, deue mirar y señalar quales son las cepas que suelē ser mas fructiferas, y estas no solamēte las mire y note en vn año, porque podria ser q en buē tiempo las malas cargassen mucho, y en el malo las muy buenas estuuiesse vazias fino mirallas en tres años, o sepa preguntando a quien mejor las conoce, y ha tratado, y aquellas señale con alguna ligadura, o con algun poco de bermellon, o almagre desecho en vinagre, porq affierra tanto que dura contra soles y aguas, (segun Columela.) Y aun en la tal vid, mire quales sarmientos, o parte della suelen llevar mas fructo, porque no suelen todos llevar y gualmente, y aquellos señale de la manera q he dicho, y no tenga ninguno por mucho fructifera la vid q en cada sarmiento lleva su razimo, si no la que los tiene, alomenos apareados, biē llenos, grandes de buena vna gruesa, y aūque cargue mucho que lo crie a todo bien, y lo llegue a perfecta maduracion.

Prenden

Prenden mejor los sarmientos delgados y verguios, q los gruesos y tiestos. Asise mismo vea que el ayre, o sitio que ha de plantar la viña, del ayre, o sitio tome la planta, de manera que si hazia medio dia pone la viña, de hazia medio dia tome la planta. Y si a Oriente, de viñas que estan hazia Oriente, y asise de Poniete, y Cierço. Y si en alto, de alto. Y si en baxo, de baxo. Si en humido, de humido. Si en seco, de seco. Si en frio, de tierras frias. Si a tierras calientes, de lugar caliēte, o sea mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no sea mucha. Y aun en la cepa se han de escoger las plantas de tal parte della: como es la tierra donde se han de poner. Si es Oriental la viña, del Oriēte de la cepa, y asise de las otras cepas. De manera que en quāto fuere posible toda cepa, o arbol se ponga al ayre que estaua donde nacio, que la planta q asise poneprende mejor, y lleva 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 porq alli tiene ella mas fuerza y virtud, y las plantas de alli son muy mejores. El sarmiento q escogieren, de qualquier generacion que sea, tenga las yemas gordas, espesas, los cañutos, o nudos cortos, el sea asise mismo redondo, muy verde, liso, no roñoso, ni viejo, medianamente delgado, no grueso, que son cañonagos, y no prenden tā bien, y los de vn año prenden muy mejor. Ya dixe que fuesse de lo alto de la cepa, no de lo baxo, tenga consigo algun poco, quanto dos dedos de lo viejo del año pasado, y no de mas tiempo, porque de alli salen bien las rayzes, mas no lleuena de seco consigo, 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 llevar lexos, cubran los bien las cortaduras con vn paño humido, porq no se desequen, y guarden los del sol, y del viento, especialmente solano, porq este es del que mas daño pueden recibir. Y asise mismo tengan grande auiso, que las yemas no se dañen, refregādo se vnos con otros sarmientos. Y si entre estas plantas oniere alguna que sea de mucha

estima y precioso, si la huieren de llevar lexos, para que no se pierda, sino que vaya muy segura, es bueno que antes q la corten de la madera, la pongan junto por donde la han de cortar, vna cestilla de mimbre, o de otra cosa, y pase la plāta por medio, por vn agujero, desde el suelo a la boca, y hinchanla de tierra, y rieguenla algunos dias asta q crie barbajas, y despues cortela por baxo, y asise la pueden con su cestilla llevar y plantar, dōde quisieren, sin q sienta daño alguno, porq alli poco menos va que si estuuiesse nacida, y desta manera no solamente vides, mas qualquier preciosa planta pueden llevar bien segura, aunque sea biē lexos. De los tiempos de poner en otras partes he dicho q siempre sea en creciente, porque sin dubda prede mejor, biē creo que mas sana sera la planta cortada en menguante de dia, y en creciente de Luna, y asise prendera mejor, y sera mas segura, y no terna tantas enfermedades, esto para la planta q se pone de ramo cortada: como los sarmientos. Y a lo que algunos dizen, q los sarmientos podados en menguante no se carcomē, como los podados en creciente, y por esto no es bueno plantar en creciente, no hazē buen argumento, pues son dos fines, y obras, cortar para guardar, o para plantar, las quales se han de hazer en tiempos diferentes. Y siempre la postura de los sarmientos sea desde Enero en adelante, porq hasta alli no tienen perfecta sazō, ni perfeccion los sarmientos, ni estan bien curados. Esto se entienda de los sarmientos cortados, no de los barbados, q son viciosos, y tienen perfectas rayzes, y aun estos se arranean despues de medio dia a la tarde que es la menguante del dia, y sea en principio de la creciente de Luna, y serā muy ciertos y buenos.

Cap. XVIII. Que tal ha de ser el suelo, para hazer el almanta, o seminario, y de las maneras q se hā de tener en plantar.

DA Ya dixe

Aniso y orde para las viñas.

De quales cepas hā tomar para poner barbados.

Que tal ha de ser el sarmiento.

para llevar plantas preciadas lexos.

El poner la planta en creciente.

YA dixé arriba que cosa era almanta, ò plátario, que es poner en algun cabo los cabeçudos, para que baruen, para que despues los traspongán en la viña, que han de estar. Y por esto mire el que quiere poner viña de nuevo, que qual fuere el suelo de la viña, tal sea el de donde ha ze almanta, ò seminario. Si la viña es en cerro, que en cerro lo haga, y si en llano, en llano, y si en seco, en seco, y si en humido en humido, porque la vid dende chiquita se abeze a sufrir otra semejante a la en que se ha de trasponer. Y aunes bueno que la tierra del seminario no sea tal como la de la viña, porque de no tal trasponga en mejor, y sienta el beneficio de la mejoría en la ventaja de la tierra, porque esto le ayudara a mejor, y a mas presto prèder. Y si huuiere lugar, es mejor que esto se haga en vn cabo dõde ha de ser la viña, porque sea la tierra cõforme. Y aun porque al tiempo del trasponer, en arrancando la planta tardè poco en la tornar a trasponer, porque ni se vétee, ni se asolee, ni se sequen las rayzes que estan ternecicas.

La hechura del almanta.

La manera que se ha de tener en poner las sea esta. Hazer vn sulco hondo, a manera de vn acequia, y si la tierra fuere tẽplada, ni humida ni muy seca, sea honda hasta la rodilla, y si fuere seca algo mas hondo, y si fuere humida no tanto, porq̃ el mucho y demasado humor a hoga la planta, por lo mas baxo, y de alli la pudre y seca del todo. Y a lli en aquel sulco ponga los sarmientos que han notado y escogido segun el tiempo, y manera que dixé q̃ se auian de escoger; y ponganlos tan altos y hondos q̃ a lomenos queden cinco yemas so tierra, vn poco vergueados, q̃ hagan asiento quanto vn palmo porq̃ de aquello salen muy bien las rayzes, y la podadura vaya en yema, porq̃ por alli echã rayzes mas presto. Muchos vsan retorcerles a quello pẽsando que es mejor, para mas presto prèder, y engañan se mucho, que atormentan el sarmiento, y las yemas baxas dõde mas presto suelè brotar. Y por esto quedè tan sanas las yemas baxas, para q̃ dellas brotè las rayzes: como las altas para echar los pampanos. Otros vsan machacar vn poco las cabe-

ças al poner, mas lo que siento de lo vno, me parece de lo otro, q̃ aquel majar y endo ya aquella parte muerta, mas ayuda a podrir que a prender. Así q̃ me parece q̃ es mejor que vaya la plãta la mas sana que ser pudiere. Así mesmo en el almanta al poner quede tanto espacio entre vn sarmiento y otro, quanto vn pie y algo mas porq̃ no se toque vno con otro, que los q̃ se tocan luego se secan. Y deuenles echar, vnas pocas de cafcas podridas, em bueltas en tierra, porque cõ aquellas pro uocan a q̃ mas ayua nazcan las rayzes. Y aun si lleuan a bueltas algunos granos de ceuada le harã gran prouecho al prèder, porq̃ ayuda mucho a echar baruajas. Quando pusierè estos sarmientos quedè tres yemas de fuera, o a lomenos dos, por q̃ si alguna faltare no quede ciego todo el sarmiento. Ay otra manera de poner a menos trabajo, empero ni es tal ni tan segura. Y aunque el sarmiento prèda no sale tan bueno, y es como quien pone estacas de oliuas, ò mimbreras. Hincar primero vn estaca de madera rezia, ò de hierro, y meter el sarmiento por aquel agujero, y rehenchir despues el agujero con tierra y agua. Desto dize el Ciecentino, que se harã mejor, si aquella estaca con que se haze el agujero es de hierro, hueco, no cerrado del todo, y sea agudo como açadon y con aquel podran canar y hazer el agujero, ponièdole en vn palo como astil, y sea el hierro gordo: como el braço, y con el mesmo sacaran la tierra, y no quedara apretada la tierra, como la del agujero que es puesto con estaca maciça. Puesto el sarmiento puedenle tornar a rehenchir con tierra, mas esta segunda manera no se puede bien hazer en tierras donde ay piedras. Estas tales posturas no son para mas de almanta buenas, porq̃ despues d̃ auer prèdido los pueden passar a la viña, que para ponerlas en viña así de principio no es bueno. Porq̃ estando en lo baxo la tierra por mollir, no pueden estèder las rayzes, y las cepas son de poco fructo, y los sarmientos que así se ponen quieren ser mollidos en la sobre haz muchas vezes, que no ay cosa q̃ tanto haga prender a qualquier plãta, ni con que tan fresca y verde estè como escuarla

Como se pone el almanta, o seminario

Esta manera ponè en Ribada via las viñas.

La manera de podar el sarmiento.

es canarla; ò mullirla muchas vezes (segun Columelã). Este tal seminario ha de lleuar el podo de tal manera que cõtinuamente le procuren formar en vn sarmiento principal, quitados todos los otros que nacieren, porque al tiempo que este sarmiento fuere criado se ha de trasponer en el lugar q̃ ha de ser la viña: lo qual sea desta manera, que mas abaxo se dira. Otros ay que solamente los ponen a q̃ barben, y luego a la primera postura los ponè, mas esto no es tal como lo primero q̃ arriba dixé, y agora torno a proseguir. El lugar donde ha de ser la viña mirè si es alto, ò seco, y en tal lugar hagã las hoyas muy hondas, y no muy apartadas, porq̃ la calidad y naturaleza de lugares semejantes requiere desta forma.

La manera de las hoyas.

Y si fuere en lugares baxos, o humidos, sean las hoyas mas apartadas, y no tanto hondas, porque el sol mejor podra penetrar entre las cepas, y enxugar el mucho vicio de lo baxo y humido. Si es tierra humida, basta que sean los hoyos hõdos quatro buenos palmos, ò vara de medir, y si fuere tierra enxura vn tercio mas, porque no tiene tanto humor. Y si fuerè cuestras, quanto hondo pudieren, porque cõtinuamente los turbiones y aguas lleuan la tierra a lo mas baxo, y sino estan muy hondas quedanse las rayzes descubiertas. En todo lugar sean las hoyas muy hanchas, porque tan grandes seran las rayzes quanto fueren las hoyas, que las vides (segun Theofrasto) tienen las rayzes delgadas y flacas, y pocas vezes crescen mas de quanto hallan mollido. Es bueno (segun los mas de los agricultores) que los hoyos donde la viña se ha de poner esten hechos vn año antes, para q̃ beuan agua, ò se asolee, porque sin duda les harã gran prouecho. Esto así hecho en poco tiempo porna la viña que no hã de hazer si no assentar los barbados, y cubrir las hoyas, y no se les passara d̃ manos el tiempo del plantar, refrescando primero los hoyos y remoliendolos.

Pongan cada baruado por si en su hoyo, y miren que vaya en quanto pudierè, ni mas, ni menos de como antes estaua en el seminario donde barudò, y vaya de tal manera q̃ todo lo viejo vaya cubier-

to, y aun algo de lo nueuo, y sepan que la cepa q̃ así se pone muy presto sale buena, y es imposible perderse, porque son tan seguras como las que se tumban de cabeza, 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 tũbadas, y en buena edad, y esto baste quanto al criar de los barbados.

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

Si la tierra fuere fria, echenle vn poco de estiercol embuelto en tierra, y sea biẽ podrido, porque cõ el mucho calor que tiene fresco no escalde el sarmiento. Y si la tierra es muy rezia mezclen con ella vnas espuestras de arena y tierra suelta, y echenla al pie del sarmiento. Y si la tierra fuere floxa, ò arena, echenle de vn barro blãco, o bermejo, de la misma forma, porque ayuda mucho aprender y tiene tempero y cuerpo para en que se funde y arraygue. Mas por mejor tengo que le echen buena tierra que no barro. Así mesmo al tiempo del plantar ponganle en lo baxo en derredor quatro, ò cinco piedras que pesen como a cinco libras, y no muy juntas, porque no impidan las rayzes que han de echar. Tambien digo que se pongan piedras al trasponer de los baruados, y algun cascajo menudo. Estas piedras tienè muy frescas las rayzes: porque estando en lo baxo conseruan el humor, y sean guijas.

Despues de auer coriado la cabeza del sarmiento al poner quanto vn palmo ò poco mas (y la acoruadura es mejor en D 5 la yema

la yema que en el castuto) y averla bien
 allentado en medio del hoyo porque e-
 che yguales rayzes a todas partes talga
 desde lo coruado derecho hazia arriba,
 no echado ni combado, porq̄ lo vno la
 vid estando derecha hazese mejor y mas
 rezia subiendole la virtud, y al t̄po del
 arar ò cauar, el arado, ò açada no la hierē
 como a las que estan algo tendidas, y cō-
 uiene que al echar la tierra que la q̄ va en
 lo baxo la pisē mucho, y apriete con la
 poltura, asientē las vides como en todo
 arbol, porq̄ la planta q̄ vā muy apretada
 de tierra lo vno echa mas presto rayzes,
 y no la menca el ayre, y por esto y por o-
 tras causas prenden mas presto y mejor, y
 es mas segura: como dize Seneca en la
 Epistola que comienza. *In ipsa sapientis
 africani villa.* Si la tierra donde la vid po-
 nen es algo seca y caliente, no acaben de
 cubrir el hoyo, porque quando llouiere
 pueda recibir el agua, y tenerla hasta q̄
 se embeua. Y si fuere humida y fria cu-
 branle todo el hoyo hasta que quede y-
 gual de la otra tierra. Y no hagan lo que
 algunos hazen y acostumbra, y yerran
 en ello, que las apuercā desde chiquitas,
 que cierto es muy dañoso, sino q̄ se atē-
 zen a sufrir frio y calor, y aun lo que es
 peor, que como las cubren mucho hazen
 las echar las rayzes en la sobre haz de la
 tierra, y no en lo baxo. Y la parra, ò vid q̄
 en lo alto tiene las rayzes, cō poco calor
 se seca, y los yelos las quemā mucho, y
 el arado las arranca en topando cō ellas.
 Y por esto conuiene que qualquier vid
 nueva, yaun qualquier arbol, cada año le
 escanen y le corten todas las baruajas y
 rayzones q̄ echan en la sobre haz. Las q̄
 plantaren para no trasponer, dēde a dos,
 o tres años, la deuē escardar y jaretar por
 algo baxo donde han echado aquellos
 sarmientillos, para que echen de nuevo
 buena madera sobre que la formē. Otros
 no las jarretan sino tumbālas de cabeça,
 sacando vna punta de sarmiento fuera y
 esto es mas seguro. Otros las jarretan y
 enxiren, y si aciertan estas son las mejo-
 res. En las tierras secas ò calientes hā de
 poner las vides en el Otoño, esto es me-
 jor para postura de baruados, y hā de
 cortar los sarmientos q̄ entonces quierē

poner quando se acaban de despojar de
 la hoja, con tal que esten bien curados,
 porque entōces aun estan llenos de vir-
 tud. En las tierras frias y humidas, sea la
 postura a la Primavera, y no antes, y sea
 quando el sarmiento tiene algo hincha-
 das las yemas. Por la mesma razon q̄ he
 dicho que estan ya substanciadas. Y si
 pudiere en cortando las plantas, las pon-
 gan, y para esto aprouecha mucho tener
 los hoyos hechos, antes o las guardē mu-
 cho, que ni sol, ni frio ni ayre no las toq̄,
 porque las echaia mucho a perder: ma-
 yormēte les guarden las cortaduras, mas
 la postura de la Primavera que es por E-
 nero, y dende en adelante tiene ventaja
 a la de antes, por estar los sarmientos mas
 curados, y de sazō. Así mesmo aguardē
 que el dia q̄ huieren de plantarlos, no
 haga viento, mayormente folano, ò cier-
 go, ni haga grande frio, ni sol demasiado
 aunque este es el q̄ menos puede dañā.
 Sea dia caliente, sosegado, si ser pudiere,
 dia nublado, y que no llueua, ò no sea la
 pluvia tãta que haga barro, sino vna mo-
 llinita como rocio, como en la semētera
 del pan, sea en creciente de Luna, desde
 el primero hasta diez, porque ayuda mu-
 cho, y ayudales mucho a prender si las
 embarrā las cabeças con estiércol de bue-
 yes. Y quãdo las pusierē mullan debaxo
 algo porq̄ puedā mejor echar las rayzes
 hazia baxo, y la primera tierra q̄ les echa
 sea de la que esta entre los liños, sino
 esta muy seca, y vaya la primera tierra
 junto a las rayzes, muy pisada. Si fuere
 tierra humida, pongan las ralas, mayor-
 mente si las cepas son tales q̄ han menes-
 ter enxugar, porq̄ el sol las puede passar
 y enxugar el demasiado humor. Mas si
 son vides de las aluillas y semejates, que
 son enxutas, no va nada aunque vayan
 espesas. En los lugares secos, es mejor q̄
 vayan puestas a almãta q̄ llaman, que es
 no al liño, porq̄ mejor se defiēde del sol,
 y guardan mas el humor, y en los humi-
 dos a liño, porq̄ el sol las puede mejor to-
 mar por todos los cabos. Y si han de ser
 aradas vayan los liños anchos, porq̄ no
 las toq̄, ni desgarre el arado, ni bestias. Y
 sean los liños muy derechos y yguales.
 A todo sarmiento q̄ quieren q̄ crezca en
 largo

Remedio
 para embri-
 guez.

largo le quiten vnos sarmientillos que le
 nacen entre las hojas, y el sarmiento que
 algunos llamā nieros. Esto es bie hazerse
 para los que hā de sacar a otra parte mas
 que en otros ningunos. Guardense de
 plantar las vides nuevas cabe laureles, ò
 auellanos, ni berças, que hazē mucho da-
 ño a la vid, y en tanto grado, que si el sar-
 miento es nuevo se pierde, y si es vid vieja
 buelue las ramas hazia la otra parte. Y d
 aqui viene q̄ por ser la vid tan enemiga
 de las verças, que si alguno ha beuido de
 mañado, y esta caliente del vino, en co-
 miendo vnas hojas de verça, crudas, se le
 quitara toda aquella embriaguez. Esto
 baste quãto a poner las viñas. Agora di-
 gamos de los parrales que estan armados
 sobre arboles.

Cap. VIII. De los parrales q̄
 estan armados sobre arboles.

Todo parral, ò vid, que esta armada
 sobre madera, ò arbol (que de todas
 las de esta manera es vna regla) quieren
 tierras humidas: como valls, riberas, y
 tierras gruesas, y estas por ser para en al-
 tos, es bueno que sean de vuas gruesas,
 porq̄ estan seguras de podrir, sino es tier-
 ra en demasia lluuiosa, que para tales tie-
 rras mejores son las aluillas. Es bueno q̄
 sean jaenes, aragones, y desta calidad car-
 gan mucho. Y hā de mirar que no todos
 los arboles son buenos para armar sobre
 ellos vides, q̄ denē de huyr el arbol cuya
 sombra es pesada, y son muy espesos de
 hoja, porque de los tales las vides huyē,
 y se apartā y no se abraçan bien cō ellos,
 y aun por ser la sombra dellos pesada, no
 se cria bien la vna ni es fabrosa, y pudrese
 mas presto, y no haze buen vino: Y para
 armar las vides, procurē arboles que tē-
 gan la madera verguia, correosa, que no
 tronchen, porque la que troncha y quie-
 bra es peligrosa para los que suben. Estos
 parrales ponen en Italia en vna de dos
 maneras, que son en tierras de pan, ò no.
 Si son para en tierras de pã ha de auer en
 ancho de arbol a arbol quarenta y aun
 cinquenta pies: porque el sol pueda dar
 en lo sembrado de lleno en lleno. Y sino
 han de ser tierras de pan bastē de espacio

Del armar
 los parrales
 sobre arbo-
 les.

de veynte pies. Y para los que han de ser
 de pã del vn cabo han de ser del ancho
 q̄ dixē el liño, y del otro no mas de quin-
 ze, ò veynte pies a los arboles, porque de
 vno a otro se abraçen las cepas con los ar-
 boles, como quien va en dança, y el liño
 ancho vaya ordenado como bañe el fol-
 lo de medio donde esta sembrado el pã.
 Para vides así armadas, si la tierra es
 muy humida, son buenos alamos blancos,
 ò sauzes, porq̄ estos arboles secrian mu-
 cho en humor, si son tierras enxutas son
 mejores alamos negros, ò frexnos, y si sō
 cerros (aunq̄ esta manera de vides no se
 cria bien en los cerros) son mejores los
 frexnos q̄ otros ningunos. En arboles de
 fructa, no es mi consejo ponerlas, por que
 lo echa mucho a perder. Y las que pue-
 ren en arboles de fructa, deuen las podar
 muy temprano, antes q̄ el arbol brote.
 Es bien en principio del invierno, y en
 creciente, porque mas presto pudren a-
 aquellas tenazuelas con que se abraçan al
 arbol, y no les quiten luego los sarmien-
 tos, hasta que se ayan podido las tisserue-
 las, y así se quitaran facilmente. Ha de
 tener el arbol tanta altura en el tronco,
 quãto vna estatura de vn hombre, y allí
 en cabo del pie tenga dos ò tres horcas
 sobre que la vid acode y este reposada,
 porque no este colgada, que recibe grã-
 de perjuizio con la atadura. Y procuren
 al arbol dexarle en las ramas muchas
 horcas, para que por ellas se asgan los sar-
 mientos. Y las ramas altas desuarias
 luengas han de ser de desmochar, porque
 no suban muy alto, que lo vno asombra,
 y aun son peligrosas para subir a podar,
 y a vendimiar, que mas vale que los sar-
 mientos cuelguen desde alto con el fru-
 cto, que no 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 dixē, porq̄ son mas seguros y
 mejores, y segun Col. el arbol sobre que
 se ha de armar la vid, ha de ser de vna
 edad poco mayor q̄ el arbol, porq̄ si de
 mucho mas edad fuesse ahogaria la vid,
 ò alomenos haria que no fuesse tal, mas
 en esto no va mucho que sea el arbol de
 mas edad, q̄ bien suelen prēder y hazerse
 buenas,

buenas, y aun muchas vezes se suele perder vna vid al pie de vn arbol grande, y poner otra en su lugar, y hazerle buena. Hanse de poner desta manera. Hechas las hoyas de muchos dias antes (según dize que se requeria hazer en las tierras humidas) pongan alli el barbado del alamo o de los otros arboles, o estacas, según que mejor pudieren, mirado la naturaleza de los arboles, que no todos prenden de estaca (según pareciera adelante quando trataremos 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, pongan la hazia el Cierço, porque el arbol sobre que esta armada la defiende algo del Sol, y no le de tã de continuo. Y si fuere fria, y donde Cierço es muy continuo, ponganla al medio dia, porq̃ tenga de aquella parte el arbol por amparo. Y si fuere tierra templada ponganla, o al Occidete, o hazia donde mas les agradare. Ha de ser la hoya para esta manera de vides la mas honda que la calidad de la tierra pueda sufrir. Porque auiedo de subir tan alto ha de tener buen fundamento en lo hondo, para que sea firme y frutifique mejor. Y quando la pusieren miren que no toque al arbol, ni junte con el por lo baxo quanto vn pie, o pie y medio, porque no le impida las rayzes, y aun incurra de otra manera en peligro de perderse entrambas, como arriba dize o alomenos medran poco. Si la tierra es humida, ponganles dos o tres espueñas de estiércol anejo, mezclado con dos tãta tierra en lo baxo, y las piedras q̃ dize. Y esto hecho piensen bien la tierra mas baxa y no la alta, porque quede hueca para que tras cuele el agua, y esto quanto al poner. Há de mirar que toda vid que ha de subiren arbol, o toda parra alta (que todas son de vna manera) q̃ no las dexen romper en el primer año toda el altura del tronco que ha de llevar, que ha de ser vn estado, o poco mas, porque las vides de su naturaleza crecen mucho, y fino les van a la mano echanlo todo en alto, y quedã delgadas y flacas, debiles, sin fuerza, y virtud, y desuaydas. Por ende para auer de crecer vn estado, há de llevar tres nudos

de tres podos, y así al respecto si mas altura les huieren de dar, saluo si por alguna necesidad, o peligro la quierẽ subir presto que entonces se han de quitar todas las yemas baxas, y dexar dos o tres altas, para q̃ por alli echen y subã presto, y las q̃ 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 nueva tiene necesidad de cortar vn vez cada mes, o a lo menos mollarla en derredor desde Março en adelante, y esto sea demañana, o sobre tarde.

Cap. IX. De enrodrigonar las vides, y atarlas.

Esta la vid, luego ha menester vn año, como los niños, para q̃ la deffienda y en camine. Esto si ay cerca de castaño son mejores que de otra cosa, porque duran mucho tiempo sin podrir. Así mismo es bueno frexno, pino, enebro, o almendron, guarden que no sea de auellano, ni laurel, ni sea cornicabra, q̃ allende de tener mal olor juntanse a ella (aunq̃ seca) mil gusanillos, y piojuelos. Todo rodrigon sea seco y derecho, porque la vid guandose por el se arme derecha. Tengan algunos gajos, para que la vid se asga a ellos con sus tijeras, entre hondo so tierra, porq̃ este firme, y no se menea, q̃ haze mucho daño al sarmiento y vaya bien agudo por baxo, porque cuele bien no sea muy largo, porque no coja viento, basta que tenga quatro palmos sobre tierra, sea del gordo de vna hasta de lança, y no menos. Y el rodrigon dizen los Agricultorss, que si la tierra es fria le pongan hazia el Septentrion, que es hazia el Cierço, y si caliente hazia el abrego, que es al medio dia, porque la deffienda algo del frio y del calor. Y si fuere tierra templada hazia qualquiera de todos quatro lugares. Si es vid nueva, y la arriman a algun arbol, no ha menester rodrigon, excepto si el arbol no es gordo, que esto dize, si en vn tiempo los ponen, que si gordo fuere, que no lo pueda alcanzar y abraçar con aquellas sus tiseruelas, o ternauelas aten la al arbol de tal manera que

que en la atadura, no reciba daño, y vea bien el que atare vid alguna, de qualquier suerte que sea, que no la apriete mucho, y que la ligadura no sea con cosa dura, porque no corte el sarmiento, y si fuere dura rebueluale alguna cosa muelle antes al derredor, porque el atadura no le entre: como son ouas de agua, o algun trapo viejo de lino, y no vaya por la yema. Si tuuiere necesidad de atarse mas de vn año, madèle cada año el atadura y siempre se la pongan por lo viejo porque es mas duro, y no se le haze tanto de mal, como por lo nuevo. Y si fuere alta la vid, o sarmiento, sea atado por dos o tres lugares con el arbol, porq̃ este mas sin daño suyo, y no esté como colgada sino junta al arbol.

Del atar ay dos tiempos conuenientes en que se puede hazer sin perjuizio 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 ramos. No digo aqui de alçar las varas, que para esto su tiempo se les asigna, según conueniene. Digo que en el vn tiempo se ataran sin perjuizio de las yemas por no ser salidas, y en el otro sin daño a los nuevos pampanos y ramos: por estar ya duros y sin peligro. Y esto basta quanto al atar y enrodrigonar.

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

Ya hemos dicho arriba de las yemas q̃ auian de dexar a cada sarmiento, ora fuesse barbado, ora no lo sea, para que de alli nazcan los sarmientos, y se forme la vid. Muchos usan al primer año podarle lo que alli le nace, mas muy mejor es dexarla con su rama hasta el segundo podo, limpiandola solamente, porq̃ tẽga mas fuerza la vid, y pueda mejor sufrir la hoz, y aya echado mas rama, en que el podador sepa escoger lo q̃ ha de quitar, y lo q̃ ha de dexar. Otros usan escanarlas vn poco, y jarretarles todo aquello que ha echado para que torne a lançar mas nueva madera, y mejores sarmientos.

Mas antes que del podar hable, tẽgan este auiso, que en las tierras humidas, y rezias, y lluuiofas, y en los llanos, las vides há de ser mas altas que en los cerros, y lugares areniscos, y tierras floxas, por causa del podrir. Y llevando este intento no erraran en el altura q̃ conueniene a cada cepa, según la calidad de cada tierra. En las vnas conueniene que le den de altor al pie de dos buenos palmos, y en las otras vn tercio, o la mitad menos, porque no se podriria por ser la tierra enxuta, y lugares donde el agua cuele presto.

Las otras maneras de parras que estan tendidas por el suelo, no las há de poner sino en tierras areniscos. Aquellas no pueden llevar forma alguna, sino sus varas en los parrales, por estar del altura q̃ dize que les conueniene, no se pueden a lo menos tãto como en las otras vides. Así mismo despues de le auer dado el altura conueniente al pie, es menester que para ser buena vid, tẽga en las ramas hechura de Cruz, o de Estrella, porque con y qual peso cargue sobre el pie de todas partes, alomenos tengan tres brazos, no menos, que la q̃ tiene dos, o vno no tiene buena hechura, porque carga el peso todo a vn cabo, y quebrantase el pie, y por no tener tantos pulgares en vn brazo, como tuuiere en dos, ni en dos, como en tres, pierdesse que no da la mitad del fructo q̃ diera.

Y porq̃ en los primeros dos, o tres podos va mucho ganar, o perder la cepa, procuran llevar para las vides nuevas el mejor podador que pudiere auer, que aunque mas cueste la viña lo pagara bien. Y lean bien estos capitulos del podar, que aunque mucho ellos sepan por vso, no perderan cosa del mundo por lo que aqui leyeren, que antes llevarã vn auiso, sobre lo que saben, que no pierdan algo de lo que por vso alcançaron. Item en las tierras calientes, o secas, sean las vides tanto anchas y camperas, que con su rama puedan bien cubrir el pie y la vna, porque el demañado sol no lo seque, y en las 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 q̃ daña. Y si es viña que se ha de arar, es bien

Del altura de la cepa.

La hechura de las vides.

Auiso para podadores.

bien que vayan en si recogidas las cepas porque los bueyes, o mulas no desgarré algo quando araren. Mas por que para bien podar es necesario que este primero escavada la viña, enteporne aquí vn pequeño capitulo del escavar.

Cap. XI. Del tiempo y manera del escavar.

Escavar es apartar la tierra de las rayzes, o pie de la cepa, o de qualquier arbol, y hazer allí hoyo, para q el agua mejor se pueda en el recoger, con que la cepa tome tempero, y se gouerne en el Verano (si es tierra seca) y si es húmida, para que le de el ayre y el sol, lo qual no es menos prouechoso en los lugares húmidos a las vides, que en los secos el agua.

Esta diligencia es necesario hazer se cada año, en especial en las vides nueuas, y que se haga antes que se pode porque el podador dexé limpia la vid, de todas las barruajas y fumentillos que nacen en lo bajo, y otras suziedades, lo qual no se puede hazer si la vid primero no está escavada, o al menos alumbrada. Las quales barruajas se han de cortar todos los años, porque la naturaleza de las vides, y aun casi de todos los arboles es hechar barruajas en la sobre haz de la tierra, y si cada año no se cortan hazense grandes, y quitá la virtud a las rayzes que está en lo baxo y enflaquecen las, y añ suelése perder de todo punto. Y las q están en la sobre haz en el Estio, y con el mucho sol y sequedad se secan y quemán, y en el Inuierno se qoman con los grandes yelos y frios, y a vn torcion las arrancan los niños y viejas, que van por leña. Ansi mesmo acontece que las plantas, mayormente vides q no están bien arraygadas en lo hondo, no teniendo suficiente nutrimento ni substancia dan poco fruto, desmedrado, menuado, aun no lo llegá a perfecta maduración por saltarles el humor cō que se sostiene en el Estio, y aun biuen poco tiempo.

Hanles de cortar aquellas barruajas, quanto vn palmo hondo de escava, con herra mienta muy aguda, y no como algunos hazen tyrando dellas, que es muy dañoso, que atormentá la vid, y vnavez no las quitan todas, y otras vezes arrancan

mas de lo que es menester. Y esto es como si a vno le quiesse quitar los cabellos, quitartelos a repelones, o cortarfe los con vnas tijeras, que no ay mas diferencia. Corten las tales barruajas en dias claros, folegados, calientes, en especial guardenle de viento cierço, que esto es muy contrario a toda labor del campo, y cortenlas junto a la vid. Y tambien es bien, porque si esa la Primavera el escavar que no les corten luego las barruajas, porque por allí lloran saluo de donde aquinze, o veynte dias que se auran ya enxugado, y no echara la vid por allí agua, o hechara poca, mas si las escavan por Octubre, o Nouiembre, luego se las puede quitar, porque entonces no lloran.

Los tiempos del escavar son dos. En los lugares calientes y secos se escava en passando la vèdimia, y aunque se quedé todo el Inuierno así no les hara daño sino mucho bien, porque cojan agua hartz, esto digo en las tierras calientes o templadas. En las frias por Hebrero, y déde en adelante. En las tierras secas y duras sea que aya pasado vn aguaprimero, por q este la tierra fosa, y mejor se pueda hazer en las que son sueltas que se pueden mejor labrar antes, o despues que ha llouido. El escava ha de ser honda, ancha, y con mucho tiento hecha, porqueno lastimen la rayzes que están algo someras. El acogombrar que es cubrir, ha de ser encomençado a escalentar el tiempo, porque no se enxugue el humor, esto en las tierras secas, o calientes, y en todo de mi parecer antes que brote la viña, por el gran de daño que despues se figuria. Y si fuere tierra caliente, seca, o fria la acogombradura cubra de todo punto el pie de la cepa, mas si fuere tierra húmida sea baxa porque no pudrá la vna. Y en esto del acogombrar quiero dezir mi parecer así en las vides como en los arboles generalmete, saluo en algunos que tienen dello necesidad como los naranjos y sus confortes en el Inuierno. Y digo que para las vides y para los mas de los arboles es labor dañosa, digo a los que formaren de principio, porq subiendo la tierra al pie de la vid, o arbol, hazen subir las rayzes a lo alto, lo qual es dañoso.

El tiempo del escavar las vides.

Y por

Y por mejor tengo que quedé la tierra y gual con la otra, que no a notonada al pie, y en Verano estará mas húmida está de llana, y no ayda apodrir la vna, de mas de otros daños, que el acogombrar trae a los arboles, y a la bolsa, y por esto es bien que de principio usen a dexar la llana al pie la tierra.

Ay otra manera de escavar que contiene mucho a las tierras que juntamete sō frias y secas, porque en Inuierno puedan beber agua sin que el frio les haga daño alguno, q es despues de auer aporcado, o acogombrado la vid, hazerle endredor de lo amontonado otra escava 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 aterillar, y es excelente, porque enteramente tiene en si dos labores juntas, que son el escava y acogombradura, conque la acogombradura quede baxa al pie de la vid. Esto breuemente así dicho, tornemos a proseguir en el podo.

Cap. XII. Del tiempo, y arte del podar.

Viendo ya mostrado como era necesario que para bien podar estuiesse la viña escavada, tornemos a proseguir en la manera y tiempos del podar. Quanto a lo primero ay dos tiempos cōuenientes, mas estos no cōuenien para todas las maneras de tierras ni viñas, sino a cada vna le pertenece, o lo vno o lo otro: y aun algunos vno, y otro, segun que quisiere escoger. El vn tiempo de estos es, en acabando de vendimiar, y el otro es la Primavera por Febrero y Março. La propiedad de estos dos tiempos, quanto en esto, es esta. Toda vid que se poda antes del Inuierno, no llora, ni hecha gota de agua por las cortaduras, y por esto toda vid vieja, flaca, y las que están en tierras floxas ligeras y areniscas, y las que están en cerros donde pueden concebir poco humor, es bueno que las poden antes del Inuierno, porque no lloré ni se desubstancien por las cortaduras, esto digo si lo cōsiente la tierra, porque en las tierras frias no es seguro podar antes del Inuierno, porque por las cortaduras no se quemé.

Ansi mesmo quando se poda antes del Inuierno nunca, o muy pocas vezes le hiende el famiento, porque aun están tierridos.

Item, es auiso muy singular de todos los Agricultores, que quando la vid se poda téprano, digo antes del Inuierno, carga mas de madera, y quando despues del Inuierno, o tarde, carga mas de fruto.

Por esto vea el señor de la heredad, o el podador, que si la vid está tal y tan rezia q pueda bien sufrir la carga, podela despues del Inuierno, y si está flaca, o si es vieja, y tal, que ha menester rehazerse sea el podo temprano, porque se ballezca de madera. Las viñas que están en tierras muy calientes se han de podar antes del Inuierno, y las que están en tierras muy frias despues de Hebrero y por Março, y no mas tarde. Y las que están en tierras donde los Inuiernos no son muy fuertes sino que son tierras templadas puede las podar antes del Inuierno, o despues, como mejor vieren lo que les cuple. Si las viñas están en solana y lugares abrigados de Cierço, aunque estén en tierras frias, se pueden podar antes del Inuierno, y si son tierras muy calientes y las viñas están hazia Cierço, hanles de dar el podo como si estuiesse en tierra fria, por que si a las tales podan antes del Inuierno está muy aparejadas al primer Cierço que venga para elarfe.

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

Todo podar ha de ser en menguante, porque las vides no lloré tanto, excepto si fuere en lugares muy viciolos, o vides muy viciolas que hechan su fuerza en rama sin fruto, porq con el trabajo se castiguen, y si la tierra es fria es bueno en menguante de Março, si caliente, de Hebrero.

Dixe

Buen auiso para viñas flacas.

Dixe que todo podar auia de ser en menguante, entiendale si es en la primavera, que si es antes del Inuierno, no va nada, pues entonces las vides no lloran, ni en menguante ni en creciente, las viciotas podan en la Primavera.

Los que podan antes del Inuierno, han de començar à podaren acabandote las vides de despojar de la hoja, y de este priefa, porque antes que encomiense à clar esten ya duras las cortaduras, y no las haga por alli daño alguno el frio, o yelos. Y en este tiempo del primer podo, es bien cortar las varas a todas las cepas q las tienen, porque lo vno les quitá algo de la carga, y lo principal es que entóce no desgarran nada por alli. Que si les cortan en la Primavera, mas lloran por la cortadura de la vara, que de otro sarmiento alguno, esto se entiéda 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 Primavera, han de podar desde que haze algo de calor, y ya han cessado los dias delabridos, y los grandes yelos, ò desde que comienza a hazer señal de abrorar. Todo podo para ser muy bueno se ha de acabar muy presto antes del Inuierno, porq 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 q el cucillo vinieste. Y esto quanto a los tiempos del podar basta. Y el podador ha de tener mucho conocimiento del suelo y tierra de la viña, y de que linaje, ò veduño es cada cepa. Y si pudiere ser que el señor de la heredad sea el podador, sera muy mejor, fino vsela a podar vno continuamente, porque sepa mejor lo q conuiene a cada cepa, que mudar cada año podadores aú que vayan bien podadas, siempre dizen que va mal, porque como dizen, esse es tu enemigo que es de tu officio. Y aun es tambien muy gentil auiso y muy necesario, de nunca llevar a la viña podador yzquierdo, porque hazen las cortaduras al traues, y arman las vides al contrario que los otros, lo qual ellende de ser feo es dañoso, porque lo que vnos hazen los

otros quitan, y así nunca la vid medra, y si la tal le vueré de llevar, aquel pode la viña continuo, y si faltare butqué otro de sumanera, mas yo mucho me escusaria de llevar 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 hiéden. Así mismo trayga consigo vn bué puñal para cortar los ressecos y braços desuariados, porque no son suficientes las podaderas para cortarlos. Traygan la podadera muy aguda, que haran coblada obra y mejor. De las podaderas vsan muchas maneras, segú las maneras de las vides y vsos de gentes. Dize Columela, que toda podadera tiene necesidad para ser buena de tener vn coruillo para cortar las rayzes, ò baruas, y principalmente algunos sarmientos que estan en tales lugares que no los puede cortar, sino tirando hazia si, y no de otra manera, ò a mucho daño de la vid. Y vea el podador que desde chiquita de tal hechura en la cepa, qual conuiene a la naturaleza de la tierra. En lo humido alta, recogida: en seco baxa, campera, y lo mismo en lo caliente, porque cò sus braços pueda bien cubrir del sol su fructo q no lo deseque. Y donde se han de arar, sean recogidas por amor del desgarrar. Así mismo acaece muchas vezes, que por querer el podador dar a la vid presto el altura que ha de llevar, la haze quedar muy delgada de pie: lo qual es muy malo, por esso conuiene que poco a poco crezca: porq las que son de otra manera tienen las ramas mas gordas que el pie, y son como contrahechas, y como personas monstruosas, o como grande edificio, sobre pequeño cimientó: las quales son de poca fuerça y tura y poco fructo, y muy presto se quiebran y las arrancas el viento. Y porque de chiquita lleue buena hechura deuese procurar que sea muy buen podador el que podare los primeros quatro, ò cinco años, porque mas que otra planta es obediente, y rescibe qualquier forma y hechura q su maestro le quisiere dar, con toda obediencia. Así mismo procure el podador darle tal hechura que los braços se partan en cinco, ò en

La hechura de la cepa

den quatro à manera de Cruz, y nunca en menos de tres, porq yualmente cargue la vid, y cò y gual pelo de toda parte esté sobre el pie, porque lo vno son mas hermosas, mas firmes, y mas fructiferas, q las que cargá de vn cabo son muy malas y por la mayor parte tuelen ter cocofas, flacas y no se pueden bien cubrir ni del frio ni del sol. Y porque las tales se há de jarretar por baxo para q de nueuo echen algun pimpollo de donde se torne a re formar la cepa, ò si en lo baxo le nasciere en lo duro algun buen sarmiento q algunos llaman tornillo, porque con aquella torné a rehazer de nueuo, cortádo todo lo de arriba, y esto mesmo han de hazer en las vides viejas flacas, ò desuariadas, para q retorné y hagá fuerça en lo baxo, y de alli tornen de nueuo a echar ò tumbarlas de cabeças. Y primero q el podador comience la vid, dele vna buelta al derredor, porq de vn cabo le parescera vn podo y ò otro se le representara otro, y auendolos visto bien de cada parte sabra qual mas le pertenesce. Así mismo para bien podar aproueche q ayan puesto la viña (como arriba dixé) distinta cada veduño por si: porq al tiempo del podar sepan conocer q veduño es, que de otra manera pocas personas conosceran de quel linaje es la cepa, y estando cada podo le ha de dar, y aun no quieren ser todos los veduños en vn tiempo podados, que vnos quieren mas temprano q otros segun el tiempo del brotar de cada vno dellos, que los que brotan temprano, como son las vuas delicadas, como Aluillas, Castellanas, y otras semejantes, quieren el podo mas temprano que los que abrotan tarde, como son vuas mas gruesas, Jaenes, Palominas, y si está rebueltas todas las han de podar por fuerça en vn tiempo: lo qual es muy dañoso, porque sera tarde para vnas y temprano para otras. Y porque acaece que auendo vnas cepas desfructado vn año, quedan flacas y sin substancia, que si el año siguiéte no las aprietan mucho en el podo, ò enferman, ò se secan, es bueno que sepa el podador que veduños cargaron bien en aquel año, y quales no: porque los vnos aprietan y los otros alarguen. Allende

desto el podador ha de tener dos fines en el podar. El vno del fructo, otro de la madera que ha de nacer, y ay otra de la madera que ha de quitar. Y para esto sea el podo lo mas que pudiere en lo nueuo: porque de alli produze mejor madera y fructo, quitando todolo seco, viejo, carcomido, hormigoso, gusaniento, y lo desuariado, digo los braços muy largos y los retuertos y los sarmientos que nascen en lo viejo que fueren tales q dellos se espere rehazer aquella vid (como arriba dixé) a sacar alguna punta a otro cabo que algunos llaman mugró, y quiten los sarmientos caualleros, y los sarmientos que nacé juntos, y las y emas caualleras. Ha de tener este auiso el podador q las vides q fueren nueuas y las viejas quieré vn podo, digo q las estrechen, ò aprietan las vnas porque crien, y las otras porque no perezca, pues entrambas tiené pocas fuerças, y las que estan en buena edad de juventud mejor pueden sufrir la carga. Deue mirar que si la tierra fuere gruesa y substancial o muy viciosa, en la tal deue mas alargar el podo que no en las que estan en tierras flacas, ligeras y no de tanta substancia, y mas que en los cerros en los llanos, y mas en valles que en llanos. Y si alguna viña vieja hecha tierrial poden la muy estrecha, y si esta tal no tiene forma de cepa jarretada por baxo y en lo mas verde le den dos cuchilladas para que nazca de alli algun sarmiento de que se rehaga la cepa. Y si en lo baxo tuuiere algun sarmiento, saquen la punta a otro cabo, aunque sea cerca, que de alli criara presto la vid, ò hunda la toda sacando algunas puntas como adelante dire. Trayga el podador como dixé 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 así no lo haze, pocas cortara sin que hienda, y dañan se mucho porq nunca sueldan, y por alli les entra el frio y calor y viento. Y tenga consideracion que si la viña estunere en tierra fria, haga la cortadura hazia medio dia, porque por alli no se ye, y si en muy caliente hazia el cierço, porque el demasiado sol no le haga por alli daño, y si en tierras

pladas entre caliente y frio, pueden hazer la tal cortadura hazia donde quisieren, aunque mejor es que en las tales vayas hazia el sol. Aunque en esto de yr la cortadura hazia medio dia, o a qualquiera otra aparte no me afirmo mucho, porq̄ no lo tengo por posible, todas vezes es bien que vaya la cortadura quanto mas pudiere redonda.

Asi mismo porque aquella agua que corre podandose a la primavera si va a dar en alguna yema la quema y daña mucho, de donde auiene que por alli no puede echar rezia maderada. Deue el que poda boluer la cortadura hazia otro cabo de donde esta la yema mas cercana, y deue cortar el famiento, o por el fudo, o alomenos nunca por mas cerca de por la mitad del cañuto. El corte por el fudo es mas facil, por ser como por coyuntura, y au por ser lexos de la yema es mejor, y no sea la cortadura hazia arriba porque se reuoca el agua por el famiento abaxo, y escalda las yemas. Es bueno que la cortadura vaya hazia abaxo. Las vides que tienen espessas las yemas se quieren alargar en el podo, por tener mas fuerza que aquellas que las tienen ralas, y las que tienen grande distancia de yema a yema, por ser mas defequiada tiene mas necesidad del podo mas estrecho. Varas se han de dexar pocas vezes en las vides flacas, ninuevas ni viejas, y quando las dexaren sean en lo desuariado de la vid, porque al año siguiente se corte la vara con el braço desuariado en que estava, y quanto pudiere cargue la vara sobre la vid porque no pudra y se sostiene mejor. Y si la vid estarezia y en buena tierra pueden se dexar varas y siempre quando las dexaren las despunte vn poco que es mejor que dexarla entera, porque aunque no da tantos razimos la que es despuntada, son mas medrados y de mejor vna. Todo podador antes que se parta de la vid la dexa muy limpia de toda suziedad, que mas valen y mas dan fructa diez cepas bien podadas y bien atauadas, que veynte cortidas y ahurragadas. Bien se que diran algunos que nada, o poco desto aproueche, porq̄ no se usa, a estos respondo que ningunb mire para bien hazer lo que se usa sino a

lo que usar se deue, que tan singulares auisos no los escriuieron en balde los que por muy necessarios nos los dexaron escritos, y puez ellos van fundados sobre verdad y naturaleza, es cierto grande error dexar los de exercitar por dezir que no se usan, y si algunos no quisieren usar estos preceptos y singulares reglas, cierto son que lo hallaran en falta de su hacienda.

Cap. XIII. De los tiempos y reglas y marravillosos secretos para enxerir viñas

AL tiempo del podar es muy bueno enxerir, digo a la primavera, que antes no es tal por muchas razones. Asi 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. Asi mismo no es bueno enxerir en inuierno, por los grandes yelos y aguas, que luego suceden, y daña mucho, asi la pua como al tronco: porq̄ haze traer la virtud a las rayzes, y lo alto queda desierto y sin substancia. Por ende los que quisieren enxerir antes del inuierno, que es poco despues de acabada la vendimia hasta en vn mes despues siguiente, enxiran en lugares calientes y abrigados, 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 estan curados los famientos, y acafo prenden los enxertos de entonces, 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, este es el mejor de todos los tiempos para enxerir y plantar. Y en las tierras frias aun pueden enxerir por parte de Abril porque en estos tiempos el calor y humor juntamente se ayudan, que es lo que qualquier planta mejor prende y crece, y por esto en este tiempo todas las plantas resucitan y se hinchen de nueva alegria, los arboles de flor y hoja y fructo, los campos de flores y veruas, las aues empollan, los ganados ahijan, y por estas causas los enxertos de agora son

Rufo para podar,

El buen tiempo para enxerir las vides

mas ciertos y crecen mejor que en otro tiempo alguno. Y aunque algunas vezes prenden los enxertos inuermizos, no son tales, y el labrador deue escoger lo mas seguro: y en este tiempo con el agua está las vides tiernas y de buena fazon para enxerirse. Todo enxerir ha de ser en principio de creciente: porque prende mejor, y en dias claros, serenos y repofados, que ni haga viento, ni agua: y es bien que sea despues de medio dia, y hazia la tarde, mas si son vides viciosas, es mejor en menguante que 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 q̄ es a la tarde.

El enxerir las vides, es de cinco maneras, y aun seys, que las quatro son las principales, y las otras son como partes, y se pueden reducir a las primeras, y estas quatro son las mejores y mas provechosas y ciertas. La primera es de messa; La segunda es de barreno. La tercera es empalmar. La quarta es passar. Las otras dos son, la vna de yema, y la otra de juntar. Estas mas son para prouar y gétileza, que para prouecho. Cada dia prueuan las gentes y la naturaleza muchas vezes ayuda a los que algo experimentan, y au ella se combida muchas vezes, y aunque alguna vez yerren los que comiençan no por esto deuen de cessar de prouar, y esto es generalmete en todos los officios y sciencias. Y para menos errar es bien ver y deprender de los que saben experiencia, que no todas vezes basta leer solo ni saber la theorica y arte sin la vista y experiencia.

Del enxerir de messa.

El enxerir que llamamos de messa, es desta manera. Tomen la vid, y si fueren tierras humidas, o vides viciosas, las que han de enxerir cortenlas quanto vn palmo por mas arriba de donde las han de enxerir, porque por alli lancen algo del agua y humor demasado, porque no ya ya al tiempo del enxerir todo a la pua, que si es demasado la ahoga, o déles dos o tres cuchilladas sino la quieren cortar, porque por alli defague algo, o cortenle vnos famientos, y las cuchilladas sean bien por encima de donde se ha de hazer el enxerto esto es si a de hazer el en-

xerto por el tronco, o pie, mas si ha de hazerle 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 yo por bueno aunque es doctrina de algunos agricultores, y desto remito me a la experiencia, y si lo cortan, o no primero al tiempo del enxerir hanla de jarretar por do a de ser el enxerto. Y por q̄ no hiéda ate el tróco por baxo junto a la cortadura fuertemente, y ansi 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 prende mejor. Las herramientas que

Las herramientas para el enxertar.

menester el enxerir son de necesidad. Vna pequeña sierra bien delgada, por que con ella con mas seguridad, de no hender, y mas ligeramente se corta. Vn cuchillo delgado, con que alifen bien la cortadura de la sierra, o vn pujauante porque con el se alifa y guala la cortadura como haze el herrador la mano del cauallo. Vn cuchillo como traen los labradores para hender el tronco. Vna cuña del gordor y hechura del dedo pulgar, que sea larga lisa. Vnos las hazen de guesso, porque es liso, y no dexa brizna dentro, o de algun leño rezio, duro liso, como es enzina, o box, o de otro semejante. Otros usan vn escoplo de hiero, mas no lo tengo por bueno, porque dexa herumbre, y causa muchas vezes que no prenda. Ha de ser la cortadura por el lugar mas derecho que ser pudiere, porque vaya derecha la veta. Sean los famientos de la mejor parte de la vid, fructiferos, lisos, sanos, las yemas gordas y espessas. Sean de mas adelante de la mitad del famiento, poco adelante del segundo tercio. Sea de famiento delgado, que son mas macios que los gordos. Y siempre deuen procurar porque los famientos son huecos, que para enxerir de messa, sean los mas macios que ser pudiere. Y para esto es bien tomar de los famientos que nacen de otros (que algunos llaman nietos) porque estos son mas tiestos y macios, y es mejor el nieto de dos años, que casi no tiene tuetano. Y pueden se guardar las puas cortadas algunos dias, meridas las cortaduras en

vn tiesto de agua, o como diremos en la guarda de las puas de los arboles. Dizen que la pua no sea de la punta del sarmiento: porque por no ser buena es defendida entre los que algo sabén en este exercicio, y así se ha de escoger la pua para enxerir como el sarmiento para plantar. Y querria que la pua de la vid para enxerir vaya calçada en lo viejo de vn año, y que la corten en menguante de luna, y en menguante de día, que es bien tarde despues de medio día. Y guardando todas estas cosas que he dicho, vayan a enxerir en nombre de Dios. Corten la vid si ser pudiere por lo tierra, porque todo enxerto que va lo tierra tiene gran ventaja, y tanto es mejor y mas seguro, quanto mas baxo fuere, con que no sea demasiada, y sea la cortadura por lugar sano, verde, liso, no reuegido ni roñoso, ni carcomido, ni cocoso. Tenga gran tiesto 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 nervios derecha que no vayá retuertos: porque hienda derecha de alto a baxo, y al ygnalar alifén la cortadura, como que de algo alta de 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 esta carcomida, no asse por allí el enxerto, y si es demasiado vieja, por ser dura no prenden las puas por su dureza, y si prenden ni medran ni crecen. Para esto es bien hundir las cepas, porque echen nueua rama en que hagan los enxertos, y yédo sobre buen fundamento prenderá mejor y será mas fructifera. Y tenga aparejado cabe si barro blanco, o bermejo, de vno que pega mucho, y boñigas con ello, este muy amassado, y algunas correas de toruiscos, o orillos, y trapos viejos, aniendo hendido el tronco metan la cuña, o escoplo por alto y por la mitad que este 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 quanto ha de entrar en el tronco, y no mas: y de tal manera que no llegue al tuerano, y dexen vna yema en el enxerto a la parte de fuera, y las otras dos, o tres queden de fuera, y de tal manera adelgazen la pua, que no toquen en la yema que va en el enxerto, sino que quede sana, y metanla sin premia. Y por la parte de fuera vayan tan juntas y justas las cortezas de la pua y del tronco, que casi no se parezca. Y auiendo puesto de cada parte vna pua que el tronco estan grueso que suffice mas de vna pua saquen la cuña porque apriete.

Otro modo ay de adelgazar la pua, que es quitarle de vn cabo toda la madera y el tuerano, o la mas parte del, y del otro cabo adelgazarla vn poquito, y siempre la pua alifente llana sobre la mesla de la vid este vna yema junto al alifente. Y si la vid en que se haze el enxerto tiene buen tronco, pueden poner dos otros, y aun quatro puas. Algunos no hiende la vid de parte a parte, saluo aquello poco en que ha de entrar la pua. Y es bueno si pueden meter la pua sin perjuizio della, en lo que queda vazío en las hendeduras metan de las cortaduras de las vides que hinchan lo vazío, y torna a soldar con el tronco. Han luego de atar bien el tronco si es vid delgada porque apriete, si es gorda ella aprieta bien las puas sin otra atadura. Han luego de poner encima alguna cosa que desfienda que ni el humor de dentro, ni agua entre dentro si llouiere. Algunos ponen hojas de partas secas bien quebrantadas en la mano, y ponélas en derredor de las puas porque ayudan mucho a hazer goma, y las tienen guardadas para este efecto. Pongan encima vnas cortezas de arbol, que tapen justamente la cortadura y encima y por el derredor de las cortaduras y llagas su barro y sus trapos atados, como no se meneen las puas, y atecillen la tierra en derredor de las puas porque si llouiere no pare el agua allí, que las escalda, y ponganles dos otros rodrigones en derredor que los guarden, y vayan los rodrigones tiestos no los mence el ayre. Y si la tierra fuere viciosa, o la vid subteraneicia, rezia, y no huviere hecho la diligencia de cortarla primero, denle vna

una cuchillada pequeña por algo baxo del enxerto, porque por allí llora algo, y no vaya toda el agua a la pua. Mas si fuere tierra floxa y seca, o arenisca, o vid flaca no ha menester esta diligencia. Y si fuere tierra seca rieguenla algunas vezes como el agua, no toque en el enxerto, y fino esta el enxerto en lugar baxo, alleguenle la tierra, porque ayuda mucho a prender, que desfiende de yelos, y ayres, y frios, y soles, a compañia y fino pueden llegar tierra abriguenlos con su barro y estiercol de vaca, y sus trapos encima. Esto se llama enxerir de mesla. Desta manera se pueden enxerir en otras plantas que tengan granillo como la vid, y bien se suele enxerir en otras plátas y acertar, todo es prouar como de primero. Y de qualquiera manera q sean los enxertos, es bien q el año siguiente los hūdan por que se hazen mejores y mas seguros, y fructiferos, saluo sino va por baxo la jutura.

Enxerir de barrenolas viñas.

Ay otra manera de enxerir que es de barrenol, y es dar vn barrenol a la vid, y esto es mejor por el lugar donde la vid haze codillo y ha de yr el barrenol en sol la yo hazia baxo, y que llegue al medio del tronco que solia ser tuerano y es ya macizo, que a dos o tres años ya la vid no tiene tuerano. Y porque para esta manera de enxerir de barrenol es mala la barrenol, porque quemá y haze escobina dentro, y por esto el enxerto se pierde. Y para esto dize Columel que es bueno vn instrumento que el llama Terebra Gallica, que algunos llaman taladro, mas tambien dexa dentro algunas reliquias de aquella escobina, que parecen aserraduras. Creo yo que es mejor vn hierro q tiene medio circulo que parece vna bién encañutada, y llaman la algunos gubia, o membriqui. Este tal estando bién agudo y traydo al derredor como barrenol, cortabien, saca entero todo lo que corta sin que quede cosa dentro. Hecho pues el agujero con qualquier cosa alimpienle bien, y dexenle primero resfriar q metan la pua, porque queda 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 manera del adelgazar sea rayandola y gualmente al derredor, hasta que la quite la corteza, y mas algo.

y metanla como quede justa así en hondo, como en ancho: y no tiene mas de adelgazarle quanto llegue a lo blanco, y vn poquito mas: porque mejor prenda, y siempre quede justa. Esta es singularissima manera de enxerir, por ser muy ligera, y ha menester pocos aparejos, y es muy firme, y en poco tiempo hincha ental manera que aunque llueua no le pueda calar el agua. Con todo esto es bien q le pongan su barro y vn trapo q la cubra, y su ayo, o rodrigon, como dixe arriba. Y tambien pueden para esta manera de enxertos, jarretar la vid y darle el barrenol por medio del tronco. Desta manera de enxerir prende la vid en Alamos negros, y en morales, y mácanos, y perales, y podran la pronar en otros muchos. Otra manera ay de enxerir que llamamos passar, esta es algo trabajosa, y algo tardia, mas si la saben hazer, es la mas cierta de todas, y tal que en ninguna manera puede faltar. Esta es tan singular, que la vid en todo arbol, y todo arbol en la vid se pueden enxerir sin faltar vno entre mil: porque se mátiene la pua de su madre hasta q esta bien presa en el enxerto: lo qual es desta manera (digo esto en todo lo que suffice enxerirse.) Junto a la vid, o arbol en que se ha de hazer el enxerto, planten la vid, o la planta q quieren enxerir, y requieranla bien, hasta que este bien piessa aquella planta, y desque esten bien ciertos que esta ya bien piessa aquella planta, y bien arraygada en vn barrenol por la vid, o por vn ramo del arbol, en que ha de ser el enxerto, y sea el barrenol tal que por el quepa la pua sin lision de las yemas. Y yo por mejor tendria que el tal ramo por do ha de entrar el ramo que se passa, sea hédido, porque mejor entrara y mejor saldria, y metan por el agujero la pua sin cortarla, porq la madre le de mantenimiento hasta q este piessa en el enxerto. Y la parte que ha de estar en el barrenol, o hendedura, es bien que le raygan la corteza vn poco porque encorporen mejor vno con otro y lo que entrare para juntar sea de dos años, porque tiene mas fuerza y virtud para soldar, y no tiene el tronco fuerza para apretarla tanto que la ahogue, y no sea mas viejo de dos años, y la rama por

do ha d' entrar el enxerto sea nueva, fresca y lisa, que tenga substancia y virtud, por que suelde presto, y no sea muy delgada. Vaya el barrenno, o lo hendido por medio del tuetano, y atenlo muy bien, y haganle barro y las otras cosas que desíen como en los otros enxertos. Es bien que el ramo, o sarmiento que passare por otro, no cruce derecho, sino que vaya a foslayo 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 atrauellado, lo otro darle a 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 suffre el apretar que lo nuevo. Esta manera de enxerir es tan excelente, que aunque las plantas sean muy enemigas prendé vnas en otras como higuera en oliua. Y desq' 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 fructas, y se haze de diuersas fuertes y tiempos. Desta manera si se enxiré vides en cerezos, o guindos, lleuara vuas al tiempo que lleuaren su fructo, 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 barrenno, meter por alli vn sarmiento de la buena, y aderecenlo de manera que ninguno que passe tropiece en ellas y lo desparate.

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 barrenno, y meter el sarmiento, digo la punta del por el agujero, que vaya bien justa, con que primero aya raydo del sarmiento todo lo que ha de entrar, o darle el barrenno hasta el coraçon, y por alli metan el sarmiento que vaya raydo y justo, y anfi prendera al renes, y despues que este bien preso cortenle de la madre.

Ay otra manera de enxerir, que llama

mos empalmar, esta es singular y tiene algo de parecer al enxerto de messa. Esta es para quando de vna vid quieren sacar vna punta a otro cabo, y no alcanca, o para mejor el veduño, y hazese de esta manera. El sarmiento que quieren alçar o sacar no le corten de la madre, y traygan el sarmiento que ha de ser pua y ante que otra cosa hagan, cauen bien vn buen hoyo al pie de la mesma cepa, y vaya a la larga como para tumbar mugron. Esto hecho corten el sarmiento por mitad, o por donde estuviere mas fresco, y mas verde: y para esto es bien q' sea sarmiento de mas de año, o sea de dos: porque sera mas macizo, y hiendanle quanto dos o tres dedos, y tomen el sarmiento q' ha de ser pua, de buen veduño, y cortenle quanto vn palmo de la pua, y otro tanto de la cabeza, y adelgazen aquella parte, sin tocar al tuetano, tanto quanto ha de entrar en lo hendido, y vayan foslayadas las junturas como junte justamente vno con otro. Y querria yo que tambien esta juntura del sarmiento que es pua, fuesse en lo viejo de dos años por tener menos medulla, o tuetano, y ser mas macizo. Y desque los ayan bien juntado, atenlos y ponganles vna caña hendida encima, que los tenga justos, y este bien atada. Y primero y despues les pongan su barro y trapos, y atados bien por encima asienten las cortaduras, digo los sarmientos en el suelo, con gran tiento, porque no se desconcierten las junturas, y echen la tierra poco a poco apretandolo 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 perjuizio, 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 ser mejor, mas no pertenece sino entre vides. Desta ay otra manera de enxerir.

Tomen el sarmiento que quisieren q' sea para sacar, y quando le cortaren lleue quatro dedos de viejo del año pasado, y cauenle al tuetano, o en la parte que

Como se bastardan las fructas al enxerir.

algo mas, porque quepa por alli vn sarmiento algo delgado, y esto hecho al sarmiento que esta en la vid adelgazenle la punta: raycndosela hasta que este tal que pueda hermanar cõ el otro y entrejusta por el agujero cauado, tanto como esta de hueco, embarrenla y fo tierra, como dixearriba, dexando fuera la punta. Y si quieren de vna cepa hazer muchos enxertos, tumbé la vid en vn hoyo, y en cada sarmiento podran hazer vna empalmadura, y sacarlos como mugrones a cada parte su punta. Y para esto es mejor q' la vid no se aya podado vn año, porq' los sarmientos seran mas macizos. Y es bien que las puas se corten en mençate: y las guarden como no se dañen ni venteen y las enxerian 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 de esta manera. Quando estan las yemas bien gordas, que tienen buenos caparrones, antes q' echen hoja, sacar la yema muy entera con vna pua de cuchillo muy agudo, y en el mejor lugar del sarmiento q' 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: porq' pegue mejor, mas sea tan poca que a penas se sienta, porq' la miel quemá mucho. Por mejor auria yo que tuuiesse desecha en agua vna goma, q' llaman draganti, que comúnmente la nomos Alquitira, y de aquella pongamos vna gota, digo del agua en que la ayan deshecho, esta es mas humida y pega mucho, y por mejor tengo que no le pongan nada, pues las vides entonces dan mucha agua y vaya el agua gomosa, con ella pegara mejor. Esta manera de enxerir no se puede hazer sino a la Primavera: porq' entonces las yemas estan gordas y los sarmientos sudan reziamente. Esta se haze de otra manera, que es quando ya esta la yema abierta, que tiene hojas, sacarla bien honda, con vna punta de vn cuchillo, y quedan las hojas en el sarmiento, 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 malfado.

Otra manera de enxerir.

Otra fuerte ay de enxerir, que llama

jatar, y esta mas es de lindeza que de proecho, y entre muchas pruden pocas, es mas para jardines y vergeles, que para otros lugares. Es para q' en vn raziño aya vuas de diuersas colores y linages. Haze se de esta 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 nascen, e y gualarlos, q' esten bien juntos y apareados. Hiendan los por medio, con tal que las yemas que quedaren queden bien sanas y sin lision, y jutenlos bien por las cortaduras, de guisa q' parezcan ter vno, y atenlos bien, y embarrenlos encima, y queden las yemas fuera del atadura, y si fueren tan largas q' puedan estar enterrados y las puntas fuera es mejor. Y despues de bien juntos q' parecen vno, y ya que estan bien soldados, cortelos de las madres, y sotierren bien aquello de los troncos q' estaua por soterrar, para que por alli echen barruajas, y despues escarrien y corten las puntas, junto a las junturas, y los sarmientos que nacieren en lo juntado, lleuaran los raziños varios, segun dizen. Otra regla ay deste enxerir, que puede lleuar mas diferencias de vuas, que la primera, que 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 altil de azadon, y antes que le cuezan hienda del por medio de alto abaxo, y cuezanle muy bien, y alli pongan quatro, o cinco sarmientos delgados, que este ya pressos en todas partes: y para esto es bien auer puesto quatro, o cinco baruados juntos, y metanlos en el caño, por el segundo tercio de los sarmientos, y atenlos fuertemente, que no se puedan apartar: porque anfi los sarmientos quando hincharen se hermanaran. Otros los pasan por vna caña de vaca, mas esto no se puede hazer, sin lision de las yemas y sarmientos, y anfi los entierren todos, saluo las puntas: y si entonces ponen baruados, aparten cada vno vn poco por si, porq' prenden mejor y dende algun tiempo que estaran ya bien consolidados vnos con otros, desaten el caño, y corten los sarmientos por donde vieren que estan mas juntos, como quiere

jarreta cepa y tortienlo a cubrir casi todo de tierra. Dize Colu. que por aquello juntado echara algunos pampanos, y q̄ le dexen algunos de los mejores, y que en aquellos lleuara razimos de diuersos colores y veduños. Dizen algunos que para que broten por allí, les dé dos, o tres piqueres, mas yo no aprueuo estos piqueres, ni en la rama ni en la rayz para efecto de brotar por ellos. De otra manera lo enseña Albumaran Abencenif, sin cortar los de la vid, por esso enxiñi aquí su capítulo. Tomen al tiempo del podar donde huuiere vid blanca cerca de vid prieta, ò de otro color ò veduño y tomen el mejor sarmiento, mas delgado y verguio q̄ ouiere en cada vna dellas, y enxerian los en vno juntos y corten los cabos y igualmente, y vayan las yemas vnas juntas cõ otras, y tambien los sarmientos, y pongã les su barro encima, y cada tres dias los rocien con agua del río, y dende en 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 toman tres sarmientos de tres veduños y colores, y los hendieren sotilmente que no se dañe ni fallezca el meollo, y los jũtaren vno a otro, y sean tales que vengã las yemas y guales, de guisa que quando los juntaren vengã las yemas juntas, y se junten de forma que parezca todo vn sarmiento, y aten los con vnas juncias, ò cuerdas, ò mimbres: cõ tal que las yemas queden fuera del atadura: y embaren los bien con estiércol de vacas, y encima cõ buen barro, y pongã los acostados en vn hoyo, que tenga de hõdo dos palmos, ò poco mas, y de aquellas yemas atadas dexen dos otras sobre tierra, y no mas, y rieguen los lo que ouierẽ menester, hasta que prendan y junten bien vnos con otros. Estos tales por aquellas yemas dize 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 que estaran bien 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 mella, y despues los podran

juntar mejor, que mas facilmente jũtã los sarmientos que estuuiere en vna vid y en vna mella, que los que estuuieren en vides apatadas. Abencenif dize anfi, si las vides se enxiren en mirto (que es arrayhan) lleuaran entre cada dos granos de vuas, vna hoja. Estos se pueden enxerir de barreno, ò pasado, y aun de mella, y porque mejor prenda desmochen las ranias del arrayhan, y dende en dos años le pueden trasponer. Estas maneras de enxerir he alcançado a saber, cada dia a ben mas las gentes. Porque con el tiempo se hallan mas cosas, que si supiere mas formas de enxerir destas que aqui he dicho, añadalas aqui y ponga su nombre, que yo le doy licencia para ello, ò haga otro tratado porque sepan las gentes, q̄ muchas vezes lo que no queda escripto juntamente perece con su autor. Queda dezir de las maneras que ay de enxerir, algunas medicinas y olores.

Cap. XIII. Como se ay de enxerir algunas medicinas y olores en las vides, y para q̄ nazcan vuas sin granillos.

Enseña primeramente Palad. enxerir triaca en las viñas y dize que las vuas y passas, vino, y vinagre, y ceniza de las vides así enxertas tienen la misma virtud de la triaca, así para morder duras pongonofas: como para otros semejantes males, y bocados: lo qual dize que se haga desta manera. Tomen el sarmiento quando le han de plantar, y hiendanle quanto tres, ò quatro dedos por medio del tuetano, y saquenle todo aquel meollo muy sotilmente, y en su lugar hinchanto de la mejor triaca, que pudieren atar, y tornenlo bien a atar con vnas juncias. Algunos vñan a hincar la cabeça del sarmiento en vna cebolla. Albarrana por que le conseruara mucho tiempo verde hasta que prenda.

Dize albencenif, que es bueno que cada ocho dias hasta que este preso lo rieguen con agua en que ay de secho vn poco de triaca, y dizen que si el sarmiento desta vid trasponen a otro cabo que

que no ternã la virtud de la madre. Si desta manera pulieren peso de algunos granos de escamonea, ternã el vino y las vuas y passas virtud de laur el vientre, y si granos de apio para dormir. Con esta tal arte pueden bien enxerir medicinas y olores para que las vides tẽgan sus propiedades, y por vna destas maneras de enxerir, así puede quẽ biuo ingenio tuuiere inuentar otras muchas. Mas yo no enxeriria estos olores y medicinas de sta manera que Paladio enseña: porque creo yo que antes que prendan las vides así puestas, se perderan del todo, ò mucha parte, estando anfi so tierra con la humedad, 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 q̄ la vid lleue vuas de olor almizclado, ò ò otro semejante puede lo hazer de la manera sobre dicha ò de otra forma a mi parecer mejor y mas ligera y mas presta.

Del enxerir olores,

Quando la vid es nueva de cinco, ò seys años, podenla antes del Inuierno: porque entonces no llora, ni al tiempo del verano quando se ha de hazer el enxerto no se desaguara, y por baxo de los pulgares en algun codillo, dienle vn barreno a os layo que llegue al coraçõ de la vid, y alimpienlo muy bien, y metãn alli lo que quisiere, almizcle, ò ambar para que huela bien, ò açafra para que alegre el coraçõ: aunque el vino de si mesmo haze hartos alegres, ò lo que mas le agradare, ponerse ha buena cantidad porque cienda bien la vid, y pongãle encima vna cuña muy iusta y fuerte por que no desague por allí, y pogan su barro encima. Esto se ha de hazer a la Primavera y en principio de creciente, y en vid nueva, y antes que comience a brotar, y anfi puede enxerir qualquier olor, ò sabor, ò medicina.

Item, Paladio enseña y da otra regla de enxerir estos olores y medicinas: Tomen vna holla nueva, y desaten poca tierra en media açumbre de agua rosada ò de qualquier otro olor y virtud, y sea tierra nueva que nunca se ayã labrado, ni estercolado, que algunos llaman virgen, y este bien mas esofesa que lexia, y metan alli las cabeças de los sarmientos y

entierren la holla, bien cubierta al sol como no cayga nada detro, y los sarmientos quedẽ de fuera y esten alli hasta q̄ las yemas engordẽ vn poquito, y luego los deuen plantar en el lugar q̄ han de estar, en aquella agua pueden deshazer qualquier olor, ò cosas cordiales q̄ quisiere, y hasta q̄ esten bien presos los puede regar la rayz con alguna caña cõ esta tal agua: porque mejor se ayuden. Yo ternã por mejor y mas facil y cierto, q̄ fuessen vuas para enxerir las que anfi estuuiessen en aquella agua, q̄ no sarmientos para poner. Queda dezir como se ha de hazer para q̄ nazcan vuas sin granillos. Tomen a la Primavera quando podan vn sarmiento q̄ sea nuevo, delgado, verguio, y muy gẽtil y aun si fuere barbado sera mas seguro, y hiendãle y gualmente por el tuetano todo quanto ha de entrar so tierra, y saquenle todo aquel meollo ò tuetano, todo muy sotilmente, sin mas llegar al sarmiento, y desde lo ayã sacado tome lo a juntar como estaua primero, y atẽ todo lo hõdo bien cõ sus juncias, excepto las yemas y embarrenlo con estiércol de bezeros, y entierren todo aquello q̄ anfi esta llagado y algo mas (y como dixẽ arriba) algunos ponẽ la cabeça del sarmiento metida en vna cebolla albarrana: porque los mantiene frescos mucho tiempo, y prende mejor. Esto ha de ser en lugares viciolos y que tengan humor suficiente, ò que les passe cerca el agua: porque lo que les falta de virtud sacado el meollo, se supla con el humor artificial del regar, y algunos ay que sotierren junto a la postura vn cuerno lleno de agua bien atapado, q̄ de tempero al sarmiento, ò vna botija de barro que sea nueva, no vedrada: porque se trasagua mejor, y buscanles otros regalos de sombras. Y puede se esto a mi ver hazer mas seguramente para preder, y mas facil, y para lleuar fructo mas presto y el sarmiento no perecera. No cortẽ el sarmiento de la vid fino en ella le hiendan, dexando alguno sano junto al nacimiento. Y saquen todo el meollo en lo que ouieren hendido, y tornile a atar y embarran, como arriba dixẽ, y en las yemas que estan en lo desneollado saldrã sarmientos que lleuen vuas sin granos, y aura en vna vid q̄ vnos y de otros.

Para hazer vuas sin granillos.

Las viñas sin granos son muy excelentes para pasar. Y quien quisiere prouar algunas destas experiencias deue de vna manera hazer muchas posturas: porque si vnos se perdieren otros quedaran, que aun no prenden todas las plantas q̄ muy sanas se ponen, quanto mas las que van añi llagadas y lastimadas. Mas siendo cierta la manera del enxerir los duraznos en sauzes, o membrillos, para no llevar cuefcos, por mejor auria enxerir anfi las vides para que no lleuen granillos. Luego succede tratar de algunas enfermedades de las vides, y poner los remedios que tienen.

Cap. XV. De algunas enfermedades de las vides y de sus curas

Este tiempo de la Primavera, es el mas oportuno y aparejado que otro ninguno, para que si alguna vid esta enferma la puedan remediar y curar los defectos que tuieren, porque en este tiempo todas las cosas se remueuen, y principalmente las plantas. Las enfermedades de las vides son de dos maneras, que vnas son interiores, como las enfermedades en los hombres, que vienen de mala disposicion del cuerpo, como calenturas, y otras semejantes. Otras son exteriores, que vienen de fuera, como las heridas de cuchilladas y de calabraduras. Los males que vienen de parte de dentro, vno es llevar vna, y no llegar a perfecta maduracion, sino que antes, o se cae, o se le seca, o se esta hecho agraz. A esta enfermedad la deuen curar tomãdo buena cantidad de ceniza y orina de personas que este bien podrido, y todo mezclado y con la mitad de agua, hecha vna escava bien hõda echar a las rayzes, o vinagre o ceniza puestas a las rayzes, mas ha de ser poco vinagre y bien aguada, y la ceniza sea de vides, o farnietos. Tambien aprouecha hazer cernada con el vinagre, y embarrarlas todas por el cuerpo. Estas medicinas se hagã buenos dias antes que las vides broten, y antes que se caliente el tiempo.

Si tiene refecos, o esta hormigosa, o

cocosa, rayanle todo aquello refeco y malo hasta lo biuo que no dexen nada de aquello que estuviere asfi asistolado, hasta que alleguen a lo verde, para que des de alli torne a criar como carne nueva, y tomen alpechin que no sea salado, y con ello amassen barro y embarren todo aquello 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 anfi embarrado cubran las 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 cabeza que de vieja se haze nueva, y de enferma sana, y de esteril fructuosa, o jarretarla para que eche nueva madera para que se haga nueva vid o enxerida.

Dize Abenceniz, que quando anfi llorare mucho la vid que le descubran bien las rayzes, y busquen las bien que en vna dellas hallaran vna vena gorda, y aquella cortenla, y dende en algunos dias embarrenla bien y cubranla de tierra. Si se le paran las hojas amarillas antes de tiempo, o coloradas, es señal de indigestion y flaqueza, hagan en la rayz vn agujero con vn escoplo, o barrena, o taldro, y metan por alli vna cuña de qualquier palo que sea, porque no le dexen cerrar, y no sea muy justa la cuña, y cubrala. Es muy bueno que d pocos a pocos dias la rieguen, y sea si ser pudiere con agua salobre. Quando se caen las hojas o el fructo tomen ceniza de enzina, y de farnietos y amassenla con vinagre, y embarren bien las rayzes de la vid y cubranla de tierra.

Las vides q̄ lleuan muchos farnietos y poco fructo, hazerles ha prouecho podarlas tarde y largo, de sechugarlas y escavarlas y ponerles arena del rio y ceniza al pie, y hazerles ha prouecho, y aun serles ha prouecho que esten escavadas todo el Inuierno para que aprieten algo, y no lleuen tanta rama.

El

El pulgon y otras semejantes sauandijas que dañan mucho a las vides, por la mayor parte no se crian sino en valles, y en lugares vieiosos donde el viento no puede bien coger, que en los altos, o nũca, o muy pocas vezes se criã. Dizen que para que las viñas no las crien que al tiempo del podar vnten la podadera con vn to de olio, o con ajos majados desechos con azeyte, y quando la podadera perdriere aquel olor tornenla a vntar mas vezes, mas no lo tengo yo por cierto. Y si sahumaren la viña con cera y piedra gusfre, 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, porque entre yerua se cria, y es necesario cogerlo de las cepas con vnas talegas que tengin la boca ancha, y lo baxo angosto, poniendolas so las cepas sacudir q̄ cayan dentro, y esto se haga antes que ello simiẽte, que aqui en Talauera llama carrochar, que es como las queresas de las moscas: las cuales dexan en el enues de las hojas, y quitẽ todas las hojas que las tuieren, porque las que quedan roen y abrasan la cepa. Y para que la simiente del pulgon se defarraygue, es bie que en las viñas donde ha estado que descortezen la cepa: porque alli queda y se conserva y torna a renacer. Y si donde ay hormigas echaren alpechin todas pereceran, y agua de toruisco. Y si en medio de la viña, o en algunos lugares della, soterraren vn vientre de carnero con su cargo, de manera q̄ quede algo de fuera, juntarse han a el todas las sauandijas de la viña, pulgon, langostas, y vnos escarabajos q̄ comen los pampanos, y otras semejantes, y alli las podran matar, y endos o tres vezes q̄ esto hagan destruyran todas aquellas sauandijas: esto se ha de hazer en el tiempo que comieça el pulgo.

El arbol, o cepa q̄ tuiere, o pulgon, o hormigas, sea sahumado con piedra gusfre, y todo aquello perecera. Lo mismo dize q̄ haze la rayz de la higuera mayormente si es loca, puesta sobre la vid, o arbol.

Item, es muy buena cosa que dõde 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. Anfi mesmo quãdo el pulgon, o el oruga estan en capullo, es cosa muy ligera cogerlo a mano, que es quãdo esta los pampanos tiernos, y quemarlo. En ninguna manera lo sotierren, porq̄ alli con el calor de la tierra empollan mas ayna, nasce y multiplica mas. Para las hormigas si vienen de fuera es bien q̄ hagan vn buẽ circuyto 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, q̄ Plinio llama Couuulos, q̄ quiere dezir q̄ se rebueluen a la hoja, o pampano, y lo roen todo. Dize q̄ estos perecen si les hazen esta diligencia, y estos son de la simiente del pulgon. Tomẽ dos cantaros de alpechin y cuezãlos hasta q̄ espesse como miel, y desto y del alcreuite tomen partes y iguales, y tornẽ los a recozer, y con esto sahumẽ la viña quãdo haga vn poco de ayre, poniẽdo se de aquel cabo de donde viene el ayre, para q̄ lleue el olor por toda la viña. Esto hagã dos o tres dias y perecerã de todo punto, y esto mas pertenece a los parales y vides q̄ estan armadas en arboles, que a las baxas: porq̄ el humo mejor va de lo baxo a lo alto. Otros vntan con esto el pie de la vid, para q̄ ni ellos ni otras sauandijas puedan subir, mas esto es para vides q̄ estan arrimadas en arboles que se pued hazer mas presto, q̄ para otras seria muy trabajoso. Si las vides son viejas, o flacas, o mal hechas, es bueno hazer vn hoyo y tũbenlas de cabeza, sacãdo fuera vna punta, y desta manera puede biuir in eternum, mas muy mejor es jarretarlas por lo baxo y enxerirlas. El arte para tũbarlas, o hundirlas, es esta. Hagã vn grã de hoyo en derredor de la vid, y sea bien hondo, y no cortẽ ni arranque ninguna de las trenças, o rayzes principales, y hecho el hoyo, mirẽ hazia dõde se acuesta la vid, y hazia aquel cabo la asiẽte muy bien sacando vnã, o dos, o tres, o quantas puntas quisiere o conuiniere, y no acabẽ de henchir los hoyos, porq̄ se hegan las rayzes abaxo, y pudrira lo viejo todo, y hazen se las rayzes nuevas. Digo que la tambien hazia dõde ella se inclina saluo sino estorua liño, o va junta con otra cepa, que si esto haze guienla a otra parte.

Otro

Otro mal ay que suele echar mucho a perder las viñas, que son los yelos, para esto ay dos maneras de remedios. El vno es que las poden como arriba dixé, o tan temprano, que antes que venga el yelo, y tiempo apretado, esté sanas y duras las cortaduras, o tan tarde que ayan bien salido los frios. Con todo digo que sea antes que abotonen. El otro remedio es, que tenga continuamente la viña muy cauada. Porque segun dize Theofrasto, la viña que no está cauada mas se quema del yelo, que la q lo está, y la mal labrada mas que la bien labrada. Por esso quien quiera procure tener su viña bien cauada, que aliende de ser mas fructifera ter na este seguro, que no le haran tanto daño los yelos, como al que la tiene llena de yerua, cardos, espinas, los quales no se crián sino en las viñas de los necios, y para poco, segun testifica la sagrada escriptura, aunque mejor y mas provecho famente se deue este dicho aplicar y entender por la viña del alma, la qual auemos de procurar que no erie espinas, ni garzas, ni cardos de peccados, sino que este bien labrada, llena destas obras, que son espiritualmente arboles frutiferos, y al proposito. Porende toda persona procure antes tener diez alancadas bien tratadas, que veynte echadas tras las espaldas. Que en el mundo no ay cosa a quien tanto daño haga el oluido y escaseza como la viña que el oluido de vn año, en quatro no le oluida, en especial si es en el podó, o caua. Y muchas vezes se yelan las vides tanto y de tal manera que no solamente se quemán los pampinos nuevos mas aun la cepa, lo qual se conoce quando no torna bien a echar, sino poco y malo, y desmedrado, a estas tales es mejor y tornan mejor, jarretandolas por so tierra, y tornan mas presto que no de lo alto. Si son vides que suelen tornar despues de jarretadas. Otros males suelen tener que son como las heridas y descalbraduras, estas son destorpaduras hechas, o con arada, o açada, o roydas. Si está en tal manara destorpadó que sea mas lo dañado, que lo sano, corten todo aquel braço, y si estuviere quebrado limpien bien la llaga quitado todo lo malo, hasta q llegue a lo sano, e

tomen alpechin que no sea salado y cuezanlo hasta que este espeso como miel, y desque estuviere frio vnten con ello muy bien todo aquello llagado, y embarrénlo encima con estiercol de cuejas, o de nouillos, y echenle tierra encima, de manera que quede bien cubierto. Deuen guardar qualquier pláta en especial quando pequeña q no la royan ganados: porque no ay cosa que tan peñifera les sea, ni que tanto daño les haga. Mas si por ventura la vid estuviere ya royda mirena 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 que della crecerá mas en vn año, q de lo que está roydo en quatro, y si no ay yema, o la jarreten o la enxiran.

Item, acaesce que de yelos, o de grandes calores algunas vides están tomadas, que están como adormidas, y no echan rama alguna, vean si estas tales están verdes en lo baxo, y jarretenlas y enxiránlas: porque en lo alto no tiene por donde brote, que está como ciego, y enxiriéndolas luego echará bien, o denles dos, o tres cuchilladas por baxo despues de las auer jarretado, porque por allí alance algun renueuo, que toda vid por do ha sido llagada echa, y cubrala toda de tierra. Ansi mesmo quando nieua (mayormente en las tierras q yela mucho) si la nieue q da encima de la vid, quemale todos los braços, por esso quando aya neuado sacudá todas las cepas, y los arboles q qualquier natura que sean: porque quando el yelo sobreniniere no halle en que prender y hazer fundamento, y no hará tanto daño: porq donde ay mas humor el yelo haze mas impresion, y por esto no se yelan tanto las viñas q están en los arenales como las que están en tierras gruesas y húmidas, ni los de las de los altos, como las de los llanos y valles.

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

El cauar

El cauar o arar las viñas tiene casi todas las propiedades que arriba dixé que tenía el arar los campos, y tierras hablando en el primer libro de las temereras, y por esso vean que den esta laouor de manera q aproueche bien a la viña guardando los tiempos conuenientes a ella, q si ansi no lo hiziesen masteria dañar q aprouechar. Esta es vna laouor con que mucho rejuvenesce la viña, y qualquiera otra heredad, yendo dada como conueniene. Han de cauar la viña, cauar digo, por que si ser pudiesse no querría ver arado ni bestias dentro della, mayormente en las baxas, q las que están en arboles no reciben tanto daño. Digo que la han de labrar si es tierra rezia quando este hueca del agua, y no este mojada porq no se ha gábarro, ni se pare empedernida. En los arenales y tierras floxas, sin trabajo las pueden bien labrar antes q llueua, y aun es mas provechoso para que mejor beuá el agua que sobreniniere estando mollidas y abiertas.

Quiere donde son tierras rezias tres cauas, o vna reja y dos cauas. La primera ha de ser en acabando de podar, y aun si se poda antes del Inuierno querría q a lo menos mulliesen las cepas al derredor, y les quitassen toda yerua: porq no se quemén, que arriba dixé quato aparejo daua la yerua para que la viña se que malle con los yelos, esto digo que se haga si la viña no se escavo. Digo ansi que la primera caua, o reja en acabando de podar, y si entonces no fuere, sea en todas maneras antes que abotone, porq no reciba daño. Esta laouor ha de ser honda porque mate la yerua, y mulla desde lo hondo, y si ay grama quitenfela, a lo menos no la dexé al pie de las cepas, que las esquilma y de substancia y daña mucho.

Paladio dize, que parece la grama si cauan la viña con vn açadon de cobre, templado con sangre de cabron. Es muy singular cosa traer puercos en las viñas desde acabando la vendimia hasta la Primavera: porque comen la yerua, y arrácan 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 tiem-

Co que parece la grama.

po que no hagan barro, que también han de mirar tiempo conueniente 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 provecho que de ello aura, con tal que sea desde hecha la vendimia hasta el comiengo de la Primavera.

Vn inconueniente ay en esto, que no son buenos donde ay oliuas: porque desde acabada la vendimia hasta salido el Inuierno, siempre ay azeytuna, y puedenfela comer. La segunda laouor se llama vinar, 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 yeruas, que si guardá que la yerua cure su simiente arando encima sería sembrarla y no destruyrla. En esta laouor anden con gran tiento los cauadores, porque no lo haciendo derrocarían mucha parte del fructo, y mancarían hartas cepas quitandoles la madera para el año siguiente. En esta laouor no ay necesidad de ahondar tanto el açada, como en la caua primera. La tercera esterciar, y esta en las tierras que son sueltas, no es necesaria, digo si no son viciosas y que crián yerua. En esta laouor ha de yr la açada liuiana como arrastrada no mas: porque leuante el poluo, que segun dizen los agricultores en lugares húmidos, con el poluo, crece mas la vua, hazese mas sabrosa, y madura mas ayna, y no se pudre tanto, por que aquel poluo enxoga mas el humor. Esta tercera caua es mejor en lo húmido que en lo seco: porque en las tierras que son secas, siendo el poluo seco, secaría mucho el raziño.

Esta laouor se ha de dar por las mañanas, y tardes: porque ya entonces refresca el tiempo, y si se diese en medio del dia con el calor, escaldarseyan las cepas y el fructo. Este sea auiso principal que quando lleuan cauadores a la primera açada, que los lleuen en todas maneras antes que abotonen las yemas: porque lo vno no harán daño alguno, que no derrocaran aquellos pampañillos que salé, lo otro podrán mas sin peligro mouer toda la tierra en derredor de la cepa, que es

Einar sea antes que madure las simientes.

Con el poluo del sazda crece la vua y madura.

que es lo principal del cauar, y aun por- que andaran sin temor ni cuydado de derrocar algo, y haran doblada obra lle- uando los peones de mañana, porque vá decausados, y no sienten tanto el traba- jo con el fretcor de la mañana, y despues entre dia pueden repofar vn poco, y aun el cauar por medio dia si haze grande sol escalda la cepa, que no es menos da- ñota la tierra con gran sol, que con grá- de lluvia. Los peones para cauar lean 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 officio del campo en que mejor le pueden feruir: porque no han de yr corriendo en este officio tras el lobo que lleua el cordero, ni han de dar las buel- tas que dan los que haran. No digo que hazen mejor este officio los aherrojados que otros, mas que auiendo estos en casa este es officio del campo que ellos mejor pueden hazer y a que menos estoruen los hierros que traen. Torno al propo- sito. Si las cepas no han sido escauadas, quitenles la tierra toda que han tenido junta, y ponganles de aquella que esta holgada en los entrelíños. Y si estan en tierras calientes, cubranlas bien con tal que sean tierras secas, y si son tierras hu- midas no las cubran tanto de tierra, co- mo dixé arriba, donde trate del escauar y acogombrar. Las viñas que son nue- uas y las viejas, quieren ser cauadas mu- chas vezes, porque cobren fuerça, en es- pecial las que son nuevas, quieren en el estío ser mollidas vna vez cada mes, por que si la tierra esta empedernida ellas es- tan ternezicas y luego se secá, que no ay cosa que tanto conferue el humor en la tierra como cauarla muchas vezes.

Parece que estas hedades en las vides corresponden a las de los niños y los vie- jos, q̄ quieré mas regalo que los que son robultos mancebos y mas sufridos de trabajos. Quien lleuare muchos cauadores, deue los partir en dos o tres partes porque vnos a porfia de otros darse han priessa por salir con su honrra. Si es la tierra llena de yerua, deuen la cauar en menguante, porque mas ayna se seca la

yerua. Si son viñas puestas en arboles, puedenlas arar en todo tiempo, sin peli- gro, y arenlas quanto mashendo pudie- ren, y quando juntaren cabe ellas vayan con gran tiento, no desgarren alguna rayz. Toda vid que es arada, tiene neces- sidad que porq̄ el arado no puede llegar a las cepas, que las cauen bien enderredor con açada, y las apuerquen como he dicho que cõuiene, mas yo soy muy ene- migo d̄ acogombrar, ni aporcar las cepas ni otro arbol alguno, porque le haze mucho daño, salvo sino estan viados a ello, sino dexalles llana la tierra a la rayz como he dicho arriba. Y como en el primer libro dixé que las tierras rezias se auian de arar mas vezes que las que son sueltas: lo mesmo digo en las viñas, y si en lugares viciolos, estas vides que tiené el hollejo tierno, y pues que se suelen podrir, no las cauen muchas vezes, alomenos no muy hõdo, sino a mata yerua, mas si son vuas tiestas y enxutas como las aluillas, no le hara dano ahondar la lauor, mas antes mucho prouecho, porq̄ son vuas a quien haze mucho bien el vicio, digo para crecer, que para vino mié- tra mas enxuto es el suelo, mejor vino se haze, sea en qualquier linage de vuas, y aun mejor vino es el de la viña no muy labrada, que de la que es muy labrada porque no es tan viciosa la vua. Quando yela no deuen arar ni cauar la viña, por- que recibe mucho daño, ni aun quando ciernen, hasta que esten ya los razimos muy bien tiestos: porque en el vn tiempo reciben mucho daño las vides en su ma- dera, y en el otro escaldanse los razimos, y amenguase mucho el fructo. En aque- stas dos lauores del cauar y del podar, conuiene principalmente tener gran- de diligencia que se hagan en los tiem- pos y maneras que deuen: porque en esto la viña no consiente señor oluida- dizo ni perezoso, ni escaso, que mientras mas vezes es cauada la viña, mas fructo da y mejor: mas si la tierra es muy vicio- sa, es mejor el vino mientras menos la- brada, digo estando cauada, ò arada la viña, mas de que este a mata yerua, no es anfi: porque la mucha lauor en tierras gruesas da mucho vicio, y es peor el vi- no, como dixé arriba. Luego se figue de

La viña q̄ tieneyerua se caue en menguante

las maneras de los estercoles, y quales tiempos son buenos para el estercolar.

Cap. XVII. De algunas cali- dades y diferencias del es- tiercol, y de los tiempos y ma- neras d̄ estercolar las viñas.

Aviso es muy principal de todos los agricultores, que todo estercol de animalias es prouechofo a las viñas (digo a las q̄ está en tierras frias, ò humidas, porq̄ a las calientes quemalas mucho) y que ayuda mucho a las cepas q̄ con ello cobran mas fuerça y lleuan mas fructo. Mas quãto aprouecha por vn cabo, tãto casi daña por otro, que el vino de viñas estercoladas es d̄ poca fuerça, enturbiasé mucho, sabe a verde, y presto toma qual quier mal sabor, y en quantas vasijas le echaren por claro que este, en todas haze fuelo, y es de poca tura, y por esso busca- ron otras maneras de estercol, con q̄ las cepas se adoben y el vino no se corropa: Quanto a lo primero no todas tierras hã menester ser estercoladas, y las que quie- ren estercol no todas lo han necesario por ygal medida, ni para todas conuiene qualquier manera de estercol.

Las tierras que son de su naturaleza gruesas y substanciosas mayormente si son calientes, no tienen necesidad de es- tiercol, ni en las tierras que son calietes, y secas. Porque el estercol en las vnas auicia mucho, haze podrir la vua y mal vino, en las otras con el calor secase mu- cho. Es necesario el estercol en las tier- ras frias, en las ligeras flacas y floxas, co- mo arenales y otras semejantes, y anfi mismo en las viñas viejas con que no seã tierras secas. Con todo esto porque en las tierras calientes ay algunas que han menester ayuda de estercol, y lo de los ganados, ò bestias caferas, o no lo ay, o es dexos, para lleuarlo, o es nueuo (que para viñas ha de ser muy añejo y podrido, q̄ ya no queme.) Dire algunas maneras de estercolar, segun que las ponen estos ma- estros, apropiando a cada tierra lo que mas le conuiene. Todo estercol de ani- malias, sino ha pasado sobre el año en

podridero, es malo para las viñas, que crian mucha yerua, y cõ el grande ardoz dello quema las cepas, y lo viejo es bue- no por la razon contraria. El estercol de los puercos por ser en demasia calien- te, es malo sino esta primero quatro, ò cinco años en podridero, excepto sino fuese para en tierras frias y q̄ se riegué. Todo estercol de animalias, quanto es bueno para tierras frias y floxas, tanto es de malo para las calientes y rezias, excep- to sino fuese echado en lo muy hondo del escava, y que vaya mezclado con o- tra tanta tierra, y despues tornenlo a cubrir bien encima, y vaya podrido, que para viñas y arboles ha de ser muy podri- do, que aya perdido el calor, y echado antes del inuierno. Para en las tales tier- ras que son calientes conuiene mas esta manera de estercol que agora diremos, que ninguna manera.

En acabando de caerse la hoja, siem- bren por toda la viña, o escaué las vides, y en las escauas siembren altramuzes, y despues tornenlos a cubrir con muy po- ca tierra, y bastara que acada pie de vid echen dos puños dellos, y despues que estén grandes derruequenlos y cubrálos de tierra, y si es donde se puedan arar, añe los para que se pudran. A questa manera es tan singular para el estercolar que es cosa maravillosa, ayuda mucho a las ce- pas, y es sin ningun perjuizio del vino: porq̄ los altramuzes engordã mucho la tierra, y la dan muy grande substancia, segun dizen aquellos que en aqueste ar- te de Agricultura escriuieron, y esto se puede muy bien hazer en todas las ma- neras y diferencias de tierras, o flacas, o rezias, o secas, o humidas, calientes o fri- as, lexos, o cerca: lo qual no se puede ha- zer con ninguno de todos los otros esti- ercoles tan facilmete como con esta suer- te de estercolar. Ay otra manera de es- tiercolar: la qual manera cõuiene dema- siadamente mucho a las viñas que son viejas, y es tal, que casi toda la substan- cia dello se conuierte en substãcia y fuer- ça de la vid, yes, tomar vrina de persona, q̄ este bien podrida y della y de agua par- tes y guales, vn bué cátarõ y escaué la vid y echése lo al pie y aguarde a q̄ se embre- a, y eché le algũ poco de tierra encima. Este

Nueva ma- nera de es- tiercolar vi- ñas.

Oramone- ra de ester- colar la pa- rras.

Esto han de echar sobre tarde, porque no se escalfiente luego con el sol. Esto es muy bueno para las viñas que está armadas, o para los parrales, porque por ser pocas puede ser muy bié hazer, q para esto tras viñas, por ser muchas las cepas, sería casi imposible. Esta manera de estercolar con vrina usan mucho en Ytalia, y cogé lo desta fuerte. Hazen sotierra vnas pilas grandes de boueda, con muy rezias paredes de ladrillo, o de argamassa, y hazen en vn cabo de la casa vn caño donde todos vá a orinar, el qual va a dar a la pila, y allí se guarda mucho la vrina. Anfi mesmo hazen esto en hartos lugares publicos donde anda mucha gente, como plaças y otros semejates lugares q tienen apartados conuenientes para ello, y aun pagan se dello buenas rentas al señor que lo haze y cuyo es. Todas las plantas que con esto anfi se estercolan, lleuá mas fructo y mejor, aun con la vrina se curan bien las vides enfermas echádofelas como dixé. Otra arte ay de estercolar, para que otra no puede, y es, q en vendimiádo escave la viña para q toda la hoja pare y cayga en las escauas, y allí pudra.

Todo estercolar ha de ser antes del Inuierno, alomenos núa mas tarde de portodo el mes de Enero, y Hebrero, en especial este de la vrina sea por Enero, o Febrero, y no antes ni despues. Si estierra muy liuiana y flaca es bueno (si es tierra caliente) que escauen las vides, y les echen a cada vna dos espuestras de tierra gruesa, q es tan prouehosa como estiercol, y sea tierra holgada. Si la tierra es en tierras flacas, o ligeras, es bueno de los sarmientos que estan podridos en los vallados soterrarlos con el arado por las viñas, echos primero pedaços. La ceniza de sarmientos es mejor q otra ninguna para este colar, escauen las viñas y echenfela en las escauas en el mes de Nobiembre, o Deziembre, para que el agua q viene encorpore bié la ceniza con la tierra. En qualquier manera que la viña se estercole, sea poco el estiercol, porque lo que es demasiado daña, que quema mucho, y el estiercol muy mejor es mientras mas anejo, 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, q no ha menester estercolarlo otra vez, de estotras maneras de estercolar cada dos años, porque no dura táto.

Cap. XVIII. De la manera y tiempos del deslechugar y quitarlas hojas y cubrir.

El deslechugar es vna diligencia que pocos hazen, porq pocos labé quáto es a la cepa prouehoso, y es verdad que casi tanto grado es necesario como el podar, porq en ello se haze mucho bien a la vid y a la vva, y no hazié dose aunq no se parece así el daño, es cierto de mucho perjuizio. Y quié quisiere deslechugar su viña lleue para ello maestros buenos en el podar, porque casi no es menos saber bien deslechugar que el podar.

El deslechugar haze los prouechos siguientes. Toda la fuerza que se reparte en aquellos pampanitos y rama destuaria da, todo lo echara en mejoría de la misma cepa, engordara la rama y la vva sera mas medrada y madura y mejor, y no se podria tanto, y el año siguiente, está do la cepa mas limpia, mas escombrada y desembaraçada de todas aquellas fuziedades y de los sarmientillos, sera el podar mejor hecho, y mas ayna, y quitandolo quando esta tierno y verde quitase mas ayna no haze llaga en la vid, y si algo haze presto consuelda, no llora la vid entó ce, y lleuara mas vva y mejor. Han de quitar todo lo q ha nascido en lo viejo y duro, todo lo q nasce entre los braços, lo que nasce al pie y so tierra, excepto sino fuesse algun gentil sarmiento nillo, alguno que quede para baruado, para sacar alguna punta a otro cabo, q llamá mugrõ. Han de quitar anfi mesmo las puntas de los sarmientos, porque antes rehagan y embaruezcan en gordo q no sean delgados y sin cuerpo, y lo que en largo auian de echarlo conuertan en hazer cuerpo, y aun tambien si los pampanos son luegos enredanse vnos con otros y tropeçando los que pasan desgarrá los sarmientos de las madres, anfi mancan muchas cepas. Es bueno cortarles todo lo que arrastra por el suelo, y dexar lo que basta para

La memoria de deslechugar las vides.

para cubrir su cepa, excepto si no huieren de escoger sarmientos para poner el año siguiente. En todo tiempo desque la vid encomiença abrotar hasta la perfeccion de los sarmientos, pueden deslechugar y muy mejor, porque entonces pueden quitar en las yemas dobladas las que nascen en peor cabo, o las mas flacas, y las yemas que nascen por el cuerpo, y las sobarbas, y esto deue hazer cada dia, porque lo que queda mejor es mucho, y para los sarmientos que quieren que crezcan en largo, quiten les vnos fletos que nascen so las ojas. Muchas vezes acaesce q las vides muestran mucho fructo, tanto que es demasiado, y lo vno es ala vid carga demasiada si lo dexan todo, q ni le puede criar, ni madurar, y aun con tanta carga pierdense muchas vides. Deue el que deslechuga como hazen los pastores quando alguna puerca o mastina o qualquier otra animalia pare mas de los que buenamente puede criar, escogen los que mejores les parescen, y los otros, o los dan, o los matan, porque aquella animalia se le hazia 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 tanto que parezca no poderlo bien mantener mire que entrefaquen los razimos, quitando los mas menudos, los mas desmedrados de los mas espessos los que estan a las puntas de los sarmientos, porque aquellos nunca maduran bien, y no los quiten hasta que esten hechos agraces, porque hasta allí por auer humedad en las viñas pueden lo sufrir medianamente las cepas, y aquellos razimos aprouecharan entonce algo, y por no auer se hecho esta diligencia a contece que quando estas vides cargan demasiadamente perecen, como dixé arriba, do hable del podar. Y porque en este exercicio hago fin en toda lauor de las viñas, dire mi parecer que es lo que deuen hazer los Señores para que sus viñas sean bien tratadas, y es esto.

¶ Toda persona que tiene alguna viña de buena grandeza, procure tener en su casa vn hombre, que sea (si fuere posible) 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 lleuan por vn rasero, que el buen señor de mal sieruo haze buen criado, siendo le benigno y humano, y tratando lo bien y mansamente, y el señor aspero y duro, de bueno no le hara malo. Pues auiendo tal moço, continuamente ay en las viñas que hazer, vn tiempo hara hoyos, porna sarmientos, o en otro tumbara vides de cabeza, y echara mugrones, en otro tiempo adobara vallados, ahondara las acequias cerrara portillos, limpiara los arboles y las parras cauara, escuara, roçara çarçales, cortara rodrigones y horquillas, y alçara varas, y quando se boluiere a casa si ay bestia, traera prouisiõ de leña y podara y enxerira si supiere. Haziendo pues esto guardara la viña en Inuierno, que no la rehuelle ni royan ganados que es casi tanto necesario como guardalla quando tiene fructo, y aun el estio terna continuamente que hazer en la viña, y lo principal guardalla. Hara pasferas de hygos, o priscos o duraznos y otras fructas, guardela de todo ganado, mayormente de las ouejas, que con la lana rebueluen las yemas, y nunca por allí brota, o muy mal. Anfi mesmo guardé las cabras que su roer es fuego, y põçona do llegan, que esto de los viñaderos que guardan las viñas, es la mayor burla del mundo, que no es al que poner ladrones, y dar les licencia que puedan hurtar, y aun pagar se encima, hazer los señores, y que gozen de quanto el señor ha trabajado todo el año y si entre mil ay vno bueno, claro es que no puede dar cobro a tantas viñas como tomá a sus cuestras. Verdad es que esto es mas costa para la bolsa, mas la viña que anfi fuere tratada ella lo pagara con doblado logro, que es la verdad que paga bien el bien que en ella se haze. En este tiempo

Nota este buen consejo.

F si haze

si haze grâdes soles y la vna se seca, podrála 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 viñadores sino emborracharle por las rauernas y huertas, y comer lo mejor, y dexar perderlo otro, y venir cada dia por dinero.

Cap. XIX. Como se hãd guardar las vuas verdes o passadas

EN este tiempo ante que venga la vendimia, ni carguen las aguas, se pueden hazer las passeras de los higos y duraznos y priscos, y coger las vuas para guardar verdes, o para passas. Han las de coger sanas, no demasiadamente maduras, ni tampoco por madurar agrazas, sino que esten dulces y tiestas, y si a bueltas ay alguna dañada quitenle el peçon, y todo con vuas tigreras, que vna vna que se pudre daña todo vn razimo, y por vn razimo pudrido se suelen dañar con el mal ayre que del sale corrupto, todas quantas estan en la camara, y así mesmo quiten los agrazes, han las de coger en mangante, antes que llueva es mejor, o si ouiere llouido que se ayan bien enxugado en dias claros y serenos, y atal hora del dia que el sol aya bien enxugado el rozio y humedad de la noche. Para guardar han de ser las vuas ni muy gordas ni menudas, sean de lugar enxutos, y ellas bien enxutas y q̄ tengan el hollejo duro, el razimo largo y ralo, para esto son buenas jaenes, con tal que sean de lugar enxuto son mejores de tierras areniscas q̄ de tierras gruesas y viciosas y de pocas vuas en el razimo, hebenes o palominas son buenas por ser ralas y enxutas, y aun son tiestas. Y si ser pudiere de la viña a casa, no las traygan en bestia que las rebaten y magullan, que mas lindas y enteras y mas con su flor las traen moças en la cabeça. El guardar las verdes, es de muchas maneras. La vna es, hazer sus colgajos, q̄ vn razimo no toque a otro, y colgar las dōde les de confino ayre que passe de vn cabo a otro, como hazian los moros en Granada en vnas açuteas pequeñas so-

bre los tejados, con sus verjas al derredor, y vna red por los paxaros, y en lugar donde entre ayre: porque el ayre q̄ entra sino passa delante corrompe, y así para aquesto es mejor baxo que no alto y lugar frio, y no humido. Por mejor tengo que sea lugar ayroso. Abuelas de vuas no cuelguen mãcanas, ni peros, ni membrillos, ni peras, ni menos otra fruta, que vno con otro se daña, linoca da cola porhi, y porq̄ todas las vuas verdes son flemotas las que han estado anli colgadas estan mas enxutas y son mas sanas y mejores. Guardante tambien colgadisen troxes de trigo, y soterradas entre la cenada, o entre paja despoluorada y limpia. Otra manera ponen los agricultores. Hagan lumbrer en la viña, y tengan aderretir pez, y en acabando de cortar el razimo, metan el peçon en la pez, y traygan la casa como no se dañen, y tengan vn par de barreños muy anchos y yguales, y paja açarandada y limpia, y pongan de baxo vn lecho de paja y luego otro de los razimos, como no se toquen, y así vayan a lecho hasta que se hincha el barreño bien, y pongan el otro encima, y embarren los biẽ, o con barro y paja, o con y esto, y así los pongan en las troxes, o sobrados donde no los toque nayde, y así se guardaran bien o metan las en vnas tinajuelas y a lechos saluados de cenada y embarren las bien y han de yr así mesmo los peçones con pez como en las otras, y las tinajas, o valijas en que estuuiere tengan las en lugar frio y enxuto. Otros en lugar destos saluados ponen aserraduras de alamo donde vsan mucho esta madera, y pueden sacar hartas aserraduras, mas vnyã bien secas. Otras maneras pone el mesmo Columella, que no me agradan mucho, mas pues he puesto las vuas quiero que vayan todas: porque estas mas son para gentileza que provecho. Con todo esto harto provecho es conseruar la fruta, en tal manera que fuera de su tiempo natural, este tal que parezca que entonces se cogio. Tomen vn barreño biẽ ancho y llano, y peguen le bien de dentro y fuera con pez, y metan en el los razimos cō sus peçones pegados como dixẽ, y no toque vn razimo a otro, y cubra

le con

le con vna cobertura de barro tan grãde que venga justa a la boca del barreño, o con otro tal barreño, y estas coberturas esten pegadas por dentro y fuera, y peguen las junturas de tal suerte, que no pueda entrar gota d'agua, y metãlas anli en algun pozo, fuẽte, o algibe, so el agua q̄ no se parezca nada, y sus pesas encima, al tiempo que las sacaren estaran frescas, como si entonces se cortaran de la vid. Estas tales son buenas para hazer presentes, mas las q̄ anli se guardan, el dia q̄ las sacarẽ se han de galtar q̄ se paran azedas.

Para guardar vuas altilias.

Otra manera ay para guardarlas en sus vides frescas y gentiles, y para esto creo que seran mejores las aluillas que otras para se conseruar. Hagan vn jarro, o vaso de barro largo a manera de razimo, con dos asas yguales, y sea d' todas partes cerrado, y antes que le cuezan abranle por medio de alto a baxo en dos partes, y cuezãle desque cocho peguenle bien cō pez de dẽtro y de fuera, y quãdo las vuas comiezan a madurar metã el razimo por arriba sin cortarle de la vid, y tornen a juntar el vaso y atarle, y embarrar las junturas bien, y atele y igualmente de las asas a la vid que este colgado como razimo, y porque el peçon no este apretado tenga vn agujero pequeño entre las junturas, y sea el vaso de tal grãdeza que el razimo no toque en el por de dẽtro en parte ninguna, al tiempo que quisieren abran el vaso y sacaran el razimo biẽ verde, mas creo yo que no de mucho sabor, y si quieren que esten en la vid hasta el mes de Abril, o mas, miren algun sarmiento que tenga hartos razimos, y sea largo que se pueda bien coruar, para esto son buenas las varas, hagan vn hoyo al pie de la vid bien hondo, y echen abajo arena fresca, y coruen los sarmientos dentro en el hoyo como las vuas no toquen ni en el suelo ni en las paredes, cubran el hoyo con dos, o tres palos y encima pongan muchas hojas de lirios, o espadañas, y mucha tierra encima, que ni el sol ni el agua las penetre, y no las descubran hasta el Abril y hallarlas han frescas.

Ay otra diligencia quãdo las vuas hã cernido, tomen vna redoma de vidrio grande, y que tẽga el cuello corto y gordo y metan alli el razimo, y atenla bien

a la parra q̄ esten colgadas al tiempo que las otras vuas esten bien maduras corten aquel sarmiento, y vayan las vuas en la redoma en su razimo bien crescido y el sarmiento de fuera, y sera cosa de ver. Otra manera ay para las guardar cubriendo las en sus parras con hojas, si estan en lugar que no pudre, o si estã en casa. Tẽder los sarmientos debaxo de algun portal, que alli se guardan las vuas, donde no les d'agua ni sereno, sino algo del sol. Hazese anli mesmo que aya vuas tardias mayormente en las aluillas. Si despuntã los sarmientos al tiempo del cerner las vuas, porq̄ tornan a echar, y esto madura mas tarde, y a las vezes no madura y q̄ da para agraz, que entonces es tan precioso como las vuas.

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

Las vuas se han de coger en el tiempo que dixẽ que se cogiessen las que erã para colgar, y de aquella suerte, y hagan dellas sus colgajos, y tengan vna caldera grãde de lexia limpia y clara, y es mejor de ceniza de sarmientos y cueza sobre el fuego, y quando hiruiere echẽle vn poco de azeite, y desque aquello se galtare echen mas, con tal q̄ sea poco, y con esto seran mejores las passas, y guardar se han mas tiempo, y si en aquella lexia deshazen açafrañ molido tãto que tome color hazense las passas tã rubias y mas cordiales, y quando coziere la lexia metan el colgajo, y en esse punto le saquen y bueluãle a la lexia hasta que las vuas muden vn poquito el color, y cuelguen las a dōde les de el sol y el ayre, y no el rocio ni el agua si llouiere, desque bien enxutas, o desgranadas, o en sus razimos, pongãlas en sus ollas, o cantarros bien apretadas y cubiertas, y en lugar enxuto. Otros echã en aquella lexia vn terron de cal bita, y hazelo porque con esto se enxugan mas presto las vuas, mas no lo tẽgo yo por saludable al cuerpo, y si la lexia en q̄ metẽ las passas es fuerte basta q̄ este bien tibia.

Como se hazen buenas passas.

De otra manera quando las vuas estan biẽ maduras, y para toda suerte de passas se escogerã las vuas gordas largas, como las layrenes y otras grãdes, y si fueren d'

Las que dixen q se harian sin granillos son mejores, como las vi en Roma, gordas y toda pulpa, y aquellas son de grande provecho y precio. Pues desque esten bien maduras deshojen la vid por q les de sol, reuerçan los peçones de cada gajo por q enxuguen, y hazerte han buenas passas, y desque bien enxutas ponganlas en la passera y guardenlas bien como en las otras, y por mejor tengo que desde principio las corten de la vid y así las cuelguen al sol, para que allí se pasen, y aun cito es bueno para algunos linajes de uvas q son tan delgadas y tiernas de ollejo, que no sufren lexia y se deshazén y tornan hechas ligamaza, y aun las que cuelga para comer, si las tienen al sol colgadas ocho o diez dias, y despues las mudan a la sombra no se podriran, por q allí se enxugan.

Aun ay otro auiso para las hazer mas presto, quando han sacado pan del horno y queda caliente, a la noche metan los razimos sobre vna corcha, o tabla q no sea resinosa, y a la mañana mojen bien los razimos en buen mosto y es mejor de uvas hebenes blancas, y ponganlas al sol, y desque bien passadas guardenlas como las otras, y si quisieren mejorarlas tornen las a mojar con el mesmo mosto, y desque enxutas guardenlas, y estas tales saldran como açucaradas. Qualesquier passas se hinchen de açucar si las rocian con buen mosto, y las dexan algun tiempo que se enxugue y embeua. Otros las meten en mosto que este hirviendo al fuego antes que se torne artope, y desque esten enxutas meterlas y cargarlas, y para que se hagan buenas passas pueden tener colgadas las uvas al sol, diez, o doze dias, y despues enlexiarlas como de principio, en lexia q tenga mucho color de açafra, y haranse lindas, y desta manera se pueden enlexiar por tiernas que sean de hollejo, porque ya le tienen endurecido. Adobanse mucho las passas si despues q estan perfectamente curadas, toman cada razimo, y le rocian con buen vino blanco aromatico, y encima le hechan vnos poluos de canela, açucar y algo de clauos, y meterlas así 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 a lechos estas hojas por que ayudan a conseruar, y dan gentil olor. Estas tales passas así adobadas confortan el estomago, ablandan el vietre, y si las cuezen en vino, aquel vino es bueno contra la tosse q se cauta de trio, en qualquier manera que sean hechas las passas, estaran bien apretadas, y entre ellas mezcladas hojas de laureles narajos, limas, cidros, y qualesquier otras hojas bien olientes, con tal que no sean rotas. De las passas se puede hazer vino dulce, majandolas en vna vasija y echando agua cozeran y en assentandose lo pueden sacar por su canilla, o con vna vedija de lana limpia q destile a fuera. Las passas confortan el cerebro y yudan a la memoria, ayudan a dormir confortan el estomago ayudan a la digestion, y hazen excelentes y muy grandes operaciones y grades prouechos en los cuerpos humanos.

Las propiedades de la passas.

Cap. XXI. De los tiempos de vendimiar.

Viene ya el tiempo de la vendimia segun las variedades de las regiones en vnas tierras temprana, en otras tardia y cada tiempo como vemos viene se sentir que no ay cosa que mas buele, y q que menos cuydado tegamos y despues da mucha priesta, y entre todas las cosas de la uitor del campo la vendimia muchas que todas, que mucho va en la cosecha de la uua para la bondad y perfectio del vino, por esto es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas quando se pueden auer y valen mas barato y aun sean auentajadas, mayormete las que no se dañan. Adereçar cestos para traer la uua, o seras, o toneles, segun el uso de cada tierra, o cestos, o conanillos para vendimiar y los cuchillos que para otra cosa valen poco para vendimiar seran buenos. En las tierras que usan cubas es que en el verano lesechen los arcos por que entonces la madera encoge, y reuene, y despues con la humedad hincha. Son para ellas mejores los arcos viejos q los nuevos. Pegar así mismo las cubas y a las tinajas, quando ay barato de officiales,

les, q despues con la priesta no los puede auer y si los han, hazenlo mal, y tarde, y caro, q mucho va de rogar a ser rogado. En este arte de agricultura y aun en todas las cosas, quien vna cosa haze tarde, todas las otras cosas que della dependen hara tarde y fuera de tiempo, lavar así mismo las vasijas con tiempo, q despues las tales que estan limpias con vna agua olorosa que las enxague bastara, y de las vasijas, mas abaxo diremos. La vendimia se ha de hazer quando la uua este bien madura, que los que vendimian antes que la uua este perfectamente madura hazen el vino de poca fuerza, y dura, y los q tardan en vendimiar mas de lo que deuen hazen el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llueue malo y hazedasse, y comunmente lo tal se buelue, por esto han de vendimiar quando esta de sazón. Lo q se vendimia llouiendo deuelo apartar de lo otro por que es de menos dura y bondad. Las señales que ay para saber quando la uua esta de vendimiar, son estas. Quando la uua esta clara y toltada, y rruia, y en el gusto dulce, q no tengan nada de azedo, o quando el granillo de dentro ha mudado el color. Si es la uua blanca se para pardilla, y si prieta se para prieta. O en los razimos espessos sacar vna uua, y si en vn dia se ensangosta aquel lugar, que no cabe la uua, no esta madura, que aun cresce, mas si el lugar esta tan grande como antes, es señal de perfecta maduracio. O si estrujando vn grano, o dos, el grano sale limpio, es señal que esta madura, mas si sale cubierto con parte de la uua, aun no esta bien madura. Y quando los razimos acoruan mucho los sarmientos. Quando la uua esta bien enxuta y rosada, y la ha hie enxugado al sol, el vino sera de mas fuerza y tura, y si esta verdiona, o mojada, hazese mal vino y dura poco. Y por esto es bueno q quando la uua se moja la enxuguen al sol, o despues de vendimiado, quando comiença a cozer echandolo en otra tinaja y quedara el agua abaxo, q como es pesada vase a lo hondo, y el vino por ser mas liuiano estase en lo alto. No cojan la uua rociada, hasta que la enxugue el sol, ni tampoco muy caliente. Enxuta es bien que vaya, que la que va caliente y ardiendo, haze el vino con solano, y por

Las señales que ha de tener la uua para vendimiar.

esto los que ponen vna al sol, si esta muy caliente antes la dexen restriar que la piensen. Si vendimian en creciete, da la uua mas vino, mas es de mas dura lo que en menguante se vendimian. Los q vendimian siempre traygan en chillo, con q si fuere necesario corten los razimos, que los q no lo traen muchas vezes haze, estas dos cosas, o desgranar, o estrujan el razimo, o a las vezes el peçon es mas duro y torreo, que el sarmiento en que esta, y por tirar del peçon quebrata el sarmiento, y mancan la vida. Los vendimiadores siempre tengáeste auiso de quitar de los razimos las hojas, los agrazes, lo podrido, lo seco, las uvas apedreadas, y añubladas, y lo q ellos a caso no vieren mireno los que piensan y desgranar, y limpian el gamellon, o xaray, y esto los auiso siempre el señor que estas cosas si las dexa, dañan mucho el vino, así en sabor y bondad, como en su dura. Así mismo los vendimiadores, sepan bien conocar cada linaje de uvas: porque de aquellas que mandaren coger cojan, y no de otras. Y aun porque 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 q fueren escogido, y lo de las varas en otra vasija, y si ay mucha cantidad de los rebuscos, o cecerros, haga otra para buer en el Inuierno, y si son pocos guardelos para comer, así mismo no mezclen muchos linajes de uua, que pocas vezes el vino de muchas mezclas dura mucho, mayormete si son diferentes. El vendimiar es de tres maneras. La vna es como haze en Cordoua que en las viñas tienen sus casafas q llaman lagares, con sus bodegas y xarayes, y allí hazen su vino y lo cuezen y lo assietan, y al tiempo del trallegar lo traen limpio a casa, y si allí ay buer recaudo que se haga limpio y bie esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordoua ay ruynes vinos, y desto no es la causa el vendimiar, sino los malos veduños de las uvas, que quieren tener mas mucho vino q poco y bueno, no ponen viñas quales conueniene a quella tierra, q pues las tierras son gruesas, auian de poner uvas delicadas y gentiles, como aluillo, ciguente, castellano, moscatel, y otras semejantes. Mas si en

tierras gruesas ponē vuas gruesas, hazē vn vino mas grueso y espeso que vn vino de rocin, y no tuue ni de dura, y por esto es mejor en otros lugares de la mesma tierra, no lejos de alli, porq̄ pusieron mejores generaciones de vuas. Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida, que aya para vendimiar y cozer el vino. Porque mas presto se haze la vendimia, y si ay muchas lluvias presto la traen lo rechado, duermen 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 avnos y otros, ni se desmota la vna, mayormente si cō ella caen las bestias y la eltrujan. Esto tal es bueno para las viñas que eitan lexos, que de las que estan cerca de casa, a casa lo puedē traer, y en las viñas q̄ ay este adereço quedate la casca para el tiercol para las viñas de que bien podriddo, y para las palomas si ay allí palomar. En Roma ay otro vso, q̄ tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo, o de piedra y bien betunadas, y el suelo, o de argamassa, o bien ladrillado, y algo acotado hazia el vn lado, y de aquel cabo otra alberca pequeña, a la qual por vn agujero pequeño corre el mosto, y aquello traen a casa en sus toneles, o cantaros de cobre pegados por de dietro, y arapados en sus aguaderas, y lo echan en sus tinajas a cozer sin casca, y de las cascas que quedan en las viñas, tienen allí su casa, y en ella su bodega pequeña y vasijas, y hazen alla aguas para la gente que labrare las viñas. Aquí en Talavera, y en otras partes vsan traer la vna a casa, y allí en sus gamellones, o pilas la echan y pisan, y esto es bueno dōde no esta la viña mas lexos de alegría, q̄ donde esta la viña mas lexana de casa no es bueno, que se desperdicia mucho mosto, y aun es mas costa. Destas maneras que tēgo dicho, aquella vsa 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 vna entera. Tengan aparejado en q̄ echē la vna, allende del gamellon en que la pisan y limpian, que muchas vezes los que descobajan no pueden t̄to hazer quāto

traen los acarreadores, y así pierdes mucho si ay priesa. El que pisare sea hombre y no muger, macebo de buena fuerza que estruxe bien la vna, limpio, trayga muy bien lauadas las piernas, y salga las menos vezes que pudiere del xarayz. Y trayga topa limpia tenga alguna vara, o toga atrauellada arriba en que se tenga q̄ no cayga. Los que descobajare sean así mismo personas limpias, q̄ la limpieza es vna de las cosas mas principales que le requiere en el vino. Estos quiten bien los escobajos, y lo que dixē que quitallen los vendimiadores.

Del cozer ay dos maneras, la vna que echan el mosto sin casca a cozer, y desto se haze el vino claro como agua y d mas dura, y no suele tener tantos vicios. Y porque assiente bien y salga mas purificado y claro, echen le tanta casca quāto cubra el agujero del canillero por dōde lo han de tralegar, y sea la tal casca de muy buena vna, o alcē el canillero algo alto para que el assiento no llegue al tiepo del tralegar, y a esto no le echen cascas ningunas. Lo que se cueze con casca sale mas ruño, de color de oro, y de mas fuerza, y no de tanta dura, y esto en estando assentado lo trasieguen porque no tome el sabor de la casca, que quāto mas el vino despues de assentado esta sobre la madre tanto es de menos dura, excepto sino es algun vino de malas vuas. Y si lo pasan por alguna casca de otra mejor vna, dexenlo estar algunos dias porque se haga mejor. Dize el Crecentino, q̄ en algunas tierras vsan a pisar las vuas y cō sus escobajos las echan a cozer en sustinas, lo qual el mucho reprehende, y con razón. 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 vna, y hasta que se hinche aquel lagar o xarayz, echan en el quāta vna tenia de dos o tres vuas no lo pisan, y estana allí la vna entera cō sus escobajos, hojas y agrazes, estando así tanto tiempo cubriase toda de moño, que no auia quien fuffriese el hedor al tiempo que lo pisan, y de aquella manera sale el vino no hoso y del mucho verde, por los escobajos y hojas, azedo de los agrazes, y heciendo

Del cozer de el vino

del cozer de el vino

diondo de toda aquella mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la calle, q̄ para beuer. El vino que es de malas vuas, o verdes, comieça mas presto a cozer, y assietase presto, y lo q̄ es de buenas vuas comiença mas tarde, y mas tarde se assienta porq̄ tiene mas fuerza. Muchos ay q̄ al tiempo del cozer el vino ponen las tinajas, o vasijas en q̄ lo cuezen, o en los portales de casa donde quiera, q̄ ni se curan q̄ les de el sol, o sereno, ni parecen, que tan guardado ha de estar el vino quando cueze de calor, o frio, o sol, o ma los ayres, y hedor, como quando está assentado, y aun mas, porq̄ quando cueze está caliente, y entōces está ello muy porroso y aparejado a corrupciō, y facilmēte cōcibe y recibe en si qualquier mal olor, y por poco q̄ reciba y se sienta entōces, toda via cresce cō el tiempo. Y por ende así para cozer como para guardar, sea el lugar frio, no humido, ni de mal olor, ni donde aya ayres hedondos, ni cerca de establos. Y porq̄ viene a proposito dire q̄ tal ha de ser la bodega para guardar el vino. En algunas partes al pisar echā yeso molido en el vino, y lo tal sale mas blāquezino de color, y no se azeda t̄ presto mas el tal vino tiene muchas tachas, abina y enciēde de la salud, quema el higado, y daña el huelgo, quema el estomago, y cria piedra y arena en los riñones y bexiga, y esmatador de todo aquel q̄ lo vsa beuer.

Cap. XXII. De la bodega.

Vna de las cosas principales para la conservación del buē vino es el lugar en q̄ se ha de guardar, y si este no es tal como deue, poco aprouecha qualquier buena diligēcia q̄ al vendimiar se aya echo, assien el escoger la vna, como en cogela a su tiempo. No digo q̄ por ser mala la bodega, no se cure de hazer buena vendimia, q̄ menos daña vna falta que dos: esto es como los casados q̄ son aliñosos, que si el marido gana la muger guarda y despenfa bien, y hazense ricos, y si el trabaja, y la muger desperdicia, poco colmo hara la haziēda, si entrambos son floxos, glotonos, desperdiciados, no les arriendo la ganācia. Pues si a buena vedito

mia succede buena bodega, muy pocas vezes se hara mal vino, y si mala bodega las mas vezes se dañara, mas si tras mala vendimia está peor bodega, no aura gota buena, o sera marauilla, y aun antes de mala vendimia se hara buē vino en buena bodega, q̄ 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 tres maneras, o cauada en peña viua, y esta es mejor, como las ay en Sutria, cerca de Roma, y en Piamōte, en vn lugar q̄ se llama las Ferreras, cerca de Susa, y en otras muchas partes, y digo que estas tales son las mejores, porque en Verano tiene el vino muy frio, y en el Inuierno estan calientes. Otras son lo tierra cauadas, dōde ay vna arzilla, o barro rezio, y estas son así mesmo muy frias, quales las ay en Cāpos, 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 madejas, y las de boueda son mejores. La otra hechura de bodega, llama soterraño, y esta tal es de grande trabajo, por el enterrar y desenterrar las vasijas, y para estas tales quiere ser la tierra en q̄ las soterrā arenisca, por ser fria, y si fuere otra manera de tierra, mezclenle arena en el hōdo, y a los lados de la tinaja, y siempre en las tinajas que estan soterradas tengan mucha vela que quando estan abiertas, esté siempre muy tapadas, porque no caygā en el vino algunas sauandijas que andan por el suelo, principalmente cucarachas, que son abominables y suzias, y de grāde 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.

Toda bodega para ser buena, sea de qualquier hechura q̄ sea, ha de ser desta manera. Que sea honda, fria, enxuta, escura de gruesas paredes, muy sano el tejado, y si es doblado es mejor, lexos de baños, de establos, y de muladares, de albañares, de pozo, de humo, de troxe, de arboles, mayormente de higuera, o de cabra

Las diferencias de bodegas

Las condiciones de la buena bodega

cabra higos, que son arboles q̄ criã mosquitos. Ha de ser limpia de toda suciedad, bueltas las ventanas hazia Cierço, apartada de Solano, y de manera que se puedan cerrar muy bien. En Verano esté regadas y refrescadas, en Inuierno muy enxutas. En Verano, de dia cerradas, mayormente si anda Solano, ò algun viêto caliente, y de noche abiertas. No aya en la bodega vinagre, ni al tiempo del cozer, ni en otro tiempo alguno, y si alguno huuiere saquenlo 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 cõ experiencia, y por esso foy mas de crer, q̄ el mal vezino, de mas de dar enojo, daña en muchas cosas. Pues desque ayan quitado el vinagre de la bodega sahumentla con buenos olores muchas vezes, que el vino como es caliente y poroso, presto concibe en si qualquier olor bueno, ò malo, mayormente quando cueze. Afsi mesmo tenganla proueyda de vasijas, y limpia de toda suciedad. En la bodega es bien que aya sus apartamiêtos, 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, ò ladrillado a canto y hazia el medio della sea vn poco acostado, y en medio vna pileta, ò de piedra, ò de barro, para dõde se recoja el agua de la bodega, y aun si alguna vasija se saliere se pueda coger alli el vino, y por esso la bodega este siempre limpia, digo que sea el suelo ladrillado, ò de cal, sino es bodega para foterrar.

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

De dos maneras son las vasijas para cozer, ò tener el vino las vnas son de maderã que llaman cubas, otras son de barro. De las cubas sale mas oloroso el vino que de las tinajas, mas en las tinajas no se mohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en si tanta cost, ni peligro, como las cubas, que las cubas

cada año se quieren requerir de arcos y pez, a las que lo echan. Allende desto donde ay cubas, porque muchas vezes rebientan los arcos, ò se reçuman, han de tener aparejadas sogas gordas de cañamo muy fuertes, para que si el arco quebrare, se las echen con sus garrotes, porq̄ aprietan, y tengan cerros de cañamo para rehinchir las junturas si se reçuman, y sebo de cabrones, para que con ello vntre las junturas, porque lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Deue dormir el bodeguero dõde cubas huuiere, ò requerirlas muy contino, por que si alguna destas cosas acaeciêre acorra presto. Las tinajas son mas seguras, porque muy pocas vezes rebiêtan, y son de poca costa, que vna vez q̄ las peguen dura la pez diez, y quinze, y veynete años. Quieren ser hechas de 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 bien redõdas antes sean de mediano tamaño y grandeza, que grandes, que mejor es tener muchas vasijas de mediana medida, que pocas y grandes, que las que son de mediana maza, mas presto se gastan quando las abre, que vendiendo, que 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 hincen dos ò tres pequeñas, que lo de vna se daña, y lo de otra està muy sano y singular, y por esso es mejor auenturar lo poco que lo mucho, lo vno de vna vasija que lo de todas estando en vna, que mas ayna se daña vna que dos, ni tres. Y para conseruar bien el vino, toda vasija ha de estar muy pegada, mas es muy 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 lauen con muy buen vinagre algo caliente, que le quitara todo aquel sabor, ò al tiempo que derriten la pez echan en la

la olla vn açtumbre de muy buen vinagre que cueza y se giste alli. Y aun esto es bueno para los odres y botas, y otras vasijas, para que no haga el vino del sabor de la pega. Y aun 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 de dentro, y quitan biê todas las orruras, y pez vieja, mas si es nueua no ha menester esta diligencia, y tengan la al Sol algun dia antes que la enarquien y despues de bien requerida de arcos, y entre tanto tengan echos vnos manojos largos y delgados, ò de xaras, ò de gami notos bien secos, y aun los vntados con pez, y de sarmientos son mejores, y enciêdan el vno, y trayganle en la mano, y otros dos hombres traygan la cuba al derredor, tumbãdola de vn cabo a otro, hasta tanto que el calor se sienta en la maderã por parte de fuera, entõces echê la pez muy derretida, y tanto la traygã al derredor, hasta q̄ la pez se yele y cõda por toda parte, y entre tanto hechen pez molida por la boca, y por otras partes dõde no puede alcãgarla pez derretida. Y desque estê algo elada, echenle dentro vna caldera de agua tibia, q̄ aya bien perdido la frialdad al fuego, y assi la traygã hasta que este de todo punto bien elada, y saquen aquella agua y echê luego dentro agua fria y clara, y limpia, y con ella tomara tez, y para entõces es bueno el vinagre q̄ lauen con ella la vasija, y vaya caliente. Y si al tiempo que derriten la pez, le echan el vinagre, como dixê, es muy mejor, mayormente si han echado en el vinagre buena cantia de sal q̄ se aya bien desecho en ello, y al tiempo del derretir la pez puedê echar en ella cominos muy molidos, y algo de clauos, y gégibre lo qual todo da gentil sabor al vino, y lo ayuda a conseruar, y aun si las cubas son de buena maderã se sufren sin pegar.

El adobõ para la pez

Las tinajas se caldean de otra manera

tenganlas primero al Sol algunos dias, y ponganlas boca a baxo sobre algunas piedras para que las puedan dar fuego, y esto sea en dias claros, q̄ no haga viento, porq̄ responden con el viento, y poganles tanta lumbre de llama, hasta que no puedã sufrir la mano puesta encima del suelo, y q̄ se demita bien vn poco de pez puesta en el fondo de la tinaja, y echen la pez coziêdo dentro, como dixê en las cubas. Otros vsan echar pez molida a puños, mas mejor es lo primero, y cõ pez molida peguen la boca y el cuello por de dentro. La pez para pegar no sea ahumada ni sarrosa, ni terrota, es señal de buena pez, la q̄ si la quiebran se trasluze, y està rubia como oro. Item, traygãla entre los dientes, y vean si es dulce, y la tal sera buena, que la que està amarga es de mala faz, 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 las echan en la pez, porq̄ toma el vino buen olor con los poluos dellos, otros echan abuelta de la pez cera, y no falta, mas dixê Plinio, que con la cera se haze el vino malo. El lauar de las vasijas ha de ser muchas vezes, hasta tanto que salga el agua clara, y es bien que siempre en acababando de vaziar las vasijas las lauen, y enxuguen, porque no quede en ellas aquel asiento del vino, y orruras, que toman con ello malos resabios, y sabor, y entõces quitarse ha por estar tierno, y estarã hecho para quando otra vez sean menester, que no tengan q̄ hazer sino enxugarlas. Y no las dexen en parte q̄ puedan coger mal olor dentro, ni en las calles, q̄ muchachos se mean, y ensuciã dentro, y echan otras vellaçrias q̄ de mas de ser mucha suciedad y costa, hazen el vino de malos sabores, y pocas vezes pierden las vasijas aquellos malos resabios, aunque mucho la laue, y la vasija para tener vino ha de ser tã limpia y tan lauada como la copa para beuelo. Quanto al lauar de las vasijas dixê los agricultores, que si està cerca el mar que sea con agua marina, y no de la riberã, si no de bien dentro, por ser mas limpia, y esto del agua salada, creo yo que lo dixê porque la sal tiene virtud de cõferuar y quitar el moho, y en aquella agua puedê

F5 auer

auer cozido hinojo, ò poleo, ò qualquier otro buen olor, y es bueno el anis, y alim pienlas bien con vna esponja, y asienté la en su lugar, y pueden colgar dentro vn perfumadoro con brasa, y enciéso, ò qualquier buen olor, y cubran la vasija para que reciba dentro aquel humo, y esto echo echen dentro el vino, ò mosto.

De las maneras de assentar las vasijas para cozer el vino esta es la mejor. Haga en la bodega en derredor della junto a las paredes vn poyo de ladrillo, ò piedra, tan ancho que quepan en él las tinajas, ò cubas, y assientenlas allí 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 porq̄ si vna se dañare, no toque a la que esta cerca, ni la dañe, tenga el canillero bien baxo, porq̄ no tengan necesidad de tumbarlas, y las q̄ son de vino bláco, esté a parte assentadas por sí, a partadas de lo tinto, q̄ no esté mezcladas vnas cō otras, y las que son de lo escogido, a parte de las otras que no son de tal vna, y las vnas tengan vn mecedor y las otras otro, ò a lo menos siempre comiencen a mecer por lo blanco, y siempre comiencen a mecer por lo mejor, y no al contrario, y luego lauen el mecedor, y tornen a la primera, y antes que tornen a mecer mire si ha caydo dentro alguna sauidija, ò cosa suzia, ò venenosa, q̄ muchas vezes caen, y con aquel tufo no pueden salir, y ahoganse, y por esto es bien que esten cubiertas con algun paño, ò cosa delgada, ò cō algun harnero de esparto, porq̄ puedan vaporar. Así mesmo quando meciere quité todas las cascás q̄ estan secas encima en los borcellares de las vasijas, porq̄ está azedas, y ellas azedá el vino, y nunca para cozer las hinchan hasta arriba, porq̄ se suelen salir, tengan para cada linaje de vino vna vasija pequeña aparajada en q̄ desmenguen si fuere necesario porque muchas vezes se salen y peresce aquello. Del trafigar, qualquiera sabe el tiempo conueniente. En este tiempo del cozer, se puede dar al vino qualquier olor gentil y suave, artificialmente, vnos quebrá tan clauos de especia, y en vn pañezito limpio de lino los cuelgan de vn hilo de-

tro en la vasija quando cueze el vino, y otros ponen gengibre y canela, otros echau inusco, mas esto ni lo echá es mejor al vino claro quando lo guardau, y con estos preciosos olores se ayuda mucho a cōseruar de otros malos sabores y olores que no ay cosa que tampreito conciba en sí qualquier olor, ò sabor bueno, ò malo, como el vino, y si primero lo tiene bueno impide mucho a lo malo.

Pueden así mesmo cozer cascás de peros de neldo, y camuefás en mosto, ò vino muy claro y frio, y assentado echar lo dentro en el vino quando está trafigado, y lo quieren embarrar, y pueden traer la flor de las cascás de las naranjas, quando estan maduras, y tenerlas en buen vino vn buen rato, digo la superficie de las cascás, y despues colarlo, y echen aquel vino con lo otro q̄ se guarda, y no cuezan las cascás de las naranjas porq̄ toma aquel vino algo de amargor del cozimiento, y lo q̄ cozieren sea en vasija de barro nuevo. Para guardar el mosto todo vn año, y q̄ este tal como si entōce lo sacaran, dize Colum. q̄ tomen del primer mosto que corriere de las vuas que esté muy colado y claro, y lo metá en vn cantar, ò botija q̄ esté muy pegada por dentro y fuera, y tapé la boca de fuer te que no pueda entrar agua, y metanlo en vn pozo, ò algibe de agua dulce, y pasados quarenta dias saquenlo del pozo, y estará mosto perfecto, y guardáse por vn año, esto dize que es bueno para muchas cosas, y beuido quita el embargo, ò ahito a los niños, y si hazen cō ello mostaza, se haze dulce, y sabrosa.

Cap. XXIII. De auisos para conocer si el vino, ò mosto tiene agua, y para apartarla del vino.

EN vna de las cosas que el vino se suele dañar es si tiene agua, y para saber si la tiene, ay muchas maneras, así para el mosto, como para el vino, segun Crecentino pone. La vna es echando en ello peras crudas partidas y mondadas, ò moras, y si nadá es puro, y si van al hondo tiene agua. Otro auiso tomen

Buen auiso para fauer si el mosto tiene agua

tomé vnas cañas de las q̄ llama carrizos q̄ nacen en las riberas de los rios, ò sea de caña de auena, ò de junco, y esté bié liso, y vntéle con azeite, ò seuo, metalo en la vasija del vino, ò mosto, y si ay agua pegarse há vnas gotas della a la caña, y mientras mas agua ay mas grandes seran las gotas. Otra regla deuen tomar vna olla nueva y echar en ella el mosto, ò vino, y tendarla colgada dos dias, y si tiene agua sudarla ha por defuera, y sino la tiene no la sudara. Es otra experiencia. Ayan vn terron de cal biua y mojenle con aquel vino, si tiene agua esparzirse ha, y si está puro estará apretado. Item, en la tarde que suelen freyr eché azeite, y pongála al fuego, y quando esté caliente echen el vino en ella, y si tiene agua saltara, y si no, no. Otros toman el vino en la palma, y friegauo, y si está meloso, está puro, y si no se pega está aguado. Otra prouea. Vnten vna esponja nueva con azeite, y cō ella atapé la vasija muy bié, y despues buelala boca hazia baxo, defuerte q̄ no se pueda salir nada, y lo que colare por la esponja sera el agua. Apartar el vino del agua es cosa maravillosa, y es muy verdadera, y hazefe en dos maneras, y la primera es desta manera. Echen vn poco de alumbre desecho en el vino, y tomé vna esponja nueva como dixé, empapada en azeite, y tapen cō ella la vasija, buelala boca abaxo, y saldra el agua pura, y quedara el vino. Las otras (Caton dize) q̄ haga vn vaso de yedra, y lo mesmo escriue Plin. creo q̄ ha de ser de yedra seca, y echen en ella el vino, y si tiene agua salir se há el vino, y quedara el agua, y si no tiene agua salirse há el vino, y quedara el vaso vazío.

Cap. XXV. Como se hara de vino blanco tinto, y de tinto blanco, y vino dulce.

HAzese de vino blando tinto, ò alq̄, pasádolo por la casca de tinto, esto es muy mejor por ser mas claro. Vino dulce se haze segun Arist. Si al cozer le echan oregano, y si han secado muchas vuas al sol, ò si echan abueltas muchas vuas, y aun con estas se haze oloroso, y de dura, y que no se azede así presto.

Apartar el vino del agua.

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

Conseruale principalmente el vino en buena bodega, y en buenas vasijas (despues que está selladas) han de echar vna tela gruesa de pez bié molida, y auera bien q̄ abueltas vayan molinos algunos clauos, y cominos, sino los tiene la pega, ò qualquier otra especie de buen olor y sabor. Esto digo por la guarda de vino, q̄ no porque a desq̄ lo ama mucho les falta sabor para beuelo, y para dōstales mas valdria mezclar miel, porq̄ huyesen dello. Y a las vasijas q̄ tienen vino, y estan por enterrar pōganles en derredor del borcellar vna guirnalda de poleo, y de oregano, porque defienda mucho de malos olores. La bodega en Inuerno ha de ser abrigada y caliente, y en el Estio fria. El trafigar, ò passar de vna vasija en otra, ha de ser en tiempo frio, ò quando haze ciérco, ò dias claros y reposados, q̄ quando llueue, ò haze tiempo nubloso no se despide bien el vino de las cascás. Crecentino dize q̄ quando las viñas están enciérne, y quando los rosales florecen, se mueue la hez, y assiento del vino, mas q̄ en otro tiempo, y q̄ por esto en estos tiempos se conrurba, y no está tal. Quando trafigaren el vino, primero lo echen en otra vasija, y desque este allí bien assentado y reposado, echenlo en otra vasija en que se ha de guardar claro y purificado, sin q̄ lleguen al suelo las hezes, lo qual es muy necesario hazer, y aun mas de vna vez en el vino q̄ es de viñas estercoladas lo qual haze mucho assiento, y muchas vezes. Y como arriba dixé, las cascás de las naranjas, ò peros de Neldo, echados en vino, lo ayuda a cōseruar, y le da gentil olor, y para esto han de cozer las cascás 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 eché las cascás. Los que quieren guardar su vino algũ tiempo, aparten la cabeça y suelo de la vasija, y lo q̄ está en el medio de la vasija que es de mas fuerça y virtud, esto tal deue guardar, como dize Hesiodo, y Macrobio

Macrobio escribe, q del azeite lo mejor es lo mas alto, que es la cabeza de las vafijas, y del vino el medio, y de la miel lo mas baxo, con q no sea el asiento, que algunas vezes fuele hazer, y muchas vezes vemos q en las vafijas que estan tocadas de Solano esta dañado, tolan entre la cabeza, y lo de en medio esta singular, y por esto algunos quando su vino esta así, algo atorñado lo guarda hasta que resfrie el tiempo, y si no se para azedo es el frio pierde el Solano. Mas vezes de Solano falta en rauano y azedo, y aunque algunos dize q de azedo se puede tornar a su primer sabor, y de vinagre a vino, es falso, q imposible es tornar a su primitiua habitud, que es de muerte a vida, y el vino ha perdido la propiedad y substancia de vino, y sus calidades, y ha tomado la substancia de vinagre, y sus calidades. Y Galeno, en la glossa de los asorismos de Hipocrates dice, q del vinagre es cosa imposible hazer vino, porq ha perdido el calor y fuerza del alma, y espíritu, que lla nan los medicos quinta essencia. Puedense hazer algunas prueuas para defenderlo que no se hazede: mas podre vna recepta que he leydo, para tornar del vinagre vino, lo qual yo no creo sino lo vielle, y si es verdad es cosa de marauilla, y de prouecho, y gentileza, y poca costa.

Receta para tornar a vinagre vino.

Tomen vn celemin de nuezes, y metanlas en vn horno, y desque esten calientes saquenlas y tengin aparejadas vnas cortaduras de sauzes verdes sin cortezas, y así como estan calientes las nuezes las eché en la vafija, y con las cortaduras la cubran que no salga el vapor, y este así tres, o quatro dias, y saldra no azedo.

Pallas sin granillos mojadas y embuelatas con arena limpia y echarlas, y meterlas en la vafija del vino, dan al vino gracioso sabor y olor, y lo guardan de corrupcion mayormente si son de vuas olorosas, y de buena casta y veduño. Otros cueze el mosto en alguna vafija de barro nueuo, hasta que se gaste la tercia parte, y muy espumado, y au allí echá algunas especias olorosas molidas, o quebrantadas, y desque esta frio echenlo en el vino, y hazese algo dulce, y guardase mucho tiempo. Es así mismo bueno, q la vafija este llena hasta el cuello, y no mas, y

muy atapada, q no tenga respiradeto alguno, y mas presto se azedan y dañan, las meniguadas que las q estan llenas, como arriba dixé. Así mismo se guarda mucho de azedar desta manera. Tomen vn grande pedaço de muy buetocino gordio, lardo sin magro, y muy lauado, que pierda la sal, y limpio, y cuelelo con vna cuerda dentro en la vafija, de manera que este en medio del vino, y este allí, y quando el vino se fuere gaitando, vaya abaxando la cuerda, y este la vafija bien cerrada, y saquen el vino por el canillero, que mas presto se daña lo q se saca jarrea dolo por la boca, y baculá a olo, q lo que sale por el canillero limpio y reposado. Y aun los q sacan el vino por la boca de la vafija no meten limpio el jarro con q lo sacan. Y si ser pudiere todas las vafijas de la bodega sean pegadas por dentro y fuera, y quando las metieren en el vino esten bien lauadas y enxutas. Otros para que no se azede echan en la vafija sobre el vino en lugar de pez azeite, tato que cubra el vino, mas para esto no ha de ser pegada la vafija, y saca el vino por el canillero, y el azeite vase abaxando, hasta q no ay vino, y ello sale a la postre, y puedenlo coger. Y los q hazen aguas de las cascás despues de sacado lo puro, sepá q mientras el agua fuere mas gruessa, mas rezio sale el vino, y por esto suffre q eché mas agua de la gruessa que de la delgada

Cap. XXVII. *Pone algunos auisos para saber q talha de ser el vino.*

ES señal de bueno quando la pez q le ha echado encima molida, se va a lo hondo, q la hallá derretida en lo baxo de la tinaja, esto se entiende si el vino llega al Estio, que lo q llega al Inuierno entera se esta la pez, y si esta en el Estio, cerca de aquel tiempo entero, no es muy bueno, y deuenlo despachar, porque es señal que el vino tiene poco calor, y menor fuerza, ves muy buena señal sino huele amoho, sino tiene napa que otros llamá flor, y si la tiene es bien que sea del color de el vino, que si el vino fuere blanco, la napa,

oliva azul
rosal azul
oliva azul
rosal azul

la napa
a laboite
aug

la napa, o flor sea también blanca, y si fuere tinto, que tambien sea la napa tinta, mas quando el vino blanco tiene la napa algo bermeja, y lo tinto blaquezina, no es vino para q tenga credito q sera bueno. Así mismo por la mayor parte el asiento del vino, o daña, o conserua el vino: porque qual fuere el asiento, o hezes tal sera ello, y podemos proudar que tal sera el asiento del vino desta manera. Hagá en la cobertura vn pequeño agujero que quepa vna caña delgada, tan larga que llegue al cabo de la vafija, que vaya toda horadada, y rapenla por encima con el dedo pulgar, y chupen hazia arriba la primera vez saldra el vino, y tornen a rapar la caña, como no entre ayre, y torné a chupar, y saldrán las hezes, y vean si estan de buen olor y sabor, que de tal vino podran tener seguridad que se conserua: y por el contrario si las hezes huelé mal, y tienen mal sabor. Algunos ay que dan vn heruor al vino en vna vafija de varro nueua, y dexanlo enfriar y otro dia lo gustán, y qual ello estuuere tal se cree q sera lo de la vafija, o dexarlo vna noche en vn jarro, que tal sera qual a la mañana pareciere, bueno o azedo.

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

DIXE que no era señal de mucha dura la napa en el vino, aunq comunmete aquella le da olor, mas no es aquel olor perfecto, y si la napa es bermeja en vino blanco, gástelo luego: mas si es del color del vino, guardarse ha algo mas de tiempo mayormente con esta diligencia. Quitésela en el Inuierno cada mes vna vez, con vn pedaço pequeño, y miétras mas, mas vezes se la quiten, porque si tardaren en quitarla, ella embeue vino, y con el peso vase a lo hodo, y daña lo todo. Dize Columela, que cada vez q quitaren la napa resfrieguen la boca de la vafija con vnos piñones y la cubran. Ay algunos vinos q por ser de mala cosecha, o de mal teruño estan asperos, tomen hezes de buen vino, y hagan dellas vnos panecillos y

sequenlos al sol, y molidos echenlos en la vafija y cubranla, auendola primero bien mezclado con ellos, y adouarase mucho, o tomen harina de ceuada, y hagan della vna taluyna con buen vino bié batida, y echenlo dentro, meneado mucho el vino, y déde a dos, o tres dias que este bien asentado passento a otra vafija, y aprouecharle ha mucho passarlo por buenas cascás. Quando ay rauano, o qualquier otro mal sabor, o si esta turbio, lo mejor es passarlo por otras cascás de bué vino. Todos los vinos de tierras areniscas son mejores caminando con ellos, q en la bodega, y al contrario es en los vinos de barriales, o tierras gruesas. Y si acaso los vinos de las tales tierras areniscas estan assolanados, carguenlos en buenos odres y caminé con ellos en dias de grande sol y calor, y tengalos despues en lugar frio y perdera el solano y mal sabor, q como dize vn solfaca y bora fuera otro, y así mismo pierde muchas vezes el solano, con guardar el vino en soterraños muy frios, apartados del sol y del viento solano, q este lo daña mucho. Y si es vino q no se teme de azedar, dexenlo en el Inuierno q viene, que el frio y ayre fresco lo cura mucho. Otros dicen que contra el solano que tiene el vino, es bueno tomar vna botija de barro nueua, y tapenla bien, y vazia colgada de vna cuerda la metan en la vafija del vino, y dexenla estar vn dia, y saquenla despues, dicen que sale d mal olor, porque recibe en si todo el mal de la vafija, y de todo el vino, y la botija sea de barro en q no hieda el agua fino de barro dulce, y con ser de bué sabor se trasuiene. Han de procurar de quitar este vicio de solano al vino, porq de mas de ser de mal sabor, haze dolo la cabeza, y aun esta es grande señal para conocer el vino assolanado. q Dizen comunmete que quando vn alacran pica a vna persona q la mejor medicina es mazar el mismo alacran y ponerle encima de la pica dura, y aun para la mordedura de la biuora, la triaca es el mejor remedio que ay, porq en la triaca entra parte de bituora: parece q el mismo veneno y poción peleá cõtra si mismo. Digolo por lo del vino, q estando assolanado lo saca otro mas rezio sol. El vino dulce no tiene olor, huele

le poco, y de dulce, digo naturalmēte ha de saltar en olor en azedo, y para asegurarle algun tiempo, paffenlo por algunas buenas cascás olorosas, porque lo combi de a saltar antes en olor que en azedo. Si el vino tiene inoho, tomen pan caliente como sale del horno, y rapen 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 pasarlo por buenas cascás. ¶ Otros dicen q̄ tomen buena cantia de mijo muy caliēte, y lo metā en el vino tantas vezes hasta q̄ pierda aquel sabor, y aproueche poner salua a la boca de la vasija, lo qual se haga muchas vezes, y esto se haga a la tarde y a la mañana, y a la noche, y dizē que no toque la salua en el vino, y de tal manera ha de estar que la vasija este bien cubierta. ¶ Ansi mesmo es cosa prouada colgar vn saquillo dentro en el vino con vn poco de sal, y yeso, y hinojofeco, o anis. El moho es grande tacha, y muchas vezes se pega a las vasijas, y para quitarse le es bien, o repegallas de nueuo, o echar les dentro buen vinagre, lo qual tenga algunos dias. ¶ Otros muchos adobos ay, mas porque no son buenos para la salud del cuerpo no los pōgo, 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 peccado, y este es gentil y sin daño. Si el vino esta turbio, con tal que no este mas corrompido de estar turbio, tomen segun el tamaño de la vasija, tal numero de huevos, q̄ para veynte arrobas de vino, aya quinze o veynte huevos, y ansi al respecto, y tomen vna barreña grā de vidriada, la qual este llena de arena del rio que sea blanca y lauada, que salga clara el agua della, y si el vino es tinto pueden quebrantar los huevos con sus yemas, aunque mejor es que vayan las claras con el arena junta. Y si es vino blanco aparten las yemas, porque con ellas roxa el vino y no sale tan claro, y aun con las yemas hiede el vino, si se detiene mucho: porque ellas se corrompen presto, y sean huevos frescos, todo esto batā, y mezclen mucho el arena que vaya encorporada, y entre tā tanto cō vn mecedor menceen mucho el

vino al derredor y quitē la espuma, y hē chē dētro aq̄lla mezcla, y trayganla vn poco al derredor, y cubrā la tinaja, y esto ansi vn dia y vna noche, y hallarālo mas claro q̄ antes estaua. Otros en lugar de arena echā en ello pez molida, y aū es mejor, mas en las mas destas maneras de remedios, digo q̄ el vino q̄ de su naturaleza es bueno, esto es lo mejor q̄ todo esto: tro como es artificial no es de tāta bondad ni tura, y por esso quando lo pudierē vender a razonable precio, mi parecer es q̄ lo despachē, q̄ pocas vezes acierta, y cō mucha razō dize vn antiguo proverbio. De vino ni de moro no hagas thesoro, y por la mayor parte los vinos nueuos antes q̄ esten curados son dañosos y para emendar q̄ pierdā aq̄llos heruores y fumo fidades, q̄ lo vno tēgā sabor de anejos, y no sean dañosos, ay algunos remedios, a qui porne dos o tres. Es bien tomar vn azumbre dello, y darle dos o tres heruores en vna olla de barro nueuo q̄ este primero biē mojada, y echen aquello asī caliēte en media arroba de vino nueuo, y repose vna noche, y es bueno q̄ este al sereno, y a la mañana estara de biē sabor. Es biē derretir buena cantidad de pez, y asī coziendo la hechen en el vino. Otros lo aguan con agua hiruiendo, y lo dexā en friar y repofar. Otras medicinas tienen para sus adobos, las quales no quiero dezir pues estas bastan y aun sobran.

Cap. XXIX. De conseruar el çumo del agraz.

DEl agraz, el azedo que tiene es muy mas gracioso para comer, q̄ no lo dēl vinagre, y aū mas sano, y en las tierras dō de no ay narājos, ni los los puedē facilmente auer, guardālo por todo el año. Tomē los agrazes quādo estā biē gordos y azedos, antes q̄ apunten a madurar, y majenlos en vn mortero de piedra, y al majar echēles vn poco de sal, y ponganlo al Sol asī dos o tres dias, y tomen el çumo en alguna vasija vidriada, o pegada, y guardenla bien cubierta. Otros no hechan sal, mas la sal lo ayuda mucho a cōsetuar, mayormente si es de tales vuas, cuyo vino es de poca dura. Algunos lo echan

echan en alguna vasija de vidrio, o vidriada, y encima le echan vn poco de azeite para que (como dixē del vino) mejor lo conserue.

Cap. 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 configuiente la simiēte de generacion. Amengua la fuerça, acrecienta la yra, en flaquece los neruios, mata el calor natural, y por esso mandaua Platon en sus leyes, q̄ no lo beuiesen los guerreros, mayormente demasiado: porq̄ en flaquece las fuerças, y ofusca y entorpece el ingenio, da mucho sueño: lo qual no quiere la guerra, sino vigilantes, como dize de Anibal el Tiroliuo, ya que los caçados si son dados al vino, como que man con ello la flor de la sangre de que se aparta la simiēte de generacion, engēdran 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 contemplatiuo, el incōtinentē luxurioso, y el uinoso borrachos, que de mas que lo facan de la simiēte, los mesmos padres los emponen en ello, y cada vno abeza a su hijo lo que es en el. Y porque el vino es muy dañoso y contrario a la fuerça y sançitad fue mandado por el Angel a la madre de Sanfon antes que se empreñase que no beuiese vino, y la madre del Sacerdote Samuel claramēte dixo a Hely que la increpaua que ni vino ni otra cosa q̄ la embriagasse auia beuido. El vino luego escaliēta mas presto se enfria el cuerpo, y de aqui es q̄ los borrachos son friolētos. O si bien supiesen que veneno es el vino, como se guardarian dello, digo lo demasiado, q̄ lo templado sano y honesto es, causa muchas enfermedades como gota, perlesia, sarna, lepra, y otras muchas, quita la memoria, añubla el entendimiento, entorpece la lengua, abreuia los dias, siembra muchas discordias, descubre muchos secretos, gasta la hazienda, defonra las personas, y por esso Salomon y Daniel se

quitarō el vino por ser mas alumbrados en la sabiduria de Dios, y aun el glorioso Doctor sancto Domingo por poder mejor penetrar las letras diuinas y humanas, se abstiuo del vino por diez años, y aun en 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, preguntando le como auia salido tan eloquente, respōdio, porque auia gastado mas azeite en velar, q̄ vino para beuer. Pues lo q̄ roque de la gente de guerra, quāto mal se haze el vino, preguntenlo a Sant Ambrosio q̄ lo dira mejor que yo. Que el bottacho va vencido de si mesmo, como el vino sube y ocupa el cerebro, luego ata y debilita los otros miembros, aunque el vino aproueche algo a los otros miembros daña la cabeza, quema los higados y daña el huelgo y corrompese, y puaten se las entrañas. Si a la gente comū es tā dañoso quanto mas sera a los q̄ tienen cargo de gouernacion y justicia, y por esso lo defiende Dios a los Principes y gouernadores, que el vino demasiado torna de hombres bestias, y ençesta de tal suerte q̄ a si no saben regir los que mucho beuen, quanto mas a otros, y por esso dize el sabio, que tiene harto trabajo la tierra dō de los que la gouernan son glotonēs y beuedores.

En el uso del vino cada vno se auia de poner la rienda y medida, o usarlo por medicina, como aconseja el Apostol San Pablo, a Timotheo, porque usando templadamente ayuda mucho a la salud, y escusa muchas enfermedades. La otra manera es usar dello como mantenimēto, y tambien es en ello necessaria la templança. Reniego yo de quien lo beue, y rebue por deleyte, cuyo estudio continuo y officio es la gula y vino, y lo que me pesa es que aun aya medicos q̄ aconsejen en su medicina que es sano, q̄ vn dō dos vezes se embriagnen cada mes, poco le salto de dezir, que seria bien que siempre estuuiesen hechos odrinas, y otro que para que no se emborrachen, es bien q̄ al principio de la mesa comā liuianos de ouejas assados, y que aunque alargue la mano, no se toman del vino.

Engañose Plinio en esto q̄ escriuio que segun

segun se beue en nuestros tiempos tengo por cierto que no bastarian liuianos de vn buoy, quanto mas de vna oueja. Es vicio el del vino que mientras mas beuen, mas sedientos quedan, y asi mas se dan a ello, y asi biuen vidas cortas, y llenas de muchas enfermedades, q̄ nunca se vido hombre borracho viuir sano, ni morir viejo. O quan agenos son nuestros tiempos de la templaza 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 tomar se del vino en algunos combites, es bien entreponer algunas vezes de agua, mas quien hara esto? que mas huien della q̄ 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 fuerza que ha de auer borrachos, porne dos o tres remedios, o con q̄ no se tomē o cō q̄ aborrezcan el vino. ¶ Es bien para que no se tomen del vino comer antes y despues vergas crudas con vinagre, o los liuianos que dixen 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 denles aquel vino a beuer, a los q̄ se embriagan que lo aborreceran, y coman de las anguillas y beuan de aquel vino, y tomaran 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, substancia, edad. Los colores aunque segun los medicos son muchos segun el Plinio son quatro, tinto, blanco, roxo, haloque que es claro, entre tinto y blanco, de color de sangre. El tinto es bueno para las perfonas enxutas: como son los colericos, y aun algo sanguinos, y si los gotofos 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 humi-

das, como son los flegmaticos, y para los que son apasionados de piedra, y esto y lo roxo es para los melancolicos.

Loan lo q̄ en Francia llaman clarete, q̄ como tiene el medio es bueno para todas complexiones. El vino oloroso hierre la cabeza y embriaga mas ayna, que la hinchon de humor. En el sabor vno es dulce, otro suauē, otro embrusquete, anfi lo llaman los Italianos: lo qual es mejor para el Estio, porque refresca, lo dulce para Inuierno, otro es suauē, lo qual es mas agradable a todos, y es vino de todo tiempo. Vnes vinos ay gruesos otros delgados, los tintos son por la mayor parte gruesos, especial lo de vuas aragoncas. Y quiē vsa abeuer vinos gruesos, mayormente si hazen exercicio por lo qual se escaldan los riñones se congelan arenas y piedras y dificultad de orinar, cō que biue 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 refrian el calor de las fiebres, verdes y majadas puestas sobre las llagas, las chuban, limpian y sanan, y puestas en la cabeza dan sueño y confortan el cerebro. El agua que dellas corre beuida quebranta la piedra, y si se lauan con ella los ojos, los aclara, adelgaza el cuero de la cara y quita las lagañas. Quitar el dolor de cabeza las hojas mojadas y puestas en la cabeza. Ceniza de las parrases muy buena para hazer emplasto con çumo de ruda y azeite para las mordeduras ponçoñosas. Lumbre de los sarmientos es mas sana q̄ 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 flegma, y por esso traen hinchazones, y causan esquinencia y dolor de muelas, mientras mas humidas son mas dañosas, y por ende las aluillas son mejores. Las moscatedas les dan

les dan dolor de cabeza, y quiē quisiere que no sean tan dañosas, tengalas primero en agua fria vn rato, y perderan gran parte de aquella fumosidad, d̄ estē cogidas con la fria de la mañana. Todas las vuas para comer han de ser cogidas con la frescura de la mañana, d̄ tenidas en agua fria vn rato. Las que han sido colgadas son mejores, por no ser tan humidas. Han se de comer en principio de toda vianda por ser de ligera digestion. En tiempo d̄ medimias, y quando ay las vuas frescas: es bueno que los que muchas vuas comen, coman algunas granadas agras, porque les corten la flegma. Los medicos dan vn consejo, para que las vuas frescas, d̄ higos verdes no hagan tanto daño: Si las comen con nuezes, d̄ almédras, d̄ auellanas, y por esso alas mesas de los grandes se vsan poner blanqueadas, y en agua rosada, o de azahar, y con estos contra operantes son menos dañosas las vuas y higos. Las passas confortan el estomago, y son de gentil nutrimento, y son mejores las negras, que son vuas prietas Castellanas, y de viña. Aclará la boz y limpian los pulmones, y son de gentil nutrimento, y las que no tienē granillo son buenas para empeçar a comer, y las que lo tienen para sobre comida, y assentar la vianda y reposar el estomago. Aleggran mucho a quien las vsa a comer (como dize Maguino Milanes) comidas en ayunas desopilan el higado, y adoban la mala cōplexion, y ayudan a la memoria. Las cascás que estan azedas, puestas sobre alguna quemadura fresca, antes que leuante ampolla, no la dexan leuantar, y lo mesmo haze vn paño mojado en vinagre. Y tambien las vuas fregadas en la quemadura. Y para las quemaduras es bueno poner luego arropo, y refrescarlo muchas vezes.

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

Hazese el vinagre de dos maneras, vna de si mesmo, quando el vino se corrompe y se haze vinagre. Otro hazen

y desto hemos 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 de vino vinagre, y aun si vino no ay, aun se puede hazer de otros materiales, y hazese de las maneras siguientes. Vna es, poner el vino al sol en alguna vasija que aya tenido vinagre, y fino lo ponen al sol en algun lugar caliente, d̄ cerca del fuego.

Otra manera ay, que es passarlo por cascás azedas, d̄ echar vn poco de vinagre, d̄ vino, d̄ agua en las cascás, y estē algunos dias en las cascás. Hazese tambien y presto de vino vinagre, callentando bien al fuego vn vergas de azero, y meterlas en el vino, y esto se haga muchas vezes, y cubran la vasija que no salga aquel calor, mas esto es mal vinagre y aun no sano, que es de mal sabor, no bueno para la salud. Y por mejor tengo yo que pongan tejas, o ladrillos nuevos limpios muy blanqueados, digo muy abrasados al fuego, y asi los metá en el vino que quieren hazer vinagre, y cubrá que no salga el vapor, y son buenos guijarros calientes.

Item, tomen vn cantaro de buē vino, y bien cubierto, metanle en vna caldera de agua, y pongan la caldera sobre la lumbre, y cueza bien, y hazedarse ha presto. Echando en cascás viejas, vino, d̄ agua, sacaran vinagre continuamente, mas si pre estē cubiertas del vino, d̄ agua, por q̄ no se sequē por encima, que se dañan. Allende desto puede hazer vinagre muy fuerte desta manera. Tomen guindas y moras, quando estan coloradas, y agras gordos bien azedos, y endrinas monteses, antes que maduren, y majélo todo junto y despues tomen del mejor vinagre que ser pudiere, y con ello amassen aquellas cosas y hagan vnos panecillos y ponganlos al sol, y quando quisieren hazer vinagre mezclen de aquellos panecillos con vn poquito de vino en tanta cantidad quanta bastare para azedarlo. Esta manera de vinagre, y la siguiente es muy buena para caminates y mareantes que se pueden llevar el vinagre en la bolsa, y aun es gentileza que ala mesa que esten fino ay vinagre lo hará bien presto y si no ay vinagre para mezclar cō aque-

Las cosas azedas basta con çamo de naranjas bien azedas, ò limas.

Para hazer vinagre artificial.

Ay otra manera. Tomen azederas, do vnas muy azedas, y majenlas bien, y hagan panzillos dellas y ponganlas dode se enxuguen, y al hazer los panzillos, mezclen buen vinagre fuerte y de aquellos panzillos echen los que fueren menester en vna escudilla de vino, y supitamente se boluera vinagre.

Para hazer vinagre rosado, y de grana.

Hazen vinagre rosado, ò de grana, y esto es muy cordial y singular en olor, y hazenlo así. Toman buen vinagre blanco y cada arroba echan vna libra de rosas verdes, aun de las secas se haze muy bueno, y son mejores rosas coloradas que blancas, porque de las rosas blancas, se torna el vinagre prieto, y tienelo al sol bien cubierto en vna valija vidriada quatro dias, y despues apartanlo de la rosa y ponenlo en otra botija de barro vidriado, y guardanlo en lugar frio.

Si lo quieren hazer de grana, à media açumbre de vinagre echen vna onça de poluos de grana cõ que tienen los paños finos, y tenganlo al sol algunos dias bien cubierto, como lo de rosas, y guardenlo todo junto que no aparten la hez, ò suelo de la grana del vinagre, y si esto se haze en el vinagre rosado, es muy singular. La mezcla de la grana con el vinagre, es la mejor de todas, porque la grana es muy aromatica y olorosa, cordial y caliente, y aun templada algo de la frialdad del vinagre, esto tal es muy bueno para oler en tiempo de pestilencia, y quando ay ayres corruptos. Otros hazen vinagre de flor de sauco, como yo vi en Roma, y es gentil y oloroso, y hazenlo como dixere de lo rosado, ò grana: y desta manera pueden hazer de qualquier otra cosa olorosa, ò cordial. Hazen vinagre esquilítico, que es de cebollas albarranas ò de higos: quando dixere de las cebollas albarranas, ò de las higueras dire como se haze, y de su propiedad.

Cap. XXXIII. De las propiedades del vinagre.

El vinagre es frio y seco, lo blanco es muy mejor y de mejor excelencia q̄

lo rinto, tiene propiedad de penetrar, cortar y pungitiuo, aprieta: y puesto sobre las hinchazones repercute, ò aprieta à dentro las materias, y refuelue y deshinchas: puesto a las narizes impide el vomito, y por esto es bueno para los que nauengan, y para los que no pueden retener la vianda en el estomago, y da apetito. Si con ello lauan la carne que esta algo sentida la torna casi en su perfeccion, y si el estomago esta lleno, y lo beuen, ayuda a la digestiõ, y si le halla vazio le impide. Lastalsas que lleuan vinagre, como son perexil, y otras semejantes, dan apetito y refreca el higado, fregando con ello los pulsos, quita mucho el calor, y mitiga los ardores de las fiebres tercianas. Beuido caliente es bueno luego que alguna persona ha comido alguna vianda ponçoñosa. Y si lauan con ello la boca aprieta los dientes que se andan. Es bueno hazer dello gargarismo para las enfermedades de la garganta que proceden de flegma, y aun en las de sangre, como son las esquinencias y sequillas que suelen nacer en la garganta. Beuido mata las lombrices, ò comiendo sopas mojadadas en ello. Beuido quita el ahito, mas no lo den a las criaturas chiquitas que maman, y comen leche. Quitaa así mismo el colliço. Teniendolo en la boca, quita las angustias del calor, a los q̄ estan en los baños. Es bueno contra el calor del sol lauandose con ello, beuido, ò comido quita la sed, y en las viandas saladas quita el demasado sabor de la sal, y suple el defecto de las que tienen poca sal. Es bueno lauarse con ello la cabeça, para que no se caygan los cabellos, y contra la caspa aprobecha.

Item es medicinal puesto en las mordeduras de los canes, y de los alacranes y arañas, y cienpies, y de otras muchas animalias ponçoñosas lauandose à menudo con ello quita la comezõ. Contra los empeynes beuido y puesto es saludable, y no dexa cuajar la sangre, y por esto es bueno para en tiempo de landres, que aun la que està junta y aponçoñada desta y derrama. Es bueno contra la mordedura de vna serpiente muy ponçoñosa, q̄ llaman aspide, como cuenta Plinio de vn moço que lleuaua vn cuero de vinagre

Nota que son excelentes propiedades que tiene el vinagre.

negre, y le mordió vn aspide, y cada vez que para descansar ponía el cuero en el suelo, sentía mas el dolor que quando lo lleuaua, y que viendo aquello sintieron que era el vinagre bueno para contra aqueila ponçoña, y se lo dieron a beuer y le lauaua cõ ello la llaga muchas vezes. Y aun dize que para el dolor de los pies (pienso que de gota) metiendo los pies en ello estando caliente se curan bien, (como el cuenta de Agripa.) Puestos paños mojados en ello sobre el alhõbra, es muy singular remedio, mas para emplatrar es bien mezclarlo con otros çimmos, ò aguas, porq̄ ello solo enfria muy reziamente y podría dañar. Pierde mucho la fuerza con pañ tostado, ò con vino ò con sal, con agua quie quiera se lo saba abiuase mas con pimienta, ò qualquiera otra especia. Solamente puede tener vn mal, que es assolararse, mas esto con el tiempo se pierde. Es de tanta fuerza el vinagre que con ello quebrantan las peñas, como hizo Hannibal, yendo à hazer guerra a los Romanos por donde pasasse su fardaje, y para esto han de hazer primero grande fuego encima de la peña, y desque bien caliente echen vinagre encima, y toda se abra, y desmorona como tierra, ha de ser el vinagre muy fuerte para esto, porque mas fuertemente caua en las peñas, y luego con açadones y picos las cauen que están tiernas. El vinagre daña mucho a la bexiga, y nervios, guardense dello los perlaticos, y gotosos, y los q̄ tienen dolor de costado. El vinagre es muerte de la colera, vida de la melancolia, quiero dezir, que el colerico lo deue de vsar, el melancolico guardarse dello, y por esto el que esta tocado de los granos huya dello, y deuen de guardarse de lo comer todos los que

tienen males melancolicos. El vinagre al que lo vsa, hazele enuejzer temprano. A las mugeres es muy dañoso vsarlo por la dolencia de la madre. Es prouechoso oler vinagre muy fino quando les ahoga la madre, que la haze huyr hazia detro. La piedra preciosa, quier sea margarita, balax, esmeralda, si la meten en vinagre fuerte, pierde sus virtudes, y muere allí, como se nota del combite que Cleopatra Reyna de Egipto 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 apreciua en vna ciudad, y lo metio en vn vaso de vinagre muy reziõ que auia mandado traer, allí despojo a la piedra de toda su virtud, de su espíritu, de su alma (que llamã algunos medicos quinta essencia) y hecha esta magnificencia (que yo llamaria locura de gentilidad) echo mano de otra mas virtuosa piedra para hazer otro tanto en seruicio de Marco Antonio, para hazer mas precia da la cena, y el Marco Antonio se lo torto. Tambien tiene virtud el vinagre de conseruar carne, ò pescado que no se dañe, como parece por los escaueches con que se conseruan los peces, y por el adobo que se haze de ajos, oregano, sal, agua y vinagre para detener y manir la carne, y lleua mucha razon: Ca lo que basta à limpiar lo dañado (como de suso es dicho) mucho mas bastara para conseruar lo sano, que no venga en corrupcion. Así mismo dize Plinio que si contra vna tormenta muy peligrosa de la mar (que comunmente los marineros llaman refriega) echan contra ella de presto en la mar vinagre muy fuerte quando viene cerca que la deshaze.

Fin del Libro Segundo.



Libro tercero, En que trata de los arboles, y primero dira algunas generalidades dellos, que

son comunes a todos, o a la mayor parte de los arboles, y despues dira mas particularmente de alguno dellos.

Cap. Primero De algunas generalidades de los arboles.



Enimos (gracias à Dios) el tercero tratado, que es de los arboles, y en este tardaremos mas q̄ en ninguno de los otros dos, q̄ es por fuerza, que siendo tanta la variedad de los arboles, por poco que de cada vno se dixesse sería nunca acabar: mas no entiendo de dezir sino de algunos arboles de los q̄ acá en estas tierras conocemos, y por lo que dixere mos saquen los que leyeré de otras, que no es posible (al menos sería muy penoso y largo poner de todas) y porque quiero hazer principio en reglas generales que conuengan, ò a todos, ò a los mas de los arboles. La primera es que en los arboles, no ay tanto trabajo como en las viñas, y ay mas provecho y deleite, 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, muchas suauissimas de paxaritos, que gorjea en los arboles, mil maneras de frutas que succeden vnas à otras, vnas para verdes, otras para verdes y secas. No me quiero poner à relatar por entero las lindizas, los provechos de las arboledas y fructales. El que quisiere gozar dellas en la vejez (si Dios alla le llegare, y no ay ninguno que no aya esperanza de llegar à viejo) procure trabajar, y poner en la mocedad y plantar, que vna de las cosas en que mucho los viejos

se huelgan (como dize Tulio) es con los arboles que pusieron quando moços. No deuen aguardar à plantar arboles, quando viejos, que les acaescera como à los que se casan a la vejez, que dexan los hijos chicos y huérfanos. No digo que por ser viejos dexen de platar, que aunq̄ no lo huuiessen de gozar mas vale dexar a los enemigos en la muerte, que de mandar a los amigos en la vida, quanto mas que no ay ninguno por vejerrioto q̄ sea que no tenga esperanza de biuir su parte de años, y aquellos nunca afoman pues necesidad es tener esperanza de biuir, y no trabajar continuo para sostener la vida, quanto mas seyendo el exercicio de las arboledas tan sano, tan agradable y de portoso, y de tan poco trabajo, que casi menos no puede ser, y tan provechoso, q̄ 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 siembran, y a pocos despues dellos, y a esse aprouecha que lo trabaja: y pocas gracias a los tales, que para si solos trabajaron, ò quando mucho para sus hijos, mas poner arboles para hijos y nietos y muchas generaciones, y como otros plantaron para nos y gozamos de su trabajo, cosa justa es q̄ nosotros trabajemos y plantemos para nos, y para los que despues de nos viniere, q̄ bien mirando 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 conueniente segun los agricultores es de veynete a treynta y cinco años, mas mi parecer es que lo que en todo tiempo se puede hazer y aprouechar, que en todo tiempo se haga, y desde q̄ vn hombre sabe hazer algo, hasta q̄ es viejo,

viejo, que no se puede tener es bien que ponga y plare arboles, sin esperar hedad determinada. Quantos en su vejez han puesto arboles de que no esperauan ver fructo, y ha gozado dellos muchos años, y quantos a los veynete años han gozado de los arboles q̄ pusieron quando niños. Dizen assi mesmo que antes planten arboles que edificuen casa, porque las arboledas le ayudaran a hazer casas, y no la casa alas arboledas. Mas bié me parece que quien quiera procure tener casa en que le meta, y quando las arboledas le hiziere rico podra la edificar mejor, aun a mi entender ello es lo que ellos dizen.

Pues que plantare arboles conuiene (para no errar) se acuerde de aquel verso à Virg. *Quid queq; ferat regio & quid qua; recuset.* Quere dezir, que mire que platas se pueden criar, ò se hazen mejores en cada tierra, ò region, y quales son que no pueden biuir, ò no se hazen tales, q̄ poco aprouecharia poner naranjos ni oliuos, en Inglaterra, ò Flandes, ni cerezos, ò castanos en los secadales de Berueria. En vnas tierras se crian vnas cosas, en otras, otras mas pocos son los arboles: (fructiferos digo) que se crien en los extremos de mucho calor, ò demasiado frio, las mas cosas se huelgan con el medio, y lo mismo es en las tierras humidas, ò secas que en tierras donde nunca, ò pocas vezes se quita la nieue, q̄ arbol puede nacer, ò si nasciere como podra criarse, como dize Marco Varron. Pues donde ay extremo calor, claro es si no ay abundancia de agua q̄ no se criara planta alguna, porq̄ la misma razon basta para contra estos dos extremos, que en el vno falta el calor por el demasiado frio, y en el otro el humor por el grandissimo calor, y sin estas dos cosas juntas mal puede crecer planta alguna: queda q̄ medio es el que a los mas arboles conuiene lo templado. Y para q̄ cada planta se ponga donde mejor le cõtiene, es necessario saber primero su naturaleza, ò darle donde estuuiere lo que naturalmente quiere en quanto por arte pudieremos, y haziendo esto imitaremos a la natura q̄ comunmente produce las platas en los lugares a ellas conuenientes (como dize el Theophrasto) que a las que daña el frio las puso en tierras calientes,

y a las que empuere el calor, produjo las en tierras frias. Pues quien bien turiere conformarse con la natura (algo en esto de las plantas) y aquié, ò la natura, ò ayuda, bié que mucho ayuda el arte a la natura, y la natura al arte. En las tierras templadas son mejores los arboles, y mejores fructas, q̄ en las de demasiada me calor, ò frias, excepto algunos arboles. Ya naturaleza es de criarse en los tales como dizen de la salamandria biuir en el fuego.

Cap. 11. En q̄ tierras y sitios se crian bien los arboles.

ES lo principal saber escoger la tierra para cada manera de arboles, y esta es regla comun, que la tierra que con los cal oreste resquebra en el Estio, es mala porq̄ por aquellos resquebrajose entra y penetra el calor a las rayzes, y las seca.

Item, es mala toda tierra salobre, ò amarga, y donde nascen aguas salobres y de otro mal sabor, porque toda planta tiene en si, y en su fructo algo de la calidad de la tierra en que se cria, q̄ si es salobre, ò amarga la tierra: por fuerza ha de tener el fructo parte dello, allende q̄ en las tales los arboles por la maldad del mantenimiento q̄ toman de rã malis tierras, siempre son desmedrados, dessequidos, roñosos, de poca virtud y substancia. Tierras duras y rezias, fuertes, y arenales floxas, son assi mesmo malas, que en las vnas no puede calar el agua a las rayzes, por su gran dureza, y en las otras por ser floxas trasculase muy ayna, y en las tales tierras con poco oluido del dueño se pierden los arboles. Las tierras muy humidas, son para pocos arboles buenas, sino son de los que llama aquaticos, como sauzes, ò mimbreras: empero en las tales es bueno que corra el humor, q̄ si es estãte es muy dañoso. Los mas de los arboles quiere tierra suelta, y enxuta en la sobrehaz, y q̄ debaxo tenga cuerpo y humor. Comunmente las tierras muy grueltas y buenas para pan, y las que son pegajosas no son buenas para arboles: porque los arboles por la mayor parte quiere tierras sueltas y grueltas, assi mesmo quieren ayres frescos, q̄ con ellos estan mas sanos, la

hoja mas verde, y la fruta mas sabrosa. Aquellas tierras son las mejores para arboles, que demas de ser de su natural buenas tienen tanto frescor y humedad, que sin regarse crecen bien los arboles y lleuan su fruto, y son de menos trabajo y costa y la fruta mas sana y mas sabrosa. Las segundas tierras son donde ay aguas abundantes con que se riega de pie. Las terceras las que tienen agua hondo, y se ha de sacar con ingenio. Las tierras que dixe que eran buenas para viñas, son buenas para arboles, mas este aniso doy generalmente, que no se enciende 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, aunq en tal tierra se pongan, en Florida no nascen, o ya que por ventura nasciese a lo menos no se criaria, que es menester que ayre y tierra concuerden para la produccion y conseruacion de las plantas, y si vn cuefco de datil se cae por ay, en tierras muy calientes, aunq no lo cuten se criara y hara grande.

Asi mismo los arboles, o quieren mucha sustancia, o no: si quiere mucha substancia ponganlos en tierras substanciafas, y si poca en tierras flacas, porque el arbol q quiere mucho humo y substancia plántale en tierras flacas, es no darle mantenimiento, y los flacos en tierras gruesas, es ponerlos do se haoguen, o no fructifiquen. Asi mismo do de quiera q se cria copia de arboles monteses, es aquella buena tierra para los caseros de su linaje, como do de ay azebuches es buena para oliuas, donde piruetanos, para perales, donde alhozos, para almendrales, y asi 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 está verde, fresco, de gentil rama, si lleua fruta, o mire si está desequido, roñoso, de ruyn cuerpo, o rama, si es estéril, y mire si es por ser mal tratado, q tal esperanza deue tener del que pone. Asi mismo es buena tierra para arboledas donde se criaran arboles monteses, que son grandes, hermosos, y en su genero fructifero. Y por que muchas vezes por ne comparacion, o diferencia de vnos

arboles, a otros, entiendan se siempre segun 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. Asi mismo no planten arboles ni otras plantas juntas donde da goteras o canales, porque las goteras destruyen mucho a todas las plantas, mayormente quando nouezitas. Asi mismo no pongan arboles arrimados a pared, mas de quanto ella le pueda defender del frio, o sol, segun la naturaleza del arbol, ni cabe garçates, porq las paredes y garçales, comen y disipan mucho los tales arboles, salvo si son de su natura tales plantas que lo pidan, y tengan necesidad, como yedras, o jazmines.

Cap. III. De los sitios para arboledas.

Tratando de las viñas dixe, que las q estauan en los llanos cargauan mas fruto, que las que estaua en los cerros, y esto digo de los arboles q 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 mejoría pagan la multitud. Es la fruta mas sana en li, y aun para quien la come mas sabrosa, de mejor olor, guardale mas tiempo, y no es menos en los arboles q en las gentes, que los q biuen en lugares essentos desahabados biuen mas sanos, con mejor color y doblada fuerza, y aun los que hazia el Cierço, mas que los que hazia otros ayres: lo mismo es en los arboles, que a los tales no se le cae tá presto la hoja, biue mas tiempo, no crian tantos cocos, en las frutas por amor del frio y ayre q lo sacude y limpia, tienen la madera mas limpia, mas linda, y mas fuerte: y aun por estar habituados a los frios no se yelan tanto, porque estan hechos a los ayres y endurecidos de los frios. Ay en arboles algunos que echan la rayz en hondo, a manera de nabo, como son los nardos y pinos, y estos tales arboles y los que son como ellos, quieren la tierra honda. Ay otros que echan la rayz en manera de cabellos, hecha greña, y estos tales

suffren

suffren mejor tierra fomerá, y lo mismo en las yeruas. En esto de los sitios aquel que quisiere hazer alguna gentil arboleda, o huerta, procure las cosas siguientes. Lo primero la tierra qual conuenga a la naturaleza de los arboles, q ha de ser por la mayor parte suelta, y dulce de sabor y labor, y que tenga abundancia de agua, porq con ella aun en lugares muy estériles se crian bien las arboledas, y si es fuerte 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 substancia, la postrera agua es de pozo, que los que usan agua de balsas es a mas no poder, q son muy malas, y está muy corrompida, y no pueden dar buen mantenimiento al arbol. Procure asi mismo tener buenas cerraduras, para q ni bestias la royan, que no ay en el mundo cosa tan ponçosa para qualquier cosa y arbol, como es el diente del animal, y porque no lo rehuelen, ni entre nadie contra voluntad del señor, y no embalde dize la Sapiencia (aunque a otro proposito) Hortus conclusus. De las maneras de las cerraduras dire adelante. Sea cerca de casa, porque la visitara el señor mas vezes sera mejor tratada, y sea lexos de muladar, porq el humo que sale del estiercol echa mucho a perder los arboles quando estan floridos, y quanta 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 do de hazen herras, y trillan pan: porque buela la paja y asi etase en las hojas de arboles y hortalizas, y horandandolo, haze lo secar o podrir, y hazelos grandissimo daño: asi mismo para poner procure de las mejores plantas que pudiere auer, que den mucho fruto, bueno, continuo, que no ocupa mas tierra la buena que la mala, ni quiere mas labor: y la que es mala, o la ha de quitar para poner otra buena, o enxerirla, y asi pierdese mucho tiempo, y los enxertos no respóden todas vezes, y aun que respondan, tanto son mejores quanto es la mejoría del tronco. Los arboles cuya fruta daña el rocío (como son los cerezos) plantenlos al Oriente, y a quien aproueche plantenlos al Occidente, o Cierço, es asi mismo necesario q nadie

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

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

Muchas formas escriue Theophrasto de nacer, o poner los arboles, mas 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 commixtion de los elementos, o nacer de vna assilla, o raja, como ha acontecido en azebuches, oliuas y otros arboles, q tienen muy biua la fuerza de prender y nacer, mas las dexo para contemplacion de Philosophos, que escudriñan los secretos y fuerza de la naturaleza, q para exercicio de labradores, que continuamente han de escoger y obrar lo mas seguro. Digo q todo arbol se puede plántar, o de simiente (y destas son los baruados que nacen lexos del arbol donde no alcançan las rayzes) o de baruado de los q nacen de la rayz arracandole, o de ramo. Plantar de ramo es de tres maneras, o estaca cortada, o rama desgarrada, o puá para enxerir. Desto diremos por si adelante. Sepa todo labrador (labrador llamo a qualquiera persona q entiende en labrar el campo) que toda plánta, segun testifica la Sagrada Escripura, tiene fuerza para nacer de si misma, vnas solamente de la simiente, otras de ramo, otras de rama y simiente: y toda planta que tiene simiente tiene fuerza en ella para nacer, mas muchas ay que la tienen tan flaca y de tan poca fuerza y virtud, que los arboles que della nacen son tardios, lleuan tarde, y mal fruto, y aun los mas dellos salen estériles, y que para ser buenos tienen necesidad de enxerirse, y la que no lleua simiente, nace de sus ramos, o rayzes, que no la naturaleza, en cosa alguna ordinaria

naia es defectuosa, y cada plara tiene en si misma su simiente de que se multiplica. Muchos de los arboles que lleuan simiente, y aun los mas tienen fuerza en las ramas para hacer cellas y hazer buenos arboles, otros no tienen virtud en las ramas, que muy falso es aquello que dixo el Crecentino, que todo arbol prenderia de ramo, lo qual es imposible en el pino y en el cipres, nebro, 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 fuerza que nazca, o de algun ramo, o estaca como los lauzes. Otros tienen mas fuerza en las ramas, y mas virtud para nacer, mas tambien nascen de simiente, verdad es (como dicho tengo) los mas que son de simiente, no responden ni salen tales como los padres, y aun asi mesmo no me parece que acerto el Theophrasto, en decir que ningun arbol de simiente era bueno, no se halla en la Grecia como se an, mas acá en España muchos vemos buenos de la simiente, como nogales, duraznos, almendros, y otros muchos. Dize que para ser buenos tiene necesidad de enxerirlos (si dixera mejores concediera solo) que todo arbol enxerto da muy mejor fructa, mas no por esto dexan de ser buenos, aunque no sean enxertos, quanto mas que arboles ay fructiferos que no se pueden enxerir, y son de buena fructa, y aun los tales no pueden nacer de rama sino de simiente. En los arboles que tienen la simiente menuda, esta mas viva la virtud, y fuerza para nacer en las ramas que no en la simiente, como en las higueras, oliuas, vides, verdad es que toda planta que nasce de simiente es de mas luenga vida que las que se crian de bartoado, o de ramo, como vemos en los cabrahigos, 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 nasce de simiente (y aun los que de si mismo nascen) son someros, y para ser buenos traspongause. Todo arbol que o de ramo, o barbado, o pua se cria, cresce mas ayna, y es de muy mejor fructa, y muchas vezes sembrando

simientes de buenos arboles, nasc en este riles y monteses, y poniendo ramas de monteses, salen arboles fructiferos, tanta es la diferencia de la rama, a simientes. Los que mejor prenden de rama son los que tienen los ramos verdes, hermosos lisa la corteza, llena de zumo y substancia, no digo las ramas verdes, en el ser, que ello es por fuerza, 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 nudos, porque por alli echa, y sea sana y verde. Destos prenden bien los flexibles, que otros llaman vinctos, nos otros verguias, y estos se quieren acodar y pisar muchos. Los que de ramo no prenden son los que tienen la corteza muy brozna, y que parecen los ramos secos, como el pino, nebro, cipres, que aun al parecer están secos y sin virtud, es que aun en los tales prenden algunos de ramo, como el moral, arrayan, mas las ramas de los tales han de ser nueuas de cinco, o seyes 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 prendera 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 auito primero que adonde ha de poner arboles, o otra qualquier manera que sea (sino es estaca muy alta) no entré gallinas, que en el mundo ay cosa tan dañosa a la planta pequeña. Las simientes son de dos maneras vnas cuefcos, otras no, y con los cuefcos pongo las nuezes, y toda simiente que tiene el casco duro. Otras no lo son, o que o son pepitas, o de otra manera, como de cipreses, o laureles. Las que son duras como las primeras es bueno que las pongan en fin de Octubre, o hasta mediado Nouiembre, por que la dureza de la corteza, o casco se quebrante y abra, y con el humor del Inuierno. Y quando assoman los calores de la Primavera, han ya echado algo de rayz, y crecen bien excepto si no son tierras demasiadamente frias, y humidas, que en las tales se puede bien sembrar las tales simientes, desde pasado el mes de Deziembre, hasta por todo Enero, y parte de Hebrero, mas toda via

lleua

lleua grandissima ventaja lo que es algo temprano, con tal que no salga de tiempo. Mas si son simientes menudas, como son las pepitas de membrillos, o de perales, managanos, laureles, cipreses, y toda simiente flaca, o de poca fuerza; deuenla sembrar por la Primavera que haga ya calor que ayuda mucho a despertar y abinar las simientes, que si las sembrassen antes del Inuierno, la multitud de aguas y grandes frios las ahogaria, y destruyria del todo. Con todo esto si es tierra muy caliente, o enxuta podrálas poner antes del Inuierno, mas ha de ser temprano, porque esté (si ser pudiere) nacidas antes de los yelos alomenos que estén arraygadas. De las primeras pueden hazer almaciga, mas las tales que no quieren tanto regalo, mejor es que las ponga apartadas cada vna por si, y si las pñeren juntas, aya alomenos vn palmo de vna a otra, y vna mano en en hodo, mas las que son menudas y flacas como las segundas, para bien hazer ha de yr en almaciga, digo en era, como el colino, o porrino, o las otras hortalizas, con que vayan sembradas muy ralas. Qualquier manera de simiente sea cuefcos, o pepitas, o nuezes, de arbol sano, ni nueno, ni reuizjo, sino que este en buena edad, asi mesmo sea de mucha fructa, y muy buena, y escoja la simiente entre buena la mejor, sana, lisa, ni de fructa cocosa ni azeda, sino bien madura, y cogida en buena sazón. Muchos vsan sembrar por si el fructo entero con su simiente, digo la manzana, o pera, o membrillo, y no creo que yerran en ello, mas esto es si es el fructo de buen sabor, oloroso dulce como los peros, membrillos, que la simiente, aun toma alli de la bondad del fructo mas perfeccion que en las que son simientes azedas, como naranjas, o limas, para que nazcan naranjos, o limones, saldran muy azedos los fructos que si fuera por si la simiente, pero claro es que mas se conseruara en su ser qualquier cosa estando con quien la conserua, pues como la cascara a la nuez, asi conserua aquella pulpa de los membrillos su simiente.

Esto de sembrar asi, no lo digo para en las fructas que tienen pulpa, y cuefco debaxo, como los duraznos, guindos, cerezos, aunque tambien los duraznos y melocotones, y aluerchigos, y otros sus se-

mejantes, pienso que ganaran bondad sembrando el cuefco, con pulpa. Pues auida la simiente (si han de sembrar por si tal qual he dicho) allanén bien vna era, o dos segun fuere la cantidad, mullendo bien la tierra, limpiandola de todas piedras, yeruas, y luzidades, es mejor que sea en tierra que no se aya labrado jamas, porque esté mas substancial, que en la tal qualquier simiente prende mejor, y crece mas ayna, y si la tal no se puede auer, sea tierra muy holgada, sea asi mesmo suelta, y muy estercolada con estiercol viejo, y podrido, y quando pudiere ser mezclado y incorporado con la tierra, sea la era larga, y angosta, por que dende fuera sin hollarla pueden poner la simiente, cubriela, 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 que los que se ponen en el suelo de mas de la mejoría 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 simiente muy por orden, y con vn harno ciernanle la tierra en cima muy delicadamente, quanto dos, o tres dedos en alto. Es mejor poner estas simientes en creciente, que en menguante, (como dicho tengo en otras partes, y dire adelante) que por ser precepto tan prouechofo le repito muchas vezes, sea en dia caliente, que no haga frio, y si fuere tiempo que este aparajado a llouer, no lo rieguen antes que llueva, que mucho mas ayuda a abrir la pluuia que el agua de fuentes, o pozos, y si tal no la ay, de rio es mejor, y si huviere de ser de poco sea recién sacada, porque esta caliente. Rieguen la era con mucho tiento, no vaya el agua a furia que amontona la tierra y descubre la simiente, echéle vna red encima por los pajaros que lo pican y escarvan. Si los tales arbolezicos nacieren espessos entre aquellos por que mejor crezca, y si haze grandes soles, cubranlos las siestas con algun sombrero, y a la noche y mañana estén descubiertos, y en el Inuierno cubralos de noche, y estén desembaraçados de dia, sino fuere muy desahrigado de yelos y frios.

G 5 Muchos

Del sembrar los arboles de simiente

Muchos ay que ponen las tales simientes alla por el Estio, diziendo que el regar mucho y grandes calbres las hazen mas ayua brotar. Verdad es que no niego q entonces pueden tambien nacer, mas grande ventaja tiene las que en la Primavera 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 fol del Estio, mas ayuda a recozer, escaldar, y quemar las tales simientes, que a brotar, lo vno es acertamiento, lo otro natural. Y quien no vera ser muy mejor sembrar el arbol de su simiente, quando el quiere brotar, q quando se le quiere caer la hoja: que lo mismo q obra el tiempo en el arbol, obra en la simiente. Repartio Dios los tiempos, vnos para poner, otros para coger, otros para labrar, y todos para bien hazer. La Primavera (como dize Theophrasto) es vn tiempo bueno, no estéril, muy aparejado para producir 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, y por esto estas tres temporadas, no son tales como la Primavera para producir las plantas, sino las ayudan con algo de lo q tiene la Primavera, que es calor y humor que en el Inuierno las abriguen, y en el Estio les den harta agua: mas toda via lleua lo natural grande ventaja, y con razon, que lo vno hazelo Dios, y lo otro va por industria de los hombres. Pues de que esten ya crecidos algun poco estos arbolitos que hicieron de simiente, ponganles sus rodrigones pequeños: porque vayan derechos, y quitenles lo q naciere por baxo, porque crezcan en alto. Porq toda planta que es nueva, tiene necesidad de crecer en alto, hasta que este tal q no la alcancen bestias a roer el cogollo. Y los que quieren que crezca en alto, hanles de quitar las ramas baxas, con tal que siempre se quedeh no menos de dos, o tres cogollos, porque si vno se elare, o lo royeren, no se pierda del todo, y aun a las vezes se quitan aquel por donde mejor brotara. Así mismo las que han de parrar y embarnecer, desputenlas de lo

alto, y así reharan en ramas y cuerpo. Tambien se crian los arboles muy altos, si son puestos bien juntos, y hazente mas parrados, y estien den mas las ramas por los lados estando apartados. Por tanto vea el señor de qual mas se agrada, o que es lo que mas conuicne a los arboles y heredad.

Así mismo toda planta nueva, agora este en almaciga, o no, tiene necesidad que le mullá muchas vezes la tierra, que este fosa, y hueca y blanda. Y porq arriba dixe que la hera para poner las simientes de los arboles auia de ser bie estercolada, y algunos ay a quien el estiercol es dañito. Tratado de cada vna posu, dire a qual es prouehoso, y a qual contrario. Mas torno a dezir en el poner destas semillas, que las grandes se ponen mejor, antes de los grandes frios del Inuierno, excepto sino tuessen tierras en demasia 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 Março, sino tuessen lugares muy calientes, y aunque en los cõtrarios algunas vezes succedan bien, en las mas cosas se ha de poner por obra lo mas seguro, sino queremos arrepentirnos muchas vezes. Y esto quanto al poner de los arboles en general de su simiente. Del trasponer dellos adelante se dira. Los arboles que nacen de simiente para q lleue mas ayua, o los enxiran en otros, o otros en ellos. Y porq muchas vezes a cõtece que se trian arboles en tiestos, como sen naranjos, y otros de muchas maneras, y algunos dellos son de naturaleza, q por no poder estender las rayzes, se les rebueluen en derredor del tiesto, y andando el tiempo enferman y se pierden, y por tanto a los tales les vazien la tierra, y les corten las rayzes retuertas, y aun si los trasponen en el suelo, quebrando el tiesto les corten las rayzes retuertas, y medraran, que de otra suerte no medrará, y aun se pierde.

Cap.V. Del tiempo para poner arboles.

EN EL año ay dos, o tres temporadas para poner qualquier planta, agora

agora sea batuado, o rama, o estaca. En fin del Otoño, que es por Octubre, o Noviembre, o por Hebrero, y Março, y en los lugares muy frios por parte de Abril, entien dese en los arboles que entonces no huieren brotado. Que ninguna planta se deue poner despues q ha brotado, que en el riñon del Inuierno que es Diciembre, y Enero, pocos dizé 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, así mismo es muy malo con los crudos frios, que aunq algunos prendan son muy malos, y desmedrados, y si los tales se pusieran en el tiempo que deuia, salieran muy singulares, y en esto bien son concordados, que en tal tiempo (sino son tierras en demasia calientes) no se deua poner planta ninguna, mas en los otros dos ay alguna diferencia. Vnos alaban para posturas el mes de Octubre, y Noviembre, que dizen que las plantas q entonces se ponen, solamente se ocupan en echar rayzes, porq segun dize Theophrasto, todo arbol en el Inuierno echa, o le crecen las rayzes, y en el Verano la rama, y por esta causa estando presas, y araygadas echan muy singulares pimpollos a la Primavera, y nunca (o por marauilla) se pierden, lo qual no es así a las que se pone a la Primavera, porque no pueden bien echar rayzes y ramas juntamente en vn tiempo, y vemos que muchas de las que en la Primavera se ponen, o trasponen echan flor, hoja, y alguna rama, o pimpollo: mas despues quando viene el calor rezio, como no tiené fundamento de rayzes, perecen las mas dellas.

Los otros dizen que el Inuierno es vn tiempo como muerto, y quando yela ni siembren ni planten, y que la Primavera es muy biuo, porq en el resucitan y crecen todas las plantas, florecen todos los arboles, paráse verdes y floridos los campos, todas las cosas se paran lindas, alegres, hermosas, y vfanas. Bien conceden que las plantas que en Inuierno se pone, o antes (si llegan a la Primavera) son mejores, y mas seguras, mas dizen que pocas

son las que puedé passar los demasiados frios y humidades del Inuierno, q como a las de la Primavera es enemigo el grande Sol y calor del Estio, así a las que se ponen en fin del Otoño, es muy dañoso y contrario el Inuierno, con sus muy desfatentados frios y aguas, quemando las yemas por donde auia de echar nueva rama, o ahogando con muchas aguas aquellos poros, o lugares por donde auia de echar las rayzes. Y que tanto es mejor el plantar a la Primavera que antes del Inuierno, porque se pueden poner y multiplicar los arboles en ella mas que en otro tiempo. Pueden los poner de toda simiente, o de ramo, o de baruado, poner trasponer, enxerir de pua, o de escudete, o de simiente, o de las otras formas. Y cierto es que de todas estas maneras no se crian los arboles tambien, antes del Inuierno, como despues. Y aunque en algunas se puede bien hazer, no en todas, como en la Primavera. Estas dos opiniones tienen verdad, y por ende deue bien mirar el que quiere poner arboles, la calidad de la tierra en que los ha de poner, que si es muy fria, o humida, o si se pueden bien regar en el Estio, en tales tierras deue poner las plantas a la Primavera. Mas si estiera caliente, o seca, ponganlos antes del Inuierno. Y dize el Crecentino, que si estiera caliente, y quieren plantar antes del Inuierno, que sea la postura tardia, y muy cercana a Diciembre y si fuere despues del Inuierno, sea temprana, por en 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 el te reforçada la planta. Y si fuere despues del Inuierno sea algo tarde que sean ya passados los grandes frios de Enero, y Hebrero.

Las plantas que se cortan de ramo, si son por la Primavera, cortenlas quando comiençan a hincharse vn poquito las yemas, o muy poco antes, y si se han de poner antes del Inuierno, cortenlas en acabandose de despojar de la hoja, o poco tiempo despues con tal que esten curadas las ramas, porq en el vn tiempo ha recobrado algo de virtud y substancia, y en

Atifos para plantar arboles,

y en el otro no la ha perdido del todo. En Inuierno con los grâdes frios lo mas de la virtud del arbol se recoge a las rayzes. Este auiso doy general, que toda pua para enxerir, todo ramo para poner, y todo arbol para trasponer, se corte en menguante de dia, y ser pudiere en creciente de luna, y los traspongan, planten y enxiran en creciente.

Corten los ramos de arbol que este sano, que no sea enfermo, ni de mala fruta, del medrada ni cocofa. Sea de arbol ni muy viejo, ni muy nueuo, q̄ sea bien hecho, crecido, y sea arbol afamado de buena fruta mucha y continua. Sea el ramo gentil de buen gordor, no roñoso, tenga yemas hartas, por donde lance buenos pimpollos. Del gordor no se puede dar regla cierta, porq̄ de vnos arboles quiere mas gordor que de otros, mas el medio es como de hastil de açadon, poco mas, o menos, sea de la mejor parte del arbol. Vnos alaban la mitad, digo del medio del arbol, no del medio entre las ramas, sino del medio altor. Theofrasto dize, q̄ son muy mejores (digo para prender mas seguros) los que son del pie del arbol, por tener como vna propinquidad de parentesco, o se nejança de rayzes, y que prenderan mas ayna. Sea de la parte Orietal del arbol, que son muy mejores, cortados en menguante de dia, y en creciente de Luna, por la ventaja grande que tienen los que en creciente se ponen, a los de menguante (como la Luna, segun parece por Tholom: o) sea muy humida, quando cresce, crecen todas las humididades, y quando es menguante, reuiene y decrece todo humor. Así la sangre llunua de las mugeres, como las vnâs y cabellos, y la mar segun el curso de la Luna cerce y mengua, y las niñetas de los ojos de algunos gatos. Bien prouado lo tienen los que cortan madera, que esperan a la menguante mayormente del dia, y por el consiguiente en nuestro caso. Mas aunq̄ es bien plantar en creciente, guardense de plantar en plenilunio, que es quando la Luna es llena, porque los arboles que entonces se plantan, crian muchos gusanos y hormigas, y carcoma entre el trôco y la corteza, y esto es general en los arboles que entonces se plantan, como

en los que se cortan para madera (como dize el libro llamado Ortus sanitatis, capitulo tercero.)

Entre el cortar y poner aya el menos tiempo que ser pudiere. Quando los cortaren no haga frio ni viento, ni gran calor, y lo mesmo sea al poner, y al poner no haga grande sol. Y antes que los corten haganles vna teñal de bernatello, o de almagre, porque sepa el ayre en que estaua, digo que lo que estaua antes de cortado hazia el Ciergo, hazia el Ciergo lo pongan, y lo que hazia medio dia, vaya como estaua. Esto se guarde en toda planta que se pusiere, o tratpusiere, porq̄ de otra manera hazesele muy de mal poniendo lo que estaua vsado al Sol, hazia el frio, y lo que estaua vsado al frio, poniendolo hazia el Sol. Esto es en las plantas q̄ quedan sobre tierra, que las que de todo quedan cubiertas, no se le haze daño.

Si fuere planta muy delicada, a quien son contrarios mucho los yelos, hazia q̄ este algo crecida, ponganle en las yemas vnos cañutos de caña largos, sanos de vn cabo, a manera de dal de muger, y anu le podran defen. ser de los yelos, que caen los mas de los arboles, por las yemas, o cogollos se queinan. Y estando de la manera que he dicho cubiertas todo el trôco esta seguro del yelo.

El poner de los baruados es de muy poca ciencia, porque ellos van ya presos de si mesmos, y por esso no digo sino que los saquen en menguante de dia, y creciente de Luna, y con las mas rayzes que ser pudiere, y que vayan sanas, y no retorcidas ni quebradas, y las que tales estuieren, cortenlas, que mas daño hazen, que no es bien que vayan las listadas. Lleuen consigo alguna tierra a bueltas de las baruajas. Aya 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 así no se les caera la tierra, ni se ventearan. Al tiempo del poner asientenlos, ni mas ni menos de como estauan antes, y vayan quanto mas hondos pudieren, y han de aduertir q̄ al tiempo del poner no quede ninguna baruaja tuerta ni rebuelta con otras, ni retorcida, sino que quede derecha,

cha, porque de las tales se cria las rayzes derechas, que son mas prouechosas al arbol, y asientenlas vna a vna con la mano y piñen y aprietan mucho la tierra junto al tronco y rayzes, y lo que queda acodado por baxo, y lo de encima quede hueco y mollido.

Si ay algun arbol que es muy preciado, y del no pueden auer baruado, pueden hazer que en qualquier ramo nazca baruajas y rayzes por muy alto que este, y hazese desta manera. Tomen vn canastillo y quitenle el suelo, y despues metan por el aquel ramo que quiere que barue, y atente muy bien en aquel lugar que ha de nacer las rayzes con vna fogã, y pongãse de manera que el ramo vaya biẽ por medio del canastillo, y hinchanle de tierra, y rieguenle de tal manera que como tenga humor, y dende a vno, o dos años que tenga buenas rayzes, cortenle con grande tiento con vna tierra junto por aquel canastillo, por la parte baxa, y lleuente con su tierra juntamente, y pongãle donde ha de estar, que ciertamente prendera sino es por mal recaudo. Otros ponen tiestos de barro, mas no es tal como el canastillo, porque aquel puedenle enterrar juntamente con el baruado, y podrirã. El tiesto hanle de quitar al poner, y esto no es tan bueno, pues si con el le pusiesen no dexaria entrar humor al pie, o salir lo demasido ni crecer las rayzes.

El tiempo de poner los baruados es el mejor antes del Inuierno, q̄ es por Octubre, o Nouiembre, excepto sino fuessen tierras demasidamete frias, o humidadas, 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, q̄ así mesmo 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 buen gordor, y ser derechas, para que no se les haga tanto mal el golpear, y entren derechas. Estas tales para que vayan bien deuenle hazer primero el agujero con vna estaca para q̄ mas sin pena entre, y no se le haga tanto mal, y despues pongan la propria que

ha de estar, mas mi parecer es que para q̄ todo arbol vaya bien puesto y alentado y sea mas seguro, y no resciba tanto daño maceandole, sera muy mejor hazerle su hoyo, y ponerle muy bien, y aprienerle mucho la tierra, por la parte baxa. Theofrasto dize, que los sarmentos prenden como arriba dize, con vna estaca, y los meten con vn maço, mas aunq̄ prendan las tales posturas son de poco valor y fructo, pues así 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 alentados en sus hoyos, no atormentados del maço. No digo yo aqui de algunos arboles que son de tan poco precio, o son tan biuos de nacion, que como quiera q̄ los pongan prenden muy bien, y si los tales pusiesen en hoyos, bien que serian mejores, mas seria mayor la costa, o gisto que la renta, y en todas las cosas han de mirar que la renta que se saca y fructo, sea mas que la costa, que la heredad que esto no haze, de uela con tiempo desamparar el señor, q̄ seria trabajar y no medrar, esto digo para los que quieren prouecho del campo, q̄ los q̄ solamente andan por el deleyte giste quanto quisieren, que ellos no andan tanto por el prouecho, quanto por el plazer pues al proposito. Los arboles que son de poca pro, si prenden muy biẽ de maço y estaca: como sauzes a lamos, demasido seria ponerlos de hoyo sino fuessen baruados. ¶ Pues los arboles que así se han de poner en hoyo, es muy bueno que en lo baxo tengan algun codo en que asiente, porque del tal salen mucho mejores las rayzes, y si fuere madera verguãa doblenla vn poco, de manera que la hagan hazer pie, y si fuere madera rezia, o estaca gorda, porq̄ al doblarle podria hazer mucho perjuizio, dize Crecenti, que le hiendan vn poco por lo baxo, y por allí echupara y traera harta substancia a si, lo qual no haria tan bien quedando entera, pero a questa manera no la tengo yo por buena, por mucho mejor tendria q̄ fuese la estaca aguzada a tres esquinas, q̄ no fuese hendida, ni meter así la piedra dentro.

¶ Ay algunos que presumen a agricultores

cultores, y remachan aquello de donde han de salir las rayzes, y a todo miparecer se engañan (porq̄ como dixen arriba d̄ los farmientos) va corrompido y liliado, y mas propinquo a podrirse que no ha echar nueuas rayzes. Otros hazen algo mejor q̄ le pican con vn cuchillo la corteza, diez, ò doze vezes, que no passen de la corteza, porque como en las vides tale y brota alḡ un farmiento por donde ha sido algo herida, desta manera echa el arbol algunas baruajas, mas esto digo q̄ tea en lo que ha de estar so tierra, y en lo mas hondo. Y aun dize el Crecent. que aunque no se aya de hincar, sino poner à mano en hoyo, vaya algo aguda sin que lleguen al coraçon, ò tuetano.

La otra manera de poner de ramo, se parte en dos, la vna es desgarrar del arbol, tirando que saque cõigo vn pedaço del mesmo tronco con su corteza, como pie, con q̄ asiente en el hoyo, y estas son mejores q̄ estacas de rasgar, q̄ las llaman rasgalios. Las otras llamá de vna, lo qual es como en las oliuas, q̄ junto con el pie, ò en el mesmo pie, le nacẽ vnos pimpollos que hazen vnos pezicos redondos como nudos, ò propriamente como pie, ò basa de pilar, y si a estos tales en qualquier arbol q̄ fuere se les puede llegar la tierra para q̄ en aquel asiento eche baruajas, es excelentissima cosa para poner, mas si no se puede hazer aderecenlo toda via hasta que tengan buen gordor. Al tiempo del poner cortenlos con todo su pie, y algo mas, y ponganlos donde han de estar, que si no es por negligencia prẽderan bien y se harã muy buenos.

Del altor destas estacas, ò posturas, es, que si es en lugares donde roen vaya tan alto, que ganado ninguno no pueda alcançar los cogollos, mas si es en lugar seguro lo mejor es que no salga d̄ palmo arriba del suelo, porq̄ toda planta quanto mas nace junta con el suelo, mas gentil se haze y mejor, lo que ha de llevar so tierra es lo mas que ser pudiere, excepto sino fuessẽ en tierra muy humida. Qualquiera destas posturas lleue vna, ò dos horquillas, y si rienen cogollos, ò yemas vayan muy sanos, y sin lision.

Aun ay otra manera de poner, que se llama de pierna, y esta no conuene a to-

dos los arboles, esquãdo ay en vn arbol dos, ò tres, ò mas pies y quieren entre lacarlos, y en estos tales deuen delmochar las ramas, y dexarle las mas horquillas q̄ ser pudiere, y arrancarlos cõ las mas rayzes que tuere poissible, y al poner guardẽ todas las reglas que se han dicho y auran segun q̄ mas a cada vno compete, y desta manera se pueden trasponer grandes arboles: mas como he dicho no en toda nacion, excepto en aquellos q̄ son de naturaleza humidos, como oliuas, naranjos, que todo arbol que es seco no quiere ponerse sino de plãta pequena, ò rama vieja que sea estaca. Estos tales quieren las hoyas muy grandes, y ser muy mas hondas so tierra que antes estauan.

En estos se ha de guardar así mesmo el tiempo para plãtar, como en los otros q̄ sea algo caliente, mas no seco, y si tuere fresco no sea frio, ni muy humido, es bueno el Abrego para poner arboles, y guardẽle mucho del Cierço (como dize Theofrasto.) 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 respõde al agua. El Cierço frio y seco de propiedad de la tierra. Toda planta que de simiente de si mesma nace, sea en qualquier manera, es cierto que no puede echar las rayzes muy hondo, y por esso vemos que las mas de las montes porq̄ son de simiente, y no traspueltas, no llegã a perfecta maduracion su fructo, por tener las rayzes muy someras, y no tener humor con que al Estio puedan sostener y gouernar su fructo, excepto algunas cuya naturaleza estener sus rayzes sobre la haz d̄ la tierra, como las enzinas, y por esso vemos que en estas vn pequeño ayre derrueca mas, q̄ en otros arboles grandissimo viento. Verdad es que mucho ayuda à coger vieto tener estos arboles siempre hoja. Pues tornando al proposito, todo arbol que nace de simiente, y aun los q̄ por si nacen por ser someros tienen necesidad de trasponerse, y aun a los mas d̄ los q̄ son puestos à manos les haze grãde pro, y parece que se huelgan con tal mudança (y con razon) que dexan la tierra esquilmada y van à otra fresca nueva y holgada

ò holgada, dexan lo no tal, y van a mejor, que en qualquier poner, ò trasponer, siempre han de llevar alguna mejoría de mala tierra a buena, de buena a mejor, y nõca por el contrario: mas el arbol que muchas vezes se traspone, medra poco y bastale ser vna vez bien traspuerto, mas mientras mas vezes se traspone mas mejora la fructa.

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

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

SON concordés y discordés todos los agricultores en esto de los hoyos en q̄ tiempo se deuen hazer, vnos con otros conuerdã en dezir, que si es tierra gruesa, fuerte, seca, ò humida, se hagan los hoyos hartos dias antes, y Colum. dize, q̄ sea antes vn año. Sõ discordés en las tierras q̄ son floxas y flacas, en quanto tiempo antes se ayan de hazer, vnos dize 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 d̄ las tierras la sobre haz es la mejor, tiene mas tez y està asoleada curtida del sol y del ayre, y aun los que bien sabẽ en poner qualquier plãta que sea, al cubrir junto con las rayzes no le echan de la tierra del hoyo, sino de la que esta fuera. Pues si esta ventaja tiene la sobre haz, lo mesmo tern el hoyo que estuviere d̄ dias antes hecho. Si es tierra humida asolearse ha, si es seca beuera agua, si flaca así mesmo hara tez (como dicho tẽgo) y en las tierras que son así flacas, mayormente si es tierra fria, sera bueno echarle vn poco de estiércol para que pudra alli, y de substancia a la tierra, ò hinchallas de paja, ò serojas, y denle fuego para que el agua encorpore la ceniza, ò estiércol con la tierra. Sino han podido hazer los hoyos vn año antes sea a lo menos dos meses antes que pongan el arbol, y quemã en los hoyos lo que dicho tengo.

Y si estuviere seca la tierra, cinco, ò seys dias antes q̄ ayan de poner el arbol, hinchã la hoya de agua, y en auendola biẽ embeuido tornenla bien a mollir, porq̄ mejor asíẽto haga el arbol, y dize Colum. (y a mi parecer con razon) q̄ la plãta que así se puliere en tales hoyos prẽdera mejor y crãscera mas ayna, verdad es q̄ aunque los hoyos esten reziẽ hechos no dexaran de prender, mas quien no vera las ventajas que los vnos tienen o los otros en la bondad? y aun mas que en vn dia pornan mas plantas que en veynte otros no ocupandose mas de poner y cubrir solamente, y así no se passara la sazõ buena para las plantas.

Item, sean los hoyos muy hõdos, muy anchos. Colum. dize, que son buenos angostos de boca y muy anchos de suelo à hechura de mazmorra, ò silo, mas yo digo q̄ seã las bocas anchas, y si fuere tierra seca, ò cerros sean los hoyos mas hõdos que en los llanos, ò tierras humidadas. Todo lo q̄ se dixo en el hazer los hoyos de las viñas, podra aprouechar para los hoyos de los arboles, y lo que aqui he dicho así mesmo para las viñas, excepto para los arboles, porque son mucho mayores, es menester que tambien sea el hoyo muy mas ancho, y mas hondo, y tenga aduertido primero cada vno y mire q̄ arboles tiene de poner, y segun q̄ cada vno fuere tal le haga su hoyo y asiento. Si fuere tierra muy floxa, ò arenisca echenle abueitas vnã espuearta de tierra gruesa, ò cieno de rio, es bueno para que se encorpore, todo aquel tiempo q̄ los hoyos estan hechos, vno cõ otro, y dara mucha substancia a la tierra, y si es barro ò arzilla echarle vnã espuearta de arena y de otra buena tierra, y siempre refresquen los hoyos al tiempo de poner las plãtas, digo tornar los acuar y mollir.

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

ANTES que començasse à dezir de los hoyos, auia començado à dezir como se auian de trasponer los arboles grandes. Y pues estan ya los hoyos hechos, vengo los a plantar, estos por auer menester mucho humor, quieren ser

fer puestas en fin del Otoño, desmochen los en menguante, y dexenlos estar así algunos días porque vuelde y fortifique algo las cortaduras, y dexenlas quantas mas horquillas pudiere, porq̄ entre ellas brotan mejor, aunque algunos dellos (aunque no lleuen horquillas) brotan bien como los cidros, ò alamos blancos, y oliuas, mas con las horquillas brotan mejor, y son mas seguros, lleuen las mas rayzes que ser pudiere, y pongan los en los hoyos bien hondos: y para que sean mas seguros, y mas perfectos han los de arrancar en la menguante del día, que es ala tarde, y tras ponganlos en la creciente del día, que es a la mañana, y creciente de Luna: y echenles estiercol muy podrido, y muy mezclado con tierra a las rayzes, y rieguenlos lo que bastare, y quando pusieren algun arbol de esta manera grande, digo pie, ò grande estaca, ò pierna, sotierren las dos partes y quede vna encima, y nunca cubra menos de la mitad, que sea a lo menostanto lo que está debaxo de tierra, como lo que está encima: porque toda planta mientras mas fuerza lleua debaxo lança mejor rama, biue mas, da mas fruto y mejor, y conseruase mas tiempo, y lo q̄ auia de dezir primero, préde mucho mejor. Y ya dixere que si no es en lugar donde aya peligro de roer, q̄ todo arbol quanto menos queda sobre el suelo (al poner) tanto prende mejor y cresce mas presto y se haze mas perfecto. Si es planta pequeña la que tras ponen de nuevo, quitenle todo lo seco, ò roñoso, lo demafiado, y dexenla en tres, ò quatro cogollos, porque si alguno se helare no se pierda del todo quedandole mas por do brote, y aun de lo que nasciere en los dos años primeros no les deuen quitar nada, porque muchas vezes los malos pimpollos arremeten y crescen mas que los que son buenos, y engañanse quitando los mejores y dexando los que no son tales: por esto no les quiten nada de lo que nasciere en los primeros dos años: excepto fino nasciese en tal lugar, ò tan desmedrado que claramete se viesse ser malo, y antes dañar que aprouechar. Dixe en el libro primero hablando en la sementera de los panes que siempre (si fué posible) auia de ser en creciente

lo mesmo digo en sembrar de simientes los arboles, y aun en ponerlos de qualquier manera, y au en principio de creciente, mayormente en los que se ponen ò de simiente, ò de ramo, cō que el ramo ò estaca se corte en menguante de día, q̄ aunque en los baruados es tambien esto muy prouechoso, no es tan necesario, y digo de la creciente, porque la Luna quando cresce ayuda a henchir de subltancia y virtud a todas las plantas, y quando mégua las vazia y enxuga, y por esto los q̄ son expertos en cortar madera aguardan las menguantes de Luna, y día, porq̄ entonces los arboles, no tienen tanto humor como en las crecientes, y por esto han de plantar en creciente, mayormente de día, auiendo cortado los ramos en menguante de día, son mas sanas las que son cortadas en menguante de día: todo arbol pequeño q̄ ponen agora sea barbadó, ò no, le ponen en tiempo enxuto y días de Sol y caliēte, sea sobre tarde: porque el frescor de la noche le ayudara mucho, y aun régale cubierto algunos días hasta que prenda y se arraygue: lo qual le ayudara no solamente contra soles y calor, mas aun contra los yelos si los hiziere, mas si es tiempo humido, ò nublado, en qualquier hora del día los pueden poner sin defensiuo de sombra, y quando cortaren los ramos para poner, ò arrancaren los baruados, ni esten elados ni rociados. Al poner qualquier pláta vaya muy bien essentada cō la mano, las rayzes bié esparzidas y cada vna en su lugar, que ni vayan retorcidas, ni juntas vnas con otras, y junto con el pie de la mata pōgan quatro, ò cinco piedras a tres y quatro ò cinco libras, y algunas guijas menudas porque en el Estio tienen cō su frialdad frescas las rayzes, y aun hazen que los arboles no broten tan presto, y así mismo no se yelan rāto como dize Paladio, hablando de los almédros, y el dize pōgan guijas que son mejores y tienen por su frialdad mas humidas y frescas las rayzes, porque dixere que las pusiesen junto, no sea tanto que no dexen espacio luego para que echen rayzes, vayan puestas no mas cerca de vna mano, y no mas lejos de apalmo. Los mas de los arboles tienen esta naturaleza que procuran echar

char las rayzes, en la sobre haz de la tierra y esto es muy dañoso, mayormente en los tiempos secos, y caliētes, y aun en los muy frios, q̄ lo vno como estan en la haz de la tierra teca, faltales el humor, y así se seca la fructa, y aún los arboles hartas vezes, y el otro en Inuierno tambien se yelan las rayzes si estan descubiertas, y aun es verdad q̄ todo arbol mientras menos humor tiene mas presto brota, y mas presto le quemian los yelos, digo feyendo de vna calta todos. Esto se puede remediar, si quando los ponen no les hinchieren del todo las hoyas de tierra, sino que queden en la mitad, porque echan las rayzes en lo baxo, y poco a poco los cubran, digo que en dos o tres años acaben de hinchir la hoya, y cada vn año los escauen, y los corten las baruajas someras que echan en la sobre haz de la tierra, y esto sea en tiempo no frio, y en esto miren lo q̄ dixere del escauer y desbaruar las vides. Y torno a dezir que a ninguna planta nueva le amontonen la tierra al pie, q̄ le haze mucho daño, que llaman con esto las rayzes arriba, sino dexen llana la tierra, q̄ yerrá los que sus vides y arboles acogombran tan altos que hazen vn monton de tierra al pie muy alto, con q̄ prouocá que en el tronco q̄ esta sobre tierra se hagā rayzes, y con esto subense las rayzes a lo alto, y pierdense las que estan hondas so tierra, que son las que mantienen la planta, y esto vñan mucho en vides, y oliuas, y con esto las echan a perder, y passe en las que lo tienen ya por vso, y guardense de hazer tal cosa en las que pusierē de nuevo. Escauer es bié para q̄ beuan agua, y se enxuguen las baruajuelas someras, acogombran no mas de quanto se yguale la tierra y quede llana, excepto en algunos arboles que se suelen elar por el pie, y es bien que los defiendan: como son los naranjos y todos los arboles de aquella casta. Y dixere 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 de fuera que estan en el campo, y estos son mas regalados y mas vezes regados que los del campo, alléde desto muy mas presto brotan los arboles que estan en los valles, que los que estan

en llanos, ò cerros, pues claro es que los valles abundan mas de humor que los altos, y por esto auian de brotar mas tarde: y en quanto en aquello diran la verdad, mas creo yo que si los de casa, o los de los valles brotan mas temprano, no es por abundancia de humor, sino por estar amparados y defendidos de los ayres y vientos, mayormente del Cierzo, que este es el que aprieta las yemas de los arboles, y no les dexa tan presto brotar. Otras razones pudierā dezir, mas por no detenerme, las callo al presente. En quanto pudieren dende chiquito, guien el arbol que vaya derecho de pie, porque fera mas sano, mas hermoso, no menos fructifero, y no ocupara tanto campo, y al poner de cada planta pisen y aprieten mucho la tierra, con las rayzes y tronco por lo baxo, y lo alto del hoyo que quede mollido: porque pueda beuer agua,

Orden de los arboles.

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

Item a pocos arboles es prouechoso estar juntos con otros de 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 a los que alcança su sombra. Por esto cōtiene, que como en los pueblos bien regidos, estan repartidos los officios, que en vn cabo está los mercaderes, en otro los plateros, en otra calle los herreros, en otro lugar estan los çapateros, y aun en lo mejor, y mas principal del pueblo estan los officios limpios, gentiles y graciosos, que

El laurel, y el auellano, no, y nogal es dañoso a la vid su sombra.

los officios viles, y de mal olor han de estar muy apartados. Como son pelambres, y cortidores, y otros semejantes. Y aun los que no son de vna ley, no han de estar juntos, que lo bueno no se dañe, con lo malo, q̄ en vn cabo y en lo mejor biuē los Chritianos, en otro los Moros, en otro los Iudios. Bendito sea Dios nuestro Señor y Redemptor, que quito ya en España esta diuision por mano de vuesa Señoria, q̄ procuro la vniuersal conuersion de los Moros en estos Reynos de Castilla, y con este mesmo zelo de traer todas las ouejas al corral de Christo, se dispuso con gran peligro à passar la mar, y tomar milagrosamente la ciudad de Oran, por donde se ha habierto la puerta a que los Catholicos Reyes de España passen a cōquistar todas las tierras de Moros, y de otros infieles, plega à Dios por su misericordia (q̄ como se quito en Castilla) de quitar esta diuision en todo el mundo, y sea echo vn ganado youil, como el dixo, y el diablo no goze de tanta presa como lleva de la mayor parte del mundo, llevando tanta multitud de animas sin cūto ni numero de Moros y Iudios. Pues tornando al proposito, quanta excelencia, parecer, y ventaja, tenga vna ciudad bien concertada, mas que otra que no lo estē, vn ciego lo vera. Así es pues en las arboledas, q̄ mucha semejança tiene vna huerta bien repartida, a la ciudad bien concertada, que mucho mas fructifica y mejor (segun dize Varron.) Pues apartē los arboles chiquitos de los grandes, que los asombran ahogā y desmedrā mucho, y si son tierras que se suelen elar pongan los arboles mayores hazia aquellos viētos con que se suelen elar en aquellas tierras, porque les haga amparo y defensa, mayormente contra el Cierço, q̄ aqueste es el que mas continuamente quemā los arboles, y así estaran abrigados, y para esto son buenos arboles que no sean de fructa, como alamos blancos y negros, laureles, cipreses, q̄ crecen en alto, y hazē buena pared, y defienden del viento, y los tales arboles vayan espessos, o pongā otros arboles de los que no se suelen mucho helar, segun los ouiere y lleuare la calidad de la tierra, desta manera haran amparo a los fructales, 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 pareça hecha de cipreses. Todo arbol se yela mas en los llanos, que en los cerros, segun dize Theophrasto, y la principal causa a mi ver es, porque no ay cosa que tanto daño haga a las rayzes como el agua en tiempo que yela mucho, y en los cerros no ay agua, o no tanta como en los llanos. Toda arboleda, o viña labrada no se yela tanto como la mal labrada, porque en la yerua para el rocio, el qual ayuda mucho a helarlos, como agora dize del agua. Así mesmo en los lugares que se quemā del yelo vayā los arboles mas espessos, porque el viento no los penetre tanto, y porque me parece q̄ vn capitulo del Crescent. es general para las arboledas y breue y prouechoso lo quiero enxerir aqui, y con el poner otras generalidades que conuienen a los males de los arboles.

Cap. XVI. Pedro Crescentino, en el libro undecimo.

EN los arboles y en todas las otras plantas ay tres maneras de nacer, que vnas nascen 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, tiesta, brozna, sequiona, que no tiene venas, como el moral, oliua, arrayan, box, hiendanles vn poco por aquel cabo que ha de estar sobre tierra, y sea por medio, y por aquello hēdido metanle vna piedra para que no le dexen cerrar, y por alli atraera mas virtud y substancia que por otra parte. Mas esto del Crescentino se entēdera siendo la tal estaca, o ramo algo duro y viejo, mas yo por mejor auria que fuese entera y no hendida, y desto remito me a la experiencia.

Qualquier arbol que lleva la simiente muy menuda y flaca, se planta mejor de ramo que de simiente, cresce mas presto da mejor fructo, y lo mesmo haze de baruado, excepto algunos que aunque lle-

uan

nan simiente menuda no pueden nacer de ramos como los cipreses, y otros algunos. Todas las plantas humidas verguias, y las que llaman aquaticas (por q̄ se crian bien en las aguas, y riberas, y arroyos) de qualquier manera que las pongan, o hincuen en tierra prenden muy bien, y echan muy buenas rayzes, y se hazen grandes, desta manera son los membrillos, auellanos, fauzes, alamos blancos, y las mimbreras. Todos los arboles que son de su naturaleza calientes, como son los morales, aunque seā puestos de ramos duros prenden muy bien, por q̄ con su calor atraen mucho mantenimiento y humor, y producen presto rayzes. Los ramos de los arboles rezios que tienen la madera muy tiesta, es bueno que por donde han de echar rayzes les de algunas pequeñas cuchilladas, digo piquetes que cortē no mas de la corteza, y por alli atraen mantenimiento y botan rayzes, y esto tengo por mejor y mas prouechoso, que lo hēdido que dize arriba en este mismo capitulo. Toda planta que da el fructo oloroso, caliente, enxuto, seco, es mejor que la planten en lugares altos no humidos: desta manera son las camuesas, peros, peras, y cerniēños, con tal que sean lugares subitanciosos: porque estas fructas mayormente las que llegan a inuērnizos, mejoran mucho con el ayre, mas las que dan el fructo muy humido, como son las guindas, cerezas, moras, membrillos muy mejores son en llanos, o valles (Como dize el Crescentino.) 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 esto cada vno deue mirar lo q̄ mas quiere, o ponerlo en todo, por tener fructa de todo tiempo. Los arboles que lleuan simiente muy pequeña y flaca, deuen poner de ramo, o de barbado, y aunque de simiente prēden bien no los deuen poner, por q̄ en los tales ay estos inconuinentes. Lo vno de muchas simientes nacen pocos, por q̄ se pierde mucha simiente, y dan muy tarde el fructo, y hazense esteriles, o mōtēfinos. Los q̄ de ramo se ponen criāse mas presto, y hazese el arbol casero muchas vezes, aunq̄ sea el ramo de arbol no casero. Y mirē 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 q̄ prenden de ramo, q̄ algunos y como los cipreses que aunque tienen la simiente muy menuda no prēden de ramo. Los q̄ lleuan grāde la simiente como duraznos y almendros, de simiente prēden mejor que de ramo, los que no lleuan simiente, nacen solamente 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, hālos de criar en otro cabo biē cerrado dos o tres años, y desque esten tan altos q̄ no los puedan alcanzar al cogollo bestia alguna, entonce los trat pongan, y dōde los criare sea tierra dulce, suelta y estercolada cō estiercol muy podrido. Todo arbolico nueuo sea continuamente mollido, y si haze grandes seque dades han los biē de regar algunas vezes. Tanto espacio hā de dexar entre arbol y arbol, entre vid y vid quāto conuenga a la grandeza de ellos, con la virtud, fuerza, sitio ayre, y calidad de la tierra, y con la experiencia de aquella region. Si la tierra es seca, o cerros y cueitas, han de ser los hoyos mas hōdos para los arboles, que en los valles, o llanos, o tierras humidas, si es arzilla, o barro, es biē hazer el hoyo ancho, y muy hondo, y mezclār alli muy buena tierra y arena porque en el barro puro pocas plantas prēden bien, y en esto vean lo que dize arriba en el capitulo que trate de los hoyos de las viñas.

Quando ponen o trasponen alguna planta, si no es muy pequeña, ponganla a los mismos ayres q̄ antes estaua, que lo que estaua hazia el Oriente, o Mediodia pongan al mismo ayre, y no al contrario. Quando ponen algun baruado, quitenle todo lo q̄ en las rayzes esta llagado, quebrado, o dañado, y cortenlo con vn cuchillo. En toda planta q̄ huieren de poner mirē que la tierra ni estē seca ni muy mojada, y mas vale enxuta, q̄ hecha agua, porque se rebate y haze barro, y a la que esta enxuta despues de puesta la planta puedenle echar algunos cantaros de agua. En los lugares secos, cueitas y cerros es bueno plātār antes del Inuerno, y en los valles y tierras humidas, y que se riegan despues, y los q̄ tienen el medio, antes y

H 2 despues.

Notable a uiso para trasponer arboles.

el fructo de los arboles que se plantan en los cerros y cueitas.

despues.

En qualquier manera de poner los arboles han de tener muy gran diligencia en escoger lo mejor para poner, y si es fimiento que no sea muy cocoso, ni arrugada, ni renieja, ni de fruta ni de arbol enfermo, esta ponga en el mes de Enero, o Febrero, no mas de quatro dedos de tierra, esto es en las tierras frias y humidas, que si fuere en tierras calientes y entucas pue dele poner por Octubre, y Noviembre. Las posturas que son de ramo y rayz, se han de poner, si es tierra fria por Marzo, que estan las ramas llenas de virtud vital, y esta preñadas, y si es tierra templada por Febrero, y aun por Enero, y si tierras calientes por Octubre, y Noviembre, que aun entoces no han recogido la virtud a las rayzes, mas siempre la corte en menguante de dia, y creciente de Luna, si fuere posible, porque sera mas sana y ponerla en creciente de Luna, lo qual se puede hazer todo en el mes modia, q en la creciente de la Luna puede cortar, o arracar las plantas a la tarde q es menguante, de dia. El ramo que vuieren de poner no le han de retorcer, ni hazer otro semejante perjuizio, salvo si es verguio, acodarle, y si es de madera dura, o vieja ya dixelo que le auian de hazer. Todo ramo que se ha de poner si fuere muy largo, tenga 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, bortenle lo alto, porque toda planta quanto mas baxo brota, tanto es mejor, y asi los que son expertos cortan los fauzes, oliuas, vides, alamos blancos, naranjos, cidros, limas, laureles, y otros semejates, y hallanse bien dello, si es en lugar seco: la postura de los arboles, no les corten nada, sino ponganlos tan hondos que alcancen a donde tenga las rayzes humor y substancia bastante, y desque esten bien presos que pasen dos o tres años, los pueden cortar junto al suelo. Esto es el capitulo del Crescentino, y aun añadidas algunas cosas para la declaracion del, tras el continuare algunas otras reglas generales de la manera que van estas, aunque vayan sin orden. En muchas linajes de arboles ay machos y hembras, conofese

El tiempo de las posturas.

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

el macho en tener las hojas menores, mas angostas, mas duras y agudas, el fruto menor, el cuefco, o pepitas mayores, menos carne, o pulpa en el fruto, y brota, o florece en mas ayna, por tener mas calor, y son nudosos en los ramos y tronco, menos como: y la fruta de los machos no estan labrola, ni ta prouechosa, como la de las hembras. De los tales ay vn prouecho, allende del fruto, q aunq sea y gual en otras plantas, es mas euidente, mas claro: como cele mejor en las palmas, y alcogigos, q sino ay entre muchas hebras vn macho, o encima de la hembra no pone vna, o dos varas del macho, no brotan, ni dan su fruto tan bie, y pues esto es en las palmas, de creer es que no sera menos en los otros arboles, q la natura en estas cosas que son ordinarias, no cria cosa superflua. Pues sera bie que entre muchos arboles, de los que ay en vn linaje machos y hembras, pongan entre muchas hebras vn macho: porq pienso que con el olor y ayre del, brotará las hebras mejor, o enxerir hembras en machos: porq ellos son de su naturaleza mas calientes y secos q las hembras, y con esto atrae mas nutrimento a las rayzes, y aura substancia de q puedan los troncos y ramos fructificar mejor: mas querria que fuesse el enxerto fo tierra, y siempre procuren en quanto pudieren, poner arboles hembras, antes que machos: porque dan mas fruto y mejor, y son en llevar mas continuas.

Nota las plantas que no brotan sin tiempo macho.

De los arboles caseros y monteses.

Asi 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 q se cae criana. Todos los monteses cargan mucho de fruto, mas que los caseros. Mas como al tiempo de madurar (que es al Estio) les falta el humor, nunca o muy pocas vezes lo maduran perfectamente, y es desmechado, dessequido, roñoso, empedernido encogido, sin como, sin sabor, sin gracias porque toda planta que nasce así de simiente

miente cayda, y aun las que nacen de si (como de rayzes) por tener las rayzes o meras no madura su fruto, como los peruetanos y otros semejantes. Mas las que maduran antes que entre 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 perfectamente su fruto, por esto toda planta, o casera, o montes q nasce de si, de su simiente, y las q nascen de si mismas por tener las rayzes en la sobre haz, tienen necesidad de trasponerse. Como las montesinas se hazen caseras, es desta manera. Lo primero cortandole todo lo reuiejo, desuariado, lo roñoso, las espinas, los refecos, y dexarle dos, o tres brotones, pimpollos nuevos. Lo segundo cauando y estercolado la muy bien, y regarla si lo vuere menester, si es vieja cauela muy hondo, y si no uezita, lo mejor es trasponerla. A la que es vieja, de mas de cauarla muy hondo, hanle de hender dos, o tres rayzes de las mas principales, y meter por aquello hedido vna piedra guija, o pedernal, q palle de vn cabo a otro, q por aquello hedido atraya nueuo y suficiente mantenimiento por las rayzes, al tróco, y aun esto se haze en los arboles caseros, quando son viejos q tienen duras las rayzes, y por su dureza no puede chupar, o traer tanta substancia quata han de menester, mas lo mejor para hazer buenos los esteriles monteses, es el enxerir, y trasponer los despues tan hondos que el nudo del enxerto quede cubierto de tierra. Asi mismo se emienda mucho haziendoles vn agujero en el tróco, q llegue hasta el coracon, y meterles por alli vna cuña de madera, mas esto es mejor quando pecan de mucho humor. Lo mismo hazen a los caseros q de mucho humor esta perdidos, y lleva el fruto ruyn y cocoso, mas el agujero vaya a fos la y hazia arriba, para que el humor cuele mejor. Esto es como las sangrias en las personas, y en otros animales. Todo arbol fructifero es de menos vida que el esteril en su genero, por q el fruto quita mucha parte, de la substancia y fuerza. Esto es asi en los arboles, como en los animales, que las mugeres, yeguas, vacas, cabras, ouejas, y todo animal macho

Para hazer los arboles monteses caseros.

No es regla cierta.

q no come bieve mas, y mas frescos que las que paren, y las que poco paren mas rezias y mas sanas que las q mucho paren, aunque desto no se puede dar regla general, porq algunas vezes vemos lo contrario, asi es en los arboles muy fructiferos que biven menos tiempo q los que poco fructo lleuan, y aun acontesce q 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 aderecan se hazen caseros y fructiferos, asi tambien los caseros se hazen montesinos y se pierden, si los olvidan de labrar, q vna regla es de los contrarios, y toda cosa se conserua en su estado teniendo aquello con que se cria, y faltandole aquello es por fuerza q se pierda, o haga alguna grande mudanca. Toda plata (y por la mayor parte todas las plantas) que estan cerca de agua corriente, y las que abundantemente se riegan estan mas frescas, lleuan mas fruto, y durales mas la hoja, y estan mas sanas.

De los arboles vezeros, y cada negos.

Son muchos arboles vezeros, mas no por su naturalaza, sino o porque no les basta la virtud y substancia de la tierra en q estan a darles tanto mantenimiento, a q juntamente en vn año hechen rama, q llaman nudrir, y lleue fruto: desto ay experiencia, q trasponiendo los tales a mejor tierra, lleua cada año mas fruto q antes, a vezes, o son vezeros aunque este en buena tierra. Si son muy altos de cuerpo, y muy grandes, aunq sea mucha la bondad de la tierra, no puede bastar juntamente nudrir y desfructar. Experiencia dello, q desmochado los tales quitandoles lo superfluo y desuariado, mayormente los ramos q suben muy altos y desuariados, a los quales con mas trabajo sube el nutrimento y virtud, se ha visto el arbol q hera vezero ser muy mejor cada año, q vezero. Falsissima es la opinion de algunos q dicen q la oliua es vezera de su qualidad y natura, q si tal fuesse en todo cabo lo seria, y en toda hechura, vemos los en vnas regiones vezeras, y en otras cada año lleuar fruto y mucho. Mas a esto diran q lo

H3 hazer

haze la diferencia de la tierra, luego no es naturaleza del arbol. Que digo en vna misma tierra en la misma heredad vias con vezegas, otras cada vezegas, es la causa la hechura de las, y tamaño de las. Las muy grandes, altas, deluarias, son las que a años lleuan, mas las enanas, paradas, redondas, cada año desfrutan, y no bis otro mejor: es por culpa del tiempo que les llucire quando estan en flor, o les bize vieto, que no ay en el mundo cosa que tanto daño haga a los arboles quando florece, a las oliuas y vias, quando ocremen, y a los panes, como esto que he dicho, que es agua, o viento rezio que sacude mucho. Pues tornando al proposito, todo arbol en qualquier linaje que sea, es mas frutifero siendo enano recogido, que los que son altos, y aun tratase mejor, cogese mejor la fruta, sin peligro del que coge, ni daño del arbol, que ni le apurra, ni le desgarran: lo qual es en grandissima manera dañado a la vida del arbol, que no durara tanto a la vista, a la copia del fruto, y aun a la mejoría, q mientras mejor tratado es qualquier arbol, no solamente da mas fruto, mas aun mejor. Pues q dice de los que de tal suerte aporrean, o cohieten a porrear sus oliuas, que dexa mas rama en el sítelo, que en el arbol, quitando les todo lo nuevo en que lleua el fruto, y atormentando lo viejo, sino q los tales son enemigos de sus haciendas, y lo que me parece de los arboles así tratados, q aun vezeros me maravillo que sean, porque les quitan en lo que han de llevar la fruta, y no en vn año, mas en quatro tienen q hazer en nutrir, y criar nueva rama. Y no lo callare al proposito, q pocas vezes se vio vno que mucho quisiese holgar estar rico ni medrado, labro yo mis oliuas, y posseolas vn año, y trabajole todo en ellas, y por no trabajar en el cogor, arriendolas a que por no dexar vna sola azeytuna (q el arbol no tiene cuydado) busca quien mejor los quebrante y aporre: y haze bien en facerle que bué dinero le cuesta, vieralo su dueño. Otros arriendan sus vias, por estar se ociosos en la plaza, murmurando de vnos, mintiendo de otros, a ninguno dexan esta en su estado, disfamando mugeres, jugando, renegado. Digo que arriendan sus vias,

el año q se haze en arrendar las vias.

y dan la ganancia a otros, y ellos vienen muertos de hambre a casa a reñir con sus mugeres, pues el q arrienda la heredad, no esta de balde, que por sacar della, o lo que le cuesta, o buena ganancia, al podar dexan hartas varas los podadores, q aun q echen a perder la vna, el no cura, sino que le de harro fruto, desta manera desmeora el señor, pierde la heredad, y aquel gana en ella cuya no es, todo por no trabajar, y desta manera alcanzan las heredades al señor, y no el señor a las heredades: y los arboles que así se tratán en muchos años no tornán: pues quiero tornar al proposito q lleuaua. Aquel arbol se conocera ser vezero que está en tal tierra, que segun su natura y calidad le cōenga, y siendo bien labrado, bien limpio, y bien tratado, no llena sino a años, mas esto digo q de los tales pocos seran vezeros. En ponerlos en las tierras q les conuienen adelante se dira tratando de cada vno.

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

Quanto a lo primero, en todo arbol es mejor el podar en meguante por que han retirado mucha virtud a las rayzes, y así no pierden tanta fuerza, hales de quitar todo lo refeco, viejo, roñolo, retuerto: porque allí se hazen nidos de gusanos y hormigas, y aú estos defectos que he dicho no dexan medrar ni crecer el arbol, no dexando bien pasar el matenimiento por si co su dureza a lo superior, ni dexan dar tanta fruta, ni tan buena: q los arboles q andan renouades, demas d ser mas hermosos son mas fructiferos y d mejor fruta, mas madura, mas sana, y mas sabrosa: quiten así mesmo las ramas muy desuariadas, entrella que las espaldas que cierran el arbol, y las q le abren mucho, y procure formar el arbol derecho, redondo, copado, que dara mas fruto, y mejor, y el arbol es mas hermoso y ocupa menos tierra. Y porq todo arbol por la mayor parte da su fruto en lo nuevo, dexenle las ramas nuevas y buenas, quite las muy altas, y en quanto pudieren dexenle copado, y redondo, y muy limpio d retuejos,

esta parte de los arboles se debe quitar.

No se puede ni caue el arbol estando con flor.

retuejos, de refeco, y retuertos, y de ramos juntos y caualleros. En los arboles no es sato saber el podar como en las vias, porque cada arbol muestra muy a la clara el buen ramo, y qual es el malo, y quales el q le haze bien y qual mal, y cómo forme la grádeza del arbol con la fuerça y bōdad de la tierra, que mayores son en las buenas q en las floxas y flacas, y mayores en las tierras húmidas, y q se riega, que en las secas, desmochando lo demauiado biuir, mas tiempo, y dara mas fruto y mejor, han les depodar para bien conocer lo seco, y aun porque es menos daño del arbol desque ay an cogido la fruta hasta q encomience a brotar, y si entonces no lo han hecho sea quando la fruta esta algo crecida, y tiesta q no se cayga, mas mucha ventaja tiene el primer podo que dixe del primer tiempo.

En ninguna manera toque en el arbol quando tiene flor, porque recibe grandissimo daño, ni entonces le corté nada, ni aun le cauen, y quando cortaren algú ramo aguarden a que ni yele ni lleua, ni viento, ni aun grande sol, sino vn tiempo amoroso, gentil y bien téplado, y corten bié todo lo refeco y asistolado, que entre tanto que está allí no puede medrar el arbol, y embarré las cortaduras con barró mezclado cō estiercol de vacas, o cabras. Y si es ramo delgado que de vngolpe le puedé cortar, bien es q le corté cō 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 ygal, y bien redonda, o algo foslayo, y soldará nias presto, y cubrirá mejor la corteza, y no llana hazia arriba q el agua no paré, ni la pudra. En todo arbol, si consiente hijuelos, o pimpollos bajos como en las higueras, oliuas, y granados, perderse ha lo alto, porque no ay virtud, para matener vno y otro, y quien quisieré q los pimpollos crezca bié, corten el tronco, y quien quisiere conseruar el arbol en el ser que tiene alimpiar bié de los pimpollos porq la virtud, estando diuidida, o repartida terná poca fuerça para entrambas partes, y estando entera y vñida ayudara bien a la vna dellas. Y si el arbol fuere viejo, y le quisieré refetar, dexen le vno, o dos pimpollos, de

los que nacen en mejor lugar y mas baxo, y así mesmo si fuere malo, o esteril porq en lo nuevo se hagan algunos enxertos, mas si es bueno y de buena he dad, mi parecer es que le quite todo lo que le haze daño, y aun los arboles que tienen estos pimpollos quando chicos tardan mucho en crecer y no son tan fructiferos, ni sale bien medrados. A los arbolezitos que se ponen de nuevo no les deuen quitar ni desmochar cosa alguna al primero, ni segundo año porque muchas vezes a contese echar por los lados mejores yemas que por el cogollo principal, y quitá por yerro lo mejor, dexen los arraygar, y pasado algun tiempo los limpien y guien, porq entoces por tener mas fuerça, echara mejor por las yemas que le guieren y aun en aquellos q tienen la corteza gorda y verde y biva como narájos, laureles, oliuas, higueras, alamos blacos, y otros semejantes, es bien q a los tres, o quatro años los dejarreté por baxo, digo despues de traspuertos, y sea la cortadura por sotierra, porq mas crecen en vn año así dejarretados que en quatro. A contese muchas vezes q en algunos arboles, mayormente en las oliuas ya viejas nace algú pimpollo mas verde, alto, liso, lindo, y estos muchas vezes (como los hijos tragones y viciosos) nacen por mal de sus padres gastando lo que tienen y dexados a puertas, y despues ni ellos son para si mismos, ni para otros prouechosos, pues así es muchas vezes en las plantas que nascen aquellos pimpollones que chupan la virtud de todo arbol, y desfacante, y ellos estan verdone, no son para llevar fruto, pues vea el señor del arbol que si aquel pimpollo está q en el queda la virtud y fuerça del arbol, que tenga las ramas bié hechas muchas yemas buenas y buenos cogollos, y si el arbol fuere, o tan viejo, o tan mal hecho, que aya menester reparo, dexe el ramo porque se corte el arbol, mas si es ramo desuariado largo, sin yemas de mala hechura, sin muestra de ser bueno, mayormente en arbol que ha menester conseruar le en el estado en que esta, corten 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 brota de nuevo

de nueuo, y remoçeseñ, no tan solamēte 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 dixē arriba) mas aqueste remedio d' cortarle es bueno para si el arbol no es en tanto grado viejo que este en lo vltimo, y postrimero de su vida, q̄ ya no tiene calor ni humor, o tan seco y podrido, q̄ carezca de toda virtud, q̄ a los tales mejor es arañarlos de rayz, y poner otros en su lugar. ¶ Los mas de los arboles viejos, echan al pie algun pimpollico, si alguno destos es bueno es señal de biuir, que ay virtud, corten el arbol para que se haga el pimpollo, y si los pimpollos que echan son menudos y desmedrados, arráquenle del todo, y miré bien lo q̄ el Euāgelio dize. Que le corten y echen en el fuego, y dexē el lugar para otro bueno.

Ay algunos arboles que por ser muy llanos, o por ser muy hondos en las horcaduras, que quando llueue recojen en si toda el agua, y retienenla alli, y despues por estar así detenida se pudre aquello, y haze hueco el arbol dōde esta el agua. Para esto veá si lo hueco es por parte de arriba, y despues de visto abranlo dende arriba, hasta abaxo, hasta que lleguen a lo sano quitando todo aquello que así estuviere reuiejo, hasta que lleguē a lo bitto, y embarrē las llagas cō barro, y cō estiercol d' cabras todo mezclado, y así no para alli el agua, ni se hara mas hueco, antes cerrara lo q̄ estava hueco. Mas si se haze el hueco, porque toma mas substācia con las rayzes de la q̄ puede dixer el arbol, y repartir a las ramas, denle vn barreno por baxo en el tronco junto con las rayzes, y vaya el barreno a foslayo hazia arriba, y llegue al medio del trōco, y por alli botara mucha parte del humor q̄ fue re demasado. Esta manera es como quiē purga, o sangra algun hombre gloto, q̄ despues d' muy harto se opila y enferma, y no puede digirir nada de lo q̄ come. Otros ay q̄ por ser ya muy viejos, y tener muy endurecidas las rayzes, no pueden atraer así el suficiente nutrimento q̄ el arbol requiere, y así dan poca fruta, y esta q̄ dan muy desmedrada, y sin sazón.

A estos tales arboles escauenlos bien hōdos, y hiendan las mejores dos, o tres rayzes, y por aquello hendido atrauiēsenles vnos pedernales, o piedras guijas, de parte a parte: y por aquellas aberturas atraerán mantenimiento al arbol, y tornenlo luego despues de hecho esto a cubrir el hoyo de muy buena tierra, y dexenla estar así.

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 de uido no brotan ni florecen, digo no tan bien, sino es por demasia de buen tiempo conforme a la planta, porque parte d' lo q̄ auia de hazer aquella planta al tiempo natural, lo hizo en el extraordinario, y no natural. Todos los arboles que criā goma en las cortezas, es que traen mas nutrimento del que pueden digirir, y brotanlo como sudor, y yelase, y hazete aquella goma que vemos, los tales no se han de plantar ni enxerir quando lo brotan, sino antes, o despues. Quando los arboles atraen mas humor de lo q̄ puede digirir, sino lo brotā y alācan por goma, crian la fruta cocosa mala, porque tanto daña lo que sobra, como lo que falta. Ay otra señal de mucho humor que lança muchos pimpollos por lo duro, y muy medrados. El remedio que dixē, es del barreno, y sea no menos grāde de quāto quepa el dedo pulgar, y aun desta manera muchos arboles que lleuan la fruta amarga, por mengua de lauor, se hazē dulces, como los almendros. Si algun arbol de fruta sale muy alto de pie, tanto que parezca ser demasado, cortenlo por dōde parezca q̄ puede echar mejores pimpollos, o los tiene, porque ningun arbol muy alto es bueno sino para madera, y aun si por los lados hecha algunas ramas largas desuariadas, cortenlas, y parenlo redōdo y dara mas fruto y mejor, y sera mas hermoso. Ya dixē en que tiempo los auian de podar, o entrefacar. Los arboles q̄ no han de ser muy altos, es bien q̄ desq̄ ay an crecido lo q̄ pareciere que les basta, les quitē el cogollo alto, y así estenderā en las ramas, y los que quisiere formar altos, mondenlos de las ramas baxas. Por la mayor parte los arboles que muchas

vezes

vezes se trāsponeen no medrā mucho, por que en echar rayzes tienen harto que hazer (como dize Senec.) Todo arbol que esta diuidido en tres horquillas, es mas hermoso y mejor, que si mas tuuiese, o menos, porque sale y qual su copa, y cubre mejor su pie.

Los mas de los arboles cargan mas de fruto a la vejez, q̄ quādo nueuos como los almendros y morales, creo q̄ son como los viejos que dizen que todos son hijos, sino son prestados, mas la fruta d' los arboles nueuos es muy mejor mas sana, mayor, mas sabrosa, de mas substancia y virtud, y en el arbol que ay refecos no es tal la fruta, porq̄ el refeco impide, y no dexa passar la virtud a la fruta, y así al tiempo q̄ tiene mas necesidad del humor faltandole, queda desmedrada, y caesele, y aun el arbol no puede biē medrar y por esto es biē que todo arbol ande en lo nueuo. Muchas vezes engorda la corteza en el arbol y endurece tanto q̄ no dexa engordar el trōco, y esto se vee muy claro, porq̄ si las hiendē de alto abaxo sin tocar en la madera del tronco, sino solamente la corteza luego se abre por la cortadura y hazen grande abertura, esto se parece muy manifestamente en los alamos blancos, nogales, higueras, oliuas, naranjos y en todo arbol que tiene la corteza gorda y xugosa, y lo mesmo parece en los alcornoques. Hā de hēder la corteza a la larga d' alto a baxo, que si la cortassen al traues dañariā y no aprouechariā cosa alguna, y sean pocas las hēde duras, que como lo moderado aprouecha, daña lo demasado. Siempre en todo arbol q̄ han de podar miren que las ramas que cortaren, las corten junto al trōco dōde aquella rama nace, porque la corteza que crece cubra presto la cortadura lo qual es mejor que no dexar algo del ramo que cortan por muchos respectos q̄ no digo al presente, pues son faciles para saber.

A todo arbol que quitā la corteza parece, porque con ella se cubre y defiende: como los animales con el cuero, y poco que se la quiten queda el arbol por alli descubierta a los frios y sol y suelta tardē y hazese por alli roñoso y hormigoso, y peresce si se la quitan toda al derredor.

Aunque en otro cabo se dixera mas al

propósito; mas no se podra dezir ser fuera de proposito lo que donde quiera que se diga aprouecha. Es que el que haze alguna experiencia, mayormente si unica lo vido hazer, 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 aquello en q̄ la planta va, o muy delicada, o muy llagada. Las sanas se pierdē, quanto mas las atormentadas, y muchas vezes no prenden aquellas, de que dan reglas, y preceptos, y piēsan ser por culpa del arte, o precepto, y es porque no lo sabē entender, y aun bien que lo entiēsan, no lo sabē poner por obra, y quien en muchos haze la experiencia, aunque en algunos yerre, acertara en otros, y en esto como en los otros officios errando saldrā maestros.

Todos los arboles crecen en rama en el Verano, y por esto entonces se han de regar, o tener humedad, para que con ella crezcan, mayormente los houeçitos.

Todo arbol siendo cauado bien 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 quiē es el frio muy enemigo, o arboles q̄ tengan abundācia de agua en el Estio, que aunque a estos tales sea prouecho, no les es tan necesario como a los q̄ no se riegan, mas guarden que al tiempo q̄ yela no tengan aguas en las escauas, que ayuda a que el arbol se quemē del yelo, y por tanto es bien atetillar los arboles, para que esten seguros del yelo, y puedā beueragua, con que la atetilladura sea llana al pie del arbol. El acogōbrar, dize Plinio que es mejor en creciente que no en menguante, y quando le cubriere sea con la tierra que esta holgada, apartada del arbol, y si el arbol esta enfermo escauenle bien hōdo, 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 acogombrar las viñas, y lo mesmo hazgan a los arboles, quitandoles las barbajuelas someras. ¶ Tambien se deve mirar que muchos arboles y plantas, aunque segun su postura y sazón van bien puestos y prenden, por ser mal imitados, y

H 5

El hender de corteza hā de ser por la parte q̄ esta tuerta, que es por la cortadura.

La manera de atetillar los arboles

mal tratados, se pierden y destruyen, y por esto toda postura se mire y trate, y guarde bien, porque muchas vezes aunque no vayan bien puestas, ni con buena razon, por ser bien tratadas se ganan y bien y son buenas, que la misma razon y regla es de lo contrario.

Para los mas de los arboles, y viñas no es tan provechoso el Inuierno caliente, como el frio, y lluvioso, que haga yelos, y ciercos, que con las aguas tomá fuerza, y con los yelos retraen la virtud a dentro, y esfuerçan se 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 sobre viene los q̄na y destruye, y no solamete quita la fruta mas aun la rama nueva y cogollos, y por no auer tenido suficiente mente agua en el Inuierno, notiene virtud ni fuerça para el Estio. Y caeseles la fruta, mayormente a los que maduran en el Estio, y Otoño, y lleuan la fruta desme drada, y poca y mala, y por esto para los arboles, son mejores los Inuiernos frios y lluviosos, excepto a los que de su natura daña el frio. Que aquello q̄ dixo Virgilio *Humida solstitia & hiemes optate serenas, Agricola*, que quiere dezir. El labrado 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 provechoso quando el Inuierno les llueue con Cierço q̄ sayre frio, que quando con Abrego que es ayre caliente, porque el frio aprieta y haze tomar fuerça, y el calor abre, y aunque en otras cosas aproueche, en esto daña el tal tiempo, porque todo arbol en Inuierno retira la virtud alas rayzes, y a la Primavera las esparze por las ramas, y por tãto si alguno quisiere enxerir en el Inuierno, sea, o en las rayzes, o sotierra, y a la Primavera sea sobre tierra, aunq̄ en todo tiempo tiene vetaja el enxerto so tierra. Dize el Crecetino, que todo arbol da la fruta mas sabrosa y mejor, si hiende el ramo por medio, y le torná a juntar, y atar para que pegue vno cõ otro, como si fuesse enxerto, mas esto se ha de hazer siendo nuevo el arbol, en ramo nuevo, y desde Hebrero, hasta mediado Março, porque entonces saldra mejor.

Cómo se mejora el arbol y da mejor fruto.

Quando enferman los arboles por humor demasiado, ya dixelo que auian de hazer, o de los ressecos: mas quando ay hormigas vean si vienē de fuera a comer los cogollos de los arbolezitos nueuos, y para esto ay remedios. Si el arbolito es nuevo, hagan vna rosca de barro q̄ ciña todo el pie, hueca, y abierta por arriba, y llena de agua, y pōganla al pie del arbol, y así no podran llegar. Otros ponen en detredor del pie del arbol vn círculo de cal biua, como no llegue al arbol, o de ceniza, y así no entraran. Otros hazen vn betum, o liga con que toman paxaros, y embarran bien vna cuerda gruesa, y la atan al tróco del arbol, y se quedan todas allí. Dize mas, que es bueno mojar bien vna cuerda gorda de lana en azeyte, y atarla al tronco, como dixelo, y no subiran, mas no llegue el azeyte a las rayzes, que es pō çoña de todas las plantas, mayormente si son nueuas, y entre tanto que aya humedad del azeyte no subiran las hormigas, mas el azeyte es cõtrario 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 organo molido, y por mejor tengo si esta el criadero apartado del arbol, echarle agua coziendo que las escalde y cueza, y si son dentro del hueco del arbol, y aquello se puede cortar y quemar, mas si no se puede cortar, es bien golpear el arbol, y saldran fuera, y así las mataran todas. Y porque siempre dentro del hueco quedan ouezicos, y simientes dellas: es bien tomar çumo de verdolagas, con otro tanto de viñagre, y echéselo dentro con vn aguatocho, por aquellos agujeros por dõde sale, y pereceran todas, o alpechin q̄ no sea salado, o pongales vnos cuernos de carneros, que sean rezientes, y les ayan sacado el macho que tienen dentro, y allí se meten, y puedenlas allí matar con agua coziendo, con esto hagan la diligencia para matar la simiente que auia quedado en los huecos de los arboles.

Y es mucho de procurar como en qualquier manera se desarayguen las hormigas, porque destruyen mucho los arboles y fruta, y estos remedios se hagan en el Inuierno, antes que encomiēce a derramarse por los arboles, lo qual hazen ellas

Para q̄ se median los arboles q̄ comen las migas.

Contra chinches, pulgas, piojos, y siéndoles.

ellas a la Primavera, y las que crían en el suelo se destruyen mucho, labrando mucho la tierra, y así les deshazn los nidos dellas. Es bueno contra las hormigas, y contra otras auandijas que roen los arboles, aunque esten en los ressecos: cozer toruico, y con aquel agua (q̄ es matadora) desque este fria, mojar los huecos de los arboles, y echarlos en los agujeros cõ vna xeringa, y en los nidos que estan lexos en tierra la echen caliente coziendo, que lo vno el calor las mata, y lo otro el veneno. Y aun esta agua mata las pulgas y chinches mojado con ella la madera de las camas, y regando dõde ay pulgas, y es bueno contra liendres y piojos. Otras auandijas ay que comunmente llaman los labradores a jamocos, otros los llaman muerde y huye, críanse en las cortezas de la madera, y en cañados, roen los cogollos de los arboles quando está ternezicos, procuren los matar todos que no quede ninguno, o impedir q̄ no suban a los arboles, estos se acogen a los cañados, y allí los pueden matar.

Críanse así mismo vnos gusanillos en las hojas, y rebuelenlas, y daña todo el arbol. Pues dõde quiera que estuviere quiten las hojas y quemelas, y aun si fuere ramo el que así estuviere dañado, cortenle del todo, sino fuere ramo principal que mas provecho es quitarle que no por dexarle dañar todo el arbol, que vna sola basta para dañarle y perderle.

La oruga se engendra y confuere en tiempos que haze humedad y calor, como buchorno, y mas en valls, o llanos, que no en cerros ni lugares essentos, y ayrosos: hanla de coger quando en el Inuierno esta en capullos como en vn telaraña, y tambien esta rebuelta en vnas hojas quitenla a mano antes que abie, y quemela, 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 espeor de ver y de tomar. Dizen que perece con humo de cosas he diendas, mayormente de alcreuite, quando abina y se comienza a derramar por los arboles. Ay otra manera de oruga q̄ se guarda en las escobas, y otras matas baxas, hazese la simiente como vnos canutos agranujados como aljofar men t-

do, quien estos viere no los dexede quemar que es oruga, aunque no tan dañosa como la otra que antes dixelo.

Así mismo se hazen vnas telarañas q̄ se rebueluen por los arboles y los destruyen en grande manera, deuenlas quitar a mano como orugas.

Contra los siublos y otras enfermedades, vean lo que dixelo en las enfermedades de las viñas. Así mismo viene mucho mal a los arboles por causa de la nieue, en esto vean lo que dixelo en las enfermedades de las viues, y tomen aq̄ resco, y haganlo, y lo mejor es sacudir el arbol que no quede nieue encima. Así mismo si los arboles estan enfermos (y aun que no lo esten): es muy singular cosa echarles a las rayzes vnas muy podridas mezcladas con otra tanta agua, y con ellas los arboles se refreçan, 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 crían los arboles gusanos en el tronco, y luego (a los que son expertos auisados en esto) se les muestra a donde estan, que leuanta la corteza del arbol, y hazenla como vna baxiguita, o ampolla. Para esto tomen vn clauo de cobre, y con el maten el gusano, sino se 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 rescede chiquita, o desde que la ponen se riega, quitandole aquello con que crecio peresce, o se empeora mucho, y muchas se ponen en lugares tan secos, o tan calientes, que si quando son pequeños no las ayudan con alguna agua, si quiera hasta que ay años, o tres años, que tengun bien las rayzes, es muy cierto que se secaran, o a lo menos se crían muy desmedradas. Pues ay otra manera de regar los arboles quando son pequeños, o rezien puestas, que aunque despues les quitan 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

Cómo se hin de regar los arboles.

vn cabo fuera, y por alli le poden regar. Otros ponen en lugar de caño vn cuer- no despuntado, otros dostejas, o mas, iu- tas, los huecos hazia dentro, otros hincá vna estaca gorda que llegue a cerca de las rayzes, y quando quieren regar sacá- la, y echan por alli el agua, y despues de embeuida torná a poner el palo, porque no se cigue. Otros por ser lexos de don- de ay agua, o porque no quieren tomar tanto trabaxo (pues por la mayor parte quien no trabaja no goza) quando poné algun arbol sotierra junto con el quan- to vna mano, vna botija, o cantaro lleno de agua, para que en el Estio mantenga muy fresco aquello baxo, mas la tal vai ja sea nueua, porque sude. Los que po- nen caños, o cuernos, o tejas, cubranlo con algo, porque ni el Sol, ni el viento, ni el frio cale por alli a las rayzes, q les haria daño. Los que nada desto hazen si quieren regar aguarden a la noche pue- sto el Sol, y tengan hecha escava al dere- dor del arbol, y echenle agua denoche, y a la mañana tornenlo acubrir, y la vez q lo regaren hartenlo de agua, porque de la poca mas daño reciben que de ningun- na, porque con la poca se escalda fino es en lugar que se riega de continuo, que pa- ra los tales no damos ninguna destas re- glas, que de las maneras y tiempos del re- gar mas adelante hablare plaziendo a Dios, quando llegaremos a las hortalizas. Mas es de notar que todo arbol que se rie- ga no da la fruta tan sabrosa ni de tanto olor como los de sequera, y esto es por la mayor parte: y el arbol que se riega lleua mejor rama, y el de sequera la fruta, sino poca por extremo, digo por mucha humi- dad, o demasiada sequedad. Muchas ve- zes se desgran los arboles, o algunos ra- mos dellos con su fruto, o por vientos, o por estar muy cargados, mas la fruta de- stos tales aunque parece madura es sin sa- bor y sin gracia, q como aquel ramo no tuuo entera substancia ni virtud, assi no la pudo dar a la fruta.

Capitulo VIII. De los tiem- pos, y maneras de enxerir ar- boles.

Esta arte y exercicio de enxerir es va- na obra tan singular y necesaria, quá- to es subtil y graciosa. Y en toda el Agri- cultura a mi ver no ay exercicio en que mas qualquier noble persona pueda re- crear y emplear su tiempo (para no auer de estar ocioso) porque con esta los arbo- les montes se hazen caferos, los esteriles fructiferos, los buenos mucho mejores, y esto causa auer cada dia nueua manera de fructos, que ni los huuo antiguamente ni fueron criados en principio del mundo, en tanto que casi pocos me nos arboles ay inuentados que naturales, digo de los fructiferos. Que como de dos ma- neras, o especies de animales se engen- dra otra tercera muy diferente de los pa- dres, assi como son las mulas assi los arbo- les se pueden enxerir en otros que hagan lo mismo, y esto es continuo en los arbo- les que son muy desemejantes y los en- xiere, mayorméte passandolos vnos por otros. Y desta manera se hazen los melo- cotones passando los duraznos por los membrillos. Y si enxieren en almendro dulce, o en auellano, qualquier otro ar- bol que tenga cuesco, lo de fuera 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 sin- gular manera de enxertos donde en vna fruta estan enteramente dos frutas. Es co- sa marauillosa el enxerir, q parece q co- mo cotendemos en yguarnos co la na- tura, y au emmedamosla muchas vezes q lo q ella haze malo, con el enxerir se em- mienda, y lo bueno mejora, y es tãta mu- dãca la q el enxerto haze, q las puas de vn arbol enxertas en el mismo, mejorã. (Co- mo Pli. dize del castaño q el llamo Core- liano) porq vn cauallero llamado Core- lio le enxerio, y miẽtra mas vezes le enx- erẽ mejora la fruta. Dize Cre. q el tal ar- bol lleuara la fruta diferente de la que lle- tuaua primero, no solo en la mejoría del sabor y grandeza, mas aun en la hechura y dize que de aqui vinieron tãtas diferẽ- cias como ay en cada linage de frutas, y miẽtras mas baxo fuere el enxerto mayor sera la mudãca y si fuere so tierra mucho mayor, y mas durable. Hazerse de frutas tempranas tardias, y de tardias tẽpranas es ya notorio a todos, q todo enxerto da el fruto

fructo al tiempo que le daua el trõco en que esta enxerto, o es poca la distancia q antes ò despues, con tal que no sean los tiempos muy estremados, y nos muy tem- pranos de la Primavera, ò tardios de el Otoño, y del Inuierno, lino que la distan- cia sea razonable, meãiana, no mucha, tal que se pueda sufrir.

El mejor enxerto es de vn seme- jante a o-

De todas las maneras de enxerir, es lo mas seguro, prẽde mejor, crece mas pres- to, bue mas tiempo, lleua mas fructo, siẽ- do de semejante, en semejante: como de peral en toda manera de perales, y cer- meños; y de mançanos, en toda manera de mançanos, peros, y camuescos: duraznos, en almendros, priscos, aluerchigos. Bien que todo arbol de pepita prende bien en todo arbol que lleua pepita en sustancia, como perales en membrillos y en man- çanos, y por el contrario: y el de cuesco en cuesco, como el durazno en almendro, el ciruelo en almẽdro, y durazno en cirue- lo, y assi de todos los otros. Mas es de notar, que como no se ha de enxerir arbol de grande cuerpo en arbol de chico cuer- po, lino fuere sotierra (como adelante dire) assi tampoco no se ha de enxerir arbol de larga vida, en otro arbol que sea de corta, como almendro en duraznos, sino por el contrario: porque siempre el cimientto, y su fundamento sea fixo. Dize Columela, q todo arbol cuy acorteza es gorda, xugosa, correola, como los que han de ser para es- cudete, o cañutillos, prenden vnos en o- tros, aunque sean de contrarias naturas, y aun los que brotan en vn tiempo, sea de escudete, ò no. Mas antes que hable de las maneras de enxerir, es menester dezir los tiempos conuenientes a este e- xercicio, y para mas los atraer a que se aficionẽ, vean que cosa es alterar fructis, mudar tiempos, multiplicar especies, y q vn mismo tronco se marauille de si mis- mo, viendo en sus ramos diuersas mane- ras de fructos, contra la naturaleza de sus rayzes, y que vn arbol lleue tantas gene- raciones de fructos, quantos ramos tuuie- re. Assi mesmo toda fruta enxerta tie- ne mejor sabor y olor, y si tiene cuesco le despi de mejor de la pulpa, y el cuesco, o pepita es mejor, y esto dicho prosigamos adelante.

Enxerir sea en creciẽte de Luna

Quanto a lo primerõ el enxerir para ser mejor, ha de ser en creciẽte de Luna, y los que enxieren en principio de creciẽ-

te prenden mejor, y los que al fin de la creciente, digo en quarto vltimo (con q no sea en el plenilunio) lleuan mas pret- to fructa, y aun en esse año.

Es bien enxerir por la Primavera, quã- do los arboles encomiençan a botonar, y antes que abran las yemas, y entonces es lo mas cierto y mejor: porq en aquel tie- po los arboles sudan y hinchã, que el en- xerir por Estio, o brotar, no es tan seguro ni tan bueno, y prẽder los enxertos entõ- ces, es acertamiẽto, y de lo tal no se deu- dar regla, excepto en los enxertos de es- cudete, y cañutillo, y los que se haze en la corteza: que como dize Columela, a- quel es proprio tiempo (como adelante se dira) assi mesmo no deuen enxerir en fin del Otoño, que es poco antes del In- uierno, porque en aquel tiempo pocos enxertos prenden, y aunque prendã, los frios del Inuierno que sobreuiensn los destruyen, yaun los echan a perder, y si en el Estio quieren enxerir, sea en tierras frias y frecas, donde haga el tiempo algo semejante a la Primavera, y si en fin de el Otoño, o por el Inuierno enxierẽ, sea en lugares calientes y abrigados de vientos y en solanas. Y porq como dixẽ arriba, todo arbol tira la virtud a las rayzes, y en Verano la estiene por el trõco y ramas. Quien en Inuierno enxiriere sea en las zes, o sotierra, o en lugar donde le pue- da bien allegar la tierra: porque los a- brigara mucho y defendera del frio, vis- tos y yelos, y a la Primavera sea en las ramas y tronco (aunque segun razon) en todo tiempo es mejor el enxerto mien- tra mas baxo fuere, y mejor enxerir es sobre tardẽ que de mañana, y que quan- do enxieren no haga frio ni yelos, ni viõ- tos, sino fuere Gallego, con que no sea muy sobrado. Con Abrego y Cierço, es mal enxerir, y tampoco haga mucho sol: y si grande Sol hiziere cubra el enxerto con alguna sombra, ni tampoco lleua, porq el agua es enemiga de los enxertos, (digo a la pua y a la llaga) y por esto para enxerir ha de ser en vn tiempo amoroso, templado, gentil, y templadamente ca- liente, y en este exercicio se requiere a- uer mucha experiencia, para q vaya bien hecho y acierte, y vean que el arbol, o tronco en q han de hazer el enxerto sea nueuo

El bñ en xerir sea en la Primã- vera.

nuevo, fresco, y que tenga buena sazón, porque en los tales, de mas de perder los enxertos, hazenle muy medrados y fructíferos. Y porque ay muchas maneras de enxerir, primero dire de las que lleuā pua, y que tales han de ser las puas.

Lo primero han de ser de arbol muy singular, muy fructifero de muy buena fructa, y muy cōtinua, nuevo, o de ramas nuevas, de la parte del Oriente donde na ce el Sol al mes de Junio, y antes que cor ten la pua haganle vna señal cō vn poco de almagre, o con otra cosa, con tal que no reciba la pua daño alguno, y de aque lla manera lo asienten hazia los ayres q̄ estaua en el arbol, cortela quatro, o cinco dedos mas larga de lo que ha de ser, porq̄ al tiempo del enxerir este fresca la corta dura. Sea la pua algo gorda, subláciota, no quede en el enxerto muy luēga, rēga muchas yemas gordas y espesas, tenga dos, o tres horquillas, no sea roñola ni de sequida, ni tuerta, ni nudosa, y si se ha de poner en arbol, o ramo viejo, o duro, va ya calçada en lo viejo de otro año, porq̄ concierte mejor vno con otro, mas mucha ventaja tienen las puas nouezitas, y el trōco fresco. Y si ramos nueus no ay, desmochen el arbol, para que de nuevo alance nuevos pimpollos, y el año siguiē te haga los enxertos en aquellos nueus pimpollos. Y si han de llevar las puas le xos, pueden las llevar metidas las corra duras en vn nabo gordo, o en barro, o en paño mojado, de manera q̄ vayan frescas y sin lison, y así se guardaran algunos dias. Y porque dizen estos Doctores que la pua sea conforme a la edad del arbol, no me parece bien, dixelo que ellos di xeron, y mas pongo mi parecer, y hablo con experiencia, que siempre a todo poder sea la pua nueva, de no mas de año, (esto digo para los arboles, no para las vi des) porq̄ estas son mas ciertas para prē der, y pocas dellas se pierden, y las que en viejo van calçadas no prenden todas vezes, ni salen tan buenas, aunque pren dan, y para que aya aparejo para puas nuevas, procurē siempre rama nueva.

Y muchas vezes acaesce querer enxe rir algunas puas tempranas en arboles tardios, y porque vengā en vn tiempo que ellas no ayan brotado de mañadame

te, antes que el arbol en que las han de enxerir. Cortenlas en menguante del dia y de la Luna, porq̄ se conteruan mas, y sea quando hazē señal de engordar las yemas, o que han echado poco, y sotier relas en lugar que este cercade agua cor riente, o en lugar humido, cō tal que no les entre el humor. Y al tiempo que el arbol en que las han de enxerir brotare, estaran tan frescas como si entonces las cortaran, y así se guardan mucho mejor que metidas en barro mojado, ni en na bo. Y sepan que muy mejor se concier tan y juntā puas tempranas, y arbol tar dio, que por el contrario: no digo tem prana en madurar la fructa, sino el en flo recer, o brotar. Mas para que la pua tem prana espere al arbol tardio, ha se d guar dar como he dicho, que fino se guarda, por mas seguro tēgo pua tardia enxerta en arbol temprano, porque el arbol con tinuamētē crece, lo qual no haze la pua, y como la pua ha de ser muy escogida, así sea el tronco si ser pudiere, porque mientras mejor es el tronco en que enxi ren, mejor sale el enxerto y la fructa, por esso mejor es enxerir en arboles caferos que monteses, y mejor en fructiferos que en esteriles, que mientras mejor es el fun damento, mejor sale el edificio que so bre el se funda. Y porque muchas vezes los que enxiren por no lo saber hazer yer rā, o por no les succeder los tiempos que les eran menester se pierdē los enxertos, por esso no dexen de prouar, que errādo aciertan, mayormente en este exercicio del enxerir, y deuen primero mostrarse en arboles monteses de poco precio, aun que sean tales y tan grandes que no se pueden trasponer, que lo vno deprende ran como quien se ensaya en esgrima, para que siendo biē diestro en las armas, venga bien diestro al verdadero cōbate, pues enxeriendo en tales arboles, aunque se ayan de quedar allí, hara bien a pasto res y caminantes allende de prender.

Y auindose exercitado y deprēdidō en los monteses, vēga en nōbre de Dios a enxerir en sus jardines, y arboles pre ciados, y siempre prueuen que mucho ayuda la natura a los que prueuan y hazē experiencias en cosas nuevas, y mucho aproueche para acabar vna cosa tener esperaçā

esperança de acabarla y salir con ella.

Vna de las maneras de enxerir llama mos de coronilla, y esta no se puede ha zer sino en arboles que tengan la corteza gorda, xugosa, correosa, como son la hi guera, la oliua, el naranjo, el nogal, el ala mo blanco, peral, mançano, auellano, y los semejantes, que los que tienen, o del gada, o resquebrajada la corteza, no se pueden enxerir ni de coronilla, ni de ca ñutillo, ni de escudete. Este enxerir de coronilla se haze desta manera, dize se coronilla, porque se haze en la corona del arbol. Corten el arbol muy sotilmente, con vna sierra, o con herramieta aguda, de tal suerte que ni el arbol hienda, ni la corteza reciba daño, y esto ha de ser por donde el ramo, o tronco este sano, nuevo verde, fresco, liso, sin nudo ni carcoma, ni por lugar retuerto ni duro, y despues alisen la cortadura con vn cuchillo, que quedē yguales corteza y madera, y vaya algo acotada hazia donde se han de po ner las puas. Y porque ni la madera ni la corteza hiēdan, atenla primero con vna correa ancha ceruuna, y tengā adereça da vna cuña delgada y aguda, con que a parten la corteza del trōco, esta es buena de hueslo. Dizen Vincencio y Paladio, q̄ es muy mejor de hueslo de Leon, que de otro ninguno: no se por que, sino espor ser muy rezió, y metanla sotilmente en tre el tronco y la corteza, honda quanto dos dedos, y vaya con mucho tiento no rompa la corteza, y tome la pua y agu zela tanto quanto ha de entrar, y vaya de entrambas partes aguda, y de las otras dos sana con su corteza, que vaya llana como vna paletica, y metala sin premia por donde estaua la cuña: porque no arru gue la corteza de la pua. Otros no la a delgazan por ambas 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: porq̄ encorpore mejor, no rayan mas de quanto entra dentro. Y para enxerir desta manera no ha de ser calçada la pua en viejo, y no va mucho, aunque no rayan la pua: mas yo por me jor tengo que si, y auiedo entrado tanto quanto está delgazado, y algo mas: ha se d embarrar por encima, y poner sus paños y ligaduras por amor de las aguas, soles

y vientos, y si fuere sotierra es muy me jor, y alleguenle la tierra aterillada. Y si el tronco fuere tan gordo que pueda llevar mas de vna pua, pongan mas con tal que aya no menos de quatro dedos de vna a otra, y puede ser cada pua, o es piga de su linage, para que aya en vn trō co diferentes maneras de fructas. Esta es muy gentil manera de enxerir, mas no se puede hazer sino quādo el arbol tuua: porque entonces se aparta muy bien la corteza del tronco, aquel sudor ayuda a prender y soldar. Esta se haze bien si son tierras muy frias, por Março, y parte de Abril, y en lastierras muy 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 lastierras, o tiempos frios ha de ser mas tardio, si es por la Primavera, que en las tierras, o tiē pos calientes, porque es cierto que lo ca liente es mas temprano q̄ lo frio, porque el calor abre, prouoca y despierta, el frio cierra aprieta y adormesce, y por esto no es bien plantar ni enxerir antes del In uierno, sino es en tierras y sitios calietes, mas en lugares frios, o en arboles que de su natural son frios, o se suelen quemar, y en lugares humidos, nunca plantē ni en xieran por Inuierno, y si fuere sea tēpra no, porque este preso antes que ye le, y cubran bien el enxerto, y esto se guarda en todas maneras de enxerir y plantar. Esta manera de enxerir y la de cañutillo y escudete, son muy buenas para en los arboles que tienen la madera bronca, de sequida, y que de si mesma hiende, o hue ca como las oliuas, higueras y nogales: esto digo si tuuierē tal corteza qual dixē arriba que auia de ser.

Ay otra manera de enxerir, q̄ llama mos cañutillo, y esta es para los arboles q̄ tienen la corteza como los que enxiren de escudete, o coronilla, y así mesmo hā de ser en tiempo que suda el arbol, y que despida la corteza, que es casi por media do Junio, y por San Iuan, y en lastierras que son muy calietes algo antes. Hazese de esta manera. Corten la pua que tenga dos, o tres yemas, y corten el cogollo, y muy delicadamētē le retuerçan la corte za de tal manera q̄ sin lison se saque del macho,

Enxerir de cañutillo

macho como quien descalfa vna calça, o borzegui, y si el cañutillo no se despide bien de la madera, metan entre corteza y madera vn cañon muy delgado y trayganle al derredor fõtilmente. Si quieren tengan aparejada vna escudilla de agua que no este muy fria, sino algo quebrantada al sol, y echen alli aquella corteza entre tanto que quitan otra tanta corteza o vn ramito, rãgordo como ella en el arbol que ha de ser el enxerto, y sean de vn gordor: porque venga junta y yqual y metanle sin premia, y pongan le barro encima, como las yemas no queden cubiertas: y es bien ceuar primero el cañutillo, o escudete por dentro, si es de higuera con leche de higuera, para que pegue mejor: y si es de otro arbol con vn poco de agua en que aya estado a mojar alquitira (que los boticarios llaman gomadragaganti) y al poner del cañutillo es bien que tiren la corteza de la pua en que le enxiren, digo que la tiren hazia abaxo, como quien desfluella el ramito, y tanto desfluellen del, hasta q̄ el cañutillo que meten este justo, y desta manera no sera menester ceuar el cañutillo con goma. Esta manera de enxerir para ser muy buena es quando los arboles sudan mucho, y despiden bien la corteza del tronco, lo qual se haze bien por Abril, Mayo, y Junio, segun la calidad de cada tierra, y ha de hazer antes que abran las yemas, y fude el arbol.

Ay otra manera de enxerir que llama mosecudete, y esta no se puede hazer, sino en arboles que seã de la calidad que dixẽ q̄ auian de ser para enxerto de coronilla, o cañutillo, q̄ tenga la corteza grãde, xugosa y correosa. Esta manera de enxerir se haze de dos maneras, digo de asentar la yema. La vna es desque los arboles sudan y las yemas engordecen, hã de arrãcar la yema q̄ parece que quiere brotar, y sacarla con vn poco de corteza al derredor, y en el arbol q̄ se ha de hazer el enxerto hã de escoger vn ramo verde de buena disposicion, y substãciofo, y en aquel quiten otra tãta corteza, de manera que ajuste, y esto es mejor donde apunta otra yema en el ramo, q̄ aunque se pueda hazer en qualquier parte del ramo, es mejor donde apunta yema, en lo baxo a

la sobaquera del ramo, porque alli acuda mas tubitancia, 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 facan justas tanto q̄ ygualen a donde lashan de poner, es bien que lleuen cõsigo el ramo de donde las hã de sacar, y si vnas no vniereen podran sacar otras, y assi estaran frescas quando las quisieren enxerir.

La otra manera de asentar 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 abaxo, y apartar vn poco las dos junturas baxas, y por alli meter la yema con su pedaço de corteza cortada a manera de vn escudo, hasta que ajuste por lo alto vn rostro con otro, y la corteza del arbol tome y abraçe debaxo d̄ si todo el escudete, y quede fuera la yema solamente, esto hecho atelos y aprietenlos bien con su cuerda, ò correa de higuera, o toruifco, o espartos mojados, porq̄ junte y hermanẽ y queda justo el escudete con el tronco, que no quede bolsa ni bexiga, y embarrenlo biẽ sin cubrir la yema, y es bueno barro amafado 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, que 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 nueltra tierra es bueno por Junio, y en esto figã al tiempo, e n q̄ cada arbol suda, q̄ esta es regla mas cierta, y conueniente a todas las regiones. En todos los arboles que ouieren de enxerir de escudete, o cañutillo, procuren que sea en ramo nueuo, y que las yemas sean de ramo nueuo, o d̄ esta Primavera, o del año passado, y en los arboles q̄ tienen delgada la corteza, como almẽdros, ciruellos, duraznos, aluerchigos, y sus semejãtes, ha de ser la yema del pimpollo, q̄ broto esta Primavera, y en sem: junte

La hechura del escudete es mejor de todas.

Enxerir de escudete.

nueuo: en los otros que tienen la corteza gruesa y substãciola, como la higuera, naranjos, cidros, oliuas, alamos blancos, nogales, y otros semejãtes, &c. ha de ser yema de año, y en ramo de año, y si los arboles no tienen nueuos, hã de ser por baxo, porque por alli echã nueuos pimpollos en que hagan los enxertos, y cortenlos en principio de la Primavera, y para los que vniere de enxerir en este año, estaran de sazõ para el Mayo y Junio, y los otros al año siguiente. Y desque los otros enxertos huuiereen algo crecido, que se vea que estan prestos, les corten las ligaduras y cresceran mejor y mas libremente, y ponganles sus amparos de rodrigones, porque no desgarren, lo qual hagan en toda manera de enxertos, mayormente en los de escudete, porque delgarran mas presto.

Otra manera ay de escudetes, q̄ son de yemas q̄ 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 q̄ dixẽ que fuesse hecho el escudete. Muchas vezes no ay destas yemas, y para ello es bien desmochar vn ramo semejante al q̄ se ha de enxerir, y en aquel q̄ se desmochare, echarã yemas: y desmochẽle quinze, ò veynte dias antes del enxerir: porque para entõces aura brotado, mas si el ramo que se ha de enxerir si es almẽdro, o ciruelo, o durazno, o qualquier otro semejante, brotare vnos cogollicos junto cõ la hoja quiten los quãdo nacẽ, y el ramo estara liso para recibir mejor lo enxerto.

Ay otra manera de enxerir q̄ llamamos de mesa, q̄ es en el trõco, como dixẽ en las vides, q̄ assi se ha de hazer en los arboles, excepto q̄ no es menester cortar el arbol algunos dias antes, como es en algunas vides q̄ son muy viciosas, y de mas desto si el tronco fuere tan delgado en q̄ han de enxerir, como la pua, ygualenlos muy bien de esta manera que las cortezas de entrambas partes del tronco y pua vengã yguales vnas con otras, y assi saldã mejor, y si fuere el tronco tan gordo que sofrã mas puas, pongãselas como dixẽ en las vides, y si fuere muy gordo puedẽle hender en cruz, y de cada parte poner

la suya, mas mejor es en tronco nueuo, y fresco, que en tronco gordo y viejo, y es biẽ apretarlas y atarlas, y poner su barro, y defenhuos, y cubrirlas por cima por amor de las aguas, soles y vientos: y es biẽ que si vãn dos puas en el tronco, que vayan adelgazadas, y igualmente: digo que cada pua de cada parte lleue corteza, lo que ha de entrar en el enxerto, o cañutillo en la parte de dentro como de fuera, y assi las apretara mejor en el tronco, mas si 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 esto no la repito aqui, pues basta auerlo dicho en otro cabo: mas siempre el barreno vaya muy soslayo hazia baxo, hasta parar en el tuetano, ò coraçõn, digo en el medio del tronco en q̄ se haze el enxerto. Estas maneras de enxerir q̄ dixẽ 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 cabeza, adelgazando lo que ha de entrar, como si lo ouiesse de enxerir de otra manera, y embarren la cortadura de la pua, que queda d̄ fuera, y atela cõ algo, porque no la penetre alli el Sol, ni los vientos: lo qual haga sin lision de las yemas, ò ponerle vn cañuto, y aun las puas se pueden enxerir en verças, de vnas que tienen el tronco gordo y humido, como son vnas que llaman Castellanas, y sea desta manera. Deshojen la verça con vn palo tã gordo como ha de ser la pua, hagan vn agujero por el tronco abaxo, y basta quanto tres dedos, y por alli metan la pua, auendola aguzado primero casi todo lo que ha de entrar, y embarrenla encima como a qualquiera de los otros enxertos, y rieguẽ la verça muchas vezes por el pie: y porq̄ el troncho peresce presto y se pudre cubranle todo de tierra, ò arranquenle de alli, y traspongãle dõde este cubierto casi todo de tierra, q̄ no se parezca sino parte de la pua, y assi la pua desque conualezca echã rayzes en la tierra como si fuesse baruado, despues de podrido el trõcho. Esta manera de enxerir mas es para prouar q̄ para prouecho.

Del enxerir de barreno

AY

Enxerir de pepita, esta guient.

Ay otra manera de enxerir que es de pepita, o limiente, y esta se haze mejor en arboles que tengan la corteza gorda como los que son para enxertos de coronilla, y escudete, y pueden hazer entre corteza, y tambien en todos los arboles de barreno, esta fue a catos, que a ues comieron frutas con pepitas o cuexcos y se allentaron en arboles y echaron la limiente en algunos resquebrajos de los arboles y nacieron y crecieron alli, y desta manera (segun dize Plinio) nacieron cerezos en sauzes, laurel en cerezo, platano en laurel, y como estos a caso nacieron, naceran todos los que mas con arte enxerieren, mas deuen dar aquellas limientes, o pepitas a las palomas y dende a dos horas las maten y sacar la limiente del buche, y enxerir la luego, o tener en mojo la limiente, y haze de esta manera. Toman pepitas de membrillos, o peras, o peros, manzanas, o de lo que quisieren, y el arbol en que las han de enxerir, abran la corteza con vna punta de vn cuchillo y metan alli la pepita, y vaya la punta della hazia arriba, y aten la sotilmente, y pongan vn poco de barro de tal manera que no estorue al brotar o salir de la pepita. Pueden las poner tambien como dize en el enxerto de coronilla, cortado muy bien el troco y poniendo las en derredor entre la corteza y la madera como pua, y despues embarren las en derredor, y esta manera de enxerir ha de yr algo honda. Este enxerir de pepitas se puede hazer de pepita, o grano qualquiera q sea en qualquier arbol que tenga la corteza, qual dize, y a de ser en tiempo que el arbol fude y por esto digo q tenga la corteza, gorda, y xugosa, y correosa, y aun puede se hazer por parte del Estio, y tan bien se puede enxerir en el troco, haziendo vn agujero en el y metiendo por alli la pepita, o grano de naranjo y de sus semejantes y estas pepitas pueden enxerir en tronchos de verças. Otra manera ay que dizen de cuexcos, mas han de quitar primero la madera, como a los de ciruelas, duraznos, aluerchigos, y los de su arte, y los naranjos y sus cõortes se enxere bien assi, y todos estos suelen prouer naciendo en las hendiduras y resquebrajos y huecos de los arboles,

Esta es la manera de enxerir pepitas.

y donde ay un dado vn barreno. Otra manera es de enxerir ay q llaman juntar, y hazese de esta manera. Quando estan dos arboles juntos ta cerca el vno del otro q puedan juntar dos dedos de vna mano, tomen aquellos dos ramos que sean verdes, men aquellos nuevos y substanciosos, y lios y a cada vno le rayga hasta en medio del coracon o tuetano, de manera q junten muy bien, y parezca como vn ramo hendido y del pues juntado, esten muy justos, y yguales, y atenlos y embarren los encima bien y desque aya pasado tanto tiempo que esten bien juntos y consolidados, corten las ligaduras, y otro año siguiente corten el vn ramo por baxo junto a la junta, y deuen cortar el que mas flaco pareciere, y embarrar las cortaduras. La fruta deste tal enxerto ternia en olor y sabor y esto es bueno para arboles semejantes, y es para bastar dar peras, y cermeños mas que otra fruta.

Tambien se pueden enxerir vnos arboles en otros de punta (como dize de las vides) y es manera para que no se pierda ningun enxerto. De que manera prenden todas las plantas vnas en otras sin perderse ninguna, ya lo dize en el enxerir de las viñas que es pasar vno por otro, empero porq desta manera (dizen Pala. y Pedro Crescétino) que si enxieren los duraznos en sauzes que el fruto no lleuara cuexco, quiero repetir algo dello (quanto al pasar vno por otro ya esta dicho) y de aquella manera se bastardan mucho las hechuras de las frutas, mezclan se los sabores y olores, mudanse los tiempos, madura la fruta enxerta quando madurana la del troco en que se enxirio, o espoca la distancia cõ que no sean tiempos muy estremados ni muy lexos el vno del otro (como arriba dize) y assi enxiriendo arboles tardios en tempranos se haran tempranas, las frutas, y por el contrario. Esta es la fruta que mas proueche da a su dueño, y q mas gracia tiene, o que sea tan temprana que anticipe a todas las otras frutas de su linaje, o tan tardia, que quando aquella madurare no aya memoria de otra de aquella suerte, y assi auiedo poco, o nada de aquella suerte de fruta

Otra manera de enxerir.

para enxerir en sauzes durazno

de fruta sera mas preciosa y mucho mas tenida, y para mudar mas los tiempos del madurar, es bien tornar a enxerir las puas q ha echado el arbol assi enxerto, agora sean tempranas, o tardias segun las quisieren hazer.

¶ Para que los duraznos no lleuen cuexco tomen vn ramo de sauze tan gordo eali como vn haultil de açadon, sea bien verde, y ta largo como seys o siete palmos y planten lo en arco que hinque en trabas puitas en el suelo, y rieguen le hasta q prenda, y planten de baxo del vn durazno, y del que esten entrambos bien presos de al sauze vn barreno por medio, y por alli metan el ramo del durazno (y parecieme a mique suelda mejor hendido q no barrenado) y lo que del durazno que dare metido en el sauze, sea de lo viejo d vn año, y vaya raydo vn poco, aprietelo y atenlo y embarrenlo por encima cõ su barro, y cortenle todos los ramos baxos, porque eche la virtud en el enxerto: mas no le toquen en el pie ni troco, y rieguen los muchas vezes: dende 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 sotilmente por baxo junto cõ el sauze, y arranquen el sauze y tornenle a cubrir mucho de tierra, que quede cubierto el enxerto y nudo, y rieguen los muchas vezes: porq el sauze aun sin fructificar quiere mucha agua, quanto mas lleuando tan grade fructo como el durazno. Mas yo por mejor tendria q cubriesen el sauze cõ tierra despues de auer jarretado el pie del durazno que no que le arranquen y le tornen a trasponer. Y por que los duraznos, priscos, aluerchigos y sus semejantes tiené flaca la madera no uezita, lo pasado donde es la junta sea por lo mas de año que esta mas reziõ, q otramente aprieta mucho a lo nueuo de vn año, y por aquello se suele perder, y lo nouezito no sufrira que lo raygan por dõ de ha de encorporar, como lo otro que es mas reziõ. Otros en lugar de sauzes poné 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 cuexco, segun dize los authores sus dichos, y piento yo que como tuere en aquello assi sera en todas las frutas q lleuan cuexco o pepita. Porque si es verdad que se contume vn cuexco tan grande y tan duro como el durazno, o prisco, de creer es q mas ligeramente se consumiran los cuexcos de las azeitunas, los granillos de las vuas, las pepitas de los membrillos y peras y manzanas, los cuexcos de las guindas y cerezas, y de todas las otras frutas y siempre la pua que passaren vaya quanto mas pudieren a foslayo hazia arriba que no atrauiesse derecha como dize el passar de las viñas.

¶ El Crescétino pone otras dos maneras a mi ver no tan seguras. Corten vn palo de sauze muy verde, largo d tres palmos y del gordo que arriba dize, y denle vn barreno hasta lo hueco, y sera muy mejor con membriqui, porque no haze escobina como la barrena, y la que hiziere saquenla toda, y tomen la pua y adelgazen la al derredor todo lo que ha de entrar en el barreno, o poco menos, y metala alli justa, y ponganle su barro y rieguenle muchas vezes. Por mejor ternia q sin cortar el ramo se hiziesse el enxerto en el y desq estos enxertos esten presos cortelos, o arranquenlos de donde estan, y tras ponganlos a otra parte, o dexenlos en el mesmo arbol.

¶ La otra manera es muy segura, que es pasando la pua por el sauze, estando el arbol junto al sauze, y desque bien presos cortar el sauze y trasponerle a otra parte o dexarle alli, como mejor le pareciere, y si enxieren parras en sauzes vayan calçadas en lo viejo del año antes.

¶ Otros dizen q es mejor hazer esta manera de enxertos para que no aya cuexco o pepita, en vna çarça gorda en lugar de sauze, o mimbre. A qui se siguen algunas reglas generales que son propias para los enxertos.

¶ Todo arbol que puesto de ramo prenda, aunque sea pocas vezes, prendera enxerto, y el que no prende de ramo no se curen de enxerirle, q el trabajo es por de mas, saluo si no fuesse enxerto, o de punta o pasado. En todo arbol es mas duradero y mas cierto lo natural que lo artificial,

Otra manera de pasado.

Reglas generales para el pasado.

eial, digo que dura mas y es menos trabajo, y lo mismo en los enxertos, y por ello vemos q los enxertos los masie pierden por tiempo, y tornan los arboles a su natural, salvo en aquellos que van sotierra.

¶ Todo enxerto sea por lugar y cabo lillo, o donde no aya nudo, porque en el nudo pocos enxertos prenden, y aunq prendan no son tan buenos, y tambien torno a decir que sea en arbol, o tronco nuevo.

¶ En toda obra de arboles, o podar, o desmochar, o enxerir es muy necesario traer las herramientas muy agudas. Las herramientas que el q enxiere ha menester, son de diueras maneras, como ay diueras maneras de enxerir, y si es en lugar do de pueda vsar de sierra para cortar es buena, porque con ella cortaran mas sin pena el tronco, y hara yqual la llaça o cortadura, mas que con otra herramienta. Vn puñal para hender el tronco vn cuchillo, o puxauante muy agudo para alisar y formar la messa. Vna cuña y si se hallare de algun huesso rezio, o de enzina, o box. Vn escoplo largo de hierro añ que el hierro muchas vezes dexa herrumbre, y es causa que no prenda el enxerto. Si enxiren de barreno es bueno vn taladro mejor que barrena y gubia, como dixen en los enxertos de las viñas.

¶ Los enxertos de escudete y cañutillo no ha menester mucha herramienta. En toda manera de enxertos han de quitar todas las ramas que estan cerca, por que se lleuan la substancia, y el enxerto queda enflaquecido. y fino se las quitan es gran de aparejo para perderse los enxertos, aun que se ayan hecho en buen tiempo y sazón y esten bien presos, y ya que non se pierdan que dan desmedrados poré de digo q los limpien en todas maneras, y aun les ha de quitar los ramos que les hazen sombra demasiada, que echá a perder los enxertos noveзитos, y todos los pimpollos que nacé de nuevo en el ramo enxerto, y tengan auiso de no quitar abueitas las yemas de los enxertos. Los arboles q lleuan goma, como son ciruelos se han de enxerir, o antes q comiencen a lançar la goma, o despues que la ha acabado de sudar, esto se entiende si es entre corteza, y los arboles en que estan enxertos muchas maneras e fructas, bié que ellos son

muy gentiles, mas son de poca vida y si donde enxiren ay peligro de ser roydo los enxertos, vaya altos como no los puedan alcançar, en capuchentos de manera con çarças, o cosas q espinen q las bestias y ganados se aparté dellos, y si es lugar cerrado vayá baxos, y no ay tales enxertos como los que van to tierra. Si el tronco es viejo y gordo y quieren enxerir en el y es arbol de corteza gorda enxiran le de coronilla, porque es mas seguro que hender el tronco, y por mejor teo go que hagan que echen nuevos pimpollos para enxerir en ellos. Para embarrar los enxertos, es bueno barro de vno rezio, mas vaya bien amallado y mezclado con arena, porque no hieda, y con estiercol de vacas y mejor es de cabras, bien amallado y incorporado, y si lo amallan con agua en que ayá cozido tornisca no criara gusanos, q muchas vezes roen los enxertos: los quales se crien muchas vezes en el estiercol asi amallado.

¶ Para atar los enxertos son buenas vnas mimbres delgadas hendidas por medio que duran mucho tiempo sin dañarse, o cuerdas de cañamo, o correas de higuera o d tornisca, mas si es arbol gruesso, o vid de buen cuerpo donde se hazen los enxertos, y el enxerto, es de hendido no ay necesidad de ligaduras, porque el mismo arbol aprieta harto de si mismo (esto digo si es de mesa) y los trapos que pusieren sobre el barro vayan mojados, y el agua bien esprimida, y si alcançare la tierra cubran los con ella, como no pare allí el agua, y guarden los de vientos y grandes soles y de aguas q esta les daña mas que cosa ninguna.

¶ En el plantar y enxerir se hazé buenas aunque las planté y enxiran fuera de sus tiempos naturales, y esto es por grande acertamiento, o porq accidentalmente les sobreuino vn tiempo muy semejante a aquel en que propiamente auia de hazer, que si seplanto, o enxirio en el Estio le a cudio vn tiempo semejante al de la Primavera, humido y fresco algo lluuio so, o algunos nubladospordóde el solno los quemasse, o secasse. O si planto, o enxirio en tiempo muy frio y por los yelos del Inuierno, que entóces sobreuino vn tiempo amoroso, gentil, y caliente. Pues quien

El barro para embarrar los enxertos.

Nota este auto del enxerir.

quien en tiempos asi extraordinarios quiere plantar o enxerir, procure tales remedios, y busque tales lugares que suplá la falta del tiempo, mas segun razón y verdad aqillo tiene tazon y ventaja, lo qual se haze quando el tiempo lo demanda.

¶ Y siempre en el enxerir tengan auiso que nunca enxiran arbol de mayor cuerpo en otro de menor, cerezo en guindo, peral en cermeño: porque desque el enxerto va creciendo pesa mucho, y el tronco en que esta no tiene fuerza para sufrirle, y por esso se deve hazer por el contrario. Arbol de pequeño cuerpo en otro de mayor (el menor en el mayor) y si quisieren enxerir gráde en chico, sea so tierra: porque en la pua enxerta nazcá despues rayzes, y de allí tome fuerza y cimiento para lleuar la carga del cuerpo.

¶ Asi mismo no enxirá arbol de grande fructa en arbol que lleua menuda fructa, como de peras gordas en arbol q las lleua menudas: porque de aquella suerte la fructa no se auentaja en la grandeza, salvo siempre enxiran menor en mayor, y crecera las fructas mas que antes era. Y si como tengo dicho quieren enxerir mayor en menor sea so tierra: esto es para hazer la fructa mas medrada y gorda, mas si es por no mas de la mejora del arbol, aquella mejoría sera pordo quiera que sea hecho el enxerto, mas toda via lleua ventaja so tierra (pudiédo se hazer) Cerca del enxerir olores no es menester repetirlo aqui, pues ya lo dixen en el enxerir de las viñas.

Cap. IX. De los Almendros.

Viene ya el lugar en que se ha de tratar de arbol por si, y porque han de yr por el A. B. que los que comiençan en una letra vayan juny por ser la primera la. A. y por encomien en cosa dulce de buen sabor encomien en lmedro.

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 aun en arzillas se crien, quiere estos arboles tales tierras que casi para otro linaje de arboles son sin provecho, q en tierras gruessas y húmidas y sueltas, o no lleua fructo o muy

poco, y pocas vezes, que toda su virtud echá en vicio sin provecho y en lo qceñ. Quieren sitios hazia medio dia, asi mismo quieren lugares altos y tierras calientes, porq en lo frio quemanse con el hielo, para los almédros son muy buenas las laderas hazia el sol q el Ciergo les es muy contrario. En lo caliente se criá muy bié y dá mucho fructo. En lo templado no tanto, en lo frio se crien muy mal, y dan poco fructo, y si alguna vez los quisieren poner en tierras frias no sea la lmitete de las almendras de aquella tierra que para poner son vanas, o alomenos no son muy buenas, si no trayan las de tierras calientes: porque de allí son mejores, y toda simiente se ha de traer de donde es mejor y tiene mas fuerza, crianse bien donde almendrales monteses. Este arbol es mas temprano que ninguno tanto q por Março tiene fruto, y por esso toda obra que en el se ha de hazer de plantar, o labrar, o podar, o enxerir a de ser muy temprano antes que brote salvo el enxerir de cañuto, o escudete, del en otro, o de otro en el lo qual se ha de hazer por Mayo, o Junio quando el arbol suda, y despide bien la corteza. Las maneras de plátar los almédros son tres (no hablo agora del enxerto) prenden de ramo segun dize el The. y esto acierta pocas vezes, y quando prenden es buena en las posturas de ramo. Vean lo que dixen en el capitulo tercero deste libro, y asi se haga desto. Otra es de los baruados que nazen al pie del arbol y de las rayzes, esta es la mas segura y de ramo, o de barrado, sea en fin de Diciembre, o en principio de Enero y lo mesmo digo del enxerir, y con este arbol han de estar sobre auiso, que si vn poco se olvidan ya aura brotado quando acuerden. Mas porque este arbol tiene la simiente muy granada, es mejor ponerle de simiente que es de su almendra, esto se haze de la forma siguiente. Sean las almendras de arbol nuevo, y ellas nueuas, peladas en sazón cogidas, de tierra caliente: porque son mas naturales, seá anchas largas, no tégan la corteza dura, porque abra presto que las que son duras pudrésen antes que salgan fuera. Ponense en los tiempos siguientes. En los lugares calientes se siembran por Octubre y Noviembre.

En los frios por Enero y Febrero. En los templados antes y despues del Inuierno estas se ha de poner en hera como arriba dize, que otros llama almácig: porque mejor le crié haga la hera en lugar no humido, en tierrauelta sin piedras, este al go estercolada. Para este arbol es mejor el tiercol de puercos que otro ninguno tanto que tiene elio tanta fuerza que de almendros amargos haze dulces estercolando los con elio (como dire mas abaxo) y por elio del que aya hecho la hera rieguenla algunos dias con agua en que ayan deshecho este estiercol, desque enjuta tomen la amollar, porque encorpore vno con otro. Quieren la tierra muy mollida y antes que las pongan, tengan las tres, o quatro dias en estiercol de puercos, o cabras deshecho en agua, y otros tantos en agua miel, con tal que aya poca miel, porque la miel quema mucho, o en leche de ganados. En la hera aya algo de arena mezclada, porque tiene algo de propiedad de la guja, y en los gujarrales el almendro se halla muy bien. Han las de poner desta manera. Estando la era bien mollida, soterranlas en hondo quatro, o cinco dedos, la punta hazia abaxo, y dize Magon (segun refiere Plin.) que la juntura de las cascara vaya hazia el Cierco que es contra Mediodia, no se porque (pues va lo tierra puestas) y porq quieren escardarse y limpiarle a menudo ponga a cada vna vna señal donde esta, q sea vn pequeño rodrigon, porque no yerran arrancando el cogollo del almendra, pensando que es yerua. Ponganlas vn palmo a partadas. Quierese regar de diez en diez dias, hasta que se hagan grandezitos. Hazense q tengan la cascara delgada y tierna, que entre los dedos la quiebren, q los Agricultores llaman Tarentulo, donde tratate 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 no ha de ser antes que ayan dos años, y a vn hazes mucho prouecho trasponerlos dos otras vezes (segun dize) mas ami me parece obra demaliada y aun dañosa, y quando los pusiere no aya mas de veynte pies de vn almendro a otro, y no menos de

quinze, y porq el yelo les haze mucho daño quieren estar espessos, y haga les el hoyo muy hondo porque echa muy honda y grande la rayz. El tiempo que dize para poner esto mesmo digo para trasponer, y si los quiere plantar para q de alli y no trasponer los haga el hoyo algo mas hondo que hasta la rodilla, y muy mollido y alli en lo hondo pongan el almendro, y cubrale no mas de vna mano y despues que aya nazido y ygalado con la tierra pueden héchir todo el hoyo y assi no tendra necesidad de trasponerse por quedar bien honda, y aun estas vienen y crecen mas presto. Dize Paladio, que quando las siembran les abren la cascara muy sotilmente, y en el almendra escriuen alguna letra, o hazé alguna señal como bermellon (y esto sera bueno vna cruz) y despues torna a juntar la cascara, y la embarran con estiercol de puercos muy bió 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 soterra abre la cascara sacado el almendra, y despues tornarla a jutar y embarrarla como dize, y ponerla como de primero.

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

La primera es de enxerto, y el almendro se puede enxertar de las maneras q dize q auia de enxertar, mas las mejores para el son coronilla o cañutillo, o escudete, y aun hié prende de mesa, mas para mesa ro quiere ramo muy nueuo. Otra manera es escauádole el pie, y en el tronco hazer vn agujero q vaya algo alfo alayo hazia arriba, y llegue hasta el coraçon, porque por alli purgue vn aguaza, y limpiele la muchas vezes o hinchanle aquel agujero de miel, y atiessenle vna cuña encima muy justa, y esta hagan en crecientes porque la sustancia q sube lleue consigo de aquella dulçura, y sea poco antes que quiera brotar el arbol.

Otra manera, Escauenle bien y échile en la escava astiercol de cochino junto con

Para q toñen los almendros e margaes del coñ

con las rayzes, mas esto sea en Inuierno: porque esta estiercol quema mucho y esto se haga tantas vezes hasta que en dulce, que dize el Theophrastro, que en tres años en dulçaran, y vaya el estiercol deshecho en agua. Si dan poco fructo escauenlos, y en las rayzes haganles vn agujero o dos, y metan en cada vno de aquellos agujeros, vn pedernal de tal suerte q quando sobre sanare le cubran la corteza, alomenos que se quede dentro, o en aquel agujero meterá vna cuña de madera. Theophrastro dize que ha de ser de alcornoque. El Crecentino dize, que sea de tea, mas no va q sea mas de vna madera que de otra, con tal que sea madera q no pudra presto, y por esto es muy bueno q la cuña sea verde, porq mas le conserva ra sotierra que siendo seca. Este arbol es tan temprano en florecer, que las mas vezes se halla burlado, porque sobreuiene los yelos y le queman, y para que no se qmen ay estos remedios siguientes. Vno que todo el Inuierno téga escauadas las rayzes y beuerá agua, y miétras 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 escaué muy hondo y en las rayzes les echen vn aspuertas de guija menuda, y si es bláca es muy mejor, q es mas fria, y con aquesto tardara en brotar. Otro remedio. Poner el almendra tarde, que es por Hebrero, que al tiempo que ella nasciere brotara el arbol que della nace, que como las bestias q tarde nacen, tarde pelean, y no comiençan a mudar el pelo antes que venga aquel tiempo en q nacieron assi sera en las plantas, que no brotaran antes q venga aquel tiempo en q nazieron de simiento, que si fuere tardio naceran tarde. Este arbol es mejor de vn pie que de muchos y quiere ser cauado muchas vezes, mas sea en Inuierno, q en ninguna manera le deuen cauar quando esta en flor que pierde la flor, ni tampoco le rieguen 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 aun que no haga vientos, ni llueua, con solo nublado se le cae la mayor parte de la flor mayormente si es con vn abrego, o buchorno. Este arbolda más

Para q los almendros den fructo.

Remedio para q no se quemem los almendros.

fructo quando viejo, que quando nueuo, mas es mejor el fructo del nueuo. Dize Alberto Magno (segun refiere el Crecentino) q si en el tronco del almendro hazen vn agujero con vna barrena muy delgada, y en ellos les lançan vn puas de oro, dará mas fructo y mejor, mas quise aquesto hiziere, o sea secreto, o pongales buena guarda, que no se las hurten, y no le amargué las almendras. Hazé se muy tiernas, y sabrosas, si antes que en comiencen a brotar les échá en las escauas agua tibia. Han de podar este arbol, y entrefa carle todo el reniejo, y lo verde q 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 dize que dauan y recibian en si toda manera de enxertos, y de quales se hazia mejor. Recibé en si toda manera de ciruelas, o aluarcoqs, aluerchigos, duraznos, priscos, endrinos, guindos, cerezos, y otras muchas fructas, y aun hazense en ellos mas tempranas. Tiene el almendro esta excelencia, que en el se dobla la fructa. Que en vn cuerpo aya dos fructas enteras se haze desta manera. Toda fructa que tiene cuexco como ciruela, durazno, prisco, aluerchigo enxerta en almendro, lleuara dos fructas enteras, que la pepita sera almendra, y lo de fuera lo que era antes, o ciruela o duraznos, o qualquier de las otras: mas esta manera de enxertar para doblar la fructa se requiere que sea de mesa, o pasado (como dize 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 enxertar en otro arbol mas tardio: y mireñ como dize q se auian de guardar las puas en el capitulo de los enxertos. Dize Paladio, que se enxeren bien en castaños, mas aunq prendan no pienso que se hara bueno, porq quiere tierras y ayres frios, y el medio calientes, excepto si no estuuiere el castaño en solana y donde no le cogiessse el Cierco. El enxertar dellos sea en fin de Diciembre, y cubranlos mucho, y si es tierra fria, sea mediado Enero, excepto el escudete y cañutillo, que ha de ser en la caliente por Mayo, y en las tenpladas

por Junio (y a ni ver toda via en crecié-
tes.) Los almendros son de poca sustan-
cia, y si no les quita los pimpollos baxos
luego se seca el arbol, por que tiene ma-
yor virtud este que ninguno otro, para q
pueda mantener, a si y a otros. No es de
coger las almendras hasta que se despié-
den de la cascara, que es por Julio, y
Agosto, y si no la sieste en echelas en
paja, y apartarse. Guardante mucho
tiempo, con la cascara, mayormente si las
lavan por encima con agua salada, o ma-
rina, y lastornia en cugra al sol, y para
se han blancas. Mientras son mas nuevas,
son mejores para comer, y mas sabrosas,
y aun mas sanas, y mientras mas viejas son
peores por ser muy azeytosas, mas reco-
bran mucho de aquella bondad si dorita-
as antes que las ayar de comerlas echas
en agua que tornan como leche, y tienen
poco rano, y asi quando estan verdes (di-
go quajada la pepita) dan mancha a mien-
tro al cuerpo mas que quando secan, y qua-
do estan asi, secan am infan el calor del
estomago, y engordan mucho a quie las
va a comer, y si las comen antes de beber
impiden el embriagar del vino, mayor-
mente las amargas. Son mejores las almé-
dras que las nuezes, porque no son tan a-
zeytosas, confortan mucho la vista alim-
pian el pecho, refueluen y desata las va-
colidades de los miembros interiores, apri-
tan las enzias, mayormente mascadas co-
su cascara de dentro. Son buenas comi-
das en principio de toda vianda, si las co-
men verdes con sus cascara traan un do-
lor, y pesadubre de cabeza. La leche de
ellas mayormente la de las amargas puesta
en los riñones les quita el dolor. El aze-
yte de las almendras desarruga el cuero, y
ablandale, y dale gentil lustre. Beuido q
branta la piedra, y mezclado co miel qui-
ta los barros de la cara. Echado en las o-
rejas quita la sordedad, mata los gusanos
en las orejas, y quita el zumbido dellas,
y mas los de las amargas. Si comen las a-
margas dan sueño, y gana de comer, pro-
uocan y despiertan la vrina y flor, o la ca-
misa de las mugeres puesta por baxo, ma-
yormente el azeyte de las amargas, es bu-
no para el dolor de la madre. Majadas y
puestas en la cabeza quita el dolor y el a-
zeyte dellas sana los empeynes. De la

Las pro-
piedades
del almen-
dra

madera de los almendros se hazen muy
buenos hachas para hachas de armas, y
del tronco buenos mazos y bis rezios pa-
ra carpinteros. Son muy buenos los almé-
dras para dode ay colmenares, porque
florecen presto, y con ser tempranos a-
corren la nambre de las azejias, y labran
muy mucho en ellos, y la miel de aque-
ta flor es muy singular. Las amargas, o su
azeyte puestas sobre las senales de las he-
ridas, y sobre los cardenales los sana y da
buena color, como dize el mismo Auice-
na. Ay una enfermedad q se llama hor-
migay que cude mucho, para esta y para
los empeynes son buenas las almendras
amargas majadas co miel y vinagre, puel-
tas encima, o el azeyte dellas. Lauado la
cabeza con ellas y vino, quita la calpa-

Cap. X. De los auellanos.

Los auellanos son de dos maneras. V-
los montesinos, y estos dan las auel-
lanas menudas y muy duras de cascara y
de buen sabor, dulces. Los caseros son de
dos hechuras, que unas ay largas, y es-
tas son de mejor sabor, y aun maduran
mas ayna que las redondas, tienen mas
blanco el fruto de dentro, y todos ellos
suffren ayre algo caliente, mas mejor na-
cen en lo templado, y muy mejor en lo
frio, y (segun dize el Theophrasto) suf-
fren los auellanos el Inuierno por aspe-
ro que sea, sin dafio alguno de yelos, y
por esto los deuen plantar para reparo
de los arboles que se suelen dar de aque-
lla parte de donde suele hazerles dafio
el yelo, digolo si los han de plantar en
la heredad, mas ellos son arboles peque-
ños, y no pueden amparar a los que son
mayores. Son mejores en los altos
que en los llanos, y dan mas fruto, y au-
que se crian en tierras gruesas, lleuan
grande ventaja en las sueltas y arenis-
cas, quieren estar cerca de agua, o don-
de se rieguen. Es buena tierra para los a-
uellanos caseros, donde nacen los mon-
teses, porque naturalmente cada cosa
produze la natura en las tierras o ayres
que mas le conuenien, y aun donde na-
cen alifos, y otros arboles que se cria cor-
ca de agua. Los auellanos nacen de va-
na de tres maneras, o de las mismas a-
uellanas, o de los baruados que echan
al pie

col y huy
rebuena
obray no

col y huy
rebuena
obray no

al pie, o de ramo, y aquesta tercera poca
vezes prende, y quando acierta sale muy
buena, porque toda postura de ramo (co-
mo arriba dize) da muy mejor fruto q
de otra qualquier manera. Es muy bu-
no hechar mugrones de los pimpollos de
los auellanos, y de que baruados corten-
los de las madres, y de que ya crecidos
algo, traspongantlos a otra parte. El
poner de ramo sea anti. Sean los hoyos
bien hondos y molidos en lo baxo, por-
que todo arbol que lleua nuezes (y llama-
nuezes los Agricultores a las auellanas,
almendras, piñones, nuezes, castañas, y a
todas las demas frutas de aquesta fuerte)
hechan la rayz muy honda, y para que
puedan ahondar es bien que este el hoyo
bien hondo y mollido. Pues hecho el
hoyo tomen el ramo q no sea muy nue-
no, ni viejo (y si tiene algo de duro por
baxo, hechara de alli mas presto baruajas
con tal que no se asfeco) y acodenle en el
hoyo quanto dos palmos, y antes que le
pongan denle vnos piquetes con vn cu-
chillo, en lo que ha de estar acodado que
no corten mas de la cascara, porque de
alli hechara mas ayna las rayzes, y esto
hecho asientenlo muy bien, y cubran la
mitad del hoyo, si es en tierra enxuta.
Los baruados han de yr allentados, y las
rayzes muy allentadas, y yguualmente
como nascen, que no vayan retorcidas,
ni aburujadas, y apriete mucho la tierra.
No les hara dafio que al poner les echien
vnos granos de ceuada, y lo mismo ha-
gan a los que de ramo pusieren. En toda
postura queden las yemas sin lision al-
guna, y no los pongan cabe vides, que lo
vno, y lo otro recibe mucho dafio. Las a-
uellanas se ha de poner en eras, para que
dende endos, o tres años las traspongan,
y este la era muy mollida, y cubran las dos
dedos, no mas de tierra, y si no llouiere
rieguenlas a las vezes sobre tarde. Para
que las auellanas nazcan tales, que ten-
gan la cascara tan tierna y delgada que
con los dedos la quiebren, pueden las
poner de qualquier manera destas.
La vna quiebren la cascara muy sotilmé-
te como no se atormente el auellano, y
ansi sin ella la pongan, y si ay temor de
hormigas embuelnanla en vn poco de
lana, como dize Columella, para las nue-

Como se ha
de poner los
auellanos.

Como se ha
de poner los
auellanos.

Como se ha
de poner los
auellanos.

zes, mas si las hormigas no temen no la
pongan, que mejor nazcan sin ella, y si
ay humidad no vayan hormigas, y por
esto en quanto pudieren no lleuen lana.
La otra manera es. Sembrar en la era
simpliente de cañahetas, y de que ay an na-
cido, y esten algo crecidas hien dan el
tronco y metan en el auellano sin calca-
ra, y de que bien mexida cubrala bien de
tierra, y esto se puede tambien hazer
donde nacen las cañahetas, y de que a-
yan bien nacido traspongantlas en otra
parte. Qualquier de estas maneras de
plantar se pueden hazer por los meses
de Octubre y Noviembre, si es lugar ca-
liente, mas si es frio sea por Hebrero, las
auellanas, y por Margo los ramos, o bar-
uados, mas las auellanas que plantan
sin cascara siempre lean, o por Hebre-
ro, o hasta mediador Margo, y nunca
antes del Inuierno. Aya de vn auella-
no a otro, o doze, o veynete pies. Enxi-
rense bien de escudete, coronilla, o ca-
ñutillo, mas lo mejor es de mesa, y va-
ya el enxerto muy baxo so tierra, porque
los pimpollos que nacen al pie del auel-
lano se de arriba del enxerto, y seran
mejores. Enxirense en pocos arboles,
y aun pocos arboles en ellos. Y si enxir-
ren en auellanos duraznos, o aluerchi-
gos, o ciruelos, o otros semejantes, se do-
blan en ellos la fruta (como dize en los
almendros) han se de enxerir la prime-
ra vez de mesa en auellano, o almen-
dro, y despues se pueden tomar de alli
puas, o escudetes, y enxerirlos en otros
arboles de los otros, como ellos, y los pri-
meros, y posteros lleuara doblada la
fruta. Dize Theophrasto, que los auel-
lanos daran mas fruta y mejor si los de-
xan todos sus pimpollos, que echan a la
rayz, mas esto es falso, q todo arbol mien-
tras mas limpio esta, y desembaraçado,
mas fruta da y mejor, que todo lo que
auia de echar en aquellos pimpollos, y
rama demasiada, todo lo conierte en fru-
cto, y aun el mismo se contra dize en el
libro tercero de su historia de las plantas.
De esta manera el auellano se haze mayor
y mas fructifero, y mejor, podado le a-
menudo aqillos ramos, y pimpollos. Asi
q si pre le tengan limpio, y en dos, o tres
pies no mas y todo lo demas le corten.

Auellanas
como se si-
bran.

Los monteses se pueden hazer caseros... Las auellanas son calientes y secas: mas no son tanto, ni tan azeytofas como las nuezes, y son de mas tardia digestio...

Propriedades de las auellanas.

Para las mordeduras poncoñosas, y para otras muchas poncoñas, y picaduras de escorpiones aprouecha mucho...

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...

sta en las tierras calientes, quieren tierras sueltas, y algo areniscas y abundancia de aguas. Algunas veces prenden de rama, mas porque estas pocas veces aciertan...

Como se enxiren los aluarcoques, y aluerchigos.

Para que hagan el cuefco delgado miren lo que dize en este capitulo de arriba, de las auellanas. Y para que no tengán cuefcos dentro, lo que dize de los duraznos en el capitulo de los enxertos deste lib. 3.

Las propiedades de los aluarcoques y aluerchigos.

estomago, y por vna azedia que tienen son mas agradables que los priscos, mas a mi ver no tienen comparacion con los duraznos. Quien dellos mucho viere comido...

Cap. XII. De los azufayfos.

Conuiene a los azufayfos, ayres calientes, y lugares abrigados, y en los semejantes dan fruto y harto, quieren tierras sueltas y floxas, y anni cali esteriles, que en las tierras gruesas y muy fertiles...

Del sembrar los azufayfos.

Su postura de los cuefcos es por el mes de Abril (como dize Plinio, y Seuerno, y aun por Março.) No la han de trasponer hasta q esten tan gordos como el dedo pulgar...

Lo duro de la costra, y refresque y que assi se tornan frescos y alegres, o echándoles en las rayzes bonigas de bueyes, y que estas sean en poca cantidad, y muchas vezes.

Propriedades de los azufayfos.

Cap. XIII. De los Algarrouos.

Son los algarrouos vnos arboles que lleuan por fruto vnas vanyillas de hechura de habas con vnos granillos dentro y destas las cafcaras son de comer, que los granos son muy duros y que yo sepa, no son para mas de para sembrar.

ziembre, y por Hebrero, y los de simiente por Hebrero, en eras (como ya he dicho) y quando esten algo gordos trasponerlos. Quieren los hoyos bien hondos y anchos. Estos arboles echan flor muy hermota, y deuenlos guardar quando está floridos, que entóces les cortan muchos ramos, esto se entiende donde ay pocos que los disipan presto. Tienen la corteza gorda, enxirente bien de coronilla, canuillo, y escudete en almendros, ciruelos, duraznos. Y porque los algarrouos quieré los ayres que los almendros: aunque no suffren tanto frio enxirente bien almendros, en algarrouos ò algarrouos en almendros. De las enfermedades deste arbol vean arriba mayormente para las hormigas, no los deuen estercolar que no tienen necesidad de estiercol, y aun no lo suffre saluo si no se regaren. Han de coger su fructa quando estuviere bié dulce, y leonada, y guardarlo en los çarços, o lugares enxutos, y estédido. Quien come las algarrouas verdes antes que se sequen hazen hazer camara, y dañá mucho el estomago, y si despues de secas se comé refriñe el vientre. Estas se guardan mucho tiempo, y aun acorren a la hambre y falta del pan, y quando ay abundácia dellas es muy bué mantenimiento para los bueyes y bestias.

Cap. XIII. De los arrayhanes.

On los arrayhanes vnas plantas que tienen el medio entre arboles y matas aunque no se pueden llamar arboles por que no crecen en alto, y no va nada que los llamen como quisieren. Son de dos maneras, o blancos, o negros, aunque segun Plinio, ay muchas diferencias dellos, empero principalmente se parten en estas dos. Todos quieren ayre caliéte, y aunque en lo templado, o frio nacen y se crian son para vista, que ni lleuan en tales ayres flor ni fructo. Quieren tierras sueltas arenifcas, aunque tambien se criá en gruesas. Puedense plantar de quátas maneras dixe que se podia plantar qualquier arbol, o de los baruados, que nacen al pie, ò de ramo desgarrado, y este sea ò

cinco, ò seys años, ò de estaca, ò de simiente, y aun se pueden tumbar algunos ramos to tierra, y del que ayá baruado corten los de la madre, y desde a vn año ò entónces los trapungan, ò allegarles la tierra al pie para que allí baruen o hazerlos que nazcan en alto, poniendoles vna celta con tierra. Ponente de ramitos de los que son de tres, o quatro años, y hanles de quitar primero las hojas con vnas tijeras, y ponerlos en el suelo, o en tiestos, y apretarles bien la tierra. La postura de estos 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 nasce de simiente de las maneras siguiétes, o en era como he dicho de los otros, o tomar de aquellas vuillas buena cantidad, y q seá de las mas gordas, y estrujenlas bien entre las manos, y frienlas en vna foga gorda de esparto y viejo, de manera que en la foga queden pegados los granillos, que son la simiente, y entierrenla a la larga en vn sulco hondo casi vn palmo, y en tierra bien labrada y mollida, y estercolada cò estiercol bien podrido, y desta manera nascen muy espessos, a manera de vna pared, y rieguenlos muchas vezes, q el arrayhá quiere mucha agua, y mayormente q le rieguen entre dia, y si quando son grandes los riegan con agua caliéte no criaran granillos en las vuillas: (segun dize Theophrasto.) Han los años mesmo de escardar muchas vezes. El poner de plantas pueden ser antes del Inuierno, y a la Primavera, 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 entrefaquenlos, mas no antes que ayan dos, ò 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 esto en las huertas donde ay oliuares plantan y deuen plantar algunos arrayhanes a bueltas. Ay dellos blancos y prietos, los que son negros, tienen la hoja muy menuda, a manera de box, y son muy mejores que los que son blácos, y de mucha mas virtud en sus propiedades

Estiá podo poner los arrayhanes.

para el fluxo de las mugeres.

priedades de medicina. Así mesmo ay monteses, y caferos, y los monteses son tambien mejores, y de mas fuerça, y los monteses se hazen también caferos, o trasponiendolos a mejor tierra, o labrandolos, y los caferos se pierden dexandolos de labrar, mayormente tienen necesidad que a menudo los limpien, y menden lo viejo, y leco, que como las oliuas tienen necesidad que las poden, y aun que naturalmente nascen en las tierras que dixen, bien se hallan en buena tierra con tal que no sea pegajosa si no suelta, y gruesa, y bien estiercolada. Quieren se regar mucho. Los arrayhanes tienen còtinua méte hoja y vn verdor muy alegre y por esto son buenos para claustreros de monasterios y jardines de deleyte, puedenlos tundir q se hagan acopados, y llanos en cima como mesa, y vergeáse los ramos de los, que anti nacidos como estan pueden hazer dellos sillitas, y otras cosas gentiles: como las auia en el palacio Real de Granada, y en la casa de Generalife, que son las que los Griegos y Latinos, llaman Topiaria, o Pera. Solamente pueden recibir en si enxerto de mesa, o de barrenos, o palado. Enxirente en naranjo de coronilla, o mesa, mas el tal enxerto sea so tierra, porque no se queme en el Inuierno con los yelos. Son arboles que buien mediano tiempo, que no son de tan larga vida, como las oliuas, ni cipreses. Su sombra dellos es muy sana, cozidas las hojas del arrayhan en vino blanco, y lauandose con ello la cabeça aprieta los cabellos y no los dexa caer, y conforta la cabeça, y aun quita la caspa, y puesto emplasto dellas sobre el estomago empide el vomito, y sobre el vientre y riñones restriñe las camaras, y el fluxo de la sangre en las mugeres, quando viene de flaqueza. Coziendo las hojas en agua y lauandose con ella las piernas y el cuerpo, enxuga mucho las carnes, y ponelastiestas, y dales buen olor. Si secan las hojas y las muelen y echan el poluo sobre algunas llagas que tengan carne demafiada o mala, la comen. Si cuezen las hojas con agua lluediza, y reciben aquel baño caliente por baxo que no se pueda salir aprouecha mucho contra el fluxo de sangre, y con:

Las propiedades de arrayhan.

Aprieta los cabellos.

para el fluxo de las mugeres.

tra vnos que se les sale el fiello. Así mesmo lauandose con esta agua caliente las fiensas y frente, o tomando aquel vapor da sueño, o coziendo vnos manojos de ello, o en vinagre, o en agua lluediza, retiene el vomito, puesto sobre el estomago. Vnos ay que tienen flor blanca, otros amarilla, la mejores 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. Han las de coger quando estan bié negras, que es por Setiembre, Octubre, y Nouiembre, y cuezanlas en vna caldera de agua, y el azeyte saldra arriba, y puedenlo coger cò vna cuchar, o con vnas lanas, otros las facan majádo primero las murtas, y en vna caldera las tienen sobre la lumbré vn poco meneandolas con vna cuchar, y despues echá agua caliente encima y cueze, y lo q 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 rinto, y dos libras de olio de oliuas, y es mejor de oliuas verdes, y cueza todo junto hasta q se gaste el vino y tornen a echar mas grana, y vino con aquel mismo azeyte q estaua primero y cueza, y despues se gaste el vino, haganlo otra vez q son tres vezes, y cuezenlo despues, y guarden aquel azeyte al Sol quarenta dias, y guardenlo: y como dixe de dos libras, pueden hazer de mas cantidad, ò menos. Tiene este azeyte estas virtudes, si con ello se vntan la cabeça aprieta las rayzes de los cabellos, y no se caen, haze los mas largos y negros, y retiene la sangre de las narizes, si vntan con ello las apostemas q vienen de calor, y otro mal q llamá alhombra, y hormiga, y otros males q de calor procedé, y lo quemado sana, y retiene el fluxo de sangre q sale de las narizes, es bueno para las llagas viejis q manan quajádolo con cera, vntandose con ello quita el mal olor del cuerpo, y aun majadas las hojas y puestas por baxo aprouechan mucho para las almorranas. El azeyte aprouecha mucho contra las mordeduras de animales ponçõñosos, y beuiendolo, y vntandose con ello mayor-

Como se saca el azeyte de arrayhan.

para el alhombra.

mayormente de los alacranes. Las hojas dellos dan muy lindo sabor y olor, a qual quier carne q̄ han de assar reboluiendola con ellas, dize Plin. que si ay vino turbio para que lo aclaréq̄ empapen bié vn coladero en azeyte de arayhan y cuele por ello el vino y que colara claro, y la hez y asiento quedara en el coladero y el vino no cobrara mal sabor. Las vuas dellos quitan la tosse por ser blandas comiendo las de mañana y de noche quando se van a dormir, y por ser frias y secas restriñe las camaras y aprouechan mucho a los que escupen sangre. Y si estas vuas echan en el mosto es muy bueno para los q̄ tienen camaras, y hazense desta manera. Deuen coger las vuas de arrayhan quando esten maduras có tal que no esten rociadas, ni mojadas, y pongan las a enjugar al sol y es mejor si son sin granillos, y tomen del mosto, q̄ sea de vuas hebenes, y cogidas con el sol bien calientes, y a cada arroba echen vna libra de aquellas vuillas y desque aya bien cozido naturalméte aparté lo vno de lo otro y guardé el vino en vna vasija bien pegada y cubierta, y beuan de ello quando fuere necesario. El arropo de la grana de arrayhan es restrictiuo, y para restriñir las camaras es muy operatiuo. Tambien se guarda el çumo dellas exprimiédo lo por sí, y colarlo, y cozerlo hasta que se gaste la tercia parte como arropo, y guarden lo de la misma manera, y aunq̄ no lo cuezan se guarda, empero no tanto tiempo, ni es de tanta virtud ni restriñe tanto. La principal virtud deste arbol y de su fructo es restriñir, y quitar el mal olor y darle bueno y confortar. El azeyte dello impide el sudor vntandose con ello, y los poluos de la murta (que es su fructo) con fueda mucho las descabraduras y rupturas, y dello se haze muy lindo cortido para en Verano. Y si con azeyte de arrayhan vntan los carrillos y quixadas hazen fosegar el dolor de muelas. Otras muchas buenas propiedades tiene el arrayhan, que serian largas de contar, mas todos ayudan a pretar y confortar, la grana dellos comen mucho los zorzales y otros paxaros, y engordan bien con ella.

Cap. XV. De los Alamos blancos:

Los alamos son de dos maneras, o blancos, o negros, y primero dire a los blancos, estos se crian bié en qual quier ayre, o frio, templado, o calliete, aunque muy mejor se hazen en lo frio quieren tierras gruellas, aunque medianamente se crian en arenicas, o tierras flacas, rehuyen barrizales y arzillas, y aunque en las tales tierras nazcan salen defequidos, roñosos, y de mala vista, desmedrados; y aun biuen poco tiempo, asi mismo no se hazen buenos entre piedras: por que quieré 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 cria mucho mejor que en otro cabo: y aun allende de esto fortalecen la ribera que el agua no caua 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, asi en heredades priuadas, como en tierras publicas, que estan perdidas que no dan provecho alguno, y por esto esta sobre por la mayor parte Castilla, que teniendo aparejo para ser muy rica, por holgar no quieren gozar, de mas de aquello que de su voluntad se nace, y aun de aquello dexan perder la mayor parte. Pues digo que los alamos quieren lugares humidos y substanciosos que en lo seco no valen nada: hazente asi mesmo muy buenos donde ay cieno: y por que echa 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 astilla quelleue vn poco de corteza prenden, nascen 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 segun verdad aquello no es florecer) otros lo llaman mas propriamente en candelar, cojan aquellas candelillas o espiguillas quando está sazoadas, que se separan amarillas, antes que echen hojas los

El plantar de los alamos blancos

jas los arboles; siembrán las en lugar algo humedo; cenagoso, y hagan lo de la manera que dire abaxo, de como han de sembrar de simiente los alamos negros, y quando echen vn algo crecidos traipon galos. Plátanse a... mismo de estaca y si se han de plátar en riberas de rios, esta es la mejor postura, porque en este tiempo vienen a perfeccion, y tabien es muy bueno para esto sea de... amo q̄ aya de adelante, y aun los cogos de los pue... prenden, y sean las estacas baxas si no ay temor de bestias que las royan, y donde quiera q̄ los pusieren vayan espe... 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, estos llaman el Creçtino albares, estos segudos son mas biuos en prender que los otros, y de mas hermosa madera y mas lisa. El tiempo del plantar dellos es en la Primavera antes que broten, 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 pone de estacas gruellas aun q̄ todos estos echarán muy mejor en hoyos y aun hincados paños, de alamo blanco en tierra como rodrigones, prèden. Y si estos arboles cortá, o chapodá por el Estio, o se secá, o recibē grado perjuizio, y por esto el podar, y desmochar dellos sea, o por la Primavera, o antes que entré los grandes soles y rezios calores, aunq̄ estos arboles se pueden enxerir es cosa superflua, pues el enxerir es para mejorar la fructa, y este arbol no la lleva, y aunque segun creo yo bien se podrian enxerir en ellos nogales pues en trébas estas generaciones de arboles que ren los mismos ayres y sitios de tierras, y son semejates en la corteza, y como ellos se enxiré 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 siempre de baxo dellos buelle ayre alguno, y buelue la hoja el dia mayor del año, q̄ es por S. Bernabe que lo que han tenido hazia vn cabo bueluen hazia, y otro por esto parecen de otro color, y con esta señal

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

pueden los labradores y gente del campo bien conuer quando comiençan a menguar los dias. Las hojas dellos son tambien buen mantenimiento para las vacas y ovejas en el invierno, mayormente en las tierras q̄ mucho nieua donde no hallan q̄ pater, coré las ramas menudas, quando esta la hoja verde, y quasi madura, antes que comièce a ponerse amarilla, y enxuguela a la sombra, y guardéla en lugar enxuto, y al tiempo de necesidad con ella podran sostener algun tanto el ganado que no perzeza, y esto ayudara al heno, y paja si lo, y si no suplira en algo su falta. Han las octoger en menguar porq̄ mejor se guaren, 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 esto es muy buen para los entalladores, y es muy buena para hazer paucos, y escudos que por ser de esta tierra presto la herida, o cuchillada, o rotada como el corcho, y sacado el çumo de las hojas dellos es muy provechoso para el dolor de las orejas echandelo en ellas y los quetienen calábre en las manos no les verna trayendo vn bordon de alamo blanco en la mano, y aun segun dize Plin. tiene vn rocio en las hojas en q̄ labran las abejas, y hazen muy singular miel, hazé dela madera dellos muy buenas armaduras de camas muy lisas y hermosas y no se crian en ellas chinches como en pino

Las propiedades de la madera blanca

Cap. XVI. De los alamos negros:

SON los alamos negros de dos maneras, vnos que suben altos y derechos, y otros que se estiende en ramas quales los suele auer en plaças de yglesias, y otros lugares mayormente en las aldeas y aun alli se plantan los labradores a mentir, los dias de las fiestas. Todos los alamos negros de qualquier suerte que 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 suffren tierras secas, y tierras rezias y flacas, y aun barrizales, y cerros, llanos, y valles, mas en los lugares altos quieren humedad. Estos no nascen bien si no de dos

de dos maneras, o de fimiento los q̄ la llaman, o de baruados de los que nasce de las rayzes mejor q̄ de otra manera, q̄ de ramo, o estaca pocas vezes aciertan a prender, y por esso no deue de curar dello, de fimiento se plantan esta manera.

Como se plantan bien los alamos negros.

Al tiempo que los alamos comienzan a brotar echan vn cogollo muy espeso y llenos de mas como lentejas y aquellas tienen dentro la fimiento, Plinio las llama samara. Han las de coger quando se para amarillas y enxugar las dos, o tres dias al sol como no se sequen. Plinio dize que tan bien lo pueden enxugar a la sombra, tengan hecha vna eruga y angosta ara que desde fuera pueda quitar las yeas sin hollar lo arbolezitos que nasieren, y este muy bien cauada y mollida algo regada de antes para q̄ este humo, cubran la era de aquella fiente y después con vn harnero buena tierra, este colada encima, no mas alto, de dos dedos, y desde a dos dias sin lloviere, rieguenlo muy sotilmente que no se arroye la tierra, y escardenlo con lama no muchas vezes, porque pajaros se comen los cogollos que nasien, han los de cubrir con paja de en cañadura, o con vna red que este alta, o con otros espatajos y desq̄ esten algo crecidos quiten la paja si se la pusieren, y rieguen los con vna escoba rocian do muy bien antes que el sol salga, o despues de puesto, y del que esten altos tres palmas traspongan los a otra parte, y si son para armar vides sobre ellos (como dize en el libro segundo) don de los traspusieren no vayan hondos, por que al tornar arrancarlos para poner cada vno con su vid, no sean penosos de arrancar, y entonces aya feys pies no mas de vno a otro y para q̄ alli no echen muy largas rayzes (Dize Colum.) que las rebueluan en derredor, del hoyo, y lesechen estiercol de bueyes encima y luego tierra, y la pisen muy bien, esto es para los q̄ han de tornar a trasponer despues para las vides. Que los q̄ trasponen la primera vez donde han de estar, ponganlos, como dize en este libro tercero, en las reglas generales. Los q̄ lleuan poca fimiento, o ninguna, han los de poner de baruados, por Octubre, y Nouiembre: y no los poden mondén, hasta que ayan dos o tres

años: y entonces los monden con herramientas muy agudas, que no les dexen mas de los cogollos altos, y anfi mismo los monde quando crecieren hasta q̄ no pudiere alcanzar vn hombre, o q̄ eché la fuerza en lo alto, y quando muy bien subiendo mondando hazia a baxo, y todo quanto nasciere en el mes de mayo, cortélo con vn cuchillo, y si en lechuga quitelo con la mano, y do lo q̄ cortaré vaya junto al tronco y tanto mas pudieren. Han de yr las rengleras muy espesas, porque salgan derechos los alamos, aunque bien se pueden plantar ralos, o espesos. El poner de baruados es de los que echan de las rayzes. Estos son lixeros de poner quando son viejos, mayormente en los que estan vides armadas, por estar llanos en las horcaduras cogen agua y paranse huecos. Pues para esto dize Columella, q̄ debaxo del brazo en que haze la horcadura le dé vn barreno q̄ llegue hasta lamitad, para que por alli le salga aquel agua que por arriba cogio, o por el pie: sea el agujero foflayo hazia arriba (como dize Plinio.) Estos arboles multiplican mucho en baruados, y es bien q̄ porque salen espesos, escojan los que mas derechos salen y aquellos monden para que crezcan en alto, quiten los otros que salen muy espesos y no son tales. Destos por ser asi espesos se hazen muy buenas cerraduras para huertas que se hazen casi como cambroneas y son muy lindos, y por ellos arriba puede armar vides. La hoja de los alamos negros, es muy mejor para los ganados, que la de los blancos, y mas sabrosa y da mas hoja, y destos los que lleuan mucha fimiento no lleuan baruados, al pie, o lleuan pocos, y aun la hoja dellos dize que es buena cozida en orinas y majada con vnto de puerco, o matca de vacas y puesto sobre el estomago y viete a las criaturas que tienen 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 enxirente en ellos vides de barreno, como dize en el libro segundo. Y de la madera dellos se hazen muy singulares sillars para cauallos, y mula y de asiento, y maços muy rezios que no hien den,

Para el embargo de las criaturas

den. De los azebuches adelante diremos quando se tratara de las oliuas, pues son de su linaje dellas.

Cap. XVII. de los boxes.

NO me acuerdo auer visto, ni leydo de otro arbol que comience en B. si no el box, y porque esta letra no quede dire del box, mas no porque el haga mucho al proposito del agricultura. Son de la natura del arrayhan, y aun parecense mucho en la hoja a los arrayanes negros mas quieren ayre frio. Hazense de la madera dellos muy gentiles obras de tor no y caxas chicas, buxetas, peines, cucharas, imagines pequeñas, y tablas para escriuir muy lisas. Es la madera deste arbol de mucha dura, que es muy duro y nunca hiende, muy hermoso, de vn color acafranado: y aun tampoco le viene carcoma como a las 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 clauitros de monasterios y jardines. Nascen como digo en tierras muy frias como son los montes Perineos, y quieren lugares altos, mas que llanos o valles. No se hazen bien en las tierras calientes, y si los trasponen se hazen caferos. Puedense plantar de su fimiento, como dize de los arrayhanes, mas mucho mejor se hazen poniendolos de baruados o de ramos, quitandoles las hojas, o de estacas, o de pedacos de sus rayzes, que la naturaleza deste arbol es muy biua de qualquier manera que le ponga prende, y aunque ellos de su naturaleza nascen en tierras duras y asperas, suffren 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, q̄ haze vn fuego mortezino. Las aserraduras del box cozidas en agua de pozo, o de fuentes, y lauándose con ella la cabeza aprieta la cabeza, y retiene el fluxo de los cabellos, y los torna aprietos. Puede dellos hazer paredes o mesas, como dize de los arrayanes, y si alguna enfermedad tuuieren otros, cuerelos como a ellos, mayormente se quiere mucho

limpiar y entrefacar. Podráse enxerir en otros arboles mayormente en arrayanes, o de barreno, o mesa, y aun de coronilla y escudete.

Cap. XVIII. De los cerezos y guindos.

LOS cerezos son de muchas maneras, y de todos son mejores vnos que llaman foldares, en otros cabos llaman garrouales, porque lleuan las cerezas mas gordas, mas coloradas y sabrosas, y aun por ser mas tieffas 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 crian medianamente, y en las calientes muy mal, y si en las tales no ay abundancia de agua continua, son los arboles desmedrados, y la fruta muy menuda y mala, y en las tales es bien plantarlos en ribera de rio, o acequias que tienen agua y aun en todo cabo quiere mucha agua, si no son tierras muy frescas. Son mejores 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. Asfi mesmo se pueden plantar de sus mismos cuescos, 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 fimiento. Todo poner, o trasponer de ellos sera por medio del Inuierno, y si fueren tierras muy frias pueden differir lo hasta que de medio Enero. A questo 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 fuerte, en era como los que arriba he dicho que se planten de fimiento, mas la tal era no tenga estiercol. El trasponer dellos ha de ser desde mediado Octubre hasta todo el mes de Deziembre, y si son tierras

K frias

frias, como dicho tēgo, por Enero. Quieren los hoyos muy hōdos, y apartados vnos de otros como treynta, o quarenta pies, trañonense bien los cerezos, o baruados o mōteles, por Octubre, o Notiembre, y por Enero los hā de enxerir desque elten bien presos. Enxirense bien ellos en todo arbol que tenga gorda corteza, como alamos, tauzes, ciruelos, plantanos, castaños y laureles, estos se enxiren de coronilla mejor que de otra suerte, y de escudete, y los q̄ se enxiren en laurel tienē vn labor gracioso y gētil, aunque algo amargoso. Puedēse así mismo enxerir de escudete, y si (como he dicho) pasan por los cerezos farnientos lleuarā vuas muy tempranas, y lo mismo se podra hazer en qualquier otra fructa mas tardia, mayormente en guindas por serles semejantes. Enxirēse así mismo de mesa y hanles de quitar todo el vello, o corteza que tienē en derredor del enxerto, y porque estos arboles sudan goma, o los enxiren antes que comiencen a sudar, o despues que hā sudado del todo, porque de otra manera la goma ahoga los enxertos. Enxirense así 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. Podranse criar muy bien estos en tierras calietes auie do mucha agua al pie: porque los cerezos en esto son cōtrarios de los guindos q̄ el guindo quiere aguadlcielo el cerezo q̄ le rieguen y hartē de agua cōtino, o sea tierra humida y sustanciosa y que si a las cerezas, desque madurā les llueue todas se abren y pudren. Y si a las guindas riegan se hazen azedas, y es les mas prouechosa el agua del Cielo q̄ del suelo. Enxirense así mismo desta manera para q̄ nazcan sin cuescos. Tomen los cerezos quando son nouezitos, y cortenles quanto vn palmo encima de tierra, y hiendā los por medio hasta el suelo y gualmente y saquenles el tuetano muy bien con vn cuchillo hasta el suelo, esto hecho tornenle a juntar muy y gualmente, y atarle y embarrarle la juntura y cortadura y desde aun año q̄ este sano y foldado cortenle algo mas baxo de donde fue la primera cortadura y enxiran aquellas vuas,

Nota en q̄ arboles se enxiran los cerezos.

Para q̄ las cerezas no tengā cuesco.

o espigas que nunca ayā lleuado fructo así nacerā cerezas sin cuesco (segun dize Paladio y Cresce.) pienso yo que para q̄ nazcā sin cuescos sera bueno lo q̄ te dixo de los duraznos en sauze, y para que tengan el casco del cuero delgado, lo que dixe en las auellanas. Pueden enxerir medicinas en ellos que si hienden vn ramo de cerezo y le facan el tuetano, y en su lugar ponen escamonea, tendrá las tales cerezas virtud de relaxar, o ablandar el viētre, digo hazer camara, y si allí ponen azul, o qualquier otro color, saldrá del color que puieren (como dize el Crescentino) y como se hizieren estos arboles, y su fructa creo q̄ se podra hazer en otros arboles y fructas y lo mismo se hara poniendo qualesquier buenos olores, o sabores, como dixe en el libro segundo de enxerir d las viñas: en lo de enxerir colores yo no lo tengo por cierto. Y aun el Crescen. dize que se pueden enxerir por Março, esto ha de ser en las tierras muy frias, y en toda manera d enxerir sea quanto mas baxo pudiere. Enxirēse bien d escudete, coronilla al tiempo y como los otros arboles. Quieren ser muy caudados y muchas vezes, si tienen reuiejos, o resacos, o ramos espessos, todos los entrafaque y limpiē muy bien, y si tienē en si humor demasiado, denles vn barreno cabe el suelo al foslayo hazia arriba, hasta el coraçon. Si tienen hormigas saquen quanto de verdolagas, y con otro tanto vinnagre echenfelo con vn aguatocho, o xiringa donde ellas estan, o tomen heze de vino añejo, y con ellas mojē bien donde estan las hormigas, y esto no se haga estando el arbol en flor, o echenles agria de tornisca, si les dañō 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 cō ello recibē mucho daño, así ellos como su fructo. Dize Plinio, que si les echā cal al pie maduran temprano, mas no sea biua por que no los queme. Dize así mismo Abēcenif, que para que maduren temprano, hagan en la rayz vn agujero no mas ancho de quanto quepa en el vn cuesco de cereza, y que le metan allí dentro, y que es prouado

es prouado, así mismo si riegan los arboles con agua ribia madura en as preito tu fructa, mas los arboles bituen poco tiempo. Han los de hazer tan altos d pie, quanto vn cizado, porque son arboles peligrosos al coger de la fructa, no los deuen tubir muy altos, y han la de coger la fructa, con vna escalera alta de tres pies para q̄ ni el arbol delgaje ni aya peligro en la persona que coge la fructa. Tienen estos arboles mayormente quando son viejos la corteza del tronco tan gorda que della se puede hazer vna cuna para criaturas (como dize Theophrastro) y aun valiosos para colmenas. Las cerezas verdes ablandan el vientre, digo verdes quando estan maduras y no secas, y si cō sus cuescos las comē hazen hazer camara de mañana, Secas restrñen el vientre. La sombra del cerezo es muy mala. Dize Plinio que en su tiempo se hazian muy malos los cerezos en Roma, y estando yo en aquella ciudad vi continuamente que las cerezas Romanescas (que así llaman a las q̄ allí se crian) valian vn tercio mas por libra que las forasteras, de dōde podemos entender que con los tiempos se mudan las naturalezas de las tierras, y aun los arboles, que lo que en otro tiempo no se criaua en vna tierra, si porfian con ello se haze, con tal que la tierra d ayres no les sea muy cōtrarios, ni pasen arboles de extremo a extremo sin primero passarle por el medio, porque mejor se vaya conformando, digo que de tal tierra le traspongan a otra casi como ella, y así poco a paco, 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 enxiran los de si mismos y adobar se han, y así podran passar muchos arboles a tierras contrarias de su naturaleza. La goma de los cerezos desecha en vino blanco y agua ablanda la tosse antigua, da buen color al rostro, aclara la vista, da apetito, y con solo el vino blanco aproueche contra la piedra. Las cerezas engendran malos humores en el estomago y lombrizen en el vientre.

Cap. XIX. de los guindos.

SON los guindos vna manera de cerezos, y aun los Latinos así los llaman cerezos azedos, y por esto auiedo dicho de los vnos breuemente dire de los guindos. Los guindos sofrē qualquier ayre, d caliete, d frio, d templado, y en las tierras enxutas son mejores que en las humidas, y en las areniscas, y sueltas son muy buenas, aunq̄ tambien se hazen muy buenas en las tierras gruesas, cō tal que sean sueltas, de manera que en todo ayre y tierra se crien bien salvo en lo muy humido: porque se hazen muy azedas. Estos arboles son muy biuos de su naturaleza y prenden, y multiplican como carças. Ponense de cuescos y de ramos, mucho mejor de barbados, que de otra suerte, mas dizen los que tienē experiencia, que son mejores guindos los que nacen de cuesco que los que se crien de barbados que no salen de su pie mas no se hazen tan presto. Son los mejores guindos los pequeños, enanos, copados y que lleuan las guindas gordas, y tanto coloradas q̄ tornan en prietas, y el peçon corto y vna canal en medio. Y desta tales han de escoger la simiente para poner, d posturas d guindos. Ay vnos que llaman garroualles, y otros los llaman Griegos, lleuan las guindas muy gordas y parecense mucho estos tales arboles a los cerezos en todo, y estos quierē tierras como dixe de los cerezos, que aunque se hazen buenos en qualquier tierra que se riaga muy mejores son en tierras frescas, no faltado les agua, y enxirense bien en ellos, y así mismo todos los otros guindos, y aun madura la fructa mas temprano, así enxertos, segun he dicho arriba. Son tan biuos los guindos, que aun las puntas de ellos soterradas baruan y prendē. Rrehu yē estos arboles de tierras duras, enxiren se de todas las maneras de enxerir que tengo dichas. En estos arboles caen pocas enfermedades: porque ellos no son delicados, y si algunas tuieren, miren para ellas los remedios q̄ he dicho. Las guindas mientras mas maduras son mejores: lo qual no es así en las cerezas, q̄ si pasan de maduras, luego se pudren. Las guindas son mas saludables que las cerezas, son muy contrarias a la flegma y colera, que luego la cortan y deshazē.

Propiedades de las guindas.

Han las de comer de mañana, y primero que toda viada, y así dá apetito. Dellas son mejores las menos azedas. Sô buenas refrescadas é agua fria, porq̄ de mas d̄ ser muy limpias, aun refrescan así mas y matan mas la sed y calor. Guardanse bié pafadas al sol, y así son muy buenas para los q̄ tienē tercianas: porq̄ quitan mucho la sed, y cōtra la colera son muy buenas, como he dicho. Estos arboles se hazē buenos en las viñas, y quieren ser caudados y labrados, y limpios, y que les quiten todos aq̄llos hijos, o pimpollos q̄ echan por baxo y enderredor. Quierenie sembrar o plantar espessos. El agua de las guindas destilada por alquitara es cosa muy saludable para los ojos, lauandolos con aque-lla agua que aclara la vista, deshazē vnas telas que se hazen quitan la tericia y verdor de los ojos: es mejor de las guindas q̄ aun no estan bien maduras. Son las guindas vna fructa tā sana (dexo la gracia de su sabor) q̄ me parece a mi q̄ mil guindos no bastarian para vna casa, y que vn cerezo es mucho, y sobra para vna ciudad, se gun son malas.

Cap. XX. De los Castaños.

Los castaños son de muchas maneras. En la hechura y mejoría de los frutos mas todos ellos en esto se parecen, q̄ quieren tierras frias, y aun en lo caliente se crien, con tal que sean tierras humidas. En los valles ò cerros se hazen buenos, y é lugares ayrosos mas q̄ en llanos, mayormente si los tales cerros, ò altos estan hazia el Cierço: porque estos arboles mas quieren sombras que solanas, salvo si son, como digo, tierras frescas: quieren tierras floxas, muy sueltas, casi que parezcan arena, mas no quiere arena; y también se crien en vn legano humido, ò en vnas piçarras humidas y que se desmenuzan entre manos. No puedē sufrir barrizales ni arzillas, ni gredas, ni ninguna tierra grueffa, dura ni pegajosa, ni seca de mas damente, que aunque se hazen en tierras duras y barrizales, no medran si no fuere el suelo humido. Estos arboles se pueden plantar de ramo, y de los barusdos que nacen al pie del arbol, mas estos no salen

tan buenos, ni tan fructiferos como los q̄ ponen de simiente, y por esto es lo mejor poner las castañas: porq̄ lo vno salen mejores arboles, y mas ligeramente se hinchiara vn monte de los que de simiente se plátaren, que de los barusdos; y aun los q̄ de los tales ramos, ò barusdos se ponen para hazerse buenos, tienē necesidad de enxerite: lo qual no tienē los que de las castañas puieren: no digo yo que estos tan bien enxertos no sean mejores, pues que todo arbol enxerto mejora mucho la fructa, como arriba he dicho, y puedēse 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 q̄ de su natural se mordan, y quedan limpias de la cascara interior: sean bien gordas, porq̄ de las menudas, ò no nacen, ò se hazē las plátas muy desmedradas y mejores son de vnas redondas que de las llanas, y porque muchas se pierden que no nacen, es bien q̄ aparte n buena cantidad dellas, y sean como he dicho d̄ arbol que mucho cargue de fruto, aunque en cada erizo lleue muchas castañas y buenas, y estas tales pongálas á enxugar a la sombra en algun cabo enxuto, y desque estē enxutas amontonenlas en algun cabo apartado y enxuto, y cubranlas bié con arena de río, y dēde en treynta dias quitenles el arena, y echenlas en vna caldera de agua fria, y las que nadaren son vanas, y hanlas de quitar: y las buenas y sanas q̄ estan mazizas vanse al hondo. Pues luego las saqué y tornése a enxugar y cubrir de arena como antes, y dēde a otro tanto tiempo prueuelas, como dicho he, quitando las malas y guardando las buenas. Dize el Crecentino que esto se haga dos, ò tres vezes, hasta q̄ venga el tiempo en que se han de poner. Otros las guardan en cataros con su arena sin mojarlas, tengolo por mejor, con tal q̄ las pongan entre al arena algo enxutas. El tiempo de ponerlas, es por todo el mes de Nouiembre, y de 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 hōdo: y hecha como sulcos bien hondos,

Papa (en)
de ar casta-
nueles

El tiempo
de sembrar
las casta-
ñas.

que es mejor que no eras (como los arboles que he dicho arriba) y sea en tierra alta acostada, porque no pare el agua allí, que los pudre, mayorméte antes que nazcan, y allí los pongan. Dize Plinio que las han de poner de quatro, ò cinco juntas, y la punta vaya hazia arriba, y cubrálas algo de tierra, y pongálas vnas cañas al derredor, y si ponen cada castaña por si, junto con cada castaña pongá vna vara ò caña para que sepan donde esta, porque se quiere mucho limpiar de las yerbas. La tierra donde se han de hazer los tales sulcos para poner las castañas, sea muy semejante aquella en que se han de trasponer las nuevas posturas, y sea algo humida y laxa, y no le echen estiercol que este arbol no lo tiene necesidad, y si alguno echaré sea muy podrido y viejo, y muy mezclado con tierra que no se co nozca casi a ver estiercol, y sea de vacas. Hanse de cauar quando nueuos mucho, y el trasponer no sea hasta que ayan dos años, y vayan bien hōdos los hoyos, porque echan muy honda rayz, acæce (como dize Crecentino) quererlos poner en tierras que siembran pan, aunque mal se hazē en tales tierras, si no son liuianas y floxas, en tales lugares trasponganlos ralos y mōdenles las ramas baxas que suban altas y no alombren la tierra, y vaya por sus liños, como dixē de los arboles en que arman las vides en el segundo libro que trate de las viñas. Hanse de trasponer à la Primavera, mas si son para poner en monte, para que de solo castañar aproueche, vayan mucho mas espessos: porq̄ tambien allēde de auer mas arbolé da por estar así, hazense mas derechos y muy mas altos y de mejor madera, mas no à menos de quarenta pies el vno apartado del otro. Y despues dēde à vn año que estan traspuertos los mōden 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 à las rayzes, y en algunas partes los que los ponen los tumban à manera de mugrones d̄ vides, para que bien baruen y trasponen los à otro cabo. El podar y limpiar de los arbolezitos y aun de los grandes es bié que sea ala Primavera. Estos arboles se pueden enxerir

de coronilla, ò escudete, ò canutillo, mejor que de otra manera. Dize Paladio, que se pueden enxerir almendros en castaños, esto sera de qualquiera manera de estas tres que he dicho, mejor que de otra alguna mas seria necesario que el castaño este en solana: porque el almendro quiere sol y tierras calientes y templadas. De mejor gana enxirina cerezos en castaños: porque entrambos son arboles que quieren tierra fria. Y para que qualquier enxerto dure mucho y lleue mucha fructa, han de ser los arboles en algunas cosas muy semejantes. Estos dos alamos en esto se parecē, en nacer y criarse mejor en tierras frias que en calientes, y aun las tales cerezas será algo mas tardias enxertas en castaños, que en sus arboles, ò sera bueno enxerir fructas tardias en ellos, como peras Inuernizas, y perazas, y camueffas, que tambien quierē tierras frias y frescas: y el enxerir dellos sea tardio quando sudan las cortezas q̄ se despide bien la cascara. Si toman las puas del mismo arbol, y las enxirē en el mismo castaño, seran mejores las castañas. Y mientras mas vezes las enxirierē, tanto seran mejores. Enxirense bien en sauze 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 así mesmo en nogales. Si algunas enfermedades tuuieren, miren lo que dixē arriba en las reglas generales. Quando son grandes no tienen necesidad de cauarse, aunque no les hara daño, mas quando chicos quieren se cauar muchas vezes, y mollirles la tierra. Si los cortan, ò chapodan brotan mucho, y reiouenecen, 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 las vides, q̄ para fruta, porque la madera dellos dura mucho sotierra y en agua, y esto hazen dōde vale cara la otra madera, ò no la pueden auer. No estan de coger las castañas antes q̄ ellas comiencen a caer de sus erizos, y entonces las varean, y las q̄ caen con sus erizos, es bueno amōtonarlas así, y esté algunos dias así, que ellos se abren. Y aun dize el Crecentino, que estas tales se

guardá mas tiempo verdes, mas si fuesse lugar cercado, dō de puercos, ni jauales pudiesse entrar mejor feria para el arbol, y aun las castañas serian mas fazonadas, que ningun arbol madura juntamēte su fructa, y aun terian sin costa y sin peligro de los q̄ varean dexarlas caer, y entonces eitan de lazon quando el herizo te abre de su gana. Las castañas son de grande mantenimēto y substancia, y dan grand fuerça, y aun en muchas partes (como en el Delphinado) hazen pan deltas secandolas y moliendolas como trigo, y su harina es muy sabrosa, y aun comida de mañana restriñe el fluxo del vientre, guardanse muy bien al humo en zarços, y si comen muchas dellas engendran gruessos humores y melácolicos en el estomago, y opilan las venas. Assadas se ablandá mucho y pierden aquella malicia q̄ tienen, y son buenas sobre mesa, q̄ assientan el vomito, reposan el estomago, y ayudá a digerir y orinar y confortan el vientre. Ellas son rezias de digerir, y mas alos que son de com plexion flegmatica, saluo comidas con miel, o açucar antes de toda vida, quãdo crudas son dañosas a los que tienen tosse. Son provechosas apiladas y bien cozidas, y anfi calientes comidas de mañana con miel y assadas son de buena digestion. Quien come muchas, y mayormente cozidas le azedan el estomago. Si ponen la harina dellas con vino ò vinagre, sobre la hinchazō de tetas haze grã provecho. Son tales y de tan grãde mātīnimiento las castañas, que dize Galeno que despues del trigo dan mas sustancia al cuerpo que otro ningū pan, y los puercos que con ellas ceuan son de muy fabrosa carne y mas que los de bellota. Si q̄ man las cortezas de las castañas y las hazen poluos y las ponen con arropo a las criaturas en la cabeça, multiplican el cabello, y lo mismo hazen sus hojas y los herizos. Guarden se bien las castañas verdes cubiertas de arena, y en lugar enxuto. Las cascarras de dentro que estan junto con la castaña cozidas con agua llovediza, ò de fuente, y que gaste la tercia parte, y beuida restriñe el fluxo del vientre. La sombra de los castaños es tan mala y pesada, q̄ aun destruye las otras plantas que estan debajo del. La madera del

Propriedades de los castaños.

Para las tetas.

Para q̄ nazca el cabello a las criaturas.

castaño es de grande dura, así para sotier ra, como para encima, y nunca se carcom ni tiene otros gusanillos. (conque se corte con fazon) 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, que 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 fanas las castañas, y mas sabrosas y guardan se mas tiempo verdes y sin gusanos. Estos arboles se que man pocas vezes del yelo, por esso son buenos para amparos de los que se suelen elar, poniendolos aq̄lla parte dōde elar se suele.

Cap. XXI. de los ciruelos y endrinos.

Los ciruelos son ardoles bien conocidos dellos ay caseros y mōteses y de los caseros ay muchas diferencias y maneras, mas todos ellos en ayres frescos y templados se crian mejor, que en las tierras, o muy frias, o muy calientes. Adonde ay abundancia de agua se hazen buenos, y aunque en los cerros se hazen buenos, son muy mejores en los valles o llanos. Quieren tierras gruesas, algo humidas, y en las tales lleuan su fructa mucho mejorada y gruesa, mas que en las tierras flacas y ligeras, con que sean tierras sueltas. Quieren guija en lo baxo, y en lo alto tierra limpia de piedras. Plantanse estos arboles bien de baruados, de los que nacen al pie del arbol, mas mucho mejor de sus cuescos. Estos arboles no se plātan bien de ramo, que de muchos prenden pocos, y no se hazen buenos, ni anfi mismo de estaca. Los baruados dellos sean bien escogidos y gentiles y derechos, y si es tierra calientie donde los han de poner, sea la postura por Octubre, y Noviembre, y Deziembre, y si es tierra fria, sea poco antes que brotē, y sea de los baruados que nasieren 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. Hagales las hoyas, (y si es en tierra humida) hōdas no mas de tres palmos mas si es tierra seca, vaya algo honda a quatro, aun que (segun Crecentino dize) no echan muy honda la rayz, ni han menester hōda la hoya, y lo mismo dize Plinio, y aū esto se vee por experiencia, por que con vientos se suelen arrancar, aunq̄ Theophrasto dize, que los pongan bien apartados el vno del otro, no me parece biē porq̄ estos arboles se suelen elar, y miētra mas juntos estuieren menos daño les hara el yelo. Y aun el Crecentino dize que no vayan muy apartados. De los cuescos se ponen de la manera siguiente. Si ponē los cuescos para trasponer sotierrenlos no mas hōdo de vn palmo en tierra mollida, y pueden poner por el Inuierno, si es tierra caliete y enxuta, a la Primavera ò si es fria y humida, q̄ es por Hebrero y algo de Março, y los que así ponē a la Primavera regalos tres dias en remojo en lexia, que no sea rezia, ni fuerte, y así naceran mas presto, y deude a dos años los traspongan. Y dize el Crecentino q̄ al trasponer, ò sean baruados de rayz, ò de cuescos, q̄ los vnten las rayzes con estiercol de vacas, y si plantá cuescos para no los auer de trasponer vayan hōdos puestos quanto a la rodilla, y cubranlos poco, y al año siguiente que ellos auran crecido y gualen la tierra, y esto como dize de los almēdros, mas estos tales cuescos se han de poner a la Primavera, ò q̄ haga tiempo enxuto, porque si fuesse tiepo muy mojado, ò como en el medio del Inuierno cogeria agua el hoyo, y ahogar sebian los cuescos con la mucha agua, ò podreces sebian. Sembrando vnas ciruelas gordas prietas, que llaman porcales, nacen muy bien, y enxirēse en ellos muy bien las de frayle y çaragocies, y aū todas las otras. Y dize el Crecentino que de ciruelos se pueden hazer buena cerca, ò cerradura para heredades casi como de çarçales que aunque no son pungentes, si ponen muchos cuescos hazen espessal mata, y no dexan passar, y para esto son mejores los ciruelos que hazen muchos pimpollos. Y de mas de la ceradura aurá

Del febrar los ciruelos.

fructa para comer y aun para ceuar los puercos, y estos tales se han de plantar de esta manera. Donde ha de ser la cerradura hagan vna acequia honda, quanto a la rodilla, y allí echen muchos cuescos a la larga, y cubranlos con vn poco de tierra como he dicho, y si abueltas ponen algunas çarças, son muy fuerte cerradura, y al año siguiente y gualē de tierra al acequia ò sulco, y para esto así hazer donde quiera que venden esta fruta aura abundancia de cuescos, aū que ay an de cerrar grãde parte de tierra, ò traspongan los ciruelos espessos, y no les quiten los hijos que echan que son machos. Mas como tengo dicho en otra parte, presto parece el arbol a quien no quitá y alimpiá los pimpollos baxos. Los ciruelos quieren ser de vn pie, y no alto, y acopado de rama para que con su sombra cubra el pie, y le tēga fresco, y estos arboles aunq̄ mas presto maduran la fructa que 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 que esta hazia el sol ni se a siubla, y por esso es bien q̄ esten espessos porque menos sol de a la fructa, no digo que quieren estos arboles sombra, mas si es tierra cascajosa y fria donde está, y les echan estiercol, ni se les caera la fruta, ni criaran cocos en ella, con tal que esto sea en tierras frias, q̄ en las calientes no sufren estiercol ni les haze provecho, antes en las tierras calientes con ello crian fruta de mal sabor, y gusanienta, y enferma. Esto digo del estiercol de ganados q̄ ceñiza, o qualquier otro cieno les haze grãde provecho, mas si es tierra que se riega quieren estiercol con que sea podrido. Enxirense bien estos arboles de todas maneras, y quierense enxerir, ò antes que fuden goma, y esto es por Enero, ò quando han dexado de sudar que es aun por Mayo, ò Junio, y enxirense muy mejor ellos de mesa y escudete que de otra manera. Enxirense bien en priscos, ò duraznos, y aun ellos seran mayores y mas sabrosas las ciruelas, y tambien en almendros mas en ellos no crecen mucho, y reciben en si tambien almendros y duraznos, y aluerchigos. o aluarchoques y mançanos y peras. Enxertos en almendros lleuaran las pepitas almendras mas sean en

enxertos de mesa, o pasados, y lo mismo es en los auellanos. Enxiren en robles, o castanos. Los que se enxiren en aluarcoques, o aluerchigos llevan la fructa semejante a los aluarcoques. Enxertos en naranjos maduran su fructa temprano. Los endrinos quierē 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 q̄ en otro arbol, y trasponer despues los ciruelos. Estos arboles son mejores pueftos si la tierra tiene tal aparejo hazia Gallego, mas que hazia otro ayre (como dize Aben cenif,) por donde podremos bien ver serles en algo contrario el sol, como arriba he dicho. Si es tierra caliente donde está y tienen cañajo a las rayzes, y les haze daño, digo en la sobre haz, quicēselo todo, y en su lugar echenles tierra limpia de piedra. Si lesechá a las rayzes hezes de vino, o de vinagre, lleuaran mas dulce la fructa, y mas sabrosa. Los ciruelos tienen algunas enfermedades, y si estā como tristes, y marchitos, echenles al pie alpechin q̄ no sea salado con otra tanta agua, o ceniza, y esta es mejor de sarmientos, y esto sea en tiempo frio, por que si fuesse en tiempo caliente, y seco cō esto recibiria daño, o orina de hombres bien podrida, con otra tanta agua, y si la fructa se le cae, en vna de las principales rayzes hagā 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 embarē donde estuuieren, mas desto no lesechen mucho, por q̄ 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 dixē arriba. Asī mismo en los ciruelos se fuele arrugar las hojas en algunos ramos, y allí donde se crian gusanillos, y arañas, y de vn cogollo se dañā vn ramo, y de vn ramo todo vn arbol, y aun los vezinos de cerca por ende donde huuiere estas hojas anfi arrugadas cortelas antes que mas dañen,

quemadas luego, que aunque dexen los ramos en que estan quedan en seruos, y en harto tiempo no toman en si, ni dan prouecho, y en cenā el arbol.

Los ciruelos son arboles que no buien muchos años, mas en el tiempo que duran son de mas ganancia que otros por que vienen presto, y lleuā mucha fructa, y si tienen tierra segun quieren de naturaleza son porfiados en el biuir que por males que les hagan no perecen. A prouecha la naturaleza de la tierra si es conforme al arbol, mucho mas que la auor, así para mucho biuir, como para biē de fructa. Estos arboles, o han de estar en tierras algo humidas, o regarse muchas vezes y cauarle bien continuo. De todas las ciruelas son las mejores vnas que llaman damascenas, porque vinieron primero de Damasco, y erā el que traslado de Latī en Castellano, el libro q̄ Bartolome de Inglaterra, compuso de las propiedades, donde dize, que las ciruelas Damascenas, son aquellas que nosotros acá llamamos endrinas, pues es muy cierto las ciruelas damascenas ser ma y luengas, y de la ochura de las que acá llamamos çaragocias, delgadas de entrambas partes y gordas en medio, y aun son del mismo sabor, y dulces vn poco. En muchas partes a las çaragocias llaman damascenas blancas, y las endrinas son muy prietas, y redondas, gordas y algo azedas. Las verdejas que llaman son gordas y como verdes, y así tomā aquel nombre. Sufren más tierras calientes que otras, son sabrosas, tienen vna aze dia mas son de rezia digestiō y quieren se comer pocas dellas. Las que llaman mōngis, o de frayle, son de hechura de las çaragocias, saluo q̄ son mas largas, y quierē tierras mas frescas q̄ otras como fotsos y riberas, y son sanas, y de la misma manera son q̄ las çaragocias. Ay prietas gordas que por ser de poco precio llaman porcales, son de la manera que las otras que llaman verdejas, en querer semejante tierra y ayre, mas no son tales ni de tal sabor mas casi todos los ciruelos en esto se parecen, en que la tierra que para vnos es conueniente, 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

qual no se requiere en las otras frutas, y lo mismo es en las vnas. Para guardarse son buenas las çaragocias, y damascenas y las de frayles, y estas se pasan desta manera. Hinchā vna cesta dellas estādo bien maduras y tengā vna caldera llena de lexia, de ceniza de sarmientos hiruiēdo, y si quierē echēle vn poquito de azeite, y metālas allí, y luego las saquen y tiendālas al sol en sus corchas, o zarzos. Otros las passā en lugar de lexia, por agua marina, o vn poco salada coziendo. Otros las echā enxutas al sol, y todas estas son buenas para los que tienen sed en algunas calieturas, echadas en agua y comidas, ablandan el vientre, cozidas en agua ablandan la tosse, y hazen digerir las materias de ella, aquella agua beuida: y son buenas para los que tienen dolor de costado. También son buenas las endrinas para passadas mas muchos las pasan con cuecos, mas toda fructa q̄ despidē el cueco 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 contra la colera. Otros las enhilan, y así las enxugan al sol, y otros las enxugan en hornos, y otros cortan los ramos que están llenos de las endrinas, y los cuelgan donde les de ayre, y allí se pasan, lo mismo se hara en las ciruelas çaragocias. En esto haga cada vno segun mejor parecer tuuiere. Las ciruelas comidas antes de otra vianda ablandan el vientre, o secas, o verdes (no entiendan 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, hazē purgar la colera por baxo, refrescan el estomago, mas si muchas comen, aunque seā de las mejores haran daño. Las endrinas passadas restriñen el vientre, y dan apetito, y las mōteses le restriñen mucho mas, y por esto las dan a los que tienen camaras, y aun si cuezen mucha cantidad de endrinas mōteses en vino dulce, hasta que se gaste la mitad, beuiendo vn vaso dello restriñe mucho las camaras, aun lo mismo haze la corteza de su rayz así cozida y beuida. La goma de los ciruelos tiene muchas virtudes, y mas de los damascenos, y comida en ayunas quebranta la

pie de la bexiga, y adelgaza las materias gruesas, y las corta, ablanda el pecho y restriñe el vientre, por ende la deuen comer los que tienen fluxos de vientre, y cō fuele a las llagas, y si las deshazē con vinagre deshazē los empeynes, y mas en las criaturas chichas, tiene mas fuerte operacion, si abuelta se echan vn poco de miel, o açucar, y conforta la vilita, y esto mago, alcohollandose con ella, y si del cūmo de las hojas hazen gargarismos aprieta la boca, y no dexa correr materia flegmofasa a las agallas, ni al gallillo. Si de estos arboles quieren auer posturas de baruados, dexen a cada vno vn par dellos, y no mas, y estos seran los mas derechos, y dende, dos años los traspongā como he dicho. De los cidros diremos adelante en el capitulo de los naranjos.

Cap. XXII. de los cipreses.

Los cipreses son vnos arboles que en la hoja se parecen mucho a la tauina 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 salē muy desnudados, y ellos tardan mucho mas tiempo en crecer en las tales que en las calientes, y no se hazen tan grandes, ni de tal madera, son mejores en altos, y laceras, mayormente hazia el sol que en los valles y humbras, y de mejor madera. Este arbol solamente nace de simiente, que ni echā barbados al pie ni otros pimpollos de que se puede plantar, ni tã poco se puede poner de ramo. De simiente se ponen desta manera, en vn lugar bien enxuto, y que este estercolado de muchos dias antes, y el estiercol tomado ya tierra, y muy mezclado cō tierra hagan vna era, cauada bien honda con vn açadon, y muy mollida, y yguada y limpia de todas las piedras, y sea luenga y angosta, porque desde fuera puedan hazer lo que sera necesario, sin entrar dentro, ni hollarla, y han de coger las agallas del cipres, o por Enero, o Mayo, o Setiembre, por q̄ entonces tienen sazōn, q̄ este arbol tres vezes echa agallas, y estos tres tiempos estan de coger, y sequen los al sol, y quebranten las, y facaran dellas vna simiente

Como se pasan las ciruelas pasadas.

Los cipreses.

Los cipreses.

Las propiedades de las ciruelas pasadas.

miente muy menuda , y pueden poner por sí cada partezita de las que haze el agalla, o de la simiente. Saquen buena cantidad porque se quieren sembrar espesos, y enxuguen así mismo la simiente al sol, y en el mes de Abril si es tierra muy caliente, y si templada siembren esta simiente por Mayo, y en día sereno y sin viento, que aun si el día que lo siembran rocia recibe mucho daño, y con vn harnero espeso le ciernan la tierra por encima muy delicadamente y muy y-gual y no mas alta de vn dedo, o dos quãdo mucho, porque si muy alta le echan la tierra, por ser la simiente menuda y flaca no tiene fuerça para salir y pierdesse. Y en este tiempo hasta que aya nacido guardenlo mucho de hormigas que lo comen mucho, y si algunas veen yr matenlas y vean lo que dixere 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, o en anocheciendo, y esto es mejor, yes biẽ rociarlo con vna escoba porque vaya y-gual 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. Han los mucho de escardar sin tocarles a las rayzes, ni entrar en la era, porque el que pisaren luego perece, y en naciẽdo la yerua luego laquite, antes que tenga fuerça: porque despues de grande llevaria consigo el cipres. Y porque quando nacen y son chiquitos los quema el sol, pongan fuera de la era vn as horcas para poner vn as sombrajos encima y sean tan altas que pueda andar por baxo vna persona quando fuere necesidad de escardarlos y mollirlos, y de la sãbra no tienẽ 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 mullir mucho, y quando grandes no tienẽ necesidad de cauarse ni de otra cosa, antes segun dize Pala. toda laur les es dañosa, mas creo yo q̃ no les hira daño labrar los y tratarlos biẽ. Trasponese quãdo hã cinco o seys años y mientras mas nuevos se trasponen se hazen mejores. No prẽden si los

El cipres no se puede sembrar si no de simiente.

trasponen grandes. Dize Theo. que echa las rayzes en la haz de la tierra y pocas por esto deuen de hazer el hoyo ancho, porque mas anchas las echen y fuerres. Y si es tierra humida no muy hõdo, mas si es tierra seca sea hondo quãto quanto palmos. En estos arboles ay macho, y hembra, y el macho cresce mas alto, y van sus ramas mas cogidas y apretadas y por esto son mas hermosos para jardines, ò claustras. Puedense plantar vn as con otros, y tresquilarlos y hazer los llanos de copa, como metas 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 Marzo y Abril, y no tardan 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, aunque bien se hazen en llanos que no sean demasiado humidos. No quiere estiercol antes les haze daño. La madera del cipres es de muy singular olor y es preciosa para arcas nunca se come ni cria gusanos, ni se hiẽde si no huviere fuerça, y aun donde està sus agallas, o hojas no aura polilla ni gusano, en las ropas, y por esto es muy singular para guardar ropa, q̃ le da olor, y la guarda de polilla, y parece siempre que esta nueva esta madera. Dura mucho tiempo, tanto que casi parece ser eterna, mas trae su olor algun dolor de cabeza, si es mucha cantidad, y suda muchas vezes esta madera segun dize Theophrasto. Dize el de proprietatibus, que si le cortan torna a echar rama nueva, mas no es así, que antes se seca. Y Plinio, dize, que cortado, o desmochado el cipres nunca torna a brotar, y por esto los gentiles los apropiaban a los muertos. En la ysla de Creta, que agora llama Candia, donde ay montañas dellos, que alli nascen naturalmente, aun que los cortan tornan a echar. Este arbol no se puede enxerir ni en sí ni en otro, si no fuese pasado, y aun así no creo que prenderan. Enfermedades no tienen estos arboles, solamente les han de forçar

Quando se an de trasponer los cipreses.

La virtud de los cipreses.

Nota del azeyte del cipres.

de forçar q̃ vayan derechos desde chicos El azeyte del cipres endurece y aprieta las enzias, quita el dolor de los dietes, restrinẽ 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 restrinẽ, sus hojas majadas y puestas en las mordeduras ponçõsosas aprouechan, y si alguno escupiere sangre haga poluos de las agallas de ellos, y beuanlos, q̃ cõsuelda mucho, y beuidos estos poluos con vino de mañana, alargã el huelgo aquiẽ lo tiene corto (segun dize) y las hojas verdes majadas con sueldan las llagas. Las agallas majadas y cõ harina de ceuada bueltas cõ massa sanan el alhõbra: puestas encima, aprietan la caspa, y fortificã los cabellos, y aun restrinẽ el romadizo. Majadas biẽ estas nuezes y mezcladas con higos pasados, comen y gastan la carne demasiada q̃ nace en las narizes. Cozidas con vinagre quita el dolor de los dientes, y los poluos de ellos beuidos en vino sanã el flujo del cuerpo, y ayndan a retenir la orina a los q̃ tienen vna enfermedad q̃ llama estrãgurria, y majadas sus hojas y puestas en el vientre restrinẽ las camaras. El humo desta madera es muy sano contra todos los malos olores, y ponçõsosos, mayormẽte en tiempo que ay ayres corruptos y pestilenciales.

Cap. XXIII. De los duraznos, priscos, y melocotones.

Los duraznos y priscos, son arboles q̃ quieren tierras calientes con tal q̃ tengan humor, y tãbien quieren tierras areniscas y sueltas, y humiditas, y si tales ayres, y tierras alcançan como he dicho bien mas tiempo, y dan mejor fructo, q̃ en lo frio ni ventoso, y con los vientos recibẽ mucho daño que lo vno les derrueca mucho la flor, y lo otro desgarrã mucho mayormente quando tienẽ fructo, y por esto los han de poner para ser mejores en valles, ò folanas, ò lugares guardados de vientos. Son arboles que presto vienen y presto se hazen viejos, y aunq̃ se pueden plantar de ramo, ò de algunos pimpollos de los que suelen echar al pie pocas ve-

zes aciertan, ni aun salẽ bue o y para questo es muy mejor, pues q̃ tienen muy gorda simiente en los buicos, pon los dellos, y si los ponen para q̃ se ayen de q̃ dar donde los sembraren, vayan puestos hõdos, quanto hulta la rodilla en vn hoyo y echenlos poca tierra encima, y desq̃ nacido vayan le echand tierra, como fuere creciẽdo al año siguiente y gualẽ el hoyo, así echara las rayzes a lo baxo, no tendra necesidad de trasponerse, mas si los ponẽ para q̃ nazca, y auerlos de trasponer hagan vna era grande y bien larga y cauada bien hõda, y si le echen estiercol sea muy poco, porq̃ con el estiercol criã la fruta algo cocosa, si es tierra tẽplada, ò caliente, y seca siẽbrenlos por el mes de Octubre, ò Noviembre, y si es tierra fria por Enero, ò Hebrero, y algunos los siembrã en las calientes por Septiembre y aunq̃ ellos nazcan dõde quiera q̃ caen puestos a mano, y en tiempos cõuenientes son muy mejores. Todo el Inuierno, antes de Nauidad, es buen tiempo para poner los cuescos en qualquier tierra que sea. Vaya vn cuesco apartado de otro quanto vn pie y medio, ò dos pies, y vaya hõdos quanto vn palmo y puestas las pitas hazia baxo, y mientras mas a menudo los regirẽ mas presto naceran mas el tal regirẽ sea a prima noche. Quando chicos los han de escardar y cauar muchas vezes, y los que quieren poner donde no se han de regar põgãlos en hoyo como dixere arriba. Estos trasponganlos desq̃ ouirẽ dos años y hagan el hoyo hondo y angosto. Põngãlos así mismo espesos, porq̃ se guardã mas del viento vn as con otros, y del sol demoliado. Si quando los siembran los tienen algunos dias antes en agua açafra nada en mojo, y los riegan despues de sembrados con agua de açafra hasta q̃ nazcã, saldra la fructa amarilla y muy linda. Y así creõ q̃ sera de qualquier otro color, y para esto es biẽ q̃ põgã pepitas sin el cuesco. Otros para q̃ nazcan colorados tomã vn as çanahorias muy grãdes, y en vna de ellas metẽ la pepita, y así la entierrã, y sacã çumo de otras mas, y cõ ellos riegan la pepita hasta q̃ nazca, y desta mansra sale el fructo q̃ parece sangre en su color, y de estos colores he visto esta fructa, en Italia. Para que nazcan escriptos (segun dize Palad.)

Para q̃ nazca: a: muy colorados los duraznos.

Pala.) Siembren los cuescos, y desque comienzen a abrir saquen la pepita y escriuan en ella lo que quisieren con berrillon, y tornen a juntar bié su cuesco, y enterrar como antes estaua, esta es cosa maravillosa si así es, y si los enxieren en plátanos, se hazen colorados (como dize el mismo Pal. en el cap. de arriba.) Sabores y olores reciben en sí como dize de las vides, y otros arboles. Enxirense los duraznos y priscos de escudete, o coronilla, o cañutillo muy mejor q̄ de otra suerte porque tiené la corteza gorda y buena y su madera es brozna, y seca, por esso no es tal para enxerir en el tronco. Y dize el Crecentino que en las tierras frias se enxiren por Enero, y en las calientes por Nouiembre, mas muy mejor, y mas seguro es por Mayo, ó Junio, si es tierra fria, y si es caliente en principio de Abril que haze calor, y sudan los arboles, saluo sino fuere de pua en mesa, que desta fuerte ha de ser antes que brote, y lo mismo en el barreno, ó pasado. Si los enxiren en mébrillos, y esto sea passandolos por el mébrillo (como dize arriba en el capitulo de los enxertos) dan otra manera de fruta que llaman melocotones, de mas excelente sabor que el durazno, y son tiestos y buenos para caminar. Hanse de sembrar enteros, como son con su pulpa, por que nacé mejor que de los cuescos solos, que tienen el cuesco no perfecto.

Los priscos se enxiren bien en ciruelo, y allí prenden mejor, y los duraznos en almendros, y desta manera enxertos la pepita sera almendra, y lo mismo hazé enxertos en auellanos. Mas para que la pepita se haga almendra, ha de ser enxerto de messa, o pasado, y afirman los que tienen experiencia, que si el cuesco del tal durazno torná a sembrar que del nace ra almendro, y no durazno y a mí parecer lleua razon, y lo mismo sera de los otros arboles que desta manera fueren enxertos digo ciruelos, aluerchigos aluarques y otros q̄ tengá cuesco. Enxertos en laureles biuen mas tiempo, y en ellos se puedé enxerir de toda fuerte empero mejor en la corteza que en el tronco. Para que no lleuen cuescos, enxirense en sauzes, y desto vean como dize que se auian de enxerir en las reglas de los enxertos.

Y también dize Abencenif, que si en la raíz hazen vn agujero, y meten en el vn palo de mimbre que lleuara la fruta con vn cuesco muy pequeño. Si quando está en flor los riegan tres o quatro dias arreo sobre tarde cada vez con vn buen tarro de leche de ganado, y es mejor de cabras lleuara la fruta mayor y mas saborosa, muy singular para hazer presentes a grandes señores. Estos arboles han de ser de pie, y copados para que se cubrá del sol, y son mas seguros de vientos, si está en tierra seca tienen necesidad de regarse, mas si es húmeda no. Mas en las secas quieré mucha agua, y rieguenlos de noche. Tienen así mismo mucha necesidad de mondarfe, y limpiar los refecos por Nouiembre: y dize Paladio, q̄ si los cortá algun ramo verde, q̄ les haze mucho daño, esto es si es algun ramo gordo y en tierras calientes, mas si es en tierras frias, ó templadas antes le sera prouechofo, siendo ramo desuarjado, ó no nueuo. Si estos arboles estan enfermos, tomen hezes, ó asiento de buen vino añejo, có otra tanta agua y echélo en las rayzes. Si tiené hormigas, ó otros gusanos tomé ceniza, y alpechin no salado, y embarré con ello, ó dōde estan y vrina de bueyes con vn poco de vinagre, y có ello mojé bien dōde está el agua de toruísca. Para q̄ no les haga daño las eladas, dizen q̄ les echen estiercol al pie. Si la fruta se le fuele caer echenle vna cuña de lentisco en la rayz antes q̄ florezca, ó déle vn barreno en el tronco, y metanle en el vn palo verde de sauze. Si dan la tal fruta arugada, ó mala en el medio hiendan la corteza á la larga vn poco alto a baxo por dos ó tres partes y desque ayau algo sudado por allí embarrenlo có barro, y có paja ó con arcilla. Es le muy prouechofo contra muchas enfermedades que les cuele de los ramos esparto, porq̄ allí se llegan los gusanos, y los pueden matar. Estos arboles, por la mayor parte por que el yelo les haze daño, tambien los vientos, quieren lugares enxutos por el yelo, y abrigados del viento, y mas del Cierço que de otro. Y suelen así mismo cargar mucho, y por esso perecé mas ayna, y no dan tal fruta han le de entrefacar della lo mas desmedrado, y donde

Para hazer operacion
de

Para guardar duraznos.

Nota q̄ los duraznos, se han de comer antes q̄ otra cosa.

de estan mas espessos, los duraznos y priscos, porque lo vno los que quedare no se caeran, y seran mas medrados y gruesos y mucho mas sabrosos y subiticiosos. Há de escuar quando la hoja se les quiere caer para q̄ caya, y se recoja en el escava que le haze mucho prouecho, es de mas excelencia para ellos, q̄ otro ningū estiercol, y porq̄ quando cargan de fruta desgarran y quebran muchas ramas, háles de poner sus sustinientes, o horquillas. Passados preñen en todos arboles, y desta manera se pueden hazer tépranos ó cardios. Enxiriendolos en arboles q̄ seá mas tempranos que ellos, o mastardios. Los duraznos y priscos se pueden guardar abiertos y secos al sol, como higos, y porque el durazno no se abre de aquella manera q̄ no despide el cuesco, tomen los, y con vn cuchillo hien danlos a rededor por dōde va vna canal, o atrauésados, y retuerq̄le y despedira el cuesco como los priscos, y puedenlos passar al sol, y desque esté algo al sol pasenlos a la sombra, porque no se dessequen mucho, y si los mondan para passar son mas tiernos, y de mejor digestion. Otros los echan en miel como con ferua, o en azúcar. Para q̄ se guarden algunos dias verdes, tomen los quando está algo duros y echenles en el hoyo del peçó pez caliente, y ponganlos en alguna vasija bien cubierta. Otros les dá vna camisa de cera, y los poné en lugar guardado de ayre, o embueltos en yeso, y esto tēgo por mejor que todo. Son de mas excelente sabor los duraznos que los priscos, y aú mas sanos y de mejor digestion y sabor. Hanse de comer en ayunas, o antes de toda vianda, y beuer sobre ellos vn poco de vino, porq̄ el vino les quita aquella malicia q̄ de si tiené y muchos los echá en vino a mojar, y no beuen aquel vino, porq̄ en ello dexá el mal que tienen. Otros los ponen mōdados a feruar en vino blanco, y a la mañana los comen y beuen otro vino, y desta manera muevan el vientre. Sobre la vianda son dañosos, comidos verdes, digo no secos, antes de comer dá apeto hazen orinar, y sudan la digestion y quitá el olor de la boca y estomago. Después de comer son buenos los passados q̄ así mismo hazen digerir, su olor conforta mucho el coraçon, y son buenos con-

tra el dolor del coraçon, mas si mucho comen engendran flegma, y son pesado. Guardanse verdes (segū Plati.) echandolos en sal defecha, en agua que llaman sal muera, y otro dia saquelos, y limpienlos bien y echélos en vn cantaro con sal y vinagre, y vna yerua que llaman axedrea. El gūmo de las hojas de los priscos beuido mata los gusanos y la conserua que se haze de la flor haze purgar, que es purgatiua, majadas las hojas y puestas en el vientre, y esto mago matan las lombrices, el azeyte de sus pepitas aproueche contra el axaqueca, y contra el dolor de las orejas, y majadas las pepitas có vn poco de vinagre y azeyte, quita el dolor y ardor de la cabeça. Estado seca esta fruta da mucho mantenimiento al cuerpo, empero engendra malos humores, auendo comido muchos dellos si comen tras ellos sus pepitas no hazen tanto daño, y esto usan en Italia. El gūmo de las hojas beuido con vino, o vinagre es bueno contra las ponçoñas y mata así mismo las lombrices. Las flores del prisco comidas, o el gūmo dellas batido haze purgar el vientre, y si es mucha cantidad le corrompe. Estos arboles son malos donde ay auejas 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 puestas por si que ellos por si son de corta vida.

Para las lombrices.

Las propiedades de los priscos.

Cap. XXIII. De los enzanos.

BRevemente quiero dezir de las enzinas, porque ni son arboles regalados que ayau menester mucho cuydado ni lauir, y tambien porque ellos por la mayor parte se nascen por sí. Mas en España es la gente de poco cuydado que por la mayor parte no se saben aprouechar sino de lo que naturalmete se nace, y si comiençan á cortar vn enzinal para leña no saben entrecrizar vnos arboles nuevos entre tanto que gustan lo viejo, y quando vuieren gastado lo vno estara lo otro de sazon. No se si lo haze alguna mala constelacion que tenemos los Españoles, ó poco cuydado de lo venidero.

Pues

Pues las enzinas quieren mas ayre calientes que otros, y en los tēplados se hacen bien, aunque no tan grandes. En lo muy frío no se crian, y se hazē muy desmedradas asi ellas como la fruta. Quieren qualquier tierra, aunque mejores son y mejor nacē en tierras sueltas, o areniscas que en las gruesas pesadas y barriales. En qualquier sitio se crian bien, o altos, o baxos, y tierras enxutas. Pueden ser de dos maneras, o de baruado, o de su fruto, que d ramo muy pocas vezes acierta. Los baruados se han de poner quādo ouieren dos o tres años, y el hoyo no sea muy hondo, y sea ancho, y hanse de poner por Enero y Febrero, y para esto seā de los baruados que naciere algo lexos de las enzinas que son mejores y saquen los con las marrazes que ser pudiere. Las bellotas para poner han de ser cogidas con sazón bien curadas y gordas, de buen sabor dulces, y tēgan lasa que se enxeguen a la sombra, y desque se paren algo enxutas las pueden sembrar, en vna de dos maneras, o en almaciga para trasponer, y de esta fuerte vayan apalmo, o en la tierra que hā de estar, y desta manera no vayan tan espessos. Pōgan las no mas hondas de apalmo, y digo que vayan espessos, porque quando chicas son muy flacas, y estando juntas mejor se defiēde vnas con otras, las que siēbran en tierra bien arada, como quien siembra trigo y las toman a arar encima en qualquier manera que sea guarden las mucho que no sean roydas: porque tardan mucho en crecer, y mōden las de baxo: porque hagan en alto y salgan presto deste peligro, y si muy espessos salen, desque grandes algo pue dēse entrar, aunque estos arboles bien sufren estar algo espessos, verdad es que no salen tan grandes. Quieren ser desnochar y renuevan mas, y si por el pie se cortan perecen. No se suelen venir enfermedades, salvo si les llueue quando esta la fruta en capullo, q̄ entonces crian vna enfermedad que llaman melofilla, q̄ daña toda la vellota, y la derrueca, mas a esta no ay remedios en mano de hombres, sino d̄ solo Dios: tambien les viene oruga, y es muy mala enfermedad q̄ queda para muchos años. La vellota es muy rezia manteniēdo, y de mucha substancia, y engor-

Para poner enzinaz.

da mucho, y en algunas partes antes que supiesen sembrar ni coger pan, passauan con ella: (como dize Virgilio) y el ganado con ella engorda mucho, y haze carne tiesta, sabrosa y de buen peto; y acorre mucho a los años esteriles de pan, y guardanse bien en lugares enxutos, y desque secas las muelen, y hazen pan celtas en muchas partes, y son buenas sobre mela, son mas dulces asadas en ceniza caliente que de otra manera. Sacan agua por alquitara de vellotas verdes algo machacadas con sus calcarras, y a bueltas vnos cogollos tiernos de enzina, si de aquella agua beuieren los que tuuieren camaras y dellas les hecharen ayuda. El srettiēne maravillosamente, 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 verijas. Las goteras q̄ caen de enzina son muy pesadas y dañotas a qualquier plāta que este debaxo dellas. La madera dellas es muy rezia para hazer arcos de carretas, y para hazer cuñas, taruges, o clavos desque son viejas (y estos arboles biuen mucho tiempo) tienen la madera muy hermosa, que parece pintada de gufanillos, y no tiene otra tacha, sino ser pesada. Hazense dellas gentiles obras, mayormente curueñas de valesas. La brasa, o carbon dellas es de mas dura que otro ninguno, de la manera que estas plantas se ponen se pueden plantar qualquier otras que de bellotas se plantā, mirando los ayres y tierras que les pertenecen, como son arboles, y alcornoques.

Cap. XXV. De los fresnos.

Los fresnos son arboles q̄ en qualquier ayre se criā bien, q̄ en lo caliente o frío se hazē buenos, mas muy mejores en lo tēplado. Asi mesmo se crian en qualquier tierra, aunque sea seca y dura como guijarales, y arzillas, mas mejores se hazen en las tierras gruesas y algo humidas, y aūq̄ en los mōtes son buenos, mayores se hazē y mas altos en los valles y llanos. Verdad es q̄ la madera d̄ los q̄ se criā en lugares enxutos, y altos es mas rezia que la d̄ los

los que se crian en valles y lugares humidados. 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 tēgo. El plantar o poner dellos es de tres maneras, vna de los baruados que echan al pie, o de ramo como he dicho de los otros arboles. Y los tales ramos lleuen consigo algo de viejo como raja desgarrada o cabeza: porque de aquello viejo salen mejor las baruillas. Y destas dos maneras se pongan antes que comiencen a brotar, que sera por Hebrero: y en esto sigan la condicion de aquella tierra o region, o en mastarde o temprano. De simiente se ponen desta manera. Han de coger la simiente dellos, que son vnas vaynillas de la fuerte que dixere que cogiesen la de los alamos negros, y de aquella manera se pongan en fuseras y las cubran como alla dixere y sea en lugar bien cerrado, donde ni los huellen, ni los ganados los puedā roer, y desque ayā dos o tres años trasponganlos y si son para hazer lanças de la madera dellos, vayā algo espessos, y procuren los de mondar en lo baxo, para que crien en lo alto, y corten los ramitos muy justos y juntos al tronco principal, y a n̄i no hazen n̄udo, y tambien les hagan que vayā derechos, y las lanças que dellos se hazen son muy mejores que de otra madera. Y para esto pongan los en lugar donde tengan algo de humor, y vayan tan altos de pie que en el pie aya mas altura que de vna lança biē larga. Y lo mismo hade 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 q̄ en lo humido y llano. Lo principal para que estos arboles aprouechan es para madera, y para esto hanse de cortar en la menguante de Enero. Las lanças se han de hazer de donde no tenga nudo: porque por el nudo se tronchan, para qualquier otro maderamiento es buena con tal que no toque en tierra: porque cō el humor se corrompe presto y pudre. Enxerirensē bien en los fresnos todo genero de peras y māçanas, y esto de escudete mejor que de otra fuerte, y cañutillō, y coronilla. Las varas dellos se puedē cha-

podar cada tres años, y sō buenas para enrodigonar las viñas, y dize q̄ dellos se hazen arcos biē verguios para cubas. El gūmo de las hojas de los fresnos beuido es bueno contra la ponçoña de las culebras, y en tāto grado es cōtrario el fresno dellas, que no llegā debaxo de su sombra, como dize Plinio y el Crecētino, y Bartolome de Inglaterra en su libro d̄ proprietibus rerum. Puestas sus hojas majadas sobre el estomago, retiene el vomito, mayormente cozidas en vinagre, y puestas sobre el viētre restrinen las camaras que vienē de falta de virtud, digo por flaqueza. Tienen cierta simiente, la qual beuida en vino ayuda mucho cōtra el dolor del hígado y baço. Haze sudar el agua que esta entre cuero y carne, y vñandolo esto muchas vezes adelgaza y cōsume la gordura de personas gordas, y las haze tornar delgadas. Los fresnos son de dos maneras, vnos cortos, y tienē la madera nudosa, otros son altos y lisos y de muy buena madera.

Cap. XXVI. de los Granados

Granados, son arboles que quierē ayres calientes, o templados, q̄ en los lugares frios no se puedē criar, y aūq̄ 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 diferēcia, no la ay en el arbol para en las maneras de sus labores, q̄ todos quieren vna manera de ayre y tierras, sufren qualquier manera de tierras, o gruesas o rezias, o gredales, o arzillas, y aun en arenales se crian bien cō tal q̄ sea vna arena gruesa sustanciosa, y si es tierra tal qual les cōuenga sufren qualquier sitio, o altos o valles, o llanos, y son de tal calidad q̄ en los lugares q̄ son asperos y peligrosos, con muy poca substancia q̄ la tierra tenga, basta para bien fructificar, y no quieren lugares muy humidados: 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 substanciosa para mejor genero mas.

Las virtudes del fresco.

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 No uiembre, en los templados y frios por Março y algo de Abril. Las maneras de plátar son tres. La vna de ramo, y esta es la peor. Y la segunda de baruado, y esta es algo mejor. La tercera de estaca, y esta es la principal, que poner los de grano no es cola que valga ni aproueche: por que lo vno muy pocos prenden, y tardá mucho en nacer y crecer, y nunca lleuá fructo que salen locos, y que tienen por fuerça necesidad de enxerirse para valer algo. Pues el estaca para poner, sea de buen arbol frutifero, y de buena fructa y mucha, continuo 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 metiendola cõ vn maço, 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 entre mas sin pena, y no recibe tanto daño en macear, y la cabeça que queda fuera, quede bien lisa y redonda y en húdo, porque por allí echan mejor: y esto se mire en todas las estacas, y vaya embarrado con estiercol de puercos todo lo que ha de entrar so tierra, y aun la corta dura de arriba, y no quede encima de tierra mas de vna mano. Mas muy mejor es hazer el hoyo y assentarla allí, y auindose de poner en hoyo vaya desta suerte. Tengan el estaca (si ser pudiere) algun codo que asienten en el hoyo: por que de aquel mas presto salen las rayzes, y vaya algo picada y aguda y veá que la estaca no vaya al reues puesta, q̄ la que va al reues no da tãta fructa. Mas segũ dize Abencenif, tiene esta propiedad la estaca que anfi pusieren que no se abriran las granadas della, y seran los arboles baxos y copados. Mas aunque los agricultores dizen que las estacas de los granados y de otros arboles vayan hendidas y puestas vna piedra en lo hendido por lo baxo, por mejor tengo que vayan no hendidas, sino agudas naturalmente. Dizen asì mesmo los agricultores, que quando pusieren el estaca, pongan junto con

La postura de los granados.

Granados para q̄ no se abran.

ella tres, o quatro piedras, y que no se abriran las granadas, esto es quando chicas antes que lleguen a maduracion. Es muy buena la postura de la Primavera, y que sea quando el granado quiere brotar, que apunta ya algo. Quiere se poner espessos, con tal que aya de vno a otro no menos de diez pies, que tienen cortas rayzes y no se impiden. Entre oliuas se hazen buenos y entre arrayhanes, y aun ellos hazen mucho prouecho alas oliuas, que el olor de las balaustias (que asì llaman ala flor de los granados) haze bien desfructar a las oliuas: porque todos florecen juntamente, deue hazer lo que haze la palma macho ala hembra que cõ su olor la empreña. La hondura para poner la estaca, o baruado sea en la tierra humida, y llana dos palmos y medio, y en las secas y cerros tres palmos, crecen presto los granados. Tiene este arbol las rayzes en la sobre haz de la tierra, y por esso quando los ponen quede algo de hoyo porque echen las rayzes baxo, y quando fuere creciendo vayan le hinchendo y sean copados, no altos, porque con la rama cubrà el pie y el tronco: asì mesmo sea de vno, o dos y nunca demas de tres pies. Todos los pimpollos y baruados q̄ echan al pie y al tronco se han de quitar, de manera que siempre los granados estẽ muy limpios, y aun tambien los entresaquen, porque mientras menos rama les dexan mas fructo dan y mejor. Quiden le todo lo que esta desuariado, y lo demasiado entresaquen los ramos muy espessos. Los que estan en lugares humidos, ò que se riegan muchas vezes, que tiene grande abundancia de agua, dan las granadas muy azedas, y no de buen fabor (digo los azedos) son mejores en lugares enxutos, y que las riegan quando aya necesidad de agua. Si lleuan malas granadas desmedradas y de mal fabor y pequeños granos, y mucho tamo, ò muy azedas, tomen estiercol de puercos y de personas, y orinas de hombres bien podridas, y echenlo en la escava por el Inuierno, y hazer se han de malos granados buenos, mucho mejores, y que tengã los granos gordos, y casi que no tengan tanera dentro, y sabrosos. Si son muy azedas las granadas, escaven los granados, y

Granadas para q̄ sean sabrosas, y de poca ciuera.

dos, y echenles en la escava estiercol 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 fructo, que no ay otro tal como ello, y aun si los vñan estercolar muchas vezes con ello (mas sea en Inuierno, porque todo estiercolar quiere ser en Inuierno) no lleuaran ciuera en los granos. Y tambien les es muy protechosa cosa estercolarlos con vrina. Si sacan gũmo, de verdolagas, y leche trezeña, y antes que brotan las vñtan mucho con ello el tronco, dize Paladio y Crecentino q̄ lleuaran muchas granadas. Dize asì mesmo que si son muy azedas que les hinquen a los granados en la rayz vna cuña de tea, o en las escavas.

Tambiẽ el estiercol de puerco mezclado con estiercol de años echado en la misma escava. Si se les suele caer la flor tomẽ vrina podrida, y otra tanta agua y echenlo en la caua tres vezes al año, y hagase en tiempo frio, y basta cada vez vn cantaro, o por vrina pueden echar al pechin, no salado (y dize Paladio y Crecentino y Abencenif,) que si se les cae la flor q̄ les hagan vn cetco de plomo al tronco, y que reterna la flor. Si se abre las granadas, escavẽ las rayzes y abra vna la principal, y metan en ella vn pedernal, o pongan en el escava so tierra guija menuda, o tiembren junto al granado vnias cebollas albarranas, que dize todos que tienen esta propiedad no dexar abrir las granadas, esto creo quando son pequeñas antes q̄ madurẽ. Y aun dize el Theophrasto q̄ ellas ayudã a los granados a brotar y madurar mas presto.

No lleuaran los granados orugas dentro si quando ponen la estaca hien de quatro dedos, o cinco, y le sacã el meollo, y la tornã bien a juntar, y atar y embarrar con vn poco de estiercol de puercos y todos los pimpollos que nacieren en lo baxo han se los de quitar, y solamente dexen los que nacieren en quanto es lo hueco, si los escavan bien hondo y les echan ceniza en el escava, y los riegan treinta, o quarenta dias continos se hazen muy maravillosas granadas. Si les echan lexia floxa al pie, 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 tienẽ 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 las flores, y caense: para esto es bueno quando llueue acoruar los ramos hazia baxo y no pare el agua en los vasillos. Y dize el Theophrasto que para que naturalmente se acoruen los ramos hazia baxo que es bien plantar las estacas al reues, y no se añublaran, ni escaldarã las flores. Si cabe el granado en tierra vna olla nueua, y acorua en ella vn ramo del granado quando esta en flor, o quando estã las granadas chicas, y vaya de tal suerte que metã la granada, con su ramo dentro en la olla, no mas de quanto la granada en tre, y aten el ramo como no pueda rehuyr, y tapen la holla de manera que no le entre agua en tiempo que las otras granadas estã de coger, estara aquella de la grandeza de la olla (segun dizen los agricultores) mas Theophrasto dize q̄ la cascara es la que crece y engorda. Enxirense (segun dize Plinio) de quãtas 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 rezientes y nueuamente cortadas: porque ellas tienẽ poco verdor y humor, y despues de las auer cortado tardã algo en enxerirlas y pierdense. Su proprio tiempo de enxerires quando brotan, digo en el enxertode mesa, y por Março y en principio de Abril q̄ es de escudete quando el arbol mas sũdare ha de ser.

Estos arboles quieren ser mondados con mucho cuydado, alomenos cada dos años vna vez. Quiere se escavar en cogiendo el fructo: porque la hoja caya en el escava, entonces le echen el estiercol de los puercos: porque con el agua del Inuierno se deshaga y incorpore muy bien con la tierra, y entonces le han de cortar los pimpollos baxos, y conosceran bien quales son las ramas que han de quitar antes que se les cayga la hoja, y por el mes de Mayo los acogombren, que es tornarles la tierra

L al pie

al pie, no amontonada, sino lo tiene de vfo, si no llana. Si tienen hormigas, o gusanos, vntenles las rayzes con hiel de bueyes y luego moriran, y miren los remedios contra las hormigas en las reglas generales, y para los gusanos, si los sacan con vn clauo de cobre moriran aquellos, y no naceran otros tan presto, y si estan al pie las hormigas, o los gusanos echenles alli estiercol de puercos mezclado cō vrina de asnos, y luego pereceran. Para que no se hiendan despues de maduras, es bien quando ya estan maduras, retorcerles los peçones, como no se quiebren, y aun en muchas partes los dexan assi en los granados, y se guarda todo el año, mas los granados reciben mucho perjuizio, y porque no se cayga del granado, ni a cabe de quebrantarse el peçon que esta retorcido, aten las granadas a los ramos con algunos espartos, ò otra cosa semejante, y porque no las coman los paxaros ni cuervos, echenles encima de los granados vnas redes de esparto, esto es donde ay pocas y son muy preciadas. Mas mejor se guardan en cata y estan mas seguras. Con todo esto para que esten todo el año muy frescas guardanse en el arbol desta manera. No las quiten del arbol, y en bueluanlas bien en paja de centeno y aten la paja como este que no se cayga, y encima embarrenlas bien con barro de los olleros buelto con paja, y dexen las estar assi hasta que sean menester mas esto se haga en tiempo sereno y sin rocío, y ceñidas, y embarradas muy bien, y desque enxuto el barro tornen las 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 assi estaran tambien frescas. Guardan se mucho tiempo si toman agua marina, y si no la pueden auer sea vna salmuera, y tégala en vna caldera sobre el fuego hierua muy bien, y metan alli los colgajos de las granadas, y no las tengan mas dentro de quanto la cascara mude el color, y tenganlas tres dias colgadas al sol, donde no les de agua si llouiere, ni rocío, y passados estos tres dias cuelguenlas en lugar frio, y quando las huieren de gastar tenganlas vna noche antes en agua

dulce a mojar, y dize Apicio que se guardan si las meten en agua hiruiendo, y luego las saquen y las cuelguen: tambien se guardan metiendo los peçones en pez hiruiendo, y colgarlas al humo, entre paja, ò entre ceuada en vna tinaja, como no se toquen vnas con otras, y la tinaja este en barrada: en arena de la mesma manera se guardan que entre la ceuada, y guardarte han muy mejor cogidas en meneguante que en creciente y cogidas con los peçones o ramos muy mejor que sin ellos. Los granados dulces bien me nos tiempo que los azedos, y aun las granadas dulces no se guardan tanto tiempo 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 Columella, que se guardan en vna vasija puestas a lechos como no se toquen, entre aserraduras de alamos, o enzinas, y que la vasija este bien en barrada. De los granados se hazen buenas cerraduras para las heredades, porque se haze dellos la mata muy espessa, y con sus espinas no dan lugar a que passen, y allende de guardarse con ellos la heredad son gentiles en su verdor, tambien prouecholos en su fructo.

La flor de los granados que los medicos llama balaustris, tiene estas propiedades siguientes, y aun otras mas. Lo primero aprieta, y por ende cozidas en vino hazen lauatorios para los dientes que los aprieta y adelgaza las encias carnudas, y hinchadas y retienen el vomito cozidas en vinagre, y ellas majadas con aquel vinagre, empapen vna esponja, y ponganla en el estomago.

Contra el fluxo de la sangre de las mugeres, o cōtra las camaras cuezalas en agua llouediza, y reciban aquel vapor por baxo. Si las muelen y beuen en vino restringe la sangre q sale del pecho, mata los gusanos del vientre, tiene virtud de soldar las llagas antiguas, viejas, secas y hechas poluos, y echadas encima. Guardase secas en vna vasija de vidrio por espacio de dos años. Las cascarras de las granadas tienen la misma propiedad q las flores, aunq no en tanta perfeccion. Las granadas mas pertenecen para medicina, q para vianda, y aun

Propriedades de los granados.

y aunq para comer sean de buena substancia, dan poca. Las azedas son buenas cōtra las enfermedades colericas, como son tercianas.

Item para algunas enfermedades que vienen de flema, como las esquinencias, aunque vengan de sangre, comiendolas y haciendo gargarismos cō el çumo de ellas, son buenas para las criaturas que tienen sarampion, o viruelas comiendolo, ò, haziendo gargarismos como he dicho, reposan el vomito, y dan aperito, son buenas para en tiempo de pestilencia, ò quando hieren las esquinencias. Amanzan y amata el calor del higado, y cōfortan los miembros. Son buenas para los que tienen tericia, que les quita aquel color verde, comidas, y echado el çumo de ellas en los ojos; y si sacan el çumo de las azedas, y lo cuezen cō miel, hasta que se haga como vnguento, aclara mucho los ojos vntandolos con ello. Todas las granadas despierta la vrina, 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 ò los panarizos. Las dulces son mejores para comer. Las otras dañan el estomago, si dellas comen muchas. Los granos de la granada con miel, puestos en el oyo, quitan el dolor del; y si los cuezen con vino, y los maja y hazen emplasto en el oyo, aprouechara contra las apostemas q alli nascen: comidos quitan mucho la embriaguez. De las granadas azedas majadas se hazen buenos emplastos para sobre los carbūcos, y otras nacidas pestilenciales. Las dulces hinchian mas que las agras: y ablandan y reposan la tosse. Otras muchas propiedades tienen las granadas, que por no ser prolixo callo; y aun porq casi se pueden reducir a estas q he dicho. La madera de los granados, es de muy linda color y de dura. Duran los granados muchos años, porq aunque se pierde el tronco, siempre torna de rayz. Las cascarras de granadas tienen virtud y propiedad de restringir, y por esso si tocan los ojos, cō las manos q han tocado las cascarras, hazen ceguera.

Cap. XXVII. De las higueras, y cabrahigos.

SON las higueras arboles que quieren ayres calientes, ò templados, que en los frios, ò no se crian bien, ò no lleuan fructo, mayormente para quien quiere hazer higuerales para caudal y hazienda, y aun en lo muy caliente si son tierras muy secas, no valen cosa alguna, porq cō el calor mucho, y grande sequedad secante lo s higos y caense antes que lleguen ala perfecta maduracion. Y por tanto en las tierras muy calientes sea el suelo algo humido, y en las tierras, ò templadas, ò frias sea seco, digo enxuto, porque en las tierras frias si la higuera tiene mucha humedad hazese muy viciosa y tiene los ramos y cogollos muy tiernos, y luego el Inuierno los quema el yolo. Por esso en las tierras frias esten enxutas las higueras, y si en las tierras frias las quieren poner, plantenlas hazia el Oriente, ò hazia Medio dia, porque las defiendan del Cierço, quanto ser pudiere, o del ayre que las suele qmar. En qualesquier tierras se crian y hazen buenas: verdad es que en las tierras medianas pedrizas y cascarras y enxutas los higos se hazen muy dulces y sabrosos, y en las gruesas y humidas aguanosos y no do tan buen sabor. Mas miren que las higueras que lleuan el fructo enxuto, como vnos que llaman donigales que tienen los higos muy colorados por detro, quieren algo de humor, y las que lleuan breuas tambien de la misma manera, mas las que tienen el fructo muy meloso y humido, ponganse en tierras enxutas. Las tierras calizas son muy buenas para las tales. Las higueras que lleuan los higos chicos hanse de plantar en lugares enxutos, gredales, ò barrizales: mas las que los lleuan gordos y peciluengos quieren tierras gruesas y substanciosas, y aun estercolarse. Las higueras que antes se despojan de la hoja que acaban de madurar todo su fructo, tambien se han de poner, ò en tierras gruesas, ò humidas; porque por falta de humor, ò substancia se les cae la hoja, esto digo de las higueras que de su naturaleza son tales, que no a las que por enfermedad se les cae.

Y los donigales quieren tierras calientes para que maduren bien sus higos, que si las ponen en tierras ò sitios frios dexan

L 2 muchas

Higueras
el tiempo de
poner las.

muchas por madurar. Así mismo han de plantar en las tierras frias las higueras que maduran temprano, como son las fayuelas, y las que llenan muy meloso su fruto, esto es para los que son para hazer passeras. En las tierras calientes se pueden bié poner tempranas, ó tardias. Guardense de ponerlas en tiempos frios. Los tiempos del poner son en la Primavera, y en el Inuierno. En las tierras frias se han de poner por la Primavera, y esta sea quando el cogollito de la higuera quiere començar a brotar, que esta algo hinchado, antes que abran. Y si es tierra muy fria sera desde mediado Março hasta algo de Abril. Si templado desde Hebrero, hasta mediado Março. Las posturas en Inuierno donde es tierra caliente han de ser por Octubre, ó Noviembre. Las maneras del poner son dos, de baruado y, aquesta es mejor en Inuierno que no a la Primavera. La otra se parte en mas maneras: porque la higuera puede plantarse de todas las maneras que dixese 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, salvo higueras locas que llaman cabra higos, y para ser fructiferos tienen necesidad de ser enxertos, mas quien de grano quisiere plantar, haga desta suerte. Tome vna foga vieja de esparto, tomen los higos quando estan bien maduros y frieguen bien la foga con ellos, y desque este llena de granillos sotierenla a la larga tres dedos en hondo, y desde aun año que nascieren trasponganlos, y desque grandezicos enxiranlos. Ponense de estaca, la estaca sea gorda quanto vn hazil de açadon, de edad de tres, ó quatro años, bien verde, tenga muchas yemas, porque las higueras que tienen la corteza muy lisa, no prenden bien, ni son fructiferas, y tengan cortos trechos. Esta estaca han de cortar quando la higuera quiere començar a brotar, y si pudiesen llevar en lo baxo vn codo en que asiente en hoyo sera muy bien, porque de aquel nascen mas presto las rayzes, y si no le tienen, la estaca vaya aguda por baxo, con tal que lo agudo no toque en el tuetano. Y si la parte baxa fuere hendida, y me-

tida vna piedra en lo hendido, aprovechara mucho para ayudar a prender, y lo mismo hagan a la que tiene pie (según eizen los agricultores) mas a mi parecer mejor es lana que hendida. No se ha de poner ninguna estaca de higuera con mango, que tiene flaca macera, y luego hien de ó quiebra, si no en hoyo, y aun asientenle vnas piedras en lo baxo, que de el estaca poco sobre tierra, y toda cubierta de arena y embanada la cortadura de encima, mas la postura de estaca no es cierta las mas vezes. Si la plantan de ramo es mejor del garrado 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 nudoso, y asiente pie bien, y sea de lo mas alto del arbol, y de la parte del Oriente, ó Medio dia, y lleue tres horquillas partidas, y gualmente: las quales vayan cubiertas de tierra, excepto todos los cogollitos, y así saldra la higuera muy bien hecha, ó de vir pie solo, sea anfi partida. Y algunos las cubren todas de tierra, mayormente si es lugar frio, para que 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 nuevo. Toda postura de higuera vaya henda, y quede poco sobre la tierra: si los ramos que ponen los ponen donde baruen, y desque ayan pasado dos, ó tres años, los trasponen a otra parte, seran muy mejores, y mas rezios y fructiferos, y si es tierra muy caliente donde las ponen quando chiquitas: porque el sol no las seque, ponganles algunas sombras, y si es muy fria, por que el yelo no les quemé los cogollitos en Inuierno quando son chiquitos, en cada cogollo pongan vn cañuto de caña, como dixese en las reglas generales deste tercero tratado. Y quando quisieren brotar quitenselos, porque impiden mucho los soles y yelos, para que por allí no se quemén del frio ni del calor los arbolezitos, y esto es muy provechoso, y aun necesario donde ay cortaduras, porque por allí resciben mucho daño las plantas nuevas. No se planten higueras donde ay aguas detenidas, ni albañales, porque luego se podrecen las rayzes. También

bien nacen de pedaquelos de sus rayzes sembrados, no hondos, y quando han nascido que ayan vn año, ó dos, trasponganlos a otra parte. Quieren las higueras los hoyos altos y anchos, y buen rato de vna a otra, mayormente sean hondos para los que se han de poner en las cuevas. Prenden las higueras puestas de punta, y para que sea mas segura no corten la rama del arbol, si no acoruenla y metanla quanto mas pudieren en vn hoyo, y desque aya bien arraygado aquello cortenla a la Primavera que brote, y embarran la cortadura, y desde en vn año trasponganla en otra parte.

Esta tal higuera sera enana, y estendera los ramos por los lados, y tornarlos hazia baxo, y aun lleuaran mucho fruto. También la pueden poner en principio de punta cortandola del arbol, mas no sera tan segura ni fructificara tan presto como la otra. Si quando son ya grandezitas al tiempo que comiençan a brotar les cortan los cogollos principales poblar se han mas de rama y seran mas rezias, y aun lleuaran mas fruto, de qualquier manera que pongan la higuera, no la monden al primero ni al segundo año, y al tercero jarretenla por baxo y echara mas rama en vn año que en tres. Lo mismo es en los laureles, naranjos: cidros, y en todos los arboles que cortados tornan a brotar. Esta fructa tiene gracia como todas otras en ser temprana, ó tardia. Sera temprana enxerta en moral, tardia sera si quando los higos está chicos del gordor de vna haura se los quitá todos muy sotilméte tornara la higuera a echar otros de nuevo, los quales vernán a madurar tarde quando no aya otros. Esto sera para en los que son para comer, que no para los que han de passar, que en aquellos toda manera se ha de tener para que maduren antes que vengán las aguas. Si quando brotan las higueras las escavan y lesechan en el escava almagre, y es mejor tierra bermeja ó alpechin, ó estiércol de personas en lugar de vrinas podridas, daran mas fruto y mas sabroso, y la higuera sera mas verde y linda. Las higueras que está en montes y lugares frios no tienen mucha leche, y por esso bienen poco tiempo, y las que estan en valles ó llanos, y tierras gruesas tienen mas sub-

tancia y biuemast tiempo. Las higueras que se riegan mucho está verdes, mas los higos no son sabrosos ni buenos para pasar, si tiené huelgo de tierra estiédén mucho las rayzes, y si estan entre grandes piedras rebueluen al rededor y, tienen las muy hondas, son muy mejores de vn pie, mayormente en las tierras frias, y salga derecho, y no sera tan aparejado a criar hormigas. Despues aquel pie salga copado en tres ó quatro horquillas y si es tierra caliente puede tener mas pies. Continuamente poden las higueras, y echaran nueva rama, que en lo nuevo echan mas fruto y mejor, sean copadas, redondas, baxas y no altas de rama, antes sea ancha por los lados que por lo alto, hále de quitar todo lo seco, hormigoso gusanieto, y todos los pimpollos baxos salvo 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 limpiallas, aunque las higueras son arboles que bienen poco tiempo biuiran mucho y lleuaran mucho fruto y bueno. Quieren anfi mesmo cauar se muchas vezes y escavar, y en el escava echarle estiércol, y si es de aues mucho mejor, y el estiércol se ha de echar en Inuierno y muy podrido. La mayor enfermedad que las higueras tiené es criar hormigas, a esto les abrouechan si es pequeño lugar donde está. Tomar azeite, ó manteca de vacas y con almagre bié en corporado ponerlo donde está, y mueren todas, esto sea en Inuierno, mas mueren como cosa de azeite ni manteca no entre en el hueco del arbol que haze mucho daño, y es bueno contra ello el agua de toruísca echada en los huecos donde estan, y en los nidos con hiel de buey, y mojen los agujeros hasta que entre en las concavidades donde está y morirá. Si por mucho humor, ó vicio que a las vezes no lo pueden digerir, se les suelen añublar y caer los higos quando quiere brotar hien danle la corteza del tronco de alto abaxo por dos, ó tres partes, hasta que lo hendido llegue al tronco, y aun si es nueva desta manera engordara el pie (con tanto que no sean muchas las cuchilladas, ni en los ramos) que lo que se haze por medicina si

passa de la razon, tornanfe daño. Mas pienso yo que los higos se añublan por se quedad y falta de virtud, y para esto es bien que las higueras vayan puestas hon- das, y si estan tomeras echenles tierra al pie que tengan bien cubiertas las rayzes ò se rieguen, verdad es que ay naturaleza de higueras que añublá mas que otras y las que se suelen regar si les quitan el agua se añublan los higos y aun se secan. Si de enfermos se les caen los higos tomen almagre, ò tierra bermeja y alpechin no salado, y si no lo ay en su lugar echen agua y echenlo en el escava, y les echen dos cantaros de almagre, y si por agua le echaré alpechin es mejor mas no sea tanta cantidad como de agua, y de esta manera los higos no se le caeran y dara mas y mejores, y las higueras seran muy frescas, y a la Primavera junten la tierra al pie del arbol. Cal muerta puesta en Inuierno al pie de la higuera en la escava, la rejouenescer mucho. Colgando della ramas de ruda, ò altramuzes, dicen que no se le caeran los higos. Dize Theophrasto, que si no lleua higos, que la escave, y le corte algunas de las rayzes menores, y le echen ceniza y la tornen a cubrir, y que lleuara fructo, esto sea en Inuierno (y aun con la ceniza estan muy frescas y no cria gusanos ni hormigas puesta en el escava cubierta con tierra) y si no quieren cortar la rayz abra la con algo, y metá en lo hédido vna cuña ò piedra y tornen la a cubrir, aun desta manera de esteriles se hazē fructiferas mas ayna, y aun maduran mas presto si junto con ellas siembrá cebollas albarranas. Si las hormigas vienen de fuera majen cebollas albarranas con vn to 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 Abencenis, que si cuelgan flores de lirios de las higueras que no se les caeran los higos.

Enxirense las higueras de escudete coronilla y cañutillo, y aun en mesa de escudete. El mejor enxerir es por Junio y las tardias en madurar mas tarde, porque entonces sudan, aunque siempre se pueden enxerir quando brotaren, y las que lleuan breuas han se de enxerir antes que ellas comiencen a madurar, porque se les enxuga despues la leche, y no pren-

den 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, por que tiene mas fuerza para conseruarse que no se seque, esto es de los que 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 lo la otra corteza, por que mejor encorpore y prenda con la leche, y ceuenle con mucha leche quando le quisieren assentar, y aun despues tambien. Y aun pueden enxerir tambien por las vendimias, esto es en las tierras calientes, y en todo tiempo que brotare. De cañutillo se puede enxerir por Mayo y Junio. De coronilla se puede enxerir quando quiere brotar. De mesa se ha de enxerir antes que brote, y ha de ser en ramo nueuo, y la pua para enxerir en coronilla, ò mesa sea de año y no mas nueua ni vieja, y sea de la parte mas alta del arbol: porque de allí son mas verdes y de la parte Oriental. El poner de las puas, sea como dize en los capitulos generales del enxerir, y el enxerir sea siempre en lo nueuo y xugoso, como dicho tengo. Pueden bien enxerir en cabrahigos, y lo mejores de escudete, mas han las de ceuar mucho de leche, porque tiene el cabrahigo ò poca leche ò ninguna, y cortenle todas las otras ramas altas y baxas, porque toda la substancia vaya al enxerto. Enxirense bien así mismo en morales, y los morales en ellos: mejor de pua entre la corteza que de otra suerte, y bien de escudete. Dizen tambien que se pueden enxerir en plantanos, estos no los he visto, y en ellos de toda manera se puede enxerir. El enxerto en la higuera ha de ser en lo alto della, porq̄ allí es lo mas verde, ò en lo baxo si huuiere pimpollo verde en ella. En lo de mas vean lo que se requiere para cada manera de enxerir, como arriba dize en la manera de los enxertos. Enxirense en Abril, en mimberreras, mançanos, membrillos ò perales. Enxerta la ruda en la higuera, se haze muy linda (como dize Aristoteles, en sus Problemas) y aun mas medecinal que otra ninguna. Y aun colgados ramos della en las higueras no criaran gusanientos los higos.

Ay

Ay otra diligencia que es para que los higos no se caygan antes que vengán a perfecta maduracion, y aun para que maduren mas presto que las en cabrahiguen, y esta diligencia dize Theophrasto, que no es necesaria en las tierras flacas, ni en las regiones que son subjectas al Cierço, salvo en las tierras gruesas y calientes. Las maneras de adobar las higueras, ò encabrahigarlas, así con cabrahigos, como sin ellos, son muchas, mas la principal, y donde este nombre se tomó, con los cabrahigos, ò higueras locas, y y esta es de dos maneras. La vna es coger los higos locos a dez, ò doze dias de Junio, y si las higueras, ò el tiempo es tardio por Julio, y en sartarlos por los peçones, y colgar de cada higuera quatro, ò 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 sería alguna vez trabajo mayor me se si las higueras son muchas encabrahigarlas desta manera, y no ay tantos cabrahigos quantos serian necesarios, es bueno entre las higueras plantar otras higueras locas, que lo mismo se hara desta manera que de la otra, con tal que sean de las que lleuan fructo, 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, ò tierras gruesas: y es de ver que las higueras locas que llamamos cabrahigos no maduran su fructo perfectamente, ò pocas dellas lo maduran aunque muestran 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 ponganles los cabrahigos tempranos, y así 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, ò mouerlo de manera que los higos tomen algun poco de ello, que los haze mejor madurar, y aun

fer mas sabrosos. Si sotietran cuerno 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 donde ay poluos no tienen necesidad de encabrahigarse, ni las que de su naturaleza son enxutas como son los donigales. Y si no 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 Primavera esten buenos de comer, lo qual es así. Muchas vezes al Otoño quedan muchos higos en las higueras por madurar mayormente en las que llaman donigales embueluanlos, que así quedan en sus hojas, ò en heno, ò en vnos cascarones de huevos, y embarrenlos por cima, y así se conseruaran los que no pueden madurar a su tiempo natural. Dize Plinio, que en Misia que es vna Prouincia fria, los guardan para la Primavera en sus arboles, dize que son chicos, y los cubre de tierra quando las higueras brotan que entonces maduran. Por mejor ternia cubrirlos de la rama, y despues tierra que quede de 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, ò los que tienen el medio entre entrambos colores, que ni son bien blancos ni prietos, y mejor son de sequera, que los de regadio crian gusanillos. Quando ellos estan verdes antes que comiencen a madurar, si los cuezen en agua miel, daçucar 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 miel, como no se toquen vnos con otros. Maduran presto si por el ojo les meten vn palillo de ore-gano mojado en azeyte, ò si antes que esten hinchones rocian bien de noche las higueras con agua, y sea muchas vezes, y así 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 si no ay sol, estiendan ceniza en vn corredor, y encima della pongán hojas

Conserua de higos.

Como se da san los higos.

El tiempo de enxerir la higuera.

hojas de la 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 desque bien passados echenlos en sus toneles ò seras. O si ay priessa de passar muchos estiendan los en algo al sol, y esten alli hasta medio dia, y despues este vn horno caliente como para cozer pan, y metálos alli sobre vnas tablas, y no sea de pino por la resina que uedan (son buenas corchas) y desque los secan así se guardan bien, mas no los dexen alli secar mucho, ò en auendolos cogido, meterlos vna noche en vn horno que aya cozido pan aquel dia, y cubran el horno, y otro dia saquélos, y echenlos al sol, a que se acaben de passar, y desta manera aunque aya muchos les pueden dar cobro, y son mejores desta manera que de otra 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 cuelga hacia baxo, cogerlos y echarlos al sol, en algunos carzos, y desque esten bien passados dexarlos resfriar, y echarlos en sus toneles a guardar, ò en vasijas que ayá tenido azeite, y en los tales no criaran gusanos mas en todas maneras de passarlos, deuen guardar que no les de agua ni aun rocío. Y donde los guardaren tenganlos muy apartados, y guardarse han mas tiempo. Si entre los higos ponen hojas de laurel, ò de priscos no criaran gusanos, y aun las de laureles dan gentil olor, ò las hojas de los naranjos, ò cítricos, así entre puestas les ayudaran a guardarse mas tiempo. Las breuas tienen muy mal humor, y son tan humidas que antes se podrecen, que se passan ò tardan mucho. Y aun dicen que es tanta su malicia que los puercos las conocen, y no las quieren comer: mas esto remito a la experiencia, que yo no lo affirmo: y aun son las breuas vna superfluidad de las higueras, por esto los que las comen no comen muchas y echenles a bueltas vn poco de sal molida, y canela, y no seran tan dañosas. Quanto son mejores las breuas tanto en el tal arbol son peores los higos, que lo que sobra en la mejoría delo vno falta en la de lo otro, y aun los higos de las higueras que lleuan breuas causan be-

xigas en la boca, mas que los de las que no las lleuan, y mucho mas los que aizen de pie de pollino, que en otros cabos llaman godenes: y para que no haga tanto daño, es bien echarles vn poco de agua fresca encima, que laue la leche, ò comellas tan maduras que no tengan leche. Los higos verdes dan mucha substancia al cuerpo, y mantenimiento mas que las otras frutas, son de ligera digestion, mas engendran gruesos humores, despertan la vrina, y el vientre, y hazen sudar. Los higos verdes majados con salitre y algo de harina quitá las berrugas. La leche de las higueras beuida con suero limpia los ñones de las arenillas que se crian en ellos, y la leche de las higueras puesta sobre la picadura de los alacranes, aprouecha mucho, y si majan higos por madurar con sus hojas, y vinagre, y los ponen sobre la mordedura del can ruioso aprouecha mucho, y hecho emplastro dellas con yeros sobre la mordedura de la cauitela (que es vn animal como huron, que llamamos comadreja) es bueno. Es así mismo muy buena la leche dellas para las picaduras ponçoñosas de las abisgas, vntandose con ella. Tiene así mismo propiedad la leche de las higueras de quajar la leche de los ganados, y aun con ella se solian quajar antiguamente para hazer quesos, y era el queso de muy buen sabor. Para esto han de tomar vno, ò dos ramos de higuera bien verdes, y picarlos con vn cuchillo por muchas partes que salga la leche, y echarlos en ellas. Majadas las hojas de las higueras con las hojas de las antapolas, y puestas sobre la herida, sacan los huesos quebrados. Las hojas limpian mucho los dientes fregandolos con ellas, y sea por la parte mas blanca, porque no dañen, ni descarnen las encías, y limpian mucho el vidrio. Si de la leche dellas, y de vna yema de huevo hazen emplastro, 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 suplen mucho la falta del pan, tanto que pueden bastar por pan (como dize Seneca en vna Epistola suya) dan sed dañan el estomago: mas aclaran la boz y el pecho, y son buenos para

Las propiedades a los higos.

Contra la peste y ponzoña

para que no puede resollar, y alimpiá los pulmones, y las mismas propiedades tiene el agua en q se han cozido, y abláda la tosse, y es buena el agua dellos para quien tiene dolor de costado: si hallan buena disposicion en el cuerpo crian buena sangre, y si mala hinchán, y crian ventosidades, y quien mucho los vsa comer criara muchos piojos: dan bué 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, q ninguna ponçoña q despues comiere, ò beuiere no le podra empecer, y aun es muy gentil preseruatiuo para en tiempo de pestilencia: y esto fue hallado escripto entre los libros de Mitridates Rey de Ponto, quando lo vécio Pópeyo, y despues ha sido prouado y sabido muy verdadero (como los medicos dizen) y en la experiencia se muestra. Si muchos dellos vsan comer, engendran apilaciones en el higado: majados y puestas encima de las hinchazones las hazen venir en maduración, ò resoluerte presto, y hazen sanar las llagas asistoladas. La madera de la higuera es muy humida y de mal humo, mas su ceniza puesta en las q maduras, siendo amassada con cera y azeite rosado dexa muy poca señal. Dize Auicena que si cuezen carne con la lena de la higuera la deshaze. Las higueras si no 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 fuerza, y quajan la leche de la misma manera, echando vn ramos dentro. Y dize Plinio, que si hazen vna guirnalda de vn ramo de cabrahigo, y la ponen al derredor del pescuego a vn toro, q le hara q no se mueua por brauo que sea. Hazese vinagre de los higos desta manera. Han de coger los higos que sean muy maduros, y eché los dentro de vna tinaja, y dexenlos alli estar algunos dias, y todo el zumo que saliere dellos, cuélenlo muy bién, y despues echenlo en vasijas, que esten muy bien empedradas, y que tengán buen olor, y nunca criara mohó, y desta manera sale muy

Contra la peste y ponzoña

fuerte vinagre: pero el guardarlo no este en lugar humido. Otros para hazer mas, echan agua abueltas de los higos, y cuélanlo, y danle vn hervor, y espumandolo, y echanle abueltas vn poco de sal, para que no crie guanos, y guardarlo como lo otro. Tienen los higos verdes esta propiedad, que aunq los coman sobre toda vida, si ay vomitos los echaran al cabo (como dize Arist.) y por esto cuélan abaxo antes que toda la vida. Ellos arboles si no estan donde ocupen por baxo, son mejores baxos que tengan haldas, porque en aquellas dan mas fructo.

Cap. XXVIII. de los laureles

SON los laureles de muchas maneras en sus propiedades, mas en la manera de la lauor todos son vnos. Son arboles muy hermosos q continuamente estan verdes son sus hojas muy olorosas, adornan mucho los jardines, los claustros de religiosos, y los patios de las casas, y aun en las tierras, ò lugares donde suelen plantarlos, porq donde ellos está, no cae rayo, y por esto el Emperador Tiberio, quando tronaba se ponía vna guirnalda de laurel en la cabeza, por estar seguro de rayos. Comúmente quiere ayres calientes, ò téplados, q en los frios pocas vezes, y mal se crian, mas si en las tales los quisieré plantar tengan sol, que aunque estos arboles quieren sombras, no quieren sitios, ni tierras muy frias: y los ramos dellos despues de cortados se mantienen frescos, y gentiles, y muy graciosos, mas que otros ramos de otro arbol, y por esto son buenos para enramar, y adornar las casas en tiempo de plazer, y regozijos. En las tierras calientes se hazen muy buenos, con tal que si ser pudiere tenga el pie a la sombra, mayormente si esta donde no se riega muy continuo, porq estos arboles quieren el agua muy continua, o suelo humido, y sustancioso: y crianse con la sombra.

Plantanse de muchas maneras, y de todas sale bueno, que así se haze de simiente, como de estaca, y como de rama, empero las principales son tres. La vna es de baruados que el laurel echa de pie, y esta es la mejor de todas, y su postura sea

Contra la peste y ponzoña

Laureles como se plantan

sea por el fin de Otoño, mayormente si es tierra seca, o que no se riega, y sea puesto bien hondo, porque quanto mas ser pudiere alcance agua, o humedad con las rayzes, mas si es lugar humido, o donde mucho se riegue, bien los pueden poner por Enero, o Hebrero, y aun por Março, y de la misma manera se pueden poner de estaca, y en los mismos tiempos, mas sea el estaca bien gorda, y bien verde, y aun lleue algunas horquillas, y entren bien sotierra, y encima de tierra no quede mucho della, y por la parte baxa vaya bien aguda, lleue algun codillo en que asiente, y quede quando pusieren la estaca algo de hoyo al detredor para que coja agua, y rieguenlas muchas vezes porque el laurel es de su naturaleza caliente, y si lo riegan mucho pierdesse. Quando chiquitos quieren sombras para defendellos del sol, y aun si es tierra fria esten algo cubiertos, porque no se yelen, aunque estos arboles pocas vezes se suelen elar, y si no 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. 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 a montonadas, porque no se escalden vnas con otras: pues hagan vna era muy bien cauada, y muy bien estercolada, que este arbol quiere estercol, mas sea bien podrido el estercol. 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 fuele criar moho, y no dexa nacer los granillos que estan dentro que las riegué hasta q se quebrante el hollejo de la vaya q aquella vntuosidad q esta en el hollejo ahoga la simiente, y por esso le quitan a todo punto que quedé bien mondada. Si esta era o sulco, puedé hazer de baxo del mismo laurel, y muy mejor naceran q en

Laureles como se siembran.

Laureles como se siembran.

otra parte, q aunq la sombra del laurel es dañosa a todas las plantas q estan de baxo a las fuyas propias ayuda alli, nacen mas ayna, cubrá las vuillas casi vn palmo, rieguenlas muy bien, y desde tres años, que ayan nacido las traspongan. Mas porq los laureles tienen muy seca de su naturaleza la rayz, procuré al tiempo del trasponer, de trasponerlos muy presto, o sembrarlos de principio donde han de estar, o sembrar cada grano con vna cesta, y desque este 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 arboleada por si dellos que es muy linda la espesura, o selua dellos, y de sus pimpollos, o simiente se puede hazer. Qualquiera tierra sufren, con tal que tenga humor, mas mejores son en tierras gruesas, con que sean sueltas han de ser los hoyos no muy anchos, mas bien hondos. Enxiense en ellos cerezos entre corteza, y aun de cuesco, y el tambien de su simiente pueden enxertir, mayormente si ay algun hueco en el arbol, con tierra, donde pongan la simiente. No planten cabe ellos vides, que las hechan a perder. Han los de hazer altos de pie, quanto vn estado, y poco han menester mondarfe, porque poco enuejecen, ni tienen enfermedades, salvo los pimpollos que echan al pie les quiten, y pueden los bien plantar en otra parte, y si son para trasponer no los traspongan mayores de dos, o de tres años. salvo si no viere mucha agua, porq se pierden de otra manera, ni menos de año, porque se hazen desmedrados, aunque pruden. Mas quando alguna vez se secaren por el tronco cortenlo junto al suelo, y rieguenle, y de las rayzes torna a brotar. Este arbol era antiguamente en tanto tenido, que quando los Capitanes auian vécido algunos, en señal de victoria trayan ramos, y guirnaldas de laurel en la cabeza: sus propiedades en medicina son muchas y buenas. El azeyte del laurel se haze desta manera, quando las vayas estan bien maduras cuezan buena cantidad dellos, y de las hojas en vna caldera bié limpia llena de agua, y toda la grassa q nada por encima, es el azeyte. Hálo de coger y apartar del agua sotilmente

Las propiedades del laurel, y como se haze su azeyte.

te con lana, o pluma, mientras mas verde, y mas reciente, es mejor. Otra manera enseñan los boticarios (segun trata el libro llamado Theforo de boticarios) que es tomar la grana del laurel, desque muy madura, y quitar todo lo de encima, y aquello majenlo mucho en vn almirez, y ponerlo despues en vna caldera sobre la lumbre, meneandolo mucho, hasta que muestra tener azeyte, y luego exprimirlo en vna prensa, y siempre es bien majar primero las vayas, porque sale mas azeyte. Esto aprouecha para el dolor, o encogimiento de los nietuos, que viene de frio: así mismo es muy singular cosa para contra el pasmo que viene de frio, empapando con ello lanas, y poniendolas en el cerebro, y cuello, y en el miembro q está malo, y se teme que pafmara; y contra la xaqueca que viene de frio. Este azeyte es muy caliente, y penetratiuo, es así mismo muy bueno para vntar los perlaticos, y aú contra el baço, vntado con ello los empeynes los sana, y quita la começon del cuero, y haze que no crié 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 que viene de frio, y aprouecha mucho al dolor de las orejas, que viene de frio, y al zumbido de los oydos. Los granos del aprouechan mucho contra vna passion, que es tener corto huelgo, mayormente con miel, y alargan el huelgo, y son buenos para las llagas de los pulmones. Si el huelgo esta dañado, vñen a tomar dos, o tres vayas 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 estomarlas enteras, y miré 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 de 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 orina, y flor, y aun para algunas enfermedades de la bexiga, y de la madre. Vntarse con su azeyte

para el pasmo y xaqueca.

para los zumbidos de los oydos.

para los que tienen corto el huelgo.

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 escauches, y adobos de los pescados, y carnes, y quando assan alguna carne si la rebueluen algunas hojas la hazen sabrosa y olorosa. La madera del laurel es caliente, y si friegan vn palo del, con otro de yedra enciende lumbre, y esto hazian las espías en los lugares que yuá a espiar, para auer lumbre, y no lleuauan 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 apollillan, ni aura otros gusanillos que lo roen. Estos arboles siendo desmochados echan muchos renueuos, y pimpollos. Ay vnos arboles monteses que llaman lores, que en la hoja parese 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 caferos. En los laureles a y machos y hébras, los machos aunque cargá mucho de flor, no lleuan las vias que llaman vayas, las hébras si, por esso en ellas se hagan los enxertos.

Cap. XXIX. De los morales.

Los morales quieren ayres calientes, o templados, y en lo muy frio no se hazen, y si en los lugares frios los quieré plantar, sea al Oriente, o a Mediodia, quieren tierra gruesa y substanciosa, con tal que sea enxuta, porque aunque con el humor el arbol cresce, las moras no son tales, ni de tan buen sabor como del de sequera, y por esso quien pone moral para su fructo, ponganle en lugar enxuto; mas si ponen morales, para coger oja para gusanos de seda, ponganlos donde bien se puedan regar, o tengan humor, porque echaran mas hoja, y la guardaran mas tiempo verde: hazense muy mejores y de mas grandes moras en casa, por tener mas substancia q en el campo, salvo si la tierra

la tierra no es muy gruesa. No se hazen buenos en arzillas, o barrizales, y aun a penas prenden, y si la tierra donde estan no es gruesa echenle estiercol al pie en el escava por el Inuierno, y lleuara grandes moras. Este arbol no se deve plantar en viñas porque todo el Verano se acogen alli muchos tordos, y aunque no aya moras que dan rebezados y acostumbados, y a causa del moral, destruyen las viñas.

Del tiempo
de poner los
morales.

Ponen en dos, o tres tiempos segun la tierra en que se han de poner, que en las tierras calientes se han de poner por Octubre, y Nouiembre, y en las templadas por Enero, y Hebrero, y Março, y en las frias, por parte de Abril, con tal que si la planta que se pone, o traspone, agora sea baruado, o no lo sea, si es grande se ponga por Octubre, y Nouiembre, mas si es pequeña y flaca, sea por la Primavera, que sera segun el aparejo de la tierra, o por Hebrero, o Março, o antes, o despues segun pareciere.

Los morales son de dos fuertes, vnos lleuan moras blancas, y estos quierē mucha agua, son los que llaman licomoros, y en Castellano moreras. La vna postura de los morales, es de simiente, que son los granillos que tienen las moras, y aunque destos salen los morales monteses, es para si lexos quieren lleuar la simiente, que las plantas no se pueden lleuar muy lexos, digo como si a las Indias, o a otra parte, o a yslas, para donde se ayan de plantar, para hazer seda. Para esto embarren vna fogu con las moras, quando estan bien maduras, y aquella se puede guardar hasta el principio del Otoño, y hanla de poner en lugar bien enxuto, y de tierra bien mollida, y estercolada, y de la manera que dixē que se auian de plantar las higueras de granillos, y rieguen los pocas vezes, y dende a tres años que ayá nacido los tras pongan, y si ay para enxerirlos seran buenos, y si no la muchalaur 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, porque mejor prenden los que son grandes. La otra es de estaca del gordor de vn aftil de açadon, y luenga quanto tres palmos, y vaya bien aguda.

Esta pueden poner con maço, auiendo primero hecho el agujero con otra algo mas delgada. Lo baxo del estaca vaya embarrado con estiercol de vacas, y aun si les hechan ceniza abaxo con tierra prenden mas ayna, y se hazen mejores. Prenden tambien de ramo cortado, o desgarado. Si la ponen a la Primavera, uize Paladio, que es mejor postura, a ve ynte y quatro dias del mes de Março, y por aquel tiempo que falte poco, sera buena. Quieren los hoyos hondos, y que no se acaben de cubrir, quieren tener buen trecho de vnos, a otros, porque estienden bien los ramos quieren ser de vn pie, que son mejores. Quieren para ser muy buenos cauarse mucho quando chicos, y estar escavados todo el Inuierno, y si entonces, y en la Primavera lesechan hezes de vino en el escava 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 baruillas que echan en la sobre haz, por que fino se las quitan quando son chiquitos, pierdense las baxas, y ellos crecē mucho, y muchos desta manera derrueca el viento: rieguen los pocas vezes, porque con el agua se hazen aguanofas las moras, y dañanse mas presto. Estos arboles quieren mas lugares baxos y llanos, que altos. Hanles de mondar cada tres años. Son muy amigos de vides, y en ellos se puede bien armar parras, sin perjuyzio del arbol, mayormēte de aquellos que 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 que dan los otros arboles. Y por brotar estos arboles tan tarde y sin peligro los llamauan antiguamente los mas prudentes de todos los arboles, y aunque tarde brotan deshojanse mas presto de la hoja que los otros arboles, y mas presto los viejos que los nueuos, y mas presto los que estan en tierra seca, o que no se riegan, que los de la tierra humida, y por esso los que los ponen para seda, o los rieguen mucho, o sea en tierra humida, que lo vno brotaran mas ayna, y lo otro durarles ha mas la hoja, y sera mas tierna.

tierna, y ansí la comeran mejor los gusanos. Verdad es que vna de las cosas con que los morales mas se pierden y dañan es con quitarles la hoja, mayormente la de los cogollos, y la alta, por que esto se secan mucho. Las enfermedades que tienen veanlas, y sus remedios para ellos, segun he dicho arriba.

Enxirense de algunas maneras, aun que segun Plinio dize, no ay arboles que menos maneras de enxerir quepan, empero enxirense bien de escudete, o de coronilla, que en el tronco por ser maderabrozna y dura, no prenden tambien. Enxirense (como he dicho) de escudete, y coronilla morales, en higueras, en frexnos, en hayas, y castaños, y durazos, y aun en olmos, mas en estos mejor de barreno, mas hazese en los olmos muy grandes, y peligrosos, tambien se enxiren en alifos. Reciben bien en si higueras de la misma suerte, y vides, y la mejor manera de enxerirse las vides es en ellos es de barreno, o pasado. Son los morales de muy larga vida, que si les tratan sin deshojarlos, y los labran duran muchos años, y tambien su madera es muy rezia, y dura mucho, que nunca se carcome, y de ella se hazen muy getiles obras, como mesas, y sillars, y caxas, y desque es muy vieja esta madera para ser prieta, digo de morales viejos, es así mismo madera caliente. Las moras quando estan maduras tienen mucho las manos, y no ay cosa con que tambien se quiten, como fregando se con las que estan coloradas. Si majan las hojas del moral y las ponen en las quemaduras aprouechan mucho. Si las ponen así majadas en alguna picadura ponçoño es bueno, y si verdes no ay, pongan las secas cozidas primero. El zumo de las hojas del moral quita las manchas del azeite si cuezen en agua llouediza, hojas de moral, y de vid, y de higuera, prieta, y con esta agua lauan la cabeça torna los cabellos prietos. La corteza del moral beultada en vino es bueno para quien ha comido veleno, y cozida la rayz del moral en agua, y beuiendola ablanda el vientre, bota fuera las lombrices, y si cueze las 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 ablandan el vientre, y hazen hazer camara.

Las virtudes
del moral y de las
moras.

ra, mas dañan el estomago, y han se de omer ante toda vianda, por que son de ligera digestion, y si ay otra vianda antes corrió pesē: y si las comen frias en ayunas quitan la sed, y aun hazen purgar la colera por baxo, y despierta la vniua: hazese de ellas vn arrope, y si es con açucar es mejor, que es bueno para los males de la boca, y garganta, haziendose gargarismos con ello: y si echán sal en las moras, y las secan, son despues buenas para las camaras: y aun las que no estan así mesmo maduras, son muy buenas para las camaras, por tener virtud de restringir el vientre. Las moras se han de comer las prietas, porque despues seoleanse, y son dañosas. Las moras son malas para los que tienen calentura, porque ligeramente se conuertien en el humor de que la calentura, o fiebre procede. Dize Platina, que se guardaran verdes hartos dias, sacando zumo dellas, y mezcládolo con arrope, y ponerlo en vn bote de vidrio, y las moras dentro bien cubiertas.

Cap. XXX. De los membrillos.

Los membrillos se hazen mejores en las 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 quierē abundancia de agua, y por esso estos arboles se han de plantar en las azequias, o cazesdo passa el agua, y en las riberas rios, y arroyos, que en las tierras calientes si no los usan regar desmedrados se hazen, y secos, y ahogadizos. Quierē tierra gruesa, sustanciosa y aun que se puede bien plantar en cuestras, mejores son en los llanos, y mejores en los valles. Los tiempos para ponerlos son dos, que si es tierra fria los pueden poner en Enero y Hebrero, y aun por Março, y si caliente por Octubre, y Nouiembre, y si tierra templada por vn tiempo, y otro, mas muy mejor por Octubre, y Nouiembre, y por muy buena postura tengo la de Octubre, y Nouiembre, si la tierra no es demasiadamente fria, y si tiene abundancia de agua pueden se así mismo poner por la Primavera, y aunque sea tierra muy caliente. Ponen de pepitas que sean de membrillos.

membrillos bien maduros y sanos, y hagan vna era bien cauada y mollida estercolada con estiercol muy podrido, y allí pongan las pepitas espesas, y cubranlas quanto vna mano, y primero que las pongan lauēlas muy bien de aquella ligamaza, que tienē al rededor, y rieguenlas cada semana vna vez, y la vez q̄ los regaren hartenlos mucho de agua, y si nacieren muy espessos entrefaquen los mas desmedrados, porque los otros tengan mas huelgo. Algunos vfan poner el membrillo entero. Verdades es que los que así nacē lleuan su fructo mas oloroso, y muy mejor. Desque ayan tres años trapongālos con todas sus rayzes, y en toda manera de poner, o traponder mēbrillos vaya el hoyo muy hondo, porque tenga mas humor: y tengan las rayzes mas en el agua. Ponen se así mesmo de ramo, mas son tardios, mucho mejores son de estaca, y mejores baruado de los q̄ nacen al pie, y mas presto lleuan. Los que dixē que se ponian de simiente tienē necesidad de enxerirse para que sean mejores. Los membrillos quando chicos quieren estiercol, y muy podrido, y quando grandes leses mejor ceniza, y echada en el escava, o echarlos vn poco de arzilla. Quieren estar espessos con tal q̄ no se toquen vnos a otros. Hanse de cauar mucho, y muchas vezes, y esten en escava todo el Inuierno que si no los cauan pierdense mucho, y hazen la fruta muy desmedrada y cocosa. Si los riegan mucho lleuaran los membrillos gordos, y cumosos, y madurā mas ayna que si les falta agua. Con la sequedad estan muy empedernidos, y quiten los pimpollos que echan alpie, que los membrillos mejores son de vn pie, y baxo, que de muchos. Seā copados, porque con su rama cubran el pie, que antes estiendan por los lados que suban altos, y mondēlos mucho, que no les dexten nada de reuiejos. Hanse de enxerir por Hebrero, y recibē en si casi toda manera de arboles, y tienen esta excelencia que toda fruta que en ellos se enxire es sabrosa y de muy buē olor, y ellos enxertosen otros arboles no mejorā. Recibe en si pua de granado y seruales, y de todo arbol q̄ lleua pepita, como perales, cermenos, peros camuesos, y los de su generacion. Y los de pua enxiranlos de co-

ronilla, o de mesa junto con el suelo, por que tengan mas humor, y adelante andando el tiempo quando tudaren los puden enxerir de escudete. Pude se el membrillo passar por el sauze, y no terna pepitas, y viene bien, que entrambos son arboles que quieren mucha agua. Si enxiren duraznos en ellos passandolos, se haze la fruta que dixē melocotenes. Enxertos vnos membrillos en otros mejoran mucho la fruta. Si estan enfermos echenles en el escava al pechin no salado con otra tanta agua, o tomar calbiua y greda, y amassarlo bien, y embarrar con ello el pie del arbol. Es así mesmo bueno, enterrarle alpie d̄ sus mēbrillos como estiercol, q̄ les ayuda mucho: no se hā de coger hasta q̄ esten bien maduros. Guardante de muchas maneras. La vna es tomar los membrillos cogidos en menguante porque toda fruta que en menguante se coge se guarda mas tiempo que la q̄ es cogida en creciēte, y sean cogidos con sus pezones, y sean así mesmo cogidos en dia sereno, y bien maduros, y con vn paño limpien los biē de aquel vello que tienen, y com ponganlos biē en vna tinaja nueua, y desque llena, ponganles algo encima, porque no naden, y echen en la vasija miel muy buena, y muy clara, y desque esten cubiertos de la miel rapen la vasija, y embarranla biē, así se guardaran, y la miel se adobara, tanto que la pueden dar sin daño a los enfermos. Y no es necesario abrirlos como muchos hazē para sacarles las pepitas, que dizē que por allí se comēcā a dañar, que la naturaleza d̄ la miel no los dexa dañar. Guardanse en vna tinaja entre yeso molido, y cernido, como no se toquen, o entre ceuada, o centeno, o mijo, y embarrada la vasija, o embueltos en hojas de higueas, y embarrados encima, y puestos en lugar frio, donde no aya humor, ni humo, y colgados en parte fria, y donde no entre ayre, porq̄ el ayre los corrompe, o metidos en vna arca biē tapada, que no entre ayre, y embarrada y puesta en lugar frio. Donde quiera q̄ los guarden no aya otra fruta de otro linage con ellos, que se pudriran mas ayna.

Guardanse así mismo en mosto, y añ en tinaja de vino, y danle gentil olor, mas azedan el vino. También se guardan en

Enxerir los mēbrillos.

Como se guardan los mēbrillos.

El buē poner de los mēbrillos.

dan entre ropa, y la ropa huele bien, y aun le mata la polilla. Guardanse también hechos pedaços, y sacado lo de dentro en miel, mas si pudieren parrarlo con cuchillo de caña, o de hueso, que el hierro le haze daño. En conserua se hazen de muchas maneras. La vna hagāulos quatro partes, y quitenles el cuero y pepitas, y pōgālos en remojo, en agua llouediza, o de pozo, o de fuente, y cada dia se la muden, y esten allí tantos dias hasta que se trasluzan algo, y pierdan aquella dureza, y luego cuezanlos en agua vn poco, y quitenlos de allí, y pongālos a enxugar ala sombra encima de alguna tabla, o paño limpio, y desque enxutos cuezālos en açucar, o buena miel, y desque cozidos saquenlos de allí, y pōganlos a la sombra que se enxuguen, y entrien por si, y pongālos en vna holla nueua, y echen encima su açucar, o miel muy clara cozida.

Otra es hazerlos así pedaços, y mondarlos, y cocerlos bien en agua, y afados son mejores, que es mas virtuosa la conserua, y desque cochos, o afados majarlos bien en vn mortero de piedra, y por que no sean granillosos pueden se colar por vn cedazo ralo, y echen buena miel, y cuezanlos hasta que se haga bueno, y así caliente lo echen en sus çaxuelas, para que allí se yele. La otra manera es mas costosa, mas es noble y delicada, que es abrir los membrillos, y sacarles todo lo de dentro, y majarlos bien en vn mortero, y ponerlos en vna prensa, y sacarles todo el çumo, y colarlo, y reposar, y aparten 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 espectral, y si va desecha esta goma en agua rosada, o de açahar, o qualquier otra agua cordial y bien oliente, es muy mejor, y abueeltas le pueden echar algo de almizcle, y si abueeltas le echan a esta conserua vn poco de açafrañ tomara linda color, y es sano, y alegre, y al cozer echenle vn as de canela fina: las quales saquen despues, y esto hecho echenlo en vn as de vidrio. Las propiedades suyas son muchas y muy buenas.

Comidos ante toda vianda restriñen el vientre, y por esso se los deuen dar

para que los coman a los que tienen camaras. Y comidos sobre la vianda hazen lo contrario, y por tanto los que tienen necesidad de hazer camaras coman los despues de comer. Lo mismo hazen sus conseruas, y confortan el estomago, y el coraçon. Verdes son contrarios a toda ponçona, así ellos comidos como su çumo puestos en la mordedura de alguna ponçonosa cosa, y aun el olor dellos quita la fuerça, a toda ponçona, y por esso es bueno contra la yerua de vallesteros, si los comen los que estan heridos della, y lo ponen encima, impide el vomito, y restriñe la sangre a los que la escupen. Asados de baxo de rescaldos son muy buenos, mas no tienen tanta virtud para restriñir como los crudos. Comidos sobre beuer impide la embriaguez. Cozidos so el rescaldos y echados en vino son mas blandos, y de mejor digestiō, y así los deuen comer los flatos de estomago. Verdes dan apetito, y a quien mucho los vfa comer causan vna pasion que llaman colica y dolor de los nieruos, y retienen los menstros de las mugeres. Las pepitas dellos son muy buenas para ablandar la garganta, a los que estan roncoc. El vello dellos quitado y cozido en vn poco de vino y mezclado con cera sana los carbunculos y barros. El azeite de los membrillos se haze, friendo los membrillos hechos tajadas en el azeite, 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 azeite de arrayan, sera mas restrictiuo. Destos arboles se hazen buenas cerraduras, y espesas, para que bestias no entren en las heredades, y son prouechosos de fructo.

Cap. XXXI. De los Mançanos.

SON los mançanos de muchas maneras, q̄ vnos son muernizos, q̄ maduran tarde su fruto, otros tēpranos, otros agrios, y otros dulces, y en cada manera d̄ aquellos ay muchas diferencias, mas la laour toda es vna, suffre qualquier ayre, o caliēte, o frio, o tēplado, mas mejor se haze en lo tēplado, y si en lo caliente los han de poner, o

Propriedades de los membrillos

Para q̄ haga conserua de membrillos.

Para hazer carne de mēbrillos.

Para hazer mermelada

ner, ò quieré regarse mucho, ò tener tierra húmida, y mejores son donde la tierra es tan sustanciosa y gruesa q̄ no tiene necesidad de regarse, que no donde se riega. Destos arboles ay vna casta de pequeños, y aun estos se hazen buenos en tiestos grandes, y maduran allí más temprano, son de buen olor, y muy provechosos para enfermos, que dan apetito y confortan, dan mas fructo quando son viejos. Destos manzanos 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 manzanos mejor se hazen en valles y llanos q̄ en cerros, y si en cerros los ponen sea hacia medio dia, saluo si la tierra no fuere muy caliente, si en tierras secas, ò areniscas, ò calientes se han de poner, rieguenlos, que otramente no dan fructo, y el que dan sale desmedrado y dessequido y cocoso. Quieren tierras gruesas substanciosas, con tal que tengan humor, ponense en dos tiempos que en las tierras calientes y donde no se han de regar los ponen por Octubre y Noviembre, y si es tierra fria por Enero y Febrero y Março, mas si se pueden regar quando chicos mejor postura es dellos por la Primavera que por el Inuierno, que es el fin del Otoño. La vna manera del poner dellos es de pepitas, han las de coger de fructa sana y crecida y bien madura y de arbol nuevo, que los manzanos son arboles que biuen poco tiempo, y a la vez lleuan la fructa desmedrada. Pongan las pepitas como dixé que auian de poner las de las membrillos y de aquella manera las aderecen, digo de regar y escardar y desque esten algo bonitas trasponganlas donde han de estar, enxiran de qualquier otra fructa que quisieren de manzanos, ò peros, y si antes que los traspusieren estuieren tales que puedan sufrir enxertos, muy mejor es enxertir los allí, y desque presos trasponerlos. Ponense tambien de ramo desgarrado, mas esta tal postura las mas vezes no acierta, y lleua tarde. Ponense ansi mismo de los barudados que nascen al pie y mientras mas lexos estan del arbol son mejores, y aun en todo los arboles es asi

Manzanos como se ponen.

y donde estos no ay en lugar dellos, en manzanos monteses chiquitos enxieran buenos manzanos, y desde a vn año que esten pretos trasponerlos, si manzanos no ay, en peruetanos, que este arbol da y rescibe todas las maneras de enxertos que dixé arriba. Enxirense bien todas maneras de manzanos en ciruelos, perales, peruetanos, espinos membrillos, duraznos, alamos, plantanos, sauzes, segun los tiempos que dixé arriba, y enxertos en sauzes no lleuan pepita, y pueden bien en vn tiempo tener muchas maneras de fructas. Los enxertos en perales, ò membrillos seran mejores, enxertos en arrayhanes lleuaran las manzanas verdes, pueden se en ellos enxertir olores, mas mejor en perales que de otro arbol (como diremos a su tiempo) y en los manzanos por tener la corteza gorda es muy facil enxertir de escudete y coronilla, y aunque todos son buenos enxertos estos son mejores. Quando chiquitos se han de regar pocas vezes y cada vez que den bien hartos de agua, y catarlos al derredor, y procuren que echo las rayzes algo hondas, que siempre procuran echarlas someras, y ansi quando los escuaren les quiten las baruas que tienen en la sobrehaz, y porque si tienen la tierra dura en el Estio se para empedernida, cada mes del Estio las labre y amolenten la tierra, y quando mayores vna vez en el Estio, y otras dos, la vna entrando el Inuierno, y la otra a la Primavera, mas quando son grandes no tienen necesidad de cauarfe, y por esto estos arboles son buenos para prados de yerua, pues no han menester cauarfe, pero harales provecho 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 quatro palmos en la tierra húmida, y en seca cinco. Tenga el pie alto quatro medio estado, porque en quanto ser pudiere con la rama cubran el pie, y si la naturaleza del tal arbol lo sufrir sea copado y no tenga mas de vn pie, y si mas tuuieré no se junte el vno al otro, por causa que luego se causan enfermedades mayormete hor-

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 estiercol de puercos y hiel de vacas, ò con orinas de hóbres, embarrar dode estan, ò vntando bien aquello con hiel que quede bien empapado donde estan, y si tuuieren gusanos los manzanos, escauenlos bien en el Inuierno, y echen en el escava estiercol de cabras y vrinas de personas, y esten ansi vnos diez dias, y despues echenle mucha agua fria de noche, y moriran, y para las hormigas de agua de toruísca. Si quando los ponen vntan las rayzes con hiel de vaca, o cebolla albarrana, no naceran gusanos. Si se les fuele caer la fructa escauenlos, y en la mas honda rayz hien danla, y metan vn pedernal, y no se les caerá si cargan mucho de fructa, quando esta menuda entre saquen la mas desmedrada, y donde esta mas espessa. En las tierras frias si las manzanas se les caen, eché en el escava estiercol, ò orina de puercos. Cortenles todos los reuiejos y refecos, y los ramos espessos y los que estan juntos vnos con otros, y los pimpollos que echan al pie, 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 siendo limpios y bien tratados, y quando son viejos dan poco fructo, menudo, cocoso y desmedrado, y quando esto vieren cortenlos y en su lugar pongan otros nuevos que seá buenos. Verdad es que enxertos en perales seran de mas larga vida y de mejor fructa. Dixé Abenc. que si vnas manzanas que ay coloradas, quando estan verdes las escriuen con buena tinta, y quitado la tinta quando esten bien coloradas quedaran las señales de las letras blancas. Y dixé que si entre los granados ponen manzanos q̄ se haran las manzanas coloradas, y mucho mejor se hara enxiriendo los manzanos en granados pasan dolos por granados, y si en el escava del manzano pusieren estiercol de cabras y vino añejo, lleuaran las manzanas coloradas, y matara los gusanos del arbol. El

Manzanas como se han coloradas.

Crec. dixé que se hazen coloradas enxertas en moral. Si en la tierra caliente seles cae la fructa, echen en el escava estiercol de puercos en principio del Inuierno. Ay vnos manzanos que maduran ala Primavera, dixé Theophrasto que mejoran los tales mucho la fructa si los riegan con agua tibia. Las manzanas q̄ maduran en el Verano, no se guardan mucho, y por esto no las han de coger hasta que esten bien maduras, mas las que se cogen en el Inuierno, como son muchas maneras de peros y camuesas y perazas, si se cogé para guardar sean algo tinientes, que no vayan verdios, y pueden se guardar como los membrillos entre ceuada, ò centeno, ò paja, ò yeso, ò en vna camara fria donde no entre ayre, tédidas sobre paja y cubiertas en cima con paja, ò metidas cada vna en vn pucheruelo pegado y embarrado encima. Esto es donde ay pocas y son preciadas, y emboluerlas en vnas hojas y embarrarlas encima y ponerlas en lugar enxuto. Verdad es que las manzanas del Inuierno con ser cogidas a mano, sin lision se guardan tiempo harto, mayormete cogidas con sus pezones y pegados los pezones con pez hirviendo, y puestas en vna camara alta entre hojas de nogal y los pezones esten hacia arriba.

Manzanas como se guardan.

Hazese vino de manzanas que llama Sidra, quando estan bien maduras y dulces, cogerlas y matarlas en vn axaraz, y echarles agua allí, y poner sus prensas para que se escurra, y echarlo allí en sus vasijas pegadas, echen poca agua y saldra muy buena sidra, y despues echen mas para despenfa, como quien haze aguas. Es vino de buen olor, y haze digerir bien, mas no es de mucha dura, y quita mucho la sed. Esto hazen mucho en Vizcaya. Hazese ansi mesmo vinagre dellas, cogiendolas antes que maduren, y si las ay monteses son muy mejores, y amontonarlas quatro, ò cinco dias, y despues hechenlas en vn tinaja y echenles agua de fuente, ò lloue diza, y cubran 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 manzanas que maduran en el Inuierno son buenas que confortan el estomago y mientras mas son olorosas son mejores

y mas confortatias que quitan el calor, dan apetito y son buenas contra el vomito. Las que maduran temprano, si las vfan a comer mucho dá dolor de niervos, y aunq en alguna manera todas lo régã, mucho mas las q maduran a la Primavera, Las que no tienen olor y son asperas e sabor, dañan el estomago, y aú el cuerpo, y hazen causar muchas enfermedades, mayormente quartanas y otras enfermedades q proceden de flegma. Las azedas son de ligera corrupcion, verdades q todas cófortã el estomago mas mucho mas las olorosas. Las hojas y ramos y corteza tienen virtud de restreñir. Las manjadas majadas consuelan las llagas, y aun retienen los humores que vã a ellas, y todo ello es bueno contra las poçoñas.

Cap. XXXII. De los naranjos, cidros, limas, limones, torojas, y azamboas.

Los naranjos y estos otros arboles de su naturaleza y calidad son arboles muy graciosos en su verdor e hojas, olor de flor, vistas y prouecho de fructo, y en todo muy agradables y prouechosos. Digo que son tales q no se puede dezir ser perfecto jardin, donde no ay algunos arboles, mayormente naranjos, y aun estos entre todo genero de arboles suffren tierras algo mas frias que los otros, y aunque en sus maneras son muy diferentes, son muy parecidos en la laur. Todos quieren ayre caliente, o templado, y si los há 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 fuele elaren 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, porq estando auezados menos daño les hara el frio q si estuuessen vn tiempo guardados y otro no, mas si pudiere ser que en las tales tierras esten cubiertos todos los Inuiernos, mejor es porque no se les yele nada

y anfi dara mas fructo y mejor, esto digo para en las tierras tépladas, o frias, porq en las calientes, o abrigadas, no ay necesidad de cubrirlos en tiempo alguno. Es bien hazer vnas ramadas muy eipellas sobre vnas horcas, y anfi 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 que cerros, y si en laderas los huieren de poner sean acanalados como valles hazia el sol, porq en todas maneras tengan defendidas las espaldas y lados del frio. Son mejores en tierra gruesa, có tal q sea tierra suelta, q en tierra flaca ni floxa (aunq qualquier manera de tierra sufren) con tal q ni sea barrial ni arenisca, y todos estos arboles quieren tierra q tenga virtud y substancia y negra, y tal tierra les cúple q embeua bien el agua, porq quieren regarse mucho, q si los riegan muchas vezes y bien, hazense mas sanos y mas alegres, y mas fructiferos, y si no es tierra gruesa 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, conq sea bien podrido, porq con ello se para la tierra mas hueca y ellos medran mucho. Y porq toque en el regar si es en Inuierno querria yo q no tocasse al tronco del arbol, esto se entienda si es tierra en que se yela el agua, sino q este el arbol atetillado, y q el agua ande apartada del pie y es les prouechosa para regar los en Inuierno agua q no este muy fria sino de pozos o fuentes. Los tiempos mas propios para los poner son por Febrero y Março, y los q 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 perfecta maduracion, y mientras mas calor huiere mas presto naceran, có que les den humor suficiente. Pues para poner bien los naranjos, hagan desta manera. Hagan vna era larga y angosta, y vaya cauada honda hasta la rodilla, porque estos arboles echan hõda la rayz, este mollida y estercolada con estiercol podrido, y alli pongan los granos cada vno en su agujero hecho con vn palo hõdo quatro

El tiempo q poner naranjos

tro, o cinco dedos, y aya de vn agujero a otro, o cinco, o seys dedos, y los mas leños a palmo, y alli pongan los granos de las naranjas, o de qualquiera de los otros arboles, dicen que vayan las pũtas hazia baxo (no se porque) pues dellas sale el cogollo y es bien q en naciendo vaya derecho hazia arriba. Dizen mas q si ponen quatro, o cinco, granos juntos q salgan por estrecho, q de todos ellos saldra vn tronco, como dixẽ en el capitu. de las palmas (digo lo que dizen algunos Agricultores) mas no tengo por cierto ni lo vno ni lo otro. Dixẽ q la tierra para hazer era aua de ser muy estercolada có estiercol muy podrido, y alguna ceniza desheca en agua, no cernada q ya no tiene virtud. Lo mismo digo para donde se han de trasponer. Y si estos granos vfaren regar con agua que este vn poco tibida que aya perdido el frio, o con agua de pozos o fuentes entre tanto que sale caliente naceran y creceran mas presto, y si los sembraren en tiestos tengan buen hondo y anchura, que echan honda la rayz. Muchos vfã poner la naranja entera, pareceme q no hazen bien, porque los que anfi nacen por estar juntos nacen, y crianse desmedrados, y si es naranjo olima azeda y por gouernarse el grano en lo azedo salen despues muy azedas: y si quisieren poner alguna naranja, o olima, o cidra vaya magullada y asì naceran mas presto, y aun muchas vezes las naranjas, limas cidras y otras fructas que estan en los arboles quando brotan ellos brotã los granos q tiene la fructa dentro. Es bien sembrar entonces aquella fructa asì como esta, y nacera mas presto y mejor. Y siempre para sembrar escoja de las mejores en casta, sabor y grandeza, que sean los granillos gordos y sazonados, que si pudieren auer Cordouesas pues aquellas en Castilla tienen mas nombre, las pongan. Toda simiente se ha de buscar y traer de donde es mejor, no siẽdo muy discordes los ayres y tierras. Estos arboles se han de limpiar y escardar de yerua quando son chiquitos y remollirlos que tengã la tierra hueca. Han se de trasponer a donde han de estar a los tres años, y no los traspongan antes porque son muy seguros y mejores, y sea la tierra qual he dicho.

Los cidros, las limas y azamboas prenden mejor de estaca o ramo desgarrado. Dizen que si ponen los ramos de estos 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 quedẽ en sus horquillas y có sus rayzes principales en buenos hayos, y con su tierra bien estercolada y bien podrida y pisada y regandolos sufficientemente, como los vi trasponer en Cordoua, desde San Agustín al patio de la Yglesia mayor. Los que de estos arboles se trasponen, o desgarrados o de estacas, dicen 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 Março, y rieguen los bien, mas por mejor tengo la postura del mes de Octubre 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 ponen en vnos grandes tinajones, en vnos carretones baxos, y de dia, y quando haze buen tiempo los sacan al sol, y quando haze frio, y por el Inuierno no los meten en alguna camara abrigada, mas estos há menester que los rieguen en el Inuierno con agua reziente de pozo, o de fuente, o que este vn poco quebrãta da al fuego, y que lesechen pro de estiercol, porque no dexen elar la tierra ni las rayzes. Puedense tundi y hazer mesas dellos como de arrayhanes, quieren mucha laur que sean cauados muchas vezes, y limpiarlos de los reuijos y ressecos, y asì lleuaran mas y mejor fructo, y en Inuierno se han de cubrir mucho de tierra porque si se elare el trõco le pueden escavar y jarretar por baxo para que tome, y mientras mas alta estuviere la tierra menos daño hara el yelo al tronco y rayzes, y es bien echar mucho estiercol al pie porq no dexen elar el pie del arbol mayormente si esta en vmbria, quando se yelan cortenles todo lo elado y lo que esta negro o se para blãco, porq tome achar presto nueva rama. El cortar sea có

una ferrucha porque quede mas y gual la cortadura y airtaria despues con vn cuchillo, no quieren estar apretados mucho vnos con otros ni entre puestos entre otros arboles, si no son arrayhanes, que a los vnos las eladas les haze provecho y a los naranjos daño y si ellos se cubren a los de mas haze daño. A los otros les puede venir daño de la mucha agua ya los naranjos es provechosa porque con el abundancia della lleuan mas fruto y mejor, mayormente en las tierras calientes, especialmente las limas, que en vn año lleuan cinco, ò seys frutos, que vnos estan en flor, otros chicos, otros mayores, y otros en perfición, y nunca les falta azahar. Esles muy provechoso estiercol muy podrido, mayormente ceniza de calabacas, y echarles su ceniza al pie, y todo estiercol sea en principio del Inuierno. Y dizen que les es muy provechoso 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 Junio de escudete: enxerense bien de sus pepitas con barrenó, o entre corteza. Y en todo enxerto de pepita vaya la punta hazia fuera, porque pueda mejor brotar, y sino es fresca tenganla en mojo quatro, o cinco dias porq enternezca. Dize Paladio, que se enxeren en peral y moral y de la misma manera se enxeriran en membrillos y mançanos (como dize Abencenif,) y dize el mesmo que si enxeren cidros en granados, que se hazen bermejas las cidras, y de muy linda color. Y si enxeren los limoncitos que llaman cetis, en naranjos, o cidros, o en limas, o en polices se haran muy mayores, y mientras 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 mimbrenas, no lleuan pepitas. Enxertos todos estos arboles en cidros, lleuan el fruto mas oloroso y mayor, mas ha de ser como dize, antes que los cidros se traspongan, y sino han sido enxertos

Naranjos como se ha de enxerir.

antes del trasponer, vayan muy hondos como dixen arriba, digo los enxertos porque si lo alto se elare, torne a echar de fo tierra, y por encima de donde fue enxerto otros nueuos pimpollos, y si esta tan alto que no les alcança la tierra, recinche les vnas esteras y trapos para el Inuierno, de manera que se cubran por donde fueren enxertos, y ponganles sus sustinentes y rieguenlos mucho que dizen que mientras mas se riegan que menos se yelan, con tal que el agua se embeua toda, que si agua quedasse al pie elar se ya, y cañaria a los troncos, y por esto es bien que en Inuierno tengan vn caño al pie, por dode lese chieñ agua, y así podran estar acogobrados quanto alto quisieren, y por el caño entrara el agua a las rayzes q cubra la boca del caño, porque no entre ayre por ella. Las cidras y limas se plantan mas hazia el Mediodia, que los naranjos, porque ellos les tegan las espaldas hazia el Cierço. Es para ello necesario si está en tierras que se suelen elar, que porque mas los quemá el viento que tenga muy altas paredes que los defienda, y otra defienda dire yo á mi parecer q 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 provechoso: 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 estotros echan muchos pimpollos y varas al pie y estos se pueden tumbat fofierra que vayan acodados, y han los de trasponer estos a los quatro años y no antes, así se multiplican mucho. Para las enfermedades que tuuieren vean las reglas generales, y si les nauate encima sacudan toda la nieve porque los quemá, y les haze mucho daño mayormente si sobretiene 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 larga como el caño, y así se haze en las linas. La flor de los naranjos es de mucha virtud y olor, y si ay mucha cantidad se

Conserua de naranjas.

se pued coger, poniendo vnas saunas de baxo de los naranjos limpias: della sacan agua destilada, la qual es muy confortatiua por su olor, y por ser caliente para el dolor de el estomago, y de hijada que viene de frio, y la conserua que della se haze con miel, y es mejor açucar, haze lo mismo asi mesmo buena el agua de el azahar contra los dolores de las paridas (que llaman entuerros) si la beuen, y el agua que se saca de las calcaras de las naranjas y de las limas y cidras quando chiquitas, que sean de los arboles, es provechosa para lo mismo, aunque no es de tal sabor. Y si abueltras distilan cogollos de cidras y zamboas, haran lo mismo. Dañanse algo las naranjas, digo que 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 estierra caliente, o si ellos está cubiertos, mas los arboles resciben daño, que mientras mas presto se las quita mas bien les hazen, mas crescen y medran, y mas cargan de flor, y fruto. Puedense guardar entre arena, o entre yello, y aun dizen que entre paja. El azedo de todas es mejor lo de las chiquitas, que llaman cetis, por ser mas sabroso mas suave, aromatico, y confortatiuo, lo segundo lo de las naranjas, lo tercero lo de las limas, quando son nueuas que tienen gentil olor, lo peor es lo de las cidras y azamboas, que por ser muy azedo no es para comer, saluo para algunos adouos. Las limas gordas y naranjas se pueden hazer en conserua enteras coziendolas primero en agua, y despues sacarlasy estrujarlas bien el agua, y cozerlas en su miel, o açucar mas haules de estrujar primero el azedo, y despues cozidas en agua. Las calcaras de las naranjas se hazen desta manera. Si son frescas hanlas de cozer primero en vn poco de agua, y despues en agua miel, ò agua açucar, hasta que esten bien cozidas, y se aya embeuido el agua, y sino les quitan la flor de encima son mas calientes, aunque no tan hermosas: si son calcaras viejas duras deteni das, echenlas amojjar quatro, ò cinco dias hasta que se paré gordas y tiernas, y cuezanlas despues tanto en agua hasta q hincandoles vn gordo

alfiler, se caygan del, y echenlas luego en agua fria para que se paren tiestas, y laque las de alli, y desque se ayá enxugado cuezan como dize 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 conseruas para en bote, muy majadas en vn mortero de piedra, y cuezalo con su miel y agua, ò cõ açucar. Todas estas conseruas no son de hazer tanto costosas quanto son provechosas y necesarias, y muy mejores conseruaste haze de las calcaras de las zamboas y toronjas, y de las limas que son mas hermosas, mas calientes mas sabrosas y tuauas, y aun las limas, y cidrones, y naranjas chiquitas, quando se caen, son excelente conserua para males q proceden de frio: cuezanlas primero en agua, y despues como he dicho de las otras. De las cidras se haze el dia citron, que es vna conserua muy excelente y muy confortatiua. Lo azedo destas frutas cozido en açucar con su cascara, se torna dulce, ò echando les sal, o azucar: la pulpa de las cidras es de mala digestion, hanse de comer sobre comida, y si comen mucho dellas, causa colica, reposan mucho el estomago, sus hojas puestas entre la ropa le da buen olor. Oler los limones, ò cidras verdes, es provechoso en tiempos de peste, y lauandose con lo azedo la cara atezca el cuero, y quita el paño, y alcoholado con ello los ojos, quita el verdor de la ytericia. El azedo destos frutos, si es poco corta la colera asieta el vomito, y despierta el apetito, y da gana de comer: y si es demasiado le azeda y corrompe. Si beuen peso de vn real de la simiente de las cidras con vino, miel y agua tibia, es provechoso contra muchas poçoñas, mayormente contra las mordeduras de los alacranes, así beuido, como vntandose con ello: y el çumo de las calcaras benido dize que es bueno contra las mordeduras de las biuoras, y majada y puesta sobre 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 delicadas, que ni se carcomen, ni hien den: ni tronchan. La sombra destos arboles es pestada y dañosa a todas las plantas que estnuieren debaxo.

Como se ha de el dia citron.

propriedades de las cidras naranjas y limones.

Cap. XXXIII. De los Ene-
bros.

Que planta es el enebro, y quan mal conocida, y por ello es tenida en poco, quan excelente es su madera y de quanta dura quan provechosa su grana para la salud de las gentes, y como no saben que cosa es, así no los estiman. Y tienen otra excelencia que se cria sin regalo que son arboles monteses, los cuales en ninguna manera se pueden hazer domesticos los quales pongo aquí por sus virtudes y buenas propiedades. Son semejantes en hoja a las auilagas en ser así pungentes, aunque no tanto, sufren ayres calientes y templados, no se hazen tambien en lo frio si no fuesse en algunas solanas, aunque en algunas partes se hazen en lo frio. Qualquiera tierra sufren con que sea enxuta, y aun mejor se hazen en las tierras sueltas que en las gruesas, y en los altos que en los llanos ni valles, pueden los plantar de baruados, o de simiente, como laurel, saluo que no los rieguen ni echen estiercol. El trasponer, y poner de baruados hade ser antes de los grandes frios, y la postura de la simiente fera quando las vuillas de los enebros esten bien prietas, y las de los otros esten bien rubias, que vnas, y otras eferen bien maduras, no quieren hondo el hoyo, saluo a tres palmos poco mas, o menos. Son en las hojas muy semejantes a los cedros, saluo que no son tan agudas, y ellos en su madera y en muchas propiedades son muy semejantes a los cedros, que si sahunan con el cedro, huyen del humo las sauandijas poncoñasas. Y Virgilio dize que en los establos donde ay ganados quemien cedro porque huyan las serpientes, y lo mismo tiene el enebro, y aun es bueno el olor para en tiempo de ayre corrupto de pestilencia, y aun en algunas partes llaman al enebro cipres macho, y la glosa de Nicholao d Lyra sobre el capit. nueue del itertio Regú dize que ninguna serpiente se llega a la sombra de los enebros, y por esso es seguro dormir debaxo dellos, y si friegan las vuillas en la mano, o las vntan con azeyte de enebro que no las morderá las serpientes poncoñasas, y la madera tiene vn color lindo

rubio, y olor de cedro, y la madera de la rayz es muy aromatica y hermosa, es madera de grandissima dura, y si es cortada con tiempo y fazon jamas se enuejesco ni carcome. Ay dellos grandes, y pequeños, y a los grandes llaman machos, y llaman la grana como colorada, y los chicos dizen que son hembras, que llenan la grana negra, esta grana es de mas virtud, y la madera es mejor la de los machos por ser mas grande. Otra tercera generacion, ay que es la fabina, no hablare della agora.

De los enebros grandes se hazen otras muy ricas, y en madera mientos excelentes, y de mucha dura, como de los cedros, y duran mucho tiempo sobre tierra sin corrupcion y aun en tierra. Son arboles calientes, y no dura sobre ellos yelo ni nieue. Si hazen arcas de su madera son muy buenas para q no aya polilla en la ropa que allí guardaren. Suelen hender la madera de los enebros, y hazen dellos tablas delgadas, por ser esta madera de tanta dura q se hazen bié della ymages, retablos aunque pequeños: hazése desta madera cucharas, y son provechosas 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 bajos. Ay como dixen machos, y embras, son enanas que no crezen. Los machos hazen pie, y de estos es buena la madera. Estos arboles no tienen necesidad de regalo ninguno, aunque no les hara daño si los limpian, y cauaren hasta que crezcan en alto. Las vuillas dellos son muy buenas para la tosse de causa fria y dolor de pechos, que le ablandan y ayudan a digerir y desopilar las opilaciones frias, y las azedias, aprouechá al dolor de hijads, y cōtra las paperas, y para todos estos efectos se han de comer en ayunas, y coziendolas en vino, y beuiendolo así tibio a limpia las opilaciones frias del hígado, y mata las lombrizes. Y porque las enebrinas son muy calientes, si son muchas escaldan el cerebro, y riñones, y por tanto vfen las tépladamente, y son mejores para los flematicos q para los colericos ni sanguíneos, y así esfuerça el estomago, y haze muy buena digestion, y muy buen pecho, y boz

Las propi-
dades de las
enebrinas:

Para la tosse,
azedias,
olor de hijada,
y opilaciones.

y con

y con las lagrimas de los ojos que viene por frialdad, y flaqueza de la cabeza, y aclaran, y confortan la vista, abian el entédimiento que está entorpecido por muchas humidades, y si ay fluxo de humores se restriēn, da buen sueño de bié dormir, erian buena sangre, y ayudan mucho a la digestion, y son buenas contra la poncoña comida, y beuida, y contra sus fleumas y melancolias, y contra las ventolidades. 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 compañeros estan dolientes por causa de frio, los fortalecen. Impiden la perlesia, y apoplexia, y aun la tanan, y son buenas contra todas las enfermedades que vienen por mucha fleuma, o frio, y conseruan mucho la salud. Y para todo esto es bien tomar ocho, o diez dellas, y no mas quando se van a dormir, o a la mañana en ayunas: hanlas de tomar en Inuierno: su cosecha dellas es por fin de Setiembre, y por Octubre, y Nouiembre, hazen mudar la tosse, y arrincar bien del pecho que son buenas contra las frialdades del pecho, y de la madre, y despierta la regla a las mugeres que la tienen detenida, mas no las vfen las preñadas, que por ser muy abridoras causan abortiuos, y si las vfen mucho haze 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 esta flasca, por las humidades de la cabeza. Lauandose las partes bajas con coziemento 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 desopilan el hígado, y bago. Son de mas perfeccion en sus operaciones y propiedades, las que son de natura prietas, que las ruuias. que las prietas son de los enebros que llaman hembras, que son bajos. Si hazen fomentacion del coziemento aprouecha al mal de la madre, y si cuezen sus ramos y vuillas todo junto en vino, o en agua, y así caliente lo echan en alguna vasija que tenga sabor de mohó, y tapen la boca que no salga el vapor, lo quitara todo, o

traygá la vasija al derredor, porque ande a todas partes, o meneenlo bien con vn lauador. De la madera de los enebros verdes, quemandola en algo cabe donde puedan coger lo que corriere, se haze vn licor que llama azeyte de enebro, es bueno para vntar las animalias que estan roñidas, y aun para quitar los gusanos donde está vntandolos con ello, y aun es bueno contra las mordeduras poncoñasas, y cōtra los empeynes. Y puesto en la muela que duele quita el dolor, y haze desfleamar. De la goma, o refina q sale dellos se coge la grana para los q escriuen en pergamino, porq la tinta no corra mas de lo necesario, y para hazer bizmas contra el vomito y camaras, y si la beue sana la tosse, y es muy bueno para los q escupen sangre. Las vuillas son buenas (si las vfan) para las mugeres que suelen tener ahogamiento de madre. Dizen Bartolome de Inglaterra, y el Vincencio en la glosa del Psalmo. Ad D. *minum cum tribularer*, que si cubren brasas de enzina (y sea nueva) con ceniza de enebro, que estará biuas vn año entero. Si de azeyte de su grana (lo qual se haze como lo del laurel) beuieren cada dia vna dragma, vale contra la quartana, y piedra 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 q está paralyticos, y desopila muchos humores. Quita los piojos, y liendres vntandose cō ello, y lo mismo haze el azeyte que se haze de las rayzes, y madera, y vstando las vuillas aprouechan contra la gota coral o mal caduco.

Cap. XXXIII. De los nogales.

Los nogales son así dichos de vna palabra Latina, nocere, que en Castellano quiere dezir nozir, o dañar. Porq 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 también a las personas, que si vno duerme debaxo de algun nogal, se leuanta pesado, y con dolor de espaldas, y cabeza, y aun las ortalizas aqui en alcanca la sombra de los

nogales siempre estan desmedradas, y de mal color, como enfermas. Es bien que despues que los nogales se han despojado de la hoja la quiten toda de alli si han de sembrar nueva hortaliza de simiente, por que la hoja asi mezclada daña mucho, y es bien hazerla estiercol, y no haran daño, ò no tanto. Qualquier ayre suffren, mas en lo caliente quieren tener agua. Hazense mejores en lo templado, y muy mejores en lo frío. Quieren tierra prieta, suelta, y en la gruesa se hazen buenos, mas en ninguna manera los pongan en barrizal que perecen, mas sino ay otra tierra si no 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 así se emendara mucho la contrariedad del suelo, y el nogal crecera bien, y si esto no hazen sean ciertos que quantos embarrizal pusieren se perderan. Quieren estar cerca de agua, verdad es que si la tierra es sustanciota, 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 hagan 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 cobdo debaxo, de q salga las rayzes, el qual vaya algo picado con vn cuchillo, y aprietéle bien la tierra. El tiempo en que de ramo se han de poner es por Enero, y si es tierra fria por Febrero, y si de nuezes los ponen que es la mejor postura, aunque de ramo se haze mas ayua, se pueden poner desde que se han cogido hasta todo el mes de Enero, y Febrero, auiedo consideracion que si la tierra fuere caliente, los pongan por Nouiembre, y si es fria por Enero, ò Hebrero, mas los que por Nouiembre, se ponen esté algun dia al sol, porque se les enxugue vna humedad dañosa que tienen, y si las han de poner para no trasponellas despues, hagan vn hoyo hondo quanto a la rodilla, y pongan las alli en cada ho-

Nogales como se ha de poner.

ya la fuya, y cubranla hasta quatro ò cinco dedos, y quanto tuere creciendo así vayan cubriendo el pezito, y si las han de trasponer no las cubran tocierra mas de vna mano, y ponganlas todas, la junta hazia baxo, y rieguenlas de manera que ni les falte humor, ni esten muy humidas, ni encharcadas, y quando ponen las nuezes, pongan primero debaxo vn casco de teja para que tope la rayz en ella, y doblara, y de alli echara muchas rayzes. Esto es bueno para las que son para trasponer, y no para las que ponen para qdar alli, y no vaya a la teja junto con la nuez, sino que aya tierra mollida en medio quanto a dos ò tres dedos, y las que ponen por Febrero, esten dos dias a mojar en vn poco de agua, para que nazcan mas presto. Dize Abencenif, que si cinco dias antes que las pongan, las ponen a mojar en orina de vn moquelo, de hasta doze, ò catorze años que despues lleuaren las cascarras tan delgadas que las quebranten con los dedos. Y dize Paladio, que lo mismo hara si al tiempo del poner les quebrantá la cascara tan sotilmente, que el meollo no reciba perjuizio, y le embueluan vnas lanas carmenadas porque las hormigas, ni gusanos no lo coman, y así 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 que lleue las nuezes las cascarras delgadas, rieguenle por vn año entero con lexia fria cada mes tres vezes. Esto aprouecha siendo noncero, y quando ya es grande, y viejo. Hanse de trasponer quando ayan dos, ò tres años mas si los trasponen a lugar donde aya peligro de ser roydos no los traspongan, hasta que esten tan grandes que no les alcance bestia ninguna, y yo los traspusse de diez años, y salieron muy singulares, y sin poder les dañar bueyes. Hanlos 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 pudieren mayormente las barrajas 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 gran-

Nuezes q
sean tiernas
de cascarras

de peligro del coger. Y si es tierra caliente, ò seca, sea la postura por el Inuierno, y si fria, y donde se pueda regar, por Enero, y Febrero, y aun si es muy frio lugar por parte de Março, y mientras mas vezes los trasponen siendo chicos, tanto mejores se hazen, y al trasponer embarran las rayzes con estiercol de bueyes. En las tierras frias quieren ceniza las rayzes, y en las calientes cieno que es estiercol el caldalos. Tengan el pie hasta las ramas de altura de vn estado. Quando pequeños hiendan la corteza de alto abaxo como dize en las higueras, y engordata al pie. No tienen necesidad de cauarle, ni de otra lauor, salvo de entre sacar las ramas espesas. Mas dize Paladio, que si desde chicos los vnan a cauar, y escuar, que no se hará huecos, y para esto aprouecha tambien hender algo del arbol desde la horcadura hasta abaxo mayormente si la horcadura es llana (como dize que en otros arboles se hiziese) y vaya algo ancho a manera de vn canal que apoco tiempo cierra. Acontece muchas vezes, que el viento derrueca algunos nogales, y porque estos arboles mas presto se hazen de nueuos desmochenles todas las ramas, y hagá vn hoyo muy hondo, y muy ancho segun pareciere que cumple, y desmochenle algunas rayzes, y tornenle a plantar, que en muy poco tiempo brotara, y se hara muy gentil: esto dize Plinio, que se haga a los nogales, y oliuos. Si otras enfermedades tuuieren miren las reglas generales. Enxirense bien de escudete, y coronilla, y cañutillo en si mismos, y aun tambien se enxeriran en castaños, y en los auellanos, y vean los tiempos que dize de enxerir hablando de los enxertos en otros arboles dize que les auian de cortar las barrajas 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, si no que el arbol no carga destas mucho, mas son de mejor sabor, y mas tiernas, otras medianas, y estas tienen la mejoría, que toda nuez para simiente se ha de coger de buen tamaño, ni de las gordas que tienen grande cascara, y chico meollo, sino que el meollo hincha la cascara, y que tenga las piernas largas,

Nogales como se enxeriran.

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 que le agrada mas. El coger no sea antes que se despojen de la cascara de fuera que mientras mas sazonda las cogieren menos se dañaran, ni serán azeytosas. Cogenlas apaleando saluo si estan en lugar cerrado donde no entren puercos, y las esperan que se caygan, y duran mas por ser mas sazondadas. Si las cogen con su cascara verde, amontonen las vn dia, ò dos, y despedirlas han. Para varear los nogales son buenas varas de castaño por ser largas, y vergias mas guardense mucho de peligro de caer que la cayda del nogales muy peligrosa por ser alta. Si salen prietas lauen las en vn poco de agua sal, y pongan las al sol, a enxugar, y pararse han blancas de cascara, y lindas, y durarán mas (como dize en las almédras.) Guardanse de muchas maneras. Estarán 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 ò tres vezes se tornaran como quando eran nueuas, muy tiernas, y blancas. Guardanse bien entre paja, ò entre arena enxuta, y no se haran tan azeytosas, y entre sus hojas secas, y aun en vna arca de nogal que su madera las conserua mucho y si las guardan entre cebollas conseruase bien, y quitan aquella quemazon a las cebollas. Las que estan agujeradas quebrantenlas luego, y guarden los meollos a parte si quisieren hazer azeyte, que si las dexan así comense dentro de gusanos. Mientra mas viejas las nuezes son peores, y mas ventosas por ser mas azeytosas, y dan dolor de cabeza, y si muchas comen traian la lengua, por esto no coman muchas dellas, los que tienen perlesia en la lengua, mas perderán mucho de su malicia echandolas en agua como dicho tengo. Si antes de auer comido otra cosa, toman vna nuez ò dos, y dos higos passados, y vnas hojas de ruda casera, y vnos granos de sal es buen

Nuezes como se guardadas.

Preferida no para tiñir de perlesia.

preferuatiuo para en tiempos corruptos de pestilencia, y contra qualquier ponçonia que despues coman. Y majadas con ruda, y sal, y ajos, y miel, es bueno contra la mordedura del can rauiofo, comido, y puesto en la mordedura, y aun la nuez maldada en ayunas, y con ella vntando la mordedura aprouecha. Las aņejas dañan el estomago, son de mala digestion, y engendran humores colericos, y muchas hazen tueño, y aun modorra, por esso en tiempo que anda esta enfermedad guardente de las comer. Si de nuezes nueuas majadas hazen algun emplasto, sobre algun cardenal que tea de herida, le quita. De las nuezes se haze azeYTE, y en Italia lo vsan mucho: de las viejas se hazen, mas muy mejores de las nueuas. Hazese desta manera, majan mucho las nuezes hasta tornarlas en zumo, y si a bueltas hechan vn poco de azeYTE, o de oliuas, o de nuezes, mas presto se tornaran azeYTosas, y metan las en vna talega de estopa rezia, y con agua hiruiendo en vna renfalo saca: siendo nueuo es de buen sabor, mayormente para en cosas crudas. Lo aņejo dello daña la garganta, y es bueno contra el fuego que llaman de S. Anton, y a la erisipela, q es alhombra. Las hojas majadas, sacando su zumo aprouecha a los oydos, echandolo dentro, y lo mismo hazen las cascarras verdes, y tambien el azeYTE. Y si de las ojas, o corteza del arbol beuen vn poco en ayunas, aprouecha contra vna enfermedad que llaman elstráguuria, que es dificultad de orina. Las cascarras verdes quitan la tiña, quando comienza, y si quemán las cascarras, y las muelen, y con ellas vino, o azeYTE, vntan las cabeças a los niños, les haze venir cabellos, y lo mismo haze el azeYTE. Y si cō 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, q lo vno son muy pessadas, y tiercen, y mientras mas viejo es el arbol, la madera es mas prieta, y mas hermosa. Las vigas que de nogal se hazen, si se quiere quebrar primero rechinan rezio. Es muy rezia madera, y de mucha dura. De las nuezes quando ternescas se haze vna gentil cōserua coziendo las en agua, y despues en miel, o açucar,

con canela, y clauos, y hanlas de mondas que se hazen secas fino las mondan, y pũgarlas con vna punta de cuchillo, para q 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, q no tienen necesidad de ter viitos, fino quando los van a destructar, y por esso donde la tierra es aparejada, porquedad es no ponerlos. Si cō las cascarras de las nuezes amargas, vntan las orejas a los perros, no ternan moſcas, y tienen los cabellos.

Cap. XXXV. De las oliuas, y azebuches, y azeYTunas, azeYTE, y alpechin.

SON tantas las excelencias deste arbol, que soy cierto que para las dezir biẽ, y declarar, antes me faltaran palabras, que materia. Que prouision, o despenta ay buena sin azeYTE? tanto que en el Psalmo es puesta por vna de las tres principales, q son pã, vino, azeYTE. Otras prouisiones ay para abundancia, el azeYTE es de necesidad. Quãtas medicinas se haze dello? y para quantas, y quã diuersas maneras de enfermedades? Qual vnguento casi no lo lleua? Quãtas maneras de guisados se haze cō ello? qual triaca es mas prouechosa contra las ponçoñas, asì comidas, como cōtra las esteriores? Demas de esto alũbra las Yglesias, alãça las tinieblas, torna de la noche dia. Pues si las azeYTunas son buenas, y quanto adornan los cõbites, dirãlo los buenos beuedores: pues cō todas estas excelencias tiene este arbol otramayor, q es mucha facilidad en el nacer, y es arbol de mucha vida, q es casi perpetuo, lleua presto, y aunq le dexẽ sin labrar muchos años no perece, y entre tanto frutifica algo, y en tornãdo 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, q por hõrrarse los Capitanes, hazia coronas dellas, y guirnaldas, en señal de victoria, y al q mejor auia peleado coronauan cō oliua: y aun tambien era la oliua señal de paz, como parece por el Geneſis,

El azeYTE de nuezes es bueno para la creſipela.

Para la elstráguuria, y tiña.

Conserua de las nuezes.

nesis, quando Noe echo de la arca la paloma, y boluio con vn ramo de oliua en el pico, en señal de paz. Pues estos ponga quien quisiere dexar ricas heredades a sus herederos, que son de poco trabajo y de mucho prouecho y dura, y trato seguro, que el azeYTE aunque sea viejo, no se afolana ni azeda, y si vale barato puede se guardar seguramente hasta que valga mas dinero, y dentro en casa vienen a rogar por ello. Quieren estos arboles ayres templados, que en lo muy caliente en demasia, que es hiruiente no se hazen, ni tampoco en lo muy frio, mas con todo mas suffren 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 Mediodia, y si templada, hazia Oriente, o Gallego, y muy mejores es hazia Gallego que hazia otro ayre, porque es templado y fresco, quieren tierras algo ayrosas mayormente deste ayre que he dicho, que es el que viene de Poniente, que llaman zefiro, quieren cerros que no sean muy en hieſtos fino que esten 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 fuelto son muy buenos, no de barro de ollereros, en los llanos mas se hazen grandes y gentiles, que muy fructiferos, mayormente si es tierra muy gruesa, y no fuelta y substanciosa. 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 gruesas que magras, y quieren mas tierras calientes que las menudas. Y si a las menudas ponen en tierras muy calientes y gruesas, hazense los arboles nudosos, y lo mismo es donde ay continuo humor. Es buena para ellas donde ay guija embuelta con tierra gruesa y barro (no de ollereros) algo de arzilla y legano grueso debaxo, y en la hazes tierra, mas sobre todo para oliuares son tierras calizas, y aun donde ha auido horno de cal se haze muy lindas, que la cal es muy singular para las oliuas, echandose la alguna vez en la escava, cō tal q no sea viua, fino muy

muerta, y vieja. Hazense buenas donde huio en ñales con tal que sean lugares areniscos, mas no los pongan donde han arrincado alcornoques viejos ni cabe ellos, porque de las rayzes de los alcornoques, que dan vnos guanos en la hoya que roen la rayz de la oliua, y peresce, 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 estierco, y algo de cal muy muerta abueltas, todo esto este muy podrido, y muy encorporado con tierra. Son tan enemigas las oliuas de los alcornoques que si las plantan cerca, ellas mismas rehuyen, y apartan las ramas de su natural a otra parte, y no lleuan tanto fructo. Quanto daño rescibe de los alcornoques, tanto y mas prouecho resciben de los granados, quando los granados florecen, el olor de las balaustras (que asì se llama su flor) haze mejor brotar y florecer las oliuas, deuen plantar los granados, y los arrayanes: y no sin causa aqui en Talauera vemos plantados granados entre los oliuares por los antiguos q deuiã saber este secreto. Si son tierras para sembrar pan donde pone los oliuares vayã muy anchos los liños de Cierço, a Mediodia, y asì podran sembrar pan, o lo que quisieren en los entre liños, para que le de biẽ el sol, y lo mismo digo para las viñas, y para otras arboledas. Muchos vsan plantar viñas juntamente con las oliuas, mayormente donde las oliuas suelen hazerse tarde, porque quando el oliuar viene ha ser perfecto, da fructo la viña, y aun esta ya vieja y puedenla quitar, y si quieren que se conserue siempre, vayan (como dixẽ) bien apartados los liños de las oliuas, porque si estan espesas con las vides se perderan de si mesmas, q la sombra de la oliua es pesada y dañosa: porque es sombra espessa y continua, y asì 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 Mediodia, y asì no recibirã daño de la sombra. Conuiene quanto a lo primero q sea lugar cerrado donde han de criar oliuat nueuo, porque si las roe bueyes, o cabras y qua-

Oliuas son enemigas de alcornoques y amigas de granados.

y qualesquier otros animales, quando son pequeñas, ò secas, ò nunca medran, y se hazen esteriles, y azebuchenos y crecen muy tarde, y hazense muy defnedradas, y tan dañosa y enemiga es la cabra que al lamiendolos se dañan mucho, que su fatua dellas es muy dañosa quanto mas royendolas.

La manera de poner las oliuas.

La vna manera de poner las oliuas es de un modo semejante, que son sus cuefcos, mas las que nacen desta manera crecen tarde, y hazense azebuchenos, y para ser buenas si non necesidad de ser enxertadas y trasponerlas despues, y darles mucha labor, que aun los azebiches con labrarlos mucho, y podarlos y mondarlos se adoban algo, quanto mas las que desde chiquitas son labradas, y curadas, aunque sea de simiente: hanse de coger para esto las aze y unas bien granadas, y sanas, y bien maduras, y de linage que las quieren (y como dixe en las vayas de los laureles) ò quitarles la pulpa, porque no las dexa nacer, ò darlas a comer enteras a algunas aues, y despues echar los cuefcos limpios, y tengan vna hera cauada, y estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan los cuefcos vna mano en hondo, y rieguenlos bien cada semana vna vez, y del que ayan dos años trasponganlos a otra parte, y mientras mas vezes las traspuerieren y mas las labrare mejores se haran, y de que tengan buen gordor los pueden enxertar, y trasponerlos tan hondos que la enxertadura quede bien soterrada: como fuere creciendo el enxerto, ò postura asi le vayan cubriendo de tierra hasta y guallar con la otra tierra, y no mas, y si la tierra es de ayre fresco, ò se riega, pueden trasponer los baruados si son chiquitos, sin cortarles nada: mas esto no es para las tierras calientes ò secas. Las oliuas 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 estos arboles de postura son estos. Si estierca caliente, y teca, ò enxuta, ò donde no se han de regar sea por Nouiembre, 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 hazen de los pimpollos que echa la oliua al pie, y todo baruado tanto es mejor, quanto mas lexos nace del arbol que le produce. Estos baruados en las oliuas se hazen de los pimpollos que ellas echan al pie (y como dixe) los mas lexos son mejores para trasponer, y a los que echa al pie en la rayz lleguenles la tierra porque hazgan rayzes, y baruen que aunque estos pimpollos hazen daño a las oliuas, porque les chupan, y ellos medran, y las madres del medran, y perecen, bien pueden dexar a cada oliua vn par dellos, para tener posturas que planten en otra parte, ò para rehazer la oliua si estuviere vieja, ò en ferma cortandola por baxo, y que quede en los pimpollos nuevos, y harase presto, y del que aquellos pimpollos esten de gordor de vn hastil de açadò 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 cubrenlos con algo por amor del yelo, y del sol, hasta que ayá mas del año. Otra manera es de estaca gorda, y sea quanto gorda quisieren, y no mas larga de quatro palmos, ò cinco quando mas, y aguzenla bien por la parte que ha de entrar y embarrenla con estiercol de nouillos, y metan la sotierra, y queden en escava 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 la ayuda mucho a prender a ellas, y a las posturas de todos los arboles. Y dize los agricultores que prenderan mas presto las estacas, si las hienden por baxo, y les meten allí vna piedra para que no cierre, y esta sea guija. En esto de poner las estacas

Los tiempos para poner las oliuas.

estacas hendidas por baxo, digo lo que dize mas yo no lo auia por bueno, y por no errar, remito los a la experiencia. En toda estaca, ò troço que queda sotierra al tiempo del brotar, apartenle la tierra, por que mas rezios y mas fixos son los pimpollos que echa en descubierta, que estando cubierta de tierra, por que los tales son pegadizos, y si qualquier ramo que puerieren, lleuare de baxo vn codo, para que como pie asiente en el hoyo, prendera mejor, porque echara allí mas presto las rayzes. Y siempre la cortadura de la estaca sea por encima de donde este ella nuda, no lisa, sino que por los nudos rebiéte cogollos. Y si es lugar donde no puede estar cerrado, la mas segura postura es de vnas piernas altas, y gordas con que sea nueuas, y sanas, sacadas con sus rayzes, y vayan bien hondas sotierra, muy pisada la tierra, y queden tan altas sobre tierra, que no las alcance ganado a roer: y aun que destas se hazen las oliuas mas presto que de otra manera, no salen tan perfectas por yr fundadas sobre viejo. Y si de piernas sanas han de poner el oliuar, sean nueuas, sanas, nudosas, y bien verdes, y para piernas quieren ser tierras humidas, ò que se rieguen, ò de ayres frescos. Y si dende a tres años que estan puestas, las jarterán sotierra (con tal que las guardé de roer) crecerá mas en vn año que en seys otros. Y donde no puede auer abundancia de estacas, ò de posturas, y baruados para hazer oliuar, tomen los ramos que pudierén auer, que sean gordos como el braço, y correllos poco mas de palmo, con vna sierra, y aguzé 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 al tiempo que han de brotar descubran los vn poquito, como dixe arriba. Y este sea auiso general en toda postura que se pone, ò de troço, ò de estaca, asi en oliuas, como en todas las otras plantas, que la cortadura de encima por do ha de brotar, sea cerca de nudos verdes y buenos, que otros llaman ojos, porque por allí brotan mejor. Y al poner de estos troços, y estacas, se quedan descubiertas, siempre las embarren, y pongan algun amparo, porque por allí 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, ò rayzes de oliuas. Y los azebiches de que esten presos, trasponerlos a donde ha de estar, y enxertarlos sotierra. Y dize el Theophrasto que si ponen los troços, ò estacas de azebuches entre piedras, que prenden mejor, que entre sola tierra, y por esto es muy bien poner les vnas guijas en lo baxo. Trasponense de los tres hasta los cinco años. Y las de azebuche pueden enxertar despues de traspueridas y presas, y tambien antes: siempre que de cubierto el lugar del enxerto, mejor es si ay cerca algun azebuchal, enxertar los ramos mejores por la parte mas baxa, y cercana de la rayz, y quando esten bien presos, arrancarlos con sus rayzes, y trasponerlos bien hondos, que la tierra cubra bien el enxerto. Otros en acabando los de enxertar los trasponen, que dizen que lleuan mas sustancia suficiente para prender el enxerto, mas no lo aprouen, por que la tal postura ha de diuidir la sustancia en echar rayzes, y criar el enxerto, y claro es que *virtus vniua fortior est se ipsa diuisa*, y por esto me parece mejor, y es mas razonable, ò por la postura y de que bien presa, y que aya echado nueua rama, enxertarla allí, ò enxertarla donde esta, y de que bien presa trasponerlas: y todo enxerto para ser muy bueno vaya sotierra como tengo dicho ante de agora, esto en todas plantas, mayormente en las oliuas que se enxertan en azebuches, porque ha acontecido quemarse vn oliuar que estaua enxerto en azebuches, y por ser enxerto sobre tierra, quemaronse las oliuas, y quedaron se azebuches, como antes eran. En qualquier manera que pongan las oliuas, si van en hoyo, es bien que el hoyo este hecho vn año antes, y sea hondo y ancho, que echa la oliua las rayzes sobre ras, y vaya la planta puesta en medio del hoyo, y en lo baxo pongan guija menuda entre la tierra, y algun estiercol muy podrido, y quando hazen los hoyos: y si esta como dixe de vn año, antes echen paja, estiercol y tierra buena para que allí pudra, y se encorpore, y al poner despues de auer asentado bien las rayzes

no halla
ninguna
aportada
de chiquitas
y azebuchenos

en el
pueden
dejo

zes, si las tiene la postura, echarles tierra, y pisarla mucho, y si a caso las estacas no brotaren que parecen estar secas, escaven las bien hasta llegar a lo verde, y en el Inuierno echenles vn poco de ceniza, y de estiercol bien podrido muy mezclado cō tierra, y si no llueue, rieguen las bien vna vez cada semana, y otro tãto hagan en el Estio, y en el Estio sea de noche, saluo si no es caño, como dire mas adelante, en el capitulo del regar, que la oliua si se vsa regar, prende mejor, crece mas presto, haze se mas grande, da mas fruto, porq̄ da mas flor, y no se le cae tanto, renueua mas de rama, y aun es en lleuar mas continua, y anũ es en los mas de todos los arboles, aũ que en muchos no estal la fructa del regadio, como de sequera, digo en los otros generos, que no en las oliuas: y esto es lo que dize el primer psalmo. Que el arbol q̄ esta cabe el agua, por donde corre, esta mas fresco, da el fruto medrado, y en su tiempo. Algunos vsan al tiempo de poner las estacas, y troços pequeños, poner vnos granos de ceuada, que dizen que ayudan mucho a prender, y arraygar. An si mesmo pueden poner algunas estacas, que sean de largo de vno, o casi dos palmos, y que de en medio dellas salga virote, o pimpollo, y tiendan la tal estaca en el hoyo a la larga, como el pimpollo vaya hazia arriba, y pisen mucho la tierra, como del pimpollo q̄ de algo descubierro, y si fuere necesario, rieguen la algunas vezes, y como fuere creciendo el pimpollo, le vayan hechando tierra. En toda manera de poner, y mas en las estacas, y troços, vaya la corteza sin lison, y quitẽ lo roñoso, y seco, si alguno tiene. Son tan biuos arboles en prender y nacer, y si se pierden y dañan en rehazerse, que es cosa maravillosa. Es la clemẽcia de Dios, que aquello nos multiplica q̄ nos viene prouecho, y no multiplica tanto lo que es dañoso, y aun lo amengua sin sentirlo nosotros. Que no ay tantas aguilas, como gallinas, aũque mueran mas gallinas que aguilas, ni ay tantos lobos como ouejas, aũque ellos multiplican mas que ellas, que vna oueja pare vna, o dos, quando mucho, y vna loba seys y siete. Pues tornando a nuestro proposito, digo que parece que por ser la oliua tan prouechosa

tiene muchas mas maneras de plantarse que otro arbol ninguno. Y si ser pudiere o anfermare a questo arbol que tratamos, por grande que sea vna oliua, o si la arranca el viento, haganle vn hoyo ancho y hondo, y desmochenle las ramas, y cortenle las rayzes quebradas, y tornenle a poner en el hoyo (como dixe en el capitulo de los nogales) y pisenle mucho la tierra al derredor, y esta diligencia hagan presto, antes que las rayzes se sequen ni venteen: aũque estos arboles mas se mantienen y conferuan verdes, estando cortados, que otro. Y porque estos arboles tienen las rayzes muy someras en la haz de la tierra, 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 esto esbiẽ retornar las a poner, como he dicho, y las tales rieguen las mucho, porque prendan. Los oliuares vayan pueustos por liño, porque de mas de ser mas hermosas, caben mas arboles, y labranse mejor. Y quando chicas remullan la tierra cada mes vna vez, porq̄ este mas hueca, mayormente si es tierra dura, ò no se riega. Han de estar escavadas todo el Inuierno, y en el escava le echen estiercol podrido en principio del Inuierno, que aũque 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 humedad al Verano, y no sea tanto estiercol donde no se riegan, como donde se riegan, y en Mayo las acogombren, ò por Abril, digo acogombrar a las que estan vsadas a ello, que esta es vna labor a mi parecer muy mala, saluo en algunos arboles que de su naturaleza lo tienen menester, como narranjos y sus consortes, 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, porq̄ les haze echar someras las rayzes, que las lleua a la sobrehaz, y miẽtras mas alta hazen la cogõbradura mas se suben las rayzes. Así q̄ digo que el q̄ haze oliuar nueuo, no vse acogombrar, sino quede la tierra al pie y igual a la otra, y anũ

Acogombrar los arboles es dañoso

y anũ aun ternã mas humedad, y es mi parecer, como dixe atras en el tratado del la brar de las viñas.

La forma y tamaño que han de tener las oliuas.

QVieren ser las oliuas no mas altas de pie, de quanto no se puedan alcanzar a roer, y no las formen altas de rama, si no baxas y acopadas, y cortenles 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 lluviosas, por Abril, y Março, y siempre sea en dias enxutos y repofados, y siempre antes que renueuen. El desmochar o sea con sierra, o sea con herramienta muy aguda, y quiten los ramos desuariados, y los viejos, que frutifican poco por ser viejos, que las oliuas en lo nueuo dan su fruto, y por esso anden continuo renouadas, y anũ son mejores parradas, y enanas, porque lleuan mas fruto, y quitenles los reuiejos y refecos, y si nace algun verdion 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 cortado la oliua vieja. Quieren siempre las oliuas estar en lo nueuo, que es mas sano, y mas frutifero, y de mas medrado fruto, que el arbol, ò ramos viejas dan poco fruto, y desmedrado: anũ mismo les quiten los nudos con vn cuchillo, y si muchos tiene la oliua, y esta con ellos muy medrada, cortenla luego, para que de nueuo eche, y siempre vaya la cortadura redonda, porque mejor echan al derredor de la cortadura, si va redonda, que de otra manera. Así mismo quando las escavaren cortenles las barauajas que estan serenas, porque no engorden ni desahagan las rayzes de baxo, y limpien las de todos los hijuelos, con cuchillo a rayz, porque hazen mucho daño a la oliua, saluo los que son para rehazer la oliua (si fuere vieja) ò los q̄ 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, q̄ de fuentes ni pozos, o passe el agua por estiercol, o cieno. Y aũque todos los arboles que estan en lugares ventosos, quieren estar espessos, porque anũ se desfienden y guardan mejor vnos con otros de los vientos, no es anũ en las oliuas, q̄ ellas quieren estar a partadas vnas de otras.

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

YA dixe que era bueno, quando regauan las oliuas, mezclar con el agua estiercol, ò cieno, porque es el cieno prouechoso, que engruesa 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 cō ceniza, ò 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 echenles en el escava en el Inuierno alpechin no salado con otra tanta agua, a las grandes quatro cantaros, y a las pequeñas la mitad. Tambiẽ se puede hazer esto por Febrero, Março, Abril, aũque no esten enfermas les es muy prouechoso. Tambien les haze prouecho que en el Inuierno lesechen en las escavas las raeduras de las pelambres, y aquella suziedad, y aun esto les hara tener el fruto, si se les suele caer, y no llegar a perfecta maduracion, y aun quita las hormigas del pie del arbol. Si esta comido, o refeco el pie, saquele todo lo refeco y lo que estuviere podrido con vn cuchillo hasta llegar a lo verde, porque entre tanto que esta anũ, no medra ninguna cosa la oliua, y embarren aquello muy bien, porque no la tome el sol por alli, y tornara a reuerdecer, y el barro vaya amasado con alpechin no salado, mas si es mucho lo seco, tengo por mejor que la corten por el pie, y hachara de nueuo, y harase nueua la oliua, que si es tanto, o mas lo malo que lo bueno, es mejor cortarla quanto mas baxo pudieren, y en el escava hachenle estiercol muy podrido, y harta

y harta agua, que las que se estercolan quieren mucha agua, saluo fino es tierra que sea muy fresca, y el estiercol muy podrido, y de aquesta manera hecharan las oliuas nueua rama, y se hara de vieja nueua, y de enferma sana, y de reseca fresca y verde, y de esteril sera frutifera. Y si ay peligro de q sea royda, vaya bien alta la cortadura, mas grande es la ventaja q lleva la q jarretan por abaxo, y mas si va so tierra. Los nudos q parecē puas, se hazē muchas vezes d mucha fertilidad del suelo, y a esto es grā prouecho desmochar las oliuas, por q en rehazer las ramas nueuas echara la virtud que echaua en los nudos, y el q desmochare sus oliuares, a los tiempos y forma que deue, terna los nueuos y frutiferos, y terna prouision de leña que dellos podra sacar. Otras vezes acontece que se hazen nudos por la grande sequedad y ruyndad de la tierra, y para esto es tambien bueno cortarlas baxas, y formarlas pequenas, y que les hagan las escauas bien hondas, y echarles alli tierra nueua y gruessa y estiercol que sea muy podrido, y regarlas algunas vezes. Muchos ay que les dexā estar con sus nudos, porque en algunas ellos se caen andando el tiempo, si la oliua enferma por mucha humedad que tiene al pie, echenle en el Inuierno en el escava vnas espuestas de cal, muy muerta. Si quando chicas las hā roydo, vean si por baxo de donde estan roydas ay algun otro pimpollo sano, y cortenla por encima del, y crecera mas ayna, aunque sea menor el sano que el q esta roydo. Si alguna oliua se ha quemado con fuego, etcauēla, y cortenla por el escava, y rieguenla mucho, y tornara a echar nuevos pimpollos. Si da poco fruto, hazeles prouecho estar todo el Inuierno en escava, y sea el escava honda, que descubra mucho de las rayzes, y echenles en el escava vn seron de estiercol de cabras bien podrido, y si son pequenas, la mitad, y si toda via se estan esteriles, denles vnos barrenos en las rayzes gordas, o hiendan selas, y metanles alli vnos pederuales, o guijas, o cuñas de tea, porque no cieren, y por alli chuparan sustācia para el arbol, que muchas vezes las rayzes viejas estan tan duras, que no pueden a traer por su dureza nutrimento a las ramas, y

tambien en lugar de piedras pueden meter por alli vna cuña de azebuche verde con su corteza, y encima echenles alpechin no salado bien mezclado con agua, mas lo mejor es jarretarlas, y enxerirlas en las ramas que echare nueuas. Al trasponer las plantas grandes, o estacas que quedan sobre tierra, o las piernas vayan puestas al ayre que antes estauan, porque dañanse mucho, si se ponen hazia el Cierço, y assi es de los otros vientos, q se leca y hazese hormigoso, o se pierde la planta (mayormente si queda mucho sobre tierra) y por esso al poner d 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 terna roydas de ganados.

De enxerir las oliuas.

ENxirense biē 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 postreras son mejores en la crecienre de Abril, y Mayo, si es tierra muy caliente, y si templada, o fresca, por Junio, algunos los enxiren tambien por principio de Octubre, mas los enxertos de entonces pocas vezes aciertan, y por esso no es de dar regla dellos. Estas dos maneras de enxertos de escudete, y cañutillo, se han de hazer en ramo nueuo, y q tenga la corteza gorda y xugosa, y aun si el tronco esta bien verde, en el se puede hazer el enxerto, y aun en el pie, y rayz para escudete, si fuere bastant: el verdor y sustancia de tal miembro. La oliua tiene la madera brozna, y por esso no es buē enxerto en ellas de mesa ni de barreno, saluo fino 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 quedarse alli (como dizen que ha hecho el señor de Orillana, que de vn azebuchal muy grande enxiriendole ha hecho vn oliuar muy grande, y de mucha renta) para enxerir de coronilla, sean las puas del

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

del medio del arbol, que tienen mas virtud, y substancia que las altas, y aun son buenas las de los pimpollos que salen al pie, y tengan las puas muchas, y mezeitadas. 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, porque concuerdan, y asifiseran mas seguras. Y en esto vean las maneras de enxerir que dixē arriba, y siempre el enxerir sea en cieciente, y en estas dos que son de escudete, y cañutillo, quando el arbol suda que despide la corteza, y en dia claro, y repoiado. En estos arboles ay machos, y hembras: los machos son muy verdes, y frescos, tienen la hoja mas angosta, mas verde, y mas carnuda, digo de mas cuerpo, y fructifican menos que las hembras, y prenden mejor: tienen el fruto mas pequeño, y mayor cuecō en el, pues estos deuen plantar y destos son mejores los troços que dixē que se pusiesen para trasponer, digo que planten destos porque arrygan mejor, y los enxertos prenden mejor en ellos, y despues enxiran en ellos buenas generaciones de oliuas, como quede el enxerto so tierra, y h azense buenas ellas, gordales, o cornatillos, que aqui en Talauera llamamos oxnales, que estas oliuas (digo los machos) arrygan por ser mas biuas mucha substancia, con que hazen fructificar bien a las enxertas en si, y si no las han de enxerir no las pongan, que valen poco, y en todas maneras si las enxiren sea so tierra, como dixē de los azebuches. Los azebuches biuen muchos mas años que las oliuas, y son mas tanos, y las oliuas enxertas en ellos tienen aquella propiedad que biuen mas años, y con mas vicio y verdor. Dize Paladio que tambien se enxiren en robles. Puedense tambien passar por sauzes y no lleuarian cuecōs, como dixē en el capitulo de los enxertos. Donde las oliuas se riegan dan mas azeytunas, y no se les caen tantas, y aun dan mas azeyte, aunque no es tal como las de sequera: las que dan mas azeyte son las de cornatillo, y aun es mejor, mas son mas duras de labrar, y caense dellas mas que

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

de otras ningunas, mayormente 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 esta verde que se comienza a parar negra, y aunque quando prieta da mas azeyte, es mejor lo de las verdes, que quanto mas madura esta 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 perficō dello, se compensa la falta y ineqũia de la medida, y si es el año lluuioso se pierde mucho del azeyte y cresce el alpechin, y por esso han de dar prieta al coger quando ay muchas aguas. Las maneras de coger son muchas mas la principal es a mano con escalas sin heñir ni aporrear las oliuas, que precepto antiguo era que la oliua no la aporreasen, ni aun la escurriesen apretadamente, como quien ordeña, que si la aporrean recibe mucho daño porque la quitā lo nueuo y ternezico, donde lleua el fruto, y a esta causan lleuan todos los años y gual fruto: porque por estar estragadas, vn año crían rama, y otro dan fruto, y lleuā mucho menos que lleuarian sino las aporreassen, y por esso son mejores las nanas, q allende de dar mas fruto cogese a menos costas y peligro, y con menos daño del arbol: y sino alcançaren a cogello a mano, sacudan el oliuo con vna verdaasca, o caña a pelo, y no contra pelo, porque no dañen ni quiebren la rama, que donde las aporrean quiebran la rama, y atorñetan los ramos, y lo tal luego se seca, y el arbol en mucho tiempo no torna en si. El varearse sea en dias claros, serenos, q la oliua no este mojada ni elada, que rescibe mucho daño, y se hazen nudos, y quiebran mucho. Otros las dexan estar en sus oliuas hasta que ellas se caygan, mas no saben lo que hazen que mientras mas estan en el arbol mas poco azeyte dan y aun esquilman mucho el arbol para el año siguiente, que todo arbol tato rescibe 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

El tiempo de coger el azeytuna para el azeyte.

N prieta

prieta y madura llueue mucho mengua el azeyte, y crece el aguaza, que llaman alpechin, y assi quando llouiere mucho, dense priessa a cogerla y dexenla poco en el suelo que se dañan, y si se paran suzias, lauenlas con agua tibia y enxuguenlas al sol, y saldra mas azeyte dellas, y donde las hechan a podrir para hazer despues el azeyte, sea lugar bien costeto y solado de piedra, o ladrillo, para que corra bien todo el alpechin que no pare en las azeytunas que les daña mucho.

Adouos de azeytunas.

El adono para las azeytunas.

Los adonos de las azeytunas para averlas de comer, son muchos, mas dire los mejores que son dos o tres, y estos bastan para satisfazer a nuestra gula. Tomen las azeytunas quando estan bien verdes antes que hagan señal de rayar para pararse prietas, y tenganlas a mojar diez, o doce dias en agua clara. Algunos dizen que es mejor de rio, mas no va nada que sea de rio, o de fuente, o pozo con que sea dulce y de buen sabor, y mudenlo las aguas a tercero dia por vn agujero baxo, y no metan las manos dentro, y tomen sal blanca, limpia, y tenganla en mojo hasta que se deshaga, y cuelenla por vn coladero aquella salmuera, y hechenlo en tanta agua quanto se cubran las azeytunas. Dizen que para esto es mejor agua de rio, digo para la salmuera, y la salmuera este tan fuerte y no mas de quanto la sufra bien la lengua con buen sabor, y alli le hechen su azedo, porque la sal y azedo las mantienen frescas y verdes y tiestas. Y si no las quieren tener primero en mojo (aun es mejor) sino que de principio las hechen en salmuera y azedo, y lo mismo se haze si de principio las quebrantan y les hechan el adono. Es buen agro para ellas limas, agro de cidras zambos, aun buen vinagre blanco. Es bien para dar gracia al adono, hechar a bueltas hojas de limas, y cidras, y laureles y otras bien olientes, y ramos de oliuas, y azebucnes, que las ayudan a estar frescas, y no hechen ramos de arrayan que las haze capateras, que saben a cortido, hechen a bueltas razinos de grana de hinojo y anis, que les da gentil olor y sa-

bor, y otras yeruas bien olientes, mas esto es para las azeytunas que se han de gastar luego, porque estas yeruas ayudan como son calientes a corromper, y para las azeytunas que han de llegar al Estio, no ay otro adono sino buena salmuera, y agro harro. Y guardense no metan las manos en tiempo alguno que las pierden, y mas si es de muger.

Las azeytunas se endulcan presto, si las quebrantan y les hechan agua hirviendo encima, mas no son de dura, y para todo genero de adono en las azeytunas es bien que al comer les hechen harro o regano, que demas de ser sabrosas es muy provechosa, y no dexa trauar tanto la lengua. Otra manra de adouar es quebrantarlas liuianamente, como no se quebrante el cuefco, y hecharlas en agua quatro, o cinco dias, y mudarles el agua cada dia vnavez, y despues aprensarlas algo para que salga el agua que tienen dentro y hecharles el adono que dixes a las de arriba. Estas no son tan danosas para la dentadura, como las primeras que dixes que se hechan enteras.

Otros por no quebrantarlas, las punjan o hienden, y es mejor con vn cuchillo de caña que de hierro, porque toman herrumbre y mal sabor, y siempre donde touieren a mojar las azeytunas, o quando estan en adono les hechen buena cantidad de cogollos de oliuas, o azebucnes, ya dixes el porque. Y en cogiendo las azeytunas para de presto, dize Columela este adono. Cojan las azeytunas verdes, o en tiempo de vendimia, y quebrantenlas como dixes, y tenganlas vn rato en agua bien caliente, y desque ayant estado alli laquenlas y exprimanlas y hechenlas en vna vasija en que hechen este adono, simiente de hinojo, que esta verde entonces, anis, ramillos de dentisco, 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 son buenas cogerlas verdes y tenerlas en agua, y sacarla por baxo, y estan tanto tiempo hasta que estan dulces, estas quebrantadas con sal y lima y oregano son sabrosas, y a estas es mas

Adono para que en tres dias se puedan comer las azeytunas.

mas necessario echarles los ramos de oliuas porque las conseruaran mas. Guardase verdes, si quando se encomienzan a parar prietas las coges del oliuo, y las hechan en buen azeyte, desde aun año las sacaran tan frescas como si entoces las vudiesen cogido, y limpiandola del azeyte, y hechandoles sal estan buenas de comer. Tambien se guardan en miel, si las sechan verdes, y quando las quisieren sacar podran hazer dellas nueuo azeyte, y pienso yo que desta manera se podran guardar qualesquier frutas que estan sanas y buenas, como son peros, peras, camuesas, membrillos quitandoles primero lo cocoso porque por alli se corrompen. No me curo de otras maneras que ay de adobos, que estas bastan. Todas las azeytunas son de mala digestion, mayormente a los que tienen frio el estomago, y no se debian comer sin oregano que es provechoso de mas ser sabroso, que rense comer pocas, porque son muy danosas.

Del hazer azeyte y sus propiedades.

Dixes que mientras mas verdes esta las azeytunas que es mejor el azeyte, y nunca en el arbol se paran tales que luego puedan labrar el azeyte y por esso hanlas de coger con tiempo, y amontonarlas en vn cabo limpio, y es bien que este ladrillo do, y algo coltero a vna parte, porque corra de alli el alpechin, a otra parte, y aya donde se pueda coger que 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 echan sal despiden mejor el alpechin. Es el azeyte de mejor sabor y no empalaga tanto, y si esta mucho tiempo por labrar el azeytuna mezanla de vn cabo a otro, y no se escaldara ni tomara moho, y va a el azeytuna muy limpia de hoja. Vnos haze azeyte que dizen de talega, hechando el azeytuna en vna talega de estopa rezia, y con agua muy caliente y pisan mucho el azeytuna, y sale el azeyte sin quebrantar el cuefco, y esto es mejor, porque no toma el sabor de la pepita, ni requema, y mientras el azeytuna esta mas por labrar mas rancioso sale el azeyte. Si al tiempo que

hazen el azeyte entra viento o frio no sale tanto azeyte, por esso los molinos de azeyte sean bien cerrados que ay a calor dentro y aya mucha lumbre, y es bueno de los mismos cuefcos. De todo el azeyte es lo mejor y mas sabroso lo que sale primero, y desque asentado ponganlo en vasijas limpias y lugar caliente, que el azeyte es de natura contraria al vino, que el vino quiere bojega fria el azeyte caliente, y siempre le quiten el suelo porque dello se corrompe, y mientras mas purificado esta menos toma de rancio. Es lo mejor del azeyte lo de la cabezuela de la vasija, y de la miel lo hodo excepto lo del suelo que es tierra. El azeyte se guarda por muchos años mas mientras mas nueuo tiene mejor sabor, y lo de las azeytunas verdes es mas sano, y esto se llama onfacion. Si el azeyte esta mohoso o fria vnos torrones de alon azeyte, y asi calientes los echen dentro, y cubran la vasija que no saiga el vapor, y luego estara bueno. Si tiene mal olor, majen vnaz azeytunas verdes sin cuefcos, y echelas dentro, y sino ay azeytunas tomen vnos cogollitos de oliuas, y echen se los dentro. Dizen que algo quebrantados mas yo por mejor auria que no porque amargan mucho. Algunos echá vn o otro y aun sal abueltas, y todo lo meten en vn siquillo, y lo cuelgan dentro en la vasija, y aude a tres o quatro dias pasan el azeyte o otra vasija. Otros meten vn ladrillo viejo bien limpio, y bien caliente al fuego o vnos panecillos de ceuada que estan calientes, y que este atados con algo, y despues que a questo han hecho dos o tres vezes echan dentro sal tostada, y desque bien asentado trafieganlo a otro vasija, mas esto mengua la mitad. Si ha caydo algun raton o otra cosa alguna dentro, que le de mal sabor y mal olor, metan dentro vn monojo de culantro granado, y este algunos dias, y sino se quitare aquel vicio torne a poner otro de nueuo que se lo hara perder, mas estotal no auia de ser para comer, sino gastar lo en otros usos que ay, aun es bueno trafegar lo en vasija que aya tenido vinagre. Si esta rancioso, tomen vn pedazo de cera blanca y caliente vn poco de azeyte muy bueno y claro, y echen la dentro que se derrita, y asi como esta lo hechen caliente en la vasija y echar dentro sal muy tostada y caliente y cubran bien la vasija y embarréla

Como se guarda el azeyte y se adoua

y con esto se adoua mucho qualquier azeite, y pierde mucho del mal sabor si le hechan dentro agua hirviendo y pierde mucho del rancio, y no se afe a la garganta si lo lauan primero muchas vezes en agua fria. Todo azeite haze soltar y desenfrenar mucho los miembros, mayormente del frio, tanto que si en tiempo de frio se vntan con ello escalfenta mucho las manos, y por esto 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 Auicena, que si los gotosos se vntan con azeite que les aprouecha mucho es mejor mientras mas viejo, por ser mas grueso, y tiene virtud de resfriar el ardor de la cabeza si lo beuen en ayunas, y mata las lombrices, o las bota fuera del cuerpo. Es muy singular cosa el azeite contra toda ponçõna beuida, y ablanda el vientre, mas daña el estomago: para prietos los cabellos. Donde ay azeite no llegan cosas ponçõnosas, ni moscas, ni pulgas, ni arañas, y si llegan mueren con ello que es ponçõna contra los animales ponçõnosos, conseruase con ello la madera, que si esta bien empapada en ello, ni cria chinches, ni entra carcoma en ella.

Dize Plinio que lo mesmo haze el marfil. Si vno entra so el agua y Heua azeite en la boca, o en alguna vasija q no se derrame y en lo hondo lo suelta, vera todo lo que esta debaxo del agua. Todo azeite es muy liuiano, y nunca se hunde so el agua, y dicen que por esso los mateantes cargan delio de buenagana, y dicen que no se hunde nauio que vaya cargado de azeite, porque siempre porfia a andar sobre el agua, no se como puede ser, pues metido en odres se va a lo hondo, aunque suelto nada por encima: y si el azeite es muy lauado en agua o vinagre, es bueno para quitar el dolor de las quemaduras, lo de azebuches es mas delicado, y si lo tienen 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 azeite daña la garganta, es contrario a la boz, mientras mas añejo, mas. Es bueno el azeite de azebuches, para los que estan enfermos de modorra. El azeite toma de presto qualquier calidad de aquello con q lo mezclan, que si

Las propiedades del azeite.

Como se adoua el azeite.

le mezclan con cosas frias como son rofas se haze frio, y si con caliente como ruda en eldo mançanilla, toma su propiedad, y ansi de otras.

Las azeytunas son de rezia digestion, y siendo comidas sobre toda vianda ayudan a digerir, y reposan mucho el estomago, dan apetito y no dexan subir los humos del vino a la cabeza, sino es tan demasado que sobrepuje a las azeytunas, aunque coman vnahanega, mas los que tienen mal de coraçon, o mal caduco, y males de melancolia no las coman mucho que son dañosas, y mas estas prietas. Las verdes son mejores para el estomago que para el vientre, y las negras son mejores para el vientre que para el estomago, y por esso han de comer las negras ante toda vianda, y las verdes despues.

Las propiedades de las azeytunas.

Si tragan enteras las verdes antes que las adouen, hazen lançar las arenas de los riñones y vexiga. Las negras dañan la vista y son malas para la cabeza. Si de las verdes que estan adouadas con salmuera, y majadas hazen emplasto y lo ponen sobre las quemaduras del fuego, no dexan leuantar vexigas. Las hojas y cogollos de las oliuas y azebuches, tienen virtud de alimpiar las llagas, majadas y puestas encima y de apretarlas no dexando las crecer: y majadas y puestas con azeite en la cabeza quita el dolor, y puestas por si majadas sobre el ojo, sanan la lagrima, y sacando el çumo y puesto por baxo con lana, restriñe el fluxo de la sangre a las mugeres, y es bueno aquel çumo para las llagas que manan podrs, y para el fuego que llaman de San Anton, echo emplasto de las hojas majadas aprieta el cabello, sana la caspa, sana el alhombra, y otra enfermedad que llaman hormiga.

Para el fluxo de la sangre.

Si cuezen con miel la corteza de la oliua (y es mejor la corteza de la rayz) y hechan abuelas algunas hojas y lo comen los que escupen sangre, les aprouecha: todas estas virtudes tiene el azebuche, y aun es de mas perficion, y aun aprouecha contra el menear de los dientes, y si cuezen los cogolos de oliua, o de azebuche en agua, o vino, y tubieren aquella decocion 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

azebuche majada, y puesta sobre los empynes los sana, y si los cogollos del son cochos, y puestos con miel sobre la cabeza aprieta el cuero que esta apartado del casco. Las azeytunas del azebuche verdes restriñen las camaras. La ceniza de la oliua con enxundia, quita las hinchazones. La madera de la oliua ni se carcome ni se enuejece, y mucho menos la del azebuche.

Nota esta propiedad. Las oliuas bueluen la hoja al tiempo de los solsticios del Estio, y del Inuierno, que es quando los dias crecen y menguan. Hazen señal de mucho fructo quando al tiempo que despide la oliua su azahar, y parece la flor en el suelo horadada que se trasluze, es que queda el peçon en el arbol, que es el azeytuna. Y quando lo mas alto della florece bien, cargara bien todo el arbol de azeytuna, porque en aquella parte suele siempre lleuar menos. Guárdase el azeite en vasijas vidriadas, y asi mismo en las tinajas: si estando calientes las enceran por dentro, hasta que embeuan la cera, y esten ellas bien cozidas, lo qual es mucha limpieça y poca costa, y si estan bien enceradas ni beue la vasija, ni la passa el azeite.

Del Alpechin.

El alpechin es el çumo, o aguaça que corre de las azeytunas quando estan amontonadas para hazer azeite, esto tiene muchas virtudes, como luego dire, y por esso es bien poner diligencia en coggerlo, haziendo donde el azeytuna està, vn enladrillado costero porque no pare en el azeytuna, que daña al azeite, y este donde se recoja el alpechin. Esto es de seys maneras, de azeytunas verdes, o negras, o salado, o sin sal, o crudo o cocido. Lo crudo que no tiene sal aprouecha a la laour del campo, hechanlo en las escauas de los arboles, mayormente a las oliuas, mezclado con otra tanta agua, y sea en poca cantidad: porque quanto aprouecha siendo poco, tanto daña si es mucho, que la esteriliza, y donde quiere que no nazca yerua lo hechan, y lo salado haze lo mismo: mas no lo hechen a los arboles, que la sal daña mucho, y han

Propiedad del alpechin.

de echar el alpechin en Inuierno a los arboles con agua. El alpechin da muy gentil tez al suelo, y no ay pulgas donde riegan el suelo con alpechin, ni tampoco ratones ni topos y por esso allanan con ello las heras para pan. Si con ello, y con hiel de vacas mojaren bié la madera de las camias no aura chinches y esto podran bien hazer en el Andalucia, 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 apollara la ropa, mojado bien con ella las vasijas, no se embeuera el azeite, y en las vasijas ansi 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: con ello se haze barro para embarrar las troxes por amor de los ratones. Trayendolo en la cabeza aprieta los dientes, y para esto es mejor lo de las azeytunas verdes, y aprouecha contra vfrage que llaman ygnis facer, o fuego de Sant Anton, y para lauar a las criaturas el vientre por el embargo, y ponerlo encima. El alpechin de las azeytunas verdes, es bueno por baxo en vnas lanas a las mugeres, para el ahogamiento de la madre. De las negras sale mas, y mejor alpechin, y es bueno contra los espolones que nascen de frio, y para esto lo cozido es mejor que lo crudo, y cuezese en vna caldera hasta que espesse como miel, y esto tal mezclado con vn poco de buen vinagre o vino añejo cura bien qualquier mal de boca, y dientes, haze purgar las orejas, y las sana, y aun puesto en lana en qualquier miembro desconcertado le sana, y el alpechin asi cozido es mejor miétras 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 sieso. Es bueno contra la gota de pies y manos quando comienza. Dize Paladio que si lo cuezen hasta que espesse como miel, y lo ponen en vn barreño de noche donde ay ratones que védran a ello, y se quedaran pegados como con engrudo y si mojan con ello las vasijas de hierro, cobre, o metal quando

Para el fuego de San Anton.

Para la gota.

quando no se van que no tomaran orin, auindolas primero bien limpiado y dexaran el que tuieren, y despues que las limpian tēdran mejor lustre que antes. Muchas otras virtudes se podria dezir de las oliuas y sus partes mas esto baste al presente que querer dezir todas seria casi imposible. Guardasse el alpechin, cozido en ollas con miel, o arrope.

Cap. XXXVI. De los arboles Parayfos.

DE este arbol no hallo nada escripto, mas lo q se asi por experiencia, como por dicho de personas que saben algo de ello dire aqui. Son arboles que dan lindo olor y cō aquella suavidad de quādo estan en flor compefan, y pagan la falta de la fructa q de su natural no lleuan. Algunos dicen que estos son los que llaman lotos. Quieren ayres templados o calientes, que en lo frio no se criā, y si en los tales los quisieren poner sea donde les de el sol. Qualquier tierra quieren, mas mejores se hazen en las grueffas. 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 esto quiere se bien regar. Su postura sea en principio de la Primavera, y traspongālos quando ayā dos años. La otra de baruados de los que nace al pie, y mientras mas lexos nacieren son mejores. La tercera es de ramo desgarrado como higuera, y vaya puesto hondo que no quede sino los cogollitos fuera, y acoda do lo baxo. Y estas dos posturas tambien sean a la Primavera, con tal que sea antes que comiencen a brotar porque despues faltan mucho los cogollitos si se ponē despues de auer brotado. Mas esta de ramo es la peor manera de poner, porque pocas vezes es cierta. Quieren quando chicas regarse algunas vezes, mas quando grandes no tienen necesidad de agua. Son arboles que desgarran mucho por esto aya mucho tiento quando a ellos subiere no quiebren los ramos y las piernas. Son en su flor de muy singular olor y toda fructa que en ellos se enxiere muy olorosa mayormente las peras,

o mançanas. Recibe enxerto de coronilla, y escudete, que d mesa, o barro por tener la madera brozna, no salen todas vezes ciertos. Asi mismo es en este arbol muy buen enxerir de passado, mayormente d parras, y todo enxerto sea en los nueuos, y vaya si ser pudiere por so tierra mayormente lo de escudete, y coronilla. Son gentiles arboles, linda sombra y graciosos para patines, y plaças d iglesias, y claustrros de religiosos, quieren las hoyas bien hondas. Otros linajes de arboles parayfos ay que tienen la hoja cenizienta, como de salvia o sauze aūque 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.

Cap. 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 aun a los Martires, y Virgines en señal de auer vencido y triunfado del mundo, y de las concupicencias carnales, les ponē y pintan en las manos ramos de palmas, demostrando sus victorias. Son las palmas de muchas maneras que vnas son fructiferas otras no, otras machos, y otras hembras, y en las que son fructiferas vnas ay que lleuan los datiles ruuios otras blancos otras pardos y otras colores diferentes. Vnas son muy altas, otras baxas por el suelo que llamamos palmitos otras tienen el medio, todas quieren ayres muy calientes, para que madure biē su fructo, y si tal tierra tienen de calor criāse 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 medianamente frias no se criā, y si se hazen crecen tarde y desmedradas y chicas, y nunca lleuan fruto. No curende ponerlas en las muy frias, porque no se criā, y aun es casi imposible passarlas del Inuierno: son mejores en las riberas del

del mar que en otro cabo. Quieren tierras areniscas, salobres, salitrotas, y tales que cali no sean buenas para otras plantas, con tal que tengan humor. Donde la tierra no es salobre, o les hechen vn poco de sal cerca de las rayzes, o las rieguen con agua salobre, o salada, y las tierras que son buenas para los palmates por la mayor parte no son buenas para otros arboles: verdad es que son buenas y bien crecidas en buenas tierras, mas no maduran bien el fructo, que con el mucho vicio se dañan. Mas aunque en estas nuestras tierras no las ayamos de poner por el fructo pues aqui no lo lleuan, o muy tarde, o mal, o nunca, si quiera por su nobleza y verdor, y por tener ramos dellas para lleuar en las manos el Domingo de Ramos, las deuemos plantar en nuestros jardines.

La postura de las palmas.

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 cria vna planta tan delicada en esta tierra, faltando lo principal que es el ayre, no me parece q acertaran, que mucho haze la conformidad de la tierra, ayre, y cielo, asi para producir la planta, como 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 Junio, aunque en qualquier tiempo se pueden poner, mas este es el tiempo principal, porque entonces mas despiertan a nacer con el sol. Ptes tomen los cuescos de los datiles nueuos, y conozeran ser nueuos, si cierta telita blanca que tienen junto al peço no se les ha caydo, que mas presto nascen los nueuos que los viejos, y crecen mejor: asi mesmo, sean datiles gordos, y cogidos en buena sazō, lo qual conozeran en ser los datiles de buena carne, no arrugados, y de gentil color, y que cali se trasluzgan, y tengan cuesco blanco, y la telita que tiene al rededor blanca, los quales 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 q le ayan hechado vnos granos de sal, o en orina de vn niño, nasceran mejor, y en cada hoyo pongan vn cuesco, y dizen que porq de vn cuesco no nace tronco recio fino delgado y flaco, que pongan quatro o cinco cuescos de tal manera jutos que vnos agujeritos que tienen que parecen hombligo, donde nasce el tallo, vayan jutos, que no nasce el tronco por la canal, y porque no se aparten a tenlos vnos con otros, de manera que salgan juntos, porque dizen que de muchos pimpollos estando juntos se hermanan y se haze vn tronco, y que las rayzes se enxiren y hermanan vnas con otras y se hazē vnas, y para esto es menester que aquellos hombliguicos vayan muy juntos. Dize Crecentino que se juntaran bien si los plantan en vna traleguita de lino bien apretada, mas lo mejor es ponerlos juntos, y encima ponerles vna valija de varro, como embudo, para que con su campana las recoja q no broten por diuersas partes, y asi se hermanan, y el caño del sea largo quanto vn palmo, y no ancho, porque aprietan, y la campana del sea pequena, y el caño del no sea ancho, porque por alli se aprietan y hermanen, siendo ternezicos, y antes que cuezan el embudo vaya hendido por mitad, de alto abaxo, y despues de cocho atenle con vnas cuerdas fuertemente, porque al tiempo de auer de sacar la palma del despues de hermanadas le desaten y sea sin lision della, y no le quiten hasta que el caño este bien lleno, y aun despues los cogollos hinchá en el caño, y ellos mismos haran quebrantar las cuerdas, y el embudo quede cubierto de tierra, digo la campana del. Dizen que asi se haze vn tronco de muchas simientes, mas yo no rēgo por cierta esta junta (como dixen en el capitulo de los naranjos) de qualquier manera que los pongan, o los rieguen con agua salada, o les pongan cerca vn poco de sal, y buelta de la tierra mezclen vn poco de ceniza, y usenlos regar, porque el agua no vaya a parar a los cogollos, q los pudre, hechen aparte el agua como te ga humedad, y a los q ponen el embudo que dixen, no les echen el agua por el caño fino por deredor de la campana como vaya a dar a las rayzes, y no al cogollo.

Estos arboles no quieren estiercol, y si se lo hechá sea podrido, y regarlos mucho, y mas lo han menester en las tierras calientes que en las templadas, o algo frias, quiere algo de arena abueltas de la tierra si es gruesa, y si es tierra arenisca q le mezcle algo de tierra gruesa en el hoyo, y si las trasponen saquelas con todas sus rayzes, y porque echan la rayz muy honda q de por baxo la tierra muy honda y muy mollida hasta que ellas alcancen algo de agua, y mejores se hazen donde tienen el agua fomera: trasponense bien quando chicas, con que lleuen todas sus rayzes, mas por mejor tēgo que desde principio las pongan a donde han de estar. Es buē trasponer desde Febrero en adelante, y ponganles vn rodrigon bien tiesto, y recojan las ramas y atenlas todas al tronco y rodrigon, y así crecetan mas presto, y se formaran mas derechas, y siempre las vayan mondando de las hojas colaterales, y así engordara el tronco y crecera el pimpollo, mas no las toquen en el cogollo principal, que o perecen o se hazē esteriles, digo que no se le corten. Ponēse tambien de ramo de los que tienen mas cerca del cogollo, que tenga fuerza, y entierrenle que no le quede lino la punta de fuera, y aprietele bien la tierra. Palatio dize, q sea por Abril, o Mayo esta postura: esto sera para donde ellas nacen naturalmente, que pie son que puestas de ramo no se hacian en estas regiones. Algunas vezes hechan algunos baruados al pie, de aquellos sera mas segura la postura, sacandolos bien con todas sus rayzes, y tambien pueden desgarrar algun ramo con algo de el tronco, y sea parte de lo q esta mas junto al cogollo, mas ni aun esto tengo por bueno, y toda via me refiero al poner de los cuescos, o de baruados. Hanse de poner estos arboles al Medio dia, o al Oriente, o q 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 q la hembra, y aun en tener las ramas mas redondas y tiestas hazia arriba que las hembras las tienen mas arrēdidas y acopadas. La hembra no concibe, si el macho no esta cerca della, y al tiempo del

palmas ay machos y hembras.

brotar ella tiende los ramos mas hazia el macho. Ha de estar entre muchas hembras vn macho, y sino le ay cerca al tiempo del brotar corten dos, o tres ramos al macho y ponganlos a la hembra encima de la copa, y aun del poluo que el macho tiene al pie apruecha puesto sobre la hembra, y si entre las hēbras ay algun macho y se quiebra, o le cortá, ellas perecē, o se hazen esteriles. Conocense los cuescos machos para ponerlos, que siendo de vn ramo son delgaditos y longuezuelos, y prouandolos a cortar cō vn cuchillo los hallaran mas duros que los que son redondos y gordetes. Dize Alberto Magno (segun alega el Crescentino) q si al tiempo de poner los cuescos quando los ponē así juntos, para que de muchos cuescos, salga vn tronco, ponen a bueltas vn cuesco macho para q se hermane con las hēbras, q despues la tal palma no aura menester ayuda de otro macho para fructificar. Yo por imposible tengo que salga vn trōco no mas de tantos cuescos, digo lo que dizen y mas mi parecer, y si a las palmas hembras les ponen encima los ramos de los datiles machos, las harā 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 provecho, y regarse como he dicho cō agua salobre o salada, mayormente en las tierras q son gruesas porque la sal les haze mucho bien, y aun ponerles cada año vn poco de sal por tres o quatro partes, cerca de las rayzes como no las toques porque el agua la deshaga, y la lleue consigo. La mejor agua para las palmas es la de fuentes, la segunda de pozos: porque quieren regarse con agua fria, la tercera de rio, o de arroyo: la peor de todas es la llouediza, y aun mejores se hazē dōde no llueue q dōde fuele llouer que mas provechosa es el agua del suelo q del cielo para ellas, q quanto provecho les haze la vna en las rayzes, tanto daño les haze la otra en el tronco. Pal. dize q las palmas se enxiren por Mayo, mas yo no alcāgo q manera de enxerto lleuen, ni he hallado quien me lo sepadesir, aun q lo he preguntado a personas q son expertas en las palmas, sino fuele de cuesco en barreno, y para esto es biē tener el cuesco.

cuesco algunos dias en mojo, y despues lanzarle por arriba cerca del cogollo cō vn barreno en el tronco del arbol, como queda el agujerito del cuesco hazia arriba porque brote y cubranle con vn poco de barro, y lancente hasta lo biuo, mas no por el cogollo principal si no cerca del. Son arboles que tarde crecen, y tarde lleuan fruto, porque vienen tarde a perfeccion, y segun dizen algunos no fructifican hasta cien años, porque aun hasta entonces no estan hechos, no obstante que dize Plinio que en algunas partes fructifican a cinco años mas aquello causalo la grande desposicion 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 crecē tarde, así son arboles de larga vida que biuen trezientos, y quatro cientos años, y mas, y en la vejez fructifican mejor que en la juventud porq entōces son en mas perfeccion. Son arboles que nunca enferman, o pocas vezes, ni tienen hormigas, ni gusanos, mas si algunas vezes les a conteciēre enfermar, miren si es por mucho humor que aūque este arbol quiere regarse muchas vezes, y aun casi continuo, quiere la tierra enxuta, y no muy humida, ni encharcada, que quiere tierra que trascuele presto el agua y entōces echenle sal al pie para que enxugue algo, y echenle arena a bueltas de la tierra para q ayude a colar el agua. Tambiē es bueno si esta marchita escavarla en el Inuierno, y echarle al pie hezes de buen vino, o cafcas, y tornelo a cubrir, o cortar le las rayzes y baruajas que estan someras y no le dan provecho 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. Ya contēce a las 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 que el cuesco. De las palmas que no son frutiferas se hazē grandes tablas, y arcas, y aunque de todas se

Nota esta ropeda de la palma

haze rezia madera de las esteriles, es muy rezia, y sufre grāda peso, y nunca se tuerce, sino hazia arriba cōtra el peso, es madera muy hermosa, y de humo muy enojoso. En las esteriles podrá enxerir las frutiferas sabiendo cierta la manera de enxerir que dize de cuesco, o qualquier otra que supieren, y en los machos hembras. Las otras son pequeñas que no subē en alto, sino enanas como gamonitos. Estas en algunos cabos lleuan simiente, y puedenlas sembrar della y de los baruados, y saquenlos muy arraygados, estas solamente apruechan para palmitos, y para hazer esportillas, sombreros, y otras obras de sus hojas, y aun tambien las pacen los ganados, y aun para segarlas para el Inuierno y rociadas cō salmuera para entretener el ganado que no muera o pereca de hambre. Las palmas que no se vsan regar, si quando tiene fruto las riegan, dize 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 gula destruir vna palma por comer su cogollo, y para que aya palmitos donde ellos no suelen naturalmente nacer, es biē sembrar muchos cuescos en los jardines a dōde esten defendidos del frio, que este vn palmo vno de otro, y regados los será mas tiernos, y desque esten de ocho o diez años los pueden arracar, y entre tanto poner otros que crezcan, que poquedad es esperar a que todas las cosas vengā de donde suelen naturalmente nacer, y esto es ganileza 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 si no hallare otro cabo por donde brotar, leuantara el peso, aunque sea grande, con tal que no sea en demasia, o faldra y rebetara por otro cabo. Los datiles mejores son los blancos que tiran algo a rubio. Al tiempo del comer, quieren vn relita que tienen entre la pulpa y el cuesco, q haze mala digestion. Mientras mas añejos son peores, y los de tierras calientes son mejores verdes, son asperos, y ahogadizos aūq en algunas partes son dulces y suaves. A quiē mucho los vsa engendra sangre gruesa, y son de difícil digestion

Propriedad de los datiles.

lan el higado, y venas, y el agua dellos ablanda el pecho, y ellos tambien y aclaran la boz, dan dolor de cabeza si comen muchos embriagan, dañan los dientes, y enzias. Dellos sacados los cuefcos se haze gentil conserua, cozidos en miel, o açúcar, y son de mejor digestión que de otra fuerte: quando son verdes, comidos deuidamente, como lo de 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 substancia, y donde ay muchos suplè la falta del pà.

Cap. XXXVIII. De los perales.

Los perales son de muchas maneras, y muy diferentes en sus frutos, tanto que sería difícil, o casi imposible contar las, y cada día se verian 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 lauor. Vnos son tempranos mucho, como las cermefias, que generacion de peras son, otros son tardios, otros mas tardios, y aun otros nunca maduran perfectamente 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 allí son las peras mejores, y guardanse mas tiempo. Y si en tierras frias, o frescas los ponen, quieren tierras gruesas, y substanciosas, 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 gruesa como he dicho se hazen muy lindas, y aun las peras q son duras y malas si está en mala tierra se hazen buenas, trasponiendolas a tierra gruesa, mas si la tierra es muy gruesa y aguanosa, enuicia mucho los arboles, y lleuan poca fruta, y de mal color, y labor. Los mejores tiempos de su postura son a la Primavera, esto es

en la tierra fria, y donde se pueden regar que en las tierras calientes y secas, mejor es por principio de Nueuembre, y en los lugares templados pueden se bien poner por vn tiempo y otro. Las maneras de poner son estas, la vna es de pepita, como dixe en los mançanos, y aun desta tarda mucho en crecer, y no lleuan tan perfecto fruto, son de muy larga vida. Y si los tales quieren que lleuen presto fruto, desque estén 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 si no las quieren enxerir labrenlos mucho, y desque grandezitos trasponganlos. Quieren se poner vno de otro treynta pies, porque hagan buen campo. Otra manera de poner es de los pimpollos que nacen cerca de los perales, y tanto son mejores, quanto mas lejos están del arbol. O tomar peruetanos de los pequeños, y enxerirlos en ellos, y desque presos trasponerlos, o trasponerlos antes que los enxirán, y desque presos enxerirlos de buenas puas, y para esto es bien trasponerlos por en fin de Octubre, porque estando arraygados a la Primavera los pueden enxerir. Otra manera es de ramo, como dixe en las reglas generales de las posturas, mas de ramo pocas vezes prenden, salvo si no le riegan tanto que tenga humor bastante, y no demasiado. Y tenga el ramo algun cobdo por baxo, porque asiente, como otras vezes he dicho. Enxirense bien de mesa, mejor que de otra suerte, y sean las puas nuevas del Oriente, de muchas yemas, horcadas (quales dixe que auian de ser en el capitulo de los enxertos) y sea en ramo nuevo, y sea la manera del enxerir segun la manera de florecer, y lleuar, que como vnos son mas tempranos q otros, o mas tardios, así el enxerir sea algo mas temprano, o mastardio en vnos q en otros. De mesa se enxiren quando las puas comiençan a hinchar las yemas, o por Febrero, o por Março, y aunque se puede enxerir quando están en flor, o en principio de Inuierno, muy mejor, y mas segura es la Primavera. Enxirense bien de pepita, juntar, y de escudete, por Mayo, y Junio. El enxerto de coronilla no prende bien en este

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 así los arboles como la fruta, que perales en mançanos, o en membrillos, mas lleuã poca fruta, y aunque muy buena, en ellos crecen poco. En castaños, frexnos, y otros arboles así mesmos en sauze, como he dicho en las generalidades, y en ellos no ternan pepita. Así mesmo dixe en la manera de enxerir las vides, y arboles que se pueden enxerir olores, y sabores para que sus frutos tomassen en sí aquel olor o sabor. Y es verdad que en ningún arbol ni fruto tambien se haze, ni ay fruta que tambien tome el sabor, y olor como las peras y cermefias, y de aqui vienen las peras almizcladas, o de sabor de canela, o rosas y de qualquier otros olores. Pues vean como dixe que se hiziesse, y aun las enxertas en membrillos tienen lindo olor, y las que están en lugar enxuto son muy mas olorosas, q las que vñan regar. Enxirense bien de pepitas, como dixe en el capitulo de los enxertos. Son arboles que quieren mucha lauor de ser muy bien caudados, y estar todo el Inuierno en escaua. Y si antes que comiencè a florecer los cauã muy bien, y los riegan quando florecen, y casi no se les caera 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 escava cascas de buen vino, y que allí pudran es muy bueno, si están en tierra humida que se pueden bien regar quieren algun estiércol, y bien podrido mas si es tierra muy seca, y que no se riega es mejor ceniza que estiércol. Si lleuan poco escauenlos junto con la rayz en lo mas baxo del tronco, y en la mas gruesa rayz hagan vn grueso agujero, y metan vn taco, o cuña de tea, o enzina, y cubranlo de tierra, y hagan la cogombradura atetillada, y echen encima buena pro de ceniza, y esto se haga antes de los grandes frios del Inuierno, y aun lo mismo aproueche si el peral esta marchito. Si las peras son muy duras como pedregosas escauenlas muy hondo,

y quitenles de toda parte quãtas pidras y guijas tienen, y echente 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 fructificara mas, y mejor que estos arboles por la mayor parte no son cadañegos mayormente los muy grandes de cuerpos, y si hazen esto que digo, aproueche para lleuar mas fruto. Quando mucho cargaren entre saquen la fruta mas desmedrada, peras cocofas roñosas, las muy espesas, y en los que maduran temprano entre saquenlas por Mayo, y en los tardios por Junio. Son arboles que tienen medio en el biuir, que ni son de tan larga vida como las oliuas, ni de tan corta como los mançanos. Suelen tener gusanos, y hormigas, los quales perecen, y no nacen mas echando donde están muchas vezes hiel de toro en las rayzes, y los remedios que dixe arriba. Para otras enfermedades si las tuuieren miren los remedios que dixe en el capitulo de las enfermedades de los arboles.

La oruga los destruye mucho y es muy necesario al Inuierno quitarles vnas hojas que les quedan secas colgadas porque en aquellas se engendra, y en viniendo el calor se abnan como los gusanos de seda, y comen todo los cogollos del arbol, y lo mismo hazen en los mançanos, membrillos y ciruelos. Cogense en diuersos tiempos, segun que cada manera dellas suele madurarse, mas suele mucho tronchar la rama, y por esto al coger ay a tienro, y mas quiebrã 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 perfectamente maduras, otras no maduran sino las ponen entre paja. Las que son duras y asperas, son mejores cozidas, o en azúcar, o miel, o en el rescoldo, que no crudas, que de otra manera son pesadas. Pueden se bien guardar como dixe de las mançanas y membrillos. De las peras mejores son las olorosas. Los peruetanos secos aprouechan mucho con talas camaras, y aun cozidos en vino, mayormente tinto, o agua

Cap. XXXIX. De los Pi-
nos.

agualluvia, y puestos por emplasto, y be-
uido 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 estoma-
go, por ende es bien comerlas en fin de
toda vianda, ansi mesmo ayudan a dixe-
rir, y antes de la vianda restriñen. Quien
mucho las vsa comer crudas se les haze
vna passion mala, y peligrosa, que llaman
colica. Si las comen en ayunas beuan en
cima algunos tragos de buen vino. Tie-
nen grande virtud assi las peras como sus
hojas, y ramas, contra la ponçoña de
los hongos, y setas, que toda se la quita
coziendolas con algo dello, y mucho mas
la pierden coziendolas con peras.

Dize Bartolome de Inglaterra en el li-
bro de proprietatibus rerum. Las peras
sin vino son venenosas, o beuer aloxa con
canela sobre ellas en lugar de vino. Las
que no estan bien maduras majadas y pue-
stas en las llagas las limpian y las sanan, y
aun restriñen la sangre que corre de las
narizes y llagas. Hazense de las peras
muy gentiles conseruas y carne, y es mas
delicada que la de membrillos, y assadas
so el rescaldo son muy buenas con canela
y açucar, y para esto han de ser las que de
su naturaleza son tiestas. Los peruetan-
nos mas que otra cola cozidos en aguallu-
uediza, y puestos sobre la boca del esto-
mago impide el vomito, y puestos deba-
xo del ombligo restriñe el vientre. La
ceniça de los perales, y mas la de los pe-
ruetanos es buena bebida para los que se
ahogan por auer comido hongos, o de v-
nas setas ponçoñosas. De la madera de
los perales se hazen gentiles tablas

Hazese vino de las peras majandolas
bien y poniendolas en vna talega de esta-
meña, y ponerlas en vna prensa, lo qual
es muy bueno para el Inuierno, que en vi-
niendo las calores se azeda. Hazese vina-
gre tomando peruetanos o peras por ma-
durar de vnas azedas, y amontonarlas por
quatro o cinco dias, y despues meterlas en
vna tinaja, y hechar agua llouediza, o
de fuente y cubrir la vasija, y dexarla
treyn ta dias, y tanta agua le echen
quanto poco a poco le sacaren de
vinagre (segun Pa-
lacio.)

Propiedad
des de las
peras.

Carne de pe-
ras y con-
serua.

SON los pinos arboles monteses, que
por la mayor parte nacen, y se crian sin
trabajo, ni cnyado de las gantes. Tienen
la hoja en manera de cabellos larga y del-
gada, y siempre verde. Son de dos mane-
ras, vnos esteriles que aunque lleuan pi-
ñas no lleuan dentro piñones, otros que
lleuan fruto: qualquier ay se sufren, mas
en lo muy caliente no se hazen, y en lo
muy frio se hazen bien grandes, y en las
tierras gruesas pegajosas, no se hazen ta-
les como en las que son sueltas y arenif-
cas, y aun en las tierras casi esteriles, y pa-
ra otros arboles no buenas, se hazen bue-
nos, donde es cerca del mar siendo lugar
arenisco y bueno, se hazen buenos pina-
res. Y si en tierra gruesa los vueren de
poner sea suelta. Quieren mas ciertos y
lugares ayresos que valles, sufren luga-
res humidos y secos. Los esteriles que no
lleuan simiente en las piñas, dizen que
nascen sembrandolas piñas quando estan
como maduras antes que abran. Los o-
tros se ponen de piñones, que no nacen
ni pueden nacer de otra manera, ni de
ramoni estaca, pues baruados ningunos
hechan de la rayz: y en las tierras que
son calientes y secas se ponen por Octu-
bre, y por el mes de Nouiembre, y en las
tierras frias y humidadas se ponen por Fe-
brero, y Março: la manera del poner es.
Donde quiera que los han de sembrar se
muy bien la tierra y muy honda, como si
vuiessen de sembrar trigo, y sembrarlos
como trigo, y tornarlos a cubrir. Dema-
nera que el arado vaya liuiano, que que-
den cubiertos a palmo, y los piñones sean
bien sazonados, y sacados de la piña sin
fuego.

Dize Abencenis, que antes que los siem-
bren los pongan cinco dias en orina de
vn niño, o tres dias en agua, y nacerá mas
presto. Y dize assi mesmo que si quando
los ponen en vn hoyo pequeño les hechá
a buelta vnos granos de ceuada q se hará
mas altos en vn año que en tres sin ellos.
Los q salieren muy espessos quitelos de
manera q los otros no recibán daño, que si
quando chicos los quitan vn ramito del
cogollo, o les hazé perjuizio en la rayz
se secan, y se quiebrá, no tornan a brotar
por

El poner de
los pinos.

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 pal-
mos horadado por baxo, y hinchanle de
buena tierra algo estercolada con estier-
col muy podrido, y alli pongan los piño-
nes, y desque ay an nacido quiten los que
no parecen tales, y quede el mejor, y den-
de a vn año, o dos hagan vn buen hoyo,
y metan alli el tiesto, y quiebrenle, y qui-
ten los cascos, y sea el hoyo bien hondo
porque echa las rayzes muy hondas, y
riegenlos alguna vez hasta que se hagan
grandezitos, y por q es bien crezcan siem-
pre les monden las ramas baxas, por lo
que es ya viejo de mas de vn año, y corté
las junto al tronco principal, y los guar-
den mucho, porque quando chicos ni lo
huelle ganado, ni se frieguen a ellos, otra
lauor no ha necessario. Verdad es que los
que estan en lugares que se labran, cargan
mas de fruto, y mas crecido, y sabroso, y
mas los cáperos q los que estan espessos.
Enxerir no se pueden en manera alguna
si no faesse passado. Enfermedades tien-
nen, que sola corteza suelen criar vnos
gusanos, y si le vsan a quitar la corteza
no los terna, y biuirá mas tiempo, y cre-
cera mas. Otra enfermedad es, que se
tornan todos tea, y luego perecen, y
mayorméte tornando se la rayz tea, para
esto aprouecha cortarle junto a la rayz
por donde salga la refina. Verdad es, que
los que lleuan fruto dan poca refina.
Siempre tienen piñas vn as que nacen o-
tras mayores, otras perfectamente, ma-
duras. Todos dizen que los pinos son
muy buenos, para todas las plantas que
estan de baxo cerca puestas, y que las ayu-
da mucho. Mas Plinio dize que daña
mucho con su sombra, y goteras. Para la
yerua para ouejas sabemos que son bue-
nos, porque de baxo de su sombra se ha-
ze de muy buen sabor, y cria la lana mas
delgada, y fina. La madera de los pinos
cortada en buena sazon, es de grandísi-
ma dura estando en lugar enxuto, y si ver-
de la meten en edificios so agua, dura mu-
chos años. Son mas rezios los que estan
hazia Mediodia, que los que estan hazia

Septentrion, y la madera que es de los ar-
boles viejos noruerce tanto como las de
los pimpollos, aunque sea mas delgada,
la madera del pino cria chinches, lo qual
no hará si la mojan bien en alpechin, o
en azeyte, y con aquello no se carcomen,
y sera de mas gentil color. Las piñas se
han de coger quando estan bien sazona-
das, y dexarlas algun dia que se enxugen
y con vn poco de fuego se abren, y lue-
go las quiten los piñones, y mejor es sa-
car los piñones de sus cascacas, que mas
se guardan que en ellas. Guárdanse sin
dañarse con sus cascacas metidos en al-
guna valija nueva entre arena, o tierra
bien enxuta. Los piñones mientras mas
menudos son mejores, tornanse muy blá-
cos, y dulces, y tiernos, aunque sean vie-
jos, 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 mantenimien-
to, y substancia al cuerpo, antes de co-
mer dan apetito, y despues asientan el
estomago, esfuerçan mucho, y acrecien-
tan la simiente de generacion, y sangre,
y aclaran la boz, y aprouechan a la tosse
antigua. Arouechan mucho a las are-
nas de los riñones, y bexiga, y a las lla-
gas, restriñen las camaras, y la sangre de las
mugeres, engordan mucho. Hecho em-
plasto dellos con axexos sobre el esto-
mago le confortan, comidos purgan los
pulmones, y aclaran la boz. Son buenos
para los que tienen vna enfermedad di-
cha ethica, que es los que estan secos, y
limpian los miembros interiores esperi-
tuales, ayudan mucho a descopilar el hi-
gado, mas si son añejos, y amarillos en lu-
gar de aprouechar dañan, y dan sed, y no
son prouechosos como los que son fres-
cos, o refrescados, y las telitas de los pi-
ñones son dañosas. Restriñen assi mes-
mo mucho las piñas verdes, y las hojas,
y aun las cortezas coziendolas en agua,
y tomando aquel vapor por baxo. Ha-
ziendo poluos las hojas, y echadas en las
llagas las consuelda. Coziendo las ray-
zes del pino en agua, y haziendo garga-
rismos haze desfiemar mucho. Limpiar
los dientes con tea, o palo de pino es
bueno que no se descarnan, mas antes los
aprietan algun tanto.

Las prop-
riedades,
de los piño-
nes.

Para las a-
renas de los
riñones.

Para los hie-
ticos

Para los
cinticos

Otras

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

Cap. XL. De los seruales.

Los seruales se hazen mejores en lugares frios, y humidados que en los calientes, que en lo caliente sino tienen humor hazense esteriles. Quieren mas lugares altos que valles, y por ello para ellos son buenas vnas cuevas donde ay humor, alomenos quieren estar cerca de montes. Quieren tierras gruesas, ponen se de estaca o de ramo, en los tiempos y maneras que he dicho. En los lugares calientes por Octubre, y Nouiembre, y en los frios por Enero, y Febrero. De sus seruas estando bien maduras se ponen y se haze muy buenos arboles, y en las tierras calientes se pongan en estando bien maduras, que es por Octubre, o Nouiembre, y en las frias por Enero, y Febrero, y aun desde Deziembre en adelante, y por Março, y aun si la tierra no es humida portodo el Inuierno se pueden sembrar.

El sembrar de las seruas sea en sus tierras como he dicho de otras plantas, y cubri se vna mano, y regarlas bien, hanse de trasponer en principio del Inuierno, quieren los hoyos hondos y anchos, que hechan 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. Quienense bien cauar y limpiar, y en tiempo seco regar. Verdad es que con la mucha laur 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 manzanos, y el mejor enxerir es por Março, y Abril, o de coronilla, o escudete, y por Março de mella. Enferman algunas vezes por tener algunos gusanos rubios, y vellofos, y dezen Paladio, y Crecentino, que hechan mucho a perder el arbol, y que los saquen sin daño del arbol los que pudieren, y los quemem allí junto, que el olor hara huyr los otros o morir. Bien sera echarles hiel a buelta de donde está,

o hazer las diligencias que dixe que se hiziesen en los otros arboles para semejantes enfermedades, y si de mucho humor los engendra, haganle vn agujero en el tronco junto a la rayz para que por allí desague algo. En ellos ay machos y hembras, los machos son sin fruto, y las hembras fructíferas. Las hembras sino lleuan fruto hien danles la rayz, y meran vn buen tarugo de tea, y hechen ceniza, y tierra encima. Las seruas son de dos hechuras, algo largas como hueuos, y estas son algo azedas, y las redondas son mas dulces, y olorosas. Las seruas maduran mejor cogidas que en el arbol. El guardar dellas es de dos maneras, vnos las cortan con sus ramos, y así las cuelgan, mas el arbol recibe desto mucho perjuizio. Hanse de coger quando comienzan a madurar, y meterlas en vnas ollas empegadas con pez por de dentro y fuera, y cubri rlas bié, y pegar con pez los tapaderos porque no les puepa entrar humor, y enterrar las ollas boca abaxo, en lugar enxuto fotechado, o al sol, y no mas de quatro queden bien cubiertos, y pisenlas al rededor la tierra vn poco. Esto sea en muchas vasijas, y bien apartada vna de otra, porque quando vna huuiere de facar no toquen en la otra, ni se menee, que se dañan las que quedan. Otros las guardán en arroyo no muy cozido, y les ponen vnos manojos de hinojo, o semejante cosa encima, porque no naden las seruas, sino q esten so el arroyo, y en yessen la boca de la vasija, que no entre ayre. Guardanse mas tiempo, si quando comienzan a madurar las hazen dos otras partes, y las pasan al sol, y guardan en alguna vasija, y quando las quisieren comer echenlas en agua vn poco, y ternan gentil fabor. 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 ablandá y sanan algunas llagas si las ay en los intestinos. De la madera de los seruales por ser muy maciza y de lindo color se haze muy gentiles obras, y rezias, y las curueñas de ballestas deste arbol son muy preciadas, su propio nombre desta fruta es sorbas, por

Seruas como se guardan.

Propiedad de las seruas.

que quando las comen casi las foruen, y algunos ay que pientan que se llama ternas, porque mucho se guardan, lo qual no es así que se corrompen y dañan, y mas presto que otras frutas.

Cap. XLI. De los sauzes y de las mimbres.

Los sauzes son de muchas maneras, q unos son mimbres otros son sauzes, en los sauzes vnos son blancos otros prietos otros altos, otros baxos, mas aunque en sus hechuras ay tantas diferencias son vnos en tener vna laur, y en querer la misma tierra. Verdad es que tienen diuersas propiedades, que vnos son buenos para vna cosa, otros para otra. Quieren lugares humidados cerca de acequias, riberas de rios, y manantiales, y sino los ponen en lugares aguanosos no crecen ni valen nada. Y así mesmo quieren sombrias, digo que en ellas se hazen mejores que en otras partes. En qualquier tierra se hazen buenos, que no sea barro bermejo, en la arenisca, y suelta, y mejor se hazen en la gruesa. Si la tierra es caliente pueden los poner por Octubre, y Nouiembre, mas muy mejor es por Hebrero, y Março, que la buena postura dellos es quando quieren comenzar abrotar, que estan ya llenos de virtud, y substancia, y sea en todas maneras antes que comienzen abrotar, que son mejores, y sea en creciente de luna, con que los corten en menguante de día. Las maneras de poner estos arboles son muchas: ponense de sus ramos y troços, que si niente no lleuan ni aguna, que vna que hechan luego se va bolando, como mofa, y aun son tan biuos en prender que al reñes 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 muy verdes, 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, allí 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 vna estaca, y metan allí la estaca del sauze bien aguada, y atieste, la con vn maço, y si el agujero queda mas ancho que la estaca rehinchante de tierra. Auer de plantar estos arboles de baruados seria gran costa, y cosa demasiada, pues de estacas así prenden bien y se hazen buenos: siempre quando los ponen los corten los pimpelios q hecharen por baxo, porque en derredor de la cortadura le nazcan, y allí hagan cepa, y siempre al estaca le corten la punta, q de otra manera no se hazen buenas, y si son baxas tendran ventaja, que sin escalera las podran podar, o desmochar a llen de de lleuar mas rama, mas tienen peligro de ser roydas, por esto donde estan seguras de bestias, sean algo baxuelas. Las mimbres se poné de estaca mas muy mejor es de mugrones, haziendo vnos hoyos cerca de la cepa, y allí túben mimbres facando las puntas hazia otra parte, que aunque de troços tambien se ponen que sean de a palmo, o poco mas, y nascé bien, mejor es de mugron donde se puede hazer: y quando corte n las mimbres para poner, sea antes que brote nada, y en día 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 traspongan si se han de trasponer. Los sauzes mimbres crecen presto y no bien 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 así Caton por mas principales las pone que los oliuares, por que rentan sin trabajo ni costa, y sin peligro de tempestades. La principal laur 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 al tiempo q poner que vaya el astaca al ayre q estaua, como he dicho otras vezes. Así mesmo q vaya derecho de pie. Los sauzes si son para auer leña dellos, hanlos de desmochar poco hátes q quieré 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

Sauzes como se poné

Sauzeras son de gran prouecho para leña y otras cosas.

leña, que es liuiana, y sana: mas si son para prouecho de la mimbre, han se 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 mondar las mimbres, para hazer dellas obras blancas, han las de cortar quando ayá brotado, y en menguante, porque entonces despide la cascara mejor, y las mimbres se tienen de cortar en día enxuto, que si rociadas o mojadas las cortan, dañan se mucho, y aun el arbol recibe grande daño. Si cada año las pondan, 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 chiquitas, y delgadas hanlas de quitar junto por donde nacen ala rayz, y a los ramos gordos dexenles quanto vna mano de tronco, y sea el corte redondo. Podandolos continuo echan la rama mas gruesa, y espessa, y mas medrada, como las vides. Así mismo si en el tronco ay algo de seco, podrido, y comido, todo se lo saquen, y corten hasta llegar a lo verde, y tornara a sanar, y echar nueua madera. Reciben en si algunas maneras de enxertos, como dixe en el capitulo general de las maneras de enxerir, y aun la fruta que cuesco, o pepita tuuiere enxerta en fauzes no la terna (segun dize Paladio, y otros.) Lamanera de enxerir en ellos despues del enxerir de pasado es de coronilla. En ellos prenden bien mançanos, y se hazé los durazos sin cuescos, y cerezos se enxiré de cuesco en algú hueco, mas mejor de coronilla. La madera del fauze 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 que en ella dan. De los fauzes que estan sanos y son altos se hazen razonables vigas para enmaderamiéto de casas y se hazen buenas cubas para vino y tajar

Las propiedades del fauze.

dores pequeños llanos como platos, y aú dode faltá corchos para colmenas, de los fauzes viejos que la para huecos se hazen buenas colmenas. Dize Paladio, que si en canastos de fauze hazé el azeite en lugar de capachos, que sale muy mejor. Son de miembros muy rezias a ta duras, y el fauze buélue las hojas como el alamo blanco, y en aquellos mesmos tiempos. Aquella flor que hecha antes, que se para vana y buela, dada a beuer a los que escupen sangre es buena, mas haze perder la virtud del engendrar, así 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 nervios en cogidos. El çumo de las hojas beuido es bueno contra las camaras, y aun para lo mismo aprouecha el poluo de su corteza beuido en vino tinto, y aun aquel poluo sana las llagas podridas, que tiene virtud de consolidar, y aun para las llagas que se han hecho en los intestinos, para el escocimiento de las camaras apronecha beuido, y si ay berrugas tomen aquellos poluos, y con vinagre beuanlo, y pongan emplasto dello sobre ellas, y la sanara, y para estas que son dentro del cuerpo apronecha beuido, y para las de fuera éplasto. Los ramos de los fauzes son frios y por esso son buenos para colgar en la camara del que tienen calenturas, mayorméte tercianas, y rozarlos con vn poco de agua, que resfrian el ayre, y refrescan, y có fortan al enfermo. En la madera del fauze toman los cuchillos gétiles filos, y cortan con ellos muy suauemente, y de la madera de los fauzes 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 fauzes gatillos, que son chicos, y no suben en alto.

Fin del Libro Tercero

Libro Quarto, En q tracta de las huertas y sus sitios, y de la manera de los estiercoles y estercolar, y de las cercas, y cerraduras de las huertas, y de las maneras y tiempos del regar, y de algunas hortalizas.

Capitulo primero.



OR 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 vender la hortaliza, procuren que sea cerca de algun pueblo tal, dode se pueda expender y gastar, que si la huerta esta donde se puede bien veder la hortaliza, es de mucha ganancia, y fino es muy peruidoso trato, y sea lexos de dode fuele auer eras de trillar pan: porq la paja que buela asientase sobre las ortalizas y arboles, y hazelos mucho daño, y por esso cerca de huertas de hortaliza, ni arboledas no consentá hazer eras. Quieren tierra gruesa, con tal que sea suelta, que si es espessa y dura y apretada y muy pegajosa a la Primavera criara buenas hortalizas, y en el Estio fino ay agua suficiente y abundante arde mucho la tierra, y se cause las hortalizas, y por esso para huertas no son buenos barriales ni arzillas q se secan mucho en el Estio, mas q la tierra en tal manera sea gruesa, que quando la aren no haga grandes terrones, sino que quede menuda, como si fuesse arena. Es señal de buena tierra la q en ella nace mucha yerua y fresca, yezgos, çarçales, en fin toda tierra que para pan es buena y gruesa, lo es para hortalizas, con q sea tierra suelta. Es menester que la tierra para huerta sea

muelle, porq si dura fuesse, las mas de las semillas se perderian antes q naciesen, y no nacerian tan bien, mayormente las q de su natura son tardias en nacer, y son muy delicadas. Verdad es q el estiercol haze parar hueca y muelle la tierra, y para todas las plantas, y principalméte para las hortalizas se requiere tierra gruesa y substanciosa. Y todas las huertas quieren tierra dulce de sabor y de laour. Es buena la tierra negra, mas có ser buena ha de ser enxuta, q si son mançiales, o lodachares no es tierra buena. Há de huyr de las tierras donde de su naturaleza nacen yeruas y arboles venenosos, porq a las hortalizas se les pega mucho de aquella pogoña. Y si la tal tierra fuere naturalmente vn poquito acuitada, para que mejor se pueda regar es bien, y sea tierra de bué sabor. Pues auida esta tal tierra, conuienela cercar, porque ni ganados ni bestias no entré a roer ni pacer las hortalizas, ni tampoco personas puedan entrar a hurtar. Luego diremos de las maneras de las cerraduras,

Cap. II. De las maneras de las cerraduras.

LAS cerraduras para huertas o viñas, o otras heredades son de diuersas maneras segú lo demada y requiere la calidad del lugar, o la necesidad del sitio, o la voluntad del señor de la heredad, o su posibilidad. Las mejores cerraduras son de pared, no digo de tapias, q estas son costosas q para auellas de reparar traen a las vezes mas costa consigo que prouecho a la heredad, y cada año se há de rehazer, masha de ser de piedra, o ladrillo. Y si para aquello no bastare la bolsa y facultad del señor de la heredad procure hazer cerradura q llamá bina, como luego dire. Dixe q

es mejor la cerradura de pared, porque ocupa menos lugar, y no daña tanto los árboles que estan cabe ello, como con los çarçales, o cambroneras. Allende desto en las paredes no se crían conejeras, cu lebras, ni otras animalias ponçoñosas, o dañadoras, mas no las pudiendo hazer todas de cal y canto, mas vale de çarçales que no que este 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 quemán toman a nacer.

Consejo de
Zent. ascer
raduras de
las hereda
des.

Pues para las auer de hazer tomen las moras de las çarças quando estan bien maduras, y porque de solos çarçales no son buenas cerraduras, por tener las vergas delgadas y flacas, y por esso no se leuantan en alto, sino que se tienden por el suelo, sean las moras de çarças gordas, y que tienen gordas espinas y muy retuertas, y con ello aya simiente de escaramujos muy maduros, y de simiente de espinos, y aun si de solos espinos y escaramujos se puede hazer, sera mas fuerte, y ocupara menos tierra que con çarças. Verdad es que la çarça en compañía desto no se estiende tanto, y aun echando, abueltas la simiente de rosales blancos que es de la manera de los escaramujos ayuda bien. Pues auidas todas estas simientes bien maduras todas juntas, tomen vnas fogas 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 fogas con ello, de fuerte que queden bien llenas de granillos, y pongan a enxugar en vna camara alta dōde nadie no los toque. Y entre estas semillas no pongan simiente de algun árbol fructifero, porque por coger la fructa deshazen la cerradura, ni aun junto con las cerraduras no ha de estar, que combida a los que pasan a que hagan daño. Pues cauen o aren bien la tierra donde se han de poner, y sea por el fin de Setiembre, y vaya bien hondo cauada, y hagan dos, o tres sulcos hondos quanto medio pie, y de vno a otro aya vn pie, o dos, y si es tierra seca donde las ponē sea

en principio del Inuierno, digo por Octubre, y algo de Nouiembre, y si es tierra fria y húmida, porque aya pasado el frio sea por quando las golondrinas comiençan a venir, y si ay agua en los sulcos saquenla, ò haganlos entonces de nueuo, con tal que la tierra todo el Inuierno aya estado cauada, y no vayan las fogas cubiertas mas de vna buena mano, y no vaya apartada la tierra, porque puedan mejor nacer, naceran a los treinta dias, y porque la yerua en el Estio les haze daño, que lo seca mucho, entretaquenla biē 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 cō el suelo, y echará mas hijos, y aun crecieran mas: mas si de solas çarças hazen las cerraduras hinqué vnos ramos de otra cosa entre ellas, porque a ellos se arrimen y suban en alto. Si la cerradura fuere para algun jardin de deleyte donde no aya temor de bestias que entren, ni de quien mal haga, pueden hazer la cerradura de arrayanes, puestos así en foga de sus huillas, que hazen gētil pared. Esto se puede hazer en vna parte de las huertas, o si ay pared poner junto con 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 gētiles en su flor, y prouechosos y tienē hartas espinas. Si quieren poner cambroneras, hagan vna buena acequia bien honda hasta la rodilla, y pongan allí baruados y ramos de cambrones, esto se haga en principio del Inuierno, y cubrá 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 que tengan la fuerça del agua, que no rompá la tierra, ni hagan daño ala heredad, y vayan espessos en dos ò tres ordenes o liños y entre ellos echen mucha tierra, que haga grande vallado, porque aunque el rio crezca no pueda entrar, y con las rayzes y troncos estara fuerte la tierra, y aun a buelta de la tierra echen grama verde desmenuçada, porque haze mucho cepedes

pede. Y donde quiera que hizieren vallados se haga esto, porque abraça la tierra. Si es la tierra enxuta, o arenisca, con que sea substancial de mediano humor, pueden hazer la cerradura de granados muy espessos, que espinan y son prouechosos. Esto es para donde no es lugar passadero ni temen que gente haga daño, saluo para el amparo de las bestias y ganados. Otras cerraduras se hazen en las tierras que es hazerle en rededor vna çanja honda, y ancha, para que por baxo sangre, o chupe toda el agua de la tierra. Y así desta tal cerradura aura este prouecho, ya dicho, allende de la cerradura, y ha de ser tan ancha que ninguno la ose saltar, y ala parte de dentro tenga su ribaço de tierra. Muchos donde se puede hazer, cercan de agua sus heredades, y es muy bueno con tal que sea tan ancha que no la pueda saltar. Los vallados son mejores en tierra suelta no arenisca q̄ en la tierra gruesa, porque la gruesa con los calores en el Estio se hiende y desborona, y luego se desgarran, y en qualquier manera de vallados y fosos que hagan, si es la tierra húmida y aguanosa, hanse de hazer en principio del Otoño, que es por Setiembre, y si es en tierra seca hanlos de hazer lloviendo, y en todos los vallados que hizieren mezclen pedaços de grama verde quantos mas pudieren, que con ella se haran mas fuertes y duraderos, como he dicho. Muchas mas maneras de cerraduras ay allende de las dichas, mas en quanto yo he hallado a questeas son las mejores, escoja el señor de la heredad la que mas viere que le cumple. Tambien se puede poner baruados de çarças para hazer pared y túbarlos como mugrones.

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

LA huerta para que sea buena y ganancia, no basta solamente ser de buena tierra, y cerca de buen pueblo, mas aun ha de tener abundancia de buen agua dulce, y de muy buen sabor: porque el

agua es la vida de las plantas, y mientras mejor es el agua, muy mejor y mas frescas y sabrosas se crián las hortalizas q̄ con la mala agua, y si ay cerca fuente natural que mane bien, y de agua abasto es muy bueno: porque se escuta de mucha costa, y aura así mas abundancia, o si ay cerca rio alguno de donde con algun ingenio saquen agua, y la traygan a la heredad que se ha de regar, y si faltá en ambas estas cosas, el postrimero remedio es hazer pozo, el qual tanto sera mejor quanto mas cerca y somera tuuiere el agua, con que no sea en valle, o lugar hondo y húmido, porque el pozo que es muy hōdo de mas de ser trabajo 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 capítulo de Crecentino, porne algo del. Las aguas mejores son las de buenas fuentes que nascen en tierras de embaraçadas, y altas a donde no puedan a cojerse otras suziedades q̄ fuera, y así son mas limpias y las aguas que vá por guija son mejores que las que van por cieno, porque del cieno toman mal olor, y sabor, y mejor la que va por tierra limpia como harenisca, que la de guija porque mas se cuele, y alimpia, y es bien que vaya descubierta al sol, y ayre, porque con esto mejora mucho. El agua que corre hazia el Oriente mientras mas lexos esta de dōde nace, no passando por cabo que la dañe. La que viene de lugar alto es buena, y muy mejor que la que nace en valles, ni llanos, y aun es mas delgada y mas liuiana, y aquella es buen agua que mas presto se enfria, o se escallenta, y aun lo que se cueze en las tales aguas delgadas, se cuece mas presto que lo q̄ se cuece en las aguas gruesas y, mientras mas delgada es el agua, mas presto se enfria, y callenta y recibe en si qualquier calidad. El peso es vna manera de conocer el agua (y allende de ser clara, y sin sabor) la mejor es la mas liuiana. La vna manera de conocer el agua por el peso, es pesando y guales medidas. La otra tomar dos paños de lino de vna tela de y gual tamaño

Señales de
buenas
aguas.

ño y medida, y mojarlos cada vno en su agua, y de que no gotee, pesarlos q̄ aquel pesara mas que se mojó en agua mas pesada. Tambien se conofce al tacto, que el agua al tacto gruesa, sera mas pesada que la que no lo fuere, y es señal de bué agua la que no hincha, y se digiere presto: y para beuer es bueno cozer el agua, porque se adelgaza la grosseza, y viscosidad della y ha de cozerle en vasija de barro que este limpia. Y dizē los que desta arte hablan 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 orruras della vase a lo hondo. Las aguas llouedizas son muy buenas mayormente las que vienen en el Estio con truenos y relampagos. Verdad es que el agua llouediza se corrompe presto, y su corrupcion es causa de corromperse los humores, en el cuerpo del hombre, y aprietan mucho el pecho, y daña la voz, mas si el agua llouediza fuere cozida no se corrompe 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 que son vsadas son mejores que las q̄ no se vsan, y mientras mas hondo es el pozo es peor el agua. Todas las aguas que vienen por mineros de plomo son malas, y hazen venir camaras, y tambien son malas las que pasan por los mineros de qualquier metales. El agua de las lagunas, o estanques es muy mala, y peor que otra ninguna, que si el agua de los pozos por estar honda es mala (no siendo naturalmente mala) emiendase con menearlo y sacarla de continuo, mas el agua de las lagunas en el Inuierno engendra flema por su ḡadissima frialdad, y en el Verano y Estio es caliente y por aquel calor y corrupcion q̄ tiene engendra colera, y calentura, y como son aguas corruptas y putridas causan baços y enfermedades putridas y malas y difíciles de sanar. Lo mismo hazen las fuentes encharcadas que corren poco, o mal, y como estan detenidas criāse en ellas animales venenosos, y de beuer tales aguas se causan enfermedades mortales, y hinchazones y hidropesias y enfermedades de diuersas maneras. Y las mugeres que vsan beuer, tales aguas no

purgan bien y empuñanse mal y tienen malas preñezes paren con mas trabajo, y aun parē las criaturas enfermas y de mal color, y alas vezes piensan que estan preñadas, y estan hinchadas, y tienen males en la madre, que es vna falsa preñez, y no queda dezir mas fino que son aguas pestilenciales. Las aguas que crian sanguijuelas comunmente son malas, porque son gruesas y cenagosas aunque algunas dellas son buenas, y las sanguijuelas son muy dañadoras, y peligrosas y no las auran en el agua do echan buenos peces, y anguillas que las comen, y aun el agua por el mouimiento de los peces sera mejor, excepto que sabe a cieno: mas si las sanguijuelas son nichas y grandes pegāse a los peces y llaganlos y aun los matan y es bien donde ay muchas sanguijuelas que echen vnaseras de cal biua dentro en la fuente, o pozo, porque las quema y abraza, y disipa del todo, y despues alimpien el pozo, o fuente de la cal. Quien quiere echar peces en los pozos sea en Inuierno porque por estar entonces caliente el agua se hallaran mejor que no en el Verano que por estar fria luego moriran viniendo ellos de lo caliente. El agua que se derrete de las nieues, o yelos es cruda, gruesa, indigesta y mala, y causa muchas enfermedades, y daña mucho a los q̄ tienen dolor en los nteruos, mas si la cuezo pierdo toda aquella maldad grosseza, y pesadumbre. Y es notorio que el agua para ser buena no ha de tener olor ni color ni sabor de alguna cosa, sino que sea muy clara y de la calidad del ayre, que en qualquier color tome nuevo color, y parezca ser de aquel color, y tēgan por aueriguado q̄ el agua que llaman zarca que parece algo mezclada cō leche, no es buena: por que dōde esta detenida se corrompe mas presto que otra ninguna, y cria sapos y otras sanandijas ponçonoas. De lo qual es señal muy cierta vnos hilos que en ella se crian que parecen cuentas y de ser mala el agua zarca es señal muy euidente que los que la vsan beuer tienen mal color en la cara, y en todo el cuerpo, y digo que los sapos, escuerços, renacuajos y otras suziedades se crian en ellas mas presto que en otras aguas. Toda agua de su naturaleza es vna, mas la differēcia de su bondad

Nota & las
peces para
estanques.

bondad, o malicia viene de los lugares por do passa. El agua salobre aprouecha para los que se hazen gordos porque los haze enmagrecer y adelgazar, tambien a delgaza los papos que estan gordos sino estan quebrados. El agua fria ayuda a la digestion y da apetito, mas daña los nteruos mayormente los de los dientes, la que esta caliente daña el estomago corrompe la vianda, y hazela nadar en el estomago y causa vomitos. Las aguas que vienē de alubreras no dexan venir su flor a las mugeres, y causan calenturas. Las aguas gruesas y turbias causan piedras y arenas en los riñones, y bexiga no haran tanto daño comiendo con ellas cebollas, o ajos o mezclados con bué vino, o con vn poco de bué vinagre. Las aguas q̄ pasan por azufre aprouechan a las postemas de las junturas, y a las durezas, y quita los empeynes, y las berrugas. El agua marina quita la começō, y larna, y empeynes, y aprouecha en las enfermedades de los nteruos, bañandose en ella quita el cogimiento, y pereza de los miembros, aun aprouecha contra la gota coral (que es mal cañuco) tomando el vapor della que sea bien tibia. Las de alcrenite 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 de animal ponçonofo, estando metido en el mar y rescibiendo las hondas, y lo mismo aprouecha contra la mordedura del can rauioso, enxuga las piernas y llagas dellas, mas haze prietas las señales de llas: quien quisiere hazer agua artificial en falta de la natural para alguna medicina, puedelo hazer facilmente (como dize el Galeno en el libro de simplicibus) como en defecto de marina echar sal, y hazer sulfureado alcrenite. 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 allí agua porque es allí mas delgada, mas si es para ganados, o para regar haganle donde aya abundancia de agua, y lexos de estiercoles, y otras suziedades, y siempre procure assentar dōde huuiere buenos ay

resy abundancia de buen agua, porque es la mayor parte para tener salud, y biuir larga vida que donde es mal agua y mal ayre deurian de huir, como enemigo muy continuo que combaten cō la muerte. Y pues el agua es grande parte del mantenimiento ha de procurar buena que la mala daña mucho, que es poçoña que entra por la boca, y por esto daña mas, y mata mas presto. Las señales donde ay agua son estas: en el mes de Agosto, o Septiembre antes que salga el sol, pongan la barua junto al suelo, y mirē hazia el Oriente, y de donde vieren que del suelo sale algun vapor, como niebla, allí aura agua, y señalē el lugar donde es, que es cierto que allí esta mas cerca: ha, aunque parezca estar seco por encima. Es asi mesmo señal de agua dōde de su naturaleza nascē cañas, sauzes, carrizos alifos, yedras, junqueras, y otras plantas, que no se pueden criar sin abundancia de agua. Es asi mismo buena señal si ay allí rocio no auendolo en otras partes, o que allí lo ay mas en cantidad, o que allí esta la yerua mas verde que en otra parte en derredor. Mas aunque ay señal de agua en vnasterras mas q̄ en otras, es de saber q̄ vnaston 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 arzulla 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 q̄ nacē al pie de algun cerro que las que ay en valles, o planuras por la mayor parte son gruesas, y pesadas y salobres, y de mal sabor, digo si son valles llanos, y no costeros: y para probar si ay agua caueñ vn hoyo ancho, quanto tres pies, y cinco en hondo, y pongan allí vna vasija de metal cobre, o plomo, o estaño, vntada con vn poco de seuo por dentro, y fuera, y pongan la boca abaxo, esto hagan quando el sol se quiere poner, y rapen el hoyo con vnas cañas y hoias como que de bien cubierto, y otro dia saquen la vasija, y si en ella hallaren algunas gotas es muy cierta señal

para haer
llar aguas

que se
debe
de

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 este cozido, y este bien seco, y pónganle alli (como dixen del vaso de metal) y no vaya untado 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 torciendola sacaren agua, es señal de auer harta agua. O poner vna escudilla llena de azeyte con su mecha que sea buena, encédida, 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 estuviere apagada, es señal de agua, mas si se esta 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. Así mismo donde ay montes de arboledas, seluas, y espe suras si los cortan, y arrasan y los labran mananran fuentes, aunque no las ay auido antes, porque la substancia y humedad que se empleaua en producir los arboles se conuierte en aguas, y fuentes manantiales, y arroyos, mas acontece muchas vezes auer agua, y no salir buena y conozeran que tal es desta manera. Antes que descendan a lo hondo metan vn candil encédido, y si lo mata el olor, del agua es mala, si no es buena: q̄ las aguas de los mineros echá vn vapor como humo, q̄ mata el candil, y aun ahoga a la persona, si no huye presto. Tambié se prueua el ser buena si la echan en vna vasija de cobre, o laton luzia, y si no dexa manchas es buena, y si las dexa es mala: y es señal de buena si el agua cuezen en vna caldera limpia, y no haze asiento ni orruras en lo hondo. El agua donde ay yeso por la mayor parte es salobre y de mal olor y sabor, y aun huele mal. Es señal de agua salobre si no se cuezen en ella las legumbres, como son garauços, lentejas, aruejas, y todas las de mas, antes se paran empedernidas, que en el agua dulce se cuezen, no en otra. Conocefe así mismo ser buena, como dixen arriba, en ser muy clara de color, y las otras propiedades que no sea cenagosa, que este fria en el Egipto, y caliente en el Inuierno. Si los que la vian a beuer

para cono-
cer que tal
es el agua.

están sanos del pecho, y tienen clara la boz, que tienen buen color en el rostro, si no tienen malos los pulmones, si no tienen mal de hijada, ni riñones, ni bexiga. Pues viendo comunmente estas señales en todos los que della beuen, ayán por cierto ser buen agua. Pues auida ya el agua qual quieren, o mejor pudieren, agora sea trayda de otra parte, o con caños, o acequias, o natural, procurese si es para regar la huerta, que este algo mas alta que ella: porque mejor pueda correr aniendo algo de ventaja, que si estuiesse llano. Y si es pozo de hanoria cō la tierra que desfacaren pueden 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 bué ladrillo muy cozido sera el agua mas sabrosa que si fuere de piedra.

Cap. IIII. Como se ha de regar la huerta, en que tiempo y como y quales la mejor agua para ello.

QUE tal ha de ser el agua para regar las hortalizas, y todo lo de mastodos los mas agricultores dizen y conuerdan que sea dulce, y de buen sabor, porque mientras mas dulce y sabrosa fuere para beuer, tanto sera mejor la hortaliza que con ella se regare y mejor sabor, porque la que es muy salobre deseca, 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.

Así mismo para regar ha de ser el agua medianamente fria, que la que esta algo caliente en lugar de refrescar escaldada 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 es,

ni escalda, ni haze daño, porque laua la hortaliza del polvo, gusanillos, y piojuelos, que la comen, y aun es mejor el agua que viene de noche, porque no escalde la hortaliza, esto es en el Egipto, y mejor a la que viene con Cierco, porque esta mata mas presto los gusanillos, y piojuelos, mas pues no llueue siempre quando es menester, es necesario buscar otra manera de regar. El agua de rios, la que viene por acequias es muy buena para regar, salvo que dizen que cria mucha yerua, y el agua para regar no sea detenida, ni corrompida, que es mala, y daña mucho la hortaliza, y aun casi todo lo que se rega re con ella, y así mismo porque el regar destruye, y disipa mucho la tierra, que se lleua la flor della, y dexa solamente el arena, y parafe la tierra tiesta, dura, y empedernida, por esto la tierra que se riega ha menester mucho estiercol, y aun re hazerla de buena tierra. De la manera que se aya de estercolar dire en el capitulo lo que se sigue: pero es muy bien que quando regaren echen en el alberca estiercol muy podrido, y cieno de río o de otra parte, y quando regaren menea lo mucho, porque el agua vaya muy turbia, y esta es muy gentil manera de regar que juntamente se riega y estercola y engrasa la tierra, que aunque no estan bastante como echar estiercol, porque no para tan hueca ni tan espongiosa la tierra, empero penetra mucho, y cala con el agua, y hazela muy gruesa y de mucha substancia. Y así escriuen que haze el Nilo en Egipto, el qual es muy turbio y cenagoso (como dize el Galieno, y otros autores.) Y esto es muy gentil manera de regar para los panes que se suelen regar que paffe el agua por algun cieno, o estiercol muy podrido, y aun es bueno echar en el alberca tierra gruesa, y muy holgada, porque el agua lleua lo bueno al regar, y si ay arena quedasse 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, deshaziendo tierra en agua, que el arena queda en lo baxo, y el agua se lleua lo bueno. Esto se haze muy bie en tierras que estan muy podridas con estiercol o con cieno de las calles, q̄ 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 se echen a bueltas estiercol de establos, lo qual su calor ayuda mucho, y para la tierra espongiosa. Y si el agua para regar viene de fuente, o de fuentes, que son demasiadamente frias, es bien de tenerlas en alguna alberca, para que pierdan algo de aquella crudeza y frialdad: Y para estas tales aguas es muy necesaria la mezcla del cieno, y de estiercol que he dicho, porque de si misma es mas estiercol que las de los rios. Los tiempos apatejados y buenos para regar son, o a la mañana antes que salga el sol, o a la noche, 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 refriar, y refrescar, escalda, y si el agua va caliente haze lo mismo, y por esto es bien que vaya fria, y en tiempo que haga su efecto de refrescar, con tal q̄ como dixen no sea fria demasiadamente, mas si fuere entre sombras, o cosa q̄ continuamente se suele regar, no le harán tanto daño, aunque la rieguen entre día, como dañara en lugar descubierta al sol, y en lugar que se riega pocas vezes. Las vezes que huieren de regar dexenlo harto de agua, que mas vale regar pocas vezes, y bien, que muchas, y dexar la tierra sedienta, que mas quitá la sed vn buen golpe de agua, y mas aprouecha que muchas gustaduras, o tragos: y en ninguna manera rieguen en el Egipto, si no como he dicho. Item ninguna cosa se deue regar quando esta en flor, sino por el pie, porque si el agua dá en la flor la daña, y escalda. Si con agua tibia (que no escalde) riegan en Inuierno las semillas, como son perexil, y otras seméjates, mayormente las que son tardias en nacer nacerá mas presto mas son de mas poca dura. Y si en Inuierno por caso regaren los arboles, y hortalizas, y otras yeruas no sea quando yela ni cerca de la noche, porque si en la noche el aire antes este embetida el agua, y no se enuedrie al pie del arbol, ni de la mata: y esto baste así breuemente de los

O 4

tiempo

tiempos y maneras del regar juntamente con lo que dixe arriba en el tercer libro.

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

Ariba en el primer libro prometí que aquí trataria de las maneras de los estercoles y tiempos de estercolar, y aunque entonces era bien dezir dello en el tratado de pálo de allí dire aquí, por no repetirlo tantas vezes, y sea este capítulo general de las maneras principales de estercolar, así para panes, como arboles huertas y viñas, que lo que en vno se dixe re, casi del otro se podría entender, y exercitar de la misma manera, y este es vn provecho 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 fructifican tanto como haria si fuesse bien estercolada, y nunca se castaria, y en vna huebra cogieran mas fruto que en dos, y aunq a vnos frutos suceda otros, como vimos que los Moros hazian en la Vega de Granada, y continuamente vemos en las huertas, esto es por la sustancia q el estiercol pega a la tierra. Y aunq Theo. dize (y dize verdad) que para bien o mal fructificar, más va en los temporales que en la tierra, pero mucho va en la buena, o mala disposició della, que si el año de si es bueno, y halla la tierra bien aparejada mejor fructificara q sino lo estuiesse y si el año acude auisillo toda via lleuara ventaja. Verdad es q las tierras estercoladas en los años faltos de agua no lleuan tanto, ni tan buen fruto como en los años lluviosos, o donde se riega, porq el estiercol es caliente y seco y si no ay humor antes daña en los tales años mayormente a las platas q son pequeñas, como son mieses, y sus semejantes, y por esto donde no se riega, y estiercol muy seco, mejor es cieno, o ceniza q no estiercol de animales, salvo si no es tan podrido q aya perdido mucha, y aun la mas parte d calor: y vna

echado, y repartido como lo ha menester la calidad de la tierra, como dire mas adelante en este capítulo: mas entre los arboles no es tan dañoso, con tal que vaya echado en Inuierno, y muy podrido, porq el sol no tiene entre ellos tanta fuerza por que si son muchos cubre el pie con su sombra, y allí no arde tanto, y porque generalmente la ceniza es muy provechosa, y no daña en muchas partes, mayormente en Italia cerca del Pado, q es vn río della, saca esta estiercol, y lo queman, y hazen ceniza (como Plin. dize) y con la ceniza estercolan sus tierras, porque la ceniza da mucha virtud, y no quema la tierra como haze el estiercol, si no ay mucho humor, q para donde se riega las tierras, o en las huertas, mejor es el estiercol q sea podrido, porque ello con el agua para muy hueca la tierra, y si son tierras frias mientras mas nuevo es, da mas calor, que es lo que ellas quieren con tal q vaya podrido y las tierras q se riegan, si son muy húmidas, há menester mas estiercol. Y esto auiso para que vea el provecho del estiercol en la laur de la tierra de mas de dar sustancia que si vna tierra sin estiercol, se vstregar el agua la aprieta mas que vn pisón 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.

Primero pues que diga del tiempo, y manera de estercolar dire de algunas maneras de estercoles. Lo mejor de todo para engrassar y dar mucha sustancia y virtud a la tierra es lo de las aves, digo galinas, y muy mejor de las palomas que lo de las aves d agua como anades y ansares es muy malo, y daña mucho la tierra y la quemaz 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 porque es muy caliente han lo de mezclar con los otros estercoles que por si solo daña la tierra, que la escalda, mas yo no estoy bien con el parecer de los q lo a laban, lo vno por su mucho hedor lo otro porque ni para hueca ni fofa la tierra, como lo de los animales caseros, y de otros. Dize arriba de la orina podrida, la qual es mejor para los arboles q otra manera d estiercol, y si

Qual es el mejor estiercol para huertas.

esta en podrido media año, es muy buena. El estiercol de asno es mejor para las huertas que de ninguna otra bestia, porq comen despacio, y quebrantan mucho la ceuada, y por esto cria poca yerua, y tras ello lo de cabras, y cuejas, y luego lo de los cauallos y mulas siendo bien podrido que si es nuevo como los cauallos tragan la ceuada casi entera, cria mucha yerua, y por esto es bueno nuevo para los prados, y muy podrido para las huertas. Lo de los bueyes ha de ser mezclado con otro para ser bueno para pan. Lo de puercos es muy malo salvo para los arboles que dixen, y para las hortalizas siendo muy podrido y deshecho en el alberca, y mezclado con otro, mas para el pan no ay tal estiercol como la ceniza, y aun en muchas partes, el mismo estiercol queman, para echar la ceniza en el baruecho q la ceniza no cria yerua, por esto deuen en el baruecho quemar paja, leña, retama, estiercol, y todas las cosas que puede hazer ceniza. Para los panes, y viñas dizen que es muy bueno sembrar altramuzes. Para los panes dize Crecentino, que los siembren por junio y que poco antes de la sementera los derrueque, y aren la tierra, y que la engordan mucho. Como se vniere de hazer para las viñas ya lo dize tratando dellas. Mas el estiercol de las palomas, y gallinas, que dize que era muy singular no lo han de echar en el campo, o tierra a montones como lo otro, salvo pocos dias antes de la sementera sembrarlo a puños por el campo, como quien siembra trigo, o ceuada, porque de otra manera no bastaria, y aun esto se puede así hazer con estiercol de cabras, y cuejas. Otra manera ay de estercolar las tierras de pá con agua turbia que las engruessan mucho, y q aquella agua vaya algo turbia, digo que en aquella agua ay an deshecho cieno, o estiercol bien podrido, o tierra gruesa, y aun si la tierra es arenisca, echarle abuelta tierra gruesa, y por el contrario, y si estiercol no pueden aver (que para las huertas necesario es lo d animalias) dize Crecentino que es en el Inuierno echen paja d qualquier rama, o juntcos en lugares donde passa gente, o en los corrales donde duerme, o huella ganado, y allí se embolnera con el lodo y agua y alcélo déd arres

Estiercol nuevo es bueno para los prados.

Como se ha de estercolar las tierras.

o quatro dias en montones, y en unido se bien boten en el campo, o tierras que se han de estercolar, y alcélos aquellos montones echan mas paja, y si es lugar donde ay helechos, y yezgos, y cegoris, pueden los 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 q no cria yerua, mas para tener abundancia de estiercol no se puede hazer sin tener muladares en que se recoja y pudra y esto es necesario al labrador, mayormente si tien: tierras flacas, o tan pocas q puede poco holgar, q con la huelga mucho se rehazan las tierras. Pues si es huerta, o en casa del campo q llamamos graja o alqueria sea algo apartado de casa mayormente de la puerta por amor del mal olor y vista, mas no sea tan lejos que se haga pereza echar en ella vassura d casa, sea apartado de arboles, que el humo que de ellos sale a la Primavera daña mucho entonces a la flor y despues a la fruta. Así mismo ha de ser lexos de pozo de beber que corrompe mucho el agua, mastea el muladar en lugar baxo, hecho a manera d hoyo porque allí se recoja siempre agua, así de la vertida, como de llouediza, y si no llouiese procuren de echar allí agua de otra parte, y si fuere de río, o de alguna laguna que este tibia engrasa mucho el estiercol mas que la fria. Y en este tal muladar que echea quanto estiercol pudiere, y todas las inmundicias d casa mezcladas vno con otro, y con el agua podrida y sera bueno. Y porque es malo el estiercol nuevo q cria mucha yerua, son necesarios dos muladares, para q entre tanto q lo vno se gasta, que esta podrido hagan otro de nuevo para q suceda vno a otro, y porq el sol haze mucho daño al estiercol, q lo seca mucho, quiere estar el muladar a la sombra, por esto defendanle del sol quanto pudiere auiedo mucho humor en el muladar podriráse las simientes de yeruas mas no ha de ser tan viejo, ni mas podrido q passe de año, porq pierde mucho la virtud. Así mismo el estercolar sea en meguate, porque no criara yerua, o no tanta como si en erciete lo echassen, y por esto máda que do quiere que nazca yerua, como son en los prados estercolen

con estiercol nuevo, y en creciente, y esto han de guardar mas en las tierras para pan, y en arboledas de estercolarlo en menguante que no en las huertas, porque alli continuamente escardan y saca la yerua, lo qual no se puede hazer assi en los panes. Y porque conuiene en todo tener regla para no errar, sepá que la tierra que no se estercola y peca algo de fria, se yela mucho mas: si mucho la estercolan arde, mayormete si es tierra algo caliente y hornaguera, y assi en las tierras calientes echen menos estiercol que en las frias, menos en las secas q en las humidas, y en lo muy humido estiercol de palomas, o hojas de cipreses dode ay mote dellos, menos en las gruellas q en las flacas, y mas en los cerros que en los valles, y mas vale estercolar muchas vezes que vna, que lo poco se puede enmendar echando mas, y lo demafiado no se puede quitar, y daña a las vezes, y esto es como quien echa sal en la olla, que a lo poco pueden emmendar, y lo mucho no lo saben todos quitar. Assi mesmo en las tierras que se riegan há de echar mas estiercol que 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 o cieno, o semejante q no arde, y el tiempo de estercolar, allende de ser en menguante, como arriba he dicho, ha de ser en Inuierno, o en tiempo frio, o nublado, y echarlo en sus montones, y al esparzir, o escardar los montones no estiendan mas cada dia de quato se puedan cubrir porque pierde el estiercol la substancia, y poco antes de la sementera lo estiendan y si la sementera ha de ser por el Otoño há de estercolar las tierras antes del, o si es de tre mesino, o para simientes que se siembran a la Primavera ha de ser el estercolar por Inuierno, y aun en todas maneras de estercolar y tiempos es mejor en el Inuierno, porque con el agua se incorpora mucho el estiercol y la tierra, y si es estiercol viejo, lo pueden bien echar antes de la sementera, mas si es nuevo que no ha estado en podrido ha de ser por el Inuierno, y para los arboles, y viñas ha de ser el estiercol viejo, y escuarlos en el Inuierno, porque lo tengan en el escava, y en aquel tiempo se mezclara bien, y quando

venga la Primavera aura perdido el calor, y esto se ha de hazer assi en todos los arboles que quieren estercolarse, mayormete en los que no se riegan, y esto baste breuemente dicho de las maneras de estercoles, y tiempos de estercolar.

Cap. VI. Del repartimiento de la huerta

VIENDO ya cercado tato campo Aquato cada vno viere que le pertenece, o quato la facultad y oportunidad del lugar demanda, y si ser pudiere que el pozoz, o fuente 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 há de hazer vnas regaderas maestras, q por toda la huerta lleuen el agua. Y porque ay arboles q se quiere mucho regar como arriba he dicho, y algunas yeruas que no se plantan cada año como rosales, lirios, apio, y llanten, y otras semejantes, q se crian con agua, estas tales pongan en las regaderas maestras, junto con ellos, porque alli ternan mas continua agua q en las tablas, y en las tablas pongan los que no han menester tanta agua, aunque en quanto ser pudiere las tablas para la hortaliza han de ser desocupadas y desembaraçadas de sombras de arboles, y de rayzes, que mucho daña la sombra a la hortaliza, anfi en su bondad del sabor como del crecer y hazerse grande, y mucho va en poner cada cosa en lugar q le conuiene. Y muchas vezes por no saber esto ponen los arboles, y plantas que quiere sol en la sombra, y por el contrario, y por esso conuiene saber q arboles o yeruas quiere sombra, y quales sol, y quales agua, y quales enxuto, para que cada cosa se ponga en su lugar, y esto hecho teniendo la bien cauada, y estercolada, y hechas sus eras, vengamos a dezir de las hortalizas. Y las heras para poner de primero las semillas sean angostas, porque las pueda escardar sin hollarlas.

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

Dixó

Dixó arriba en el primer libro que conuiene sembrar el trigo en creciente, porque se haria muy mejor que sembrado en menguante. Lo mismo auisa Crescentino en las hortalizas diziendo que en creciente se deve procurar sembrar, con tal que si ser pudiere sea en el primer quarto de creciente, y lo que del sembrar se dize se entienda del trasponer, y con el trasponer crecen mucho mas, y hazense de mejor sabor, mas no sea cerca del plenilunio ni en el, y aun dize el Theophrasto que se hazen mejores las hortalizas poniendo a mano la simiente que no arrojandola, mas esto creo que sera en algunas, y no en todas, porque del poner a mano no creo que aya otra ventaja si no ponerlas derechas como há 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 mejoran mucho tresquilandolas como vemos en las cebolletas, mas si las cebollas tresquilan sea en tiempos serenos, porque si llueue entra el agua por las cortaduras, y las pudre, y tambien se tresquilan 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 montoncillos de estiercol nuevo entre ellas que alli se acogen, y alli pisen el estiercol, y moriran. Estas sauan dijas por la mayor parte se crian en tiempos humidos, y en lugares guardados de todos los vientos, mas para que no nazcan, y assi mesmo para contra otras animalias que no coman las simientes so tierra, ni royan las rayzes ay algunos remedios, y esto aprouecha no solamente para las hortalizas, mas aun para el trigo. Dizen que tomen çumo de vna yerua que nace en los tejados, que ellos llaman sedo, el Maestro Antonio de Nebrixa, la declara yerua canilla, y yerua puntera, y saquen el çumo della, y poca agua si quisieren, y echen a mojar la simiente en ella vna noche, y otro dia la siembran, y lo mesmo se haze con çumo de siemprebiua, y no las tocan oruga, ni otros usañillos, y lo mismo hazen con çumo de cogombrillos amargos, y vn poco de agua, o con elpechin no salado, o con

hollin de chiminea, y agua, y con esto no tocará las rayzes ni las hojas. Si tienen la simiente en mojo en buen vino, no se naugañillos despues, y si con hiel de toro mojan las simientes no comeran las semillas antes que nazcan.

Dize Paladio, que si en vna concha de galapago, y sea reziente, tienen las semillas a secarse, que no criara piojuelo, ni otras sauan dijas, o sembrar entre las hortalizas, yerua buena, mayormete entre las berças. Y aun dize que si majan velleño, y facan el çumo, y lo mezclan con vinagre fuerte, y con vn hisopillo lo echan en las hortalizas que mata a vnas pulguillas, o pulgon de la hortaliza, y si quemar entre las hortalizas pajas de ajos huyen las orugas, o quemando piedra açufre. Las hormigas huyran de la huerta moliendo piedra açufre, y oregano, y echarlo en el agujero dellas, o si vienen de fuera poner ceniza, o cal por donde entran, mas muy bien es echarles en el agujero della agua bien caliente, mayormete de toruísca. Contra los topes es bueno enterrar vnos cantaros que estan derechos boca arriba, y yguales del suelo, y ellos piensan que son sus agujeros, y entran y no pueden salir. Dize Paladio, que vean los agujeros donde estan, y que los tapen todos saluo el mayor dellos, y que tomen vna nuez gorda, y la horaden, y saquen todo lo que tiene dentro, y que la hinchan de piedra açufre molido, y 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 con aquello se ahogaran los topes, o huyran, y los ratones del campo pereceran 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 ciervo, o pelos, y viñas de cabras, y otras semejantes cosas. Muy singular cosa es para los escarabajuelos que dañan la hortaliza, y otras sauan dijas, tomar vn vientre de carnero reziente, y lleno de vitualla como se está, y cubriete vn poco de tierra en la huerta, dende a dos dias hallaran alli allegados todos los escarabajuelos y mosquitos y otras animalias que dañan, y a dos otras vezes que esto hagan

Contra los topes.

Contra los escarabajuelos.

no quedara nada de esto en la huerta. Es muy bueno sembrar garuanços entre las hortalizas, nacen muchas veces caracoles, y esto se puede coger a mano, o tomar alpechin, o ollin de sechó en agua, y con vn hisopo hecharfelo. Contra los nublös aprouecha mucho si en las huertas por muchas partes hazen humocó paja, o con otra cosa. Todas estas animalias mayormente el piojuelo y oruga se crian entre los árboles mas que en los lugares de sembrados, y estos si son grande zitos cogellos a mano, y quemarlos, y si no, las mañanas quando haze algo de frio sacudan la hortaliza, que estaran encogidos con el frio, y caeran ligeramente en el suelo, y alli los rehuelle: y dize Columela en este mismo lugar, y aun Paladio, y porque al vulgo parece cosa de hechizeria no la queria poner, mas es cosa natural, y no es mal. Dizen que si la hortaliza tiene piojuelo, que vna muger quando tiene su flor, de dos, o tres bueltas de escalga en rededor de la era, y caera todo el piojuelo: y no es de marauillar pues tanta es en aquel tiempo su ponçona, que mancha vn espejo si a el semira, y aun muchas vezes se quiebra, como por experiencia se ve: 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 humedad. Dize el Theophrasto, que las semillas de las hortalizas no crian gusanos dentro de si, como el trigo y otras. Otra cosa tienen necesaria las hortalizas que cada y quando que tuieren 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 yeruas, ni las arranquen, y el tiempo de escardar ha de ser quando la tierra este no muy mojada que se rehuella y rebate, ni quando muy seca.

El tiempo de l traspner de la hortaliza.

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 se repare algo, y siempre la arranquen en menguante de dia, que es ala tarde, y rieguenla dende a rato que este traspueta, si haze tiempo seco, que si a la mañana la trasponen haziendo sol, para se marchita, y no

prende tan bien, y aun pierda se mucho della, y la que queda como esta ya chica tomada del sol, no creze tan bien ni le hara tan buena como le hiziera. La huerta para la hortaliza quiere estar muy estera o lada a los tiempos y manera que he dicho y muy mollida cauada, que con sobra de buena lauor le hazen dar vnos frutos tras otros, y aun mezclado vnos cō otros como dize el Crecentino. El trasponer se haze de dos manera: (no hablo agora del puerro, saluo lechugas, o berças, o lemejantes) con vn palo hazer el agujero y meter alli la rayz de la planta, o con hacho agudo levantar vn poco la tierra, y meter la alli debaxo, y tornar a prerar bien la tierra, y siempre en las hortalizas que pusiére, y en todas las yeruas que de el cogollo descubierta sobre tierra, porque si queda cubierto con tierra ahogate, como no tiene por dōde brotar, y perece. Anli mesmo se han de trasponer algo chicas, porq prenden mejor, por tener las rayzes mas tiernas, y hazenle por esso mejores. En todas las hortalizas que se siembran de simiente menuda, como son colino, lechuguino, nabos, cebolino, çanahorias, ruanos, mostaza, y otras semejantes, tomen la simiente y mezclenla con harta cantidad de tierra, o arena, de manera q entre gran cantidad de tierra o arena, vaya poca simiente, y mezclenla mucho, y assi la siembren, porque si sola sin esta diligencia la siembran cae muy espesa, y nace a manchones en vn cabo mucho en otro poco, y en otro no nada, y si va como digo cae y igualmente, y no mas espesa, ni rata de lo que es menester, y tale 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 enrrale, mas toda via lleuan ventaja si van sembradas como digo. Pues auiendo dicho en suma estas generalidades de las hortalizas ven gamos con la gracia de Iesu Christo a tratar particularmente de algunas dellas por si.

Cap.VIII. De los ajos.

SON los ajos de dos maneras: vnos llaman blancos, otros castañelos, no diffieren en la lauor mas de quanto lo blanco se querria sembra algo mas temprano

prano que lo castañelo, quiere en tierras gruesas, con sal que sean dulces y amorosas en la lauor, y aun en las tierras nuevas se hazen mejores, que en las que estan vsadas y cantadas, y fino ay tierras nuevas sean holgadas, que aunque se hazen razonables en las tierras estercoladas como son las huertas donde se riegan, no son de tanta dura ni tales: porque ninguna cosa que se cria con estiércol se conserua, o guarda tanto, como la que se cria sin ello, y mucho menos los ajos que otra cosa: porque los haze escaldar y dañarse presto. Y porque los ajos se crian mejor entre las hazas de pan, que en las huertas, allende de ser mas sanos que los de las huertas, por muchas causas, y por ser de sequera, quiere en tierras o cadales, tierra fria y hueca, mollida y muy labrada, y tierra parda mas que prieta ni dura, y aun quiere mas tierras calientes que frias: vnos ay de regadio, como los que ponen en las huertas, otros de sequera, y los que son de sequera se hazen tambien buenos en regadio, y no se hazen bien los de regadio en sequera.

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

Los tiempos de poner son dos, o por Octubre o Noviembre, y esto es en las tierras secas y calientes, y mejores se hazen puestos en riempo enxuto, mas en las tierras frias, humidas y lluuiofas, donde se riegan deuenlos sembrar por Enero y Febrero: porque con lluvia y humor pudrefe los de antes puestos, y si la tierra que se riega es caliente puedenlos poner por Octubre, y Noviembre, y hasta Febrero, y siempre quando los pusiéren haga tiempo caliente, templado, amoroso, y si adonde los ponen han de regar, vayan hechas sus heras maestras, y las otras como para hortaliza, y sino se han de regar vaya su tabia llana, y en toda parte vayan puestos por su horden como liños: porque los entre liños puedan andar y escardarlos y remollar sin hollarlos, 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 de dos de hondo. Si los ponen en creciente seran mejores, y no tan quemajosos, como en menguante.

Dizen los agricultores que si los ponen quando la Luna esta en el otro emisferio (que es que no parece sino que esta se tie

ra) que no seran tan quemajosos en el sabos, ni oleran tan mal, y que lo mesmo haga al cozer. Ya vn amigo mio he oyo afirmar, que si quando los ponen meten en cada vno sin tocar en el coraçon, o machuelo vn clauo de especias algo que bratado, que los ajos ternan parte de aquel sabor y olor, y esto se haga do no se riegan, y si mojar en los ajos dos dias antes que los siembren en miel y leche, que seran mejores y mayores.

Assi mesmo dize Abencenif, 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 grandes, cogidos en buena sazón, que tengan las bartajas largas, y blancas, que no esten como quemadas ni tiñofas. Han 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 de que tengan tres porretas en adelate, y antes que haga malhon, o hastil, y dizen que si quando estan ya bonitos les retuerce el tallo que heran mayor cabeza, porque la virtud se torna a dentro: mas yo no lo tengo por bueno, y pienso que por alli se podria la cabeza, digo lo que dizen, y pongo mas mi parecer. Los que se riegan han de regar vna, o dos vezes cada semana y sea de noche quando aya bien resfriado, y cada vez hartenlos mucho de agua, que si los riegan poco y con el sol escaldanse, y si alguna vez les llouiere poco quando haze grande sol, rieguenlos luego encima: porque de otra manera se abuchorran y escaldan. Muchas vezes a los ajos, y aun a otras hortalizas, las comen por baxo vnos gusanos que llaman roquillas: estos se crian las mas vezes por abundancia del estiércol, el principal remedio es cogellos 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 dize la luna este sobre tierra, que no parezca, y en menguante en dias claros, y aun guardanse mas si los cogen despues de medio dia bien tarde, y en cogiendolos esten vn poco al sol: porq se enxugue, y despues los passen a la sombra: porque si estan mucho al sol, el sol los recueze, y escaldanse, y son de poca dura, y assi

y así se guardaran mas los ajos: guardan-
se metidos entre paja, o al humo, con que
no sea de masiado, y mejor al ayre Cierço,
ó tener agua sal y n pocotibia, y meter allí
los ajos, y colgarlos al ayre para que se
enxuguen, y ellos dicen que se guardará
mas tiempo, y seran de buen labor, y no
seran muy quemajosos, mas no valen na-
da para sembrar. Echan los ajos algunas
vezes simiente en el tallo, y desta simien-
te nacen mas tarde, y el primero ni se gū-
do año no salen buenos los que se siem-
bran de aquella simiente, ni vienen a per-
fection, y no es bueno sembrar de los que
lleuaron simiente, porque por auer hecha
do la fuerza en la simiente no la tienen en
los ajos, que son vanos: y así no se hazen
buenos.

Propriedades de los ajos.
Los ajos tienen muy singulares virtu-
des y propiedades, aunque mal olor, mas
aun aquel olor no es sin prouecho, aunque
es muy abortecido de todas las damas y
galanes, porque del olor de los ajos huyen
las serpientes y animales venenosos, y
aun apronecha contra la morde cura pon-
çoña. Majandolos y poniendolos en la
mordedura, y beuiendo el çumo dellos se
derama la ponçoña, y por esso los llaman
triaca de labradores. Tambien apronecha
de la misma manera para las mordeduras
de los canes y lobos rautolos, y así beui-
do el çumo con vino, es bueno contra el
ayre corrupto, y comidos por la mañana
hazen lo mismo, son muy buenos para de
sopilar el higado haziendo salsa con ellos
con yeruas que abren y desopilan, como
el perexil y otras semejantes, y prouocan
la orina coziendo sus ramas y recibiendo
aquel vapor por baxo, como quien sahu-
ma. Despierta los menstros, o reglas de
las mugeres, y de la misma manera haze
salir las peras si de çumo hazen medicina
ó clisteres bueno contra la ciatica, contra
las lombrizes apronecha mucho si hazen
salsa dellos con pimienta, y perexil, y yer-
ua buena y vinagre. Contra la dificul-
tad de la orina, y dolor de hijada, cuezan
los ajos con sus ristra en vino, y aze yte,
y ponganlo quanto mas caliente lo pudie-
ren sufrir, algo debaxo del hombligo y
verga, y sobre el lugar que duele. Los
ajos dan dolor de cabeça y sueño, acortan
la vista, son ventrosos, y encienden luxu-
ria, los demasitados queman la sangre ma-

yormente en los colericos, y hazen epra
y dan grande sed. Assados o cozidos ablan-
dan la tosse, alargan el huelgo, y aclaran
la boz, y son prouechosos para el dolor del
pecho que viene de frio, y hazen arrancar
la suziedad del pecho.

Tomando el çumo dellos en la garga-
ta saca las sanguijuelas que estan assidas
allí, dañan a las personas secas y colericas
y son mejores para los humidos y flemati-
cos. Así mismo son muy buenos para
ayudar a soldar las quebraduras en los
niños, y así los deuen comer ellos, y si
maman comanlos las amas que les dan
leche, y aun si vna vasisa esta algo respen-
dada no se saldrá si la refriegan con vn
ajos crudos. Son singulares para los que
tienen ytericia, y para esso comanlos cru-
dos, y con ellos beuan vino blanco. Co-
chos son buenos y sanos. Crudos siendo
con medida y regla dan mucha gracia y
labor a qualquier guisado, y si los ajos está
vn poco a la lumbré no huelen mal, y si
los guisan enteros no huelen mal como
los que son majados, y para que no huelá
mal es bien calentarlos vn poco al fuego,
y vayan medio assados, o heruentados
enteros en agua, mondandolos primero
que los heruenten. Son buenos los ajos
contra el agua mala que no dañá si los co-
men, sanan los empeynes refregandolos
con ajos, y así quitan la ceguera y pe-
pita de las gallinas: otras muchas propie-
dades tienen los ajos, las quales dexo de
poner por no ser prolixo, y porque estas
son las mas principales. Dizen comun-
mente que son buenos contra la pestilen-
cia.

Cap. IX. Del apio.

EL apio es vna yerua medicinal, q̄ en
nace en el agua q̄ llaman friera. En qual-
quier tierra se haze bueno, o caliente, o
tria, cō tal q̄ rēga harto humor, y por esso
se deue sembrar en derredor de las alber-
cas y cauzes de agua, cerca de arroyos y
fuentes y lugares humidos, y en aguas q̄
cian cieno, y en aguas salobres. Tarda mu-
cho en nacer, que por temprano tarda
quarenta dias, y mas presto nacen de si-
mierte vieja que de nueua, puedenlo bien
sembrar por Febrero, y dende en adelante,
y por

y por Março, y Abril, y Mayo, y por el Es-
tio, mas el que entonces lo sembrare deue
lo ayudar con agua. Dizen que si toman
quando lo han de sembrar tanta simiente
quanta pudieren coger con tres dedos, y
la ponen en vn paño de lino ralo, y lo po-
nen en vn hoyo angosto, nascera muy gran-
de mata dello, y las hojas dello nasceran
demasiada mete crespas, si auindolo sem-
brado lo pisan bien y aprietan la tierra bié
o le ponen vna lancha pequeña encima di-
zen que la leuanta. Si lo traspusieren sea
chicho, que quando grande no prende bié
sino tiene mucha agua. Quiere así mismo
la tierra bien estercolada, y podrida tiene
vna rayz principal la qual haze la mata
quando es vieja. Del apio ay muchas diffe-
rencias, macho, y hembra, de huertas, y
montes. Tiene virtud de abrir las opilacio-
nes del higado, y baço, despierta la vrina
y haze sudar. Tiene mucha semejança en
las propiedades al perexil, saluo que no
es de tan buen labor y no es tan seco. El
apio dañá la cabeça, y a los que tienen mal
caduco que llaman gota coral les haze mu-
cho daño que abiuá mucho aquella enfer-
medad, mayormente en los niños, y por es-
so las madres no lo coman quando dan le-
che. Mascado da gentil olor a la boca, y si
las preñadas lo comen dales vomito, maja-
do, y con miel puesto aclara la vista, y
quita el dolor de los ojos. Si los peces estan
enfermos en las albercas echen dentro a-
pio majado y ramos dello, o gorullos de ha-
rina, massado con çumo de apio. Beuido e-
llo o su simiente o rayz con vino claro añe-
jo despierta la orina y flor de las mugeres
y quebranta la piedra de la bexiga. Cozi-
do 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
jomos. Echadas vnas gotas del çumo en
los oydos los purga. La simiente del apio
es buena para los ydropicos, que alimpia
el higado y le da calor. Si comen el apio,
alarga el huelgo, y incita la luxuria. Y di-
ze Auicena, que las que dan leche no lo co-
man que les corrompe la leche.

Cap. X. De los assensios.

SON los assensios, yerua que tiene el
color de ceniza, o cenizos, y es yer-

ua en el sabor amarga, mas medicinal. En
la manera que se há de poner ay poco que
dezir, quiere la tierra bien labrada, y en
qualquier ayre se cria, mas mejor en el
frio. Puede se poner de vnos baruados que
echan alpie, y aun de los rautillos hincados
nascen, y también de su simiente. Siem-
bran se por Hebrero y Março, no se quiere
mucho regar ni labrar, porque con el vi-
cio no son de tanta fuerça y virtud en sus
operaciones medicinales, quieren se mu-
cho mondar. Los assensios son de muchas
maneras mas todos concuerdan, en sus
propiedades, son calientes, y secos, son
abridores, despiertan la orina, y flor de las
mugeres, puesto por baxo con apio, y al-
tamilla, dan apetito puestos en emplasto
en el estomago, reposando el vomito dan
apetito de comer, y el xaraue dellos apro-
uecha contra la ytericia, de sopila el higa-
do, y baço, su çumo haze todas estas opera-
ciones, mas por ser amargo toman el agua
dello, sacada por alquitara, y el xaraue
dello dize Auicena q̄ apronecha beuido
contra las almorranas, y el çumo dellos a-
pronecha beuido, contra ponçoña de los
hongos, y dello huyen mucho las chin-
ches. Es bueno contra las quartanas, y ca-
lenturas. Es bueno beuido el çumo, o em-
plasto contra las lombrizes, o beuido con
çumo de hojas de priscos, y contra la du-
reza del baço cuezanlo con aze yte y pon-
ganlo encima. Así mismo son muy prou-
chosos al estomago, o beuidos, o emplasta-
dos (como dize Galeno en su libro de sim-
pli.) Si ay algo cardeno en la cara o qual-
quier otro miembro, tomen çumo de assen-
sios y poluos de comino con miel, y ha-
gan emplasto. Beuido su çumo aclara la
vista, y puesto en los ojos los aclara y quita
el paño, dan sueño los assensios aun con so-
lo el olor, la ceniza de los assensios, haze
prieto el cabello embuelto en vnguento
rosado. Si ponen vn manojo de assensios
entre la ropa, no la dañara la polilla, ni
aun la roeran ratones, y aun si su çumo e-
chan en la tinta no roeran ratones ni poli-
lla los libros que con aquella tinta se escri-
uieren. Si echan, en vn buen cantaro
de mosto ocho onças de assensios maja-
dos, y embultos en panezico, y lo dexan
estar allí quarenta dias, y despues lo qui-
tan y ponen el vino en alguna vasija bien
pegada a guardar, tēdra mucha virtud con

Para la tinta
de escribir.

tra la pestilencia y dara apetito. Hase de coget la rama en vnos manojos por el mes de Mayo, y lecarlo a la sombra. La simiente dello se coget quando estan llenos los vasillos della, y sequenla al sol, como el sol no la quemie ni de substancie.

Cap. XI. De las azelgas.

Las azelgas quieren, y suffren qualquier ayre, mas mejores se hazen en tierras frias. Quieren tierra muy gruesa, y humida y muy estercolada como podrida. Su sembrar dellas es en tu simiente, o de vnos cogollitos que al pie echan. Puedense bien sembrar de simiente por Hebrero, y dize Columella, que las deuen sembrar quando los granados esten en flor y aun bien las pueden sembrar por todo el Estio. Hase de trasponer quando tengan quatro, o cinco hojas, y mientras mas vezes las traspusieren 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 quando las trasponen embarran las rayzes con estiercol fresco: y dize Abencenif que sea de vacas, y que las riegué mas si son de natura de las muy verdes, que tornan en negras, no creo que con esto tornan blancas, y si las apuercan haran blancos los tallos, han las de escardar muchas vezes. Si las siembran de simiente vieja nasceran mas presto que de la nueva, como dize del apio, y si las siembran en el Estio nasceran al septimo dia, y si en el Inuierno al dezimo. Al escardar miren que no les hieran la rayz, que no tiene si no vna sola. Puedenlas bien sembrar entre las otras hortalizas, que no tienen necesidad de tener apartado por su lugar, si no, o por los sulcos, o entre las heras, quieren mucha agua. Si bien las labran hazense grandes, y donde vna vez las siembran si no las arrancan verdes, nunca se pierden ni tienen necesidad de tornalas a sembrar alli, que de la simiente que dellas cae tornan a nascer, y de la simiente de vna mata nasceran vnas azelgas que al primer año no lluan 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 lluan al primer año simiente, y aquellas que luego espigan arranquenlas que son sin virtud y no valen nada. Guardase bien su simiente quatro años, y de alli adelante no es buena para sembrar. Son frias, y humidas. No dan al cuerpo tan buen mantenimiento como las lechugas, enflaquecen y debilitan mucho el estomago, ablandan el vientre, y si mucho las usan comer dan dolor de tripas. Son buenas para los colericos, y personas calenturientas mayormente de tercianas. Quitá la sed son de mal sabor para comer a los sanos, y para que tomen buen sabor dize Marcial que echen pimienta, o eché otras especias. El zumo dellas quita las liendres, y otras suziedades de la cabeza, y aprieta los cabellos. Puedense en el tronco dellas enxerir puas de arboles, o pepitas como dize 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 tallezan las apuercan bien todos los tallos con tierra muy estercolada, y así se hazen mas tiernos y mas sabrosos.

Cap. XII. De las Alcaparras.

Alcaparras son vnas matas que se estienden mucho por el suelo, y lluan vnas cabezuelas como de xaras. Estas de su naturaleza nacen en muchas partes mas donde no las ay las deuen sembrar, porque son muy singulares así en vianda como en medicina, como luego dire. Qualquier tierra suffren, mas mejores son enxutas, y hazense mejores en lo seco que en lo humido, y por esto vemos que nacen de su gana en los muros, y cercas y entre los luzillos y piedras, y lugares no labrados de algunas sementillas que lluan los paxaros. No se hazen tambien en lo muy labrado talno si la naturaleza del ayre y tierra no las comienda mucho, a ello porque ellas de su naturaleza no quieren la uor, aunque las de los labrados son mejores, y los tallos mas tiernos. Quieren mas tierras calientes que frias. Aun mesmo para las alcaparras son buenos lugares areniscos,

areniscos, y porque con su zumo y amargor enconan y dañan la tierra como dize que hazian los garuanços, y así mismo porque donde vna vez se arraygan estien dense, porque se multiplican mucho como los rosales colorados, o çarças, es bien que donde las han de sembrar les hagá primero vn circulo de ladrillo y cal para cada mata porque no se estiendan mas de lo necesario, esto es si las ponen en algun huerto, que si es en el campo bi es que se estiendan. Siembranse de dos maneras. La vna es de su simiente la qual lluan dentro de algunos alcaparrones gordos, que estas matas lluan dos frutos juntamente en vn tiempo. Las menores cabezuelas son las que echan vnas rosas blancas y de buen olor, y estas no lluan simiente. Las otras son mas gordas, y en aquellas lluan la simiente, pues de las gordas se coja la simiente al tiempo que estan maduras, y bien sazonzadas, y no se ha de coget antes que abran aquellos caparrones, y desque abiertos tenganlos a enxugar al sol porque se curé, así curados los deuen sembrar. Quieren se sembraren tierra algo dura y no regarse, o muy poco. De su simiente se siembran por Marzo, Abril, y Mayo, y por mediado Septiembre. Tambien se pueden poner, o sembrar de vnos baruados que echan y esto es mejor a la Primavera quando brotan, y tambien son como las çarças que qualquier rama que se soterrare baruara, y pues de la punta que se sotierra como mugron echa rayzes de alli se puede trasponer al año siguiente, como quié traspone baruado de cepa. Y si quieren que el tal mugron barue en vn tiesto, o cesto lleno de tierra sotierre la punta en el, que dando presa la rayz, o pasen la rama de parte a parte por el tiesto o cesta que este llena de tierra, y despues puede quebrar el tiesto, o soterrar el cesto, y destas tales posturas o baruados se puede poner en otras partes, mas toda manera de poner de alcaparra sea algo honda, porque en el Inuierno no se queman del frio, y se consumen en su nascimiento, y la postura de los baruadillos, o rayzes sea a la Primavera. No quiere otra labor sino que en Inuierno les corten todas las ramas y rayz del suelo, despues de secas, porque estando limpia tendra mayor fuerza y virtud, y nascera mas

presto, y echara mejores tallos. Hazense mejor en solanas que umbrias. En el Estio tienen flor, y en entrando el Inuierno se secan, y consumen so la tierra. Las que siembran a mano son mejores y de mejor sabor que las monteses. Antes que echen las cabezuelas quando tienen los tallos tiernos, son buenos de comer como espartagos. Las cabezuelas pequeñas se han de coget, o para comer, o para adobar antes que echen flor, o abran, y en muchas partes las curan para guardar mojanolas primero en agua caliente bien salada que pierdan aquel verdor, y desque estan enxutas ponerlas en sus seras o barriles y echarles harta sal entre medias, y así se conserua, y para comerlas lauenlas en agua caliente dos o tres vezes que perderan la sal. Algunos les dan vn hervor para que enternezcan, y despues las echan en agua fria, y así pierde la sal, o tenerlas en vinagre algunos dias, las que está cozidas despues expriman el agua y echen vinagre y azeite perexil tierno, y veria buena y algo de açucar, esta es vn ensalada muy excelente así al gusto que es sabrosa y da apetito como a la salud, y puede dar a los enfermos que estan sin gana de comer. Los que las usan a comer ni ternan dolor del hgado ni del bazo porque desopilá mucho y son buenas contra la perlesia, y temblores, y desatan todos los embargos y vascolidades de los miembros interiores, y mucho mas los tallos son buenos contra la tericia, y por ser abridoras abrian la luxuria, y por esto no las detien mucho usar (mayormente las verdes) los que desean merecer con Dios en Castidad. Son contrarias a la melancolia, despierta la orina y la regla de las mugeres, que las alcaparras tienen virtud de abrir, y resolver y gastar las vascolidades y adelgazarlas y alimpiar: a quien mucho las usare comer aunque tenga mal de bazo, le purga y alimpiar y sana, y el zumo dellas echo ayuda, o cristel mata las lobrizes, o gusanos del vientre, y lo mismo hazen ellas comidas. Dize Auicena, que para la ciatica es bueno que hagan ayudas con el zumo de las cortezas de las rayzes dellas. Si en vino blanco toman peso de dos dragmas de la corteza de su rayz purga el bazo maravillosamente por orina y camara, lo qual se

Las proprie
dades de las
alcaparras

haga y tome por espacio de treynta dias. El q̄ mo dellas echado en los oydos los purga y abiu a el oyr y mata los gusanos d̄ las orejas. Las alcaparras saladas como he dicho son buenas para los que tienen poco huelgo, y dizé que comidas son buenas contra las ponçoñas comidas, y si por las mañanas mascaren sus rayzes haran purgar por la boca la humedad demasiada de la cabeça, y quitan el dolor de los dientes que vienen de frio: a los que primero las comen las primeras vezes son de mal olor y sabor mas despues son agradables y sabrosas y prouechosas. El azeyte d̄ las alcaparras aprouecha a las durezas, y opilaciones del higado y baço, mayorméte a las que vienen de frio, y casi a todas las enfermedades dellas: es caliente abridor y resoluto.

Cap. XIII. De las borrajas.

Las borrajas son vna yerua que tiene la hoja de la hechura de la buglossa, d̄ lengua de buey, así ancha, aspera, llena de espinas. Dellas ay monteses, y caseras mas todas son de vna hechura y propiedad. Son mas saludables que ninguna otra hortaliza, y dellas se puede bien dezir y cō verdad que en muchos cabos no son preciadas porque sus virtudes no son conocidas las quales son muchas como luego dire. Quieren tierra gruesa y humida que sea substancial. Lo principal que ellas quieré es que la tierra sea bien labrada, y por esto pertenescen a las huertas, y entre los liños de las viñas, son de tal calidad que en vna huerta, d̄ 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, d̄ que se riegue, y en todo tiempo las pueden sembrar donde se riegan y si así fuere, ellas son de tal calidad que antes sera menester arrancarlas que sembrarlas, que aun las hormigas lleuan su simiente, y la esconden y allí nasce. Hanse de sembrar de su simiente por Abril, y Mayo, y así vernan tempranas d̄ por Agosto, y Setiembre, y será mas tardias y por todo el año, echan flor en muchas vezes, y así maduran vna si-

Borrajas como se siembra

miente mas temprana que otra y guarda se la simiente para sembrarse dos años, y porque le cae y se ha con trabajo, deuen coger las matas y ponerlas en vna sauaña a enxugar al sol, y dēde acinco, d̄ seys dias las sacudá en la tauana, y quedara allí la simiente. Enxuguenla al sol y guardenla en lugar no humido. Tambien se hallan algunos granos dello alpie de la mata q̄ son longuezuelos y tienen vna coronilla blanca. Esta simiente se ha de coger si las quieren plantar en otra parte o para alguna medicina. Trasponése quando pequeñas, y el mejor, trasponer es por Octubre, y Nouiembre, y Deziembre, y antes que comiencen a hazer tallo en tiempo humido, d̄ regarlas, porque prendan y porque mientras son grandes son llenas las hojas de espinas son buenas para cozidas con carne, y quando chicas para ensaladas. Alegran mucho el coraçon, y purifican la sangre, dan mucha alegría, tanto que dellas dize vn verso.

Ego sum berrago que gaudia semper ago, que quiere dezir. La borraja soy yo, que siempre gozo do. Y por esto son muy buenas para las personas que tienen mal de coraçon, y así mismo son buenas para los flematicos y melancolicos. Crudas engendran muy singular sangre y mas cozidas con buen carnero d̄ capones, y por esto son muy buenas para los viejos, confortan mucho todos los miembros del espíritu, y los pulmones alargan el huelgo, y si beuen la simiente dellas en vino, alegra mucho el coraçon, y si las usan a comer muchas vezes quitá la ytericia. De las flores dellas se hazen muy singulares ensaladas, mezcladas con vn poco de perexil y yerua buena, y singular letuario y xaraue para el mal de coraçon y para el higado. Para que el Inuierno las aya q̄ no se quemien del yelo echen les abuelas estiercol de establos que sea rezierte, y cō su calor las defendera del yelo, lo qual hagan a las otras hortalizas que se suelen helar como yerua buena. En las borrajas labrá mucho las abejas, y es muy singular miel la que de allí labrá, y ellas lleuan mucha flor y en muchas vezes, y por esto deuen plantar esta yerua en los colmenares, y aun quando la borraja florece no ay casi otras flores ya, en que labren las abejas.

Propiedades de las borrajas.

Nota de las borrajas para el mal de coraçon.

Cap.

Cap. XVIII. De los cardos.

Cardos ay de muchas maneras, mas Caquino hablo falo de los cardos de comer digo de las huertas, que en algunas partes se llaman arrafices: qualquiera ayre sufren mas mejores se hazen en tierras calientes que en las frías, porque en las que son muy frías quemante de los yelos y parate huecos, hazente muy buenos en los Inuernos lluniosos, y aunque se hazen buenos en tierras sueltas y pegajosas, y aun allende de hazer se buenos en las tierras gruesas terná esta ventaja que por la dureza della no lo horadan tanto los topos ni roeran las rayzes de los cardos de la tierra, y aun ellos naturalmente se cria en tierra gruesa prieta, y muy buena (como dize en el primer libr. desta obra) poniendo las señales desta buena tierra, y cada cosa tanto se hara mejor quanto mas conforme sera la tierra en que la quieren plantar a la tierra en que naturalmente se cria, y pues los cardos naturalmente se crian en tierras muy gruesas en las tales los deuen sembrar, y poner. Quieren tierra muy asercolada, mucho humor, y así seran mayores y mas tiernos. Si al tiempo del poner la simiente quebrantan vn poco la punta dizen Crecentino y Paladio que nasceran los cardos sin espinas, y si la simiente remojan en agua rosada, y despues la tienen a enxugar, y la sembrá ternan los cardos aquel olor, y lo mismo podran hazer en otros qualesquier olores, y sabores, y si mojar en la simiente en leche saldrán muy dulces mas porque la leche se azeda mudelos dos o tres vezes. Hanse de sembrar en creciente, y ayan aduertencia q̄ al tiempo del poner, d̄ sembrar la simiente vaya derecha como ha de nacer que si rebuelta nasceran los cardos chicos y desmedrados y duros. No han de poner la simiente mas honda de la tierra d̄ quanto es el altor del dedo pulgar altraues, los que son para trasponer aunque esta planta pocas vezes se traspone, mas las que no son para trasponer vayan mas hondos y cubran la simiente de manera que aquella tierra que queda encima quede muy mollida, y si la tierra estuviere bien asercolada se hazen mas gran-

des y mas tiernos y mejores. Ellos se siembran de dos maneras, d̄ de su simiente, d̄ de vnas plantas pequenuelas que se van al pie como siquielos, mas destas tales si se siembran buenos ni tan buenos como de simiente. El sembrar de simiente es lo mejor por Março, y principio de Abril, y el poner dellos sea que los ponga por fin de regarse, o en acequia larga por amor del regar, o en de regarse tienen, d̄ en tablas entre otra hortaliza, y vaya vna mata puesta a otra vn buetrancó por amor del aporcar que la tierra de en medio se parta para cubrir el cardo, digo de los entrellinos 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 d̄ ocho granos de su simiente puestos en tanto espacio como palmo y medio, porque pueda cada vna dellas en fanchar y crecer, y dēde a algunos dias que ayan nascido si algunas fueren desmedradas y chiquillas quitenlas porque de lugar a las otras, y queden al menos quatro, d̄ cinco cardos. Los que se trasponen agora sea de la raíz de la madre, agora d̄ los sembrados se pueden trasponer por Mayo, de los pimpollos que echa al pie, d̄ de los que nascer de simiente a la Primavera, d̄ por Octubre, de los que echan entonces, que el cardo si tiene mucho vicio echa muchos pimpollos, y al trasponer dizen que les corten con vn cuchillo algunas de aquellas barrajuelas que son muy luégas, y embarré bien toda la raíz con estiercol de vacas. Es muy bien quando chiquitos escardarlos mucho mas, quierense mucho labrar y limpiarlos de la yerua: mas quando grandes no ay necesidad, porque ellos la ahogan, y destruyé. Y no me parece bien lo que el Crecentino dize que las pueden bien trasponer por Octubre, entre las haças del pan que está nascido, porq̄ claro es que le ahogaran y ocuparan mucha tierra. Hanlos de aporcar por el fin de Septiembre, y por Octubre, en lleuendo, d̄ regar la tierra para que separe fofa, y mollida, y los que se aporcan por fin de Septiembre madurá presto, porq̄ la tierra entoces está mas caliente, y madura mas presto que en el

El sembrar de los cardos.

de regarse

de los que nascer de simiente

Quando ha de aporcar los cardos.

P 2 Inuierno

Inuierno que esta fria. Quieren quando chiquitos estiercol bien podrido, o ceniza en las tierras frias, y los q en el Inuierno no se trasponen, y porque ellos ocupan mucho tiempo la tierra puede poner en los entreliños (que son como eras) melones, cebollas, berças, rabanos, y hortalizas que se arracan antes que ellos crezca mucho. Los q dexan para simiente quitenles siempre los hijuelos, porque crezcan bien, y erien la simiente bien medrada, y quando vienen las grandes calores cubra la copa del alcachofa con algunas hojas que el sol quemara la simiente, mas esto es mas necessario en las tierras calientes: en las muy lluiosas 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 este bien seca la simiente quebrante alcachofas encima de vna sauana y alli la limpien como pan, y guardenla en lugar enxuto. Los cardos para simiente sea de pecas gordas, anchas y tiernas. Quieren bien regarse, o estar en lugar humido y esse mismo dia que los sembraren, los han de regar. A esta hortaliza dañan, y destruyen mucho los topos que andan lo tierra, y comen las rayzes y tronco, luego perecen: para ellos es bueno regar mucho la tierra que se ha de bñe de agua porque el agua los ahogue, y tener gatos en la huerta entre el cardo, y aun gozques que cauen las topineras, o comadrejas manfas: mas lo mejor es agua o mirar donde los topos cauan, y cauar vn poco tras ellos vn buen hoyo y junto con la boca del agujero pongan vn arcaduz o cataro enhielto, puesta la boca del cantaro, o arcaduce junto a la topinera, o vn poquito mas baxo, y por encima de la boca, y agujero vnos palos y hojas que lo cubra como este escuro y hueco, para que por baxo que vienen reculando por el agujero caygan en el arcaduce, y requiera le cada mañana y desta manera en pocos dias no quedara ninguno, y ponerle a la boca vnos espartos embueltos en massa y rejagar, y luego lo roen, y mueren, mas guarden no lo topé 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

La flor de los cardos cuaja la leche

Para castigar topos

mojado en zumo de cogombrillo amargo, o cauanolas al rededor por donde andan, que luego huyen con la claridad auendoles cortado los agujeros por dos o tres partes. Asimismo dize que es bueno contra los topos, y ratones, poner cogollos de adelfa en la topinera q los guñan y mueren y huyen dello, y lo mismo es bueno contra las hormigas. Tambien se roman los topos con valletuilas como ratones puestas a las bocas de las topineras. Los cardos son muy buenos para comer que asientan mucho el estomago y vian da, y a esta causa dixo el Portugues que los alnos tenían mejor estomago que los hombres, porq comen menos cardos: engruessan mucho la lengua, entorpecen mucho la habla, desopitan el higado, hazen orinar, dan sueño, dan de apetito, son confortatiuos de la madriz, o madre. Por ser calientes y porque tienen virtud, o propiedad de cuajar la leche, como haze la flor, no los deuen comer mucho las mugeres que dan leche que les hara cuajar 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 fuerza para la cuajar en el cuerpo, lo qual es muy peligroso, y las mas vezes mortal. Los cardos comidos dan buen olor a la boca.

Las propiedades de los cardos

Nota que dañoso es el cardo comido sobre la leche

Cap. XV. De las coles.

Las coles, o berças son de muchas maneras, y hechuras como vemos, mas todas quieren vna lauor, y aunque se hazen muy buenas en todo ayre muy mejores se hazen en las tierras frias, como las ay en Alemania, y aun en las tierras frias no crian tanto piojuelo como en las calientes y aun quieren mas algo de cueña que muy llana tierra, y por esto dize Paladio, que las deuen poner en los cauallates de las heras y de las otras hortalizas que alli se hazen muy mejores que en otra parte de la hera. Quieren tierra gruesa y substanciosa, bien holgada, o bien estercolada, y en la tierra de mediana manera suelta se hazen aunque no tales. En la arenisca, y dura y barro, hazie muy desmedradas

das y duras, salvo si la estercolare mucho. Y Plinio dize que si las riegan y estercolan que se haran mayores y mas tiernas mas que no seran tan sabrosas como sin ello, esto es donde la tierra es muy auentajada, que donde es mala, y fiza tienen mucha necesidad de estiercol. Ha de ser para las berças la tierra muy sin piedras y sin guijas, y aun assi la quiere toda hortaliza. De los repollos la mejor postura es por la Primavera, y aun no se deuen poner en otro tiempo que vienen a madurar al Inuierno, y con el frio cierran mejor, mas las otras generaciones de berças en qualquier tiempo se puede poner que en todo el año se hazen buenas. Los repollos tienen necesidad de la tierra mas estercolada que las otras coles. Si ponen las coles, o repollos hazia Mediodia hazense mas presto, mas si las ponen hazia el Ciergo, o Septentrion aunque no crezcan ni maduren tan ayra 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 nascen 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 Crecetino, 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 incorporado con la tierra. Y para que ni hormigas ni pajaros coman la simiente o el colino, quando nascen mojen primero la simiente en zumo de yerua mora, 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 ayra y mejor nascen. El trasponer sea de que tenga seys hojas, y Paladio, y Crecetino dizen que si algo mayorcillas las pusieren no prenderan tan presto como las chicas, mas que se hará mayores y mas gentiles, mas si las trasponen en tiempo

En que tiempo se ponen los repollos

El trasponer de los repollos

frio, o fresco que no ha ze soles grandes bien les pueden trasponer grandezitos, mas si est tiempo caluroso mejor es poner las pequeñuelas que no se sequen antes que prendan, y si en tiempo frio las trasponen sea de mañana despues de auer salido el sol que aya quitado el rocío de la tierra mas si es en tiempo caliente sea a la tarde despues de auer caydo la furia del sol, y luego las rieguen 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 pararan las chicas ni marchitas, lo qual es assi en todas las hortalizas. Al trasponer cortenles las barujas largas que quedé cortas porque al trasponer no queden rebueltas ni tuertas que se hazen las berças desmedradas. Puedense trasponer haziendo el agujero con vn palo, o alçando la tierra con vn hachon bien pútiagudo, y metan la rayz abaxo y apretar la tierra encima. Los repollos para encogerse ellos en si mismos, y apretarse, hanlos de trasponer espessos, mas las otras berças grádes, y anchas que llaman Castellanas, quieren grande campo porque se estienden mucho o si las pusieren espessas entrefaquenlas quando se hizieren mayores y si les llegan la tierra alpie como quié acogombra arbol hazer se han 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 escarda, y limpiar quando chiquitas que despues ellas ahogan y destruyen toda la yerua, dize Plinio que entre todos los estiercoles no ay otro para las berças como el de los asnos, y lo mismo dize Abencenif. Quierense bien regar, y si las riegan con agua salobre son muy sabrosas y tiernas, y lo mismo hazen sembrandolas en tierra salobre y el mejor regar es de noche, mayormente si son chicas que las grandes hazen sombra al pie, y no les daña el agua con el sol, y si quando son grandezillas toman el poluo de la tierra salobre, y selo echan encima de las hojas, y a la rayz quatro, o cinco vezes vendran mas presto en perfeccion, y seran mas sabrosas

El estiercol para las berças

brofas. A doblas mucho el salitre que las haze estar mas verdes, y mas tiernas, y mas sabrosas, esto se les puede hechar en dos tiempos y edades dellas, y en dos maneras. La vna quando son chiquitas en colino moler el salitre, y cernerfelo ligeramente encima, y la otra deshazer el salitre en agua, y con hyssopo rociar las berças, y aun esto quita mucho el piojuelo. Dize Theophrasto, q̄ si entre las berças fiebran matas de yerros, y altramuzes que no criaran orugas, ò piojuelos. Si fecan el estiercol de ouejas o palomas, y ceniza (y es buena de higueras o de oliua) y lo hazen todo poluo, y lo echan en las coles que tienē piojuelo huyan de alli, ò morirā, ò cozer hojas de oliuas, ò acebuches en agua y rociar con ellas las berças, ò si sahumaren dōde está cō cera y piedra acustre y con cuerno de ciervo ò de cabras moriran los gusanos, y sauandijas. Así mismo si son pocas las berças dañadas de las suziedades de gusanillos es bien arrancarlas antes que enconen las otras, y esta es la mejor medicina preseruado 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 vn que tienen la hoja lisa, y en lugares ayrosos las que tienen las hojas crespas que si estas tales ponen donde fueren criar piojuelos dañan se mucho, y son muy suzias. Si la tierra es gruesa, y humida pueden las bien trasponer entre las haças de los sembrados entre los liños, y en las vinas, mas seā apartadas de las vides porque dañan si estan cerca a las vides. Si las coles se siembran por principio de Septiembre o por Octubre vendran a ser buenas a la Quaresma, y no lleuarā simiente porque las cueze el yelo y si las siembran mas tardias serā 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 ò si las descollan daran vnos pimpollos o bretones a la Primavera mejor que si no las desmochassen de los que los bretones nasce la simiente, y si aquellos pimpollos cortan del tronco tantas quantas vezes nascierē hasta que aquella fuerça de la simiente se gaste tornaran a echar otras hojas, ò pen-

Para que las berças crien bretones.

cas de nriero muy lindas y gentiles, que el tronco de la berça biue mas de año, y estan rezio que en el puedē enxerir puas y pepitas, ò simientes de otras yeruas como dize en los enxertos del libro quarto si se labran y riegan. De los repollos, no salen así como en las otras berças, y por que en los repollos aquellos son mejores que cierran y aprietan mucho, y despues tornan abrir, de los tales es bien, o luego despues de auer cerrado se abren, mas a los repollos no les timenten la cabeça con la mano quando cierran que luego se abren. Pues el repollo que vieren que esta muy bien cerrado, y duro antes que comience a podrirse, cortenle toda la parte de arriba como corona, y cortenle las hojas con vn cuchillo, y así no podrirā y echarā 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 despuntelos todos porque por baxo tornen a echar nuevos cogollos para simiente y esto se guarde en toda manera de coles mas las berças que hā de guardar para simiente no las han de cortar el cogollo del tronco. Pone Marco Caton maravillosos loores, y grandes propiedades de las berças, digo las palabras de Plinio, y son tantas que Crisipo y Pitagoras hizieron entonces tractados dellas, y el mismo Caton dize dellas que en virtud, y buenas propiedades sobre pujā a todas las otras hortalizas, y dellas las mejores son las muy verdes y crespas, y tienen los trōchos y venas algo coloradas, que estas son de mas virtud. Las que tienen la hoja ancha no son tan buenas, y los repollos no tienen virtud. Quanto a lo primero son contrarias al vino que impiden, y quitā 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 mismo Catō) y aun lo mismo haze su simiente beuida, mas mi consejo es, en cōfiança del remedio de las berças, que no beuā mucho vino, que si mucho

Para q̄ el repollo de simiente.

Propriedades de las berças.

Berças son cōtra la embriaguez.

mucho beuen, ni crudas ni cozidas no impidiran la embriaguez segun pienso, y aun vi por experiencia, que este remedio sefa quando mucho para los que se escallentan vn poquito, no para los que se hazen odinas. Los troncos crudos comidos alimpiā mucho los pulmones, y aclarā la boz, y lo mismo hazē las hojas aunq̄ no tanto como el trōcho. Si cō el agua en que las han cozido lauan los miembros, y nerbios encogidos los estiende, y sana, y purgan mucho el vientre y la flema, y los miēbros q̄ tiemblan fortifican mucho lauandolos bien con aquel agua. Para la flema dize Caton que hagā vnos manojos, de las berças, y los metan en agua hiruiendo, y desque tornare a comēçar a heruir no los dexen mas de quanto handen cinco ò seys passos, y saquen las hojas del agua, y majenlas, y saquē el çumo, y cuelelo en vna jarra de barro, y pōganlo vna noche al sereno, y echēle vnos granos de sal, y vnos granos de cominos molidos, y el que lo ha de beuer acueste se sin çenar y lauese bien las piernas y manos, cō agua caliente, y beualo a la mañana, y pāsese, tres ò quatro horas, y quando le viniere gana de vomitar, haga vomito, y purgara tanta colera y flema que el mesmo se maraville donde 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 natura y 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 así majadas las ponen encima de las llagas en canceradas las alimpiara, y sanara, mas a las tales llagas tengālo primero a mojar en agua caliente, y esto se haga dos vezes al dia, y auiendo bien lauado la llaga ponganle las berças majadas dos vezes encima, y así sana bien los miembros affitolados. Para las llagas que estan solapadas deuen hazer lo mismo, y aun los poluos hechos de vnos tronchos, mayormente de vnas que son monteses secados en vn horno, comen qualquier carne demasiada, y podrida, y vna carne que nasce dentro de las narizes que llaman pulpo, sana muy bien oliendo los poluos hazia dentro. Majada y puesta sobre los empeynes,

Contra la flema.

Para las llagas.

los sana. Si no oyen biē majen las hojas y saquen el çumo, y mezclado con vino tibio lo echen en los oydos, y aclararse hā y si ay algū miembro del concertado la uenle bien con agua caliente, dos vezes al dia, y majen la berça, y ponganla alli. Si ay algo magullado lauenlo primero bien con agua caliente, y pongan la berça majada encima dos vezes al dia. Y si los niños chiquitos las comen mayormēte los trōchos assados se vueltan mas ayna a andar, y sanan las llagas de las tetas así majadas y bueltas encima. A los que estupen sangre, son buenas comidas. Y si con la orina, que hiziere vno que las coma crudas lauaren los ojos aclara mucho la vista, y si beuen la simiente de las coles tienen virtud cōtra la ponçonia de los hongos ponçonosos que hā comido. Purgan mucho el baço comiendolas y beuiēdo vino blanco con ellas. Crudas comidas dan abundācia de leche a las paridas. El çumo dellas retiene los cabellos, ablandan el vientre si son mal cozidas, y si están muy cozidas le restirñē. Puestas las hojas majadas sobre culebrillas, ò semejantes males q̄ crecen como las culebrillas, no las dexā crecer y quitan las señales de las heridas. Puestas sobre la mordedura del perro rauioso la sanan. Despiertan y prouocan la orina, y camisa de las mugeres. Otras muchas virtudes tienen largas de contar, y con estas tienē así mismo, que dañan la dentadura, y dan algo de mal lor a la boca, y dan sueño, y aun comidas acortan la vista. Son así mismo malas para los que tienen venas rotas en las piernas que llaman varizes que las engordan ni los que tienen llagas melancolicas, y çaratanes. En la olla son mas sabrosas retorcidas con la mano que cortadas cō cuchillo, porque el hierro las daña mucho dandoles vn sabor de herrumbre y enduaciendolas.

Nota para que los niños se vuelten mas ayna a andar.

Cap. XVI. De las Calabaças

Quien las calabazas tierra gruesa, humida, bien estercolada, y bien cauada, y lo principal que quieren es tener mucha agua, haziendose mejores en solanas que en sombrio con tal que tengan humor bastante. Estas tambien se puedē sembrar

El tiempo del sembrar las calabazas.

sembrar donde no se ayan de regar, aunque no también como donde puede aver agua, y para en los tales lugares. Dize Columela que en Febrero hagá vnos sulcos hondos, casi vn pie, y estercolados con estiercol bien podrido, y a mediado Março siembren las pepitas, y cubranlas poquito, y rieguenlas bien hasta que nazcan, y como fueren creciendo así las vayan cubriendo de tierra, hasta que los sulcos y gualen de tierra, y las q así sembraren seran muy tempranas, y de mejor sabor que las que se riegan. Puedense sembrar así mismo por fin de Março, y por Abril y aun por Mayo las pueden poner, mas las que tan tarde sembraren tienē necesidad de mucho estiercol y agua, para que con la calor, y virtud del estiercol, y humedad, vengán a ser tan tempranas como las que se sembraron por el mes de Março, y al tiempo que las ponē vna noche antes que la siembren echenlas en agua, y las pepitas que nadá por ser vanas, echenlas fuera, y las que fueren a lo hondo estense esta noche en agua para que se enternezcan, y nasceran mas presto que si las sembrassen secas. Y si las remojar en leche, o en agua miel muy aguada saldrán las calabazas muy dulces y sabrosas. En la simiente de las calabazas ay vn grado de secreto, y diferencia, que como la calabaza a vnos cabos es larga, y a otros angora, y a otros llana, así son las pepitas de cada vna destas partes que tal nacera la calabaza, según del cabo que es la simiente, que si la pepita es del cuello, nacera la calabaza larga, y si del vientre ancha, y la tal simiente para que nazcan anchas se han de sembrar de punta, y para que sepan de que parte es la simiente desque biē seca la calabaza abrañala, y hallaran la simiente cada qual pegada en su parte. Y siempre la simiente sea de las primeras calabazas que nacieren, y de las mas cercanas a las rayzes, y para aver calabazas muy tempranas, tomen estiercol harto nuevo, y hinchán bien vna hera dello, y pongan encima vn lecho de tierra buena bien podrida, y entre aquella tierra pongan las pepitas mojadas, como dixē, y esto se puede hazer por Febrero, y Março, y de noche cubran la hera por amor de los rocios, y heladas, y de dia descubranla a

Nota esta propiedad de las calabazas.

Sol, y desque nascidas trasponganlas doquier fueren, con tal que se en harto de aquella tierra y estiercol. Háse de trasponer quando tengan tres o quatro hojas, y ponerlas por donde se asgan y suba q por el suelo dañase, y aun si pisan la mata dellas dañase mucho. Y si las siembren para comer, mientras mas largas y delgadas, son mucho mejores, y mas tiernas, y mas sabrosas, y por aquesto estas tales se há de sembrar de las pepitas del cuello, y que vayan puesta la punta hazia arriba, que aquellos cornecillos vayá hazia baxo puetos. Si les echan algun poluo encima, hazense tambien muy dulces, y sabrosas al gusto, y por el tanto es bien que las siembren cerca de camino, y aun con el poluo está muy frescas. Dize Columela, que donde ay las calabazas (mayormēte quando estan en flor) no llegue muger q tenga su mes o flor, que les haze mucho daño, mayormēte si las toca. Aristoteles dize, que si siembran las calabazas junto a vn pozo, y desque está las calabazas nascidas las trastornan dentro del pozo después que ayan despedido la flor que las calabazas comiençan a crecer, y tapen el pozo bien q se guardaran verdes todo el año, mas vean que no toquen en el agua. De las calabazas se hazen gentiles sombras en Verano, poniendolas en armaduras como parras y colgadas de arboles que no lleuan fruto como son sauzes, y otros arboles semejantes, y puestas en alto 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 calabazas, 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, y las que primero nacieron, y hálas de dexar colgadas en su vida, hasta el Inuierno, y después colgarlas, al sol, o al humo, que de otra manera con la humedad pudriese la simiente, mas no les de mucho calor a las que colgar en el humo, que se escalentaran antes que se enxuguen. Guardáse para quando no las ay, si las raen la cascara verde, y les quitá las pepitas, y de las pulpas hazē vnas tiras como tassajos, y las secá al sol, y después

Buen auiso para guardar calabazas.

Propiedades de las calabazas.

después 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 esto 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 yerua buena, y peregil, y hinojo. Son buenas para los que tienen calenturas, mayormente tercianas, y templar el calor. Son buenas cozidas, o con carne, o fritas, que pierden mucho la frialdad y humedad. Son de muy ligera digestion, y corrompēse muy presto en el estomago, quando esta indispuesto, y presto se traspassan en la calidad y natura de aquello con que se guisa. Si mucho las vian comer engendran colica, mayormente en las personas frias, y por esto 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, moadadas, y majadas, y cozidas con vn poco de agua de ceuada, y beuiendola. Hazense muy buenas pepitas dellas, y guardanse en su vigor y virtud, por tres años. Dize Abencenis, que las siembren bien hondas, y lo mismo hagan a los cogombros, y que quando estuieren de quatro hojas tornenlas a cubrir hasta el cogollo, y dize que quando estuieren algo crecidas las escaven, y las horaden las rayzes con vnaspuas 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, q los cogombros, y calabazas que así fueren sembrados nacera 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 con agua tibia, y de dia las pongan al sol, y de noche las metan en lugar abrigado, y escalentando el tiempo, quando las otras se fuelen sembrar las traspongan, quebrantando el tiesto, y enterrandola en la tierra así entera, y para que la tierra vaya bien entera, cinco, o seys dias antes no la rieguen, y en trasponiendolas luego las rieguen, y si las sembraren la punta hazia abaxo lleuaran

mas calabazas, (segun dize el mesmo Abencenis.) Y si remoja las pepitas en cosa laxatiua, o cosa olorosa, las calabazas ternan aquella virtud y olor. Para que no aya gusanos, ni piojuelos dizen que aten a la afectada 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 hechar vino, que esto bien lo saben los romeros, y los que cauan las viñas, y para hechar vino en ellas son las mejores las q son muy luzias de tez, y quanto mas viejas fueren tanto son mejores, y hanlas de empegar por de dentro con pez, y escoger las mas gordas de casco.

Cap. XVII. De las Cebollas.

Quien las cebollas tierra muy gruesa y substanciosa, y muelle, y dulce en la lauor muy suelta, que parezca arisca, y tierra fria, y si es tierra rezia y dura, no pueden crecer, y por esto es bien que co ser tierra gruesa sea suelta, y quiere q la tierra este muy estercolada y holgada, y mullida, y cauada, y limpia de piedras, y yerua, y aun no basta que la tierra este cauada vna vez sino dos o tres, y si no esta la tierra estercolada de antes para la sembrar, o trasponer entonces la estercolen, con tal que sea con estiercol podrido. Dize Abencenis, que las cebollas se hazē bien en las tierras bermejas, con tal que sean tierras sueltas. Siembráse de dos maneras, la vna de su simiente, y la otra de las mismas cebollas, trasponiendolas, y de las cebollas que tallescē, y tornan a poner nascen mas simiente, y hazese pequeña la cebolla, y las q se siembran de simiente hazense mayores, y cá poca simiente, y por esto para simiente pongan de las viejas q tallescē. Pues auida buena simiente, y auiendo estercolado bien las eras donde han de sembrar el cebollino, hálas de sembrar por Septiembre, Octubre, y por Noviembre, y aun para tar dio se puede bien sembrar por Febrero, y sembrélas en dia claro, y repofado, y q si ser pudiere ande viento Solano, o Gallego (segun dize Paladio) y siempre las siembren en menguante de Luna, y después de medio dia.

En que tiempo se han de sembrar las calabazas.

Libro Quarto

Si despues de auerlas sembrado las llouiere, no las rieguen, mas si hiziere tiempo enxuto rieguenlas, y en el Inuierno 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 las descubran. El trasponer ha de ser quando ya ellas estan bonitas, que pues vnas se siembran mas tempranas que otras, asi ha de ser el trasponer segun el tiempo como se sembraron, y siempre en menguante. Pueden las trasponer entre otras hortalizas, mas mayores y mejores se hazen por si. Al trasponer hanlas de despuntar las porretillas si son largas, y cortarlas harta parte de las barauajelas, que les dexen vn dedo al traves no mas dellas, y no las traspongan hondas, que las cebollas criante en la sobre haz de la tierra, y prenden tan presto que aunque no las tocierran hincan las rayzes en el suelo y biue, y esto es poco pues reuerdecen y brotan colgadas en el ayre. Hanlas de trasponer (si ser pudiere) en tiempo 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 trasponen el tallo por si con su cabeçuela y barauajas, y se aprouechan de los cascos, prenden, y asi mesmo prenden y crescen si cortan la cabeça con dos dedos, mas antes que comience a tallescercer, y aquello siembren que prende. Hanse de trasponer rallas porque crezcan mas las cabeças, y como dixen 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 asi crezcan mas, y son muy mejores si siembran entre ellas axedrea, o yerua buena algunas matas della, o tomillo salfero, o qualquier otra yerua de buen olor. Dellas son mejores las redondas, y mas dulces, y por la mayor parte las blancas mas dulces que las coloradas, aunque 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, tam-

bien vienen a ser dulces de criarse en buena tierra con mucha agua, y estiercol, y asi se crian grandes, y el casco gordo, y dulce, y de las tales en qualquier casta de llas 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 cabeza, por ser mas humosas al cerebro. A las que quedaren para simiente pongales algun arrimo para que la porreta no quiebre, si no que la aten como se tenga. Las que tallecieren en casa pueden las poner o plantar en qualquier tiempo, mas muy mejor es quanto mas presto se hiziere, porque crezcan mejor, y mas presto, y estas son mas dulces que las de simiente. El regar dellas ha de ser por la noche, quando aya resfriado el tiempo, y muy mejor es despues de auer pasado la media noche, que antes, porque se escaldan si se riegan con calor (como dixen de los ajos) y quierense hartar mucho de agua la vez que se regaren. Hanlas de coger quando las porretas esten bien enxutas, y en menguante de luna, y en dia reposado y claro, y despues de medio dia, y asi se guardaran mas tiempo, y si las dexa estar mas tiempo, tornan a tallecer, o podreten, y auientolas cogido tenganlas al sol, porque enxugen. Dize Abencenif, que en auiendo las cogido las metan en agua caliente, y las pongan a enxugar, y que se guardaran mas tiempo sin tallescercer, mas yo no lo tengo por bueno. Plinio dize que las metan entre paja, y dize Abencenif que sea de ceuada, 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 por alli se podriran. Dize abencenif que si quando las trasponen les ponen debaxo vna tejuela, o casco de cantar que hara mayores cabeças.

Las cebollas tienen muchas propiedades buenas, y aun tambien malas. Si las comen defeca el agua mala, da buen color a la cara, a los que las usan comer. Si las majan y ponen con miel sobre las berrugas, dize que las arrancan: prouoca la orina, abian la luxuria, despiertan la purgacion de las mugeres, mayormente cozidas, y asi hazen

hazen abundar la leche a las que crian.

El çumo dellas echado por las narizes las purga: affadas o cozidas, quita la tosse, aclaran la boz, y hazen bien arrancar las vascofidades del pecho, porque de qualquier manera que las coman alimpian el gañon, que aunque son siemofas hazen arrancar. Crudas dan apetito, y ayuda a la digestion, majadas y puestas sobre las que maduras les quita el dolor, y puestas de la misma manera con sal, y ruda, sobre la mordedura del perro rauioso aprouecha, y contra las picaduras de las abispas, y otras sauandijas ponçoñosas. Las cebollas dan sueño, y aun si mucho las usan comer dan modorra, y por esso en tiempo de modorra no las coman, mayormente crudas. Dan dolor de cabeza, hazen perder mucho de la memoria, turban el entendimiento, hazen soñar sueños pesados y espantosos, son ventosas, fregando la cabeza con ella cruda, es bueno contra la tiña, el agua dellas 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, porque aun el olor dellas quando las parten dañan la vista, y haze escozer los ojos. De su simiente con miel se haze alcohol para los ojos. Las cebollas desopilán el higado, quitan la ytericia, y dan sed. Dizen que si ponen vna cebolla partida sobre carne cruda que no llegara moscas donde alcança el olor della, ni se criaran queresas, 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 toque las llagas, o heridas. Las que se guardan para simiente hanse de coger despues que esten bien prietos los granillos, y no antes, y secar las capotas al sol, y guardarlas.

Las cebollas se siembran en menguante y crecen, y en creciente afloxan, lo qual es contra la natura de las otras plantas, y por esso como dixen, las deuen de sembrar en menguante, y para auerlas de comer crudas es bien hazerlas ruedas, y tenerlas a mojar en agua fria, y es mejor si es corriente, y si no mudenla algunas vezes, y despues en vn poco de vinagre, y asi seran mas dulces, y no seran humosas, ni oleran tanto como hizierán sin esta diligencia.

Cap. XVIII. De las çanahorias, y chiruias.

Estas dos maneras de rayzes pone Placent. en vn mesmo cap. aunque ellas son diferentes en sus colores, que las chiruias son blancas como nabos, salvo que son mas delgadas y largas. Las çanahorias son de la hechura de los nabos ni mas ni menos, salvo ser vnas de color de naranjas, otras muy coloradas, tanto que tornan en prietas. Quieren la tierra gruesa, substanciosa con tal que sea suelta, que si estierra dura no pueden hazer buena rayz, que todas cosas que echan rayz quieren la tierra suelta, arenisca, asi mesmo que este muy honda cauada y mollida, y limpia de todas rayzes y yeruas, mas las chiruias quieren la tierra algo mas gruesa, y aun mas fria, que con el frio se haze ellas buenas, quieren la tierra estercolada, y con estiercol muy podrido. Las chiruias muchos las siembra por si, otros entre los nabos, y çanahorias. Las çanahorias se siembran por Mayo, y Junio, y aun por Agosto, y aun bien se puede sembrar mas tardias, que en las huertas todas las mas de las semillas se pueden sembrar en qualquier tiempo, por tener la tierra bien estercolada, y abundancia de agua, mas las chiruias se siembran mas tardias, que se pueden bien sembrar por Octubre, y Nouiembre, y Deziembre, y aun por Febrero, para que venga a la Primavera. Hanse de sembrar en sus heras, para que se puedan regar si alguna agua les faltare y sembrandolas luego las rieguen, y siembranlas ralas porque haga buenas rayzes, que estas plantas no se trasponen. Verdad es que si quando chiquitas las traspusieron en tierra bien cauada, y bien adereçada, que se haran muy mejores, mas esta diligencia es demasiada. Si el tiempo les hiziere seco, rieguenlas cada semana vna vez, hasta que esten bonitas, que despues por tener la rayz hoda no tiene necesidad de regarse. Verdad es que antes le hara prouecho, que daño, y aun a las que son para simiente muy prouechofo les sera trasponerlas quando chiquitas, con su tierra, y que vaya muy ralas, que asi se hazen buenas, y sea la simiente de las çanahorias, o chiruias, que tienen el coraçon muy delgado, y la frente chica, que llaman hembras,

Como se guardan las cebollas.

Propiedades de las cebollas.

bras, y de aquellas, y de las mas crecidas, y si ser pudiere que las siembren en principio de creciente. Las çanahorias, y chiriuias son calientes y de dura digestion, y de poco mantenimiento al cuerpo. Son buenas guisadas contra la tosse, y hidropesia, y dolor de costado. De las vnas y otras se hazen buenos guisados coziendolas, y facandoles el macho, y en caçuela, ò freyr las con su harina, ò massa rala, y liquida embueltas, y son buenas afladas so el rescaldo, y limpiandolas bien, y cortandolas menudas, y con azeyte y sal, y vinagre, y con canela se haze muy gentil ensalada, emboluiendole vnas hojas de peregil y yerua buena. Hazese de las çanahorias muy gentil letuario facandoles el coraçon, y coziendolas en vn poco de agua, y despues de frias hecharlas a cozer en miel, ò açucar enteras, ò rajadas, y aun majadas, y echarles abueltras canela, gengibre, ò qualesquier otras buenas especies, y para esto son mejores las rubias, q las coloradas, por ser mastieffas.

Letuario de çanahorias

Propiedades de las çanahorias

Todas tienen virtud de hazer orinar, mayormente 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 corrompé si se dan en mucha cantidad a las bestias, y por tanto aya consideracion de lo que fuere necessario, y las hojas de las chiriuias majadas y puestas sobre las picaduras de las abispas aprouecha mucho. Todas ellas criá sangre mala y gruessa, y por esto no las vsen mucho los que tienen bubas almorranas, ò otros semejantes males. Hinchán algo, y abian la luxuria, y son así mesmo ventosas. De las çanahorias son mejores las que tienen color biua como sangre, que son mastiernas que las otras. Con las çanahorias cozidas, y con saluado, engordan mucho las bestias y es les prouechofo.

Cap. XIX. De los cogombros y pepinos.

Los cogombros, y pepinos se siembran de vna manera y quieren la misma tie

rra, y por esto los pongo juntos en vn capitulo. Quieren la tierra qual dixe de las calabças, y en aquellos mismos tiempos se siembran, que es por Março, y Abril. Quieren tierra humida y substanciafa, y estercolada con estiercol muy podrido, y que el estiercol este muy mezclado con la tierra, y para que salgan muy dulces y sabrosos mojen dos dias la simiente en la leche de ovejas, ò en agua miel (mas mejor es leche) y saldrán blancos y muy tiernos. Puedenlos sembrar en sequero, y en regadio: los que se riegan hazense mas presto, mas muy mas sabrosos son los de sequero. Si les hechan poluos se hazen muy gentiles, y sabrosos y dulces, y desque esten nacidos si los regaren sea como el agua no toque mas de en 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 aun dize Paladio que les haze pro, y quando los escardaren, ò en otro qualquier tiempo, miré 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 quanto casi dos palmos, esto es en el mes de Febrero, y pongan en lo hondo del vnas pajas, despues en el mes de Março hechen encima de la paja tierra muy bien estercolada, y la simiente encima, y tornenle a echar mas tierra encima, y como fueren creciendo así le vayan echando tierra hasta y gualar el sulco, y desta manera dudara su fructo todo el Estio, y sera de mejor sabor que regandose. Y de qualquier manera que los siembren pongan junto seys ò siete pepitas, como no se toqué vnas a otras q se dañan, y así dara grande cepa. Dize Paladio, que si mojan la simiente vn rato en azeyte de sabina, y la refriegan con vn yerua q llaman culex, yo no se ni he podido hallar q yerua sea, y quié supiere que yerua es y como se llama, yo le ruego y pido de gracia q la declare aqui, y ponga su nombre, q en ello hara a Dios seruicio y a mi merced. Pues majada aquella yerua, frieguen la simiente con ella, y nacerán los cogombros sin pepitas. En lo de mojar la simiente con azeyte no me parece bié, digo

Pepinos y cogombros como se siembran.

Palad. Nar. 109. Abril 103.

digo lo que dizen, y así como mi parecer.

Dize Abencenif, que para que no ayan simiente que quando las ramas estuuiere quanto vn braço sobre tierra, que las tornen bié a soterrantodas, saluo la punta, y que esto hagan tres, ò quatro vezes. Dize mas, que si sembraren la simiente de los cogombros, y pepinos la punta hazia baxo lleuarian mas, y siempre para auer de sembrar estas semillas las remojé primero en agua, ò en leche ò en qualquier otra cosa, hasta que comience a tallescer y brotar, y así nacerá 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 allí siembren la simiente, y rieguenla con agua tibia, y quando hiziere sol saquenlos 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 hauieren de sembrar los otros de simiente hagan bué hoyo, y quabranten el tiesto sotilmente y pongan allí aquella cepa con su tierra y prédera muy bien, y lleuarian gráde ventaja en ser mas tempranos, y desta manera dize Plinio, que a Tiberio Emperador de Roma, los dauan todo el año. Desta manera se hará melones tempranos, y otras hortalizas que se suelen elar. Otra manera pone el Theo. y dize. Que despues que los cogombros, ò pepinos han lleuado su fructo que les corten las ramas, y cubran bien las rayzes con tierra como esten guardadas del frio, y no se parezcan, y que al tiempo que siembran los otros naceran ellos, y que por tener ya las rayzes hechas, y arraigadas seran mas tempranos q los que de nueuo se sembraron, que las rayzes de los cogombros biuen mas de año (como Aristoteles dize) y si de los que sembraren en sequero remojaren su simiente en cosa olorosa, seran olorosos, y si en cosa laxatiua seran laxatiuos. Si quando los cogombros estan en flor los meten dentro d vn caña horadada de parte a parte, seran tienuengos como ella, y si meté los pepinos en vna olla pequena, que tengi dentro qualquier rostro ò figura, la misma terna el mismo pepino impresa en si, y

Para haber cogombros y pepinos muy tempranos

Otra manera para las ramas para los tempranos

para que sean muy tempranos dize Columela que siembran vnas ramas de çarças gordas en lugar bien abrigado, y vayan algo hondas y del que bié n prestas cortenlas bié so tierra como no les dañe la rayz, y que en lo hueco dellas metan la simiente destas hortalizas, y que luego lo cubran con tierra bien estercolada: esto es como quien enxire de pepito, y allí nacerá muy bien, y harase mejor donde caciere alguna çarça sin arrácala de allí, jarretádola 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 lo ponen, aun que esten colgados se recoruan hazia arriba como anzuelo, y si les ponen agua debaxo se estenderan. Donde ay cogombros ni pepinos, mayormente en flor dize Columela, q no allegue muger que este con flor, como dixe en el capitulo de las calabças, mientras mas verdes y mas pequeños, son mejores los pepinos y cogombros, que desque estan grádes y maduros no valen nada, que por ser pepitofos son mas dañosos.

Dize Abencenif, que si los remojaren bien en salmuera que estaran frescos todo el Verano. Aristoteles dize en sus problemas, que si los sembraren cerca del pozo, y quando ellos estan chicos los trastornan dentro del pozo, como no llegué al agua y cubrieren el pozo, que todo el año estaran verdes, como dixe de las calabças, mas ha de estar el pozo muy cubierto que no entre ayre alguno. Los cogombros son mejores que los pepinos, que son de mas ligera digestion, comiendo pocos dellos, y quando chiquitos quitan la sed, mas si en ellos se deshordenan son muy duros y indigestibles, y engendran largas enfermedades, refrian el calor, quitan la sed, y no son tan dañosos a los q trabajan en el campo, como a los q estan ociosos a la sombra holgando, y son muy malos para las personas flegmaticas y humidas. A los pepinos la sal les quita mucho de su maleza y acofidad, y los cogombros se quieren comer con miel y anís. Son mejores los pepinos y cogombros de sequero que de regadio, por no ser tan humidos.

Propiedades de los cogombros y pepinos.

Si algunos tuieren del mayos que procedan de causa caliete, oliendolos luego les hazen tornar en si, y si ay ardor de los ojos pongan vnas tajadas dellos encima, y quitarle ha el ardor. Mas porque co fu muy gran frialdad no dañen, tenganlas poco tiempo puestas. Las hojas majadas y puestas encima de la mordedura del carraño, aprouecha. Plinio dize que las mezclé con vn poco de vino, y de la misma fuerte aprouechan contra la mordedura del cierto pies. Las hojas dellas limpian mucho las manchas de la cara, y majadas y mezcladas co buena miel, sanan los empeynes.

Cap. XX. Del culantro.

EL culantro quiere y sufre qualquier tierra, mas mientras mas gruesa 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 nuauas donde no ay estiercol, o no tanto como en las huertas. Quiere ayres calietes mas que frios, esto es vna manra de especias muy buenas como luego dire. Si lo siembran para auer dello la grana, han lo de sembrar solamente a la Primavera mas si lo siembran para comerlo ver de pueden lo bien sembrar por Febrero Março Abril, y Mayo, y aun por todo el año, salvo en el Inuierno, que entonces por los grades frios no nasce. Nasce mas presto de simiente vieja que de simiente nueua y para que mas presto nazca es bie mojar primero la grana vn dia o dos en agua. Si lo siembran de simiente nueua, antes que se seque, nascera mas presto q de simiente vieja, y de la que estuniere curada. Puedenlo bien sembrar por si entre otras hortalizas. Es para todo mejor lo que nasce en solana, que lo que se cria en sombra, por no tener tanta humedad. Para donde se han de sembrar, es mejor estiercol de cabras o de ouejas que otro ninguno: seco es caliete y verde es frio, segun dize Auicena, aunque entre el y Galeno ay harta contienda sobre si verde es caliente, o frio. Si verde, y majado lo pone sobre algunas hinchaciones calietes, las reseca y desata: conforta mucho la ca-

beça, y aprouecha mucho al desuaneamiento del cerebro, y mas lo seco que lo verde, principalmente al vaguido q viene de calor, y aun tambien al q viene de flama, da sueño, y mas lo verde q lo seco. lo verdabiua la luxuria, y lo seco la quita. Dize Marco Varron que si majan culantro, y con vinagre lo mezclan, y pone en el la carne, que todo el estio se conserva sin dañarle. Si lo maja y co vinagre lo ponen sobre los incordios, resuelue. Si lo ponen majado y mezclado co miel o co passas sobre las culebrillas, o semejantes cosas, las atajan, y sobre las q maduran con leche de muger. Si la grana moja en buen vinagre, y la enxugan, confitandola reposa mucho el estomago, y no dexa subir los humos a la cabeza. Comido sobre vianda tostado repasa el vomito. Si verde comen mucho dello, da tristeza en el coraçon, y lo verde para comer ha de ser de lo nono zito, que lo tallado y granado no tiene muy buen olor ni sabor. Si algunas vezes los canes comen de esta yerua con su simiente le haze mucho daño, que les es ponçoñosa, y si su simiente verde, o seca fuere beuida con vino dulce, encien de mucho la luxuria mas guardense dello especialmente de lo demasiado que haze exceder y daña mucho (segun dize Sant Ysidro) esta simiente seca da buen olor a los guisados conforta el estomago y es contra la ventosidad muy buena, y quita los regueldos azedos. Beuidala grana dello co agua de borrajas aprouecha al temblor del coraçon, y impide el escupir de la sangre. El culantro acorta la vista, y el agua, o cumo dello reposa el latir de los ojos echandolo encima. Lo seco es bueno para los que tienen mal caduco, que llaman gota coral, porque alegra mucho. Lo preparado comido despues de comer aprouecha contra el mal olor de la boca que procede del pecho, el mucho vfo de lo verde, mayormente es muy dañoso, como dize Dioscorides y aun lo pone entre las ponçoñas.

Cap. XXI. Del hinojo

Siembrase el hinojo de su grana, o simiente, aunque tambien se puede plantar de

Propriedades del culantro.

para reser los encordios sanar la culebrilla

de sus rayzes, trasponiendolas quando son chicas enteras, y aun quando grandes si facan bie la cepa entera, y si por Febrero lo quieren sembrar sea en cabo abrigado caliete, y por Março puedenlo poner en lugares mas frios, aunque ello todo ayre sufre y toda tierra, mas mejor se haze en ayre caliente que en lo frio, y en la tierra arenisca mejor que en la gruesa y pegajosa, y no quiere barro, y asi tambien quiere cascajales, y aun tambien se puede sembrar por Deziembre, mas sea en lugar caliente y tierra enxuta. De simiente nueua nasce mejor que de la simiente vieja. A y 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 pasado, nacera de alli el hinojo dulce y suauo al gusto, mas que de otra manera, o que quando el Inuierno viene le corten 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 nasce la planta muy flaca, hembren juntos ocho o nueue granos, y aun si lo mojar 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 haze se muy grande, mas no de tanta virtud como lo que esta en lugar enxuto. Siembrase en la Primavera, y aunque en otros tiempos se puede sembrar, entoces es mejor, quiere tierras sueltas y areniscas, y cascajales mas q tierras gruesas: y el traer poner dello sera quando pequeño, que quiere començar a brotar.

El hinojo tiene muchas propiedades buenas, primeramente aclara la vista, y alimpia los ojos lauandolos co agua dello, o mascandolo en ayunas, y con aquella saliuo limpien y lauen los ojos. Plinio dize, que las culebras quando salen a la Primavera de sus cuevas, donde han estado todo el Inuierno, que se fricgan a las matas del hinojo para aclarar la vista, y despojarse del cuero, y que la gente viendola questa experiencia conosció ser bueno para la vista, que quita mucho el paño de los ojos y el ardor y comezon. Siendo verde, o cozido en agua lo seco, y beuien

Propiedades del hinojo.

do aquella agua haze abundar mucho la leche a las que crian, mas mucho mas lo verde, comiendolo es abridor que haze orinar, y desopila el higado y bazo, 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 conforta 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 bien entre otras yeruas en ensalada, mayormente frias, y seco en muchos guisados y adouos: cozidos co vino es bueno para las mordeduras de algunas sauandijas ponçoñas, fomentando co ello la mordedura, y majada la rayz es buena contra la mordedura del perro ranio so puesta encima, y beuida la grana en vino es buena contra picadura de los alacranes, y otras dañosas, y poniendo majada la rayz encima, o la rama, echando el zumo en los oydos, mata los gusanos, haze brotar fuera las arenas de la bexiga, y aun quebranta la piedra, mayormente si se engendra de frialdad. Haze se vna goma en las cañas del hinojo lo qual puesto en los ojos los aclara mucho, y si algu diente duele puesta en el mitiga el dolor: otras muchas propiedades tiene largas a contar, ello es de muchas maneras mas en 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 usan comer corrompe algo la sangre, y da poco mantenimiento mayormente lo verde.

Cap. XXII. De las lechugas.

Las lechugas quieren tierra gruesa, y suelta, y muy estercolada con estiercol muy podrido, y muy cauada, y puedenlas sembrar por todo el año si viere abundancia de agua, mas la mejor postura dellas es a la Primavera, y aun en el principio del Otoño se hazen, mas no tales, y si las quisieren poner en fin del Otoño

Otoño para que vengan al Inuierno, sea en lugares abrigados y calietes y solanas y bien estercoladas con estiércol muy podrido, que aunque a las lechugas no las queme táto el yelo como a las otras verduras no nascen si haze grandes yelos, y no medran táto despues de traspueltas, y está desmedradas, y reuegidas: siembra se en heras como las coles, y para quádo se siembra el lechuguino, es bueno estiércol de palomas, que esté muy podrido, y sea poco en poca cántidad y muy mezclado con otro, porq̄ por si quema mucho, q̄ siendo hechado moderadamente 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 nascen mas presto, y có este estiércol quieren las heras mas agua. El lechuguino viene muy presto, que a quáro ò cinco dias viene nacido, y a lo mucho tarda seys. Las lechugas son de muchas maneras, y hechuras, mas todas quieren vna lauor, y las que son tanto verdes que tornan en negras, y las que tienén las hojas muy coloradas, se pueden mejor sembrar en el Inuierno, y otras que son muy crespas se sembrá por Enero y Hebrero, y otras mas largas por Março, y Abril, y quien las quisiere tener para el Inuierno siembrelas en lugares muy abrigados y solanas. De todas son las mejores las más crespas, por ser mas tiernas y mas sabrosas, y tras ellas otras que se cogen, y aprietá en si las hojas como repollos, verdad es q̄ estas tallescén muy mas presto que otras ningunas. Las que tienen las hojas muy mas duras suffren mejor el Inuierno, y se pueden sembrar mas temprano que las otras. Trasponense bien las lechugas quádo tienen seys hojas, y si quádo las trasponen les embarran las rayzes y tróchos con estiércol de vacas, ò cabras, ò de ovejas, haranse mejores, y seran mas sabrosas y hálas de cortar las barruajelas que estuuieren muy largas, y aun si las han puesto, y no les pufieren el estiércol como dixe en las rayzes, pueden las escanar y hecharfelo en torno del pie. Bien se que dirá algunos hortelanos, Demasiado me estaua yo en andarme en estas longuetias, hagalo el que quisiere que aqui no

forçamos a ninguno. Esto les se dezir q̄ seran las lechugas mayores y mas sabrosas, y tiernas, con ello que sin ello.

Dize Paladio, y aun Plinio que tomá vnas cagariutas del estiércol de cabras, y con vna aleña las hazen huecas, y les facan sotilmente todo lo que tienen de tro y en aquello hueco ponen vna simiente de lechuga, y otra de mastuerço, ò de rauano, y oruga, y albahaca, y despues embarran aquella pelotilla có mas estiércol de aquello mismo, y la ponen en tierra bien estercolada, que el rauano crescera hazia abaxo como fuele, y q̄ la lechuga terna en si algo del sabor de las otras plantas, ò simientes. Mas estos se há de hazer en las lechugas q̄ no se han de trasponer, y es para empresentar vna lechuga por excelencia. Y para que lo prueuen personas desseotas de experiencias y secretos naturales, y lo exerciten los que tienen cargo de jardines de grandes señores, q̄ no es de mi consejo, q̄ lo haga el hortelano que vende en la plaça por táto lo bueno como lo malo, y a mi parecer esto se ra mejor y mas perfectamente y tomara mejor el sabor de aquellas semillas desta manera que dire. Tomén anís, ò hinojo, albahaca, ò mastuerço, y otras semillas q̄ huelen bien, y estas quebrantenlas vn poco como no nazca ninguna, y tomar algo de cántidad de estiércol de las cabras, y amasselo bien y metan alli en medio la simiente de lechugas en medio de las semillas quebrantadas, y todo ello entre el estiércol amassado, lo qual sea, ò de cabras, ò de ovejas, y así lo siembren, y despues de nascidas q̄ estén bonitas las pueden trasponer. Esto tal es mejor en las lechugas que no se riegan, sino en las que se ponen a la Primavera, en solanas, porq̄ el agua quita mucho del olor, y sabor a qualquier planta, y por esso así en las frutas como en las yeruas son mucho mas olorosas y aun mas sabrosas las de sequera que las de regadio. Y es necesario regar (que quieren hazer esto en el Estio, o en otro qualquier tiempo) este la tierra húmida quádo se sembraré y no lo rieguen hasta que nazca, q̄ sera al sexto dia, ò por ay, y en aquel tiempo tomara parte de aquellos olores de las otras yeruas, y por poco q̄ entonces tome siempre crescera con

con la yerua, que como Theophrasto dize, por poca que sea la mudança en la planta quando chita o en la simiente, siempre cresce có el arbol y yerua, y que de la manera que fuere la simiente de tal manera crescera la planta della, y en aquel estiércol que aparejaron con aquellas semillas majadas pueden poner muchos granos de lechugas, porque toman la virtud, y despues se puede muy bien trasponer cada vno por si, y así se pueden multiplicar en muchas lechugas aqueste olor, y sin costa ni trabajo (si es verdad que allí toma aquella virtud, y olor) y dize mas Paladio que se puede muy bien hazer de otra manera, que arranquen la lechuga quádo ya estuuiere algo bonita, y le quiten las hojas mas baxas, y en aquellas llagas pongan aquellas semillas olorosas excepto de los rabanos, y embarran bien todo el tronco con estiércol, y que la tornen a poner, y regar, y que saldra como dixe. Ay vnas lechugas que no crecen en alto, si no que estienden las hojas por baxo como enanas. Dize Abencenis, que se haran estas lechugas mucho mas anchas y muy mayores, si en alguna solana estercolaren bien la tierra, porque estas suffren mas el frio de el Inuierno, y allí las siembren ralas, ò las traspongan chiquitas, y que las estercolen muy bien con estiércol de vacas, y desque començaren a crecer hechenles encima de el cogollo vn poco de estiércol, y parraran así mucho mas.

Dize Columela, que estas tales lechugas se haran mas anchas, si quando son chicas les ponen encima del cogollito vna tejuela, que no le dexen crecer ni leuá tar en alto, y dize que se haran las hojas blancas si quádo son chicas lesechan arena menuda de río, ò de mar entre las hojas y las cogen y atan q̄junte vna có otra como capullito, ò repollo, esto se haze muy bién en las lechugas q̄ lleuan blanca la simiente y no en otras. Hazense mas sabrosas las que no se riegan mas tales no son para mas de la Primavera, y en lugar muy estercolado y có estiércol muy podrido, al tiempo de tra poner, ò sea en tiempos húmidos ò las rieguen luego encima y si haze sol, es mejor trasponerlas a la tarde, y si es dia nublado en todo el dia: quie

ren las del Estio mucha abundancia de agua, quierense trasponer muy ralas porque ensanchen, y así no tallescén tan presto, y si están espesas entrefaquenlas como fueren cresciédo, y si desque chiquitas separan talladas trasponganlas otra vez quando comiençan el tallo, y con esto por prender, se pierde algo el tallescén, y aun de aquella manera se haze mas tiernas y mas sabrosas, aunque el espigar de las lechugas, y aun de todas las otras hortalizas, mas lo causa el tiempo caluroso de la Primavera y soles, y casi todas espigan por Mayo mas que otra hortaliza, que aunque vna planta sea vieja no espiga tá presto en Inuierno como las nuevas a la Primavera. Ay vna manera de lechugas crespas que tienen la hoja harpada como sierra de aserrar, y aun Platina las llama lechugas cerradas, en Roma las llaman endiuias, aca vulgarmente las llaman lechugas Romanas otros las llaman escarolas, estas verdaderamente son chiquitas, y así tienen algo de aquel amargor, estas se siembran alla para el Inuierno y trasponense ralas porque se estiende por el suelo, y sea por dos o tres temporadas el sembrar, y trasponer para que aya dellas en todo el Inuierno, y desque esté grádes recojanlas todas cada vna ò por si escanandolas primero que queden en vna rayz, y aten las hojas por las puntas, y cubranlas de arena blanca, como quien acogombra cardos mas muy mejor es có tierra gruesa, y muy estercolada y muy podrida, y hazense bién en sombrias, y maduran mas si el Inuierno es pluuioso despues de maduras las facan blancas, ò amarillas como cera muy tierna y muy sabrosas, y de amargas que eran se tornan dulces, y si esto no les hazen creceles el tallo y están duras, y verdionas amargas y sin sabor. Hanse de sembrar las lechugas si son para trasponer por si solas en sus eras, y si no para trasponer pueden las sembrar entre otras hortalizas como son rauanos 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 arrácarlas a mano que no có escardada y quieren mollirse muchas veces porque cresceran mas y seran mejores.

De las escarolas

Propiedades de las lechugas. Las lechugas se llaman así deste nombre de leche, ò porque tienen mucha leche, y entonces no valen ellas nada para comer mayormente crudas, porque si las mugeres que crían las usan comer les haze tener abundancia de leche. Dan sueño crudas o cozidas, son buenas vn poco estrujadas del agua para ensaladas para personas delicadas, y enfermas, y viejos con azeyte y poco vinagre, y sal, ò açucar, y para templar su frialdad mezclenle vn poco de canela molida. Las lechugas y toda verdura crían la sangre aguanosa ellas y su simiente a crescientan 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 nuevas. Dize Crescentino, 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 q no pudiere dormir, y aun lo mismo haze la simiente beuida cõ leche, y es mejor con agua a los que tienen calenturas, digo con agua porque beber leche no es sano para todas enfermedades. Para vna enfermedad que se llama erisipela q en Castellano llamamos alombra, y para vnas apostemas calientes quando estas enfermedades no son rezias majen las hojas, y ponganlas encima y a prouecharlesha mucho, y para las tales apostemas es bueno mezclarles vn poco de azeyte rosado. Verdes las lechugas refrescan mucho el cuerpo, y quitan la sed y por esto son mejores para el ERio que para el Inuierno refrescã el cuerpo, y quitan mucho la fuerça, y furia de la luxuria y aun beuida la simiente con agua quita presto las poluciones, porque refresca los lomos y los temple, y les quita mucho del ardor, y así quitan la luxuria, y acrecietan la sangre. Crudas causan sarna y comezon, son mejores para los colericos que para los flematicos, ni melancolicos son de facil digestion mas las cozidas son buenas cozidas con carnero, ò aues: prouocan la orina y crudas impiden con su frescura algo de la embriaguez, y quitan mucho la sed. Por esto el Emperador Augusto como era sabio (mas que algunos señores de nuestro tiempo que bus-

Para el sueño.

Para la erisipela.

can achaque para emborracharse) quando tenia sed por no beber comia vn cogollo, ò troncho de lechuga. Las lechugas con vinagre son apetitosas y refrescã mas aquiẽn mucho las viare acortan la vista, y si ser pudiere que no las lauen para comer si estã limpias es mejor, porque pierden mucho de su bondad, y con el agua hazense ventosas, y pierden algo de la substancia suauidad y sabor. Para las ensaladas, mayormente en el Inuierno es bien mezclarles algunas yeruas calientes, como son perexil, yerua buena, cogollitos de oregano almoradux, axedrea, y otras yeruas semejantes, porque no sean tan frias. De los tronchos dellas se haze muy buena conserua 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, porque refrescan mucho.

Gerse de Angeles llama esta conserua.

Cap. XXIII. De la mostaza.

Aunque se haga la mostaza en qualquier ayre mucho mejor se haze en los lugares calientes que en los templados, y en los templados que tienen el medio entre frio y calor muy mejor que en los frios: quieren antes solanas que otros sitios ni lugares. Quieren así mesmo tierra gruesa, y muy cavada, y muy mollida y muy labrada q aunq en qualquier manera a tierra se haga en la gruesa, y muy labrada se haze mejor. Esta semilla es de tal calidad que dõde vna vez la sembrã no es menester tornarla a sembrar mas vezes, porq de los granos q de esta caen estãdo madura y fazonda se multiplica y torna a nacer, porq luego q cae en el suelo reuerdece el grano. Esta semilla se siembra por dos temporadas, q si la tierra es caliente y enxuta se puede sembrar por Octubre, y Nouiẽbra, y si fuere tierra fria o dõde se riega puede se biẽ sembrar por Hebrero, y Março, quiere tierra cõ estiércol muy podrido hazese muy singular e las tierras nuevas, y holgadas. Ha de ser para sembrar la simiente nueva q la simiente vieja nace muy mal, y aun es de mal sabor para comer, y conocerã ser la simiente nueva q en partiẽdo los granos estã ver-

des

des por de dentro que si lo de dentro estã blanco es simiente vieja. Si vn dia antes que la sembrã la tienen en mojo en leche ò ouejas saldra dulce, mas ami ver lo mejor q tiene la mostaza es ser fuerte cõ 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 q no traspongã lo q es para simiente, que no sale tan buena ni can perfecta, mas los q son para comer si los trasponen dan la simiente mas granada, y han de trasponer las matas quando estã de quatro ò cinco hojas. Y porq dize que para simiente no es bueno lo que se traspone lo que por si nacio de la simiente q se cayo del año pasado, aquello traspongan para comer, y siembren de nuevo para simiente, digo lo que dizen, mas piẽso 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 quierẽ yr las matas ralas para q 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 que comen, y sacuden, y derruecan, procurẽ, ò de tomarlos, ò de pantarlos. La mostaza es muy mejor cogida en menguãte de luna que no en cresciente, que no estan quemajosa, y guardase mas tiempo yo no hablo de gustos a genos, mas ami gusto, y aun piẽso yo que a prouecho de todos, mayormente de los que son flematicos, tanto es mejor, quãto fuere mas fuerte. O que excelencia q viene esta semilla, y para sus loores q se puede mas dezir q auer comparãdo Christo nuestro Redemptor la Fẽ verdadera al grano de la mostaza? Esta semilla es en calidad pequena, emperõ grande en propiedades y virtudes, es muy caliente y muy saludable al cuerpo, y mucho mas para los flematicos que para los q fueren de otra cõplexiõ, porque tiene virtud de gastar y adelgazar los humores viscosos, y gruesos y alçarlos fuera, que corta la flema y purga maravillosamente la cabeça, y haze estornudar. Dize Bẽda sobre el capitulo diez y siete, de san Lucas, que si muelã la mostaza, y vaya bien molida, y la mez-

Propiedades de la mostaza.

clan con miel y vino, y que con esto hazgan gargarismo al sol en los baños, que purga maravillosamente la cabeça de los humores gruesos, y de mas desto que estã en las muchas enfermedades que proceden de estos humores. Es la mostaza algo reumatica por ser hũmida, es muy gentil salta de Inuierno, que de mas de ser fibrosa es abridora y caliente, y bota y alã fuera las viscosidades y frialdades del pecho y de los miembros inferiores, y esto haze en qualquier materia que sea comida, y es mas fuerte mientras mas fuerte vinagre le echaran, abre los miembros interiores, desopila el hígado que estã opilado por causas frias, y tambien desopila el bazo templada, y para esto es biẽ majar las hojas del mostazo quando estã tiernas, y con enxuvia de puercoõ ponerlo así encima del bazo. Si alguno tuviere torto el huelgo y boz por alguna causa fria, y viscosa, curan para esto la granada en vino, y sea hecho templadamente, y beualo a las mañanas, q es cosa admirable. Así mismo para la perlesia de la lengua que es parte, ò especie de apoplexia, y para la perlesia de los otros miembros, es bien meter la mostaza en vn saquillo, y cozerla en vino, y fomentar con ella así caliente el lugar que estã en cogido, ò enconado. Coziendo la yerua, ò la grana en agua, y tomando aq̃el vapor por baxo de la tierra la purgacion a las mugeres, y las limpia de muchos males de la madre, y puesta cõ vinagre sobre las morduras de los alacranes quita el dolor y quebranta la piedra y deuen la usar aque llos que tienen mal caduco, porque resuelne y deshaze las opilaciones de que procede aquella diabólica enfermedad, da apetito porq es abridora y ayuda a gastar y digerir, quita la ponçonã a los hongos y seras, ayuda mucho a los hidropicos, quita el sueño demasado, aclara la vista, limpia los cabellos ò la caspa, y si la mezclaren quita el dolor de los dientes y muelas, conforta el estomago y expele las viscosidades, y cozida en vino blanco y puesta así caliente en vn saquillo sobre las vedijas quita el dolor, y dificultad de la orina, y del humo della huyen las sanafijas ponçonosas. Majada la yerua ò cozida la grana y puesta así caliente sobre

Para alargar el huelgo.

Para despartir la purgacion a las mugeres.

Q s

da

Para los cardenales.

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 decoçio, y aprouecha a la gña y quita los empeynes y farina. Beuida el agua della en ayunas abiu el entendimiento. La mostaza da sed, y enciende la luxuria, y es muy singular cosa contra las quartanas y para esto es bien que la den molida en ayunas en caldo de vna aue; lo qual hagan algunos dias. o tomen las mañanas vna pequeña cuchara da dello con 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 flegma, 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 contra 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 gaño y alimpia los miembros espirituales y aclara la boz y haze arincar del pecho y escupir. De las hojas quando son ternezicas en Inuierno se hazen ensaladas mezcládo cō las otras yeruas frias. Cozidas con carnero, o con gallinas son buenas para los que tienen dolor de hijada, o quartanas, y arena, 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 muchas vezes daña, 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 cerebro, y molida la grana, y puesta a las narizes haze estornudar.

Para los quartanarios.

Para el embargo de los niños.

Para dolor de hijada y quartanas y arenas.

Cap. XXIII. De las mielgas o alfalfa.

Es vna manera de pasto las mielgas para las animalias que en muchos cabos nascen de su simiente y en toda parte las deuran de sembrar porque con ellas en-

gordan mucho las animalias flacas, y si estan enfermas las curan y mejoran que las comen muy bié. De vna vez que las siembran duran diez años aunque cada año las sieguen seys vezes, y aun Plinio dice que duran por espacio de treynta años. Quieren tener la tierra muy gruesa que han menester mucha substancia ya de donde se rieguen, y por esto es bien sembrarlas donde sea la tierra enxuta, y aya abundancia de agua para las regar quando necesario fuere, y para donde las vieren 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 pudrita mucho la tierra, y por Hebrero la tornen bien a arar y a quitar las piedras que mas huuiere, y quebrante mucho los terrones que quede todo y gual, y por Março torné otra vez a ararla que es terciar, y entonces echenle estiercol muy podrido (sino lo han echado antes) y por Abril tornen otra vez a arar de fuerte que la tierra quede muy mollida y sin terrones, y hagan vnas eras largas quatro cinquenta pies, y anchas diez pies, y por Março las hizieren que se quedé hechas por Abril no va nada en ello, y han de ser las eras assi largas, y angostas para las poder bien regar, y el cardar sin entrar en ellas por no rehollarlas, pries esto assi hecho siembren la simiente en fin de Abril o por Março, y vaya espessa la simiente a que ello despues ocupa mucho que crece bien y haze grâdes matas y en sembrado la era luego la cubran que por poco que este descubierta le haze mucho daño el sol, y el cubrir sea con vn rastro de palo que el hierro le haze daño segun dize, yo creo que no haze mas palo que hierro, y despues de la auer sembrado si naciere yerua quitenla a mano con algun rastro chico de palo, que si quando chica la tocan con hierro recibe mucho perjuizio: y aunque quando chica esta yerua aya mester tanto regalo para nacer dobla la paga bien despues, assi en su mucho dar como en el grande prouecho q da de si, pudiendose segar tantas vezes al año. La primera vez q se vieren de segar sea tarde, que aya echado de si alguna simiente que este ya la mata bien firme.

Sie-

Sieguenla muchas vezes, porque estara mas tierna, y mas fresca, y crecera mas, y regarse a por la mayor parte luego que las han segado, y siempre le quiten todas las yeruas, y luego que las comiençan a dar a las bestias, deselas poco a poco, que si del principio les dan mucho hinchan, y cria mucha sangre, y siempre lo sieguen en flor antes que endurezca. Pues hechas a queste diligencias en el sembrar, y la uor de las mielgas duran diez años, y cada año se segará seys vezes. Son muy buenas para los ganados que está muy flacos y para las reses que crian que acrecientan mucho la leche, quando esta ya grande pueden deshazer las heras, cō tal que dexen la tierra llana como se pueda regar y de la manera que he dicho de las mielgas se haga del alfalfa, que se siega muchas 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 efectos y agora no lo ay en Italia donde antiguamente auia mucha abundancia dello.

Cap. XXV. De los melones.

Los melones quieren ayres y lugares calientes mas que frios y en los lugares frios ponganlos en solanas, y lugares que esté defendidos del frio, quieren tierra gruesa que tenga mucha virtud, y substancia que sea xugosa, y no humida, y en arenisco se hazen mas no tales como en las tierras gruesas, y no quieré que la tierra este trabajada ni cansada, y por esto los melonares son mejores en tierras nuevas que en otras, y para que los melones sean muy buenos de mas de ser el ayre caliente o templado, hanlos de sembrar en tierras nuevas gruesas y muy holgadas, no quieren la tierra estercolada cō estiercol de animales porque con ello se corrompe mucho el lauor, y olor y bōdad de los melones, y si la tierra en q los han de sembrar tuuiere necesidad de estercolarse, ha de ser con estiercol muy podrido, y mucho tiempo antes que se ayen de sembrar, porque aya perdido aquel mal olor y sabor del estiercol, lo qual imprime y daña mucho a los melones, y muy mejores q-

mar allí paja o leña, o estiercol seco, o qualquier otra cosa que haga ceniza, lo qual se haga en el Inuierno porque se encorpore con la tierra y la engrasle, y faze ne, y aun estiercol de ouejas y cabras no da tan mal sabor a los melones como lo de establos, y da mas virtud a la tierra, y por esto es bien que si la tierra para melonares se huuiere menester estercolar, que duerma allí qualquier destos ganados vn año antes, mas muy mejor es si puede pasar sin estiercol alguno. La simiente para sembrar ha de ser de vnos melones que tienen la corteza gorda y dura, y tiené hartto verde junto con la corteza porque los tales menos se tomã de Solano que otros ningunos, y no se dañan tan presto, esta condicion tengin allé de ser muy buenos en el sabor, porque los que se abren aunque seã 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 prouea 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 nueva que ser pudiere, que la que es muy vieja luego se enazeyta, y por esto no sea de mas de año, y siempre la simiente se tome de los melones q nascieren junto a la rayz de la mata, y de los primeros que nascieren, y si en sacando las pepitas del melon y enxugandolas las metieren entre rosas secas, o almizcle, o qualquier otro olor, y estan allí hasta el tiempo de la sementera, dellas nasceran los melones de aquel mismo olor, y si quatro dias antes que las siembren las tienen en agua miel, o açucar deshecho en agua rosada, o en leche con que se lo muden, nasceran los melones dulces y de aquel olor, o en agua rosada en que ayã deshecho almizcle, mas esto tal destos olores mejor es para en melonares, que son de sequera que para los de regadio, porq cō el agua mucho pierden del olor las hortalizas, y mucho mas los melones, y como dize en el capitulo de las calabazas sea la simiente de los melones que de mas de ser buenos nascieré mas cercanos de la rayz, lo qual sea regla general para todas estas semillas. Dize Aristoteles, y el Theofrasto, que las matas de los pepinos y cogombros se

Que tal de ser la simiente para los melones.

que tal de ser la simiente para los melones.

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 hielen, que al año siguiente al tiempo que sembraren los otros nasceran aquellos, y seran muy tempranos, lo mismo digo yo que se puede hazer en los melones y seran mas tempranos que los que aquel año sembraren 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, así mismo la simiente ha de ser de los melones que primero nacen y maduran, saluo si no 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 esta corrompida sino de lo alto, y como dixe de los que nascieren mas junto a la rayz de la mata, porque son mas substanciosos, y de mejor grana. Para los melonares ha de ser la tierra muy desembaraçada de arboles y sombras y muy labrada y limpia de toda yerua, muy quebrantados los terrones y muy yguallada 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 el agua en ellos, si los ponen en regadio hagã vna regadera larga y angosta, y en ella pongan las pepitas cinco, o seys juntas en vn hoyo y vayan apartadas la vna de la otra quanto tres dedos, y vn hoyo de otro quanto vn buen passo, y desta manera la mata se estendera por la tabla enxuta y guie la para ello, y al tiempo de regar solamente se mojaran las rayzes y no los melones, y así no se dañaran tanto como si el agua les mojasse porque mojandose hazen mayor que harian. Si ebranse por Mayo, mas quien los quisiere auer muy tempranos siembre los en vnos tiestos grandes o en vnos cestos anchos, y haga como dixe de los cogombros, y pepinos forrãndolos despues, si en lugar bien abrigado y caliente ponen vnas plãtas de çarças gordas, y que sea lugar bien estercolado, y el poner dellas ha de ser por

Nota este quiso.

El tiempo de sembrar los melones.

el principio del Inuierno, y a quinze dias de Março las escaven, y corten vna rama no tocando en las rayzes y con vna punta de vna cosa delgada abran el ruetano de la çarça quanto puedan meter vna pepita de melon como quien enxire la punta hazia fuera y la tornan acubrir con tierra bien mezclada con estiercol muy podrido, dizen que nasceran los melones muy tempranos (como dize Columella que hazia en Egipto) y esto mismo dize que se puede hazer en caña hexas sembrãdolas muy temprano, y que alli seran muy tempranos y aun en la çarça durarã la rayz mas de año, mas yo no tengo por buenos ni sanos ni aun sabrosos los melones que sembraren en caña hejas, porque ellas son venenosas aca en España, no se si es así en Egipto. Suelẽ venir a los melonares algunas enfermedades vean para ello lo que dixe en el capitulo 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 limpiar mucho de la yerua, y mollir mucho la tierra cerca de la mata, y rayz, mas tengan auiso que no huellen las matas que se hechan a perder en grande manera, y nacen los melones amargos o se seca la mata, y es bueno, y aun necesario, despuntar las matas quando estan en flor, porque heche mas flor, y mas melones, y aun quando tienen melones, y así hechara redrosos que son buenos para tardios. Es necesario auer cõtino buena guarda en los melonares en todo tiempo, especialmẽte porq̃ no los hurten quando grandes. El coger dellos ha de ser por la mañana antes que entre el sol, y aunque estan los melones tendidos en el suelo tienen esto que en madurando hazen señal de despedirse del peçon, y los que han de lleuar fuera cortẽ algo antes que esten maduros, que ellos maduraran despues perfectamente con tal que no los calen con hierro, que los calados con hierro no maduran bien despues, y antes prenden que maduran. Vna generacion de vnos melones pequeños, y algunos dellos son grandes, y son amarillos, de los quales se guardan bien algunos por el Inuierno

Para que yengan los melones tempranos.

Inuierno colgados en vnas redes, y hincen la casa de buen olor estãdo así colgados mayormente quando vienen a madurar, y para guardallos hanlos de coger no maduros: dizen comunmente que es buena señal de ser buen melon si le amarga el peçon, y tienen la coronilla dura, y es de buen peso. Los melones son de muchas hechuras, mas todos de vna calidad si el melon es bueno, es vna de las mas excelentes fructas que ay, y no ay otra en sabor mejor que ellos, y si es malo es la peor: son los buenos cõparados 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 de dura digestion y engendra malos humores, y es dañoso que si comen mucho, corrompe el vientre, y da camaras de sangre, y en ternece las enzias, y dentadura, y si al comer les hechan vn poco de sal o açucar, y canela no haran tanto daño y cobran mejor sabor. Los melones son apetitosos, y moderadamẽte comidos d mas de dar apetito a los enfermos que le tienen perdido, confortan el estomago, hazẽ despedir las arenas de los riñones. Dellos se hazen gẽtiles conseruas partiendolos en tajadas y quitarles todo lo que no se ha de comer, y echãndoles açucar, o miel caliente por cima, y mudãndose la cada dia hasta ocho, o nueue dias, y la postrera q̃ ha de quedar vaya cozida y fria, y echen encima canela y clauos. Las pepitas dellos son frias, y causan sueño, y son buenas para quien tiene calor demasiado en los riñones, porque despierta templadamente la orina, y allimpia la bexiga, y riñones de las arenas, y piedras. Si en la camara que ay pan reciente, ponen melones, se dañan, y ahila luego.

Propiedades de los melones.

conserva de melones.

Cap. XXVI. Del Mastuerço, y sus virtudes.

El mastuerço, toma este nombre porque quando lo comẽ hazer 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, así es en el mastuerço que se puede bien sembrar por todo el año, mas muy mejor por Enero, y Febrero, y Março, que en otro tiempo, y tam-

bien por el mes de Septiembre, y aun tambien por el Inuierno aunque no tambien como a la Primavera, que sino esta en lugar abrigado con los muy grãdes frios se quemã, y por questo es muy bien sembrarlo o tan temprano que quando los frios vieren este bien crecido o tan tardio que ayan ya pasado los frios quando lo ayan de sembrar, y lo que siembran antes del Inuierno va ya bien ralo porque encoce, y a la Primavera espeso. Ello requiere la tierra muy estercolada, y holgada, y sembrarse muy espeso, y no sembrar sino solo. Nace al quinto o a lo mas tard al sexto dia: muy mas presto haze de simiente que sea vieja que no de la nueva, y en sembrãndolo, hanlo de cubrir poco y hanlo de regar luego, y si mojar medio dia la simiente en leche saldã 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 me curaria de lo mojar en leche, ni en otra ningunã cosa. El mastuerço q̃ es verde abina 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 hígado, y bazo, y si tiene opilaciones los desopila. Da aperito de comer, y haze orinar, y purgar las mugeres, echa las lombrices que estã en el vientre a fuera, y otros gusanillos, mayormente beuiedo en vino cada mañana la simiente, y como, allimpia los pulmones de todo lo que tienen, alarga el huelgo a los que le tienen corto, y aprouecha mucho contra el mucho sospirar que viene de alguna dolencia, purga la cabeça, q̃ haze estornudar, poniendolo en poluo a las narizes, abina el ingenio, desthaze la perlesia de la lengua, mascando la simiente, y tenerla so la lengua quita la tosse, y puesta su simiente sobre algun otro qualquier miembro paralitico lo sana (como atras dixe de la mostaza) y haziendo dello clister, aprouecha contra la ciatica. Majado y puesto en la cabeça, o sino comido, o beuido la simiente retiene y aprieta los cabellos que se caen, quita los empeynes, y si ma y majado cõ miel desarayga el fuego de S. Marcial, verde y cozido con la carne es muy bueno.

Para el que sospira mucho por dolencia.

Propiedades de del mastuerço.

Para el que sospira mucho por dolencia.

bueno, y hechado en la ensalada temple la frialdad de las otras yeruas, y dello huyen las sauandijas ponçoñas, y si lo maian, y lo ponen en las picaduras de los alacranes, y de otros guanos venenosos es muy bueno, y aun huyen del humo de llo. Sino pueden orinar, cuezan la simiente, o yerua en vino o azeyte, y ponganla en las vedijas. Purga mucho la colera, y aun haze la salir por baxo: tiene asi mismo virtud de consolidar las quebraduras mayorméte en las criaturas chicas, y por esto deuen de desazer esta tal simiente en la leche, y darfelo a beuer y aun las amas, o madres que las crian deuen usar a comer mastuerço, que hará mucho prouecho al que la tal quebradura tiene, y mas virtud tiene la grana que la yerua, y no la coman las preñadas que viene muy grande daño a las criaturas que estan en el vientre. Verde daña el huelgo, si comen dello mucho y lo usan muchas vezes. Majado, y puesto con vna poca de agua salobre, oigo (la que baste) encima de las apostemas q vienen de flemma, yen los carbuncos los sana: puede se muy bien guardar la simiente, asi para medicina, como para sembrar cinco años.

Cap. 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 Castilla no a todos los llamamos de vna manera, que no tenemos para ellos mas de vn nombre, y en Latin a los delgados llaman rapa, y a los gordos rapa, y aun el Crecentino, a cada linaje dellos, haze su capitulo por si, mas pues en Castellano no tienen mas de vn nombre, juremos los en vn capitulo. Todos quieren vna lator, sufrē qualquier frio, que todas las cosas que crecen a rayz se hazen mejores en lugares frios que en calientes, porq el frio no dexa crecer en hoja, y es por fuerça que lo que auian de echar en hoja y rama, que lo heche en rayz, y a esta causa los nabos se hazen mayores, no digo mejor, en la tierra fria que en la caliente. Y de aqui viene q

en los Inuiernos calientes no duran tanto los nabos, porque luego tallecen, y aun con el frio son mas sabrosos. Asi mismo quieren tierra gruessa, substanciõsa, con tal que sea muy suelta, y muy mollida, y canada, para que pueda estender y hazer gruessa rayz, y que sea tierra bien estercolada y podrida, que en la tierra que es dura y apretada, aunque sea gruessa, ò no nacen, ò son muy desmedrados, que con la dureza no pueden crecer. Y los nabos delgados se hazen mejores en tierras algo acosadas que sean areniscas y muy sueltas que en otro lugar, y los gruesos en valles, ò en tierras gruesas, porque han menester mas substancia, y virtud, por ser mayores, y lugares humidos. Aunque se gun dicen los agricultores que la calidad de la tierra haze buenos nabos: otros que en sembrando simiente de nabos gruesos, en tierras muy delgadas se haze muy delgados en tres, o quatro años, y por el contrario. Los nabos quieren tierras enxutas digo los delgados, y los gordos, y redondos tierra humida y son muy grandes en lugares que ay muchas nieblas, y por ende les conuiene la tierra tal qual al mijo, y panizo y aun en muchas partes los siembran entre las haças dello. Mientras mas cauada, y mollida estuviere la tierra, mas largos se haran, yo los he visto de cinco, o seys palmos en largo, por ser la tierra bien suelta y cauada. Quieren lugar desocupado, porque las sombras no les haze prouecho, antes daño, y los que quieren que nazcan delgados (porque los tales son mejores para comer) siembrenlos espessos, y los que se han de hazer gruesos siembrenlos ralos, porque la simiente de los nabos es menuda, y si la siembran por si, yria espessa, mezclenla con tierra para sembrarla como dixen en el capitulo siete deste libro quarto, y saldran muy dulces, y sabrosos mojado primero su simiente en leche, ò en atropo, ò agua miel, por espacio de dos o tres dias.

Si los siembran en tiempo de sequedad, dize Columela, que vnos mosquitos roen las hojas que salen tiernas, y los hechan a perder, y que para aquello aprouecha mucho mojar la simiente en agua, y en hollin, y en qualquier de las otras medicinas que dixen arriba.

Siem.

El tiempo del sembrar los nabos.

Siembranse los nabos por Julio y Agosto, y en las tierras humidadas, o donde se pueden regar, mas si es tierra seca hanlos de sembrar en principio de Septiembre, y para que nazcan rieguenlos algunas vezes quando chicos, si la tierra no es humida, y si los siembran espessos entresaqueen los quando estan chicos, y aquellos traspongan en otra parte, y harase muy buenos, aunque esto es dificultoso de hazer. Y dize Paladio que se haran muy grandes los nabos si los arracan y les quitan todas las ojas, y aun las corten si hazen algo de tallo, y los sotieren 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 Theophrasto dize que enterrados se guardaran bien hasta el Estio, y aun lo mismo dize de los rabanos. Los nabos se pueden bien sembrar en las tierras q han cogido pa en aquese año, y aun sembrar pan donde han cogido los nabos, mayor méte pan tremesino, que ellos engrassan mucho la tierra: y dize Crecentino que en la Lombardia muchos siembran nabos de los gordos, y desque estan crecidos haran bien la tierra para que pudran, que estercolan maravillosamente la tierra. Dize mas q en el mes de Octubre han de coger los mejores como salgan enteros, y q les quiten las hojas, y los tornen a plantar, y que lleuaran muy singular simiente al Estio q viene. Si haze vn buen agujero con vna estaca, y ponen alli la simiente, y la riegan, y la cubren con paja, y estiercol encima, tan grande saldra el nabo, como es el agujero segun q dize Abécenif. Los nabos delgados son los mejores por ser de mas lindo sabor, y de mas gentil mantenimiento, y de muy mas ligera digestion, y no tan humidos, mas para los labradores muy mejor es sembrar de los gordos, porq aliende de bastecer la casa mas q los delgados tãbien son buenos para engordar los bueyes en Inuierno, y dize Columela, q aquesto se vsaua mucho en Francia. Guardanse los nabos, ò soterrados en lugar enxuto, ò amontonados con su tierra, y aquesto es en los gordos, que en los delgados muy mejor se guardan lauados que cõ tierra, y asi limpios entre arena. Guardanse bien de otra manera.

Como se guarda los nabos.

nera (como dize el Crecentino) lauarlos bien y echarlos en vn tonel, ò en un alambros, y a bueltas hechar sal molida, y anis, y hinojo, y axedrea, ò yerua buena, auiniendo 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 este asi ocho dias, y despues hinchan la vasija de agua fria como se cubran bien, y asi se guardaran todo el año. Los nabos dan mayor mantenimiento al cuerpo que ningunas otras rayzes, crian sangre melacolica, y hinchan y hazen ventosidade: son mucho mejores cozidos con carne que de otra manera, y los que son gordos pierden mucho de su maleza coziendolos primero en otra agua y mudarfela, mas no me parece bien. Abiuan mucho la luxuria, y prouocan la orina, y confortan maravillosamente la vista: es muy bien comerlos en mostaza, que no les dexa causar opilaciones en los poros. Si en el caldo dellos lauan los pies es muy singular cosa para los que tienen gota. Las hojas son buenas para los ganados, ayudan mucho los gordos, mayormente a la falta del pan. Para los sauañones y espolones, pongan el nabo muy caliente encima y los quita, y majados con sal aprouecha a qualquier mal de los pies. Beuida la simiente, y majada en vino, es buena contra la ponçoña de las serpientes, y contra las ponçoñas comidas. Los nabos por ser ventosos son dañosos a los que suelen tener colica, y dolor de hijada, y al mal de la madre, los mas delgados son mas sabrosos, y menos dañosos.

Para los gotos.

Para los sanañones.

Cap. XXVIII. Del oregano

Siembrase el oregano de su simiente, q es muy menuda, y trasponiendo sus matas, quieren comunmente lugares asperos, y entre piedras, y tierras que sean flacas y sueltas, y en ellas se haze mejor q en las gruesas, 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 nasce sin sembrarlo, y crece sin regarlo, y sin estiercol, ni otros regalos, y aunque ello sea de tal calidad que de su naturaleza quiera tierras asperas, bien se hazen en las huertas.

Q 5

Siem.

Siembrafe el oregano por Septiembre, y Octubre, y tarda en nacer treynta y quarenta dias, y mucho mas presto nace de simiente vieja, que no de simiente nueva, aunque la tiene muy menuda, que es casi inuisible, y lo mejor para plantarlo es trasponer lo montes quando chiquito, que torne a brotar de nuevo, y ponerlo en las huertas, o lugar donde quieren con todas sus rayzes y tierra: aunque con dificultad, tambien prende de ramoten muchos cabos lo siembran junto con las colmenas, labran bien en ello, y dello hazen muy singular miel, y el oregano montes es muy rezio, y no de tan gentil sabor ni ra suave como lo que se siembra y labra: pienso yo que como en las hortalizas se haze, que 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 llaman al oregano poleo montesino. Para aprouecharle de la rama halo de coger quando esta en flor, y secarlo a la sombra, y guardarse bien vn año entero. La simiente se coge al tiempo q ha bien madurado la hoja dello. Quando verde tiene el sabor de axedrea, y quando chiquito echan las hojas dello tiernas en la ensalada q templala frialdad de otras yeruas q echan frias. La simiente dello haze cohibir las mugeres que las apareja mucho. Hanlas de beuer en vino. Contra el romadizo q viene de frialdad, tomen las hojas del oregano y sus flores, y escalentelas bien en vn tiesto sobre el fuego q se enxugen, y desque bié calientes embuelualas en vn paño y ponganlas sobre la cabeza, y cubra la cabeza bien y sudata, mas guardese del frio que es dañoso y peligroso. Majado y beuido en vino blanco, es bueno contra la ponçoña de las arañas, y alacranes, y quita el frio del estomago, y crueza de la digestion, y beuido con agua caliente ablanda el escozimiento del estomago. El vino con que lo han cozido es muy bueno para hazer gargarismo, alca las agallas, aprieta las enziás, haze desfleamar quita la humedad: lo mismo haze el oregano maseado, molido y puesto el poluo dello que gasta mucho la humedad y quita el dolor de los dientes. Assi mesmo haze desfleamar coziendolo con vinagre y

para el romadizo

haziendo gargarismos, y assi aprieta los dientes, y quita el dolor dellos, y alca las agallas. Es singular coziendolo en agua, y tomarla de noche caliente contra la roquera, que ablanda y abre y haze purgar: lleue açucar, o miel, quita la tosse, y beuido el vino en que se ha cozido, y higos secos, alarga el huelgo. El oregano quita el dolor del estomago, y de las tripas, quita la ventosidad, conforta la digestion. Si quando esta verde lo cuezen en vino, y lo ponen en los lomos, y vedijas quita la dificultad de la orina que llaman estranguria desopila el higado, despierta la orina, saca las lombizos. Si lo echan en el vino quando cueze lo haze dulce, como dize Aristoteles en sus problemas. El oregano es muy sabroso para mezclar y adobar con viandas frias y flemosas, que es caliente, y enxuga mucho, y sabroso, prouecheo para las azeytunas.

Cap. XXIX. Del peregil.

EL peregil quiere gruesa la tierra, y bié estercolada y podrida, y humida. Siembrafe de simiente, y su sembrar es principalmente por Diciembre, Enero, Febrero, Marzo, y por todo el año se puede sembrar. Siébrase a bueltas de otras yeruas, mas mejor es por si solo. Quiere sembrar espeso, y regarse bien: muchos lo siembran por amor de las rayzes, y los tallos, o lo siembran raro, o lo traspongan quando chico. El primer año, o no lleua simiente, o lleua poca, y assi lo deuen segar el primer año y dexar q brote al segundo, y lleuara simiente buena, q al primer año todo es vicio de hoja: quiere sombras, o lugar humido, y si no lo arranca de la rayz dura mucho tiempo, y la simiente se guarda cinco años: engendra sangre muy aguda, y por esso conviene mas a los flematicos y melancolicos, q a los colericos ni sanguinos: mojado y puesto sobre la farina y postillas, las sana, es bueno contra la hidropesia, desopila el higado, y bazo, y haze mucho purgar por la orina. Quita la vetosidad de la colica, comido quebrata la piedra. Majado y puesto por bajo a las mugeres, atrae la flor y saca las pares y aun la criatura si es muerta. Conforta la digestion, y ello es caliente, y por esso es mejor comello en tiempo frio q caliente. Muchos

Para sanar las postillas.

Nota las virtudes del apto.

Muchos cueze las rayzes dello con carne, y son muy singulares para refrescar el higado, y es mejor vsar de las rayzes nuevas para comer cozidas que de las viejas, por ser mas sabrosas y de mejor substancia, y en lleuando simiente el perexil enuejece la rayz, y por esso quien quisiere que las matas duren mas tiempo deuelos segar a menudo. Es el perexil muy bueno contra la ytericia por ser caliente, y alegre y refresca la sangre, es muy singular cosa para los viejos. Majado y puesto con sal en la morde dura del perro ranioso es buena cosa. La simiente dello beuido es bueno contra la mordedura de los escorpiones. Cozida, y beuida en agua miel o vino, quita la dificultad de la orina. La rayz beuida en vino quebranta la piedra, y la bota fuera. Si sacan el zumo dello, y lo da a beuer a vno que este muy frio y elado, se escalfenta 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, que nosotros llamamos 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 apetitosa hecha con vinagre, es buena para en tiempos calientes que refresca, y assi por el vinagre torna frio que por si es caliente.

Cap. XXX. Del Poleo.

ANTES que hable de los puerros quiero poner alguna otra yerua de buen olor si quiera que de la vezindad della se les pegue algun olor, y quando vengamos a dezir dellos no nos huela mal lleuando el olor della reziente, y esta yerua sea el poleo. Ay dos maneras dello, vno es macho otro es embra, que lo vno lleua la flor colorada, y a esto llaman hembra, es de mas perfeccion en su virtud que no el macho, el qual lleua la flor blanca. Assi mesmo dello ay que llaman hortelano, que es lo que siembra, y dello montes: lo que se siembra, no es tan fuerte como lo de montes, mas es mas suave porque toda planta casera es mas suave que la montes: comunmente nasce en lugares humi-

dos, y mas quieren tierra arenisca q gruesa, aunque auiendo humor en qualquier tierra se puede criar. Siembrafe de dos maneras. lino dize q lo mejor q ay en la Europa es lo q ay en la Carpétania, que es esta prouincia del Reyno de Toledo, y lo mejor q yo he vulto es en esta villa de Talavera. Siembrafe de vna simiente menuda que tiene, y esta se ha de sembrar a la Primavera, mas muy mejor es trasponer lo montes, quando esta chiquito con todas sus rayzes que prende maravillosamente. Han lo de coger quando este florido, porque entonces tiene ello mas virtud, y guardarse bien por vn año mas halo de secar a la sombra, tiene muchas virtudes, y la menor dellas es bien grande, que si echan el poleo verde entre la ropa no criara polilla, ni otras suziedades que dañan la ropa, y aun si huuiere nacido la polilla perece. Si lo secan (como dize el oregano) y lo escalfentan bien en vn tiesto que este bien seco, y lo ponen assi caliente en vn saquillo en la cabeza, vale contra romadizo que viene de frio, y guardese de frio el que lo hiziere, que es peligroso. Antiguamente los Poetas se ponian guirnaldas de poleo, mas que de rosas que quitan el dolor de cabeza. 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 que desmayan es buena cosa hechar vnas ramas de poleo en vna redoma de vidrio, y echar alli muy buen vinagre blanco, y estar alli algunos dias como dize del vinagre rosado, y con ello toquen los pulsos y tomen algunos tragos, y puesto a las narizes. El vino con que lo han cozido es bueno beuido contra el dolor del vientre y estomago, que viene 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 humedades de la madre, y les haze mucho prouecho. Y dize Crecentino que las mugeres de Salerno lo vsauan mucho en su tiempo, y aun si la criatura esta muerta en el vientre la saca.

Contra los montes

Contra los montes

para dolor de vientre.

Si

Si a alguno se le turba la lengua denle a oler la si niente dello, y travgalo so la lengua. Si ay temor q el agua q han de beber es mala y ponçoñosa, majenlo y echenlo dentro. Contra las mordeduras ponçoñofas puesto enci na majado cõ vino, y mayormete contra la mordedura de los alacranes, y es mejor mientras mas nace en lugar enxuto, y si ponen a la cabeçera de la cama vnos manojos de poleo verdes, no viené a picar alli mosquitos q llaman picateles, q son muy enojosos. Contra las calécturas es bueno olerlo antes q venga. Si lo huelen quita el ardor y frio de la cabeza, y aun si vno anda al sol no le penetrara, si trae en cada oreja vn ramillo de poleo. Si quando esta florido lo queman donde ay pulgas las mata con su olor. Los que tienen baxo lo deuen beber con miel y sal, los q tienen mal en los pulmones, hazelos arincar y escupir, y majada la rayz, y puesta da bué color a las señales de las heridas. El poleo alarga el huelgo, comido en taluyñas, o de qualquier otra manera. Marauillosa cosa dize dello Plinio, y Aristoteles, que si lo cuelgan cõ sus rayzes q florecera quando los dias tornã a crecer, y Pedro de Natalibus Obispo Equilino en el cathalago q cõpuso dize, que el lo experimento, que si la mañana de S. Iuan Bautista, por Junio, al Alua cogen el poleo con sus rayzes, y lo guardan colgado a la sombra, que puesto la noche de Natiuidad de nuestro Redemtor, a la milla del gallo que florecera. Si cueze vn poco de poleo en agua, y toman vna escudilla dello bien caliente de noche quando se van a dormir con vn poco de açucar quita la ronquera, y aclara la voz, y dize q si lo comé las cabras o las ovejas bilan mucho. Tienen en sus propiedades mucha semejança a la yerua buena.

Contra los moquitos.

Contra pulgas.

Contra la voz.

Cap. XXXI. De los puerros.

EN qualquier ayre que sea caliente, o frio, los puerros se hazen muy bien: quieren tierras grueltas y sustanciosas cõ tal que sean bien sueltas, y por esso dize Abencenif que se hazen bien en tierra arenisca y gruella. Quieren la tierra muy estercolada con estiercol muy podrido, y

muy cauada y mollida. De los puerros ay dos linajes, y todos nacen de vna misma simiente, salvo que en la manera de la tior va hazer les vnos de vna manera, o de otra, vnos llaman cabeçudos, otros llaman seftinos, que no crecen en cabeza, luego crecen con o se haga lo vno, y lo otro. Siembrante 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 a bueltas de las otras hortalizas muy mejor es por si en sus heras, y los que se siembran a la Primavera, ocupan vn año entero la tierra, desde que los siembran hasta que los cogen para comer, y puedenlos sembrar por Agosto, y Septiembre, como dize el Crescent, y vienen los tales a ser buenos a la Primavera, aunque no son tan grandes como los que se siembran por Febrero, y Março, y los tales hanse de aporcar por el mes de Deziembre, oigo ponerlos entonces en sus sulcos, y al sembrar han de cubrir las heras con estiercol bié podrido y regarlos bien, q la simiente de los puerros tarda mucho en nacer, q brota muy tarde, y segun dize Theophrasto, no sale la simiente hasta cerca de veynete dias. Si quieren que salgan cabeçudos hanlos 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 tixeratas 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 traspuñeren mejor se hazen, mas al trasponer en sus sulcos, no vayã retorcidos que los que así van no crecen nada. Para q nazcan con gorda cabeza al tiempo que los han de trasponer cortenles casi todas las baruajas, y ponganles debaxo vnas tejas para que alli asienten y crien cabeza.

Dize Abence. que al trasponer muelan vnos tiestos, que aquel poluo les pongan en las baruajas, y crecera mucho, si es verdad q este poluo es muy bueno para ellos sera

sera bueno el poluo del ladrillo, q era para solar, y embarrandalos con vn poco de estiercol deshecho en agua, y de q comiençan a crecer hasgalos de las hojas y tirenlos hazia fuera, para que los soleuaten vn poco, que en aquello que queda vazio so las rayzes crezca la cebolla, esto es en los que está traspuñtos en los sulcos, q tiené la tierra muy mollida. El trasponer de ellos es en dos tiempos, que el porrino se traspone en sulcos pequeños, por Mayo, y Junio, estando la tierra muy mojada, la otra es en fin de Septiembre, y por Octubre, hãlos de escardar mucho, y si toman muchos granos de simiente de puerros, y los atan en vn pañezico, y los siembran juntos en vn agujero nacera vn solo puerro de los bién grande (segun q afirman) mas a mi no me parece así. Si al tiempo del trasponer toman simiente de nabos gordos, y la meten en la cabeza del puerro sin hierro, y así se ponen, sardra grande y de gran cabeza. Dize Crescentino, q se ha de auer gruesos 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 q alli en cada vno dellos traspuñgan vna porrina de principio del Inuierno, y le retornen a rehẽchir de tierra el agujero, y desta manera se pueden aquellos trasponer entre las otras hortalizas, alli los han de escardar. Esto no es salvo para pocos puerros que es grande trabajo aunque se hazen muy mejores. Y erran los q los trasponen vnos sobre otros juntos, q de aquella manera ellos se impiden así mismos q no crezcan. Así mesmo no vayã retorcidos sino bié derechos. Los q han de ser para simiente sean de los mayores, y de los q se sembraron los mas tempranos, y dexenlos ralos, donde los traspuñerẽ en los sulcos, como no lleque vno a otro, y aun para simiente son mejores los q fuerẽ traspuñtos por si, haziedolos agujeros con vn palo gordo (como dize.) La simiente se guarda bien tres años, colgandola en lugar donde no haya humedad. Los puerros crudos aclarã la voz. Dize Plin. q el Emperãdor Nero los comia quando auia de cantar con vn poco de azeyte, y si bié cantaua, dezia q le deuia mucho a los puerros: y segun dize

para la voz.

Crescencino, alimpian mucho el cañon de los humores viscosos, y gruellos, quita la tosse, y desopilan el higado, sanã el escupir de la fangre, mayormete su simiente cõ granos de arrayan, y alarga el huelgo que se acorta por causa de algunas materias grueltas, y viscosas para esto ha de ser beuida cõ ellos agua de cotada, y aun comidos cõ miel. Si mucho los vian crudos dan dolor de cabeza, dan sueño hazen sonar sueños muy pesados, y espantables dañan mucho los dientes, dañan la vista cã sed encienden la luxuria, quemã la fangre quitã la embriaguez. Si echã el cumo dellos en las orejas quita el dolor que viene de causa fria. Majados y puñtos en las narizes retienen la fangre que corre dellas, lo mismo haze su cumo en ellas con vina gre, y azeyte, y vn poco de encienso molido: despierta mucho la orina, y meses de las mugeres mas dañan a la bexiga, y niños, y a quien los vian comer hazen despedir las arenas y la simiente benida haze lo mismo, y dañan la bexiga y riñones, a quiẽ mucho los vian, por tanto vñen dellos moderadamente que es vna muy ruyn vianda. Si frien en azeyte de alacranes las porritas de los puerros, y quanto mas calietes lo pudieren sufrir, que no quemẽ, lo ponẽ en las vedijas, haze orinar a los q no pueden. Cozidos ellos en agua, y tomando el vapor por baxo, ayuda mucho a quando la madre se encoje y quita la dureza della. Majando las hojas y poniendolas sobre los empeynes y postillas la sana, y quita la lagrima del ojo, y de la misma manera sanan otras postillas, mayormete puñtos con miel ablandan el vietro, y a vn aparejã las mugeres a cõcebir, y empreñarse. Comidos aproueçã mucho cõtra la põçõña de los hõgos y setas, y majados, y puñtos con sal sobre algunas heridas frescas para herida. Luego las cierrã y majado y puñto sobre algunas mordeduras põçõñas las sana, cochos pierden toda la maldad que tienẽ. Muchas otras virtudes, y vicios tienẽ largos de contar, deuẽ guardar mucho de los comer crudos las personas colericas, y melancolicas, q queman mucho la fangre. Guardãse bien los puerros quitãdoles la camisa, y hojas, colgãndoles a la sombra que se sequen, y despues molido vno dellos, y echado en la olla le da sabor

Para el ardore de nariz.

Para las postillas.

Para herida.

de especias. Las barujas de los puerros secas y beuidas hazen bien orinar, y botar fuera las arenas, y piedra si es chica.

Cap. XXXII. De los rabanos y del rabano vaxisco.

Los rabanos son de dos maneras, vnos llamamos vaxiscos, que tienen la hoja muy ancha, y grãde, y a estos los Latinos comunmente llaman raphani, los otros que nosotros llamamos rabanos, llama radizes, y de estos dire primero. Verdad es que estos vocablos muchas vezes se hallaran trasfocados vnos por otros. Quieren la tierra qual dixen de las otras hortalizas, gruesa y sustanciosa, con tal que sea suelta, y ellos se hazen gẽtiles tiernos y sabrosos dõde ay nielãs y humidades, y por esto se hazen buenos en los fõtos, y riberas de rios: hazese muy largos, y tiernos dõde ay cieno (que llaman legano) por esto en muchas partes los siembrã dõde los rios han hecho regõnas en el Inuierno, y dexado alli el cieno. Ha de ser para ellos la tierra muy mollida cauada muy honda, por que pueda echar mas honda la rayz, assi no hallando impedimento se hazen mas largos que si la tierra es hueca, y mollida hechan mas larga la rayz, y menores las hojas: en la tierra dura y no buena, y que esta empedernida hazen grãdes las hojas y la rayz chica, desmedrada, si y tienen huelgo de tierra hazense gordos: quieren assi mesmo la tierra muy limpia de piedras, y guijas, rãbi se hazen en tierras areniscas con que tengan buena sustancia. Para ellos es malo el estiercol, o sea podrido, que con el estiercol, mayormente nuevo hazense como llagados, y espongiolos, y no maciços, ni de tan buẽ sabor, huecos y de poca dura, y mucho despues de los atter sembra do les echen paja encima, y hazeles prouecho. Y si remojaran la simiente de los rabanos en arropẽ, o en agua miel, o leche, vn dia antes que los siembren, nãcerã los rabanos dulces y sabrosos, aunque la simiente sea de rabanos muy quemajosos. Siembran se bien por todo el año, excepto en los frios grãdes del Inuierno, saluo sino fuesse lugar muy abrigado, mas el mejor sembrar dellos es por Febrero, vernan a la Primavera, o por el mes de Agosto, para

el Otoño, y esta y la de la Primavera son las mejores semeteras dellos, que por ser ya el tiempo mas humido se hazen mejores. El sembrar dellos sea luego despues de auer llouido, saluo si la tierra se riegar y los que se siembran cerca del Inuierno, cubranlos bien de tierra, y estiercol, y paja, por que no se yelẽ, y assi no se harã tan presto huecos ni espongiolos, y niẽtras mas hõdos quedaren en la tierra, tãto mas se guardaran del yelo. Ha de yr la simiente muy rala, y arenla encima, y si nãcieren espessos entrẽsaquelos, que no valen nada si quedan espessos. Puẽdelos 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 fõtos. Dizen (mas no me pãtisce a mi) que se hazen mas sabrosos si los riegan con agua salobre que dulce. Dize Abenc. 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 grãde se harã 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 porque los rabanos no se hazen buenos traspuestos por esto los han de sembrar ralos y hõdos y dize Paladio que los rabanos que tienen las hojas grandes y gentiles y son dulces son hõbras, 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, aunque sean de simiente dulce, por falta de humor, y demasia del sol, y por el contrario se hazen dulces, que aunque de la simiente se hereda 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 sabrosos son los rabanos de sequera que los de regadio, y para esto ha de ser la tierra muy labrada y aun que los rabanos no se trasponen, hanse de trasponer los que son semientales para que sea mejor la simiente, y puẽdese hazer por el Otoño para que den la simiente a la Primavera y la mejor simiente es de los que siembran a la Primavera.

Si les quitan las hojas y los cubren bien de tierra, y despues les hechan estiercol encima,

encima, se hazen muy grãdes, y duran hasta el Estio si tierra, mas yo no haria nada desto, porque ni de bondad del rabano esta en ser grande, ni tampoco en ser viejo, ni durar mucho, pues cada dia se pueden sembrar muy biẽ, y tenerlos nuevos y tiernos. Los rabanos son muy enemigos de las vides, que si cabe ellas las siembran se dañan mucho por esto no los deuen sembrar en las viñas sino fuesse en lugar muy apartado de las cepas y de la manera que son contrarios a las vides assi son contrarios al vino, que nunca el vino sabe bien con rabanos y quitan la embriaguez, comiendolos dañan la dentadura. Las hojas se quieren comer en principio, y los troncos, o rayzes despues de la otra vianda, y assi ayudã mucho a la digestiõ, y si antes los comen estan indigestos y hazen nadar la viãda en el estomago, y aun comueuen a vomito, y dañan mucho el estomago y hazen regoldar vnos reguellos muy torpes y suzios, aun por la mayor parte las mas de las hortalizas dañan el huelgo. Las hojas dellos de sopilan el higado, deshazn la ytericia porque hazen purgar por la orina maravillosamente. Las hojas dellos (mayormente de los que nascen a la Primavera) cozidas con carnero son saludables, con que primero les saquen la verdina estrujandolas en agua, y crudas, o cozidas botan fuera las arenas, y aun las piedras de los riñones y bejiga, y alimpiã y refrescã los riñones. Comidos de mañana con miel ablandan la tosse, y lo mismo hazen cozidos. Mas si mucho vnan comer rabanos dañan a la vista. Si echan el çumo dellos con miel en los ojos los aclara, ellos engendran veosidad, y su simiente la deshaze: el çumo, o agua dizen que es bueno contra la ydropesia. La simiente tostada, y beuida alarga el huelgo. Son muy contrarios a las sauandijas ponçoñosas, tanto que si majan la simiente y con ella se vntan las manos no los morderan los alacranes ni otras sauandijas aunque las toquen, y tra ten, y si ponen vna tajada de rabano sobre vn alacran luego morira, y lo mismo harã su çumo puesto encima, y por esto es bien que quando mordiere algun alacrã pongã encima de la picadura tajadas de rabano, y se las muden que prouecha mu-

Nota la virtud de los rabanos.

cho, y aũ si ha comido rabanos y le pica algun alacran no le dañaria tanto. Prouecha majado y puesto emplastado con vino sobre las mordeduras de las culebras majados, y puestos encima de los riñones les quita el dolor, y las hojas comidas hazen que las mugeres que crian tengan harta leche, mas a mi parecer mejor fera de otras mejores viãdas. Son los rabanos prouechosos, y mas la simiente contra la ponçoña de vnos hongos, o setas que son malas y mortales comiendolos sobre ellas, majados y puestos sobre las señales de las heridas, les dan buẽ color, y aun el çumo de las hojas con alua, al de deshaze la sangre quajada que llaman cardetales. Los rabanos abiuã la luxuria dañan la boz, y en muchas partes hazen azeite de la simiente para los candiles, y para medicinas que mata los piojos de la cabeza y cuerpo, y quita las grietas del cuero. De los vnos ay blancos, otros colorados, los blancos se crian 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, por que aunque sea de simiente blanca si los siembran en tierras calientes a dos, o tres años se hazen colorados y por el contrario. Los rabanos vaxiscos no se siembrã de simiente porque no la tienen sino de pedaços de sus rayzes, y aunque se puẽde bien plantar en otros tiempos del año, muy mejores es en los meses de Nouiẽbre, Deziembre, Enero, y Marzo: quieren humedad y por esto estã biẽ cerca de arroyos y acequias, y albercas, son tã bituos que aũ que muchas vezes los royã no perecẽ, quiere tierra gruesa hõda, y biẽ cauada y quieren tener continuo muy cubiertas las rayzes de tierra, por que assi sera mejor la rayz. Las rayzes son de mas virtud y eficacia que las hojas, y es muy prouechosa para opilaciõ del higado, assi en salsas como en xaraues y refresca mucho, y es muy buena cosa contra las quartanas: y dize el mismo Crec. y en esto alega a Hermes Alquimista, que si sacã çumo de rabanos vaxiscos y tomã lãbriz de sotierra y las majã y estrujan y cue lã por vn pañezico y en aquel çumo tem plan vn cuchillo que con el cortaran el yerro como si fuesse plomo, maravillosa cosa es si es verdad.

Contra

Contra la dureza del higado y bajo cuezan las hojas en vino y azeite, y pongan las encima, y si vno esta frenetico, y le da en la cabeça, y los majá y ponen encima rescibira mucho prouecho: en las otras propiedades, o en las mas dellas son muy semejantes a los otros rauanos bié así como en el nombre.

Cap. XXXIII. De los rosales, y de sus rosas, y algunas propiedades principales.

YO no se como se me passo de memoria vna tan excelente pláta 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 don.le quiera q se haga cabe bien, y viene a bué 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 vengá entre las hortalizas, y tendran el señorio y ventaja entre ellas. Las rosas en sus colores son de dos maneras, ó coloradas, ó blancas, y en las coloradas vnas son de mas hojas que otras, y otras d viuos colores mas en ellas (digo en las coloradas) todas quieren vna manera de tierra, vna lauor y postura, y de todas así de coloradas como de blancas ay caferas y monteses, y las blancas son de mas rezia rama y maderas, que son casi como arboles, como vemos. Qualquiera tierra suffice digo caliente ó fria: en las tierras calientes y algo humidas se hazen mejores, y mas cótiuas, tanto q (como dize Plinio) en algunas tierras como son las d Murcia y Cartagena, en España las ay en mitad del Inuierno, y esto causa de mas de la bondad de la tierra, no ser allí el Inuierno rá fuerte como en otras partes que con el tiempo blando y amoroso torná abrotar otra vez, si esto causa en otras partidas Meridionales llevar los arboles mas de vn fruto. Los que quisieren plantar rosales para auer prouecho, y ganancia dellos no los deuen de plantar lexos de lugar donde las rosas se pueden bien vender y auer prouecho dellas, y por esso mas prouecho

chosos son cerca de ciudades y buenos pueblos q no en las labiças, donde en pocas cosas se pueden aprouechar de ellos: saluo para la vista y deleyte, por esso no son tales lexos de casa como cerca, porque lo vno las rosas deleytan, y agradan con su vista y olor, y estando así cerca no se perderan si no es por mucha negligencia, y aun se pueden hazer casi en todo suelo, mas mejores se hazen en la tierra grueffa que es medianamente humida y bien sustanciosa y suelta, que el erzilla, ó barro es malo para los rosales. El poner los rosales es en dos tiempos principalmente, que si la tierra es caliente y seca hanlo de poner por Octubre Nouiembre, y Deziembre, y si fuere tierra fria y humida, ó donde se pueden regar, ha de ser por Enero, Febrero, y aun por Março, y las que mas tarde se pusieren llevaran rosas aquel año, lo qual no haran las que plantaren temprano, porque siendo tarde puestas, ya la mata las tiene concebidas en si. Así mesmo quieren tierra bien estercolada con estiercol muy podrido porque la tierra que esta estercolada es mas sustanciosa. Si en el Estio tuuieren humor, mas si es tierra grueffa 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 pogo es la peor por que aunque della nascen los rosales son tardios en su llevar, y son así mesmo como monteses que nascen dellos vnas rosas chicas y desmedradas, y muy ruynes, lo qual es de vna simiente que llevan en las cabeçuelas donde llevaron la flor a questa simiente no llevan los rosales en toda parte, saluo en lugares que son muy gruessos y humidos. A questa simiente se tiene de coger quando estuviere bien madura que es despues de la vendimia, enxugarla al sol, y sembrarla en vna hera que este bié estercolada cō estiercol muy podrido, y cubran la simiente con poca tierra, y rieguenla quando lo huuiere menester, y siempre les quiten la yerua toda que entre medio de ellos nasciere, 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, tomen las rayzes de los rosales quando comiençan a brotar

brotar, y aun esto en las tierras calientes se puede hazer por Nouiembre, y en las frias por Febrero, y en todo cabo quando brotaren, y corten las rayzes a pedaços cada vno tan largo que lleuen tres, ó quatro yemas, y no menos de dos, y tengan vna hera bien cauada, y bien estercolada con estiercol muy podrido, y allí pongan aquellos pedaçelos quanto vn palmo vno de otro, y rieguelos lo q huuiere menester, y dende a vno, ó dos años los traspongá a su lugar y así con pocas posturas se pued presto hazer vn grãde rosal. Otra manera para dōde no se han de trasponer, hagan vnos sulcos hondos quanto palmo y medio, ó dos si es tierra humida ó se riega, y si es seca mas hōdos, y aya de vn sulco a otro dos palmos, y allí estien dan las ramas de los rosales cō sus rayzes y es mejor quãdo quieren brotar aun q se puede hazer en qualquier tiempo del Inuierno, y cubrá toda la postura, saluo las pūtas q q de vn palmo ó más fuera de tierra, y digo que vayan con sus baruajas, y prenderá mejor, y pisen mucho la tierra encima. Y desta manera prendé muy bié haziendo los sulcos tanto largos quanto quieren, y podrá hinchar harto capo con pocas posturas yendo así tēdidas, y escar denlos mucho hasta que esten grandes, y rieguenlos hasta que esté bié presos, si la tierra fuere seca, y esta es la mejor manera de poner, porque se multiplicá presto. La otra manera no es tal (que aunque es cierta) no se multiplicá los rosales casi nada, y aquella es mejor para los blacos que son como arboles, que para los colorados q son muy bajos y como yeruas, mas para todos es mucho mejor ponerlos así tēdidos y mucho mas prouecho, que de los blancos se haze muy hermosa y galana pared, y aun muy buena y segura cerradura para las heredades que son rezios de madera y espinan mucho, y de mas de todo aquesto, son prouechosos con sus rosas, y los colorados así tendidos se multiplicá mucho y de aquella suerte puestos se hazen gēriles andenes, y repartimietos en los jardines, y lindes entre las heredades. La otra manera q comence a dezir no creo que ay quie no la sepa, que es poner cada planta en su hoyo, si fuere rosal blanco hondo quãto hasta la rodilla, y si

colorado quanto la mitad, y ponganlos allí, y pisenles mucho la tierra y si es tierra muy seca rieguenlos que no faltarán, que los rosales tōn d la naturaleza de las çarças que prenden mucho tanto que de pūta arráyan. Ya dixé como los rosales blancos se multiplican mucho, y si van tēdidos tanto quanto fuere larga la postura y soterrados saluo la punta, la qual sea de lo nuevo 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, hōdo, y allí pongá la postura hecha rosca, y quede cubierta saluo la punta, y pisen bié la tierra, y así brotara en redondo por toda parte, y se hara muy hermosa mata: mas los rosales blancos quieren tierra grueffa, y humida, ó hartarse d agua muchas vezes, y suffren tierras vmbrias mejor q solanas sino se riegan en las tales solanas. Hanse de limpiar los rosales cada año, de los reuiejos y resecos, y remollidos, y de aquesta manera labrados, duran por muchos años, y a questo tiempo de Enero, ó de Febrero es el mejor de todos los tiempos para poner rosales nuevos y renouar los viejos. La principal lauor para los rosales es q despues de presos y grandezitos se escaven bien, y remollirlos mucho la tierra, y mucho mas hondo que a las hortalizas, y no tanto como las vides, y limpiar los mucho de la yerua. Regar no ha menester los colorados, sino fuesse la tierra muy seca de substancia, y aun con el agua no son las rosas de tãto olor ni virtud, saluo los blacos q por ser como arboles quieren agua, saluo si está en tierra grueffa, humida y sombria: hazense buenos con el estiercol muy podrido, y muy mezclado con tierra, ó ceniza. Dixé q los blancos se quiere mucho limpiar mas los colorados con ninguna lauor abonar tanto quanto con quemar los estando viejos, no digo q por esso los dexen de cauar cada año, que si esto no se haze llevan muy pocas rosas y muy chicas, y desmedradas, y no de tã perfecto olor, y si las quemar sea de cinco en cinco años, y por los meses de Nouiembre y Deziembre, porq se estercolá, y mejoran mucho con su ceniza, y cō el agua que llueue, los que así fueren ctRADOS llevaran mas rosas y mejores, y si los

dejan de labrar hazense montefinos y pe-
recen. Puedenfe enxerir en mançanos, y
en almendros: en los almendros seran las
rosas mas tempranas. El muy buen enxe-
rir dellos es de escudete, ò cañutillo, pue-
den también enxerir en granados y en çar-
gas, y en escramojos que son de la hechu-
ra de los rosales blancos y aun muchos
los llaman rosales montefinos, y quien qui-
siere auer rosales tempranos de mas de te-
ner los rosales en solanas, y lugares abri-
gados deve hazer almanta del rosal, vna
caua como dixen atillada, quanto vno,
ò dos palmos lexos de la mata, y rieguen
bien la mata con agua tibia como no es-
calde la mata, lo qual hagan dos vezes al
dia, y sea desque la mata ha echado la ho-
ja, y así dizē que aura rosas tempranas,
y bien parece que ay razon para ello, co-
mo diximos de las fructas. Dize mas Abē.
que si quando pusieren las rosas, ò de si-
miente, ò de sus posturas, que si abueltas
ponen a jos que aura rosas los siete meses
del año, y que si hechan al pie de los ro-
sales çumo de hojas de oliuas, ò azebuc-
ches, que tendrá continuo humedad y no
seles secaran las hojas. Dizen que se pue-
den guardar las rosas para tenerlas muy
verdes y frescas hasta quando quisieren,
y esto (si es así) es muy gentil cosa, por a-
uer cosa fuera de su tiempo, en especial
flor, que tal pareciera vna Cruz en vna
procelsion, ò solemnidad adornada con ro-
sas por el mes de Agosto, ò Septiembre, ò
por Inuierno, tan fuera de su tiempo, ò
quien no las precia mucho en tales tiē-
pos para presentar, ò medicinar, y para lo
que mas quisieren. Pues segun dizē guar-
danse desta manera. Corten las rosas an-
tes que abran, y vayan aun cañaueral, y
escoja allí vnas cañas gordas, y no las cor-
ten sino hiendanlas allí, y metan las ro-
sas allí dentro de aquellos cañutillos y tor-
nen a juntar la caña, y atarla, y embarren
la encima, como q̄ de muy junta, y al tiē-
po que quisieren las rosas corten la caña.
Mas ligeramente se haze de otra manera
mas yo no lo tengo por cierto, y digo lo
pues lo dizen. Corten aquel mismo tiem-
po las rosas antes que abran, y metálas en
vna olla de barro nueva, y rapē mucho la
boca como no entre agua dentro, y mejor
sera en vna botija por tener la boca angos-
ta, y sotierrenla al sereno, mas pienso yo

que mejor se guardaran de otra manera
en cortarlas de los rosales, y meterlas en
vnos cañutos, y sotierrenlas acoruado las
ramas como no entre el agua, ha de ha-
zerse esto antes que las rosas comiēcen a
abrir, y al tiempo que las quisieren abran
los cañutos en tiempo caliente, que lue-
go abriran las rosas, y de la misma mane-
ra se podran guardar las clauellinas, acor-
uando las varas de el tiste, y meterlas en
vna holla, ò cantar, que este soterrado y
bien cubierto, esto es como de las rosas, ò
clauellinas tardias, que llaman rojojos.
Las rosas verdes huelen mas de algo le-
xos que de cerca, y las secas mas de cerca
que de lexos, y mientras mas claro, y sero
no es el dia en que las cogieren mas huel-
len, son mas olorosas en lugar caliente que
en lo frio, en solana que en ymbria, en en-
xuto que en humido. En las rosas vnas ay
de mas hojas que otras, y otras de mas bi-
uas colores, y estas son mejores mas to-
das se labran de vna manera, y son de vna
propiedad solamente se puede acrecen-
tar, ò menguar el olor que en lo humido
como dixē no son de tanto olor ni perfe-
ctiō, 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 escarabajuelos ò auejonci-
llos que llama cantarides rosarū. Y por
la mayor parte suelen nacer y criarse en
tiempos de sequedades y comēse la rosa,
y aū ellos son muy venenosos. La emien-
da que tiene es coger la rosa quando co-
miēça a abrir, y quemar el rosal quando
entra el Inuierno para q̄ perezca la siē-
te dellos. Las abejas labran bien en las ro-
sas coloradas, y hazen dellas muy singu-
lar miel, y aū es saludable para las abejas,
y por esta causa muchos las platan en sus
colmenares. Dezir las propiedades y ex-
celencias de aqueſtas flores, y en quantas
cosas entran así en gentilezas como en
medicinas, sería imposible, y por esso di-
re generalmente algunas dellas. Las ro-
sas blancas no tienen tan perfecto olor co-
mo las coloradas, y son mas frias, y en po-
cas medicinas se aprouechan dellas saluo
mezcladas con las coloradas, y dellas
juntamente con las coloradas se saca a-
gua

Las p̄p̄te
daes de las
rosas.

Gua

agua rosada de muy excelente olor, y def-
ta manera mezcladas son muy buenas pa-
ra vnguentos rosados, porque 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
reſtrñir por su frialdad, y son buenas pa-
ra reſtrñir el fluxo de la sangre de las mu-
geres y para reſtrñir el escupir de la san-
gre. Y el agua de las blancas es buena cō-
tra el alhombra, lauando cō ello la parte
erispilada, y son buenas para letuarios,
mayormēte con açucar, y es muy mejor
mezclado cō coloradas. Las rosas se guar-
dā enxugādolas al sol, y despues a la som-
bra, hasta q̄ se embeua toda la humedad y
puestas despues en vasija enxuta y cubier-
ta, que no pierda el olor, que es lo mejor
dellas. Las rosas confortan mucho el co-
raçon, así oliendolas como beuidas, ò cō-
midas, ò puestas en emplasto, y también
confortan el higado y cerebro, y aun to-
dos los miembros, y aun son buenas para
los que tienen desmayos y mal de cora-
çon. Hazeſe de las coloradas vinagre ro-
sado, que es muy bueno contra la corrup-
cion del ayre y tiempo pestilencial, y ha-
zeſe tambien de rosas secas como de ver-
des y aun mejor en olor. Ya dixē arriba
como se haze, y es bueno para epistimis,
y conforta los pulsos, templá los calores
demasiados de las fiebres, y para comer
crudo, y en muchos guisados, y para oler
reprime el vomito, oliendō las rosas con-
fortan mucho la cabeça, y mas las secas,
y conforta mucho el cerebro, y para esto
es bueno hazer dellas hazeruelos de al-
mohadas, y ayudan las rosas a los miem-
bros espirituales porque confortá, y por
esto fortalecen el huelgo, y el agua en q̄
han cozido rosas y lo mismo hará el agua
rosada, y el azeite rosado, hazen algo ef-
tornudar puesto a las narizes. El agua ro-
sada mezclada con vn poco de buen vi-
no blanco claro aclara la vista, y por si so-
la quita el dolor de los ojos, que vienen
de calor, y refresca el rostro, mas cria pa-
ño, si es en mucha cáridad: y para que no
se crie mezclenle vn poco de buen vina-
gre blanco. Tiene el agua rosada muchas
y muy excelentes propiedades, y las prin-
cipales son confortar. Las cabeçuelas de las

rosas cozidas en buen vino tinto y pueſ-
tas sobre el estomago y vientre y riñones
y pulsos, reprimen el vomito, y el agua
de las cabeçuelas haze lo mesmo sacada
por a lambique, y es muy excelente y de
mucho prouecho para que la beuan les
que escupen sangre. Cozidas ellas y las
rosas secas, y recibido aquel vapor muy
caliente por baxo, y labándose con aquel
cozimiento es muy bueno contra las al-
morranas, y otros males secretos, así de
mugeres como de hombres, y lauandose
las piernas con aquel cozimiento las enxu-
ga y aliuiana mucho, y lo mismo haze el
agua en que han cozido las rosas secas, ò
las cabeças por si, mas mejor es si vavno y
otro. De las rosas se haze açucar rosado,
no cortado los capullitos de las rosas an-
tes que abran, sino quando estan encapa-
lladas y las maja mucho en vn mortero
de piedra, y echa a bueltas muy singular
açucar y así lo maja y encorporan todo,
algunos echan a libra de cada cosa. Dize
Crecetino que a cada libra de rosas echen
quatro de açucar, y lo majen mucho to-
do junto. Tenganlo en vna vasija vedria
da treynta dias al sol, meneandolo bien
cada dia, y de noche quitenlo del sereno,
y eſte por las moscas, y otras suziedades
cubierta al sol, con vna toca bien delga-
da, y esto así hecho se guarda muy bien
por tres años. Esto tiene virtud de cōfor-
tar el estomago y reſtrñir y refrescar mu-
cho, y es bueno contra las camaras, y vo-
mitos, y contra los desmayos, y mal de
coraçon, y contra vn calor del higado,
y estomago, y alimpia y desopila el higa-
do, y es bueno contra la colera, y aproue-
cha mucho contra las llagas de los pul-
mones, y refresca el estomago. Otros lo
hazen seco sin majar las rosas sino que va-
yan enteras las hojas quitando primero
lo blanco y fregadas con açucar lauando
primero bien las manos. La miel rosada
se haze desta manera. Coziendo primero
vn poco la miel para que se alimpie del
espuma, y luego la cuelen y tomen las pū-
ras de las rosas que no lleguen aquel ca-
bo blanco, y cortélas menudas con vn
tixerá y echen dentro buena cáridad de
ellas, quando cueze la miel, y basta vna li-
bra de rosas en quatro, ò cinco libras de
miel, y cueza todo junto con lumbre sof-
legada

R 2 legada

fegada, y es señal de auer cozido lo bastá-
te, quando la miel huele bien y roxea. Y
tábié se puede hazer de rosas secas, y cue-
len la miel que no quedé las rosas en ella.
Otra manera pone Nicolao segun refie-
re el Crecétino. Tomé diez libras de bue-
na miel blanca y bien despumada y co-
lada, y majen las rosas verdes, y saquen
vna libra de gúmo, y ponganlo todo jun-
to sobre el fuego, y desque coziere eché
le otras quatro libras de rosas cortadas
muy menudas como dixé, y cueza hasta
que se gaste el gúmo, y siempre lo meneé
con vna cuchar, cuelelo despues, y guar-
darle mucho tiempo, y siempre va mejo-
rando. Beuido con vn poco de agua fria
conforta el estomago, y esfuerça por su
olor, y con agua caliente alimpia, es muy
bueno contra la flema y melancolia, deso-
pila y alimpia el cuerpo, y come la carne
que está mala. Y si los que beuē agua en
tre día, echan vn poco de miel rosada, y
lo meneá, y beuen no solamente el agua
no le hara daño, pero hazérle ha muy grá
de prouecho, y mata la sed y refresca mu-
cho, y remóda. El azeyte se haze á qua-
tro maneras. La vna echando las rosas en
el azeyte, y ponerlas al sol. La otra es, co-
zer las rosas en el azeyte y colarlo, y guar-
denlo. Otra es majar las rosas y echarlas
en el azeyte, y birlas mucho cō el aze-
yte, y han de yr las rosas muy biē majadas
y sea en vn mortero de piedra, y despues
ponerlo al sol. Otra manera pone el Ni-
colao. Tomen dos libras de buen azeyte
que sea claro, y echen abuelta agua clara
y fria, y lauen mucho el azeyte hasta tan-
to que torne como vnguento, y dexenlo
asentar hasta que el agua vaya a lo baxo
y se pueda apartar muy bien del azeyte y
lauenlo así otra vez y otra, y desque esté
bien apartado del agua, tomen vna, ó dos
libras de rosas verdes, y majenlas vn po-
co, y metenlas en el bote en que está el a-
zeyte, ó en vna olla vedrida, y metan a-
quella vasija en vna caldera de agua que
esté hirviendo como no entre agua en el
azeyte, y cueza la caldera hasta tanto que
gaste el agua, y saquenlo de allí cuele el
azeyte exprimiendo biē las rosas en vna
prensa. Este azeyte defende ena mucho los
miembros enconados, y dolorosos, quita
el calor del higado, y de las lienes y ma-

Como se ha-
ze azeyte
rosado.

ad) como
sim) al
ab) lo

nos y pies, y de los rñones, y aliuia el do-
lor a los miembros q̄ duelen de la gota.
Este azeyte rosado enfria moderadamē-
te, y conforta los miembros enflaqueci-
dos, y tiene otras muchas buenas virtu-
des y propiedades. Y porque vnos aze-
ytes por ser frios y aromaticos refrescan y
confortan y otros son calientes, pues los
azeytes que hazen para frios como es lo
rosado tanto es mejor quanto se haze en
azeyte de azeytunas verdes, no maduras,
q̄ llamamos onfancino, y sino ay deste a-
zeyte tomen el mejor azeyte que pudie-
ren auer, y lauelo muchas vezes en agua
fria, y es mejor si lo lauan en agua rosada
hasta que el pesse, y torne como vnguen-
to. Y desque apartada el agua haganlo
rosado de la manera que quisiere, que es
muy mejor que sino lo lauassen, y todos
los azeytes calientes como del laurel, y
ruda, y camomila se hazen muy mejores
en azeyte de azeytunas muy maduras, y
esto ha de ser generalmente en los aze-
ytes que le hazen con olio de oliuas como
se haze el letuario y vnguento de rosas, y
sacar agua rosada, lo vno dexo a los boti-
carios, y lo otro no ay quien no lo sepa
hazer, mas auisen que tanto sera mejor el
agua rosada, y se guardará mas tiempo,
quanto fuere mas oreada y enxuta de a-
gua y rocío, y así me despido de los rosa-
les y de sus propiedades y virtudes que se
ran muy largas de contar si todas las quē
siésemos de zir, mas aun esta que queda
pōdre, por ser muy singular, que el agua
de las cabeçuelas que se saca estilada es ef-
tiptica y aprieta y es biē traerla en la bo-
ca a quien tiene floxos los dientes por
alguna enfermedad, y para los que tiēn
mal de boca lauandose con ella, y para q̄
la beuan los que escupen sangre, y tienen
alguna vena rompida en el pecho.

Cap XXXIII. Del romero

EL romero es vna planta no menos en-
virtudes que las rosas, naturalmente
nasce en tierras calientes, ó templadas, y
si en las frias lo quisieren sea en Solano, ó
donde este amparado del frio con algun
dissenfuo, y no se suele hazer biē en sem-
brias sino es tierra caliente, ni e humedad
ni en tierra gruesa, por la mayor parte se
hazen naturalmente en tierras liuianas
esteriles

El tiempo
de poner el
romero.

esteriles y secas, y tambien suelen nascer
en buenas tierras. Suelé por la mayor par-
te nascer en las costas de la mary por esso
lo llamá rosmarino en Latin, que quiere
dezir rozio de la mar. En esta tierra gra-
cias a Dios, tenemos tanta abundancia
dello, que la abundancia causa que lo tē-
gamos en poco, mas en otras partes lo po-
nen por muy preciado en muy excelen-
tes jardines como pláta de muy excelen-
tes virtudes. Pueden se poner por todo el
Inuierno y la mejor postura es quando
quiere brotar, y si se puede regar donde
se puiere puede se poner, desde principio
de el mes de Octubre hasta el fin del mes
de Março, y es la buena postura de vnos
baruados que sean algo pequeños, pue-
den tambien trasponer las matas monte-
ses, espezialmente quando ya son gran-
dezitas, yaunque ello en los montes nun-
ca se labra, mucho mas cresce con la la-
tuor, y esta mas fresco, y si la tierra es sub-
stanciosa, no tiene necesidad de regarse
mas de para que prenda, mas si se riega, té-
dra mucho vicio, y dara mas flor, y hara-
se mayor la mata. Prende tambien de des-
garrado, ó parte de la mata con algo de
la rayz, y trasponerla, y mejor prenden
mientras mas chicas son las matas. De o-
tra manera se pueden poner por todo el
tiempo que he dicho, y sea donde se rie-
ga, que es á vn ramito de el mismo rome-
ro, y no sea viejo, sino de dos, ó tres años,
ni menores de dos años, y hinquenle en
el suelo quanto tres dedos, y aprietenles
bien la tierra, y rieguenlos, y hanlos
menester quando son chiquitas estas ma-
tas que las mullan mucho y las limpien
de la yerua. No quieré estiercol saluo tier-
ra muy estercolada, y que el estiercol es-
te podrido de mucho tiempo, y mas vir-
tud tiene sin estiercol, y por esso es mejor
que le echen al pie de la mata tierra grue-
ssa y muy substanciosa. Dize Plinio que
cresce mucho si le echá al pie raspaduras
de ladrillos, ó hezes de vino. El romero
lleua flor y aun simiēte, que dello ay dos
maneras, que vno tiene simiente y otro
no la tiene, y piēso yo que nascera cogié-
do aquella simiente quando esta madura
antes que se cayga, lo qual sera por lunio
ó algo antes, y la enxugá al sol, y despues
aran, ó cauan bien las eras y alli la siem-

bran cubriendola muy poco, y rieguen-
la algunas vezes, y desta manera se siem-
bran en fin de Septiembre, ó a la Prima-
uera, y aun pueden arar grandes tierras y
sembrarlo alli para colmenares. En Ro-
ma ponen muchos estas plantas en las vi-
ñas, que no hazen daño entre los liños y
lindes, y muchos las ponen y procurá po-
ner donde ay abejas, porq̄ es la flor que
florece mas temprano de las flores en q̄
ellas labran, y florecen muchas vezes,
y las abejas labrá mucho en elloy la miel
se haze muy singular y aun las abejas que
labrá en el romero no enferman tanto co-
mo otras. El romero es caliente, y por ser
aromatico oloroso, conforta mucho, de-
sepila, alimpia y gasta las humidades, y
abre mucho y prouoca a orinar modera-
damente. Tiene mucha virtud así su ra-
ma como la flor, y aun las rayzes. La flor
se guarda cogiendola limpiamente que
no lleue otra cosa abueltas, y enxuguen
la algo al sol, y despues a la sombra, y va-
ya muy seca quando la guardaren, y así
se conserua con su virtud por vn año, ó
dos, y hazen della muy singular le tuario
con açucar, y tambien se puede hazer de
la flor verde, lo qual tomando a las ma-
ñanas mayormente de Inuierno, con v-
nos tragos de vino blanco, es singular co-
sa para los que tienen desmayos y mal de
coraçó y dolor de estomago y tripas, que
procede de causa fria, y alarga el huelgo,
y para todo esto es bueno beber el vino
en que ay cozido la flor del romero.
Todo esto conforta la digestion, quita la
ventosidad, asíeta el vomito. Contra la
humidad del cerebro cuezan el romero
en vino blanco, y el paciēte reciba aquel
vapor teniendo la cabeza bien cubierta,
de manera que lo pueda biē rescebir, mas
esto hecho guardése mucho del frio que
le haria grandissimo daño, y a vn seria pe-
ligroso. 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 humedad de la boca. Para los que
no pueden orinar, cuezá las ramas, ó flor
en buen vino blanco, y quanto mas calie-
te lo pudieren sufrir, lo pongan que es
mejor, junto con los miembros geni-
tales. Si lo cuezen en agua y tomá las mu-
geres

Propiedad
des del ro-
mero.

Para des-
mayo y mal
de coraçón

Nota

Para la oris
de.

Para ha-
cer balsa-
mo contra
hecho.

geres aq̄ vapor por baxobiē caliēte, alim-
pia mucho la madre, y si esta desflaque-
cida la conforta y fortalece, y la apareja
a concebir. De la flor del romero se haze
vn azeyte, ò licor como balfamo, ò aques-
ta manera. Han de coger la flor quando
esta en su perfeccion, y de buena sazón,
madura antes que comiēte a caerle, y va-
ya cogido muy limpiamente, que no a-
ya otra cosa sino la flor ni peçon ni vna
sola hoja, y metanla en vna redoma de vi-
drio gruesa, y metan quanta mas flor pu-
dieren y con vn pergamino, ò paño bien
encerrada atapen bien la boca como no
se pueda salir ningun baho, y sea puesta a
questa redoma en vn monton de arena
que este toda cubierta al sol y sereno ò en
estiercol bien caliente, y alli este treynta
dias y al cabo deste tiempo hallaran to-
da la flor conuertida en azeyte, ò licor y
aquello lo cuelen y estruē, y lo passen
a otra redoma mas pequeña de vidrio, y
lo pongan al sol y sereno otros treynta, ò
quarenta dias para que se perficione, y di-
zen que se fara espesso como miel y des-
pues lo guarden mucho que es muy pre-
ciado, y es casi como el balfamo, y dizen
que si echan vna gota dello en agua, que
no nadara como el otro azeyte mas q̄ cō-
mo el balfamo se yra alo hondo. Otra
manera me parece ami que es mas breue,
para sacar este licor y aun sacará mas p̄
estar mas fresco que no esperar tanto tiē-
po enxugandose algo la flor lo qual hará
asi. Tomé vna vasija ò vidrio muy grue-
sa de vnas muy redobladas, ò de barro
muy vedriada por dentro, y aya tenido
agua porque no embeua el licor, y tenga
el cuello angosto, la qual deuen hinchar
de la flor del romero muy limpia sin pe-
çones, y taparla bien que no respire, y me-
tanla hasta el cuello en vna caldera de a-
gua que este hiruiendo sobre el fuego, y
miren que no entre gota de agua dentro
y en dos horas estara conuertido el licor,
lo qual no hara tan presto en el arena, ni
en el estiercol, y pueden tornar a hechar
mas flor, y despues de hecho cuelenlo, y
pongánlo al sol, como dixē arriba. Dizen
que aquesse licor tiene estas virtudes que
conforta el coraçō, y da fuerça a los miē-
bros enflaquecidos, mayormente de la per-
sea, 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 defencona, y estiende los nexuos enco-
gidos, y a los que les tiembla la cabeça, y
dizen que quita las manchas de la cara, y
q̄ si alguno se vntare con ello la cara des-
de su juventud, que no se le arrugara tan-
to con gr̄ parte como sino se vntasse: mas
yo no tengo que sera asi por ser calien-
te y seco, antes pienso que hara arrugas,
y a los que se les encomiençan a hazer ta-
les en los ojos, y con ello se alcoholā mu-
chas vezes, y quando se van a dormir e-
charen vna gota sola en cada ojo que ten-
ga algun mal, les hara muy grande proue-
cho y de aquesta manera deshaze las nu-
ues que se comiençan a hazer a los ojos,
y el paño dellos. Dizē que si ay lagrimas,
que echen alli vna gota, y que todo lo sa-
nara, deshaze los drubos, y hinchazones,
impide que no dezienda, ni corrā humo-
res, ni frialdades, ni otras materias de al-
gun miembro, porque todo lo gasta y cō-
sume, y sana las llagas viejas, deshaze las
flemas y frialdades, quita el romadizo, a
prouecha a la colica vntando el vientre
con ello, y puesto por baxo en alguna co-
sa aprouecha mucho a las enfermedades
de las mugeres que vienen de la madre y
aparejalas mucho para concebir. Desha-
ze qualquier apostema, y dureza, que este
empedernida y putrificada, y quita mu-
cho el dolor de qualquier miembro, y el
dolor de la cabeça, y enxuga las humeda-
des della y el romadizo que llaman corri-
za. Si hazen de la flor del romero letua-
rio en buena miel bien espumada y cozi-
da, y la persona que lo vsare a comer por
las mañanas (mayormente en el Inuierno)
y en ayunas sera conseruado de mu-
chas enfermedades interiores, mayormente
de las que vienen de flemas, y viscosi-
dades, y frialdades, que todas las desha-
ze y gasta y esta miel hecha comola miel
rosada aprouecha mucho para la salud
de todo el cuerpo, y esfuerça la digestiō.
Si cozierē la flor en vino bueno y que sea
tinto y añejo, oloroso y puro, y vsando,
beuer algunos tragos dello por las maña-
nas, sana las enfermedades del estomago
que vinē del frio, y de flemma, y aun tam-
bien dizen muchos que quita la colera-
y sana todo el vomito, y çolipo que vie-
ne

ne de frio, y quita el dolor de hijada que
viene de frio. Haze hechar la piedra, y
las arenas, sana la colica, da apetito, deso-
pila el higado, purga el estomago, con-
forta el cerebro, alegra y abiuu todos los
sentidos, alarga el huelgo, y haze orinar
y esfuerça todos los miembros del cuer-
po, 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 mantengan fresco, y para aques-
to es mejor el vino blanco, y lauando con
ello la boca alimpia la dentadura, y aprie-
ta, y sanas llagas de la boca, y si con
ello lauaren algunas llagas las alimpia, y
hechas tostadas y mojadas en aquesse vi-
no, y comidas a las mañanas esfuerça las
flaquezas y alegra mucho el coraçon.
Tambien se puede hazer azeyte con aq̄
ta flor, hechandola en buen azeyte, y ter-
na muchas propiedades de las que puse
arriba. Y si cuezen la flor en agua lloue-
diza, y con ella aguaren el vino, y lo be-
uieren los que estuieren tificos, que son
los que tuieren llagas en los pulmones,
y escupen sangre los sana, y es muy bue-
no el tal vino para los que tienen fiebres,
quartanas, y para aquellos que tienen flu-
xo del vientre. Y si en aquesse vino he-
charen vn poco de triaca, terna mucha
mas virtud en sus operaciones, y sera bue-
na contra otras muchas ponçoñas que a-
yan comido, y beuido, y para el temblor
de las manos, y cabeça, y aprouecha a las
pasionēs de las mugeres, y adoba mucho
la madre, y aparejala para empreñarse.
Y para los gotos es maravilloso si lo be-
uieren y lauaren con ello en el lugar don-
de tuieren el mal, les quitara el dolor, y
el vino en que se ha cozido la flor es bue-
no contra la ytericia. Comida la flor es
bueno contra qualesquier enfermedades
del pecho, y alegra el coraçon, y aproue-
cha a muchas passiones, y a hogamientos
de la madre lo mismo haze su simiente be-
nida, mas ha de ser en poca cantidad. Y
cogiēdo estas flores por la mañana, y mez-
cládolas con flores y yeruas se haze muy
gentiles, y sabrosas ensaladas. Las hojas
del romero verdes y majadas aprietā las
almorranas puestas a manera de emplaf-
to, y cozidas en vino, y puestas alli las en-

xuga, y quitan mucha parte del dolor, q̄
las hojas del romero tienen propiedad
de apretar, y cozidas en vino blanco, y la-
uado con ello la cabeça, aprieta la cabeça,
aprieta el cuero, y retiene el cabello, y cō-
forta el cerebro, y en xuga la cabeça, y sa-
na la caspa: lauandose con ello la cara di-
zen que la para fresca, y que quita las ma-
chas della. Y dizen que quemado el pa-
lo, o rayz y que quando esta hecho brasas
lo muelan, y pongan aquellos poltos en
vn paño de lino delgado, y frieguen con
ello los dientes, y tornaralos blancos, y
continuando lo siempre, no tengā temor
que tenga neçijō, ni gusanos, y si le tiene
se caera, y estaran los dientes muy firmes.
Lauando el cuerpo y las piernas con el a-
gua en que se ha cozido romero, enteste-
ce las carnes, y conserua mucho la salud,
y para esto es bueno hazer baños vna vez
cada semana, y al bañar si estan enfermos
fuden con ello vn buen rato, y lauado an-
si algunas vezes los niños, se criā muy bo-
nitos. Majando los cogollos del romero
quando ellos estan verdes aprietan los diē-
tes, y aū muchas vezes quitati el dolor de
las muelas. Si quando trasiegan el vino
hechan a bueltas buena cantidad de flor,
no se dañara tanto, y tomara buen olor, y
conseruarse ha mas tiempo, y para esto es
mejor la flor seca que la verde, puesta la
flor entre la ropa olera bien, y no lo daña
ra la polilla. Tomado el humo dello en
la cabeça como no se vaya el humo haze
purgar el romadizo, mas guarden como
el humo no ahogue, ni de frio en la cabe-
ça que es peligroso, y dizen que para esto
es mejor quemar las cortezas del rome-
ro. Sahumado con romero la casa defen-
cona el ayre, y huyen deste humo todas
las sauandijas, y animalias ponçoñosos, y
abispas, y moscas, y es bueno sahumar cō
ello las criaturas que tienen embargos, y
otras enfermedades ocultas. Es bueno
quemarlo por las casas, y calles en tiempo
de ayres corruptos y pestilencias, y quita
los malos olores.

Si alguno esta resfriado haganle baños
con agua en que ayan cozido romero haf-
ta que aya gastado la tercia parte, y fude
en el baño, y hechese en la cama biē arro-
pado, y fude y sanara, y guardese del frio,
si ay llagas viejas lauenlas muchas vezes

Para el vino
que se trasie
gda

con el agua en que ayan cozido romero, porque las purifica aprieta, consuela, y sana, y la misma decocion sana las llagas de la boca, y aprieta las enziás, 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 fuere 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 limpian todas las llagas, son raras de mas de estas las virtudes, y excelencias de aquesta planta que bastarian por si solas a hinchar vn libro, y trayendo consigo la flor, como toque en el coracon andaran alegres, y es comun dezir que dello huyen los demonios.

Cap. XXXV. De la Saluia.

DIGO que es la saluia en la hechura de las hojas, como la yerua buena, saluo que son las hojas mayores, y mas largas y como pardillas, o blanquifcas, y propriamente canas son vellofas, y olorofas, y de vn olor graue, rezio, y no suave, bien se yo en campos 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 quemán. Qualquier ayre sufre así frio como caliente, y naturalmente nasce en ruynes tierras, esteriles, duras, y pedregosas, mas tambien se haze en buenas tierras, con tal que no sea barrial ni tierras muy gruesas, si no fueren humidadas naturalmente. Quieren tierras enxutas, si son tierras delgadas, y si la ponen é buena tierra, y la riegan, hazen grande mata: plantase de si miente, la qual lleua en aquella flor que parece campanillas, la qual se puede sembrar por Enero, Febrero, y Março, y por Septiembre, Octubre, Noviembre, pueden la sembrar en heras, para trasponer en otra parte, o si quieren hazer montes de ella la pueden sembrar a mano y con arado auiendo para la tal tierra como dixé, auiendo primero bien arado la tierra, y para la saluia no requiere ser estercolada la tierra: puede se plantar de baruados que

echan: o de vn ramo hincandole: no quieren lugar vmbrio, saluo si la tierra no fuere enxuta, ni se quiere mucho regar, saluo para que prenda, y destas dos maneras se puede poner por Octubre, y Noviembre, 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: quieren se limpiar mucho de los reuiejos, y resecos, esta es vna yerua caliente y seca, y poco la usamos para comer, solo porque tiene vn sabor muy rezio, y por esso la mezclan con otra en algunos guisados, y salsas. Comidas, o cozidas é agua y lauandose con ella conforta mucho los nieruos, y es muy bueno cozerla en vino blanco, y así caliente emplastarla sobre algun miembro paralitico, y formentarle muchas vezes con el tal vino, y puesto sobre la lengua le haze desfleamar, y la haze ádaptar 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 de traer de baxo de la lengua, y es muy provechoso para los que tienen paralytica la lengua o torpe por abundancia de flegma, que haze desfleamar, y correr mucho la saluia, y por esso deuese traer poco rato, porque haze desvanecer el cerebro, y sea por la mañana, y quien la usare traer no le dolerán tanto los dientes y muelas, y fregando con ella los dientes los alimpia. Si echan vnos cogollos dellas en el vino dos horas antes que lo ayande beuer alegria mucho, y es muy singular contra las frialdades venterales, del pecho y estomago y ayuda a la si digestion.

Y Majada y puesta sobre las mordeduras poncoñosas les quita el dolor: el vino en que la han cozido beuido moderadamente quita la perlesia, y para esto es bien cozerla en agua, y aguar con ella el vino, y es bueno contra el mal caduco, que llaman vulgarmente gota coral.

Y Quien usare conserua de saluia, y vnos tragos de agua de saluia, sacados por alquitara, sentirá mucho provecho contra la perlesia, y torpedad de la lengua.

Cozida en agua, y recibiendo el baño por baxo, y haziendo emplasto de las hojas así cozidas, y bien calientes y puestas en las

Para orinar, y dolor de muelas.

en las vedijas, quita el dolor de la vedija, y desconfona aquellos miembros, y haze orinar, y aquel humo o baho alimpia la madre, y da aperito.

Comida es caliente al estomago, y ayuda mucho a la digestion, y en sus propiedades parece mucho al romero. Las abejas labran mucho en esta flor, y della hazen mas singular miel que de ninguna otra yerua, o flor, y porque en Cerrato (como ya he dicho) ay mucha saluia, es allí 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 brotar 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.

Capitulo XXXVI. De las Verengenas.

Comun opinion del vulgo es que las Verengenas fueron traydas a estas partes por los Moros quando de Africa passaron en España, que las traxeron para matar con ellas a los Chistianos. Yo bien pienso que los Moros las traxeron de allende, pues que en quanto yo me acuerdo no he hallado palabra ni memoria dellas en ninguno de los auctores antiguos, así 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 trías, ni Septentrionales, mas como el Aristoteles preguntando a vnos y a otros, escriuió vn singular libro de animalibus (como refiere Plinio, así yo pues en los libros no he hallado cosa alguna de como se han de sembrar, pregunté a los mas expertos hortelanos como se hayan de hazer, porque quien no lo supiere lo pueda aprender sin otro maestro. Esta planta bien así como es peor de todas las yeruas que hasta aqui he escrito, así es la mas traxaxosa, y penosa de nacer. Quieren ayre caliente, que en lo frio no se haze, ni lo sufren, y si en lugar frio las quisieron poner, ha de ser en parte muy abrigada, y hacia el Sol. Quieren tierra gruesa, y muy estercolada, para las auer de sembrar, lo qual se haze de aquesta manera, y es el tiempo por Febrero, y prin-

cipio de Março. Tomen la simiente ocho o diez dias antes que la ayan de sembrar, y a las mañanas, y noches tengan al fuego vn puchero de agua a escaldar, y este el agua tibia como no escalde la simiente, que la pueda bien sufrir la mano, y metanla allí vn poquito y saquenla y trayganla entre las manos al calor del fuego, y esto hagan vn buen rato y tengan vn pellejo de alguna oveja y calientenlo bien, y embuelvanla allí en el y otros trapos calientes, y de noche ponganla entre la ropa de la cama que este caliente, y en la mañana tornenla 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 así la embuelvan entre los colchones de la cama, o la dexen tras el fuego bien arropada, de fuerte que no se resfrie, y esto hagan tantos dias hasta que encomience 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 q este bien esento hazia el sol, que le de luego en saliendo, y por todo el dia, y cauen las hondas quanto vn palmo, y saquenles toda aquella tierra, y en su lugar hechen estiercol nueuo de establos que este caliente entresi que bahee, y pisente mucho de fuerte q quede bien llano y ygal, y de altor de vna buena mano y mas, y tengan aparejada buena tierra negra de vnos muladares viejos, q de estiercol muy podrido se aya couertido en tierra, y de aquella tierra le echen encima altor de vna mano, y no lleue piedras ni gijas sino q quede muy limpia, en dia claro, dos, o tres horas del dia, que aya algo deselado la tierra, hechen su simiente, y cubranla con el dedo, o con vn pallillo, como quien ara, o escatua, o hechenle de la misma tierra encima, como quien rocía, o cierne, de fuerte 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 que las ayan de regar, sea en vn dia claro, y el regar sea con vn ylopo, o escoba rociandolo, y este así descubierta la hera q se embreua bien y enxugue el agua y de noche

Como se siembran las Verengenas.

noche tornen la a cubrir, y desque esten grandezitas rieguenlas a pie con el agua recien sicada, y si es de pozo o anoria por por que este algo caliente, y si de rio este algo deremida al sol, para q pierda la frialdad, y hasta que cesse de clar, o hazer frescas noches, las cubran denoche. El trasponer sea quando este bonitas, esto suele ser porenfin de Abril, o casi por aquel tiempo y sea el trasponer en dia claro, y luego desque las an puesto las rieguen. Muchos ponen entre las verengenas muchos pies de albahaca, o tomillo saltero, o qualquier otra buena yerua olorosa, y hazé muy bie por que co el bué olor de la tal yerua pierden las verengenas grande parte de su benenofidad. A las verengenas quando está entlor les daña mucho la pluuia, por que se hinchen de agua los vasillos de la flor, y se escaldan y caen, y lo mismo es en todos los arboles y plantas que lleban flor. Quieren se trasponer muy ralos, y quando van creciendo quiten las ojas baxas, y entrefaquen las hojas. Las primeras que nacieren y las mas junto al pie dexen para simiente, y que tenga el peçon mas largo, y desque estan tales estan muy maduras que es ya por san Miguel quando arrancan las matas correnlas dellas, y amotonenlas en algun lugar para que entre si pudran algo, y dende algunos dias corten las cortezas, y mondadas metan las pepitas asfi co su pulpa en vna fera, y foter ren las en vn cabo de la huerta, y alli podrida aquella pulpa, y dende algunos dias saquenlas y lauenlas, y quedaran solas las pepitas, y enxuguélas, y así las guardé. Otros las meten en vna tinajuela que allí se pudran vnas con otras, mas mejor es lo primero en comenzando a refriar el tiempo luego se queman del yelo, y se ponen duras, y no balen nada. Luego arranqué las matas, y las echen donde se pudran, para que ayuden a hazer estiercol. Las verengenas son vna planta muy mal acompletonada, y de muy malas calidades, mas nosotros los Christianos mejor vsamos de ellas que los Moros ni Indios. Cozienlas con buena carne, y tozino, y desemponganandolas con bué vino, y de las mas chicas (digo las menores no las marchitas) y las que estan todas cubiertas co sus capullitos no son tan malas como las que son grandes, y estan desnudas, por no

El trasponer de las Verengenas

Propiedades de las Verengenas

ser tan pepitofas. Las cardenas que tiran anegras 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 muchas vsare a comer engendran melancolias, y opilaciones en el higado y bazo, y por esto no las coman los que ruiieren mal caduco, que es gota coral, ni quales quier otros de mayos, ni los que tienen llagas melancolicas, y çaratanes, ni mal de coraçon, quitan el buen color del rostro, y para negro todo el cuerpo del cuerpo, hazen tener paño en el rostro, hazen nacer apostemas melancolicas, y malas de curar, acortá la vista, embotan el ingenio y si ay venas quebradas en las piernas q bradas en las piernas que llaman varizes las hazen engordar, dan tristeza, y hazen tener y acrecentar las almorranas, hazé tener modorra, el caldo en que se han cozido se torna prieto, y es de mal sabor, y malo, por q en ello dexa mucha parte de su venenofidad y maleza.

Las que fueren cozidas en vinagre no hazen opilaciones, y aun comidas hazen almorranas. Dellas se haze vnguento para las curar, hazense de las cortezas secandolas a la sombra vnos poluos, los quales poniendolos encima en emplasto las curan, el vnguento se haze de esta manera. Tomen vna verengena que sea grande, y haga della vnas rebanadas, y frianlas en vn poco de Azeyte, y es bie que sea azeyte rosado, desque fritas echenlas fuera, y frian en aquel mismo azeyte vnas cucarachas, y lombrizes de tierra, y vnos gusanos que llaman de san Anton, que se hazen redondos como cuentas, y saquenlos fuera, y cuajen aquel azeyte con vn poco de cera blanca, y con aquel vnguento vnten las almorranas q aquatro vezes se sanan.

Guardáse las verengenas heruétadas en agua sal, y esprimidas y echadas é vinagre fuerte para dspues hazer de ellas caçuelas, y otro sguifados, y así mismo son cochadas en agua y esprimidas, cozidas co miel o a serope, en qualquier sguifado, si las quieren verdes hiendanlas, y echenles sal, y esten en ellas vn buen rato, y despues ponganles vna pala encima y dessemaran, y no seran tan dañosas.

Vnguento de almorranas.

de la

Cap. XXXVII. De la yerua buena, o yerua sancta.

De la yerua buena no ay q dezir, mas de quanto su nombre declara, que por sus virtudes en nuestro Castellano le apropiaron este nombre de buena, y en otros lugares la llaman yerua sancta, y en otras partes yerua del huerto, porque tanto es de buena que qualquier huerta no deve estar en ninguna manera sin ella. Suffre qualquier ayre, mas mucho mejor se haze en tierra caliente, y en las frías denenla plantar en lugar abrigado, porq luego q comienza a entriar el tiempo se comieça a quemar, y si está en tolana, y defendida del frio con paredes, o con qualquier otro amparo en el Inuierno, aun esta fresca, quiere tierra qual las otras horralizas, y aun q dize Paladio, que no quiere tierra estercolada, no pienso que acierta, que la yerua buena quiere tres cosas, sol, agua, estiercol que si la tierra es bien estercolada se haze muy mejor, co tal q sea estiercol podrido, y aun en Inuierno no se quemará 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 así mismo, quiere humedad, y por esto dize el mismo Paladio y Columella q la deuen plantar en lugar humido, y juntocó agua, y fueres en los cauzes por donde passa el agua, la yerba buena lleua vna flor, y en aquella suele lleuar vna simiente muy menuda, y de poca fuerza, y della aun q puede nacer la yerua sancta es tardia, y de medrada, y para q la yerua buena lleue simiente esté en lugar abrigado, y no las há de cortar. Mejor es ponerlas de sus mismas rayzes cubriendolas so tierra como dize de los rosales, q no se hauian de trasponer, y aun q estas rayzes se pueden trasponer por todo el tiempo del año, auiendo agua con q se riegué, muy mejor es por Enero, y Feb. y Março, y en las tierras frías por Abril, y en las calientes por Octubre, y Nouièbre, y al trasponer vayan ralas las rayzes por q se rebueluen vnas con otras, y se pierde, y a esta causa quando estan espesas las han de entre sacar, y tienen hondas las rayzes, y de vna vez que se ponga la yerua buena dura por muchos años, y tambien se puede poner de algunos ramos de ella hincados,

mas estos han se mucho de regar para que prendan, y seran ramos viejos, y aun dize Collummela que si no ay rayzes de yerua buena para poner, o quales quier plantas della que tomen vnos ramos de los mistrantos q nace en los labrados y q los ponga de punta, y que sera de alli casi como yerua buena, y parahazer esto seá los ramos algo de loduro, y rieguen los bien, q los mistrantos es vna manera de yerua buena montés, y los nobres de estas yeruas en latin son casi unos, y puestos ellos de aquella manera perderan mucho del sabor de monteses, y no labrados. Pierde la yerua buena si está muchos años en vn lugar, por que como dize se rebueluen vnas rayzes con otras, y petece todo, y a esta causa cada tres años, o quatro al mas tardar, aren muy bien dode está la yerua buena, y quiten de alli las rayzes, y traspongánlas en otra parte donde esté 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 q se daña si la tocan con hierro, y por esto es mejor para ensalada, o qual quier otro guisado desmenuzada co la mano q cortada co hierro, y no la corté, ni siegué co hierro, ni la majé en almirez q daña el sabor. La yerua buena es de muchas maneras, mas la mejores la q es mas verde en las ojas, y se parece é ellas mucho al mistranto, la q llamá yerua buena Romana, no se pláta bie de otra manera q trasponiéndola de sus rayzes. Toda yerba buena es calidate y seca, y así verde como seca es de mucha virtud, y guardase bie hiziédola manojos y secandolos a la sôbra, y moliendola en qualquier manera que la hechen en la leche no se cuaja, y por esto la majan y la ponen por emplasto sobre las tetas, y no dexa cuajar la leche en ellas, y aun si esta cuajada, cuezanla en vn poco de vino y azeyte, ponganselo encima como emplasto, y por esta causa la hechan, y cuezen co la leche para comer, porque no la dexa cuajaren el cuerpo que seria dañosa, y así a las vezes mortal, y allende dello da gentil olor y sabor a la leche que así fuere cozida con ello verde abiuu mucha la luxuria, y por esto dize Aristoteles, que en tiempos de guerra no la comiesse ni aun la tratasse entre las manos la gête de guerra, porque incita la luxuria, y de alli se disminuye

Propiedades de la yerua buena.

minuye