

AMTIC 0135

AMTIC 0135

LIBRO
 DE LOS SECRETOS
Es del Sr. Max. Com. Div. de ar. Mariano
 DE
 AGRICULTURA
 CASA DE CAMPO,
 Y PASTORIL.

Traducido de lengua Cathalana en Castellano.

POR Fr. MIGUEL AGUSTIN, PRIOR DEL TEMPLO
 la Fidelissima Villa de Perpiñan del Orden, y Religión de San
 de Jerusalem, del Libro, que el mismo Autor sacò à
 luz en el año de 1617.

Y AORA CON ADICION DEL
 otras curiosidades; y un Vocabulario
 claracion de los vocablos de cho Li
 ran las materias de que eAutor
 perpetua, para enocer l
 dante, ò esterile

en. ecclesie. Vic. Gen. & Officia
 & Reverendissimi in Christo Patris,
 holicæ gratia Elnen. Episcopi. &
 le Agricultura, Casa de Campos, y
 ecclesie beate Marie de Templo,
 lucem editum, & nunc novis lu-
 mid recognitum, & probatum sue-
 vulgari licentiam concedimus, &
 argineo partu 1625.

Llobet Vic. Gen. & Off.

Pliegos;



ndato di di D. V. G. & Off. exp
 rus Barbos Presbiter, Notarius
 Curia Ecclie si. Rica.

CON LICENCIA

BARCELONA: En Casa de PEDRO ESCOVI
 calle Condal. Año

RE-

Vendose en su casa, y en la de Jayme

CENSURA DEL PADRE FRAY REGINALDO POE, DE
Orden de Predicadores, Doctor, y Cathedratico de
Theologia, &c.

Con especial desvelo, y cuidado, por comission del Ilustre Señor Rafael Llobet, Canonigo de la Iglesia de Elna, Vic. Gen. y Ofic. en toda la Diocesi, vi. y examinè aqueste Tomo de los *Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, repartido en cinco Libros, traducido en Castellano por Fr. Miguel Agustín, de la Orden del Hospital de S. Juan de Jerusalem, y Prior del Templo de la Fidelissima Villa de Perpiñan, de un Tomo, que en lengua Cathalana avia compuesto, & recopilado el mismo Autor en dias atrás, y agora con adición del quinto Libro, y otras muchas cosas provechosas, utiles, y curiosas, y certifico, no aver hallado en él cosa contraria à la Iglesia Romana, ni à sus buenas costumbres; antes promete con su lectura à todos mil acrecentamientos de bienes temporales, sin mella, ni quiebra de los espirituales, y que si la especulativa de este Libro se pone en execucion, confio, que de oy en adelante saldrà desahogada la estilidad de la tierra, y el mundo de mal año, y à buen seguro, que si como en estos tiempos dorados sale à luz, huviera salido centenares de años antes, pudieran los Poetas Antiguos alabar con mas verdad, y menos ficciones los jardines de Chipre, las Espigas de la Mancha, los Pastores de la Arcadia, los Pescadores Orcadas, y Cazadores de Flandes; pues aqui se enseña con terminos al proposito, lenguaje natural, y estilo proprio à cada uno de sus profesores, la nata de hortalizas, la fineza Pastoril, la medula de la labranza, la quinta essencia del cazar, con la flor de la Pesqueria: no quiero hablar en abono del Autor, que la Obra habla seis lenguas, y darà del testimonio; solo digo, que se le deve dar licencia de imprimirlo, porque no es bien que Obra tan util quede sepultada, pues no se hizo la luz para abaxo del cel-min, sino para encima la mesa, porque todos los de casa gozen de ella. En fee de lo qual lo firmè de mi nombre en este Convento de Predicadores de Perpiñan à 24. de Junio, dia del Precursor Juan, año 1625.

Fr. Reginaldo Poe.

NOs Rafael Llobet Presbyter, DD. Canonicus Elnen. Ecclesie, Vic. Gen. & Officia spiritualibus, & temporalibus admodum Illustris, & Reverendissimi in Christo Patris, & D. D. Petri de Magarola, Dei, & Sancte Sedis Apostolicæ gratia Elnen. Episcopi, & Regni Consiliarii: Cum præsens opus, *De los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, inscriptum à Fratre Michael Agustín, Priore Ecclesie Beate Mariæ de Templo, Ordinis Sancti Joannis Hierosolymitani, jam antea in lucem editum, & nunc novis lucubrationibus illustratum, ac ex commissione nostra deinde recognitum, & probatum fuerit, ut prælio tradi possit ac in præsenti Diocesi Elnen. evulgari licentiam concedimus, & impartimur, Dat. Perpiniani 4. Kalend. Junii, anno à Virginico partu 1625.

R. Llobet Vic. Gen. & Off.

De mandato di & D. V. G. & Off. ex
Lazarus Barbar Presbyter, Notarius
Scriba Curie Elnen. &c.

A.

R. Impresor, vi. cu

COPIACION BREVE DE LAS MATERIAS CONTENIDAS en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril, sin muchas curiosidades, que hallará el que leyere;

EL primero Libro trata de la razon de estado del Padre; y Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, y de los presagios de las mudanzas de los tiempos, y de lo que se tiene de trabajar en cada mes; con los preceptos de Astrologia para las cosas de la labranza. El hazer los huertos, sembrar, y plantar las yervas de comer, assi de las que se comen las hojas, raizes, y frutas, como tambien las olorosas, y medicinales, y de flores con sus virtudes, y de la recogida, conserva, y confitura de ellas; con muchas curiosidades.

El segundo Libro trata de los arboles de fruta en particular; assi de los que se plantan en el huerto, como los de fuera del, y del plantar, y trasplantar, desmochar, limpiar, è ingerir de muchas maneras, con sus virtudes; y como se sacan del huerto, y campos las orugas, piojos, hormigas, gusanos de arboles, caracoles, topas, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hazen daño à las yervas, arboles, y frutas, y de los arboles del bosque, y de aguas; y de la labranza de las tierras, de los trigos, y legumbres; y el estiercolar, y cultivar, con lo demás del sembrar, y recoger; y de los Prados, è yervas para el pasto de los animales; y del molar los trigos, y su conserva, assi en grano, como en harina, y lo demás, hasta ser cocido el pan, con otras curiosidades, y secretos.

El tercer Libro trata de las tierras de las viñas, y sarmientos, y de su administracion; y del ingerir las vides, y sus enfermedades, y remedios; y de la cogida de las uvas, y hazer los vinos de muchas maneras, assi para el gusto, como otros de frutas, y yervas para enfermedades; y de la invocacion, naturaleza, facultades, y diferencias de vinos, y el hazer el azeyte de fruto del olivo, y de otros frutos, simientes, yervas, y flores, y del discurso breve de la destilacion de las aguas simples, y compuestas con sus virtudes; y con una regla general para medir las tierras en qualquier País, aunque sean los campos, ó plazas de qualquier forma, è figura, y con muchas curiosidades.

El quarto Libro trata del sitio, y fabrica de la Casa de Campo, con las figuras, y formas de chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande; y hallar las aguas de los pozos, y fuentes, y de su salubridad, y bondad; y de la cria de todos los animales domesticos, assi terrestres, como volátiles, con sus enfermedades, y curas, y de las abejas, y gusanos que hazen la seda; con muchas curiosidades.

El quinto Libro trata de criar, y adestrar los perros de caza; y de cazar los animales terrestres, y volátiles; y de la cria, y gobierno de las

aves

aves de la alconera, las quales son diez aves de rapina; en general; y en particular; y de cazar, y matar los animalejos de la Casa de Campo, por la policia de ella; y de la caza, è pesca de el pescado, con muchas curiosidades; con un Vocabulario de seis lenguas; y à la fin una rueda perpetua, para hallar los años fertiles, y esteriles, assi los venideros como los passados.

L I C E N C I A

Tiene Licencia Pedro Escudèr Impresor de Barcelona, paraque por una vez pueda reimprimir, y vender el Libro intitulado: *Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*. Su Autor el Padre Fray Miguel Agustin, Prior del Temple de la Fidelissima Villa de Perpiñan del Orden, y Religion de San Juan de Jerusalem; y con la fee del corrector General el Licenciado Don Manuel Licardo de Ribera suè tassado por los Señores del consejo à seys maravedizes cada pliego; como mas largo consta por sus originales dados en Madrid. Año de 1749.

PROLOGO

PROLOGO AL LECTOR.

Aunque, por mucho que se quiera engrandecer, y ensalzar, ó subir de punto la profesion rustica, y los frutos, y provechos, que della resultan, es casi imposible, por ser ella la primera, y principal maquina, que dà sustento al mundo, y ser los Secretos de ella casi incomprehensibles; de tal manera, que à no averse inventado, ninguna persona podria passar esta vida, porque esta profesion està dividida en dos sugetos principales. El primero de los quales se llama Agricultura, que enseña à cultivar las tierras, y sembrar las simientes, y plantar arboles fructiferos, è infructiferos: Y la otra se llama Pastoral, que enseña à criar todas suertes de animales domesticos, terrestres, y volatiles; esto es, los terrestres, tanto para la cultivacion de las tierras, quanto para el comer, y vestir, pues de ellos sale la lana, por medio de la qual vestimos, leche, quesos, buenas carnes, y otras cosas delicadas, de las quales tomamos el sustento; y aquel que cultiva las tierras se llama Agricultor, con la buena industria del qual se cogen trigos, frutas, y otras muchas cosas, muy necessarias à la vida humana: Y el que cria los animales, se llama Pastor, por medio de industria del qual gozamos de las buenas carnes, leches, quesos, y otras cosas: Tambien por medio de ellos se ha inventado la Astrologia, porque con el continuo estar de noche, y de dia velando en la custodia de los animales, han inventado, y hallado los movimientos de los Planetas, y Astros, y tambien nuestro Señor quiso hazerles à saber primero à ellos su venida al mundo; de donde deven ser muy estimados: Estos dos sugetos estàn, è deven estar unidos; de tal manera, que el uno sin el otro no pueden estar; porque para cultivar, y estiercolar las tierras, son necessarios los animales, y estos no pueden vivir sin los frutos que las tierras dàn, y todos juntos son tan necessarios à la vida humana, que sin ellos no se puede passar: Y assi Dios nuestro Señor, del qual (*omnia procedunt*) quiso, que los primeros hombres del mundo; esto es, Adán, y Noé, fuesen Agricultores, como se lee en el Genesis, cap. 3. y 9. y esto à solas deve ser suficiente para dàr razon cumplida, de que las excelencias de esta profesion rustica, y los provechos, que de ella resultan, es imposible poderlos dezir, ni escribir, pero porque los aficionados à dicha profesion tomaràn gusto en saber algunas honras, y privilegios, de los quales, los que se exercitan en ella, estàn condecorados, pondremos aqui algunas cosas particulares, con las quales consta quanto han sido, y deven ser honrados, los hombres dados à esta Profesion Rustica.

Primeramente dize Barro, que las vidas de los hombres son dos; la primera Rustica, y la otra Urbana; pero que la Rustica es mas antigua, porque primero fueron inventados los hombres para la cultivacion de las

tierras, que no para edificar Ciudades, y solamente los Agricultores fueron por muchos siglos honrados, y antepuestos à los Ciudadanos, por averles la Naturaleza Divina dado las tierras, y la arte humana aver hallado los edificios de las Ciudades; y los antiguos Romanos juzgaron, que la vida Rustica devia ser loadissima, y la de las Ciudades, y Poblaciones, no tanto. El mayor loor, que davan à los hombres, era llamarlos, buenos Agricultores, y el que assi era loado, se tenia por muy honrado; y finalmente, en tanta honra, y estimacion fuè tenida entre los Priscos la Agricultura, que los Emperadores Romanos, con sus propios cuerpos, no dexavan de cultivar, y ver cultivar, y sembrar los campos, y tratar de simientes, disponer arboledas, y con la misma diligencia, y cuidado, que armavan un Campo de Soldados, tratavan de los instrumentos para escardar los trigos; y assi los Antiguos tenian en uso emplearse, de nueve dias, los siete en cosas urbanas.

Segundo, dize Ciceron en el lib. 1. de *Offic.* que son todas las cosas no ay ninguna mejor, mas dulce, ni mas fertil, que la Agricultura; porque el Agricultor tiene todo su cuidado con la tierra, la qual nunca reusa de bolver lo que se le dà, con muy grandes ganancias; y que cosa mas vistosa, que un campo bien cultivado?

Tercio, como la Agricultura sea utilissima, y necessaria para la vida humana; de aqui se sigue, que el Agricultor se deve mucho sufrir, y favorecer, segun lo dize el Emperador Justiniano en la *Ley Colonus nunquam*, del lib. 11. del *Codex*, titulo de *Agric. & Con.*

Quarto, dize Lucas de Peña en la primera Ley del sobredicho titulo, que los que professan dicha profesion, deven ser eximidos de los cargos publicos, por ser hombres, que con todo su cuerpo, y fuerza, dàn sustento à toda la maquina vital del mundo, pues por su medio, è industria (como arriba se ha dicho) se come el pan, y carnes, se beve el vino, y de la cria de los animales, y buen trato de ellos, se visten los hombres, y por esto el Agricultor no se deve ocupar en otras cosas, sino en el hecho de la Agricultura.

Quinto, los Agricultores son condecorados de otras diversas prerrogativas; privilegios, y humanidades, entre las quales son las que se sigue: Que no pueden ser prendados en los animales, y cosas de la labranza: Que en tiempo de sementera, mieses, y de vendimias, no pueden ser llamados à Juizio: Que la vida Rustica es tenida por la mas quieta, y los que la exercitan por quietos, y es pre'umcion, que no son autores de riñas, antes bien son tenidos por hombres sencillos, soslegados, y quietos; y de aqui se dize: (*Sancta Rusticitas, omnia palam habet.*) Que si el Agricultor reduce, y saca una tierra de esteril à cultura, y fructificante, lo que no se puede hazer sin grande trabajo, y gasto, no puede el Señor pretender desepcion, ni engaño, ni puede por esto aumentar la pension, ni los cen-

los; según que mas largamente lo dice Cassiano en el libro de los Cata-
logos, *Gloria mundi*, en la par. 11. consider. 37.

Finalmente, se deve advertir, que el Arte de la Agricultura es un
modo, y traza muy necessaria para passar la vida humana, y por esse deve
ser preferida à todas las demás, por averse inventado dichos modos por
Adán, el primer hombre antes del Diluvio, y despues del Diluvio, por
Noè, como arriba està apuntado, y se lee en el Genesis, cap. 3. y 9. de las
quales cosas se infiere, que la primera cosa, que Dios nuestro Señor nos en-
seña ser necessaria à la vida humana, es la Agricultura; y assi, por las ra-
zones arriba dichas, la Agricultura deve ser loada, y los Agricultores de-
ven ser preferidos à los demás Artifices. Por esso, y por hallarme inclina-
do à dicha profesion; y tener algunas experiencias de ella, me ha pare-
cido emplear algunas vigilias, y ratos de tiempo, particularmente estando
desocupado de los negocios de mi Iglesia, en tomar trabajo de recopilar
en lengua Castellana el Libro, que saqué à luz en lengua Cathalana el
año de 1617. y agora và añadido en esta impresion el Quinto Libro, y al-
gunas otras curiosidades, y un Vocabulario en seis Lenguas, de los nom-
bres Castellanos de los arboles, frutas, yerbas, y otras cosas nombradas en
dicho Libro, para que mejor las otras lenguas se puedan valer del; con el
qual Libro hallarán modos, y trazas para encaminar aquellos que exer-
citan, ó querrán exercitarse en la Agricultura, y Oficio Pastoril; certifi-
candolos, que mi intento no ha sido, sino para que los infinitos Secretos
de la Agricultura, y Oficio Pastoril, con lo demás, que antes iba impres-
so, fuesen comunicados à todas las seis Lenguas, y à los curiosos, y asis-
cionados à ella. Deseando, que de este mi trabajo se siga algun fruto, que
con ello me tendré por pagado, y satisfecho; suplicando el perdón de mis
faltas, y que solo se atienda à mi afectuosa voluntad, y deseo.



LIBRO PRIMERO.
DE LOS SECRETOS
DE
AGRICULTURA,
CASA DE CAMPO, Y PASTORIL.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LO QUE HAN DE HAZER, Y ENTENDER
los Padres de Familia, que se exercitan en la Agricultura.



EL Padre de Familias que quisiere tratar de Agri-
cultura, à mas de saber muy bien las cosas que
perteneçen à esse ministerio, la ha de tomar con
tanta diligencia, y entregarse à ella con tanto
gusto, que no tenga otro tan particular, como
este; porque de lo contrario resultaria el aver
de sujetarse à la conciencia de un Administrador que à mas de en-
gañarle, le maltrataria las tierras, y menoscabaria las cosas de
su Casa, y aun le pondria en ella pleytos infinitos: y assi el pri-
mer passo, que en este tratado se ha de dar, es la asistencia del
dueño de la hazienda; y advierta, que si el mismo no mira por
su provecho, y se encarga de su aumento con diligencia particular
de que los que trabajan en sus heredades, le tengan de sus officios
todo irà à mal andar: porque solos aquellos se aprovechan, que
no apartan los ojos de las cosas de la Administracion, y gran-
geria propria. Caton, Agricultor famoso, escribe, que aquella
tierra es maltratada, y notablemente ofendida, cuyo dueño es
inutil para enseñar, è inhabil para disponer lo que se ha de hazer
en ella, y se ha de regir, y gobernar por fuerza por lo que, el Admi-
nistrador

*De lo que
han de ha-
zer, y enten-
der los Pa-
dres de Fa-
milias de la
Agricultura.*

Caton

nistrador malo quisiere. Deve tambien el Padre de Familias tener siempre los criados ocupados, no frequenten la Ciudad, ni ir al poblado sino le obliga cosa de importancia. Por lo qual si tiene pleytos, serà bien encomendellos à un solicitador de confianza. Jamàs le darà los originales de las Escrituras, sino solo copia de ellas, y si la necesidad de assistir à negocios fuere mucha, procure dilatarlo hasta el Invierno, quando tendrà encerrada su cosecha. Hase de tratar bien con sus vezinos, y favorecerlos en sus necesidades: no dexé su hazienda à nadie, sin grande seguridad; porque avrà de pedir muchas vezes, y alguna la perderà. Haga buen pecho à la embidia, y no repare en las impertinencias, y dislates que acostumbra hazer, y dezir los Labradores. No se burle con ellos; y si acaso se viere en ocasion que ellos se esten burlando, procure disimular, y no se dè por entendido. Hagales el bien que pudiere, quando se lo pidieren; y dessa suerte quedaràn contentos, y vivirà con paz, y quietud. Quando quisiere tomar algun Administrador, ò Mayordomo, à quien encomiende el peso de la hazienda, para la Casa de Campo, sea de media edad, ni muy mozo, ni viejo, robusto, esforzado, y de la tierra, ò cerca de ella, porque le conozcáis la condicion, ò halleis quien os lo diga con certidumbre, por frecuencia de trato, y conocimiento antiguo. Mirad que su muger sea inteligente en las cosas que pertenecen à su Oficio, y los hijos bien dotrinados; y entre otras cosas advertid, que no tengan heredad, ni tierras junto à las vuestras; sea platico Labrador, ò por lo menos bien entendido en las cosas de la campaña. No sea vagamundo, reñidor, ni tabernero, sino que sea hombre templado, y que sepa vencer sus apetitos, y los de sus subditos: No dexé que las cosas anden à mal andar, y se vengàn à perder. Ha de ser el primero que madrugue, y el ultimo que se acueste: No frecuente la Ciudad, aunque sea en dias de mercado, ò feria, sino fuere por cosas de importancia: No reciba à nadie en casa, si no fuere que tuviesse estrecha amistad con el dueño de la hazienda. Los vestidos de su casa, y criados deven ser de provecho, y no de gusto, particularmente contra el viento, frio, y lluvia. No tenga en su servicio criado alguno, que no sea de provecho para Casa de Campo, y para su dueño. No ha de ser negociante, principalmente en ganado, ò dinero de su Señor, porque diltrae mucho del gobierno que conviene à la Casa de Campo, y aun hace que las cuentas de ordinario anden mal para su Señor. Conviene que sepa leer, y escribir, para dar razon de los gastos; y si esto le faltare, pidasela tan à menudo, que pueda à ella buena de memoria.

En conclusion, conviene sea pacifico, sufrido, y diligente, y que sepa

sepa

Oficio de el
Granjero, ò
Mayordomo
de la Casa
de Campo.

sepa tratar bien las cosas de su Oficio, adrezar, y hacer de nuevo todos los instrumentos necesarios para la Agricultura de la Casa de Campo, ò por lo menos hacer un astil de un azadon, ú destal, y otras menudencias semejantes, y para los demás tenga un carratero, ò herrero assalariados, para que le hagan los instrumentos necesarios, y dellos tenga sobrados, por no aver de ir al vezino à que se los preste, porque perderia mas en idas, y venidas, que le podrian costar de hacer de nuevo. Visite mucho los mozos, y las tierras, y no dexé desfallecer, ni fatigar mucho los animales en el trabajo. Conviene sepa curar el torzon, y otras enfermedades ordinarias en los Animales, y aun las de los de su Casa: y sobre todo estime su palabra, y guardela puntualmente; y abstengase de jurar, por dar buen exemplo à los que le traten: Coma, y beva de lo que ellos comen, y beven, pero en diferente mesa.

¶ Aunque no importa, que el Administrador, ò Mayordomo de la Casa de Campo sea docto, por lo menos conviene tenga experiencia, ò buena noticia de los señales de agua, vientos, buen tiempo, y mudanzas del Cielo, de las partes del año, de su calidad, de la fuerza de los vientos, borrascas, tempelades, truenos frios, yelos, y granizos, porque si convinieren, disponga la hazienda à sus trabajadores.

¶ Quando se vieren estas semejantes señales, se puede presumir probablemente que ha de llover. Si la Luna nueva tuviere los cuernos, y corona obscura. Si la Luna llena tiene uno, ò mas círculos negros, y espesos. Si la Luna tiene un círculo, ò faxa de color macilento, y languido. Si el Sol saliere muy roxo, y subitamente se bolviere negro. Si al rededor de sus rayos, al tiempo que sale se viere una nube pequeña, y obscura. Si quando se vè levantando tiene cerca de sí, à la mano izquierda una pequeña nube. Si los Paxaros de agua se están lavando de continuo en ella. Si las Grajas se lavan la cabeza à la orilla del agua, ò se zabullen en ella, ò gritan por la mañana mas fuerte que otras vezes. Si los Gusanos gritan, y buelan mas de que suelen. Si las Abejas no se alexan de su casa. Si el Buey come mas de lo acostumbrado, y si se hecha encima el lado derecho, y si està buelto àzia al medio dia; y si el Perro lo lamiere al derredor. Si el Lobo acomete de priessa la caza. Si las Ranas se zabullen sin que les obliga el viento. Si el Perro se rebolear en tierra. Si las Palomas buelven tarde à casa. Si las Moscas pican mas de lo que acostumbra. Si se oye mas el sonido de las campanas. Si las Grullas dexan el llano, y prosiguen temprano su camino. Si el Verano son mas los relampagos que los truenos. Si los Jumentos, y

Señales de
agua, vientos,
y otras
mudanzas de
tiempo.

Señales de
lluvia.

Mulas se friegan las orejas demasiado, no teniendo ocasion. Si el Gallo cantare luego que sale el Sol, como no sea de Verano. Si el Paxaro solitario estuviere alegre à la mañana. Si las Ranas cantan mas que otras veces. Si la Baca mira al Cielo, y espira con las narices en el ayre. Si el aceyte del candil, que arde, centella. Si el Trifolio se apretare, y recogiere sus hojas.

Señales de agua.

¶ Seràn señales de mucha agua: Si los nublados son oscuros, profundos, y gruesos. Si las gotas del agua que llueve son blancas, y hacen en tierra grandes campanillas, bambollas, ò gorgoritos. Si empezare à llover suavemente, y menudito. Si cae mucha agua sin viento, y luego la tierra se la bebe. Si la agua de los estanques, y lagunas, sin el calor del Sol se calienta mas de lo acostumbrado. Si la Gallina, y sus Pollos, empezando à llover, se recogen con presteza, y si ellos por la mañana emperezan, y tardan en salir à comer. Si el Arco del Cielo, llamado Iris, ò de San Martin, se dobla àzia medio dia, ò parece dos, ò tres, ò quatro veces en el Cielo.

Señales de nieve.

¶ En el Invierno seràn señales de nieve, y en si juzgareis si ha de nevar. Si los nublados oscuros se bolvieren blanquezinos, en particular corriendo Tramuntana. Si al derredor del Sol, ò de la Luna se vieren muchos circulos rojos, ò palidos al medio dia; Si el ayre se hiziere grueso en tiempo de mucho frio.

Señales de granizo.

¶ Seràn presagios de granizo: Si en la Primavera, ò en el Otoño las nubes negras, y oscuras, se bolvieren blancas, ò si cerca del mes de Abril con muchos señales de agua, sobreviene una mezcla de nublados oscuros, y blancos.

Señales de viento.

¶ Seràn presagios de viento: Si el Sol al transponerse se muestra roxo, y si quando se va poner le cubren unas nubes encendidas, y si huviere todo el dia, ò la mayor parte de color de purpura, y parece mejor de lo que suele. Si la Luna al derredor tiene una cinta rubicunda. Si en buen tiempo, y sereno se levantan las nubes àzia arriba. Si los nublados aparecen en el Cielo recogidos, y sus ramos hacen figura de alguna bestia. Si los bosques, y alturas de los montes hacen algun ruido. Si las Estrellas corren à todas partes, y si aparecen mas gruesas, y resplandecientes que otras veces. Si en el Invierno truena de mañana. Si en la Primavera son mas los truenos, y mas fuertes que los relampagos. Si el ruido de las campanas se oye mucho, y luego casi nada. Si el Paxaro solitario canta diferente de lo que suele. Si los Perros se rebueican por el suelo. Si la tela, ò los hilos de la araña buelan por el ayre. Si la llama del fuego hace ruido, y centella. Si la Anade estiende las alas à menudo.

Seràn

¶ Seràn presagios de truenos, relampagos, y tempestades: Quando vereis que la mañana, y la tarde del Verano, ò el principio del Otoño es el Sol mas caliente que acostumbra. Si en el ayre aparece muy profundas, y muy espesas nubes. Si el torvellino levantare la tierra, y soplare con violencia, y llenare el ayre de muchas nubes espesas, y oscuras. Si los dias del Verano, ò del Otoño fueren mas calorosos, que la disposicion del año trae consigo. Si el Arco de el Sol, Arco de San Martin, ò Iris, se viera àzia à Poniente quando sale el Sol.

Señales de truenos, relampagos, y tempestades.

¶ Seràn presagios de buen tiempo, quando al salir el Sol se muestra verde, y se levanta resplandeciente, y claro, teniendo al derredor muy pequeñas nubes rojas, y delicadas, apartadas unas de otras. Si el Sol en tiempo de lluvia se muestra con una faxa inflamada, y roxa. Quando despues de el girante de Luna, pasado el tercer, ò quarto dia, ella se muestra delicada, y limpia. Si quando es llena està clara; si aquella parte del Cielo, que comunmente llaman camino de San-Tiago, parece resplandeciente, y clara; si cae copia de rozio à la mañana, ò à la tarde, en qualquier tiempo del año. Si el viento de Tramuntana fuere recio; Si el Cuervo va dando bueltas, y graznare muy fuerte; si la Grulla buela en alto, y no buelve à baxar presto; si las aves de agua se alejan della algun poco.

Señales de buen tiempo.

¶ Aunque las partes del año tengan sus principios, y fin por meses determinados; como la Primavera empiece à veinte dias de Marzo à seis horas y media de la mañana, que el Sol entre en el Signo de Aries, y acaba à los veinte y tres de Junio, à las ocho horas y media de la mañana; y assi de las demás partes del año: Pero el buen Administrador, y trabajador de la Casa de Campo tendrà à mas de esto aviso de algunas otras señales particulares para prevenir la mudanza de estos tiempos; quiero dezir sus principios, y fines, los quales son los siguientes.

Señales de las entradas, y salidas de los tiempos.

¶ Quando las aves de agua se aparten della, ò el Ruyseñor domestico principalmente el macho, canta mas fuerte, que en otro tiempo. Quando las Grullas se ajunten, y buelvan al lugar de donde vinieren; si los Gansos en el pasto riñen entre si, y dan gritos, mas que suelen otras veces, y gazardean de mañana; si las Golondrinas buelven à casa, y el viento Zefiro sopla, y el frio se va mitigando: creerà que està cerca la Primavera.

Señales de la Primavera.

¶ Seràn presagios de frio: si en el principio del Invierno yela, y si los Paxaros de agua se retiran adonde ella no se yela con tanta facilidad; si la nieve caye menuda; si las Estrellas brillan, y res-

Señales de frio.

A 3

plan-

plandecen mas que suelen. Si al principio de los yelos cayere algun granizo menudo, esponjado, y blanco. Si los Paxarillos entran en el poblado à buscar de comer. Si el fuego arroja llamas muy claras, y resplandecientes, y hace mas vivo el carbon. Si el paño de la lana mojado se helare muy presto, son señales de mucho frio.

Señales de que el frio es cerca, y durará. ¶ Seran presagios, que el frio està cerca, y que el que hace serà mayor, y de durada, si los extremos del hombre se resfriaren de repente. Si las cosas que en el Invierno acostumbren ser humedas, y blandas, estuvieren mas secas. Si las gotas que cayen en tierra firme, se yelen ligeramente: son señales que el frio està cercano, y el que hace durará mas tiempo.

Señales de largueza de el Invierno. ¶ Presagios seràn de la largueza del Invierno: Quando la encina carga mucho de fruto, ò aparecen Abisipas à la fin de Octubre; creedme, que el Invierno ha de durar mucho.

De grande calor el Verano. ¶ Seràn presagios, que en el Verano hará grande calor: Quando las Ovejas viejas tosen, y se escupen muchas veces encima, durante la Primavera.

Disposicion de todo el año. ¶ En conclusion se puede facilmente juzgar por una parte del año, la calidad de la otra; porque ordinariamente, si à una parte es clara, serena, y seca, casi es necessario que la que se sigue sea humeda, y lluviosa: y assi, si el Otoño es claro, y seco se ha de presumir que el Invierno siguiente serà humedo, y de la misma suerte, siendo el Invierno lluvioso, se seguirá la Primavera seca, y consecutivamente prosiguen las demás partes del año, en su calor, frio, humedad, y sequedad.

Señales, si el año será temprano, ò tardio. ¶ Seràn presagios, si el año serà temprano, ò tardio: Tener cuenta si lluviere despues de las vendimias: principalmente à la fin de Octubre porque señala el año ser temprano: Si llueve poco despues, ò antes de la fin de Octubre, serà de buena manera. Si luego despues de todos Santos empezare à llover serà el año tardio. Entoncez importará mucho al Padre de Familias, ò al Administrador de la Casa de Campo, arrojar mas grano en la semana, porque segun lo ordinario, se pudren muchos granos en la tierra.

Señales de el año abundante. ¶ Tambien le importa mucho saber los señales del año, bueno, ò malo, para poder guardar aquellas mießes, ò legumbres que se han de vender mas caras, y aprovecharse de esso en su ocasion, y tiempo. Serà fertil el año, si en el fruto de la encina se criare una Mosca. Si el Otoño es sereno, y claro, la Primavera templada. Si en su tiempo cayere mucha nieve. Si los arboles producen poca cantidad de fruta. Si en los estanques, y rios ay poco pescado. Si la

Retama tiene mucha flor. Si los Nogales tuvieren mas flores, que hojas. Si el Lentisco cria su fruta buena, y limpia. Si la Cebolla Albarrana se hace gruessa, y su flor grande, y no se marchita presto, señala el año ser abundante.

¶ Presagios del año esteril. Si del fruto de la Encina sale una Araña. Si se viere en el Cielo alguna Cometa. Si la Primavera, y el Verano fueron muy humedos. Si la tierra, y ayre se llenaren de Arañas, Gusanos, Langostas, y otros animalejos semejantes. Si el Nogal tiene mas hojas que fruto. Si las heladas, y rosadas vienen fuera de su tiempo. Si los Paxarillos de las Islas, y bosques se retiran à los campos, llanuras, y poblados. Si es grande la abundancia de Habas, frutas, y duraznos. Si quando florece el Trigo huviere Eclipse en el Sol, no ganará nada, particularmente si el que sembrò era delgado, ligero, y algo gastado. Todas estas cosas son señales de mal año.

¶ Mucho importa al Padre de Familias de la Casa de Campo tener alguna noticia de los presagios de las enfermedades, para poderse preservar, y guardar su Casa dellas, assi de las contagiosas, como de otras que resultan del mal temperamento, y disposicion del ayre. Es, pues, lo mas seguro, y cierto en esta materia: que si al fin de la Primavera, ò durante el Verano llueve ordinariamente en abundancia, y los calores son vehementes, y sin viento, ò el viento corriere de Medio dia, sino lloviendo el ayre se mostrare caliginoso, ò con niebla. Todos son señales de enfermedades.

¶ Tambien son males señales de enfermedades: Si se Eclipse el Sol. Si apareciere algun Cometa, ò llama encendida. Si pareciere que los arboles se abrasen, ò arrojan fuego. Si el Otoño, è Invierno es abundante de nieve poco humeda. Si el pan que se pone en el ayre atrae cierta humedad, ò blandura. Si los Perros rabian. Si ay muchos Lobos rabiosos. Si los Paxaros tuvieren muchos huevos, y pollos: Son los mismos señales de enfermedades.

¶ Son tambien malos señales: Si mueren muchas Ovejas. Si en las Lagunas ay copia de Ranas. Si los muros, ò paredes se llenan de Arañas, Porquetas, y otros gusanos. Si los Paxaros caen muertos del ayre. Si en la Bellota se hallare una Araña. Si las Mugerres paren antes de tiempo. Si en el Verano, despues de aver llovido, se criaren muchas Ranas en el agua, en los Estanques, ò Lagunas, con las espaldas de color de ceniza. Si los Rosales, y Violetas echaren nuevas flores, y brotaren al principio del Otoño. Si pareciendo, que el ayre quiere resolverse en agua, no llueve. Si despues de averse

Señales del año esteril.

Señales de enfermedades.

Otros malos señales de enfermedades.

Otros malos señales de enfermedades.

mostrado el Sol muy resplandeciente, se anubla el Cielo sin agua: Todos estos señales son malos.

Sol, y Luna grandes lumbreras de el mundo.

¶ Aunque la consideracion, y observancia de los movimientos, facultades, y afectos de las Estrellas, mayormente de aquellas dos grandes lumbreras, que sobre la faz de la tierra alumbran, (Sol, y Luna) sea mas para los Astrologos, que para el simple Labrador, con todo, como la mayor parte de las materias rusticas, como son animales, plantas, arboles, yervas, y otras baxan de su generacion por la vital inspiracion, y movimiento de dichos Planetas: Por tanto es muy necesario, que el Padre de Familias, que gobierna la Casa de Campo, tenga conocimiento por larga experiencia, de las virtudes, y facultades de ellos, y encaminarlos, segun sus movimientos.

De las influencias de la Luna en las cosas terrestres.

Creciente, ò menguante de Luna.

¶ Primeramente hablando de la Luna, la qual por estar mas cercana à nosotros, que ninguno de los otros Planetas, ni Estrellas influye, y hace sus efectos sobre las cosas terrestres: y es cosa cierta, que en un mes passa el camino, que hace el Sol en un año, y de sí propria no tiene ningun resplandor, antes bien el que tiene lo recibe del Sol, dando los refluxos, y rebarveraciones à la tierra, con mas vehemencia, y fuerza, segun està mas lexos del Sol: Al contrario, quando ella hace conjuncion, y està mas sercana del Sol, entonces pierde, y falta aquella luz à la tierra, que es lo que ordinariamente decimos creciente, ò menguante; no porque de sí propria disminuya, ni crezca: porque siempre està iluminada del Sol; sino que tan solamente crece, y disminuye en la claridad, resplandeciendo sobre la tierra; este proprio resplandor, conforme va creciendo, y menguando así tiene mas, ò menos fuerza en engendrar los humores de las cosas naturales, executando sus efectos, así tanto quanto està mas lexos, essa claridad va aumentando; y así el humor de las cosas multiplica, y se esparce por las partes exteriores. Al contrario, quanto mas ella disminuye, tanto el humor natural se retira, y encoge de las partes interiores: Por esto dezimos, que la Luna es madre, y gobernadora de todas las humedades de la tierra.

El tiempo de matar los animales para comer.

¶ Hablando primero de los animales campestres, será notorio al Padre de Familias de la Casa de Campo, y estará avisado de no matar tales animales, como son Puercos, Carneros, Bueyes, y otros, de los quales querà hacer provision para la Casa de Familias, en el menguante de Luna, porque la carne muerta en semejante tiempo se disminuye de un dia à otro; y es necesario tener mas tiempo para cocerla.

Ni

¶ Ni tampoco será bueno cubrir las yeguas, ni otros animales, de los quales quereis procreacion, en Luna menguante, por lo que vienen flacos, y no crecen tanto, y la carne de los de comer, no es tan buena.

De cubrir las Yeguas, y otros animales.

¶ Ni la pesca, ora sea en Mar, Laguna, Estanque, Rio, ni en otra qualquiera parte, especialmente el pescado de concha, que sabemos que el menguante de la Luna se hallan muy flacos, y debiles en su sustancia, y al contrario quando la Luna es llena, y fuerte, son mas gordos, y de mas gusto.

El tiempo de pescar los peces.

¶ El Cavallo, y otros animales sujetos à enfermedades de ojos, se hallan mejor en el menguante, que en el creciente, y lleno.

Los animales sujetos à mal de ojos.

¶ El Cazador de Alcon, ú de Azor, se determinará mas presto en el lleno de la Luna para hacer bolar su Ave de rapiña para cazar, que en el menguante, por lo que las dichas Aves en este tiempo son mas fuertes, y ligeras, que en otro tiempo.

De cazar con el Alcon.

¶ Tambien hareis la esquila del ganado, quando la Luna este en su creciente, y será mejor desde la medrugada, hasta medio dia abaxo, y esto porque la Luna crece mas, y se hace mas larga en este tiempo que el menguante, y baxando el Sol.

El tiempo de la esquila del ganado.

¶ Hareis provision de la gordura, y tuetanos del Carnero, Ciervo, Buey, y de otros animales que fuere necesario, en Luna creciente, ò llena, que será mejor.

El tiempo de la provision de gordura.

¶ Pondreis à empollar los huevos de las Gallinas, y otras Aves bolatiles en Luna creciente, y mejor en el quarto principio.

Los animales, y empollar los huevos de las Aves, y de gusanos de seda.

¶ Y la simiente, ò granos de gusanos de seda, la pondreis dos dias despues de la Conjuncion de la Luna, para que vengán à nacer dentro de el creciente; porque serán los gusanos, ò capullos mas gruesos, duros, y finos de pelo, que aquellos que vendrán à nacer en Luna menguante, que son mas pequeños, quebradizos, y de poco provecho.

¶ Capareis los Puercos, Toros, Carneros, Becerros, y otros animales quando la Luna este en su menguante.

Y cazar los animales, è ingerir y plantar los frutales, y cortar

¶ Ingerireis los frutales dos dias despues de hecha la Conjuncion de la Luna con el Sol, porque conviene que el primero año empinen, y crezcan mucho para ser buenos.

la madera para el fuego, y edificios, y plantar, y podar las viñas.

¶ Plantareis los frutales el dia antes de la Conjuncion de la Luna; porque quanto menos fuerza tienen los frutales, serán mas duraderos, y frutiferos, y si quereis se empinen, y se hagan mas grandes las plantas, quatro dias despues de hecha la Conjuncion. En este mismo tiempo cortareis la madera para el fuego; al contrario la

madera

madra que cortareis para que sea de targa dura como la que ha de servir para bastimento, y edificios de casas, la cortareis al fin de la Luna, y es mejor en los dias cortos del año, y de medio dia abaxo; que cortada en semejante tiempo, es de mucha dura.

¶ Plantareis la viña en Luna creciente despues que seràn pasados quatro, ò cinco dias, despues de la conjuncion de la Luna con el Sol.

¶ Las viñas podareis, las que estuviere plantadas en ruin tierra, y las que tienen poco creciente, en el creciente de la Luna.

¶ Las viñas que estuviere en tierra fertil, las podareis en el menguante, y daràn mas ubas, y frutificaràn mas que aquellas que fueren podadas en Luna creciente, por lo que les humedece, y engorda, que es causa de mucha abundancia de pampanos, y hojas: y el podar en Luna menguante, causa que la cepa, y vid, se reprime de aquella demasiada gallardia, y dà el fruto con abundancia.

El tiempo de coger las frutas para conservar. ¶ Cogereis las frutas que quereis para guardar, como son manzanas, nespolas, peros, y peras, y otros en Luna vieja, y en dia claro, y enjuto: Generalmente cogereis, y llevaréis à vuestra casa todas aquellas cosas que quereis sean duraderas, en tiempo que la Luna estuviere en su menguante.

Podar los frutales, y vindimiar las viñas. ¶ Podareis los frutales en el menguante de la Luna, y os daràn el fruto con mas abundancia.

¶ Vendimiareis las ubas de las viñas, en el menguante de la Luna, porque los vinos sean mejores, y se conservan mas largo tiempo, que de otra manera peligraràn de conservarse, quando mucho hasta el tiempo del podar las viñas, que es por todo el Marzo.

El tiempo para sembrar los trigos, y legumbres, y otros granos. ¶ Sembrareis vuestros trigos, legumbres, y otros granos, en Luna creciente, y los segareis, trillareis, y molereis para conferirlos en Luna menguante, y que sea el fin de la Luna; verdad es, que el pan crece, y aprovecha mas, quando està molido en la Luna creciente.

Coger los cañamos, y legumbres. ¶ Cogereis los cañamos, linos, legumbres, en el menguante de la Luna; verdad es, que si cogéis las legumbres en el creciente de la Luna, seràn mas faciles de cocer.

Y sembrar, y coger las yervas, y las frutas, y raíces de las yervas. ¶ Las yervas conviene sembrar en Luna creciente, y cogelas quando està llena, porque entonces està con mayor virtud: En este mismo tiempo cogereis los pepinos, calabazas, melones, albudecas, citrones, y todas las raíces que hacen cabeza, como son ajos, nabos, puerros, cabezas de azucenas, y de azafran, y otras semejantes, sino fueren las cebollas que son al contrario, porque se crían mas gruesas, y mejores al menguante de la Luna, y tienen mas

vigor,

vigor, y cuerpo; y en este tiempo son mas fuertes, agrias, y picantes, que no fueren si se transplantàran al creciente, ò al lleno de la Luna.

¶ Hanse de segar los prados, y pasto de los animales en Luna creciente. *Y segar los prados.*

¶ Estercolareis, y engordareis las tierras al creciente de la Luna, al tiempo que dà menos fuerza el estiércol, para humedecer las tierras, la tierra, y entonces las hace crecer, y multiplicar. *Y estercolar las tierras, y regar los prados.*

¶ Tambien regareis vuestros prados al menguante de la Luna. *Y regar los prados.*

¶ Quanto en el Sol, que es el otro el instrumento del Universo; lo qual hace la mayor parte de sus operaciones, durante el dia, del qual el es Autor, como la Luna de las noches, durante la noche, el tiempo que tiene mas virtud, y mayor fuerza, y vigor, que es mediante su calor natural, influencia, accion, y radiacion celeste; dando à las cosas terrestres ciertas facultades, y virtudes: las quales *De las influencias del Sol en las cosas de labranza.*

operaciones en las materias terrestres, son producidas, y engendradas del Sol, por ciertos movimientos del, en quatro tiempos del año, que es el tiempo que el Sol hace su curso, y camino entero. Por esto el trabajador, y Padre de Familias de la Casa de Campo, està avisado, en tener cuenta con las quatro sazones del año, que son Primavera, Verano, Otoño, è Invierno, à fin que segun el movimiento, y virtudes del Sol, en estos quatro Tiempos el tratamene, y gobierna las cosas rusticas en qualquier mes del año. Por lo que conviene, que los trabajadores no esten ociosos, deve el Padre de Familias, ò Administrador de la Casa de Campo, tenerles alguna obra limitada, para cada uno de los meses del año, segun la ocasion, lugar, y tiempo lo pidieren. *Quatro tiempos del año.*

¶ Primeramente en el mes de Enero, en Luna menguante harán cortar madera para fabricas, ò cosas durables, porque cortada así durarà mas sin gastarse. Estercolaràn los arboles, advirtiendo, que el estiércol no toque à las raíces. Podràn hacer ingertos en los arboles tempranos, como son rosales, ciruelos, manzanos, nogales, duraznos, alverchigos, almendros, y cerezos; advirtiendo en esto el clima de la tierra, si fuere caliente, fria, ò templada: y si hiziere buen tiempo podaràn las viñas: araràn los secanos si fuere la tierra delicada, y amorosa, y tuviere yervas grandes, ò raíces demasiadas; y sino ha sido beneficiado en el mes de Octubre, darà à las tierras la segunda reja, y arado, y podrà echar sobre ellos paja de habas, trigo, ò cevada. Cortaràn los barrales, ò barras de los Sautes, para aderezar los parrales, ò hará carretas de nuevo, ò acomodar de las que tiene, si lo huvieren de menester. Cortaràn estacas, ò *Enero, lo que se ha de trabajar.*

otras

otras cosas necesarias para el trabajo. Y de ninguna manera siembre en este tiempo cosa, porque está la tierra demasiado pesada, llena de vapores, y poco movida, y beneficiada.

Febrero, lo que se ha de trabajar.

¶ De Febrero, en Luna creciente pueden transplantar sarmientos arraygados de dos, o tres años, y si huviere algunos que tuvieren poca fuerza en las raíces, no los toquen, dexenlos para el otro año. Harán llevar a los campos, viñas, prados, y huertos el estiercol: Pueden hacer hoyos para plantar viñas nuevas, a las partes donde las plantan con hoyos. Podarán los arboles de las ramas superfluas. Adrezarán la tierra de los huertos, para plantar las yervas que crecerán. Beneficiarán de cultura las tierras segunda vez, las quales huvieren de sembrar. Sembrarán habas, cevada, avena, mijo, y otras semillas, y el cañamo en las tierras donde el viento no dá recio. Pueden visitar su vino particularmente el mas delicado. Adrezarán los parrales de los huertos. Pueden plantar los arboles, que se plantan de rama gruesa, para hacer bosque, como son sauces, alamos, olmos, y otros, así fructíferos, como silvestres. Limpiarán sus palomares, y casas de gallinas, pavos, gansos, anades, gallos de Indias, y otras aves domesticas, porque estos animales en fin deste mes empiezan a andar de amor, y hacer sus huevos. Visiten el conejar, y hagan sacar el estiercol. Compren los vasos, o colmenas de las abejas, y limpienles sus casillas, matandoles los Reyes fuera de uno. Pueden comprar alcones, azores, y otras aves de rapiña, y los pondrán a la muda al fin deste mes.

Marzo, lo que se ha de trabajar.

¶ En Marzo, sembrarán cevadas, avenas, mijos, panizos, cañamos, linos, y otras semillas semejantes. Beneficiarán segunda vez la tierra, que huvieren dexado para el sementero nuevo. Cavarán las yervas malas, y escardarán los trigos. Cortarán mimbres, y otras varillas semejantes, para hacer cuevanos, cestones, y canastitas, porque en este tiempo los arboles tienen mas humor. Dispondrán el huerto para las yervas de comer, y las semillas que tuviere necesidad de sembrar en él. Exabrirán las parras, y frutales, para que lleven mas abundancia de fruta, y estercolarán las raíces dellos.

Abril, lo que se ha de trabajar.

¶ En Abril, plantarán olivos, manzanos, granados, naranjos, arrayanes, y los limpiarán con curiosidad. Engerirán higeras, castaños, y cerezos; esto se entiende en tierras frias: que en las calidas ya ha de estar hecho en Marzo. Podarán las viñas nuevas, porque en este mes lo apeteecen mas que en otro. Tendrán cuidado en dar de comer a las palomas, porque no lo hallan en este mes en la campaña. Darán a las yeguas, y ovejas, y jumentas sus machos.

Lim-

Limpiarán la habitacion de las abejas muertas, y enfermas, porque quando florecen las malvas se enferman.

¶ En Mayo, regarán las plantas nuevas. Esquilarán sus ganados, en Luna creciente. Reconozcan las tinajas, y cubas. Harán mucha manteca, y queso. Castrarán los becerros. Quitarán de las cepas de sus viñas los pampanos, que no tuvieren ubas, dexando los que las tienen, y los que parecieren de provecho para hacer mugrones el año siguiente. Limpiarán los trigos.

Mayo, lo que se ha de trabajar.

¶ En el mes de Junio, limpiarán la era de toda paxa, estiercol, y polvo. Segarán los prados, y trillarán los trigos que quisieren, para sembrar el año siguiente a su tiempo.

Junio, lo que se ha de trabajar.

¶ En Julio, recogerán las mieses, y quitarán de los arboles, manzano, y peral, la fruta gastada, y la que los cargare demasiado. Cabarán las viñas de grama, cañota dellas, limpiandolas de las yervas. Allanarán las grietas que se huvieren hecho en tierra; porque entrando el Sol por ellas, no dé calor demasiado a las cepas, y raíces. Harán provision de leña para el fuego.

Julio, lo que se ha de trabajar.

¶ En Agosto, cogerán el lino, cañamo, y la fruta que huviere en los arboles para conservarla, y conservar a ellos: Hará quitar las hojas a las viñas tardidas, para que el calor del Sol entre mejor en ellas. Si tuviere necesidad de hacer algun pozo, o buscar alguna fuente sea en este tiempo. Trata de adrezar las cubas, y otros vasos que huviere menester para la vendimia.

Agosto, lo que se ha de trabajar.

¶ En Setiembre, darán a las tierras la ultima reja, y arado, si huviere de sembrallas. Sembrarán el trigo, centeno, y otros granos en el clima, y países frios. Vendimiarán en las tierras, y países calientes: Sacudirán las nueces, segarán los prados que son tardios. Harán recoger haces de leñas, para hacer cercas a las heredades, y para calentar el horno todo el año.

Setiembre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Octubre, harán su vino, y lo pondrán en sus vasos: cubrirán los naranjos, y los limones, y otros arboles semejantes en tierra que hace frio. Harán la miel, y la cera, y escarzarán los enjambres viejos.

Octubre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Noviembre trassegarán el vino: Recogerán los animales de cerda: (por no dezir los puercos.) Harán colmenas, o casas para las abejas cestillas, canastas, zarandas, o cribos de juncos, o mimbres: Limpiarán los sauces, para atar en ellos los parrales, o sarmientos.

Noviembre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Diciembre, no se descuyden de visitar a menudo los campos, y hacer hazarvas, y regueros, para el agua que se avrá re-

Diciembre, lo que se ha de trabajar.

cogido

cogido de las lluvias. Haràn provision de estiércol, para regalar la tierra que no està estercolada: Cubriràn las raíces de los arboles, y yervas, con tierra, y estiércol, los que querrà conservar hasta la Primavera.

OBSERVACIONES, Y PRECEPTOS DE ASTROLOGIA,
conforme à la Agricultura de Antonio Magino para aquellos
que tienen cognicion de los Planetas, y signos.

POr muy cierto se ha de tener, que los aspectos Astrologicos ayudan muchísimo à la Agricultura, como todos los arboles, plantas, y yervas esten sujetas à los Planetas, es cierto, como dice Lucio Belancio en sus quæstiones Astrologicas, que se hallan muchas plantas dar tantos años fruto, quantos dias la Luna fuere apartada de la Conjuncion del Sol, sino son en algunas yervas que disminuyen, y aumentan sus hojas, segun el creciente, y menguante de la Luna; lo que facilmente cada uno puede experimentar en el arbol llamado Granado, teniendo cuenta, quantos dias fueren passados desde el dia que lo avràn trasplantado, hasta la Conjuncion de la Luna. Mas adelante vemos, que los Labradores experimentan las virtudes nutritivas, y aumentativas en las plantas, y yervas, tener diversos efectos, y criarse de diversas maneras, por las influencias de los Planetas, y en particular por la influencia de la Luna; porque estas mismas virtudes de las plantas ingeridas quando la Luna vâ menguando, son de menos virtud, que no serian si fuessen ingeridas al creciente. Si los parrales, y sarmientos se podaren quando la Luna fuera vieja, entonces darian los sarmientos mas cortos, y flacos, que si fuessen podados en el creciente: De manera, que en las obras de Agricultura, se ha de advertir en el tiempo de la sementera, la qualidad, y naturaleza de la tierra que se ha de labrar, tambien de la qualidad de las simientes que se han de echar à la tierra, y de los arboles que se han de plantar, por los ingertos que se han de ingerir, y tambien de la naturaleza de todos los tiempos, porque si quereis sembrar en la tierra humeda simiente humeda, serà mejor (como dice Plinio) sobre el girante, y fin de la Luna vieja; mas si quereis sembrar en tierra seca, y arida, simiente seca, la sembrareis en el creciente de la Luna, lo que es mejor para los sembrados, que no en el menguante, porque en el menguante la simiente se disminuye, y no nace toda: De donde es mejor sembrar desde el quarto dia despues que fue buelto, hasta el veinteno, ò tambien quando la Luna tiene buena correspondencia con el Sol, y si estuviere sobre la

tierra,

tierra, serà mejor. Emperò en la Luna se deve observar en el sembrar (esto es) que la Luna estè con buen aspecto, y no estè impedida de malos aspectos, ni tenga aspectos con Planetas retrogados: mas en el sembrar ha de ser el signo ascendente, movil, ò comun, y su señor. Tambien la Luna ha de estar en Signos moviles, ò en comun terreos. Emperò si la Luna fuere en el Signo de Aries, conviene que ella mire al Planeta del Signo Aquatico: Los signos emperò de Cancer, y Capricornio, son muy buenos para este efecto, y Virgo mas que todos los terreos; Tauro es tambien muy alabado, mas que los otros signos frios, emperò la simiente se disminuye, segun la cantidad de la simiente que se siembra, y asì serà necessario echar mayor copia de simiente. Tambien es muy bueno para esto la ultima mitad del signo Sagitario, y todo el signo de Piscis. Finalmente si su dueño del ascendente serà libre, y franco de malos aspectos, porque si fuere impedido, la simiente tendria impedimento, y se disminuiria. A mas de todo lo dicho, se ha de tener cuenta diligentemente en el Planeta Saturno, porque este realmente tiene en sî un natural dominio sobre la Agricultura, llevando ventaja à las plantas, y yervas, no porque (como dice Cardano) su fragilidad sea importante, para la generacion de las plantas, sino porque con su fragilidad prohibe la generacion de los gusanos, y la podredura de las simientes, por el qual se corrompe dicha simiente, y se buelven infructiferas, por donde conviene que el Planeta Saturno estè en lugar bueno, y que mire con buen aspecto à la Luna, y à los demàs Planetas: Finalmente el Planeta Marte ascendente, no es bueno en ningun aspecto, ni deve mirar la Luna, ni el Oroscopto, ni deve ocupar ningun lugar debil, ni cadente, y en particular debaxo de la tierra. A mas de lo dicho se ha de advertir, ser cosa muy mala sembrar en tiempo de eclipse del Sol, y Luna, porque en este tiempo la simiente està mortificada, y estando asì, no se coge ninguna cosa.

¶ Quando querais plantar arboles, lo hareis en tiempo que el ascendente sea fixo, sin aspecto del Planeta Marte, y que Saturno estè en casa buena; y si Saturno fuere en aspecto de la Luna con amistad, fuera mejor. Tambien el dueño del signo ascendente deve estar en el mismo ascendente, ò en la dezima casa, ú deve dâr fortaleza al Planeta que se halla en aquellos lugares; y la Luna tambien deve estar en lugar bueno del Cielo, caminando de la Conjuncion à la oposicion del Sol. Mas conviene, que la Luna estè en signo fixo, excepto el signo de Escorpion; porque entre estos signos fixos es mas principal Tauro despues de Aquario, y tambien Leo, y que la Luna estè impedida de malos aspectos, antes que estè en buen aspecto del

Lucio Belancio.

Plinio.

Cardano.

No se ha de sembrar en tiempo de eclipse.

Tiempo de sembrar, plantar, y cavar las viñas, cultivar los huertos, e ingertos, y viñas.

Tiempo de sembrar, plantar, y cultivar las viñas, y cultivar los huertos, e ingertos.

del Planeta Venus, y si la Luna no se hallare en signo fixo, sea alomenos en el signo Piscis, u de Virgo, al qual deve mirar algun Planeta del signo Aquatico. Tambien conviene que Saturno sea fuerte, directo, y damnificado, y sea en la primera casa, o en la onzena, o quinta, o secunda. Serà tambien mejor que Jupiter mire a Saturno, y muy mejor si Jupiter fuere en la primera Casa, o en las otras convenientes. Tambien el dueño del ascendente, y la Luna deven ser orientales del Sol, y ascendentes en el Mundo, y en sus Cielos, porque este conviene mucho a los arboles que se plantan, o traspantan para que crezcan mas presto. Quando emperò la Luna se hallare en signos terreos, donde principalmente tiene fuerza, en el tiempo de plantar, los Planetas engendraren las raíces mas fuertes, y mas poderosas las partes que fueren baxo de tierra; al contrario fuere si el Planeta estuviere en signos terreos, porque entonces los arboles dieren los troncos, y ramos muy estendidos, y crecieren mas por arriba del que no tuvieren baxo en las raíces. Quando la Luna estuviere en Taura Virgo, o Capricornio, que son signos terreos en aspecto conveniente de Saturno, sembrareis, o plantareis, o tambien cavareis las viñas. Quando la Luna estuviere en el signo de Libra, u de Aquario, cultivareis los huertos, y los ingertos, y las viñas.

¶ Si podareis los parrales quando la Luna fuere en lleno, y estuviere en el signo de Tauro, o Escorpion, o en Sagitario, ni los ratones, ni las abispas, ni otros animalcjos haràn daño a las ubas. Quando la Luna irà menguando, o estuviere amenguada, no ingirais los arboles. No sembréis, ni planteis, ni cojais cosas agrias, si no fuere quando la Luna estuviere baxo de tierra. Las ovejas, y corderos se han de esquilar quando la Luna và creciendo. Los trigos se han de segar, y los bosques se han de cortar en Luna vieja, y si quereis la madera de los arboles para hacer alguna obra principal, los cortareis diligentemente el ultimo quarto de la Luna, y si succediere cortallos en Invierno, procurareis que sea en los dias mas cortos, y que la Luna mire a Saturno, y sea baxo de tierra, y no se gastaràn, antes bien se haràn mas fuertes.

El tiempo de cortar los bosques, y de sembrar habas, y lentejas.

¶ Quando quereis que los arboles de los bosques crezcan muy presto, y os den leña, o madera para quemar, o para otra cosa, la cortareis quando la Luna sea debaxo de tierra en el primero quarto, y que estè unida con el Planeta Venus, o Jupiter. Quando la Luna harà el lleno, no cogais los frutos, ni segueis los trigos, porque se gastarian. Sembrareis las havas quando la Luna estuviere llena, y las lentejas a los ultimos dias de la Luna, y en este tiempo se acostumbra

bra

bra coger las raíces del llanten, para el dolor de cabeza. No se deve hacer ningun precipicio de obra, quando el Planeta retrogado fuere conjunto con la Luna, porque presto se destruirà, y lo seria mas quando la Luna fuere impedida. Y quando la Luna fuere en el signo de Aries, conservareis las cosas liquidas, y mucho mas en tierras frias, assi como se conserva la harina hecha en el signo de Leo, en tierras calidas. Mas adelante dice Plinio, que los arboles se han de cortar, si los quereis para madera para obrar, en el girante de la Luna, y mejor si estuviere debaxo de la tierra, y muy mejor quando fuere en los dias mas cortos del año, despues quando fuera debaxo del nacimiento de la canicula.

¶ Quando plantareis ajos, los cogereis tiernos para comer, antes que esten granados, se ha de esperar, que la Luna estè debaxo de tierra, como lo dice Columela, porque desta suerte plantados, y cogidos, no son tan fuertes, ni quien los comiere olerà a ellos. Los campos se han de estercolar, principalmente en Febrero, quando la Luna estè creciente, y fuerte; si quereis hacer alcacer: mas para coger mucho grano, se han de estercolar en Luna vieja.

Para conservar las cosas liquidas. Plinio.

El cortar los arboles.

El plantar, y coger los ajos.

Columela. Tiempo de estercolar los campos.

Avisos para aquellos que tienen cognition de los Planetas, y Signos para la Agricultura. Los Astrologos enseñan a sembrar, y plantar en estos tiempos que se siguen, por estår bien templados.

Mirando en trino, o sextil en los Signos de

Grados.	7.	Minutos de	15.
	5.		57.
	28.		40.
	7.		15.
	15.		49.
	28.		40.
Estando en los grados minutos figuientes,	11.		31.
	24.		22.
	7.		14.
	28.		40.
	21.		32.
	7.		15.

Tauro. Cancer, Virgo. Libra. Capricornio. Aquario.

Aries. Tauro. Tauro. Cancro. Leo. Leo. Virgo. Virgo. Libra. Escorpion. Sagitario. Capricornio.

B

Marte

Marte, ò Jupiter, *Arboles*, por trino sextil, ò cuadrado, en Signo de Aquario, es bueno plantar *Viñas*.

La Luna, y Planetas tienen fuerza en los *Arboles*, *Frutas*, y *Yervas*, las quales influyen en ellas: como son.

Satur- no.	Roble.	Marte.	Pimienta.
	Saúco.		Gingebre.
	Arboles de dura cor- Ruda. (teza.		Moftafa.
	Cebollas.		Rabanos,
	Ajos.		Nastuerzo.
	Lentejas.		Euforvio.
	Membrillos.		Viñas con participa- cion de Jupiter,
	Yervas grosseras.		
	Mirra.		
	Cacia.		
Jupi- ter.	Aloes.	Sol.	Sauces.
	Niesperos.		Olivos.
			Palma.
			Romero.
			Cevada.
			Trigo.
Mer- curio.	Rofales.	Venus.	Balsamo.
	Laurel.		Datiles.
	Azafran.		Incienfo.
	Sandalos.		Lyrios.
	Anebar.		
	Manzanos.		
	Perales.		
	Azucar.		
Luna.	Peregil.	Luna.	Calabazas.
	Avellanos.		Endivias.
			Lechugas.
			Melones.
			Pepinos,

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LA CONDICION, Y OFICIO DE LA Madre de Familias de Casa de Campo, y como deve criar, enseñar, y doctriñar sus hijas, y criadas.

LA Madre de Familias de la Casa de Campo, no tiene menos obligación de acudir à las cosas que à ella tocan, como à su Marido las de su oficio, antes bien le deve ayudar, repartiendo se entrambos el trabajo: y assi toca à su gobierno el cuydado de las Bacas, (si no fueren muchas) en que no les falte sustento, por lo que puede sacar su esquilme, como leche, manteca, y quesos, de que siempre ha de tener bastecida su casa. Tambien deve acudir al gobierno de los Puercos, del Horno, y Bodega: Curar el cañamo, y lino, y hacer sus telas. Ha de hacer esquilar los ganados, y hacer cardar la lana, para que se hagan paños, para vestir la Familia de su Casa. Tambien le toca el cuydado del Huerto, en quanto à las yervas de las hortalizas, y cosas de comer. Deve tener cuydado de las Palomas, y de las demás Aves, y Abejas, y de la conservacion de las frutas, y semillas: Emperò el comprar, y vender los ganados, manejar dineros, y pagar salarios à los que le sirven, esso toca al hombre: Lo demás, que consiste en otras muchas menudencias, como son, tener limpia la ropa de su casa, y la casa tambien adrezada, y compuesta, sin dificultad es obligacion de la Muger, la qual despues de Dios, deve obedecer siempre à su Marido. Conviene sea muger de buen gobierno, y diligente, asentada, y casera, y bien acondicionada con los criados, haciendose siempre guardar el respeto, y decoro, que conviene: No deve ser reñidora, ni maldiciente; ha de hablar poco, no ser muy escasa. En los adrezos, è instrumentos de su administracion deve tener cuydado que aya concierto, poniendo cada uno en su lugar, como tambien las demás cosas del servicio de su casa, porque siendo necessarios, los puedan hallar de presto. Deve ser la primera al trabajo, y acostarse la postrera. No ha de dexar mal lograr el valor de un alfiler, porque un grano oy, y otro mañana, vendrán à ser nna fanega. No tenga cuenta con chismeras, sino fueren negocios de importancia. A la noche darà cuenta à su Marido, de lo que cada dia huviere de nuevo, acerca de la administracion de la hacienda, en quanto à lo que toca à su gobierno della. Con sus vecinas deve ser voluntaria, y agradable, haciendo

De razon de estado de la Madre de Familias, hijas doncellas, y criadas.

lo que le pidieren, si pudiere bastantemente; pero no ha de llegar la familiaridad à tanto, que los criados dellos le frequenten su casa, ni los suyos las de los otros; entiendese esto con diferencia de personas. Tambien deve persuadir à sus hijos à que trabajen, si quiere que despues sepan lo que han de mandar à sus criados, y para que conozcan si trabajan bien, y el modo como se han de aver, y tratar con ellos. Deve tambien, à mas de esto, ser muy recatada, y que no permita, ni consienta en su casa juramentos, blasfemias, desverguenzas, ni aun una palabra ociosa. Tocale asimismo tener cuydado de recoger las granzas, y otras semillas para las Palomas, y las demás Aves, y guardar las pajas, y farnientos para calentar el horno, tanto, que aunque sean despojos de habas, garbanzos, bisaltos, y aun cardos, no deve dexarlos perder; porque aunque parecen inútiles, pueden servir para ceniza, ò estiercol. Si huviere Señora principal en la Casa de Campo, devele dár fielmente cuenta de los huevos, y cria de las gallinas, y de las demás Aves, y Animales, que estuvieren à su cargo. Conserve en paz à sus criados, y nunca se mete entre los que no se quieren bien. El pan que se comiere de ordinario sea duro, y en años esteriles, no aguarde que los de la casa pongan agua en el vino, fuera de su Marido, y huéspedes.

Como se
deven regir
sus hijas, y
criadas es-
tando en con-
versaciones.

¶ Procure que sus hijas, y criadas vivan en recogimiento, y en qualquier parte que se hallen de conversacion, con personas de casa, parientes, ó estranos, no se pongan à hablar de secreto con alguno en particular en presencia de los otros de la conversacion, ni menos despues que abràn hablado, como està dicho. Dos dellas no se pongan en risa de algo de lo que abràn hablado, ni de otras, porque no entiendan los otros circunstantes la causa de su risa, porque ó las juzgaràn por locas, ú de poco juicio, ò de livianas, ò que hacen burla de alguno dellos, ò de algunas de las otras: y quando se rieren en presencia de qualquiera, no haràn las risas immoderadas, antes siempre con mucha severidad, y buena gracia, bolviendo luego à recogerse con gravedad santa, honesta, y necessaria à la pudicicia virginal, y particularmente de doncellas, que desean professar virtud, y recogimiento.

En compa-
ña de cria-
dos, no de-
ven estar las
hijas, donce-
llas, y cria-
das.

¶ Sus hijas, doncellas, y criadas no estaràn en parte de la casa donde aya algun criado, ni estar, ni detenerse alli un punto; y si ellas tuvieren ocupacion en la cocina, sala, ò en otro qualquier aposento, donde estuvieren los dichos criados, ò qualquier dellos, y no se querràn ir à sus aposentos, dan luego razon dello al Señor, à la Señora; y si acaso estuvieren fuera de casa, deven irse dentro su apo-

sen.

sentò, y en llegando el Señor, ò Señora, se lo diràn, y fino serà toda la culpa de ellas. Y quando avràn de decir algo à los criados de aquello que no se pueden escusar, se les diràn con mucha modestia de todos sus sentidos, y en particular de los ojos, y composicion exterior, que obligue à tenerlas muy grande respeto.

¶ Conviene esten muy advertidas, que siempre que tratàren, ú dieren razon à algun criado, ò à otro qualquier hombre, ò sea Eclesiastico, Religioso, ò Secular dentro, ò fuera de casa, que esten lexos el uno del otro dos varas: y si acaso huvieren de dar, ò recibir algo de qualquier hombre, ó sean criados, ò qualquier que sea, ha de ser con mucho recato, de modo que las manos no se toquen, aunque sea por inadvertencia, y sin ninguna mala intencion: y serà mucho mejor, poner aquello que dieren, ó recibieren encima de alguna tabla, ú banco, ò en otra parte acomodada, y esto à imitacion de la Serenissima, y virtuosa Princesa de Parma, que saliendo de una Nave con mucha priessa, por averse pegado fuego en la Nave, queriendole ayudar un criado suyo, tomando la por el brazo, para librarla con presteza de aquel peligro, ella le riò con muy grande sentimiento, por semejante atrevimiento de averle tocado el brazo, aunque estuvielle en semejante peligro: Y en otra ocasion estando enferma un hombre muy espiritual, queriendole dar confitura, no la quiso recibir, sino poniendola en un pañuelo, como en su vida se halla escrito por el Padre Diego Perez.

¶ No esten descuidadas de estar un momento solas, en compañía de qualquier hombre, de qualquier estado que sea, aunque sea Religioso, y muy virtuoso, en ningun lugar secreto, ò publico, (si no fuere su Padre) antes se vayan luego, no dandoles lugar de hablar à solas, aunque les hablen de la Pasion de Christo.

¶ Si acaso algun criado, criada, hombre, muger, niño, ò niña de casa, ò fuera della, les dixesse alguna palabra descortès, ò mal criada, ò les llevasse algun recado, ò villete, dineros, flores, anillos, y otras joyas, ò otra qualquier cosa, ò sea de plata, ú de oro, ò vestir, ú de comer, ú de beber, no les deven dar oido, ni recibir ninguna cosa; antes bien los embieràn en hora buena, mostrando grande sentimiento de semejante atrevimiento, y luego dello han de dár razon al Señor, y à la Señora, ò à uno de los dos, al que mas presto hallaren en casa.

¶ Siempre que el Señor, ò la Señora salieren fuera de casa, y quedaren todas, ó alguna dellas en casa, luego cerraràn las puertas de la escalera, y no las deven abrir, ni permitir que se abran

B3

Quando ha-
blaren con
algun criado,
la modestia
con que han
de estar.

Quando ha-
blaren con
hombres, la
distancia que
ha de aver, y
del modo de
dár, y reci-
bir.

Exemplo de
la Serenissi-
ma Princesa
de Parma.

No deven
hablar con
ninguna per-
sona à solas.

No deven
recibir villete-
tes, joyas,
ni otras co-
sas.

Quando los
señores va-
yan fuera de
casa, como
se han de re-
gir.

hasta

hasta que el Señor, ó Señora sean bueltos à casa, aunque sea criado de la casa; antes à ellos, y à todos los hombres, y mugeres que pediràn alguna cosa, les daràn razon desde sus corredores, ó ventanas del patio, sin abrir la puerta de la escalera, diciendoles, que vuelvan quando el Señor, ó Señora estaran en casa: y en todo el tiempo que tardaren à bolver, no se asomarán ellas à las ventanas; antes aquellas las tendrán cerradas, sino fuesse por alguna legitima, precisa, y urgente causa: y si acaso algun criado, ú otra persona de qualquier estado que sea, hallava por algun descuydo, ó por otra causa la puerta abierta, y con atrevimiento subiesse arriba, para inquietar alguna dellas, luego con gritos, y amenazas la alborotaràn, para que se vaya, y quando esto no bastare, se vayan dentro su aposento, y cerrando muy bien la puerta, y vayanse à la ventana de la calle, y daràn gritos à la Señora vecina mas cercana, y de mas confianza, y de honor, y la rogaràn que venga al punto, por una muy grande necesidad, y no se muevan de la ventana, ni abran la puerta del aposento, hasta que aya llegado la dicha vecina; y esto es casi imposible pueda suceder, si ellas, ó algunas dellas no lo consenten: Advirtiendole, que en semejante caso, las que no sabrán nada, ni avrán dado consentimiento, harán lo que està dicho, por su honor, y descargo dellas. Y si acaso fuere, que estando alguna doncella sola en Casa de Campo, ó Cortijo, en la Aldea, ó se hallasse en algun bosque, ó en alguna poblacion, aunque estuviessse la casa de tal manera, que gritando, con dificultad pueda ser oida (si bien en poblacion es imposible, si acaso ellas no lo consenten) en semejante caso, si algun atrevido, y poco temeroso de Dios, con alguna industria subiesse en casa, y las quisiessse violentar, y quitar el honor, primero con persuasiones, y promessas de casamiento, ú de dadivas, ú otras qualesquiera cosas, diciendo: si voceais, ni decis nada, quedareis sin honor, y si consentis ninguno lo entenderà, y por qualesquier promessas, aunque fuesen seguras, que le pudiesse dar todas las riquezas de todo el Mundo, por lo que està cierta, todas ellas, aunque fuesen mejores, no tienen comparacion con el precio, y valor, y rescate de nuestra Alma, que es infinito, porque no cuesta menos que la Sangre, y vida de Christo nuestro Redentor. Ni menos la espantan semejantes amenazas, porque son engaños, y embustes del Mundo, y Demonio: antes bien la certifico de parte de Dios Omnipotente, que consintiendo con el pensamiento, palabra, ú obra, pecará mortalmente, y quedará condenada, segun la presente justicia, à los Infernos, y quedará sin fama, y honor, por todos los dias

Quando algun hombre quisiere violentar alguna doncella, en qualquier parte que sea, como se deve defender.

dias de su vida; y no consintiendo, agradarà mucho à su Divina Magestad, y alcanzará grande nombre de Doncella de honor, y virtuosa en el Cielo, y mucho premio, por defenderse de semejantes tentaciones, y trabajos, reclamando à Dios, y à su Madre Santissima, saliendo de casa, gritando siempre con grandes gritos, hasta tanto que se vea libre: Y quando el hombre fuesse tan desenfrenado, que quisiessse hacer grandes fuerzas para violentarla, no por esso desfmaye; antes con las fuerzas que Dios le avrá dado, y con grandes gritos se irá defendiendo, reclamando à Dios, y à nuestra Señora, y puede confiar que Dios le sacará de semejante trabajo, como en semejantes ocasiones librò à Santa Susana, Santa Lucia, y otras Santas Doncellas, de los Tyranos, que les hacian llevar en casas publicas de mugeres erradas, y allí las hacian semejantes persecuciones, con violencias, para hacerles perder la virginidad, y de todos estos trabajos las sacò Dios nuestro Señor con mucha honra, y gloria, como se puede ver en las vidas de muchas Santas, en el Flos Sanctorum: Advirtiendole, que por muchas persuasiones que el Demonio les hiciessse, que pues las avian tocado manos, y cara, ó qualquier otro tocamiento deshonesto, que semejante atrevimiento con fuerza, y violencia, no pudiendo ellas con sus propias fuerzas resistir à semejantes trabajos, no por esso han de desfmayar, porque las certifico, que no consintiendo con la voluntad, antes bien teniendo grande affliccion, y pena, y siempre resistiendo con sus pocas, ó muchas fuerzas, con firme resolucion en dexarse matar, y morir antes que ofender à Dios mortalmente, no solo no pecarán, antes alcanzarán muy grande merito, y corona, porque Dios no permitirá que sean tentadas mas que sus fuerzas puedan resistir, que assi lo tiene prometido de su boca, y no puede mentir, porque es la suma verdad, y despues de todo daràn razon al Señor, ó à la Señora; y para hacer prevencion à semejantes peligros, de lexos sean advertidas de no quedar nunca solas en ninguna parte, donde gritando no pueden ser oidas.

¶ Siempre que de noche se hallaren por alguna cosa necesaria delante alguna ventana, y oyendo algun ruido de algun hombre en la calle, ó que diesssen golpes en la ventana, (por ser baxa) ó que tirasssen alguna piedra, luego sin mas tardar se saldràn de el dicho aposento, y daràn dello razon al Señor, y à la Señora.

¶ Si de dia, por alguna ocasion necessaria, se hallaren delante alguna ventana, y vieren passar à algunos, que conocieren, y las mirare con alguna curiosidad, luego se quitaràn dolla, y será

Si de noche sienten rumor, como se han de retirar.
Si de dia algun hombre las mira con curiosidad, lo que deven hacer.

muy acertado ferrar las ventanas; y si fuere en la calle, disimularán, bolviendoles la cara, ò baxando los ojos, sin dár salud; y será bien de continuo tener las ventanas cerradas, solo queden abiertas las de arriba, ò postigos, sino fuere en presencia de la Señora, ò con su licencia.

La templanza en el comer, y beber.

¶ Tendrán mucha templanza en el comer, y beber, no comiendo, ni beviendo la menor cosa fuera de las cosas ordinarias, ni comerán, ni beberán de secreto, sino que todos lo puedan ver: Evitarán el exceso, no solo de la demasiada cantidad, pero tambien en la qualidad, de muchos guisadillos, y cosas de regalo, ni aparejadas con diversidad de especies, y otras cosas, tomando solamente lo que fuere necesario para el sustento; de tal fuerte, que no les impida los ejercicios espirituales, estimando mas en esto perder por un poco menos, que por poco mas: Y en qualquier parte que coman, sea con mucha policia, sin tocar en el plato comun con las manos, sino con el cuchillo, ò tenedor, no olvidandose de la bendicion en la mesa, al principio, y dár las gracias al postre. Las horas ordinarias de comer, y beber para la gente joven, pueden ser, almorzar, comer, y cenar: Beberán agua sola, vino en ninguna manera, (porque fomenta las tentaciones sensuales) sino fuere por necesidad urgente, y conservacion de la salud, y en tal caso beberán muy moderado, y solo el que fuere necesario para remedio de la necesidad que tuvieren, y esto harán de consejo de los Medicos, espiritual, y corporal.

Las horas ordinarias de comer, y beber la gente joven.

La templanza en el dormir.

¶ Tambien tendrán templanza, y regla en el dormir, y no dormirán mas de las horas necesarias, para la conservacion de la salud, que serán las horas el numero que aconsejare su Confessor.

La templanza, y cuydado en el vestir.

¶ Dentro, y fuera de casa han de llevar el vestido tan conservado, y bien puesto, de tal manera, que no se les pueda ver sino las manos, y cara: aunque lleven balona, no lleven el cuello muy descubierto.

No deven ir sin medias, zapatos, y el vestido bien compuesto.

¶ Nunca irán sin medias, y zapatos, ni sin ligas à las medias, y ataduras en los zapatos, y bien ligadas, de manera que las medias, no hagan pliegos, ni vayan caídas, que es grande defecto, quando por alguna inadvertencia se les ven semejantes descuydos. Ni menos irán con los brazos arremangados, preciandose muchísimo de llevar el vestido, y el demás adorno de la persona bien compuesto, aunque fuesen de remiendos, y pedazos bien compuestos, que es acto de virtud.

¶ La ropa de sus vestidos tendrán siempre en el arca bien limpia, y concertada de tal manera, que no se halle fuera del arca, sino fuere quando la limpiaren, ú doblaran: y así estarán bien contentas de los vestidos, que sus Padres les hicieren, conforme sus

possi-

posibilidades, y estado siendo ellas virtuosas, y buenas: Ni menos tengan vestidos desordenados de colores claros, vistosos, ni agradables à alguno sino solo à Dios, y à sus padres, porque lo contrario seria vanidad, y de muy poco espíritu; y luego que verán algo roto, lo apañarán, y coserán, antes que vaya creciendo mas, y repararán en todo aquello que ellas lo pudieren remendar, ò reparar; y en lo demás que fuere necesario, avisarán al Sastre luego, para que se dè remedio, y no crezca mas el daño. Y no fuera defacertado procurassen en aprender, y saber hacer qualquier remiendo, para cosas de sus vestidos.

¶ Quando salieren de casa remirentse, y reconozcan si están bien compuestas, y ordenadas en el vestido, como está dicho, y no passe algun dia, que no se laven la cara, y manos à la mañana, y à las horas de comer, al principio, y al fin, y siempre con agua clara.

¶ Antes de salir de la camara, ò aposento, estén del todo compuestas, y estén todo el dia con la misma composicion, sin descomponerse jamás: De manera, que si alguna persona, por grave que fuesse llegasse en casa, no las hallasse descompuestas, y descuydadas, en qualquier ocupacion, y ocasion.

¶ Todas las acciones, ò haciendas que harán, ora sean de cocina, ora qualquiera otras por validas que sean, procurarán en hacerlas con grande limpieza, y policia, y con la buena composicion del vestido, como está dicho.

¶ En la cama se pondrán con muy buena composicion, poniendose en la figura que deven estar quando sean muertas en la sepultura, haciendo sobre esto particular reflexion, aunque sea de passo, diciendo una Ave Maria por su Alma, como si fuera muerta; y despues recogerán el cuerpo que no esté largo, antes recogido; y si durmieren dos, ò tres juntas procurarán no tocarse las carnes, las unas con las otras poco, ni nada; y siempre que estuvieren en la cama, de noche, ú de dia, sanas, ò enfermas, así de verano como de invierno, estarán bien cubiertas, y compuestas, que no se les vea sino la cara, y las manos, por alguna necesidad, ò causa justa, bolviendolas à recoger luego debaxo la ropa.

¶ Quando se levantarán, ò pondrán en la cama, siempre tendrán el mismo cuydado de no ser vistas, no solo de varon, pero ni de las hembras que dormirán con ellas, sino solo lo que no se puede escufar, que son pies, manos, y cara, supuesto que tuviesen, como es razon las camisas largas hasta el tobillo, y llevandolas arriba en el pescuezo, y abertura del pecho bien cerradas, y atadas, teniendo

cuy-

No deven tener vestidos desordenados.

Quando salieren de casa, vean si están bien compuestas.

Antes de salir del aposento estén compuestas.

Todas las cosas que harán sean con policia.

En la cama como han de estar.

Quando se levantarán, ò pondrán en la cama,

cuyda do quando se desnudaren à la tarde , y à la mañana se vistieren , estén cerradas las puertas , y ventanas ; y si acaso alguna vez querràn reconocer las pulgas de la camisa , reconoceràn primero bien todos los agujeros que puede aver , hasta el de la llave , ò cerradura , y no se pongan en derecho de alguna puerta , ò ventana , por bien cerrada que sea : Y mejor seria no hiciessen esse exercicio en essa forma , sino quando muden de camisa , entonces espulguen la que dexaren , porque siempre corre peligro de ser vistas , y codiciadas , como sucedió à Susana , y à Bersabè , que pensavan poco ser vistas en el baño , de donde sucedieron à Susana los peligros en que se vió de su honra , y vida : y à Bersabè su adulterio , y muerte de su marido Urias , no olvidandome de la Cava en nuestra

No deven enrizarse los cabellos , ni usar olores , ni perfumes , ni baños.

¶ No se enrizaràn , ò cresparàn sus cabellos , ni llevaràn perfumes , ni olores , ni usaràn los baños por curiosidades , sino fuera por necesidad , enfermedad , de orden , y mandato del Medico corporal , y con licencia del espiritual.

¶ Pintura no la usaràn en la cara , y manos por ningun caso , porque es desatino grande , querer borrar la imagen natural , que Dios en ellas ha pintado , con arreboles , y afeites . Si un Pintor despus de aver acabado una buena pintura , alguno se la quisiese borrar , lo sentiria mucho : No es mucho que Dios se tenga por ofendido de aquellos que le querian borrar lo que él ha hecho con tanta perfeccion , quanto mas , que es grande locura , pensar que la pintura sea remedio de las fealdades naturales , porque todas las colores , albayalde , soliman , y demàs afeites de todo el Mundo , no son bastantes à hacer , que la boca grande sea pequeña , ni los ojos pequeños sean grandes , y que los azules sean negros , y las orejas grandes , y nariz larga sea pequeña , y que la cara se haga de pequeña grande , ni de grande pequeña : Y assi es muy grande engaño , porque pensando hacerse hermosas se hacen feas , porque la hermosura esencialmente , no consiste en la blancura , y colores , sino en las buenas facciones de la cara , y buen talle , y disposicion del cuerpo , que todo es invencion de Satanàs , porque ellas no lo hacen por agradar à Dios , ni à sus Padres , ni las que son casadas à sus Maridos , sino agradar al Demonio , y à los hombres : que sea verdad , claramente se ve , porque en casa ordinariamente vãn desconcertadas , y sin pintura , y en querer salir de casa se afeitan , y se conciertan , y es certissimo , que no engañan sino à sí mismas , porque estos propositos , y engaños , ninguno los ignora , que ellos mismos se dàn harto à conocer , mirandolas al Sol , se verá como destilan el licor verdinegro , y en llegando

cerca

cerca de ellas , presto se sentirà el mal olor , que de sí dàn , y mirandoles los dientes los veràn negros por estremo , y si las ven el dia , ò la noche , quando quieren descansar del martirio que han passado en el dia con dichos afeites , las veràn tan arrugadas , que las pieles de la cara les vãn colgando por los dos lados , y assi por donde piensan hallar casamientos , las que tal hacen , por alli se pierden , porque essa hermosura ningun hombre sabio , y virtuoso , la quiere , ni desea , y si alguno se vale dellas , no es porque no conozca el engaño , sino por segundas intenciones , por ser ellas muy sensuales , y deshonestas , y assi para cosa tan clara , bastaràn las razones dichas . Solo han de estar advertidas , que no limpien la cara , y manos de su cuerpo corruptible , sino fuere con agua clara , y limpia : Mayormente si han experimentado , que las mugeres lavandose las manos , ú otra carne de qualquier parte del cuerpo segunda vez , la agua saldrà clara , y si el hombre se la lavare segunda , tercera , quarta , y quinta , ni mil veces , la agua no saldrà clara , antes turbia : La razon es , que el hombre fuè criado de tierra , y assi tantas veces , como el hombre se lavará las manos , ò cara , siempre se desapega de la tierra , de que està formado el cuerpo , como cosa corruptible ; y la causa de no hacer este efecto en las mugeres , es que la muger fuè formada de una costilla de nuestro Padre Adàn , y como la costilla , y huesos sean tambien de tierra , pero son de una massa mas condensada , y menos incorruptible , que la de la carne del hombre , por esso la carne de la muger lleva mas ventaja à la del hombre , en lo de lavar cara , y manos : y assi no deven usar otros afeites , que la agua clara , procurando lavar la cara de su Alma , con el agua de la gracia , que se alcanza por medio de la penitencia , con dolor , y contricion verdadera de sus pecados , y de essa suerte el cuerpo , y el Alma quedaràn adornados de la perfecta hermosura , que agrada à Dios nuestro Señor .

¶ Nunca deven baxar la escalera , ni para baxar caridad à algun pobre , ú otra qualquier ocasion , sin licencia ; ú orden del Señor , ú de la Señora .

¶ Entre ellas , nunca se trataràn sino con mucha cortesia , y crianza , como se deve à cada qual de ellas , servada proporcioni : Ni menos entre ellas , ni otras , deve aver malas palabras , murmuraciones , ni question alguna , ni deven ser porfiadas en qualquier razonamiento que tengan , aunque les parezca tienen razon , antes siempre tendràn grande paz , y estén unidas con el vinculo de la caridad fraternal , como hijas de Dios , y de nuestra Señora : Y si alguna de ellas tuviere algunas palabras entre ellas , ò entre otras , las demàs

No baxen la escalera sin licencia.

Como se han de tratar entre ellas.

Si ay palabras entre ellas , como se han de poner en paz.

pro-

Las reprehensiones, de quien las han de recibir.
 procuraràn ponerles en paz, y si no pueden daràn razon al Señor, ò Señora. Qualquier reprehension, aunque sea de cosa leve, la han de recibir de sus Padres, ò de quien estuviere en tal lugar, con mucha humildad, sin hacer alguna replica, ni respuesta que los provocasse à colera, à indignacion.

En conversacion de estranos como han de hablar.
 ¶ En qualquier conversacion que se hallen fuera de entre ellas mismas estèn muy mesuradas, y no sean faciles en él hablar, y que sea poco, y solo à las preguntas necessarias, y quando sean interrogadas, responderàn con breves palabras, y no interrompan à nadie el discurso, ò razonamiento quando hablan: si querràn decir, ò responder alguna cosa, aguarden su vez, tanda, y lugar, esperando que los otros ayan hablado, y si no le dieran lugar, calle, y no diga cosa, ni porfie, que en esto harà acto de virtud, salvo empero, que si por no hablar corria peligro la honra de Dios, ò del proximo: en tal caso pedirà licencia, y hablarà lo que Dios le inspirare.

Mentira no se ha de decir.
 ¶ Mentira por leve que sea, no se ha de decir, pues no se puede decir sin pecar, aunque por decirla se huviera de restaurar el Mundo, y las vidas de todos los hombres.

Escrivanìa no la han de tener.
 ¶ Tintero, pluma, ni papel, en su poder no lo han de tener: ni escribiràn cosa alguna, si no fuere en presencia del Señor, ò Señora, consultandoles aquello, que avràn escrito, por ver si està bien, y con buen termino, aora sean letras misivas, oraciones, devociones, aora qualquier otra cosa.

No han de recibir cartas, ni vilettes.
 ¶ Si algun hombre, ò muger les llevasse alguna carta, ò vilette, dirigidos à ellas, aunque la persona que la lleve sea conocida, y de confianza, y aunque supiesse quien la ha escrito, y fuesse la persona mas conjunta, y de sugeta confianza, no la tomaràn de ninguna manera, antes le responderàn la den à su Señor, ò Señora, y de ninguna manera la tomen de manos de otros, ni la lean, que primero no tengan licencia de su Señor, ò la Señora, y leida primero por alguno de ellos.

No estèn cuydadofas de su colocacion.
 ¶ No estèn sollicitas, ni cuydadofas de su colocacion, con afecto desordenado, dexandolo todo en manos de Dios, y de sus Padres, à quien toca tener esse cuidado, porque acostumbra causar inquietudes en el espiritu, y de aqui nacen, y empiezan los daños, que muchas veces se ven en el Mundo, contra la conciencia, honra, y pureza virginal de las doncellas; y así pidan en la oracion à Dios, las alumbre à ellas, y à sus Padres, para que acierten en darles el estado que mas las conviene, y en que pueden mas agradar, y servir à Dios.

En

¶ En las secretas, ò necessarias, donde algun criado, ò otro hombre de casa puede entrar, nunca se pongan, si no fuere en aquellas que los hombres no puedan entrar; y quando no huviere secretas en el quarto de sus aposentos, tengan algun servicio en alguno de sus aposentos, y allí evacuaràn; despues à ora recatada, que los criados no se hallen en casa, ò bien estèn retirados en sus aposentos, haràn sacar el servicio à la criada, ò dueña de la cocina.

En que secretas se han de poner.
 ¶ Nunca estaràn ociosas, sino quando con licencia de la Señora, media hora despues de la comida, luego, ò en otra ocasion de voluntad de la Señora, tomaràn algun santo, y honesto divertimiento, porque así el Demonio las halle ocupadas, y no las pueda hacer guerra à su salvo, mayormente llevando la presencia de Dios, la qual procuraràn tener siempre todo el dia delante sus ojos.

Nunca estèn ociosas.
 ¶ Todos los ratos que vacaràn à los exercicios corporales, procuraràn las que supieren leer, ocuparse en leer, algunos libros de devocion, y no otros de historias, ni cosas profanas, sino aquellos que fueren de provecho para el Alma.

Licion de libros buenos.
 ¶ En los entretenimientos, que tendrà en qualquier tiempo, y ocasion, sea dentro, ò fuera de casa, no jugaràn de manos, dandose golpes unas à otras, ni haciendo fuerzas de querer alguna cosa à unas con otras, porque ademàs, que es contra toda buena regla de espíritu, es groseria, y grandissima villania.

No juegen de manos con otras.
 ¶ Sean muy devotas de nuestra Señora Santissima Madre, y Abogada de los pecadores, para que encomendandose à ella, con honra, y gloria de su Virginidad, y Concepcion, les valga, y puedan conservar los pensamientos santos, castos, y puros, y las alcance gracia para resistir varonilmente à todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, para que puedan conservar la castidad, y pureza virginal.

LO QUE AVRAN DE OBSERVAR FUERA DE CASA.

¶ Quando saldràn fuera de casa, iràn siempre muy cercanas de la Señora, que sea como à tocarle el manto, y quando passaren por las calles no sean vanas, y curiosas en desplegar los ojos à todas partes, antes los llevaràn baxos; ni miraràn atràs por ninguna cosa, ni los levantaràn à mirar ninguna ventana. El manto llegaràn algun tanto baxo, porque està muy mal lleven la cara descubierta. La cara no la llevaràn risueña, ni alagueña, antes bien mesurada, y compuesta de una gravedad santa, que cause edificacion à todos los que la miraren.

Quan

Salud, y cortesia.

¶ Quando avrán de bolver la salud, ò cortesia à alguna persona, que por ser conocida por honrada, y virtuosa, no la pudieren escusar, la harán con los ojos baxos, modestos, y fixados en tierra, y no los alzarán hasta que sea pasado el que las saluda.

No deven mirar a ningún hombre à la cara, y à quien devien obviar la salud.

¶ Dentro, ni fuera de casa nunca mirarán algun hombre à la cara de derecho en derecho, porque es muy contra el natural de la honestidad, y pureza de las doncellas, que professan virtud, y quieren ser tenidas por virtuosas, y honradas. A qualquier otro hombre joven, casado, ò no casado, Religioso, Eclesiastico, ò Seglar, que les quisiere dár salud yendo por la calle, ó en ventana, desviarán de bolverse la, y segun la persona, le bolverán la cara.

Villete, ò papeles en la calle, no han de alzar. Quando vayan con la Señora à visita.

¶ Villete que alguno echa en la calle, yendo por ella, ò lo vieren, sin vér quien lo ha echado, ni qualquiera manera de papeles, no los alcen por la vida.

¶ Si ellas fueran con la Señora à alguna visita, procurarán estar en su presencia, y quando no fuere posible, estarán juntas, si fueren dos; y si fuere una sola, esté en compañía de una muger honrada de la casa; y entretanto que la Señora tardare à salir, no admitan conversacion de ningún hombre, y en caso que les preguntassen, no respondan palabra.

Como han de estar en las Iglesias.

¶ En las Iglesias se pondrán, si fuere posible, delante de la Señora, y no detrás; y si huvieren de estar atrás, ponganse muy cerca, con muy buena composicion, y el manto un poquito baxo; la cara siempre tiene de mirar al Altar, y nunca se bolverà à vér por detrás, ni por los lados. Quando oiran los sermones, tendrán el manto muy baxo, que les cubra la mayor parte de la cara, por evitar el no ser miradas de los hombres que se ponen delante, y al encuentro, y no miren à alguno, por tanto que les pareciere, sino al pulpito, ó los ojos clavados en tierra, y deven estar con mucha atencion, y sin hablar todo el tiempo que estuvieren diciendo el Oficio, Missas rezadas, y Sermon.

No hablarán con muger que no conozcan.

¶ No hablarán en la Iglesia, ni en otra parte, con alguna muger, que no conozcan; y si alguna las quisiere hablar, le apartarán la cara, sin responderle, y si fuere porfiada, se alzarán, y se acercarán à donde está la Señora, y luego le darán razon, y semejante muger la despidirán con demostracion rigurosa, subiendo un poco la voz, le dirán, que vaya muy en hora buena; y advertirán, que quando la Señora está en el confesionario confesando, no quede ninguna de las doncellas sola, sino que todas estén juntas, y no estén divididas en diferentes Missas, ni quando comulgaren, ú oyeren sermon, porque la

experiencia ha mostrado, que algunas malas mugeres, no teniendo lugar en otra parte, han aguardado en esta ocasion, para inquietar algunas doncellas.

¶ Mascaras ni bayles, y saraos, en ninguna manera los vean, que son cosas inventadas por Satanàs, y son causa de grandes pecados, particularmente à las doncellas, y en caso que no pudieren escusar los han de ir à algun sarao, ò bayle, sea en compañía de su madre, y no de otra, por ocasion de algun casamiento, de algun sobrino, ò pariente muy cercano, no en otro; y el tiempo que ocuparán estando allí, no sea con la voluntad, sino con el cuerpo, antes tener aborrecimiento à todo lo que allí verán, por licito que parezca, y dado caso les quiessén hacer baylar, ò danzar, aunque mas las importunen, no han de salir por la vida: Ni en ningún tiempo aprenderán de danzar, ni baylar, y si acaso sus padres se lo mandassen, procurarán escusarse, quanto les fuere posible.

¶ Comedias tampoco de ordinario las irán à vér, por ser cosa perniciosa, si yà no fuesse algun Dialogo, ú otras cosas devotas, que se representaren publicamente dentro de alguna Iglesia, por algunos niños; en qualquier otra parte, no vayan, ni las vean de ninguna manera; porque aunque de sí sean indiferentes, con todo enseña la experiencia, que comunmente se saca dellas mas daño, que provecho.

Comedias no las han de vér.

¶ Si alguna dellas tiene alguna libertad, que harán las otras que la una sea como Angel Custodio, y guarda de la otra, que en conocer, ò saber, que alguna dellas se divierte de su buen orden de vivir, y exercicios espirituales, y se derramare en alguna libertad de pensamiento, palabra, ú officio desordenado, luego la divertirán avisandola con caridad, que esse es el orden del Evangelio; y si toda via vè preservando, luego darán razon al Señor, ó à la Señora, porque al principio, antes que el daño crezca, y se vaya aumentando, se ponga el remedio conveniente, con suavidad, y sin escandalo, y no menos por mejor, y con mas eficacia acudan à todo lo q está dicho; y para mejor perseverar en las virtudes, y hacer resistencia à todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, seria muy acertado, además del exameo, oracion, y frecuencia de Sacramentos, se excitallen en algunas mortificaciones, y penitencias, como son ayunos, disciplinas, y cilicios; empero sin detrimento de salud, y con consejo de su Confessor, y Padre Espiritual, y no de otra manera, y particularmente entre dia, para mejor conservarse en gracia de Dios, y no ofenderle, dirán muchas veces entre sí: Yo tengo de morir, y no sé si será oy, ò esta noche: y tambien desde el Domingo, hasta por todo el

Las libertades como se han de remediar.

Mortificaciones, y penitencias.

Memoria de la muerte.

Miercoles, pensando, y diciendo entre si muchissimas veces entre dia Yo voy à comulgar el Domingo, y assi tengo de procurar no ofender à Dios en toda esta semana, por aver recibido en la pobre posada de mi Anima à Christo Redentor, y Señor mio; y desde el Miercoles hasta el otro Domingo, dirà entre dia muchas veces: Yo tengo de recibir el Domingo en la comunión à Christo crucificado; y assi ayúdame con vuestra Divina gracia, que tengo de procurar de no ofenderos en manera alguna; disponedme siempre con los actos de virtudes, à mi posibles para que merezca tener el aparejo necesario, para poder dignamente recibirlos, y no sea echada de las bodas, por falta de vestidos nupciales, que son vestidos de vuestra Divina gracia.

¶ Además de lo que arriba se ha dicho, y enseñado, serà de mucho provecho à la madre de Familias de la Casa de Campo, saber medicamentos para curar con simples los enfermos de su casa, y familia; y assi mismo de sus bascas, y accidentes, porque no sea necesario llamar al Medico à cada passo (que donde viene muchas veces, no puede aver mucho aumento:) los medicamentos simples con que pueden curar las enfermedades que aqui avemos dicho, verà en el memorial que se sigue, hecho por Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de la Ciudad de Paris. Dexando los remedios exquisitos, para los Medicos de las Ciudades, y Lugares populosos, que es mas la ganancia de los Medicos, que el provecho de los que vienen à sus manos.

MEMORIAL DE REMEDIOS UNIVERSALES, PARA las enfermedades ordinarias de los de la Familia de la Casa de Campo, hecho por Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de la Ciudad de Paris.

Para la calentura continua.

PRimeramente serà de importancia, para la calentura continua, poner encima los pulsos de los brazos del paciente, el blanco de dos huevos frescos, y olin de chimenea bien batido, incorporando en ello sal con fortissimo vinagre, faxandolo todo con un lienzo de lino. Tambien es bueno tomar una cebolla albarrana, y sacarle el cogollo, y luego ponerla en cima del pulso del brazo derecho, atada fuertemente. Muchos curan picando unas azegalas, ò azederas silvestres, y hacen dello una bebida, que tomada en el rigor de la calentura, la remedia. Otros hacen emplastro de lo mismo, y lo aplican à los pulsos. Otros cogen la semilla entera de una yerva llamada psillo, y la ponen en agua una noche entera, y dan à beber el agua al enfermo con azucar.

Pa-

¶ Para la calentura, quartana, y aun quotidiana (que para todo es muy bueno) tomareis salvia de la menuda, ú de la comuna, si dessa no hallareis, hisopo, agenzo, peregil, yerba buena, artemissa, trifolio con manchas blancas, que por otro nombre se llama trebol, y picado todo junto con el olin mas grueso que huviere en la chimenea, y vinagre muy fuerte, sea destemplado, y hacer con ello emplastros pequeños, para aplicar à los pulsos de los brazos. Para lo mismo es muy bueno tomar el migajon de dos panes blancos calientes, como salieren del horno, y ponellos con vinagre, y despues destilenlo por alambique, y dos horas antes que le venga la calentura al enfermo, dadle à beber dicha agua, la cantidad de dos onzas.

¶ Las calenturas tercianas, quitaràn con las raices de romaza, calientes, y puestas en vino blanco, por el espacio de tres, ò quatro horas, y despues colado con un paño, y conservado por espacio de dos, ò tres dias, y le daràn à beber al enfermo una, ú dos horas, antes de la fuerza de la calentura terciana. Lo mismo harà la raíz del llanten picada con igual cantidad de agua, y vino; y tambien tomando la misma yerva, picadla, y sacad el zumo, y dadlo à beber al paciente, algo antes de la calentura. El zumo de las verdolagas, y de la pimpinela hace lo mismo. Para lo mismo el remedio mas eficaz, en opinion de algunos Medicos, es tomar en ayunas, cinco horas antes de la calentura, dos onzas del zumo de granadas, y luego ungeràn los pulsos, y plantas de los pies, con un poco de unguento de populeon con dos dragmas de tela de arañas, y tenerse asi hasta que passe el rigor de la calentura. Otros hacen un unguento de lombrices, y unto de ganso, con que les ungen la frente, y pulsos antes de la calentura.

¶ La calentura quotidiana se quitarà beviendo antes de la reprehension, el zumo de la betonica, y del llanten, ò beviendo cada mañana una decoccion de raices de apio, peregil, esparraguera, y hojas de betonica, y escolopendra, garvanos negros, y corteza de saúco, y poner raices de yezgos en vino blanco, y beber dos onzas del antes de la calentura; pero hace de hacer algun remedio despues para dormirse.

¶ Es singular remedio contra la quartana, el zumo del verbasco, puesto en vino blanco, y bevido poco antes del exceso. Lo mismo harà el zumo de la farfara, dicho por otro nombre blatania. Tambien la decoccion de las hojas, y raices de la berbena cocidas con vino blanco, y la decoccion de la yerva llamada calamento, poleo, oregano, buglosa, borrajas, lengua bobina, corteza de raíz de

Para la calentura, quartana, y quotidiana.

Para la calentura terciana.

Para la calentura quotidiana.

Para la calentura, quartana.

C

ta-

tamarisco, fresno, betonica, tomillo salsero, agrimonia, y raices de esparragos, cocido todo con vino blanco. Tambien es bueno el zumo de los ajenzes, y de ruda, dexandolo clarificar, y beviendolo antes del exceso. El zumo del llanten bevido con idormel, es muy bueno. Tambien un unto de azeyte de alacranes, puesto en el espinazo, y pulsos, antes del exceso. Azeyte de laurel con aguardiente tiene la misma virtud.

Para el dolor de la cabeza, que procede de calor.

¶ El dolor de la cabeza, que viene de calor, se quita poniendo encima de la frente paños mojados con agua rosada, o zumo de llanten, parietaria, lechuga, verdolaga, y vinagre, o con batir dos claras de huevos con agua rosada, y hacer una estopada, que coga la frente. Tambien se quita lavando la cabeza con agua tibia, en que ayan cocido hojas de vides, salvia, menuphar, y rosas, y con la agua, que quedare, lavarse las piernas, y los pies.

Para la frenesia.

¶ Para la frenesia causada de la calentura continua en el enfermo, será bueno ponerle en la cabeza el higado, o riñones de un carnero, al punto que acabarán de matarlo, o un pollo, o paloma abierto por el espinazo.

Para la somnolencia.

¶ A quien estuviere demasiado dormido, será bueno ponerle una bena de axedrea cocida con vinagre, u darle humo por las narices con plumas de perdiz, o suelas de zapatos viejos, u de uñas de jumentos, u de cabellos humanos.

Para hacer dormir.

¶ Para quien no puede dormir: Tomaréis la semilla de las dormideras, veleño, lechugas, y zumo de yerbamora, o leche de muger que cria hija, u hojas de yedra terrestre, amassados con el blanco de un huevo, y le hareis un emplastro en la frente, y con esto dormirá.

Para la apoplegia.

¶ Para la apoplegia, llamada de ordinario mal de San Juan, (si bien los Santos, ni dan, ni tienen males) es remedio eficaz beber nueve mañanas dos onzas de zumo de la yerva paralifia, o culantro, o usar cada mañana, por quatro, o cinco dias unos polvos hechos de la semilla de la peonia, y corteza de encina, o llevar esta corteza colgada al cuello, o algun grano de la peonia, o una piedra, que se suele hallar en el nido de las golondrinas.

Para el encendimiento del rostro.

¶ Para quitar el demasiado color de la cara, es bueno labarla con decoccion de paja de cevada, que en Cathalan se llama ordio, u de avena, añadiendo despues el agrio de la naranja.

Para las porcellanas, o lamparones.

¶ Si quereis curar las porcellanas, o lamparones, aveis de tomar puerros, con las hojas, y raices de la romaza, y sacar cerca de una libra de zumo, donde pondreis una onza de pirarro, hecho

pol-

polvos, y un escrúpulo de verderrama, mezclado todo muy bien, y los aplicareis cada dia donde están los lamparones, en la cantidad que bastare.

¶ Curareis la flaqueza de la vista, tomando el hinojo, berberna, celidonia, ruda, eufragia, y rosas, partes iguales, y hareislo destilar por alambique, y quando quereis usar de ello, pondreis tres, o quatro gotas en el ojo, por la mañana, y por la tarde, y hallareis remedio: Tambien es bueno hacer una decoccion de hinojo, ruda, y eufragia, y recibir aquel humo.

¶ Quitareis el dolor de los ojos, con la decoccion de la manzanilla, corona de Rey, e hinojo en grano, hecha con agua, y vino blanco, y para usalla, se ha de tomar un lienzo de lino en quatro pliegos, y ponerlo mojado con dicha decoccion encima los ojos, y tambien es buena la leche de la muger, batida con un blanco de huevo, y puesta encima los ojos.

¶ Quitareis la sangre de los ojos, tomando clara de huevo, batida con agua rosada, u de llanten, y mojar con ella un paño de lino, y aplicarlo a los ojos.

¶ Los cardenales de los ojos, por aver recibido algun golpe en ellos, y quedaren negros, echad en ellos a la parte de adentro una poca de sangre de la ala de un palomino, o tortola: Y el mismo remedio es bueno para las manchas de los ojos, y un emplastro hecho de ajenzos de fresco picados, y mezclados con leche de muger, y agua rosada, y aplicado a la parte dañada.

¶ Es buen remedio para la inflamacion de ojos, poner encima dellos, los riñones de un carnero, u oveja, frescamente muerto, o tomar una manzana dulce, y cocerla en el rescoldo, y mezclar la carne della con harina de cevada, (en Cathalan ordi) leche de muger, agua rosada, clara de huevo, y agua de las flores de todos meses, y es bonissima.

¶ La misma virtud tiene la piedra que se halla en el cuerpo de las golondrinas, y un hojo de lobo colgado al cuello.

¶ Para los ojos lagañosos, hareis una decoccion de hojas de betonica, y raices de hinojo, y un poco de incienso fino, y hacer colirio, y lavarlos a menudo, y detiene, y quita las lagrimas, y otros corrimientos de los ojos.

¶ Las cataratas de los ojos, las quitareis tomando un huevo, o mas frescos del dia, cocedles en el rescoldo, hasta que estén duros, y despues haced quartos dellos, y quitad las yemas, y llenareis sus vacios de otro tanto azucar piedra, el mas blanco que ha-

C2

llareis,

Para la flaqueza de la vista.

Para el dolor de los ojos.

Para la sangre de los ojos.

Para cardenales de ojos.

Para la inflamacion de ojos.

Para los ojos lagañosos, lagrimas, y corrimientos.

Para las cataratas.

llareis, y puesto todo en un lienzo limpio, esprimirlo muy apretadamente, hasta que salga un agua, ò licor que despidirà de sí, y usar de ella de quando en quando, echando alguna gota dentro del ojo enfermo, y se remediarà.

¶ Es bueno, para lo mesmo un agua que se hace de el vitriolo blanco, azucar piedra, agua rosada, y claras de huevos duros, sacado por un paño como se ha dicho, y usandola por la tarde, y mañana. A otros los và bien con agua de tucia preparada, la qual se tiene de hacer tomando una onza de dicha tucia, media onza de almastiga, y derritiendolo todo en agua rosada, y vino blanco, una taza de cada cosa, y puesto todo en una redoma, poniendola al Sol por tres semanas: advirtiendole, que la aveis de quitar siempre que el Sol faltare.

Para el dolor de oído.

¶ El dolor del oído remediareis, tomando azeyte rosado, y un poco de vinagre, y ponedlo al oído que duele, poniendo encima un coginete, ò talego de manzanilla, y corona de Rey, y os quitarà el dolor.

Para el zumbido de las orejas.

¶ Para el ruido, ò zumbido que suena en las orejas, es bueno poner en ellas azeyte de ruda, ú de espinardi, ú de almendras amargas, ò aguardiente.

Para la sordera.

¶ Para la sordera echareis dentro del oído zumo de cebolla, ú de vid blanca, ò azeyte en que se ayan cocido raices de gamones, mezclado con miel, ó el zumo de la corteza de rabanos, mezclado con azeyte rosado.

Para estancar el flujo de sangre de las narices.

¶ Quien tuviere flujo de sangre de narices, se le ataràn los extremos, tan apretados como sea posible, y poner en las narices un emplastro de ortigas asperas, y hacerle tener en las manos raices, y hojas de agrimonia, ò tener en la boca agua frigidissima, mudandola à menudo. Tambien son muy à propósito las flores de la salvia, y aquel vello que tienen los membrillos, ú otras frutas vellofas, puestas dentro de la nariz, y al derredor de el cuello principalmente sobre la vena juglar, poner yervas refrigerantes, como parietaria, llanten, lechugas, y otras.

Para el dolor de los dientes, y muelas.

¶ Para el dolor de los dientes, hareis decoccion de raices de jusquiama, con vinagre, y agua rosada, y tomar della en la boca, de quando en quando. Lo mesmo hará una cabeza de ajos assada un poco de rescoldo, y amastada despues puesta encima de los dientes, ó muelas que duelen, tan caliente como se pueda sufrir: advirtiendole, que primero se ha de poner un poco de dicha massa en la oreja, à cuya parte estuviere el dolor.

¶ Si los dientes se muncan, ò mueven, tomen alumbre, y agua rosada, y hagan decoccion, tomen de la raíz del quinquese-
vedifos.
lium, y alumbre, y apliquenlo, para confortar los dientes.

¶ Quien de sí diere mal aliento, tome anis, algarrofas, almastiga, y raíz de lirio azul, y cuescalo todo con vino, y use lavarse la boca con él, y quitaràse el mal aliento.

Mal aliento.

¶ Al mal de esquinencia, ò garrotillo, es muy buen remedio tomar un nido de golondrinas entero, y hacer del un emplastro, con azeyte de manzanilla, ó almendras dulces, y aplicarlo à la garganta.

Esquinencia, ò garrotillo.

¶ Tomareis para el dolor de costado tres onzas de cardo benedicto, una cucharada de vino blanco, seis yemas de huevos fresquissimos, y todo bien mezclado, se darà tibio al paciente lo más presto que se pueda, y hallarà gran remedio. Tambien importa hacer ceniza, ó polvo del miembro viril del buey, y dar de aquella ceniza al enfermo una dragma, mezclada con vino blanco, si la calentura fuere poca, y si fuere mucha, con agua de cardo benedicto, ú de cebada, y creed, que es singularissimo remedio, y que usado tres dias continuos, quitarà totalmente el dolor.

Dolor de costado.

El modo como se ha de hacer dicha ceniza: Cortareis el nervio, ò miembro del buey à pedazos menudos, y pondreislos en una pinata pequeña, y nueva, en fuego fuerte, que tenga al rededor rescoldo muy caliente, y ascuas encendidas, y se ha de menear muy à menudo, hasta que se heche de vér que yà està hecha toda polvos, que serà al cabo de un dia entero, y no antes.

¶ Para detener el hipo, ò sollozo, que llaman otros, serà bueno detener el aliento à menudo, y despedazarse, cansarse, y padecer sed: Es bueno tambien echar agua fria en el rostro del paciente, ò ponerlo en cuydado con alguna cosa que lo suspenda.

Detener el hipo, ò sollozo.

¶ Serà bueno para quietar el bomito, tomar una tostada de pan, y mojarla con sumo de yerva buena, y polvorizadle con almastiga, y ponedle caliente encima del estomago, mudandola de tres en tres horas, y quitarà el bomito. Tambien es bueno tomar dos manojos de dicha yerva buena, y uno de rosas, y cocellos en vino, despues incorporareis dichas yervas cocidas con polvos de almastiga, y ponerlo todo hecho emplastro en el estomago; si el bomito fuere con calentura, serà bueno cocer la yerva buena, y rosas con vinagre, y mojar la tostada del pan. Tambien la yerva buena picada, y mezclada con azeyte rosado, puesto como emplastro en la boca del estomago, quita toda manera de bomitos.

Para el bomito.

Para el estomago.

¶ Para el dolor de estomago, tomareis una escudilla de ceniza caliente, rocienla con vino, y embuelvenla con un paño, y ponganla assi sobre el dolor, y hallarán remedio. Tambien es bueno tomar migajas de pan gruesas, y calientes como salen del horno empapadas con azeyte de manzanillas, y ponellas encima del dolor embueltas en un lienzo.

El higado.

¶ Para el calor del higado, lo mejor que se puede hallar para templar el calor, es usar de ordinario en la olla de que comen, lechugas, azedreas, verdolagas, hombrecillos, y beber algunas veces agua de dichas yervas en ayunas, ò agua de endivia, que lo refresca mucho.

Amarillez.

¶ Para la amarillez, tomad corteza de espinos blanco, cogido à la mañana, y un manojo de raíces de peregil mojado, picado todo junto con vino blanco, y colado por un lienzo limpio, y si lo beveis dos, ò tres dias de mañana, y tarde, perdereis la amarillez, y cobraris buen color. Adviertase, que aunque este remedio es efficacissimo, no se ha de aplicar à muger preñada; pero en lugar del, podrá poner encima los pulsos, y plantas de los pies, corteza de encina, hojas de celidonia grande, y manzanilla silvestre, que por otro nombre se llama camamilla, mojando, y picandolo todo, y amassandolo con vino, hecho à modo de emplastro, y sino tomen lombrices, y lavenlas con vino blanco, y haganlas secar despues, y de sus polvos tomen una cucharada pequeña con vino blanco.

Hidropesia.

¶ A la hidropesia haced una bebida de semilla de retama picada con vino blanco, ò haced bebida de zumo de raíz de lirio azul, ò de azara, tambien con vino blanco.

Dureza del brazo.

¶ Al dolor, ò dureza del brazo, es bueno beber vino en que se aya cocido lengua carbuna, esparragos, y hombrecillos: importa tambien tomar en ayunas caldo de coles marinas, medio cocidas, que por otro nombre se llaman brastica marina.

Colica.

¶ Remedio importante para la colica es beber agua de manzanilla, ò decoccion de simiente de cañamo, ò vino, en que aya avido raíces de ala, por diez, ò doce horas: Y si no quiere tomar cosa por la boca, hagan defollar un carnero, y ponganse la piel assi reciente, donde tuviere el dolor. Puede tambien hacer un coginete de mijo, salvado de trigo, y sal, y ponerlo sobre la parte lesa: Un emplastro hecho de estiércol de lobo, es tambien muy bueno contra el dolor de colera.

Camaras.

¶ Para las camaras, que proceden de humores, beved leche en que ayan puesto una barra de azero, ò de yerro caliente, ò usad de

comer arroz tostado; ò sino tomad una dragma de almastiga con una yema de huevo, ò haced un emplastro al derredor del ombligo con harina de trigo, destemplada con vino tinto, y cocida al horno.

¶ Estancareis la sangre, beviendo tres, ò quatro onzas de zumo de ortigas blandas, ò zumo de llanten, que le ayudará mucho, ò usareis el caldo de coles bien cocidas, ò zumo de granadas, ò del granado mesmo, y en la ensalada llanten, y azedreas.

Fluxo de sangre.

¶ Quien escupe sangre, beva agua, ò decoccion de consuelda, llanten, ò de la yerva llamada cola de cavallo, ò de centinodia, ò que se trague un pedazo de almastiga.

Quien escupe sangre.

¶ Al mal de corazon, beved dos, ò tres onzas de agua de buglosa, y de citrenella, ò tomad dos corazones de puercos, y tres de ciervos, dos nueces moçadas, clavillos, semilla de albaca, tres dragmas de cada uno, flores de todos meses, borrajas, buglosa, y romero de cada uno un manojo, de todo infusion con malvasia, ò vino ipocras, y dexadlo estår una noche, destiladlo despues por alambique, y usad del agua, que es provechosissima.

Mal de corazon.

¶ Hareis venir la leche à la ama que criare, usando el zumo de el hinojo fresco, ò de la baña de baca en polvos, y tendrá mucha leche.

Hacer venir la leche.

¶ Diminuireis la leche, tomando la raíz de la celidonia mayor, cocida, y amassada con vinagre muy fuerte, y puesta sobre los pechos, hace menguar la leche. Tambien el emplastro de habas, ò de ruda, salvia, y yerva buena, agenzos, hinojo, y salvado cocido, è incorporado con azeyte de manzanilla es bonissimo.

Disminuir la leche.

¶ Para el aliento, ò regueldos, coman en ayunas gragea de anis hinojo, ò culantro, ò bevan dos, ò tres veces en que ayan hervido olivas de laurel, beneldo, hinojo, culantro, y tendrá buen aliento, y no tendrá regueldos, y mas si encima del estomago trae un saquillo de ruda, agenzos, oregano, y yerva buena.

El aliento, y regueldos.

¶ Ablandar se ha el vientre comiendo cerezas dulces, ò duraznos, ò higos, ò moras antes de desayunarse, y beber antes de otra cosa caldo de coles, azeglas, malvas, ò lechugas sin sal, y encima del hombligo importa que tenga un emplastro de miel, y hiel de buey, y raíz de pamporcino, y ciclamino, ò hojas de manzana de coloquintida.

Para el que no va de el cuerpo.

¶ Matareis los gusanos que suelen tener los niños, haciendo que bevan zumo de yerva buena; ò de albaca, ò de verdolagas, ò de ruda, aplicando encima del hombligo un emplastro de agenzos, obrotano, y la hiel del buey.

Gusanos de los niños.

Almorranas.

¶ Curareis las almorranas con azeyte rosado, puesto en agua de viola, manteca fresca, azeyte de linosa, una hiema de huevo, un poco de cera, y untenlas con esso: ò hagan un emplastro de sesos de perro blanco, mezclados con leche de baca, y añadido dos hiemas de huevos, y un poco de azafran, y podeis preparar unto de manteca fresca, y polvos de corcho quemado, y aplicadle todo.

Para curar el rimiento de almorranas.

¶ Si las almorranas causaren demasiado corrimiento, se reprimirà, beviendo una dragma de coral roxo con agua de llanten. Tambien ayudará mucho la decoccion de las coles blancas, dicho por otro nombre verbasco, ú de beleño, ò en lugar desto serà bueno hacer un emplastro de polvos juntos quemados, ò rasuras de plomo, ú de bolo armenio, ú de blancos de huevos.

Para la piedra de los riñones.

¶ Para la piedra de los riñones, es bueno beber agua de rama, ú de grama, ú de argentina, en la qual se ayan mezclado polvos de cascara de huevos quemadas, ú de huesos de niespolas, y hallarà grande remedio para la piedra; y si lo quisier exterior, ponga encima de los riñones emplastro de parietaria, ú de raices de ciprés, y hojas de ala, cocidas con vino: Pero lo mas eficaz es, hacer un baño donde ayan hervido hojas de sio, malvas, malvaviscos, violas, parietaria, flores de retama, y manzanillas; y estando en el baño, tener encima de los lomos un saquillo de salvado, y de sio, esto es, si la piedra estuviere en los riñones.

Para la piedra de la begiga.

¶ Si la piedra estuviere en la vegiga, serà bueno hacer zumo de lima, con vino blanco, ò tomar huesos de niespolas, y echarlos en vino blanco, y quando estuvieren secos, haced dellos polvos, y junto con semilla de retama, pimpanela, esparragos, sagrifago, melones, pepinos, y calabazas, usadlos con vino blanco. Tambien es muy buen remedio hacer polvos de cascara de nueces, y goma de cerezos, y tomarlos con vino blanco.

Para el que meca en la cama.

¶ Para quien se meca en la cama durmiendo sin poderle retener, no hallareis cosa mejor, que comer à menudo pulmon de cabrito montesino assado, ó beber con el vino sessos de liebre, ò vegiga de puerco, ò puerca:

Para el ardor de orina.

¶ Para el ardor de la orina, frequentareis la decoccion de las quatro semillas frias, y quando huviere orinado, ponga el miembro con suero de leche, y algunas veces beva la de cabra, quien quisiere curar del ardor de la orina.

Detencion de el fluxo menstrual en las mugeres.

¶ Para la detencion del fluxo del menstuo de las mugeres. Si la muger beviere zumo de llanten, con polvo de huesos de sipia, ò polvos de huesos quemados de pies de carneros, ú de conchas marinas,

riñas, ó coral, ò cuerno de ciervo, ò cascara de nueces quemadas, ú doce granos colorados de la peonia, detendrá el floxo del menstuo. Para fuera es bueno hacer un emplastro de hollin de la chiminea, ú de las rasuras del suelo de un caldero de arambre, mezclado con claras de huevos, y zumo de hortigas muertas, que son las que no pican, ú de brastica marina, y aplicandole encima del brazo, ó baxo de la barriga: Tiene en mucho para esto la goma de los cerezos en infusion, con zumo de llanten, puesta en lugar del fluxo con una pequeña geringa, ò à lo menos aplicar sobre los pechos hojas de celidonia.

¶ Serà bueno para la purgacion blanca, que tienen algunas mugeres, beber el zumo del llanten, ò agua de verdolagas, ò polvos de esponja, quemada en una holla, y hacer para defuera lexia de encina, ó higuera, y cocer en ella cortezas de granadas, y bellotas de encina, hojas de raices de bistorta, y un poco de alumbre, y sal, y hacer fomentacion dello, ò baño si le agradare mas.

¶ Si quereis que à una muger le venga la regla, dadle à beber cada mañana dos onzas de agua de artemilla, ú de la decoccion de la grama, huesos de niespolas, raices de apio, cinamomo, y azafran, y raices de naros redondos, y sobre ello tanta mirra, como un grano de haba. Es muy bueno tambien un baño de agua, en que aya hervido artemissa, malvas, malvaviscos, corona de rey, manzanilla, y otras yervas semejantes, y quando estuvieren en el baño, hacedle estregar las nalgas, y muslos, apretando por abaxo con un saquillo llena de artemissa, celidonia, cerefolium, apio, betonica, huesos de niespolas, y otras cosas semejantes.

¶ Para el apretamiento de la madre, hansele de estregar los brazos, y piernas, atarlos apretadamente, y darle ventosas en los muslos, y estregarla el estomago hasta el hombligo, y à mas de esto, hacer olor de cosas hediondas, como plumas de perdiz, suelas de zapatos viejos quemadas, aplicando à las partes verendas cosas odoríferas, y suaves, como mejorana, tomillo, salfero, ambar, calamenta, poleolo, artemissa, almizcle, y brastica marina que tenga la rema muy crecida, y alta: Conviene tambien dalle agua de agenzos, en que esten dastemplados quinze granos de semilla de rosas, ú de la peonia con vino; y si la muger estuviere preñada, no ay ningun remedio mejor, que el que le pudiere aplicar su marido, por ser los sobredichos peligrosos para ellas.

¶ Para la madre calda, y fuera de su lugar: Traygan los brazos à la enferma, y atenlos muy apretadamente, y denle ventosas

Purgacion blanca.

Hacer venir la purgacion.

Apretamiento de la madre.

La madre fuera de su lugar.

en los pechos, y hagan perfumes de cosas odoríferas, y por abaxo cosas hediondas. Conviene hacerle beber polvos de cuerno de ciervo, y de hojas secas de laurel, con vino clarete fuerte: Es muy bueno tambien emplastro de ajos picados destemplados con agua de hortigas, prestamente picado, y puesto sobre la barriga, porque buelva la madre à su lugar.

*Inflamaciõ
de la madre.*

¶ A la inflamacion de la madre, es bueno ponerle el zumo del llanten, ú de yervamora, ú de siempreviva, ò apliquenle un emplastro de harina de cebada, cortezas de granada, y zumo de llanten, ò siempreviva, ò yervamora, y se desinflamarà la madre.

*Inflamaciõ
de el miembro viril.*

¶ Lo mismo tambien es muy bueno para la inflamacion de el miembro viril, añadiendo alguna cantidad de rosas secas.

*Parir antes
del tiempo.*

¶ La muger que acostumbra parir antes de tiempo, tiene de usar el comer los polvos del nervio del buey preparados, como arriba diximos, tratando del mal de la pleutecia, ó traer ordinariamente un diamante en el dedo, porque esta piedra tiene grande virtud para retener la eriatura en el vientre. Tambien dicen del despojo de la culebra, que seco, y echo polvos, y dado con un migajon de pan, es muy eficazissimo para impedir el aborto.

*Para la difi-
cultad de el
parto.*

¶ La muger que anda de parto, y no puede parir, darle han à beber una decoccion de artemissa, ruda, betonica, y manzanilla, ò

*Agua pre-
parada para
el parto de
las mugeres.*

zumo de peregil con vinagre, ò vino blanco, ò vino ipocras, en que aya avido canela, hueslos de datiles, y raices de ciprés, ò flor de manzanilla: y quando estuviere mas apretada de sus dolores, denle sopa en vino ipocras, ò una cucharada de agua clara prepara-

*Para la ma-
dre.*

da de esta suerte: Poned como tres onzas de canela en una redoma de aguardiente, y dexadla alli tres dias, despues la colareis

*Para el es-
tomago re-
tencion de
aliento, y
orina.*

con un paño muy limpio, y añadid una onza de azucar fino, y la

*Los derechos
de las muge-
res despues
de paridas.*

tercera parte de agua rosada que avia de aguardiente, y confer-

*Y para el
vertigo.*

valiento, y le mucho para qualquiera indisposicion de la madre, flaqueza de estomago, retencion del aliento, y orina, y muchas otras enfer-

*Los derechos
de las muge-
res despues
de paridas.*

medades.

*Y para el
vertigo.*

¶ El remedio sobrefcrito es muy bueno para hacer venir los derechos, ò cama à las mugeres quando han parido: Sobre todo se-

rà bueno darles con vino blanco, ò con vino à lo que de aquellos polvos con que los Plateros sueldan el oro, ò que frequente la agua destilada, ò cocimiento de habas, ú de flores de azafran.

¶ Curareis el vertigo que viene à las mugeres despues que ha-

gan parido, haciendo un parche encima del corazon, con yemas de huevos puros, polvos de cominos, azeyte de azucenas, eneldo, ò

pol-

polvos de flores de manzanilla, simiente de lino, cominos, harina de habas, manteca fresca, y azeyte de ruda, y de anis.

¶ A la inflamacion de la madre, que procede de caida, despues que la muger avrà parido aplicareis un parche hecho de borñiga de buey, ú de oveja, ú de cabra, añadiendole simiente de comino, hinojo, anis, y de peregil, con una mediocre cantidad de vino: Y faltando esto, tomareis aquella tela que se saca de entorno de el higado del carnero, oveja, ò cabra, y la pondreis sobre el vientre, y asì caliente como sale, ò tomareis una escudilla de platan, ò de tierra, y fregareis las orillas con un ajo, y pondreis encima de el ombligo.

¶ Para la gota ciatica aplicareis sobre el lugar del dolor un emplastro hecho con migajas de pan mojado, y cocido con leche de baca, ú de oveja, mezclandole dos yemas de huevos, y un poco de azafran; O de otra manera; preparareis un emplastro de raices de malvas, malvaviscos, hojas de violetas, y de malvas, flores de manzanilla, y de meliloto cocido todo con agua, ò con caldo de tripas, despues picado, è incorporado con yemas de huevos, harina de linaza, enjundia de puerco, y azeyte de manzanilla: O para mas facilidad, tomareis estiércol de baca, harina de habas, un poco de salvado de trigo, con simiente de comino, con aguamiel, todo amasado igualmente, y hecho un emplastro, se lo pondreis al lugar del dolor, y es cosa muy buena; y si la dicha parte del dolor estuviere inflamada, añadireis al emplastro un poco de azufre, y pez naval, todo mezclado: Tambien serà bueno esprimir, y estrugarle encima el zumo de la yerva ala, ú de los yezgos, y de yedra, haciendolo herbir con aceyte de ruda, y de lumbrices, y hecho unguento, con una poquita de cera ungir todo aquel lugar.

¶ Resolvereis la inflamacion ventosa, tomando sal, y hacerla bien enjugar en una sartén al fuego, meneandola muy bien, despues ponerla entre dos paños, à la parte donde està la inflamacion.

¶ Quitareis la inflamacion muy roxa, haciendo emplastro de las flores, y hojas de violetas, flores de veleño, hojas de yervamora, flores de manzanilla, y de corona de rey, hacerlo herbir todo, y aplicarlo al lugar donde estuviere dicha inflamacion: Tambien otro; sacar el zumo de la siempreviva, y mezclarlo con un poco de vino tinto, y harina de cebada, y de todo junto hacer un emplastro, y aplicarlo à la dicha inflamacion.

¶ Maduràse una apostema, poniendole encima un emplastro de hojas, y raices de malvas, malvaviscos, migajas de pan blanco,

*Inflamaciõ
de la madre.*

*Para la go-
ta ciatica.*

*Inflamaciõ
ventosa.*

*Inflamaciõ
muy roxa.*

*Madura
apostema.*

cocido todo junto, y despues mezclarle una clara de huevo, y un poco de azafran; y si la dicha apostema fuere muy fria, podreis añadir à la dicha decoccion raices de ala, è yezgos, y de azucenas, fermentos blancos, flores de manzanilla, y de corona de rey.

Carbuncho.

¶ Vendràse à madurar un carbuncho, tomando harina de trigo, claras de huevos, miel, y enjundia de puerco, escaldarlo todo junto con agua caliente, y hacer emplastro.

Todo genero de gota.

¶ Para todo genero de gota, hareis un emplastro de zumo de coles roxas, y de yezgos, con harina de habas, flores de manzanilla, y de rosas, todo en polvos, y lo mezclareis todo, y lo pondreis encima del dolor. Otro; tomareis raices, y hojas de escaviosa, de consuelda, salvia silvestre, hareisle herbir todo con vino, despues lo picareis muy bien, añadiendo azeyte de azucena, aguardiente, de la gordura del pie del buey, ò baca todo mezclado, y hareis emplastro.

Apostema citrosa.

¶ Aveis de curar la apostema citrosa, tomando malvas, malvaviscos, raices de azucenas, vitriolo, hojas de coles marinas, simiente de lino, y de malvaviscos, flores de manzanilla, y corona de rey: hareis de todo cocimiento con agua, vino, y vinagre, y cocido lo picareis todo muy bien, y añadiréis harina de cevada, polvos de flores de manzanilla, y de rosas, enjundia de gallina, y manteca fresca; todo mezclado hareislo emplastro, y pondreislo encima la apostema. Tambien hareis otro de habas verdes, y abejas todo picado, y deshecho con vino blanco, y frito en una sartén, y aplicado encima dicha apostema.

Curar llaga nueva.

¶ Sanareis una llaga nueva, tomando de las dos yervas buenas, y de la consuelda, y un poco de sal todo junto picado, y aplicado encima la llaga: Es bueno tambien dentro la llaga el zumo de una yerva que ha sido hallada nuevamente en Francia, llamada peton; y tened por cierto que dentro de tres dias será curada. Otro: tomareis el fruto del olmo, flores de coragoncillo, ò hipericon, flores de romero, rosas por abrir, todo lo pondreis dentro una redoma de azeyte de olivas, y tapada muy bien la pondreis al Sol hasta que quede todo consumido, ò muy marchito; despues lo colareis una, y muchas veces, y lo conservareis en un vaso de vidrio, y muy à menudo pondreis alguna gota en la llaga.

Llaga vieja.

¶ Tomareis para curar todas las llagas viejas, ulceras nuevas y quebrantamientos de carne, hojas de llanten pequeñas, malvas, berbena, un manojo de cada cosa; salvia hasta veinte y quatro hojas todas limpias, y lavadas las picareis, y hecho esto tomareis

vein-

veinte onzas de manteca de puerco, ò tocino gordo añejo, y la pondreis dentro una sartén à derretir, y herbirà con las dichas yervas, y quando vereis que el licor, ò humedad dellas estará resuelto, lo colareis, y colado-le echareis tanto incienso como una nuez, y cera nueva dos veces mas, y otra vez lo derretireis, y lo pondreis en forma de unguento, y del qual usareis por todas maneras de llagas viejas. Otro: tomareis azufre, y hareis polvos muy sutiles, y pondreislos dentro de un vaso de vidrio, y echareis encima tanto azeyte, que suba quatro, ò cinco dedos mas que los dichos polvos, despues pondreis el vaso al Sol, por espacio de diez dias, meneandolo cada dia con una espatula de palo limpio, teniendole continuamente muy bien cerrado que no entre cosa alguna, y al cabo de diez dias, tomareis todo el azeyte de encima que se avrà incorporado en sí toda la sustancia del azufre, y lo pondreis en otro vaso de vidrio, sin dexar entrar cosa alguna del residuo del vaso, despues lo cerrareis, y lo pondreis en guarda con diligencia, y usareis del dicho azeyte, mojando unas hilas de lienzo, ú de algodón, con dicho azeyte, y las pondreis encima la llaga; y lo mismo hareis encima las apostemas, continuando cada dia hasta que esten sanas.

¶ Sanareis las llagas viejas intrinsecas, en las quales no se puede poner cosa alguna, tomando de las dos artemistas, ò consuelda, betonica, agrimonia, raices de rubia, salvia, peregil, ortigas, flores de todos meses, sanicula, buglosa, filosofella, pimpinella, pimpallos de cañamo verde, genciana, berbena, stordio, yervagata, quinquefolio, tenacia de cada uno medio manojo, regalicia, crocum, simiente de cardo santo, de cada qual una onza, de las tres flores cordiales quatro onzas, todo con diligencia bien limpio, y mondado, picado, è infundiendo en un vaso de vino blanco; de esto beberà el enfermo cada mañana en ayunas, cerca de dos onzas, una hora antes de comer, y otra antes de cenar; y si dicha bebida fuere aspera de tomar, en trueco de esto harè decoccion de las dichas yervas con agua; añadiendo al fin vino blanco, con miel colada, y jarave de rosas secas; y con lo proprio conviene limpiar la llaga, ò cicatrices con vino blanco caliente, y puesto encima una hoja de coles marinas medianamente tostada al fuego.

¶ Si quereis curar toda manera de quemadura de fuego, tomareis de los pelos del espinazo negro, de los mas delgados que podreis hallar, y los tostareis al Sol, ó al horno, haciendo dellos polvos muy sutiles, y con leche de muger que cria niño, los preparareis, y untareis las partes quemadas.

Llagas intrinsecas.

Para quemaduras.

Curar

Fuego sil-
vestre.

¶ Curáreis el fuego silvestre, que llaman pastoril, tomando goma de ciruelo, un poco de azafran, y otro tanto de sal, y lo desatareis todo con vinagre fortissimo, y de esta mistura ungreis la parte llagada.

Sarna.

¶ Deveis curar la sarna tomando trementina de Venecia dos partes, y lavareisla con agua fria quatro, ó cinco veces, y si fuere con agua rosada será mejor, despues con manteca fresca, y una hie- ma de huevo, y el zumo de una naranja agria, de todo hareis un unguento, y la untareis delante del fuego. Tambien es bueno tomar un poco de estoraque liquido, y otra tanta manteca de puerco, todo mezclado, y con esto untareis las manos, y con ellas la sarna de el cuerpo tres, ó quatro noches.

Cancer.

¶ Tomareis para curar el cancer, miel colada, alumbre de glasa, sal, y vino blanco, todo hervido, hasta la consumpcion de la mitad, y colado con un paño, colareis dicha agua, y con ella lo lavareis. Algunos alaban la agua destilada del estiercol fresco del buey.

Para tiña.

¶ Para la tiña conviene lavar la cabeza del enfermo con meados de buey, hasta desangrar la cabeza, despues tomar de aquella parte blanca del estiercol de la gallina, ó palomas, y hareisla secar al horno, y hechos polvos se los pondreis en la cabeza. Tambien es muy à proposito para dicho mal la harina de alhovas, con la quarta parte de simiente de berros, mezclado con vinagre, es singular remedio.

Mordedu-
ra de serpe.

¶ Si el Labrador, ó alguno de su casa fuere mordido de alguna serpiente, conviene luego que beva una cosa mediocre del zumo de las hojas del fresno con vino blanco, y estas mismas estrujadas las pondreis en forma de emplastro encima la mordedura.

Para sacar
la serpe del
cuerpo.

¶ Quando la serpe, ó culebra entrare en el cuerpo de alguno que estuviere dormido, el remedio mejor es tomar el humo de suelas de zapatos viejos por la boca con un colador, y la serpe saldrá por el trasero, porque no tiene otra cosa mas odiosa, y está experimentado.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS HUERTOS, ASSI EN GENERAL,
como en particular.La tierra
para los
huertos.

MUY buena será la tierra, y acomodada para los huertos, si no fuere muy humeda, y lodosa, en la qual si sobrepujare la hu-
medad,

medad, será infecunda, y no buena, y si tomandola con la mano, amasandola se buelve como cera, será inutil. Conviene sobre todo que la tierra para huertos sea muy limpia de piedras, y que no sea tierra que se abra, para que el Sol no dañe, y queme las raíces de las plantas: Y así será aquella templada acomodada, y facil para la cultivacion la que fuere no muy humeda, ni enjuta: si la tierra fuere ruin, dicen algunos que se puede emmendar, mezclando en ella tierra gorda.

¶ Hareis bardas, ballados, ó cercas de arboles vivos en los huertos, cogiendo en tiempo apto, y bueno aquellos granos colorados, y maduros de los espinos de maxuelos, y de zarzas, y otros, y los mezclareis con harina de yervos, y agua todo amasado, que esté con miel, y de esta pasta untareis sogas de esparto viejas, de manera que la massa con los granos estén por los hilos de la soga hasta la Primavera, en el qual tiempo, donde quereis hacer la barda, hareis dos hoyos, ó lineas hondas medio palmo, y que la una esté lexos de la otra, dos, ó tres palmos, y en ellas pondreis las dichas sogas de largo, como están empastadas, cubriendolas ligeramente de tierra; y si fuere necesario las podreis regar despues, dentro de un mes nacerán; é irán creciendo, sacando espinas, las quales nacidas, las ireis ayudando con algunos troncos, ó varillas, para que se vayan ajuntando unas con otras, y desta manera hareis una cerca buena. Otros acostumbra tomar varillas gruesas de todos los espinos, del blanco, y del negro, y de las zarzas, de tres palmos de largo, así con raíces, como sin ellas, plantandolas por tierra en dos hoyos, ó lineas, como está dicho arriba, y se pondrán dos palmos dentro de tierra, y los rehareis à menudo siempre que fuere necesario, y cavar dos veces al mes.

Otra cerca admirable hareis, tomando muchas simientes de diferentes generos de plantas, de espinazos, y zarzas, y puestas con cera, ó otra materia liquida dentro de hoyos, ó lineas bien llenas, y delgadas, y cubiertas ligeramente de tierra buena, y gorda, y la regareis siempre que fuere necesario.

¶ Algunos dicen que los huertos, ó campos no se han de sembrar sino quando la tierra estuviere templada de humedad, verdad es, si las lluvias viniessen à buen tiempo. Si algunas veces sucediere que tardare mucho tiempo à llover, como sucede en algunas Provincias donde el clima es de essa calidad, es sentencia de Columella, que se puede sembrar en tierra seca, y enjuta, porque la simiente que se siembra en essa tierra, se guarda, y conserva, como si estuviere en casa, porque no se corrompe, y quando viene la lluvia,

Cercas para
huertos.Tiempo de
sembrar los
huertos, ó
campos.

en.

entonces nace muy presto; empero entretanto que no llueve, corre peligro no se le comen las hormigas, y aves si ya antes de sembrar no son focorridas con los remedios, y auxilios, de los quales en su lugar adelante se dirà. Sea esso de qualquier manera, hareis que el huerto, ò campo que se ha de sembrar en tiempo de Primavera, sea cultivado, y beneficiado al fin del Otoño, antes que vengán las heladas; y aquel que querrà vestir el huerto de hortalizas, y otras yervas en el Otoño, lo cavarà, y beneficiarà en el principio del Verano, porque la gleba se esmenuza con los frios del Invierno, y calores del Verano (aqui se habla de los huertos muy grandes.) A mas de lo dicho, para que se mueran las yervas malas, se deven defarraygar, quando la tierra no tiene sazón, lo que es proprio à qualquiera clima, y despues estercolarle: Hecho todo esto, hareis compartimiento, ó particion de la tierra en espacios, como porcas, hazes, ò parvas, que no sean muy anchas, sino de calidad que el hortelano pueda llegar de una parte à la otra, para limpiar, y defarraygar las yervas inútiles, sin entrar con los pies dentro, por no pisar las simientes, è yervas buenas: advirtiendo juntamente, que la serenidad, y clemencia del tiempo sucede bien, y le sea prospero en el sembrar, porque favorecidas de la influencia del Cielo, y los de los lugares templados, ilustrados, è iluminados del Sol, muy presto nacen las simientes, à las quales para nacer, tambien les ayudan algun tanto las edades, porque se deve mirar, las simientes no sean muy añejas, ni demasiado quemadas, ni desmedradas, ni corrompidas, y quando las quereis sembrar sea en tiempo, que no haga mucho viento, ni que sea muy frio, porque en estos tiempos la tierra apretada, y casi helada, recibe la simiente muy de mala manera, y no la puede sazónar, y así la sembrareis en tiempo sereno, y caliente; y si tendreis temor, que por respeto de los frios, y heladas no se quemén, las podreis cubrir con paja, y debaxo poner varillas, ò cañas por tener la paja enayrada. Ay algunos Escritores Griegos de Casas de Campo, que aconsejan ser bueno sembrar quando la Luna va creciendo, hasta el lleno que la Luna està debo de tierra.

Columela. Dice Columela, que no dexéis de sembrar, pero conviene ver primero, si la simiente de la hortaliza fuere buena, y aprobada, y si la tierra fuere apta, y conveniente, y que la agua no sea muy lexos, porque la simiente aprobada, y buena, darà lo que de si tiene, esto es, si el trigo, ò simiente de hortaliza, que se siembra fuere buena, daràn el trigo, y la hortaliza buena, y si la tierra fuere apta, y acomodada, conservará dicha simiente, y la hará fertil; el estiércol hará la tierra gorda, y la esponjarà, para que el agua se empape en

la tierra mas facilmente, participando las raíces, como la agua sea unos pechos que crian, y fertilizan las cosas.

Siempre, y quando quereis regar los huertos, en particular en el tiempo del Verano, y mucho mas quando empicze à entrar la Canicula, los regareis por la mañana, ò por la tarde, porque à estas horas la agua es fria, la qual si fuere calida, como lo es en el medio dia, quemará las raíces de las plantas: Pero entonces no aveis de regar mucho, sino tan solamente lo que fuere necesario, porque el demasiado regar daña mucho à las raíces. Tambien aveis de advertir, que si tuviereis pozo en el huerto muy hondo, no saqueis la agua para regar, porque seria demasiado fria, y penetraria las raíces, causandoles daño; y sino tuviereis otra comodidad sino la del pozo, la sacareis algunas horas antes de regar, para que vaya perdiendo la frialdad, poniendola en algun vaso. Tambien aveis de advertir, que las plantas nuevas no tienen tanta sed como las grandes, y viejas, y así se han de regar mas las viejas, y esso se hará ligeramente con una cantimplora.

La cantimplora para regar los huertos, es en forma de un cantaro de tierra, solo que de abaxo deve ser mas ancho que de la barriga, yendose seguidamente disminuyendo, y el cuello deve ser como un cuello de ansero, mas, ò menos, conforme el tamaño del vaso; el cabo de encima ha de estar cerrado, tanto que solo avrá un agujero tan grande como un garvanzo, y en el cuello ha de aver una assa, que poniendo los quatro dedos, pueda con el dedo pulgar tapar el dicho agujero, y el suelo de ella ha de estar agujerado de unos agujeros redondos, como una espumadera, y dicha cantimplora se puede hacer de cobre, tierra, ò metal. Quando os quereis servir de ella, pondreisla dentro de algun vaso grande de agua, hasta poco menos del agujero de arriba, y que dicho agujero sea abierto, y de esta manera se llenará de agua, y llena tapareis el agujero de arriba, y la llevareis llena hasta las yervas que quereis regar, y destemplando entonces el agujero de arriba, echarà agua igualmente por los agujeros de abaxo, y esto es el mejor regar, y mas provechoso de todos para regar las yervas que empiezan à nacer, y quieren la agua muy à tiento, y à placer.

¶ En las diversidades que ay de huertos, no es mi intento tratar dellos, sino fuere solo de passo, porque no quiero tratar sino del huerto de Padre de Familias de la Casa de Campo, como cosa que dello se ha de sacar grande utilidad, y provecho para su casa. Todavía por lo que muchas personas nobles, y de mucha consideracion,

Para regar
los huertos,

Misaldo.

Como se
hace la cantimplora para regar las plantas,

Huertos de
Principes, y
Titulares.

tienen Casas de Campo, Cortijos, Torres en la campaña, y muchos dellos viven en ellas con sus Familias; y si querrán tener el huerto un tanto curioso para su recreo, enseñaré aquí algunas curiosidades para dicho huerto, y en lo demás de yervas, de hortalizas de comer, medicinales, odoríferas, flores, y arboles de fruta, lo harán de la manera, y modo que explicaremos, y enseñaremos adelante, de cada una dellas en particular; y así diremos que ay tres modos, y maneras de huertos, unos que solo pertenecen à Principes, y Señores Titulares, los quales por su potencia buscan el sitio, y asiento conveniente à su gusto, y aquel adornan de muchas diversidades de flores, yervas de buenos olores, puestas con grande gentileza de bordaduras, y muestras hechas de las mismas yervas, y diversidades de frutas escogidas, así del Verano, como de conserva, mucha manera de cañados entretexidos de diversas plantas de verduras, à modo de laberintos, y en algun quadro pesquerías de agua, y diversidad de peces, aves de agua, surtidores, y otras invenciones, las quales cosas cuestan mucho de hacer, y de sustentarlás.

¶ La segunda manera de huertos, son aquellos, que los Nobles, y Gentilhombres tienen por su recreo fuera de sus casas, en las Ciudades, y Villas donde hacen su habitacion, y aquellos se ponen, y adornan de las cosas en que tienen mas accion; y segun el sitio de ello dà lugar.

Las cosas que mas recrean, y son muy agradables à los hombres, y principalmente à las mugeres, es el huerto que este fornido, y adornado de diversidad de flores, que es cosa loable, y suave, ver desde sus ventanas gran parte de tierra bien cultivada, así en praderias, como tambien en la contemplacion de los buenos compartimientos, y placenteras bordaduras, hechas de diversas maneras de flores, y yervas, y oliendo las suaves olores; y esto es nada en comparacion del contento que recibe el dueño despues de salido el Sol, y aver dado encima la rociada, oyendo las placenterasavecillas, sin las bordaduras de las graciosas yervas, como del tomillo salsero, torongil, romero, timón, ciprés, abrotano, y otras yervas olorosas. Un plantamiento, y concierto como el que arriba està dicho, y deve ser plantado en un quadro de un lado del huerto de las yervas de hortalizas de comer, separado, y dividido de un camino, ò passage de arboles vivos, por el contorno, entretexido de mirtos, por curiosos encañados, hechos en forma de pequeñas Capillas, y Oratorios, adornados de jazmines, arrayanes, romero-

ros, cipreses, sabinas, y en las tierras templadas, de naranjos, que todas estas cosas son à proposito para entretexer las celobas, ò encañados de los quadros, y tambien los rosales, y otras singularidades de plantas se pueden acomodar, segun el natural gusto de cada uno, poniendo para sustento de los encañados palos de henebro, ò de otros arboles: Los caminos, ò passadizos de los repartimientos, deven ser de arena de agua, ò de polvo de piedra marmol, ò de otras delicadas piedras de talle, ò de pedacicos de piezas de la tierra bien cocida, ò de piezas grandes de piedra picada, muy bien juntadas.

El repartimiento de los caminos entre las bordaduras de las yervas, sea ancho seis palmos, y se deve dividir en dos partes iguales; la una parte sea de las yervas de flores, como son violetas, margaritas de todas colores, clavellinas de todas colores, juncos olorosos, azucenas, lirios de muchas, y diferentes colores, y de otras flores mas agradecidas. A la otra parte del repartimiento sea todo de otras yervas odoríferas, que no tienen flores de mucha importancia, y de estas se ha de poner la planta entera, como abrotano, ajenzo, romero, oregano, ballamina, ò oropea, yerva buena, poleo, hisopo, espicanardi, albahaca, salvia, soborea, ruda, tomillo, salsero, manzanilla, mejorana, torongina, y de todas maneras de anises, y otras yervas semejantes, y se puede llamar este quadro, el huerto, ò jardin de las yervas de buenos olores. Las yervas olorosas, y de flores, sean puestas por planchas, y caminos de medio de las bordaduras, de la misma anchura, y largaria, que están puestas las del huerto, ò jardin de las yervas de comer, hecho à modo de bordaduras, ò muestras, ò à modo de laberintos; y este laberinto de estas yervas, y flores, será hecho de caminos, ò paseadores sin espalderas de encañados, y plantas grandes, yendo circuyendo los caminos; de las diversidades de las dichas yervas de olores, y de flores, y la plancha de dichas yervas sea de la misma anchura del laberinto. Esto se hace por el gusto, y recreo de la vista. Los dichos compartimientos de dichas yervas, conviene de su buen grado, crecen sin trabajo del Hortelano, las quales sean sembradas, ò plantadas, ò trasplantadas, y en ellas el Hortelano tendrá el mismo cuydado, como si cada una de ellas estuviesse en su natural lugar, como en las yervas de hortalizas de comer se especificará adelante en particular.

Como se aya tratado, que se hacen laberintos de caminos de yervas, tambien se hacen de cañizos de respalderas, por el contor-

no de los caminos entrelazados de naranjos, ú de arrayan, jazmines, cipreces, sabina, y otras plantas; pondremos aquí una figura, de la qual traza se pueden valer los que son curiosos, è inclinados à cosas semejantes.

SIGUESE LA FIGURA DEL LABERINTO.



El tiempo de trasquilar las yervas.

Si las dichas yervas, tanto de las bordaduras, quanto de los compartimientos, crecieren mucho en largaria, ò en gordura, que las unas ocupassen las otras, conviene con unas tixerias trasquilalles, siempre que dello fuere necesario, excepto los dias caniculares, porque en estos dias las yervas sentirian notable daño, y para trasquilar aquellas que estàn recta linea, se pondrà una cuerda de largaria del compartimiento, y por el lado della ireis cercenando dichas yervas, y despues por encima.

La

¶ La tercera manera de huertos, que he pretendido enseñar, es esta para el Padre de Familias de la Casa de Campo, que ha de ser para utilidad, que dello han de sacar para provecho de su casa, que para recreo, porque además de las provisiones para su casa de yervas de comer, medicinales, diversidad de frutas, assi de las de el Verano, como de las de conserva, toda manera de legumbres, cañamos, lino, pero aun de todo puede vender para sacar dinero, à provecho para la Casa de Campo.

Por estas tres maneras de huertos, se pueden valer del modo que se enseñará adelante, assi de las simientes, granos, y del sembrar las yervas de comer, y otras; como tambien el modo de plantar, è ingerir toda suerte de arboles, y hacer composiciones de frutas para los huertos.

El sitio del huerto para arboles de fruta, deve estar puesto en una subida, (teniendo comodidad de agua) y no en parte muy llana, porque aquel asiento es mejor ayre, mas eminente, y gracioso, por el agradable recreo que el hombre puede tomar, por la perspectiva se vé mejor, como tambien que las subidas, como no sean demasiadas, acostumbra tener buena madre de tierra, y son mas aptas para plantar arboles de fruta, que en llanura, porque los plantados en llanura, si fueren muy cercanos, se dañan unos à otros, por la sombra que ellos mismos se hacen, y los puestos en subida al contrario; porque el uno vá sobrepujando al otro, sin hacerse daño, y esto deve estar puesto mejor en la parte del Septentrion, que en la parte del Mediodia, porque el Sol le dà mejor, y de las ventanas de la casa se puede gozar de su gallardia, y belleza, porque los arboles de fruta desean mucho calor del Sol.

Sitio de los Arboles de fruta.



D;

CA-

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS SIMIENTES DE LAS YERVAS,
y del tiempo de sembrarlas.

Quanto tie-
po tardan à
nacer las si-
mientes de la
tierra.

Quanto en el natural de la tierra, la clemencia del Cielo, y el auxilio del ayre, y las simientes nuevas, ò viejas, hacen que nacen mas presto, ò mas tarde, así aquella que fuere sembrada de simiente cogida de fresco, y en dia bueno, y sereno, y puesta en lugar caliente, y de Sol, nace mas presto, que aquella que es sembrada en tiempo, y lugar contrario. Todas las simientes tienen un cierto tiempo para manifestarse fuera de la tierra, y en ello se deve tener consideracion, porque lo que el tiempo les està limitado para sembrar, y recibir el fruto de cada genero de simientes.

Las espinacas, albahaca, nabos, oruca, tres dias despues de sembrados salen de la tierra: La lechuga, y anis, el quarto dia: El pepino, y toda manera de naranjos, y nastuerzo, el quinto dia: La verdolaga mas tarde: Las azelgas en el Verano, el sexto dia, y en el Invierno el doceno dia: Las coles el decimo dia: Los puerros al decimo nono dia: El culantro al veinte y cinco. En esto hacen muy al caso las edades de las simientes, y la industria del Hortelano en sembrarlas, y el estàr la tierra en sazón, porque como tengo dicho, que el puerro, pepinos, y naranjos nacen mas presto de simiente nueva, que de vieja, y al contrario el peregil, espinacas, nastuerzo, oregano, culantro, nacen mejor de simiente algo mas vieja: Y así mismo el grano de pepinos, calabazas, cardos, y muchas otras yervas, puestas dos, ò tres dias en remojo con leche, ò con agua tibia, nacen mas presto, como se verá en las siguientes Tablas.



Los

Las unas
se pueden
sembrar à
toda sazón,
mes, y Lu-
na, como
son

Esparragos.
Coles de todas
suertes.
Espinacas.
Lechugas.
Zahanorias.
Rabanos.

Anis.
Apio.
Acederas.
Borrajas.
Buglosa.
Culantro.
Coliquinti-
das.
Dormideras.
Mejorana.
Nastuerzo,
Oruca.
Rabanos.
Romero.
Tomillo false-
ro.
Verdolagas.
Violetas.

Nueva.

Los que
quisierẽ se-
brar simien-
tes han de
saber que

Llena.

Azelgas.
Armuellas.
Endivia.
Hinojo.
Peregil.

Las otras
quieren ser
sembradas
en cierto
mes, y Lu-
na, como
esen Febre-
ro, estan-
do la Luna

Vieja.

Alcachoferas.
Cardo santo.
Coles de todas
suertes.
Calabazas.
Espinacas.
Lechugas.
Melones de to-
das suertes.
Pepinos.
Pimpinela.
Pie de Liebre.
Puerros.
Zahanorias.

D4

En

En el mes de
Marzo conviene
sembrar, estando
la Luna

Nueva. Azederas.
Borrajás.
Buglosa.
Culantro.
Coliquintidas.
Mejorana.
Rabanos.
Tomillo falso.
Verdolagas.
Violetas sencillas, y do-
bles.

Llena. Azelgas.
Armuellas.
Endivia.
Hinojo. | De Amor.
Peregil. | de Mara-
Pomas. | villas.

Vieja. Albahaca.
Calabazas.
Cardos.
Cardones.
Cardo santo.
Coles de todos generos.
Clavellinas.
Espinacas.
Hisopo.
Lechugas.
Melones.
Naranjos, y Limones.
Pimpinela.
Puerros.
Cebollas.
Azafrán Romin.

En

En el mes de
Abril, estan-
do la Luna

Nueva. Mejorana.
Tomillo falso,
Violetas.

Llena. Manzanas. | De Amor
de Mara-
villas.

Vieja. Cardos.
Cardones.
Coles.
Clavellinas.
Cidras.
Lengua de Ciervo.
Zahanorias.

Mayo en Lu-
na Vieja. Cardo santo.

Junio en Lu-
na Nueva. Coloquintidas.
Rabanos.

Vieja. Pepinos.
Zahanorias.
Melones.

Julio en Lu-
na

Llena. Endivias.

Agosto en
Luna Vieja. Lechugas.

Llena. Endivias.

En

Las yervas que vienen de las simientes se pueden trasplantar en todo tiempo, en particular, si fuere humedo, ò lluvioso, sino conviene regalles luego que fueren trasplantadas, exceptado el peregil cerefolium, armuellas, espinacas, que no quieren ser trasplantados.

Aveis de notar, que la eleccion, y edad de las simientes son en dos maneras como es escoger que sean bien.	Maduras.	Las unas vienen mejor de simiente nueva como de	Puerros. Pepinos.
	Llenas. Densas. Corpulentas. Gruesas. De buen color. No putrefacta, ni corrompidas.		
Advertid que el frio hace daño à los	Albahaca.	Las otras vienen mejor de simiente vieja, como de	Azelgas silvestres. Culantro. Espinacas. Oregano. Peregil. Saborixa.
	Cardos. Coles. Lechugas. Limonos. Naranjos.		
		Quinze dias despues que han salido de la tierra.	

Advertid, que las simientes aprovechan mucho mas, quando ellas fueren sembradas en los diastemplados, que no sean calientes, ni secos.

Ad-

Coger en	Tiempo.	Claro, y sereno.	
	Luna.	Menguante.	
Advertid, que las simientes se deben	Las unas dentro	Caxas de madera ta- legones de cuero, ò va- sos de tier- ra.	Despues de bien monda- das, y secas.
	Guardar. Las otras como son.	Cebollas. Puerros. Dormide- ras.	Dentro sus bol- sas pro- prias.

¶ Para dár lugar à que las hortalizas sean mas grandes, se deben trasplantar de planta en planta, quando ellas tienen quatro ho-
jas fuera de la tierra, y esso se puede hacer en todas maneras, co-
mo el tiempo sea humedo, y lluvioso, y se han de poner en tierra
bien movida, y gorda sin otro mejoramiento de estiércol; y si el
tiempo no fuese lluvioso, conviene regallas, despues de ser trasplan-
tadas: en algunas conviene, y es necessario cortar el cabo de las raí-
ces, y trasponerlas en parvillas largas, y anchas, à fin que mejor se
puedan desarraygar las otras yervas inutiles, porque las buenas cre-
can mejor, y se hagan mas bellas. Las yervas de olores, que se hacen
à parte, en algunos quartos, ò apartadizos del huerto, puestas en
forma de bordaduras, se plantan en todas fazones de tiempo, toman-
do algun hijuelo del viejo, y retorciendole en lo que se pone dentro
de tierra, ó quebrando el cabo por el medio, poniendo algun grano
de cebada en la quebradura, y algunos por el contorno, y esto mas
presto que no estiércol, porque las yervas que se trasponen no quie-
ren ningun estiércol en las raíces. Las espinacas, y el peregil no
quieren ser trasplantados.

Ayudareis à todas las yervas, y hortalizas en general, sem-
brando cerca dellas simiente de oruca.

Para tras-
plantar las
yervas.

Trasplan-
tar yervas
olorosas.

Valer à las
yervas en ge-
neral.

Si

Si quereis matar las yervas que no son de provecho, pondreis estiércol de pato, y lo mezclareis con salmuerra, con el qual rociareis dichas yervas, y de esta manera las matareis, por ser el dicho estiércol muy odioso.

Las simientes, para que despues de sembradas no las dañe el rigor del frio, y las heladas, hareis lo que dice Misaldo, poniendo encima la tierra donde fueren sembradas varillas, cañas, ò sarmientos, y encima dellos paja, y las varillas, ò cañas solo sirven para tener la paja en vago, porque no ahogue las simientes.

Si tomareis el zumo de la yerva llamada siempreviva, y si en este zumo poneis las simientes que quereis sembrar, algunas horas antes, será librada, y segura de las aves, ratones, y hormigas, como lo dice Africano, y nacerán mas presto.

Para conservar qualquier simiente, tomareis hollin de chimenea à la mañana, antes no se haga fuego, y lo mezclareis con la simiente que quereis conservar, ò tomareis zumo, ò agua de verdolagas, y rociareis la simiente, y esto se hará à la tarde, para que en la noche se beva dicha agua, segun dice Misaldo.

Dice Plinio, que para defender de las aves las simientes sembradas, se acostumbra despues de sembradas, echar por el campo de la misma simiente, cocida con alumbre, que no nazca, y las aves la puedan comer, y las que della comieren, quedarán borrachas, que las podreis tomar con las manos. Para lo mesmo dice Africano que tomando un poco de trigo, ò cebada cocida con vino, que sea bien cocida, y despues sea sembrada por el contorno del campo, ò huerto, las aves que comieren della, se podrán tomar con las manos, por quedar ellas borrachas, y muertas. Mas dice, que tomando algunos caneros de rios, y cocidos muy bien con agua, y con aquella agua que avrán cocido, rociareis la simiente que quereis sembrar, nunca las aves entrarán en dicho campo, antes las simientes nacerán, y serán sanas, y libres de todo peligro de los animales, cosa maravillosa. Algunos acostumbran tomar juncos olorosos, y amassarlos bien, y mezclarlos con las simientes que quisieren sembrar en tierra bien cultivada, y de esta manera se conservan las simientes, y quando nacen no son dañadas de los animales. Otros mezclan con las simientes limaduras, ò serraduras de cuernos de Ciervo, ò de Elefante, ò tambien ponen las dichas cerraduras con agua, y en dicha agua ponen las simientes que quieren sembrar, hasta que esté un poco embebida. Otros toman raíces de pepinos silvestres, machacadas, y puestas en agua, por espacio de dia, y noche, despues rociar las simientes

con

con dicha agua muchas veces, y à la mañana las pueden sembrar, así molificadas, y nacerán mas presto, y guardanse de todo daño.

Dice Misaldo, que tomeis algunos caneros de mar, hasta diez, ò de rios, y los pondreis en una olla llena de agua, puesta à la serena, y al Sol, por espacio de diez dias, y despues pondreis la simiente con dicha agua por ocho dias continuos, y despues la sembrareis, y quedará entera, y nacerá guardada de qualquier animales, así grandes, como chicos, y admirable experiencia.

Dice Soroaster una experiencia, que los Antiguos de Egipto usavan, para saber de que simientes el año venidero avria fertilidad, y de que avria esterilidad, y era, que veinte, ò treinta dias antes que saliese la canicula, tenian un pedazo de tierra beneficiada, y en ella sembravan separadamente, de las simientes que aquel año entendian sembrar, como trigo, avena, cevada, y otras, y las regavan, si tenian necesidad de agua; despues de salida la canicula, ivan à ver las dichas simientes sembradas, y de las que hallavan avian mas crecido, de aquellas sembravan mas, y de las que hallavan que no avian crecido tanto, sembravan poca, denotando que el año viniente avria fertilidad de las que mas avrian crecido, y esterilidad de las que no tanto; lo que se hace por influencia de la canicula.

Tambien se puede saber todos los años lo que fueron fertiles, ò esteriles, así venideros, como passados, con la rueda perpetua, que mediante Dios se pondrá à la fin de este Tomo.

Presagio para saber de que simientes avrá fertilidad, ò esterilidad.

Años fertiles, ò esteriles.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LAS YERVAS DE COMER.

Si quereis comer coles por el Invierno, las sembrareis en Junio en Luna vieja, haciendoles buena labor, con mucho estiércol bien podrido, y reposado, regandolas à menudo, y trasplantandolas de medio Agosto, hasta medio Setiembre, en dicha Luna: Despues de tres semanas iras entrecavando, juntandoles estiércol, y tierra; y si el sembrar, y el trasplantar se hacia en Luna nueva, tomarian mucho orgullo, y espigarian presto. Devense regar de tres en tres dias, hasta que la tierra las quiera, si no vâ lloviendo, y si quando las trasplantareis, ay algunas que tuviessen el tronco demasiado largo, doblareis aquello à la parte donde le ha de venir

Para hacer coles para el Invierno, Pasqua, y vendimias.

el

el agua al tiempo del regar, y las enderezará. Si quereis coles que sean buenas para la Pascua, las sembrareis por todo el mes de Octubre, en Luna vieja, y las trasplantareis quando conocereis sean harto gruesas, y en dicha Luna, lo demás hareis como está dicho con las otras, sino que estas en el trasplantar se han de poner mas apretadas, por lo que de estas ay algunas que espigan, las quales conviene cogelas antes que se pierdan.

Si quereis hacer otra para comerlas para las vendimias, las sembrareis de medio Febrero, hasta medio Marzo, en Luna vieja, como está dicho, trasplantandolas quando conocereis seran buenas para ello, con estiercol al sembrar, y trasplantar; lo demás como está dicho en las otras. Algunos ay, que riegan las coles con agua salada, para que sean mastiernas. Otros siembran sal encima la superficie de la tierra, o ceniza bien pasada, para defendellas de los gusanos, y otra polilla. Las coles no quieren ser trasplantadas junto de algun sarmiento, o vid, ni tampoco el sarmiento junto las coles, porque tienen grande enemistad unas con otras, que estando juntas son infructiferas, y esteriles; de tal manera, que si guisais coles en una olla, y echais vino en ella, nunca se cocerán, y tambien el que quisiere beber mucho vino sin emborracharse; coma primero coles crudas, lo que acostumbra los Alemanes, quando quieren ganar joya a mas beber. Tampoco quieren ser plantadas cerca del oregano, ruda, y pamporcino, porque no hacen ningun provecho, antes participan de la malignidad dellas, como vecinas. El hortelano cuydadoso, no deve sufrir en el huerto col corrompida, ni tampoco regar las yervas con agua, en la qual se ayan lavado coles, ni cocidas, ni crudas, porque las daña mucho. El buen hortelano, no solo ha de procurar tener coles en su huerto para todo el año, para el sustento de su casa, mas aun para algunas enfermedades, de que se puede valer: Por tanto sepa, que el primer caldo de las coles rojas sin sal, limpia el cuerpo, reprime la toz, y aclara la voz. Las coles herbidas dos, o tres veces, reprimen el fluxo del cuerpo. La lexia hecha de ceniza de coles, es buena para limpiar la cabeza, y para zahumar los pechos. La decoccion de las coles devida, aumenta la leche a las amas. La ceniza dellas mezclada con claras de huevos sana la rompedura. El emplastro dellas cocidas, y mezcladas con las heces del vinagre, y dos yemas de huevos, batidos, e incorporados con un poco de vinagre rosado, es grande remedio para quitar subitamente el dolor de la gota. Para aclarar bien del moho, y suciedad a una olla de cobre, u de metal, u de otra cosa

Para el fluxo del vientre.

Lavar la cabeza.

cosa semejante, no ay tal como hacerla hervir coles dentro.

¶ Para la Familia de la Casa de Campo, como son trabajadores, y pastores, hareis un arbolam en el principio del Enero, en qualquier tiempo de la Luna, de simiente de espinacas, y de coles, todo mezclado, estercolandolas mucho, y regarlas a menudo, sin trasplantallas. Otra podreis hacer a medio Marzo, sin aguardar Luna, con mucho estiercol, y riego a menudo. Otro arbolam podeis hacer, tomando simiente de azelgas, con algunos granos de espinacas, todo mezclado, en el principio de Abril, estercolandolas, y regandolas, como las demás, sin trasplantar, ni aguardar Luna.

¶ Hareis espinacas, o armuellas, para el Invierno, y Quaresma, en el mes de Agosto, en Luna vieja, con mucho estiercol, regandolo quando fuere necesario. Otros hareis por el mismo tiempo, ora sea alta, o baxa; si los sembrais a medio Setiembre, hasta medio Octubre; siguiendo el orden de las otras, y seran mejores de simiente añeja. Las espinacas son humedas en el grado segundo, y frias en el primero; dan en el cuerpo muy poco nutrimento, y muy malo. Son buenas para comer en tiempo de Quaresma, y se guisan de muchas maneras. El uso dellas es bueno para los esmaticos, o impedidos del aliento, y voz, y tambien para el empedernido catarro, principalmente por la mañana, tomando el caldo de ellas, cocidas con manteca fresca, o con azeyte de almendras dulces.

¶ Lechugas hareis tempranas, y tardias, si las sembrais de medio Setiembre, hasta medio Octubre, en Luna vieja, con mucho estiercol, y regandolas quando fuere necesario, trasplantandolas en el Adviento, en la propia Luna, con mucho estiercol, y riego quando huviere necesidad. Otras hareis mas tardias, si las sembrais en Noviembre, hasta medio de Diciembre, y las trasplantareis en Enero, o Febrero, todo en Luna vieja, con mucho estiercol, regandolas, como arriba está dicho. Y si deseais tener lechugas blancas, y delicadas, algunos dias antes que las avreis de coger para comer, les atarcis todas las hojas juntas al cabo de arriba, y de esta manera seran blancas, y lindas. Tambien hareis lo mismo, si las cubris de arena, hareis las gruesas, y buenas, si las plantais claras; y quando hicieren tronco, las cortareis lo mas tierno de enmedio muy ligeramente, poniendole encima un pedazo de teja, para que no eche pimpollos en alto, teniendolas apretadas, y assi las será forzoso derramarfe por los lados. Hareis las apiñadas, y redondas, si quando las quereis trasplantar, las mondareis las

Hortaliza para su Familia.

Espinacas para el Invierno, y Quaresma.

Lechugas tempranas, y tardias.

Misaldo Florentino.

Columella.

raíces, y las untareis despues con estiércol de buey fresco, plantándolas, y apretándolas bien con la tierra; despues quando empezarán à brotar, cortareis los pimpollos con un cuchillo bien afilado, poniendales encima un pedazo de teja, que no este envidriada, y el riego quando fuere necessario; Si quereis sean sabrosas, procurareis quando las plantareis, de apretar los troncos de abaxo con estiércol. Tambien las hareis olorosas, si tomais granos de naranjos, y los mezclareis con los de las lechugas, sembrandolos todos juntos. Lo proprio hareis, si poneis dicha simiente en remojo por algunos dias, con agua olorosa, sembrandola despues. Hareis en una lechuga muchas yervas ingeridas, quitandole las hojas mas baxas, y cercanas de las raíces, y en cada lugar de ellas hareis un agujero, en el qual pondreis, al uno simiente de albahaca, al otro de nastuerzo, al otro de oruca, y à los otros simientes semejantes, todas juntas, y despues las cubrireis de tierra, y de aqui saldrà un troncho de lechuga, adornado, è ingerido de muchas yervas. Tambien hareis lechugas, que tengan olor, y sabor de muchas maneras, tomando estiércol de oveja, ú de cabra, y aquellas pelotillas las ireis vaciando por dentro, y en dicho vacío pondreis la simiente de lechugas, de nastuerzo, albahaca, oruca, y de rabanos, ú de otras simientes, todas, juntas, y bien apretadas, metiendolas despues en la tierra, y haciendo los hoyos hondos un palmo, echareis en ellos estiércol bueno, y poniendo las pelotillas en los agujeros, que sean claros, pondreis tierra encima muy floxa, y ligeramente puesta, regandolas à menudo; y quando estuvieren nacidas, ireisles esparciendo estiércol à menudo, y con mas diligencia el agua, y de esta suerte naceràn dichas lechugas con las demás simientes, como arriba està dicho. Otros acostumbra tomar de las pelotillas del dicho estiércol, y para mas facilidad, hacen de muchas dellas una massa, y dellas hacen pelotillas, y dentro de ellas embuelven las dichas simientes, y todo lo demás, como arriba està dicho. Es la lechuga fria, y humeda en tercer grado. De las lechugas se hacen muy buenos remedios; la simiente dellas cocida, y comida con caldo, provoca à sueño; la simiente polvorizada, y mezclada con leche de muger, (que aya parido hija) y con yemas de huevo, sirve para hacer un cataplasmo en la frente para los que no pueden dormir; la decoccion de las hojas de la lechuga con agua de cevada, y bebida, fregandose los pechos con las manos, dà abundancia de leche à las mugeres.

¶ Azelgas hareis que sean blancas, y gruessas, cubriendoles las raíces con estiércol de buey fresco, y despues les cortareis el pim-

po-

pollo, del medio, metiendoles una texa, ó un pedazo de texa en medio. Hareis las pencas de las azelgas gruessas, y muy sabrosas, si las sembrais en buena tierra, cavada, y beneficiada, y despues que avrán nacido, las ireis quitando las hojas mas baxas, y las que no son de provecho; y quando el tronco irà creciendo, las cubrireis de tierra, de tal manera, que no saquen mas de un pimpollo, y si las estercolais, y cavais à menudo, os daràn las pencas mas gruessas. La azelga comida, limpia el estomago. El zumo de sus hojas sorbido por la nariz, purga el cerebro. El mismo zumo mata los piojos, fregandose con el la cabeza. La raíz de la azelga cocida entre las cenizas, y comida quita el vaho del ajo comido. Su raíz caliente, y puesta en el vino, al cabo de tres horas, lo convierte en vinagre.

¶ El peregil se quiere sembrar en el Marzo, en Luna vieja, quiere estàr muy espeso, y ser regado à menudo, y no se trasplanta: Y hareis que haga las hojas anchas, y crespadas, si tomais de su propria simiente, tanta, quanta podreis tomar con tres dedos, y la pondreis bien atada en un drapico viejo, y despues la pondreis en la tierra, cubriendola de estiércol, y regandola de presto. Lo mesmo hareis si la cavais al contorno de las raíces, poniendole paja, y regandolo. Tambien hareis que sea muy alto, y grande, que cause admiracion, tomando de su simiente propria, y del mismo año, y en llegando el Verano la pondreis por un poquito de espacio en infusion con vinagre en un vaso tapado, y luego lo pondreis en la tierra, à la qual mezclareis un poco de ceniza de habas, regandolo à menudo, y cubriendolo con un paño, ú otra cosa, porque el calor no le haga daño, y deste modo crecerà admirablemente. Sus hojas haciendo emplastro de ellas con migajas de pan, cura el fuego pastoril. A las mugeres hace perder la leche, usando el mascarle con la boca. Es bueno tambien para el mal aliento de la boca. La decoccion dello, es bueno para la orina, y tambien para sacar las piedras de la vexiga, y para mitigar el dolor de la colica, y riñones, con la fomentacion dello, encima de las partes dolorosas.

¶ Sembraràn las borrajas por la Primavera, y en el mes de Abril, y por el Invierno, por el Agosto, y Setiembre, pueden se transplantar en todo tiempo, su simiente se coge medio madura, porque falta despues fuera della. Sus hojas tiernas, y sus flores sirven para comer en la ensalada. La borraja atrae alegria à la persona que la come à menudo: El caldo de ellas limpia el cuerpo: Su raíz, y simiente cocida con vino, hasta disminuirse la tercera parte, es bueno para las tercianas. La decoccion della bebida con vino, quita la

E

mes

Sossio.
Misaldo.Estevan.
Sus propiedades.

Peregil.

Florentino.

Porta.

Estevan.

Borrajas
sus secretos.

Para las tercianas, y melancolia, y hacer venir el drecho á las mugeres, que es la segunda cosa despues de el parto.

Oruca, sus secretos.

Para la orina, y dureza del bazo.

Cardos, sus secretos.

Misaldo.

melancolia, y tristeza. El zumo della, y de puerros, y de perejil, mezclada con vino, ó con azeyte de almendras dulces, es supremo remedio para hacer venir los drechos á las mugeres, despues del parto, que es la segunda cosa que tiene de salir.

¶ Oruca es una yerua muy frequentada para comer por ensalada, mezclada con lechugas, para templar la frialdad dellas. Puede sembrarse en el Invierno, y en el Verano, por lo que no teme el frio, ni otro ayre importuno. No quiere mucho el ser cultivada, pero quiere estiércol, y tierra muy amorosa. La oruca no se deve comer á solas, por el excesivo calor que tiene, y para esto se le dá por compañia la lechuga, para templar el calor que tiene. Es bueno para la orina, aplicada en forma de emplastro encima la natura. Dicese que tomadas tres hojas de oruca, picadas, y amasadas con oximiel, y bevidas, es grandissimo remedio contra la dureza del mal de bazo.

¶ Cardos para comer hareis que sean dulces, olorosos, y suaves, segun lo dice Miguel Misaldo, poniendo su simiente en remojo, con leche, miel, ó agua de azucar, ó en vino mezclado, por espacio de tres dias, despues la sacareis, y enjuta que sea, la sembrareis, y los tendreis dulces. Los tendreis olorosos, poniendo la simiente en remojo con algun licor oloroso, y lo demás hareis como está dicho, y si poneis dicha simiente en remojo con hojas de laurel, sembrandola despues con ellas, tendrán dicho olor, y sabor: Lo proprio podreis experimentar en otras simientes.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LAS RAYCES, Y CABEZAS DE LAS yervas de comer.

Cebollas, y sus secretos para plantar, y trasplantar.

TODAS las cebollas que se quieren para guardar, se siembran en el mes de Enero en Luna vieja, por ser tempranas; tambien se siembran en Febrero, y marzo, en tierra buena, y bien estercolada, y es bueno poner estiércol de palomas, ó de gallinas, poniendolo en remojo con agua algunos dias, y despues con ello estercolar la tierra, donde se tienen de sembrar, y se quieren regar á menudo; y para guardallas del frio, y heladas, hareis los remedios que atrás se han dicho, y quando vereis que sean buenas para trasplantar, que será en el mes de Abril, ó Mayo, (que quanto mas temprano sea, será mejor) les cortareis todas las raices, para que las pongan de nuevo, regandolas luego, y sino se las cortais, no las regueis despues.

Nota. La Liava de Ceba en ta 15 dias á naixer poch m' ó menos.

despues de ser plantadas, que no passen, diez, ó doce dias, porque en este termino se mueren dichas raices; y despues harán raices nuevas mucho mejores que las otras; no se deven plantar muy hondas, solo estén cubiertas todas las cabezas; en el trasplantar no quieren mucho estiércol, y el riego sea á menudo, y entrecavar un dia á la semana, y advertid, que quando las regareis, sea dia claro, y sereno, porque á no ser así, no se hacen tan gruesas. Para tener buena simiente, quando fueren sazoadas, tomareis delas mas gruesas, las que os diere gusto, y en el mes de Noviembre las plantareis, las quales están á salir de la tierra veinte, hasta treinta dias, y quando este el grano en sazón, lo cogereis, y lo conservareis con las mismas bolsas, hasta que los avreis de sembrar. Las cebollas conservareis sin grillar, ni corromper hasta el mes de Mayo, teniendo cuydado de recogerlas en el mes de Agosto, ó Setiembre, quando estén en sazón, dia enjuto, y Luna vieja, y que no se golpeen, y las pondreis al Sol para que se enjugen, y que no se mojen; despues las pondreis en una cuba descubierta de un cabo, poniendo una era dellas, y cal viva encima dellas, como si fuera sal, siguiendo el orden, hasta que estén puestas por eras, unas encima de otras, y desta suerte se conservarán. Tambien se conservan si las escaldais con agua caliente, y despues hacerlas secar al Sol, y enjutas que sean, las pondreis en cimade paja de cevada, que no se toquen unas á otras. El que usare de comer cebollas tiernas con miel en ayunas, vivirá muy sano. Son mejores las cebollas para medicina, que para comer dellas. El zumo dellas hace renacer los cabellos, y limpia la fordez de las orejas. El zumo dellas con el hinojo cura la hidropesia, con el tiempo. Su zumo forbido por la nariz, purga el cerebro. La cebolla assada en las alquas, y comida cura la toz. Tambien amasada con manteca fresca, cura el dolor de las almorranas la cebolla blanca picada, y mezclada con jabon, es singular remedio para toda quemadura, y hace passar presto el dolor. La cebolla amasada con miel, y sal, es grande remedio contra la mordedura del perro rabioso, y otro animal semejante, y mezclada con enjundia de gallina, quita el empeyne rubio de la cara. Finalmente las cebollas cocidas á las alquas, y mezcladas con levadura, y azeyte de azucenas, hacen madurar qualquier hinchazon, y otras especies de carbunclos.

Para conservarlas.

Veanse sus virtudes.

¶ Los puerros sembrareis en el mes de Marzo, en Luna vieja en tierra bien labrada, y medianamente estercolada, y tambien mas tempranos, en el mes de Enero, y Febrero; si los quereis para el

Puerros sus secretos.

Verano, y recoger simiente dellos los plantareis en Mayo, y Junio, y para el Invierno, en el mes de Agosto, Setiembre, y Octubre: Si haceis agujeros al cabo del puerro con un punzon de caña, ú de palo, y dichos agujeros inchis de simiente de rabanos, ú de pepinos, cubriendolo con tierra, se harán gruessos, que causará admiracion. Tambien se harán gruessos, tomando de su simiente, quanta podeis tomar con tres dedos, y atandola en un drapito, la pondreis dentro la tierra, cubierta de estiercol, y tierra, y regandola, vereis que toda aquella simiente se unirá, y hará un puerro muy grande. El que antes de comer puerro, comiere cominos, hará que no le huelga mal el aliento à puerros, ni echará mal vapor del animal ho del aunque comiere quanto le diere gusto, porque el comino comido apaga, y quita todo el mal olor. El puerro caliente, y aplicado en forma de emplastro encima la mordedura del animal venenoso, es excelentissimo remedio. El zumo de puerro mezclado con vinagre, reprime el fluxo de sangre de las narices, fregandose la frente con ello: Su simiente picada, y bebida con vino blanco, cura la dificultad de la orina. Tambien su zumo bevido con vino blanco, ayuda al parto de las mugeres. Dicha simiente picada, y amasada con mirra, y zumo de llanten es singular remedio para los que escupen sangre, y para el fluxo de sangre de las narices. La simiente del puerro metida dentro de una cuba de vino, guardará que no se gaste, y si fuere gastado lo bolverá en su primera bondad.

Rabanos,
y sus secre-
tos.

Cardano.
Florentino.

Misaldo.
Rabanos
en forma de
serpiente.

¶ Todo el año se pueden sembrar rabanos, mas son mejores los que se siembran en Julio, y despues los del Marzo; no quieren estiercol, fino que la tierra esté muy bien movida, y honda, y se han de sembrar en Luna vieja, y quien no los quiere para vender, bastará los sembrar entre las coles, ó espinaca, ó con los nabos; y si quereis se hagan gruessos, cogereislos quando esten altos, como el dedo, y los trasplantareis en sulcos, poniendolos muy claros, y endoles recalzando con tierra. Si quereis sean dulces, pondreis su simiente en remojo con clarea, ó vino a loque, hecho de vino, y miel, ó con zumo de passas, ó con agua de azucar, haciendola enjugar, y despues de sembrarla. Hareislos muy grandes, y mayores de lo que acostumbra ser, si los vais cortando todas las hojas, hasta que quede solo el tronco, despues cubrirlos de tierra, y esto hareis muchas veces. Hareis el rabano en forma de serpiente, el qual tendrá sabor, y gusto de sal, y vinagre, si la meteis en la raíz simiente de linaza, despues tierra bien estercolada, y será bueno para comer sin sal, y vinagre. Si sembrais con los rabanos simiente de yervos, no los hará

hará daño la polilla de los huertos. Dicen los Medicos, que los rabanos no son buenos para la salud, mas si luego que los huvieren comido, comieren un pimpollo de hisopo, tomillo falso, ú de oregano, ó si lo comieren juntamente con ajo, es bueno para la salud del hombre: El zumo de su raíz puesto en las orejas, es bueno para el zumbido dellas: Sus hojas cocidas en lugar de coles resuelven la opilacion del higado, y del bazo. La simiente de rabano, picada, y amasada con vino blanco, es singular remedio contra qualquier fuerte de veneno, ú de ponzoña, y no menos de otra enfermedad peligrosa. Su raíz comida en ayunas, preserva de qualquiera ponzoña. El rabano puesto en la pipa del vino, que sabe, le quita todo el gusto malo. Sobre todo el rabano es un cierto remedio contra el dolor de los riñones, piedras, arenas, y dificultad de orina, bevendo mañana, y tarde vino blanco bueno, en el qual huvieren estado infundidas cortezas de rabano, por espacio de ocho horas, con la quarta parte de huesos de niéspolas hechos en polvo: Para esto mismo se puede usar muy bien un vino, en el qual aya avido polvos de rabanos secos, por espacio de tiempo. El uso, y frecuencia del rabano, hace tener abundancia de leche à las mugeres que crian, y con mas abundancia, si bevieren del agua, en la qual avrán hervido rabanos.

¶ Los ajos se tienen de sembrar à medio Noviembre, en Luna vieja, quieren la tierra seca, y no humeda, ni muy gorda, y si no los sembrais en Noviembre, lo hareis en Enero; pero son mejores los que vienen tempranos, porque la niebla que hace en el mes de Mayo, les puede hacer daño, por ser yá grandes; tambien los plantareis, que del uno al otro aya espacio de quatro dedos: Con los ajos que vienen temprano, en el Noviembre podeis sembrar simiente de espinacas, ú de lechugas, que se hacen muy bien entre ellos. Hareis los ajos dulces, si quando los plantais echais juntamente con ellos huesos de azeytunas, ú de las heces del azeyte. Si quereis que se hagan mas gruessos de lo acostumbrado, les cortareis, ó picareis el pimpollo que sacan fuera con los pies, quando sean medio hechos de cabeza, y si quereis sean dulces los sembrareis, y cogereis todo en Luna vieja, quando estuviere escondida baxo del Orizonte, y esto avrá de ser en tiempo sereno, y seco, y se conservarán mejor; Tambien se conservan con paja, ó colgados al humo, ó puestos en agua salada; pero los que quereis para plantar, no los pondreis al humo, ni en agua salada, porque no nacerian. El ajo comido crudo, dá, y trae un mal olor, y hediondez à la boca, y así despues de averlo

Theophraste.
Estevan.

Tiene dife-
rentes virtu-
des.

Ajos sus se-
cretos, y vir-
tudes.

Conservar
ajos.

Remedios
excelentes.

comido, comereis habas crudas: Otros para lo mismo comen raíces de acelgas, azadas entre las cenizas, o comen perejil; lo mejor es no comerlos crudos, y si los quereis comer, fregad con ellos el plato en que aveis de comer, y sentireis su gusto en la comida, sin hediondez del aliento. El ajo comido en ayunas, es un preservativo, o triaca para los rusticos, en tiempo de peste, y otras enfermedades peligrosas, particularmente contra toda manera de ponzoña, y veneno. El ajo aplicado en forma de emplastro encima la mordedura del perro rabioso, o serpiente, es singular remedio. La unción hecha de ajo, sal, y vinagre, mata los piojos, y otras cosas semejantes. Ungiendose las plantas de los pies, corpon, y pulfos, con granos de ajos, bien amasados, y mezclados, e incorporados con injundia de puerco, cura la toz vieja: contra el dolor de las dientes, quando procede de frialdad, no ay cosa mejor, que tener en la boca cocimiento de ajo, hecho con vinagre, o tener entre los dientes dos, o tres granos del majados con vinagre. Es tambien remedio excelente contra las lombrices de los niños, hacerles comer ajos con manteca fresca, o hacerles un emplastro de lo proprio encima del estomago. Para que las aves no se coman la fruta de los arboles, es bueno colgar en ellos mucha cantidad de ajos.

Zahanorias,
y sus secre-
tos.

¶ Podeis sembrar zahanorias en el mes de Julio, en Luna llena, en el mesmo quarto; quieren la tierra bien movida, y estercolada, y no quieren sembrarse muy espesas, que no esten juntas unas de otras, para que se hagan grandes, y gruesas, y estas serán buenas para la Quaresma. Tambien podeis sembrar dellas en la primavera, mas serán mejores las del Otoño. Si quereis que su raíz sea gruesa, conviene que las andeis cortando las hojas, para que esten mas claras. Las zahanorias, tanto las domesticas, quanto las silvestres, son buenas para la orina, y quitan el dolor de la colica, y provocan el menstuo a las mugeres.

Nabos, y sus
secretos.

¶ Nabos se deven sembrar en el mes de Julio, en Luna llena, en el mismo quarto que ha hecho el lleno, y serán tempranos, porque toda hortaliza temprana vale mas que la tardia, como dice el proverbio: *El buen nabo, por Santiago tiene cabo.* Tambien los podeis sembrar la Luna antes, u despues, y quieren la tierra muy bien cavada, y nuevamente movida; su simiente no se deve guardar mas de tres años, porque si fuere mas añeja, no produce sino coles, y assi quando los sembrareis, procurareis mezclarlos con tierra menuda, porque no se siembren muy espesos, y si lo fueren, los avreis de aclarar; y conviene para sembrarlos,

que

que la tierra esté primero bien regada, o sea del Cielo, o manualmente, porque serán mejores. Procurareis sembrarlos en lugar que el Sol les dé bien, y no en lugar sombrío, porque la sombra les es muy contraria, sino fuere que la tierra sea muy buena, y fertil.

¶ Sembrareis las chirivias en el mes de Marzo, en Luna vieja, despues que avrà hecho el lleno, quieren la tierra muy bien cavada, y estercolada. Tambien se pueden sembrar en todos los meses del año, mas las de Marzo son las mejores, y de mas virtud, y están todo el año en la tierra.

Chirivias.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LAS FRUTAS, QUE SE COMEN DE LAS
yervas.

Grandes cosas se pueden decir de las frutas, que se comen de las yervas, y empezaremos por las berengenas, y se dirá de ellas, que quieren el ayre caliente, y templado, que en lugar frio no se hacen, ni lo sufren; quieren tierra gorda muy estercolada; siembranse por el mes de Marzo, tomando su labor; y calentandola con agua tibia no tanto que se escale, y siembrenla, y guardenla del frio, con los remedios de los frios, y heladas ya dichos, si fueren tardias, tambien en el tiempo del trasplantar; la calor las hace gran daño, hasta que estén bien unidas con la tierra. Algunos ponen entre las berengenas muchas plantas de albahaca, tomillo salifero, u otras yervas olorosas, para hacerles perder mucha parte de su venenosidad. Es yerva, que quando está en flor, le daña mucho la lluvia, despues de transpuestas, quando irán creciendo, quiten-seles las hojas baxas, las primeras que nacieren, y las mas juntas al pie dexenlas para simiente, y que tenga el pezon mas largo, y que estén maduras, que sea por la fin del mes de Setiembre. Las berengenas es una planta de muy mala complexion, y de muy malas calidades, pero comense cociendolas con buena carne, y desemponzoñandolas con buen vino. Las pepitas son malas; dice Avicena, hablando de las propiedades de las berengenas, que a quien usare mucho el comerlas, le engendrará melancolia, opilacion en el higado, y baso, gota coral, y desmayos; y assi son para mas daño, que para provecho.

Berenge-
das, y sus
secretos.

¶ Las cabezas se siembran en el mes de Febrero, en las tierras templadas, y en el Marzo, en las tierras mas frias, (despues

Pepinos, ca-
labazas, y
sus secretos.

que la Luna avrá hecho el lleno) en tierra gruesa, humeda, bien estercolada, y bien cavada, y quieren tener mucha agua, y harán de quando en quando unos hoyos en los sulcos hondos de un palmo, hinchidos de estiércol, con poca tierra mezclada, que el hoyo de el todo no sea lleno; despues pondreis en cada hoyo cinco, ó seis pepitas de las dichas calabazas por el contorno del hoyo, cubriendolo de estiércol, y tierra, que solo estén cubiertas encima, cosa de un travieso de dedo, y yendo creciendo, ireisla echando tierra, y antes de sembrarlas, los pondreis en agua tibia por una noche; y advertid, que el lugar donde las sembrareis, sea en parte que el Sol las dé todo el día, que no sea lugar ventoso, y como irán creciendo, las ireis regando de tres en tres días, y cavando la tierra por el contorno, y se harán mejores; y las que querrán trasplantar, lo harán en el mes de Abril, y el sembrar, y trasplantar sea despues que la Luna avrá hecho el lleno, y esto con mucho estiércol, y regandolas de la propria manera que se ha dicho arriba, y si hiciere frio, ó heladas, las cubrireis con trapos, ó estoras, ó con los remedios atrás dichos. Si quereis que las calabazas de el verano se hagan largas, gruesas, y frondosas, tomareis las pepitas del cuello de la calabaza, y las pondreis en la tierra punta arriba con estiércol, y riego, como se ha dicho. Si deseais tenerlas muy gruesas, tomareis las pepitas del medio del vientre de la cabeza, y las plantareis punta para abaxo: Y si largas, y anchas, tomareis las pepitas de el lugar mas abaxo de ellas, y las plantareis punta para baxo. Hareis nacer las calabazas, y pepinos sin pepitas, si quando irán creciendo, las cubris de tierra todas, solo que saquen à fuera el pimpollo de enmedio, y en bolviendo à crecer, hacer lo mismo hasta tres veces; y despues buuelto à crecer, le cortareis toda, solo quede lo que avrá sido cubierto tercera vez, y que solo viva la planta de las raíces que avrá puesto en la tercera cubierta de tierra, desta manera darán calabazas sin pepitas. Si deseais que las calabazas, y pepinos sean tempranos, pondreis en unas macetas, ó tiestos, ó espuestas de tierra muy bien passada por un criba, ó arnero, y la mezclareis con buen estiércol bien podrido, tanto que se pueda amasar, y antes de el tiempo acostumbrado, plantareis en dicha tierra pepitas de calabazas, y pepinos, y quando avrá salido el Sol, y hará el día claro, ó querrá llover, sacareis los dichos tiestos, ó espuestas fuera, y quando se querrá poner el Sol, los bolvereis dentro, haciendo esto continuamente, regandolas quando tuvieren necesidad de agua; y quando los frios fueren passados, tomareis dichos tiestos, ó espuestas, y los pondreis baxo de tierra bien labrada, y

Calabazas
Sean gruesas,
y largas.

Columella.

Pallario.
Plinio.

Calabazas,
y pepinos se-
an tempranos.

gorda, de tal manera, que venga à emparejar con la misma tierra, teniendo con ellas el cuydado que se acostumbra tener, y cortarles los cabos de los pimpollos, y desta suerte os darán presto fruto. Transfigureis las calabazas, y pepinos en qualquier figura, ó forma, haciendo unos moldes de tierra cocida, en los quales este la figura esculpida, que quereis, y dentro dellos pondreis una calabacita, ó pepinillo pequeño, cerrando despues dichos moldes bien, y atados que no se puedan abrir, y la calabacita irá creciendo dentro del molde, tomando el modelo que avrá sido esculpido en él; y si quereis que se hagan largas, las pondreis en el cabo de un cañon largo de tierra cocida, y se irán alargando por dentro del, tambien tomando una caña gruesa, y la abrireis de alto à baxo por medio, y limpiareis los nudos de dentro, bolviendola à juntar, y atar bien, que no se pueda abrir por ninguna parte, y le pondreis dentro del cabo una calabacita, ó pepinillo, y como irá creciendo, se irá alargando por dentro la caña, ocupando todo el vacio della. Hareis las calabazas purgativas para purgar el cuerpo humano poniendo las pepitas por espacio de día, y noche en remojo, con ruibarbaro, agatico, escamonea, coluquintidas, ó con otros medicamentos simples, y purgativos, todo mezclado, y amassado, despues sembrareis dichas pepitas, y os darán calabazas purgativas. Conservareis las calabazas tiernas, quebrandolas à quartos, y las echareis encima agua herviendo, dexandolas despues resfriar toda la noche, despues ponerlas en un vaso con sal, y vinagre, donde se conservarán mucho tiempo. Tambien se conservan por todos los meses del año, colgandolas todas verdes con unas redes, ó lazos al techo, ó puestas en unos paradores. Las calabazas no son tan malas, ni viscosas para comer, como los pepinos. Los Medicos las tienen por cosa muy buena para mitigar el ardor de la calentura, y la sed, y refrescar el cuerpo, usando muy à menudo el zumo de la calabaza cocida sin agua en el horno, con una oila nueva de barro.

¶ Requieren los melones el ayre, y lugar caliente mas que frio: Devense sembrar en el mes de Marzo en Luna llena, como las calabazas, y con la misma tierra, y diligencia que se ha dicho arriba: No se quieren trasplantar, sino fuere con la misma tierra, y que sea en parte donde el Sol les dé todo el día: Quierense regar, lino fuera quando querrán empezar à madurar, para que sean buenos, y no dexareis à cada planta sino fueren dos, hasta tres: Antes de sembrarlos, aveis de poner las pepitas en remojo con algun licor, que sea dulce, dos, ó tres días, y despues sembrarlas: Hareislos.

Calabazas,
y pepinos se-
ñalados.

Misaldo?
Quintilia-
no.

Calabazas
purgativas.

Virtudes.

Melones sus
secretos.

*Siguense
sus virtudes.*

reisllos dulces, y olorosos, poniendo sus pepitas entre rosas secas, sembrandolo junto: Si los quereis dulces, pondreis en remojo las pepitas con leche, y miel, despues las sembrareis. Algudos acostumbra sembrarlas con estiercol de cavallo, assi caliente, como sale de la cavalleriza, y ponen las pepitas punta para abaxo, y cubiertas muy ligeramente, sin cargarlas, porque si estan muy cubiertas, no nacen: Despues por el frio, y heladas, las cubrireis con paja, o esteras levadizas, quitandolas quando hiciere el Sol. El melon se deve coger quando empieze a oler, y quando la cola señaala de querer se quitar. Los melones defendereis de los gusanos, y otros animalejos, sembrando al contorno dellos oregano, o meter ramos dello entre las plantas. Si en la olla de la carne echais melon, o pepino, hara que la carne se cuezca mas presto. Si la muger quando taviere el menstruo, passare por entre las plantas de los melones, o pepinos, los matara, y el fruto se bolvera amargo. Los Medicos afirman, que las pepitas del melon, u del pepino, cubiertas de azucar, o sin el (comidas) son singular remedio para la orina, y mitigan el calor de los riñones, y esmenuzan la piedra.

*Melones de
todo el año,
y albudecas.*

Melones de todo el año, y albudecas, sembrareis como esta dicho arriba, de los otros del verano, por ser todos de una especie, y assi quieren el mismo regimiento, solo que estos maduran un poco mas en el campo, y por esto quando vercis que fueren gruesos, y amarillos, los cogereis sin golpearlos. Las albudecas cogereis quando les vereis alguna amarillez entre el verde que tienen, y los conservareis con paja de avena, o colgados al techo, hasta que los quereis comer.

Alcachofas.

Las alcachofas se plantan de la misma planta, y se pueden hacer en todos los meses del año en Luna vieja; quieren estiercol en el tronco, y el riego a menudo sino lloviese; tambien se quieren entrecavar cada mes. En llegando el invierno en tierras frias, las cortareis a la raiz entre dos tierras, y las cubrireis de estiercol para guardarlas de heladas; despues en la primavera harán muchos pimpollos, los quales quitareis sino fuere uno, u dos, los demás se pueden plantar. Las mugeres que crian no deven comer alcachofas, ni otra persona despues de aver comido leche, porque es uno de los materiales que quaxan la leche.

*Alcaparras,
sus secretos.*

Alcaparras son unas plantas, que se estienden mucho por tierra, estas nacen en muchas partes por su naturaleza, como en Mallorca, y se hacen en lugar seco, y por los muros, y cercas, nacen de grano, y tambien se plantan de ramo, que este fixado

en

en tierra, y hace barbados como mugion que se entierra, y assi se puede trasplantar. Las cabezuelas pequeñas para comer, antes que se cojan, han de aver hechado flor, y algunos las confitan, escaldandolas con agua salada, y quando estan enjutas las ponen en barriles con harta sal entremezclada, y assi las conservan, y para comer las lavan con agua caliente dos, o tres veces para quitar la sal, o las tienen con vinagre. Quien las usa comer, no tendra dolor de higado, ni del bazo.

Virtudes.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS YERVAS OLOROSAS, Y MEDICINALES mas conocidas.

Que yerva tan conocida, olorosa, y medicinal es la ruda! Será bien se empieze este Capitulo por ella, y dicese della, que no quiere ser plantada en lugar humedo, ni frio, ni quiere la tierra gorda, sino seca, y caliente, por su calidad, y naturaleza. Puedese sembrar en Marzo, y Setiembre, plantese de raiz, u de mata entera; quando viene a envejecer, conviene cortarla dos veces en el año, hasta la raiz, porque buelva a echar de nuevo, y guardarla que no floresca, porque se envejece mas presto, y se seca. Es la ruda caliente, y seca en el grado tercero. Para que la planta de la ruda sea hermosa, y bella, y tenga mas gracioso olor, conviene plantarla debaxo de una higuera, o meterla en una corteza della, porque su dulzor temple la acrimonia della: Dicen que dicha planta se hara mas bella hinchando su planta en otra de habas, o en una planta de cebollas quando se planta, o siembra. Quanto la ruda es amiga de la higuera tanto es enemiga de la yerva cicuta, y assi el hortelano quando quisiere cavar la cicuta: primero se deve fregar las manos con el zumo de la ruda, porque no le haga daño en las manos, si acaso la tocàre. Tiene la ruda singularissima virtud contra todo genero de ponzoña. Lee se que el Rey Mitridato tenia por costumbre hacer una medicina de veinte hojas de ruda, dos higos secos, y dos nueces añejas, con un poco de sal, para preservarse de todo genero de ponzoña; por esto se deve plantar esta planta en el huerto. En tiempo de peste no ay cosa mejor, que traer junto a la nariz un ramito de ruda. Tambien para sacar el veneno de un carbunco, o nacido pestilencial, no ay cosa mejor, que es meterle encima un emplastro hecho de hojas de ruda picadas, y

*Ruda, sus
secretos.*

*Virtudes de
la ruda.*

amas.

amassadas con una poca de levadura, manteca de puérco, cebolla, higos, cal viva, jabon, cantaridas, y un poco de triaca magna, todo junto. El agua destilada de la ruda, con vino, y agua rosada, de todos partes iguales, no ay cosa mas excelente para el mal de los ojos.

*Axenzos,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ En los huertos se planta el axenzo, tanto por su olor, quanto por la mucha utilidad, y provecho que del se saca para la salud del cuerpo. Esta yerva llamada axenzo, ò absintio, entre muchas virtudes que tiene, que son infinitas, y admirables, tiene una, que conforta el estomago, y dello se hace un vino admirable para esto, que se llama vino de axenzos. La decoccion de sus raices, y de la grama, con algunos pimpollos tiernos de axenzos, cura la atiquez. Su conserva hecha de una libra de los cabos tiernos del axenzo, con tres libras de azucar, cura la hidropecia antigua, usandola amenudo. Las hojas del axenzo puestas en la ceniza, y mezcladas con unguento rosado, buelve los cabellos negros.

*Salvia, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Se planta la salvia del pimpollo della, en la Primavera, y en el otoño, sus raices se crian mucho con la ceniza de la colada, conviene plantarla junto de la ruda, para defenderla de las serpientes, que frecuentan mucho junto della: Tiene la salvia una singular virtud, que conforta los nervios rompidos, y flacos con un vino que se hace en esta ocasion, para los que estan tocados de dicha enfermedad. Hacese tambien un zahumerio con decoccion de salvia para la perlesia de las manos, y de otros miembros. Para bolver el apetito de comer, y limpiar el estomago, lleno de malos humores, conviene usar amenudo de la salvia en la olla, y en las otras comidas.

*Terva buena,
sus se-
cretos, y
virtudes.*

¶ La yerva buena, vive bien de los pedazos de sus raices, y de los pimpollos plantados en tierra: No necessita de cultivacion, quando este crecida, ni conviene tocalla con yerro, porque se muere, ni sembralla cada año, porque adonde ha avido della, buelve à poblar con mucha abundancia. La yerva buena tiene virtud caliente, estiptica, y defecativa, y picada, y puesta en forma de emplastro, conforta la debilidad del estomago. Vale tambien muchissimo para cobrar la respiracion, y sentido de los que le han perdido, teniendola en la nariz. Sus hojas secas, y bevidas en polvo con vino blanco, mata las lombrices de los niños. El que huviere comido leche, deve luego mascar hojas de yerva buena, para impedir que no se le quaxe en la barriga, por retener essa virtud. Los quesos de qualquier especie que sean, rociandolos con el zumo de ella, con su decoccion, los conserva.

Siem

¶ Sembrareis albahaca en el mes de Abril, y Mayo, en tierra gorda, y viene muy presto, y en siendo sembrada, quiere el riego con agua un poco caliente; su simiente antes de sembralla quiere estar en remojo un rato con vinagre, el riego della deve ser siempre en el medio dia, al contrario de las demás yervas, que siempre quieren, y apetezen el riego por la mañana, y à la tarde. Para que se haga grande, conviene que le movais la tierra por el contorno con el dedo muy à menudo, y no con cosa de hierro, que la haga daño.

*Albahaca,
sus secretos,
y virtudes.*

El que fuere tocado del dolor de cabeza, ò teme de estar molestado dello, deve huír totalmente del olor de ella, porque engendra vehemente dolor, y aun es opinion de algunos, que hace nacer gusanos al cerebro, y tambien alacranes, como aconteció à un hombre en nuestros tiempos, como lo refiere el Medico Juan Hollerio, Doctor en Medicina, al principio de su platica. La mayor virtud, que tiene la albahaca, es que si alguna muger fuere atormentada en el parto, con vehementissimos dolores, si le pusieren una raíz de la planta, con una pluma de golondrina en la mano, parirà muy presto con poco dolor.

¶ Oregano dicho por otro nombre mejorana silvestre, quiere la tierra aspera, estiercol, y agua hasta que sea grande, quiere se trasplantar de pequeñas plantas; siembrase de simientes añejas, que quanto mas lo fueren, será mejor, y nace quando està sembrada en treinta dias: El oregano cocido con vino, y puesto encima los riñones, quita, y resuelve la dificultad de la orina. El emplastro hecho de oregano, y harina de cevada, cocido todo junto, resuelve la hinchazon. La decoccion del oregano es buena para confortar los nervios, y partes debilitadas. Su simiente bebida con vino, prepara, y dispone la muger para concebir.

*Oregano,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ No quiere el hisopo la tierra gorda, mas quiere mucho el Sol. Puedese plantar, y sembrar en la primavera, y segar en el Agosto, haciendolo secar, y guardarlo para el Invierno. Entre otras virtudes que tiene, es, para el efecto de los lomos, haciendo caldo del para tomalle por la mañana en ayunas. Dicese, que su jarave tomado muchas veces, con otra tanta agua de vitriolo, ò caparoso, hace evacuar grande copia de pedrezuelas de los riñones. El hisopo caliente, y deseca en el grado tercero.

*Hisopo sus
secretos, y
virtudes.*

¶ El polco se planta de raíz, y tambien de pimpollo, en el principio del Verano, y florece en medio del Noviembre, y plantado una vez, sirve para siempre, cortandolo una vez en el año, si

*Polco sus
secretos, y
virtudes.*

se

se riega con diligencia. El poleo es notablemente seco, en el grado tercero; y cocido con vino blanco, y bevido es admirable para provocar el menstuo à las mugeres. El zahumerio de ello hace morir las pulgas. El emplastro hecho del poleo, cocido con vino, mitiga el dolor de la ciatica.

Torongil,
sus secretos,
y virtudes.

¶ La yerva torongil se ha de sembrar, ò plantar en tierra gorda, y no quiere que le de mucho el Sol. Esta yerva tierna, es buena para alegrar el corazon, y preservar el animo de imaginaciones, y pensamientos melancolicos. Los que desean tener colmenas para que no se les vayan, y para hacerlas volver si fueren perdidas las abejas, es buen remedio untallas las caxas con la flor, y hojas del torongil, y al contrario, para sacarlas fuera, fregar las caxas con las flores de la manticaria. Dicha yerva torongil es caliente en el grado segundo, y en el primero deseca.

Manzanilla,
sus secretos,
y virtudes.

¶ No tiene necesidad la manzanilla de ser beneficiada, basta ser plantada en tierra seca. Es buena para ablandar, y resolver. Ningun remedio ay mejor para el cansancio, ò debilidad, que el baño desta yerva. Sus hojas picadas con vino blanco, y dado à beber à manera de pocima, es grande remedio para la quartana quotidiana.

Mejorana,
sus secretos,
y virtudes.

¶ De simiente nace la mejorana, y plantase de raiz, y de pimpollo, como la salvia, quiere la tierra bien estercolada, y ama mucho la sombra, y el riego à menudo; hacele mas gruesa, se trasplanta al principio del Verano; conviene guardar su raiz de los ratones, que le hacen grande guerra, como lo conoceris con la experiencia. El zumo de la mejorana estruxada, y sorbida por las narices, purga el cerebro. El caldo en el qual avrà herbido esta yerva, es de mucho provecho en el principio de la hidropesia, y para la retencion de la orina. Es esta yerva caliente, y deseca en el grado tercero, y es tenuta en bondad en el segundo grado.

Abrotano,
sus secretos,
y virtudes.

¶ Mejores el abrotano, que se sea plantado de raiz, ò de pimpollo que no de simiente, no padece calor, ni frio, por esso conviene sea plantado en el huerto, en lugar templado. Su simiente tomado de ella el peso de un escudo, picado juntamente con algunas hojas de las suyas con vino blanco, añadiendole una nuez añeja, con un poco de bolo armenico, todo junto colado, y bevido, es un singularissimo remedio, y pocima contra la peste, y todo genero de veneno. Las flores, y simiente picada, y mezclada con azeyte, hecho à modo de uncion, sirve para reprimir el ardor de las calenturas, sean qualesquiere, ungiendo con ella las plantas de los pies, pulsos, y lomos. El abrotano aplicado, tan-

to por defuera, como por de dentro, mata las lombrices de los niños.

¶ Tomillo falsero es una yerva, que nace en tierras secas, y asperas, cogense sus flores en el principio de Mayo, y las curiosas mugeres las hacen coger en esse tiempo, y las hacen secar à la sombra del Sol. Dichas flores sirven assi secas, y esmenuzadas, por salsa en muchas comidas, y por esso se le añade en el nombre falsero. Gome se con los hambres de ensaladas de los miembros, ò menudencias de los capones, y gallinas, y se pone tambien con las aceytunas, y con el salar de las anchovas, y en las carnes que se confitan, y ponen en adovo para conserva, que en todo dà muy buen gusto; y las mugeres lo usan por la enfermedad del dolor de la madre, haciendola hervir con agua, y bevendo despues dicha agua colada. El tomillo falsero calienta, y deseca en el grado tercero.

Tomillo
falsero,
sus
secretos,
y
virtudes.

¶ Quiere el romero la tierra seca, y pedregosa, hace se en todos climas, y principalmente cercano del mar. Hase de plantar en la Primavera, y Otoño de raiz, ò de pimpollo hinchado en tierra. El romero es bueno en tiempo de peste para hacer zahumerio à la casa, porque dicho zahumerio limpia la casa de todo ayre corrupto. Sus hojas, y flores bevidas con pimienta, y vino blanco sana la ictericia, y amarillez de la carne, y limpia el higado. Su decoccion conforta los nervios rompidos, y flacos. Es el romero caliente, y seco en el segundo grado.

Romero,
sus
secretos,
y
virtudes.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LAS YERVAS MEDICINALES MAS
conocidas, y usadas.

Razon serà empezemos en esse Capitulo por estas yervas buglosa, y consuelda mayor, y menor. La buglosa quiere ser plantada en tierra pedregosa, y seca, y no quiere ser muy cultivada; sus hojas, y raices son excelentissimas para soldar llagas, de donde se saca el adagio, que quien tiene la buglosa, y la consuelda menor puede hacer higas al Cirujano. La consuelda mayor se hace en lugares humedos, y tiene las proprias virtudes de la buglosa en soldar las llagas; de tal suerte, que metiendo esta yerva, ò raiz en la olla donde aya muchos pedazos de carne, los harà unir, y soldar unos con otros. Su raiz seca, y polvorizada es bueno para bolver las tripas adentro, que salen fuera à los muchachos. Y para el fluxo de vientre. El emplastro de las raices de la consuelda mayor con ha-

Buglosa,
sus
secretos,
y
virtudes.

Consuelda
mayor,
sus
secretos,
y
virtudes.

rina de habas aplicado encima del lugar donde sale la tripa de los muchachos, es importante remedio.

Consuelda menor, sus secretos, y virtudes. ¶ La consuelda menor, quiere la tierra gorda, y en lugar que no le dé mucho el Sol; nace de simiente, y se planta de raíz; tiene la propia virtud de la buglosa, y de la consuelda mayor, y en particular para soldar las llagas interiores del cuerpo, donde no se puede poner emplastro, ni unguento; y así se ha de beber à menudo del zumo hecho de sus raíces, y hojas. También tiene virtud de reprimir el flujo de sangre.

Malva, sus secretos, y virtudes. ¶ Como la malva sea yerva que se hace por todas partes, no tenemos necesidad en saber el como, y de que manera, y quando se siembra, porque à todo tiempo es bueno sembrarla, si bien será mejor en el Otoño. La malva quando mas pequeña, es mejor; quiere la tierra gorda, y humeda. Conviene notar una cosa miraculosa de ella, y es, que su flor, y hojas se abren quando sale el Sol, y en poniendose se cierran, como lo hacen también las flores de todos meses. Sirve también la malva de relox en tiempo nubloso, pues se buelven siempre al derredor segun el movimiento del Sol. Todas las malvas tienen grande virtud para madurar, y molificar. Sirven para evacuar el cuerpo, particularmente para apaciguar el dolor de los riñones, y la orina. El zumo dellas mezclado con azeite, cura la picadura de las abispas. El dicho zumo mezclado con vino, ayuda mucho al parto de las mugeres. Las hojas picadas, y amassadas con hojas de sauce, y con azeite rosado, quitan la hinchazon, y durez de la madre.

Hortigas, sus secretos, y virtudes. ¶ Hortigas son unas yervas, que no tenemos que buscar el modo, y manera de sembrarlas, porque ellas sin este trabajo producen mucho; todavia no están ellas sin algunas propiedades, y virtudes, así la que pica, como la que no pica. Las hojas, y en particular la raíz de la que no pica, majada, y puesta en la nariz reprime el flujo de sangre della. Lo propio hace el zumo fregandose la frente con él. Las hojas de las que pican, picadas, y amassadas con un poco de mirra, y aplicadas en forma de emplastro encima del hombligo de las mugeres, tiene grande virtud de provocarlas el menstuo. El mismo zumo bevido por cierto tiempo hace orinar, y romper las pedrezuelas de la bexiga. Aquellos que tienen toz con grande flema, y no la pueden sacar abundantemente, tomen algun jarave, ú decoccion pectoral, y mezclenle el peso de medio escudo de simiente de hortigas, sutilmente polvorizada. Tiene otra virtud la hortiga, que si la meteisen la olla de la carne, hará que se cuezca mas presto.

¶ La yerva mercurial no es necesario sembrarla, que sin esto, ni preparar la tierra, se hace demasado. En la viña se deve mirar, y no sembrar, porque el vino toma su sabor, y lo hace agradable en el beber. El zumo de esta yerva hace fecunda la muger, y le provoca el menstuo, sacale también los derechos despues de aver parido. Su decoccion bevida, hace purgar el cuerpo, ó tomando en servicio.

¶ No necessita la tierra cultivada la yerva parietaria, por estar tan à mano, y hacerse della en muchas partes, particularmente en las paredes, y muros viejos. El emplastro hecho de esta yerva con sebo de buey, ú de cabron, es singular remedio para la gota caída. Sus hojas fritas con manteca fresca, ó enjundia de capon puesto en forma de emplastro encima la barriga, mitiga el dolor de la colica. El zumo desta con vino blanco, y azeite de almendras dulces fresco, de todo partes iguales, alivia el dolor de la piedra. El emplastro hecho de esta yerva verde, y amassada con migajas de pan, y azeite de azucenas, rosado, y manzanilla, resuelve las apostemas, que vienen à los pechos de las mugeres.

¶ Azaro, yerva así nombrada, y en latin *bulgavo*, quiere la tierra seca, y no muy gorda, apetece mucho la sombra, hacele mejor de planta, que de simiente. Su raíz seca, y polvorizada es buena para la calentura quartana, tomando della el peso de un escudo con vino blanco.

¶ La yerva llamada lengua cerebuna, y por otro nombre yerva del bazo, quiere ser plantada en tierra pedrosa, y humeda, ú deve estar junto alguna corriente de agua, y faltandole esto, quiere ser regada à menudo. No conviene cortarle sus raíces, sino solas las hojas por lo que no se puede sembrar, por no producir simiente. Su decoccion hecha con vino blanco sirve para la opilacion del bazo, y para los que tienen calenturas quartanas.

¶ No es necesario tener cuydado de sembrar el llanten, ni tampoco de plantarlo, por lo que se hace dello en muchas partes, solo se deve estimar por su grande virtud. El zumo del llanten exprimido, y sacado de sus hojas, y bevido la cantidad de dos onzas, poco mas, ó menos, dos horas antes de la accession, y exceso de la calentura terciana, la disminuye mucho. Hacese del un maravilloso defensivo para el flujo de sangre de las narices, tomando de su zumo con clara de huevos, y bolo armenico, lo que bastare de cada uno, aplicandole en forma de emplastro en la frente.

¶ Angelica, yerva, que en latin se llama *smirnum*, quiere ser sembrada en tierra bien cavada, y regada mediocrementemente. Su raíz

es excelentissima contra la peste, y todo genero de veneno. El que tuviere un pedazo de su raiz en la boca, ò por la mañana beviere una taza de vino, en el qual aya estado infundido un pedazo desta raiz, no serà en todo aquel dia infectado de ayre corrupto. Las hojas de esta yerva picadas, y amassadas juntamente con hojas de ruda, y miel, aplicado en forma de emplastro, en la mordedura del perro rabioso, ò de la serpiente, lo curarà. Dicha yerva puesta en la cabeza del que estuviere con calentura, le quitarà el ardor de ella.

*Cardo santo,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ Es una yerva el cardo santo, que para contra la peste no tiene menos virtud que la yerva angelica. Siendo tomada por de dentro, ò aplicada por defuera. El que tuviere calentura, ora sea quartana, ò terciana, la qual empiece con frio, la cura, tomando por la mañana tres onzas de agua de cardo santo, ò de su decoccion, ò el peso de un escudo de su simiente polvorizada.

El mesmo remedio es bueno para el mal de costado: Su decoccion hecha con vino es buena para quitar el dolor de los riñones, y la colica, y para matar las lombrices, y tambien para hacer sudar. El cardo santo, ora sea verde, ò seco, tomado por de dentro, ò aplicado por defuera, cura las ulceras malignas, y para esto ordenan los Medicos, que se mezcle en las decocciones que se hacen para el morbo galico esta yerva.

*Ala, sus se-
cretos, y vir-
tudes.*

¶ Por no tener fuerzas la simiente para producir de la yerva ala, no se siembra, antes se deve plantar de los pimpollos, sacados de su raiz con destreza, quiere ser plantada en tierra muy bien cultivada, y estercolada; es bueno plantarla en el febrero, muy clara que aya espacio de mata en mata tres pies, porque hace las hojas muy grandes, y sus raices se estienden mucho en la tierra. El vino, en el qual su raiz aya estado infundida por espacio de veinte y quatro horas, es excelentissimo remedio para el dolor de la colica. La misma raiz frequentada, y en particular en decoccion, provoca la orina, y el menstuo à las mugeres.

*Celidonia ma-
yor, sus se-
cretos, y vir-
tudes.*

¶ Dicese, que la celidonia mayor se cria en qualquier tierra, el tiempo de sembrarla es en el febrero; dura dos años, y despues que ha granado, se quiere cortar à dos dedos de la raiz. El zumo de sus flores mezclado con miel, saca las cataratas de los ojos, y deca las ulceras.

*Valeriana,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ Valeriana, es yerva que quiere la tierra humeda, y bien estercolada, y el riego à menudo. Las mugeres acostumbra aplicar sus hojas à los pulsos de los que tienen calentura. Mas como la

vale-

valeriana sea caliente, antes la aumenta que la mitiga, y assi fuera de mas utilidad valerle della para el dolor de costado, y para provocar la orina, y tambien para la purgacion de las mugeres.

¶ Esta yerva betonica quiere ser lembrada en tierra humeda, y fria, junto algunas paredes, para que le hagan sombra, porque no es muy amiga del Sol. Su decoccion hecha con vino blanco, quita el dolor de los riñones, y rompe las pedrezuelas, y sana la ictericia, ò amarillez. Sus hojas amassadas, y aplicadas en forma de emplastro, cura muy presto las llagas de la cabeza. El emplastro hecho de sus hojas con onjundia de puerco, hace abrir los carbunclos, y qualquier suerte de apostemas.

*Betonica,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ Nace la yerva llamada camadros facilmente, y sin trabajo. Plantele tomando de sus pimpollos, poniendolos en tierra humeda, y quiere el riego amenudo para crecer mucho. Tiene virtud contra la peste, y ponzoña. Amàs de esto su decoccion tomada en bebida por ciertos dias, cura las calenturas tercianas, y la opilacion de el bazo, y hace orinar.

*Camadros,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ Farfara es una yerva, que por otro nombre se llama uña de caballo, quiere ser plantada en tierra humeda, y quiere el riego amenudo. Al contorno de sus raices nace una superfluidad, y excremento, la qual se coge, y se limpia muy bien, y despues se embuelve con un pañito de lino, con un poco de salitre, haziendolo cocer un poco con lexia, despues lo hareis que se enjague, y se seque en el Sol, y queda hecho una yesca excelentissima para sacar fuego con pedernal, y eslabon, y tan facil, que en los primeros golpes se enciende. Entre otras virtudes que tiene esta yerva, una en particular es, que tomandola en decoccion, ò xaraves, ò de otra manera mezclando en dicha decoccion algunos pimpollos de hisopo, y algunos higos, conforta los lomos, y partes pectorales.

*Farfara, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Peonia yerva, assi el macho, como la hembra, quieren ser plantadas en tierra seca, y que participe mucho del Sol: Su simiente à solas, ò con corteza de encina, puesta, y levantada del cuello, preserva de la apoplexia.

*Peonia, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ La yerva llamada betonica, y por otro nombre la llaman, la yerva de los lazarusos, assi el macho, como la hembra, quieren el lugar, y tierra propriamente, como la peonia; esta yerva es muy estimada por su virtud. El zumo sacado de sus hojas, ò su agua destilada, sana, y cura qualquier suerte de llagas, assi nuevas, como viejas, y tambien dicha agua trae perfecta salud à los leprosos, beviendola amenudo, por lo qual muchos la llaman, la yerva de los leprosos.

*Betonica, sus
secretos, y
virtudes.*

*Madresilva,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ Madresilva es aquella yerva, que los Boticarios llaman *miliunfolis*, y es mejor sembrada que plantada; quiere la tierra seca, y pedrosa, y lugar quieto. El zumo de sus hojas, y su simiente polvorizada, y bebida con vino blanco, tiene singular virtud contra las pedrezuelas, y arenas de los riñones.

*Corazoncillo,
sus secretos,
y virtudes.*

¶ Corazoncillo es la yerva, que por otro nombre se llama yerva de San Juan, y en latin *hipericon*, quiere la misma tierra, que la madresilva. El zumo de sus hojas, y flores, cura las llagas. Su simiente bebida con vino blanco, preserva, y libra de las calenturas tercianas. Sus flores están muy en uso para sanar las heridas, golpes, y llagas, y podreis usar dellas desta suerte. Tomareis del fruto del olmo, que es un licor que se halla dentro de unas hinchazones, que se hacen en sus hojas, y dando en dicha hinchazon con una punta de tixera, sale un licor como de trementina, y con estas flores del corazoncillo, y rosas que estén para abrir, puesto todo dentro de un vaso de vidrio con aceyte, lo pondreis al Sol, hasta que esté consumido; despues lo colareis, y conservareis para el uso de ello, para heridas, llagas, y golpes.

Yua, sus secretos.

¶ Quiere la yerva yua, la tierra blanda, y pedrosa, es mejor plantada, que no si se siembra. La planta entera hervida con oximiél, cura la ictericia, y amarillez de la carne; provoca el menstuo, hace orinar, y es unica contra la gota ciatica, tomada tanto en bebida, quanto aplicada en forma de emplastro encima las nalgas.

*Mostaza, sus secretos,
y virtudes.*

¶ Dicese de la mostaza, que quiere la tierra gorda: Siembrase en el Invierno, no muy espesa, y quiere el riego amenudo; y en las tierras donde ella se hace, es muy dificultoso sacarla dellas, porque su simiente se conserva en la tierra cinco años, y quanto mas nueva, es mejor para sembrar, y tambien para comer: Se conoce su bondad, gustandola entre los dientes: si es verde dentro, es buena, y si se mostrare blanca, es señal que es añeja, y esta no es buena para sembrar, ni para comer. Será bueno en el huerto trasplantarla, y si la quereis para siempre, no conviene que se trasplante. Es la mostaza caliente, y seca en el quarto grado. Su simiente picada, y puesta debaxo la lengua, vale mucho para la perlesia de la lengua, y para qualquier otra parte, poniendola encima del lugar enfermo, con un talegoncillo lleno della, en que primero aya hervido con buen vino. El polvo della sorbido por las narices purga las superfluidades del cerebro; su decoccion apacigua el dolor de los dientes, procediendo de frialdad, y bebida rompe la piedra de la vexiga,

provoca el menstuo à las mugeres. El aceyte de la simiente de la mostaza, es excelentissimo para la gota ciatica, y tambien para la debilidad de los nervios.

¶ Hacense las acederas, y la pimpinella con grande abundancia por los prados, y si las quereis sembrar, sea en la primavera, en tierra gorda, y quieren al principio mucho el riego, y traspuestas dexadlas crecer despues à su perfeccion; no tomen el frio, ni yelo, ni la agua, aunque sea con abundancia. Las hojas de la acedera assadas entre el rescoldo, tienen virtud singular para resolver, y echar el humor de los ojos. Su simiente polvorizada, y bebida con agua, ò con vino, cura la disenteria, ò camaras de sangre. Puesta dicha yerva con vinagre, y comida por la mañana en ayunas, es preservativo para la peste. Sus hojas picadas, y puestas encima los pulsos, mitigan el ardor de la calentura.

De la pimpinella de los huertos se come con la ensalada, la qual tomada en bebida, es singular remedio para reprimir el fluxo de sangre, y el menstuo de las mugeres, y el fluxo de vientre, y tambien es bueno para defecar las llagas, y ulceras, aplicandola en forma de emplastro, y es muy estimada en tiempo de peste. Dicese que usando mucho esta yerva, preserva de enfermedades peligrosas.

¶ Matricaria, es yerva que quiere la tierra de la propria suerte, que la quiere la artemissa, abaxo puesta, y son, como quien dice, de la misma virtud, ambas à dos señaladas para el mal de madre, no menos estimada la matricaria en esse particular. Sus flores, y aun sus hojas picadas, y puestas en las dientes, ò à la oreja de la parte donde duelen, las quitan el dolor, porque hacen destilar por la boca el humor.

¶ Bien le quedará la yerva, llamada artemissa, assi en el sembrar, como en el plantar, el lugar seco. Tiene singular virtud contra todas las enfermedades de la madre, porque sus hojas puestas dentro en un saquillo de lienzo, ò en forma de emplastro caliente debaxo el ombligo, provoca el menstuo, y dà remedio à la madre. Sus hojas picadas con aceyte de almendras dulces, y aplicadas en el estomago, le metigan el dolor. Quando la muger tiene trabajos en el parto, ò no puede echar las parias, no ay cosa mejor que aplicarle debaxo de la bedija, ú del ombligo, un emplastro hecho de esta yerva cocida con harina de cevada, mas conviene quitarle luego, porque atraeria la madre fuera,

quanto mas las parias; el zumo de ella mezclado con yemas de huevos cocidos, manteca de puerco, simiente de cominos, todo junto, puesto en forma de emplastro encima la madre, quita todo el dolor à las mugeres, despues de aver parido.

Azara, sus secretos, y virtudes.

¶ Pide la azara tierra seca, y lugar umbroso; quiere antes ser plantada, que sembrada; su raiz seca, y hecha polvos, es muy buena para la calentura quartana, tomando de ellos el peso de un escudo con vino blanco.

Barbasco, sus secretos, y virtudes.

¶ El berbasco es una yerva, que le quadra qualquier tierra pedrosa, y arenosa; el zumo sacado de su raiz, eltrujado en un vaso con media onza de vino aloque, ú de malvasia, tomándole al principio de la calentura quartana, le hace parar del todo.

Culantro, sus secretos, y virtudes.

¶ Quando querreis sembrar el culantro, tomareis la simiente mas añeja que hallareis, porque nace mejor, y vale mas, quiere la tierra gorda, y humeda. El uso excesivo de el culantro, trae dolor de cabeza, y enturbia el cerebro, comido despues de el pasto, ayuda à la digestion, y disipa las ventosidades; el culantro amassado con vinagre, y esparcido encima la carne, la preserva de corrupcion; su simiente provoca el menstuo à las mugeres, y se dice, que tantos granos como tomaren de esta simiente, tantos dias durará la purgacion.

Eneldo, sus secretos, y virtudes.

¶ Vale mas el aneldo, que sea plantado, que no sembrado, y quiere la tierra templada, y se hace mas grande; y quando se siembra no es necessario cubrirle de tierra, porque no es peligrosa de que se la coman las aves. Tiene el eneldo una virtud en provocar la orina; y ayuda mucho à la digestion; devefe sembrar en el Marzo, y muy espeso, y si esta simiente es comida por la mañanita en ayunas, es buena para aquellos que les huele mal la boca, y desean tener buen dia. Hace tambien venir leche con abundancia à las mugeres.

Cominos, sus secretos, y virtudes.

¶ Si querreis tener buenos cominos, aveislos de sembrar en tierra gorda, y al ponerse el Sol, y en el principio de Mayo se hacen mejores, y quieren ser regados luego que fueren sembrados, y despues de nacidos muy à menudo; su simiente tomada por la boca, resuelve las ventosidades, quita la tontez, y dificultad de orina. Para quitar la señal de algun golpe, ò la cicatriz sin llaga, es bueno aplicarle presto encima polvos de comino sutiles, y bien calentados al fuego.

De

¶ Devefe sembrar el hinojo en la Primavera, y Otoño, pero el dulce no se quiere sembrar tan presto, porque viene mas dulce, y hace el grano mas gruesso. Quiere el hinojo la tierra seca, y que le dè el Sol; y si querreis que se haga dulce, pondreis su simiente dentro de higos secos, sembrandola despues, ò pondreisla en la tierra con un poco de miel. Esta yerva, tanto las hojas, quanto la simiente, es excelente para clarificar la vista, y se destila agua de hinojo por dicho efecto, mezclada con miel. Su simiente es buena para reprimir las ventosidades, que proceden despues de comer, aunque trae poco nutrimento al cuerpo, y es de dura digestion.

¶ La frecuencia de esta yerva trae abundancia de leche à las mugeres.

¶ Medianamente quiere el azafrán la tierra gorda, y en parte donde ayan sido plantadas cebollas: No ama mucho la agua, y tome los ratones, y los topes, y es mejor plantado de su misma cebolla, ò raiz, que de la simiente. Plantase en el Abril, ò Mayo, con el Sol, y quando se cogen estas raices, ò cabezuelas para bolverlas à plantar, mirareis sea con sazón, haziendo de ellas unos montones, dexandolas al Sol, por espacio de diez dias, despues las bolvereis à plantar, poniendolas medio pie distante una de otra, y tres dedos de hondo. Algunos ay, que las plantan desde Agosto, hasta medio Setiembre, y se dexan dos, ò tres años en la tierra, entrecabandolas todos los años, en el mes de Abril, ò Mayo, que entonces las yervas se secan con el cabar, y se calcan dos pies por el contorno, sin tocar las raices, quedando ellas dos dedos de hondo. Despues, quando sus flores estèn en sano, que será por el mes de Agosto, las cogereis en saliendo el Sol, y las guardareis en parte seca, y enjuta.

Conocerse ha el buen azafrán por el color, que en tocandole con los dedos, luego los tinte; y si tuviere el color un poco acedo, y no se rompe voluntariamente. El azafrán tomado en poca cantidad, es bueno para la digestion. Preserva de no emborracharse, y cura la mordedura de las serpientes.

¶ Tendreis muchos esparragos todo el año, si despues de averlos cogido, luego les cabais las raices, porque buelven à salir de nuevo. Si tomais cuernos de los carneros marinos, y de ellos hacéis polvos, y los echas en la tierra, nacerán muchos esparragos, regandolos à menudo.

F 4

Dicen

Hinojo, sus secretos, y virtudes.

Azafrán, sus secretos, y virtudes.

Esparragos, sus secretos, y virtudes.

Dicen otros, que si tomais cuernos de carneros enteros, agujereandolos en algunas partes, plantandolos despues, daràn muchos esparragos. Los esparragos son provocativos de orina. Las raices aplicadas à los dientes que duelen, les quita el dolor.

Su decoccion bebida, y continuandola à menudo, rompe, y resuelve la piedra.

Cañamo, sus
secretos.

¶ Sembrareis el cañamo en tierra bien cabada, y estercolada, en el mes de Marzo, en Luna nueva, en lugar que no puede hacerla daño el viento; y assi ferà bien en tierras donde el viento dà mucho que se siembre mas tarde; verdad es, que el que se siembra temprano, està mas en la tierra, y assi lleva mas obra, por tener mas pellejo, y lo cogereis en el Agosto, en Luna vieja, ò quando vereis està en fazon que muda el color.

Su simiente es buena para engordar las gallinas, y otras aves. Devese notar de la dicha simiente, que de ella misma sale, y nace el macho, y hembra.

Lino sus se-
cretos.

¶ El lino no se deve sembra en todas partes, por lo que no dà ningun provecho à la tierra, y quiere que sea muy gorda, y medianamente humeda, y que sea muy movida, y hecha como polvo. Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo, tendrà cuidado, quando irà creciendo, de que no se enlace, y embuelva una cama con otra, que de otra manera seria contrahecho, y manco; y no solo se deve contentar de hacerlo una vez, sino muchas veces; tambien quando sea maduro, y con fazon, lo cogerà, y harà lo demàs, que se deve hacer con el, hasta aver hecho el lienzo para su casa. De la simiente de linaza se hace un aceyte, el qual, por mucho frio que se haga, no se yela.



CAPL

CAPITULO DEZIMO.

SECRETOS DE LA YERVA TAN MARAVILLOSA,
llamada Tabaco, ò Nicociana.

Grandes son los maravillosos secretos de esta yerva, ò planta, llamada Tabaco, que por ser venida, no ha mucho tiempo, à España, y Francia, se pone ella sola en un Capitulo. Esta planta fue llamada primero en Francia, Nicociana, tomando el nombre de aquel, que primeramente diò cognicion de ella en Francia, y la traxo para el servicio de la Republica: Despues algunos la llamaron, la yerva de la Reyna Madre, por averse la traído primeramente à ella, y despues dada à otros particulares. Otros la han llamado, la yerva del Gran Prior, porque este Señor la sacò à luz, è hizo, que viniesse à tanta estimacion, por sus diversos efectos; y assi fue mejor nombralla Nicociana, que es el nombre de aquel, que primero la traxo à Francia (para con esto honrralle) por aver traído una yerva tan singular por estas partes, de la qual entenderéis la historia entera, y verdadera. Mestre Juan Nicot, Consejero de el Rey de Francia, Embaxador de su Magestad en el Reyno de Portugal, el año de 1558. 59. y 60. estando ya en dicha Corte, fue un dia à ver el huerto de el Rey, à lo que estuvo dentro, un Georil-hombre, Guardian, ò Custodio del dicho huerto, le diò esta yerva florida, la qual dicho Embaxador la hizo llevar à su huerto, donde dicha yerva creció, y multiplicò en grande manera. Fue advertido un dia por un Page suyo, que un criado, pariente de el dicho Page, avia hecho prueba de ella, picada, y de su licor avia puesto encima un canero, el qual tenia en la nariz, con que hallò grandissimo remedio, y continuandolo por espacio de ocho dias, al cabo de ellos quedó del todo curado. Poco tiempo despues, el Cocinero de dicho Embaxador se cortò todo el dedo pulgar de la mano, y siendo socorrido con dicha yerva, fuè curado dentro de seis dias, y desde entonces esta yerva comenzò à ser muy nombrada por toda la Corte de Lisboa, y à voces la iban llamando, la yerva de el Embaxador. Algun tiempo despues llegó un hombre viejo, Padre de el Page de el Embaxador, el qual tenia una llaga vieja de dos años en la pierna, que le tenia muy affigido, y pidiendo de esta yerva, se la aplicò de la manera, que hemos dicho arriba.

Tabaco, sus
secretos, y
virtudes.

Para el can-
cro.

Heridas, y
tajos en la
carne.

Llaga vieja

Para costras
del rostro.

Para los
lamparones.

arriba, en la pierna, quedando al cabo de doze dias curado, y publicada la cura, fue tenida en mayor estima, y muchos venian de lexos à buscalla. Entre otros que vinieron, fue una muger, la qual tenia la vista, y toda la cara cubierta de una corteza, como una mascarà, à la qual el Embaxador le hizo dar de esta yerva, y le mostrò el modo de como se la devia aplicar, la qual aplicada, al cabo de ocho dias fue curada perfectamente, y se presentó delante del dicho Embaxador, mostrandole como avia curado con la dicha yerva. Despues vino un Capitàn con un hijo suyo, enfermo de lamparones, à casa del Embaxador, con intento de embiarle à Francia; para ser tocado del Rey, y haziendo la prueba de dicha yerva, se conocieron dentro de pocos dias grandes señales de remedio; y finalmente, curò de dichos lamparones. Viendo el Embaxador los grandes efectos de dicha yerva, y aviendo oido, que Madama de San German tenia una ulcera en el pecho, la qual se le avia convertido en cancer, no aviendo hallado remedio, por la qual la Condesa de Rufe avia buscado todos los famosos Medicos de aquel Reyno, por sanarle una costra, que tenia en los ojos, la qual nunca le avian podido sanar, se determinò de comunicarlo al Rey Francisco, y à la Reyna Madre, y à otros muchos Señores de la Corte, con el gobierno, y aplicacion, por la dicha enfermedad, y como èl lo tenia provado por experiencia, y principalmente diò à Monsieur Guernaco, Governador de la Ruchela, el qual hizo beber de agua de esta yerva, mezclada con agua de eufrafia, destiladas, à un hombre, para el mal de asma, y fue curado.

Mal de asma.

Calidades de
esta yerva.

Como se siembra
esta yerva.

¶ Esta yerva hace el tronco grueso, belloso, y viscoso; la hoja muy larga, y ancha, belloso, y meloso, alta de cinco, ò seis palmos, en nueve meses hace hojas, y flores, y simiente en unas caxuelas; se trasplanta, y se siembra, y quiere la tierra calida, gorda, con estiércol bien pudrido, que estè convertido en tierra, y que estè junto algun muro, ò pared, porque estè guardada del Norte, y le dè el Sol; quiere ser guardada de todos vientos, porque como sea ella muy alta, y tierna, le harian grande daño; quiere el riego amenudo, en particular quando el tiempo es seco, y teme mucho el frio, y para guardarle del frio, conviene en el Invierno hacerle algun cubierto, y al medio dia descubrilla, para que le dè el Sol, de lleno à lleno.

Para sembrarla, conviene hacer un agujero de un dedo de hondo

hondo en la tierra, y meter una caxuela de simiente, que tenga hasta quarenta, ò cinquenta granos, y cubrirla de tierra; son necessarios tantos juntos, porque sino le ponian sino quatro, ò seis granos, la tierra los ahogaria, y siendo tantos nacen mejor. Tambien se pueden sembrar como las lechugas, y otras yervas; si el tiempo vè seco, conviene regalla. Quando sea nacida, que fuere encima la tierra, agujerareis la tierra por el contorno de ella, y regarla despues, y sutilmente sacareis las matas de una en una, para trasplantarlas, y ponerlas cerca de reparo, y lugar como està dicho, y esso sea quatro pies lexos una de otra, y sean regadas amenudo. El tiempo de sembrarlas deve ser en el principio del Abril.

Quanto à su virtud, ella sana, y cura caneros, todas maneras de plagas, y llagas viejas, heridas, fuego pastoril, fracturas, y rompeduras malignas, majando las hojas de esta yerva en un almirez, estrujando el zumo, y aquello aplicado encima las dichas enfermedades, guardandose de comer cosa salada, agria, pimenta, y el vino muy templado. *Modo de aplicar dicha yerva, y el regimiento.*

Sus hojas secadas à la sombra, y no al Sol, viento, ni fuego, despues poniendo de ellas en un baserillo de fuego, y tomando aquel zaumerio por la boca con un colador, teniendo la cabeza cubierta, hace destilar, y salir por la boca grande cantidad de agua viscosa, y flematica, dexando el cuerpo limpio por buen tiempo; y de esta manera con este zaumerio, cura la hidropesia, principalmente si no està apoderada, y envejecida. Hacese tambien un unguento con otras cosas muy esenciales para llevar lexos, mas ella à solas, como se ha dicho, aplicada, es de mejor eficacia, y provecho. Tambien se puede preparar un unguento, que es muy importante remedio para encarnar, y consolidar todas, y qualquier maneras de llagas. El modo de hacer dicho unguento, es el que se sigue.

Tomareis una libra de hojas frescas de esta yerva tabaco, y picareislas muy bien, y pondreislas con cera nueva, resina, y acceyte, de cada una tres onzas, y hareislo herbir todo junto, hasta que el zumo del tabaco estè consumido, despues le añadireis tres onzas de trementina de abete, colando, y esprimiendolo todo junto con un paño, despues guardarlo, para usar de ello, quando fuere necesario. Yà se sabe el polvo de esta yerva, quan usado es en España, y en todo el Mundo, y el provecho que hace para la salud de el cuerpo, y destilacion de la cabeza. *Encarnar, y consolidar todas maneras de llagas. Unguento.*

CAPITULO UNDEZIMO.

SECRETOS DE LAS PLANTAS, Y YERVAS
de flores.

Rosales, sus secretos. **V**ienen bien los rosales, si se plantan, y siembran en Febrero, de planta con raíces, ú de ramo, cortado de largaria de dos pies, è hincada en tierra, que sea poco humeda, y que este dentro de tierra un pie; y al cabo de cinco años, se han de cortar todos sus ramos, para que de nuevo buelvan. Al trasplantarlos, se pondrán en lugar que esten arrimados en parte de paredes, ò que tengan otra cosa por arrimaderos, y los pondreis dos, ò tres pies lexos los unos de los otros, y que sea en tierra gorda ni barrofa, ni humeda, sino seca; y si fuere sembrada, viene tarde.

Didimo. Las rosas darian mas olor de lo acostumbrado, si junto de los rosales plantaredes ajos, porque las que no dan mucho olor, es por respeto de la frialdad, y con el calor de los ajos, se les va aumentando. El rosal os darà rosas por el Enero, si regais el rosal al medio del Verano, dos veces cada dia, à la mañana, y à la tarde. Tendreislas al tiempo de las manzanas, si lo ingeris de escudete encima un manzano. Tendreis rosas tempranas: (*Quod proprium est magis mulierum.*) En el Invierno cabareis los rosales, dos pies al contorno de hondura, y el riego sea con agua caliente, y mañana, y tarde, para que se den mas prieta; y de otra manera, las hareis que sean tempranas, plantando los rosales en unas macetas un poco grandes, tratandolas con el mismo cuydado, y solicitud, que se ha dicho en las calabaceras, en el Capitulo de las frutas de las yervas.

Rosas todos los meses. Tendreis rosas todos los meses del año, plantando rosales todos los meses, estercolandolos, y regandolos; advirtiendo, que en las regiones frias, y que corre mucho el norte, no se puede hacer.

Hareis que las rosas coloradas sean blancas, si quando se empiezan à abrir, las zaumais con azufre.

Rosas amarillas. Si quereis que los rosales hagan las rosas amarillas, plantareis una planta de retama cerca de un rosal, si hareis un agujero en el tronco de la retama con un barreno, metiendo despues por el agujero una varilla de el rosal, que entre un poco

con

con fuerza, y entrambas partes del agujero soldareis con barro bien amassado con estiercol de buey, atandola de modo, que el viento no le pueda hacer daño en moverle; despues quando el ingerto estuviere unido con la dicha retama, que serà en dos años, ò menos, cortareis la varilla del rosal, junto à la retama, porque el ingerto vive de la substancia de la retama, y tambien cortareis la retama à un dedo encima del ingerto; y de esta manera os darà las rosas amarillas, y lo proprio hareis con los jazmines.

Hareis tambien las rosas verdes, amarillas, ò azules de color del Cielo, si cortareis el rosal junto à las raíces, porque eche de nuevo; y si las quereis verdes, ingerireis de cardenillo las raíces; si de amarillo, las ingerireis de cruves de nacer; y si azules, de añil, todo molido sutilmente; y advertid, de no meterle oro pimiente, ni otra cosa semejante, porque con la malicia, y ponzoña que tienen, matarian la planta; despues echareis estiercol al contorno de el rosal, è irà tomando virtud de las colores, echando pimpollos nuevos, y no se deve regar sino con necesidad, y no mucha agua.

Tambien hareis rosas, y claveles en poco tiempo, de diversas colores, tomando tierra gorda, quanta quisiereis, y la secareis muy bien al Sol, hasta que este en polvo, y la pondreis en una maceta, y en eilla plantareis algunas plantas de rosales blancos, ú de clavellinas blancas, porque hacer mudanza en las flores, se hace mejor en las blancas, que en las coloradas. Aveis de advertir, que estas plantas no las aveis de regar de otra agua, sino con las siguientes. Si quereis sean coloradas tomareis brasil raspado, quanto necessario fuere, y lo pondreis con agua à hervir en el fuego, hasta que se consuma de las quatro partes la una de el agua, y en el primer herbor le echareis un pedacito de alumbre, como una nuez, para sacar, y despertar el calor. Si verdes, tomareis granos de espinos de majuelos, no maduros. Si de color de oro, tomareis de dicha simiente madura, haziendo la misma decoccion, como se ha dicho del Brasil. Y si negros, tomareis agallas, vitriolo, ò caparroso, cocido con agua, y con cada una de estas aguas, hareis el color que quereis, regando dichas plantas dos veces el dia por la mañana, y por la tarde, teniendo cuydado de no dexarlas fuera al sereno, ni à la lluvia; porque no se mojen de el rocío, ni de otra agua, mas de la que se ha dicho arriba. Aveis de entender, que

aunque

aunque hemos dicho arriba, que con estas aguas madurèmos el color de las flores, no de el todo, ni de todas partes, porque el natural de la que es blanca, no puede dexar de una parte, ú de otra de ser blanca, y si colorada, lo proprio. Si la planta de las flores, que fuere blanca, ò colorada, la regareis de una parte con un color à la tarde, y à la mañana de otro color à la otra parte, yendo consecutivamente regandolas de todas las colores, de la una en una parte, y de la otra en la otra; mirando, y advirtièdo, que en donde se pone la agua verde, echeis siempre verde, y en donde colorado, colorado, y así de las demás: de esta manera hareis flores de tres colores, con la suya propria.

Conservar las rosas, y flores.

Conservareis las rosas, y flores, si las cogéis quando empiezan à florecer, antes que estèn abiertas, y luego endireis una caña, verde, que no este defarraygada de su lugar, y pondreis las rosas, y flores dentro de el vacio de un nudo à otro, despues la bolvereis à juntar, atandola, que no puedan respirar por ninguna parte, y se conservarán todo el año frescas. De otra manera las tendreis frescas, y conservadas, si haceis un vaso de encina, y lo inchis de rosas, y flores por abrir, y lo tapareis muy bien, que no pueda entrar agua, ni ayre, y lo pondreis dentro del agua en un pozo, ú de algibe, ú dentro una corriente de agua, y quando avreis menester de ellas, la sacareis de el dicho vaso, poniendolas en una manzana, ò con vinagre al Sol, y de esta manera se abrirán.

De otra manera las conservareis frescas en un vaso, con eces de aceyte, que el licor de el suba encima de las flores. Acostumbra otros tomar cevada verde, ò por mejor dezir, alcacel con las raíces, antes de espigar, y ponerlo dentro de un vaso grande, ò tinaja, que no este envidriado, y ponerle dentro las rosas, y flores, antes que se abran, y tapandolo, bien que este bien cerrado, se conservarán mucho tiempo.

Otros ponen el mismo alcacel en un sobrado, y ponen las rosas, y flores encima de el, cubriendolas de la misma verdura, poniendo un suelo de alcacel, y otro de rosas, ò flores. Ay tambien algunos que las conservan todo el año, tomando vino, y sal, quanto es necessario, en una olla, inchendola despues de rosas, y flores, que estèn por abrir, y taparla muy bien, y quando es querreis servir de ellas, las sacareis de el vaso, y las pondreis delante del fuego, y se abrirán, y serán muy hermosas, suaves, y

olo-

olorosas, como si las sacarán entonces del rosal. Si ingeris el rosal en un tronco de encina, ò en el tronco de el arbol, de que se hacen la liga para cazar aves, que en Cathalàn se llama grevol; os darà las rosas verdes, es verdad, que no tendrán olor.

Las virtudes de las rosas son infinitissimas, y notorias à qualquiera; solo quiero advertir, que quando harán agua de ellas, si quieren tenga mas virtud, olor, y sabor, que la destilen con alquitara, ò alambique de vidrio, y que no sea de plomo.

¶ Hareis los claveles azules, de color del Cielo, en el huerto, ò en macetas en casa, plantando chicorias, ò endivias, junto de claveles blancos, y quando dicha chicoria fuere gruesa como el dedo, la cortareis cerca de la raíz, abriendola por medio, y dentro le metereis un pimpollo de el clavel, que le este al lado, sin cortalle, despues le atareis la chicoria muy bien con cabellos, y juntandola muy bien, y la cubrireis con tierra, y estiercol bien podrido, que no saque mas del cabo del pimpollito, despues quando este bien unido con la chicoria, lo cortareis de la clavellina, y tomarà la virtud de la misma chicoria, y os darà los claveles azules. Si quereis ingerir, cortando el pimpollo de la clavellina, majareis el cabo, que avrà de entrar dentro la chicoria, y hareis lo demás, como està dicho; pero este modo no es tan seguro como el sobredicho. Si quereis claveles amarillos, ingeridlos con la retama, ò con violetas amarillas; y si morados haced el ingerto con alguna planta que haga las flores moradas. Y si deseais tener claveles en el Invierno, plantareis las clavellinas en los primeros dias del mes de Octubre, con raíces, ò sean domesticas, ò silvestres, y tambien de violetas, con estiercol de cavallo, y de yegua, todo junto, y os darán flores olorosas, guardandolas del frio, porque muchas flores se mueren quando estàn preñadas, por negligencia.

¶ Flores amarillas, que hace la betonica, hareis, que las haga de diversas colores, en un mismo ramo, como lo dice Misaldo, aver visto de sus propios ojos, en una planta viva aver muchas flores de varios colores, lo qual se acostumbra hacer con el trabajo de el Labrador, y con la virtud del Sol, lo que han alcanzado muchos, haziendolo de esta manera. Tomareis de muchas maneras de labores, ò simientes de flores de betonicas, y las pondreis dentro de unas pelotillas, que hareis de estiercol de cabras, ú de ovejas, pastandole, y pondreis de todas dichas simientes de varios colores dentro dichas pelotas, y las embol-

veréis

Claveles azules, y amarillos.

Betonica.

Un ramo, en que aya varios colores de flores.

vereis muy bien dentro un pañito de lino viejo ; y lo pondreis en la tierra , cubriendoles de tierra, y estiercol, y lo regareis de tiempo en tiempo , y de esta manera darà ramos con flores de diferentes colores.

Muchas maneras de flores en una planta.

Tambien las violetas os daràn en una planta flores de diversos colores , tomando de las simientes de cada genero de ellas , como de el encarnado , morado , amarillo , blanco , y de las demàs , todas juntas , y hareis de ellas con el estiercol de cabra peloticas , haziendo lo proprio , como se ha dicho arriba , y està experimentado por el dicho Missaldo ; Y las dichas violetas quieren ser plantadas comunmente en tierra gorda , y bien trabajada en el mes de Marzo , y sembrar en el Otoño , y en el Verano , y no se deven plantar , ni sembrar todos los años en un mismo lugar , porque assi darian las flores descoloridas , y con poco olor , y se quieren coger por la mañana , antes que salga el Sol , si quereis que tengan toda aquella virtud , y olor , que es necessario.

Missaldo. Celosias, ò flores de amor, sus secretos, y virtudes.

Celosias , ò flores de amor , las criareis , mas para el color , que para el olor , porque no le tienen , y quieren hacerse en el huerto , en lugar seco , y arenoso. Estas flores bevidas con caldo , restriñen el cuerpo , y el menstuo à las mugeres , y la purgacion blanca , y el fluxo de sangre , mayormente que sea de alguna vena rompida , en los lomos , en alguna parte de los pechos. Estas proprias flores mezcladas con agua , la buelven en menos de una hora de color de vino , con la qual agua podreis engañar los enfermos de calentura , que no se pueden abstener de beber vino.

Violetas boscanas, sus secretos, y virtudes.

Las violetas boscanas se plantan en la Primavera , y si fueren bien cultivadas , y regadas à menudo , daràn flores hasta el Otoño , è Invierno. Sus hojas secas hechas polvos , y tomadas por la boca , la cantidad de media cucharada , bevidas con vino tinto , tienen grande virtud de reprimir la tripa , que sale fuera , y para purgar las heridas , aplicadas por de fuera.

Lirio, ò azucena, sus secretos,

El lirio , ò azucenas deve ser plantado en el mes de Octubre , y de Noviembre toda la cabeza , y raiz entera , si quereis que el primer año haga flores. Si quereis plantar muchos , tomareis una cabeza de ello , y la ireis quitando todas las hojas , y las plantareis cada una parte , poniendolas punta arriba , y todas haràn su mata ; verdad es , que de dos años no daràn flores , hasta el tercero , ò quarto año.

Si quereis que la azuzena blanca sea de color purpureo , tomareis diez , ú doce cabezas juntas , y las colgareis al humo , y se les moriràn las raizueles que tienen , y despues las tomareis quando sea tiempo de plantarlas , y las pondreis con ezes de vino tinto , hasta que tengan color de grana , ò que parezcan tintas , despues las plantareis de una en una , y en ellas pondreis ezes de vino tinto , y assi los lirios que dellas saldràn , seràn colorados , del color de la grana.

Azuzenas blancas, que sean coloradas,

Conservareis las flores del lirio todo el año frescas , tomando las flores de los lirios con sus hojas , que las flores no estèn abiertas , y las pondreis en un vaso de tierra , que no estè envidriado , y lo tapareis muy bien , que agua , ni viento no pueda entrar dentro del dicho vaso ; y quando quereis usar dellas , las sacareis del vaso , y las pondreis al Sol , y con el calor se abritàn , y de las otras maneras las conservareis , como tengo dicho de las rosas.

Conservar lirios todo el año.

Si quereis tener lirios mucho tiempo , haced de esta manera. Quando los plantareis , pondreis las unas cabezas dentro de tierra , hondas quatro dedos , otras ocho , y las otras doce dedos , y de esta manera tendreis lirios mucho tiempo , porque las unas floreceràn primero , las otras despues , y despues las ultimas , que estàn plantadas mas hondas.

El emplastro hecho de la cebolla del lirio ; con manteca de puerco , y azeyte de manzanilla , hace venir à fazon los carbunclos.

Virtudes del lirio.

El unguento hecho de la dicha cebolla , con azeyte de almendras , amargas tiene virtud para adelgazar , y pulir el rostro.

La agua destilada por alambique de las flores de lirio , quita la escama de la cara , y hace en la carne un blancor increíble.

La cebolla del lirio hervida , ò cocida con la ceniza caliente , y amassada con azeyte comun , es singular remedio contra toda manera de quemadura , ò sea de fuego , ú de agua.

La cebolla de el lirio cocida con ajo , y amassada con ezes de vino tinto , hace poner color à las mugeres , que estàn palidas , y amarillas del rostro , despues del parto , si con esta mistura se frigan el rostro , quando se vayan à costar , y despues à la mañana se la laven con agua de cevada.



CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LA RECOGIDA, Y CONSERVACION
de las yervas de comer, y medicinales, y de sus raíces,
flores, y simientes, y de sus confituras,
y conservas.

Recogida
de las yer-
vas, flores,
raíces, y sus
frutas.

Razon será pues se ha tratado, y enseñado el modo de sembrar, plantar las yervas de comer, olorosas, y medicinales, y de las flores; se trate, y enseñe el como se han de recoger, y conservar dichas yervas, raíces, flores, y simientes, y de sus confituras, y conservas. Las raíces de la mayor parte de las yervas, se cogen quando las hojas son caídas, y así mismo se cogen las flores quando son enteramente abiertas, como las de la buglosa, borrajas, berbena, y las flores de todos meses: Empero las rosas de los rosales, y las flores de alcaparrazas; deve ser su cogida para conservarlas, quando aun estén cerradas.

Devense coger las frutas, hojas y yervas enteras, quando las frutas están en perfeccion, como melones, pepinos, calabazas, quando empiezan à tomar el color amarillo, y estén sazoadas. Empero si las quieren para simiente para sembrar, conviene dexarles en la tierra, hasta que estén bonísimamente maduras, despues ponerlas en reserva, hasta que se avrán de sembrar, y conviene cogerlas en tiempo claro, y en Luna vieja. La simiente de las yervas se coge quando las yervas están marchitas, y secas.

Coaviene observar generalmente, que todas maneras de coger, tanto las yervas, flores, y raíces, quanto las frutas, y simientes, se ha de hacer en tiempo bello, sereno, y en Luna vieja. Las yervas que quereis conservar, deven ser primeramente bien limpias, y despues secas à la sombra del Sol, esto es en lugar que el Sol entre, pero que no las toque, sino solo la reverberacion de él, despues puestas en talegones de cuero, y no de lino, ò en algun vaso de madera, porque sus virtudes no se exhale, como se ve que se hace de las yervas finas, que se conservan para el Invierno; y así me parece que los Boticarios, que cuelgan en las Boticas, y graneros las yervas medicinales, no lo aciertan, porque no tan solamente sus virtudes se exhale, pero aun se cargan

de

de polvos, y telas de arañas, y de suciedades de las moscas, y de otras semejantes.

Las flores no se deven sacar al Sol, ni à la sombra de el Sol, que viene de Medio dia, sino en lugar eminente, porque à causa de su terneza, y blandura, sus virtudes facilmente se evaporan con el ardor del Sol, y calor de el ayre, exceptado las rosas, que para ser conservadas largo tiempo, requieren estar secas, en lugar alto, puestas al Sol, de la parte de Medio dia, donde los rayos de el Sol puedan penetrar; mas que no toque el Sol las rosas: Lo mejor, y mas à proposito de sacar las flores es, en algun lugar templado, y que se menea à menudo, para que no se gasten, teniendo siempre advertencia, en que no pierdan su natural color, y olor; despues que fueren secas, conviene conservarlas en un vaso de barro.

Las simientes de las yervas se deven conservar en talegones, ò en areas pequeñas, bien cerradas. Las simientes de cebollas, y puerros, como de pimientas, y dormideras, se conservan dentro de sus proprias bolsas, ò cascarras. Para conservar las raíces, conviene observar dos modos, y maneras porque, ò se quieren conservar frescas, y verdes, ò secas, como son, nabos largos, y redondos, y otras semejantes. Para conservarlas frescas, conviene tenerlas en un vaso de barro grande, puesto en la bodega, ò ponerlas en el huerto debaxo de tierra, como se ve, que se hace de los nabos, para comer en el Invierno. Para conservar las raíces secas, despues de ser cogidas, conviene labrarlas diligentemente con agua clara, y quitarles los pequeños pellejos, despues secarlas à la sombra de el Sol, quando sale; y si fueren buenas, y tiernas, como las raíces de hinojos, endivia, peregil, y de esparragos, y otras semejantes, con el Sol de Medio dia; y si ellas fueren gordas, macizas, y grueltas, como las raíces de el lirio, genciana, pamporcino, lirios de agua, y otras semejantes; despues que fueren secas, y así preparadas, conviene colgarlas en algun lugar alto, à la parte de el Sol de Medio dia, ò de el Septentrion, en el qual, ni el polvo, arañas, ni los rayos de el Sol puedan hacer daño. Con todo, el consejo del Principe de la Medicina Hipocrates, es, que las yervas, flores, y las raíces, así frescas, como secas, no sean puestas de ninguna fuerre al viento, para ser conservadas, antes mas presto encerradas en vasos, ò en otros receptaculos semejantes, porque no pierden su virtud como fa-

G2

cil-

cilmente la perderian, siendo puestas al viento.

Confitar yervas, raíces, y flores.

¶ El modo, y manera de conservar, y confitar las yervas, tanto las de comer, y medicinales, quanto las olorosas. La raíz de la yerva ala se confita de esta manera: Quando está bien sazónada, y madura, la cogereis que sea en el mes de Octubre, y le quitareis toda la tierra, que se tendrá en ella, fregandola con un paño de lino grollero, y despues la rasareis con un cuchillo, que corte bien, y segun la raíz fuere gruesa, la cortareis en dos, ó tres partes, de largaria de un dedo, y la hareis herbir con vinagre en un vaso de cobre; de manera, que los pedazos no se puedan quemar; despues los hareis secar al Sol, por espacio de tres dias, y secos, se pondrán dentro una olla nueva, que sea envidriada, con vino dulce, de manera, que estén en remojo, y encima pondreis mucha cantidad de oregano, bien apretado, despues tapareis el vaso con una piedra.

De otra manera conviene. Despues de limpias, y cortadas à pedazos (como está dicho) las pondreis en remojo con agua, encima la ceniza caliente, y despues las hareis cocer con dos, ó tres veces tanta miel, ó azucar. De la dicha raíz de ala, se puede hacer conserva de esta manera. Limpiada la raíz diligentemente, como está dicho, y cortada à pedazos pequeños, la hareis que esté en infusion con agua, encima la ceniza calida, despues la hareis herbir, hasta que esté bien cocida, despues picada la passareis por un paño de estameña, ó picote; y finalmente, la hareis cocer con tres veces tanta miel, ó azucar. De esta manera hareis conserva de muchas otras raíces, como de genciana, peonia, lirio azul, colutea, que en Castilla se llama espanta lobos, y de zahanorias, nabos, rabanos, y otras semejantes, las quales serán mas lindas, añadiendo en ellas una poca de canela. Aquí en este lugar se entiende por confitura, quando la

Que cosa es confitar, y que cosa es conserva.

raíz, ó la cosa que fue confitada, queda entera la confitura, y quando no queda entera, sino que fue pastada, se entiende por conserva.

¶ La verdolaga se confita como se sigue: Cogereis antes que haga la simiente, los pimpollos, con las hojas juntas, y quitareis las raíces, y labadas diligentemente, que no aya tierra, las pondreis à secar un poco, hasta que empiezen à marchitarse, despues las acomodareis dentro un vaso de barro, que esté suficientemente cubierto, y de hora en hora ireis poniendo sal; y quando fuere lleno, pondreis encima vinagre suficien-

cientemente, ó una parte de agráz, y dos partes de vinagre; y quando querreis usar de ello para comer, las labareis con agua tibia, ó vino, y despues hareis ensalada con azeyte; y desta misma manera confitareis los hinojos, y tambien los marinos, espárragos, la yerva cuerno de ciervo, alcaparras, y otras yervas semejantes.

¶ La lechuga se confita como se sigue. Tomareis la lechuga, y le quitareis todas las hojas de el tronco, y las hojas tier-nas salvareis dentro de un vaso, y de esta suerte las dexareis por espacio de dia, y noche, hasta que se buelva salmuerra, y despues las labareis con dicha salmuerra, y espulsadas que sean, se pondrán estendidas en cribos, hasta estar bien secas; despues les pondreis encima anis seco, hinojo, y un poco de ruda, y de puerros, cortados à pedacitos menudos, y despues se deven poner en una olla nueva dichas hojas, así secas, y pondreis en ella la falsa, que avreis hecho, de dos partes de vinagre, y una de salmuerra; despues pondreis en ello mucho hinojo seco encima, y que esté bien cubierto de el dicho vinagre, y salmuerra, que no quede nunca enjuta, y así ireis à menudo continuando, para que esté siempre lleno de el dicho vinagre, y salmuerra. De este modo, y manera concluiréis tambien la endivia, los pimpollos de el tomillo salsero, agedrea, oregano, y otras semejantes. Esta manera de composicion se quiere hacer al principio del Verano. La composicion de las yervas, que se hacen con sal, y vinagre, son principalmente destinadas para la ensalada, y aquellas que se hacen con azucar, y miel, sirven para el uso de medicina, las quales son las siguientes: De hojas, y flores de las yervas, se hace muy rara confitura; y así, quien querrá confitar de las hojas, y flores de las yervas, puede usar lo siguiente. Tomareis hojas, y flores de las yervas, que querreis, y limpiadas diligentemente, despues enteras, las pondreis en el vaso en que las querreis confitar, poniendo encima azucar polvorizado, competentemente; despues pondreis el vaso al Sol, ó hareis derretir, ó clarificar el azucar con fuego manso, hasta tanto que se vea, que tome una consistencia de jarave, y despues lo pondreis en un vaso. De otra manera, despues que avreis limpiado con diligencia las hojas, y flores de las yervas, las pondreis en un vaso de vidrio, ú de barro, y despues les pondreis encima azucar, cocido à consistencia de jarave, que sea clarificado.

Confitar lechugas, y otras yervas.

De esta misma manera se pueden confitar las rosas, hojas de yervabuena, escolopendra, azederas, torongil, buglosa, y otras semejantes, y flores de todos meses, de endivia, de violetas, de retama, de salvia, y otros semejantes, y estas confituras son mas lindas, que las conservas, porque las hojas, y flores retienen mejor su olor natural, lo que no hacen las conservas, porque las conservas se pasan con el azucar, y les quita, y disminuye mucho del olor natural de las hojas, y flores.

Quanto al hacer conserva de de hojas, y flores de yervas, conviene tener el modo que se sigue. Tomareis la parte mas tierna de las flores, ú hojas, sacando de entre ellas las mas duras, como es el blanco de la rosa, sacandose el capullo, y de la yervabuena, culantrillo, y otras semejantes, limpiandolas diligentemente; picadlas en un almirez de marmol, hasta tanto que se vea reducido en forma de pasta, añadiendo dos, ó tres veces mas azucar, ó miel; y si acaso estas hojas, así picadas, tuviesen algun poco de humedad, como las violetas, y flores de buglosa, añadireis mas cantidad de azucar polvorizado, y lo pondreis en un vaso de vidrio, y puesto al Sol, por espacio de un mes, por lo que su superflua humedad se consume con el calor de el Sol, meneandola todos los dias; y si os parece, poner el vaso encima la ceniza caliente, por darle algun poco de decoccion; pero lo mejor es dexarlo componer en el Sol.

De esta misma manera se pueden confitar las flores del romero, de todos meses, de betonica, peonia mejorana, torongil, escabiosa, de sauco, yervabuena, palomilla, pimpinella, endivia, salvia, retama, malva, malvabisco, y otras semejantes.

Virtudes. ¶ Los pimpollos de el tomillo falso, de el hisopo, de el agenzo, de el qual se ha tratado arriba, la conserva es muy buena para los hidropicos, y la de las flores de la retama, para la atraccion de los riñones, y bazo; y por lo que las conservas de rosas, y de violetas están mas en uso, se tratará particularmente de ellas.

Conserva de rosas. ¶ Conviene, para hacer conserva de rosas, tomar hojas de rosas coloradas, que no sean de el todo abiertas, y limpias, y picadas de fresco, que no estén secas, en un almirez de piedra, despues pondreis tres veces tanto azucar, y puesto todo junto en un

un vaso de vidrio, cubierto con un pergamino, lo pondreis al Sol, por espacio de tres meses, meneandolo todos los dias. Si quereis hacer conserva de rosas secas, hareis herbir media libra de agua rosada, con una libra de azucar, y quando vereis, que toda la agua fuere consumida, pondreis en el azucar una onza de rosas secas, polvorizadas, y lo hareis cocer todo competentemente; despues con una espatula de madera, pondreis en pedazos la conserva.

De otra manera hareis tres infusiones de rosas, con agua rosada, y à la tercera, le hareis poner al hondo, como à parte mas terrena; y tomareis la parte de encima, y en aquella hareis herbir el azucar fino; y despues de esso pondreis media onza de rosas polvorizadas, despues hareis lo demás, como está dicho.

¶ Para hacer conserva de violetas conviene tomar hojas frescas de las flores violetas, y sacar los capullos, despues las pondreis à secar un poco à la sombra, para quitarles la superflua humedad; y despues picarlas en un mortero de piedra, con dos veces tanto azucar puesto en un vaso de vidrio al Sol, por espacio de tres meses, y en dicho tiempo lo meneareis à menudo, como está dicho de la conserva de rosas.

Conserva de violetas.

Si quereis hacer conserva de violetas secas, hareis una, ú dos infusiones de violetas, en las quales hareis herbir azucar fino; y despues añadireis media onza de violetas picadas, por cada libra de azucar; despues lo hareis cocer competentemente todo; y despues con la espatula de madera pondreis dicha conserva en tablas.

¶ Para hacer salsa de mostaza, conviene limpiar la simiente de la mostaza, y picada que esté, la labareis con agua fria, dexandola toda una noche con dicha agua; y despues de labada, y esprimida de la agua con las manos, la pondreis en un mortero, y la picareis con vinagre fortissimo, despues la colareis, y passareis, y la destemplareis con vino dulce, ó lo mejor con mosto, en el tiempo de las vendimias; y esto del mosto se conserva todo el año, puesta en vasos de tierra envidriados.

Salsa de mostaza.

¶ Otro modo de salsa de mostaza, que se puede llevar de camino muy curiosa: Tomareis dos onzas de grano de mostaza, media onza de canela fina, y picado todo muy bien; despues con suficiente vinagre fuerte, y miel, lo destemplareis, que sea como

Mostaza muy de repente.

pastas espesas, y de dicha pasta hareis pelotillas, y las hareis secar al Sol, ò en el horno, y las pondreis en reserva; y quando quieris usar de ellas, tomareis una pelotilla, ò mas de estas, y las destemplareis en un plato, ò escudilla con vino, ò con vinagre, ò otro licor, y tendreis salsa de mostaza de repente, y en qualquier parte que vais llevando de dichas pelotillas; la qual es en la boca, muy deleytable, y muy util para el estomago.



LIBRO SEGUNDO.
DE LOS SECRETOS
DE
AGRICULTURA,
CASA DE CAMPO, Y PASTORIL.

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS DE LOS arboles, y frutas; modo de ingerir, plantar, y esmochar los arboles, cazar, y matar los animalejos, que dañan las yervas, y arboles de el huerto; labrar, estercolar, y sembrar las tierras de los trigos, y legumbres; y de los prados, y yervas para los animales; moler los trigos, y conservarlos en grano, y en harina; amassar, y cocer el pan, y de su sustento; con otras muchas curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS ARBOLES, Y FRUTAS; QUE SE deven poner, y plantar en los huertos.



PONENSE en el huerto los naranjos, cidros, limas, limones, y todos los demás de estas especies de hojas, por ser todos de una misma naturaleza, y calidad, y por ser arboles muy graciosos, por su verdor de hojas, olor de flores, vista, y provecho del fruto, y en todo muy agradables, y provechosos, de tal manera, que no se puede llamar perfecto el huerto, ò jardin, donde no aya algunos arboles de estos, mayormente donde los climas de las tierras calientes, y templadas lo requieren.

Secretos de los naranjos, cidros, limones, &c.

¶ Los naranjos sufren algun tanto mas las tierras frias, que no los cidros, limas, limones, y otros semejantes, aunque en sus maneras son diferentes, en la labor son muy parecidos. Todos quieren ayre caliente, ò templado; y si se han de poner en lugares que declinan à frios, sea en lugares que estan abrigados, y reparados del frio, mayormente del cierzo, y de los demás ayres, que acostumbra, helar, y siempre que pudieren, sea así el Sol, y se hacen mejores en lugares cercanos à la macina, y en partes calidas, y humedas, y son arboles que quieren el gobierno al contrario de los otros, por lo que aman mucho el viento de Medio dia, y con aquello se recrean: hacerles muy grande daño el viento del Norte.

¶ Para plantar, y criar estos arboles en vuestro huerto, ò jardin, los pondreis à cara de Medio dia, y arrimados cerca de alguna pared, ò de otro reparo, de la parte de Septentrion. Los grandes señores, en partes frias, los plantan en unas caxas llenas de tierra, y estiercol bien guarnecidas de yerro, con sus manillas, para ponerlos dentro en el Invierno, y sacarlos fuera quando hace buen dia, manualmente, y de repente tienen adornado el jardin de naranjos; y en dichas caxas, ò cubas, ay un agujero abaxo, para que se ebaque el agua superflua del riego. Todos estos arboles, que hemos dicho se hacen, y salen de las pepitas de sus frutas, y tambien de ramo, y mejor de barbado, y en tierra bien estercolada, y quieren mucho el riego; y el sembrar, y plantar, deve ser en el principio de Abril, poco mas, ò menos, segun la temperatura de la tierra. En la tierra que se plantan, y siembran, es bueno, por el frio mezclar ceniza, hecha de su misma madera, ò mejor de calabaceras, y los granos, ò pepitas, pondreis cerca de medio pie de hondo, y que sean tres juntos, el uno punta arriba, y los dos punta abaxo, y se deven regar à menudo con agua tibia, ò con leche de baca, porque salen mejor, y mas presto; pero antes de sembrarlos, conviene poner dichas pepitas en infusion con leche de baca tibia. Si quereis que el naranjo haga su fruta dulce, le hareis debaxo del tronco una incision con un barreno por arriba, y que no llegue hasta medio tronco; porque por dicha incision pueda sacar el humor que tiene malo, y esto se hará en el Febrero, y quando dicho arbol tenga fruto, le cerrareis el dicho agujero con barro, ò le dareis un corte en el tronco, que haga una concavidad en abaxo de un pie, el qual llenareis de miel, y la cerrareis con mixtura de trementina, para guardalla de la lluvia, y del ardor del Sol, y les regareis las raices con ocias; y finalmente le cortareis los pimpollos, que hará à la parte de la incision. Ingierense con ellos máximos de sus calidades, unos con otros, y con el granado,

Naranjas
dulces.

manza-

manzano, peral, y moral, en el tronco, cerca de las raices, de pua, en mes de Febrero, y de escudo en el mes de Mayo, Junio, Agosto, y Setiembre. En contorno de ellos no quieren yerbas ningunas, sino solo calabazas, pepinos, con quien tiene grande amistad, porque los defienden de el frio; y particularmente su ceniza esparecida al contorno de sus raices, los hace mas bellos, y fertiles; así conviene, quando cargan con mucha fruta, quitarles buena parte de ella, porque la que quedare se haga mas gruesa, y sea mejor. Si la fruta de dichos arboles fuere puesta dentro algunos vasos en el mismo arbol, ò sea de vidrio, ò de barro, como irá creciendo tomará la forma, y hechura del concabo de el bazo, haciendole un agujero, para que pueda respirar; y si las poneis quando son pequeñas dentro unos moldes, en que estén esculpidas algunas figuras, ò armas de algun sello, que la gravadura sea grossera, irá creciendo, y tomará la figura que en el molde fuere esculpida; advirtiendole, que el concabo del molde sea de la grandaria, que la fruta acostumbra à crecer, ò un poco menos.

¶ Si el naranjo fuere ingerido encima del arbol, llamado grebol, que es el arbol, que de la corteza del se hace la liga para cazar los paxaros, no se morirán por frio, ni heladas; y así se han de hacer en las tierras frias, por su gentileza, y verdor; verdad es, que la fruta no será tan buena como de los otros; y si lo ingeris encima el moral, hará la fruta roxa, y dulce. Conservareis la fruta de los naranjos, limas, limones, y otras semejantes, cogiendolas de noche, juntamente con sus capullos, y hojas, y puestas en un monton de cevada, ò de mijo, ò cubriendolas cada una de por sí de hiello amassado; empero no quieren ser puestas cercanas del pan caliente, que les hace daño, y les hace corromper.

¶ Sus hojas puestas entre la ropa, le dan buen olor, y la defienden de la polilla. La cascara, ò corteza de las naranjas, y el zumo, y sus pepitas, es cosa suprema, contra toda suerte de veneno, y peligro de peste, y los limones por lo mismo; y por esto se puede cocer una naranja, y un limon todo entero con agua rosada, y azucar, hasta tanto esté consumido en zumo, y despues usar cada mañana desta decoccion, una, ò dos cucharadas, en tiempo de peste. El zumo de los limones mata los piojos, sarna, y ladillas, limpia las manchas de los paños de lienzo. Llegando la limona al fuego, aquel zumo más sutil, que saliere, limpia las manchas del rostro, y quita los arreboles, y otras cosas semejantes. El zumo destilado por alambique, à mas de que es excelentísimo para limpiar el rostro à las mugeres, quita las manchas blancas, y otros impedimentos de la vista. Este

zumo

Naranjos,
y otras fru-
tas, serán
esculpidas
de las figu-
ras, y sello,
que quereis.

Sus vir-
tudes.

zumo tiene tal virtud, que colandose dos, ó tres veces, y limpiando las perlas enteras, y poniendolas en infusion con dicho zumo, y puestas al Sol, por espacio de cinco, ó seis dias, se mollificarán tanto, que las podreis pastar, y formarlas como querreis.

¶ Este zumo es tan fuerte, que si le poneis dentro alguna cosa de oro, en una hora hallareis, que ha disminuido mucho de su peso, y lo mismo hará poniendo dentro la limona. Su zumo, y su decoccion tiene virtud singular para orinar, y romper las pedrezuelas, y retener la escolacion de los riñones.

Secretos del arrayán.

¶ El arrayán se deve plantar en el huerto, y en lugar vistoso, porque es arbol muy apacible, y de grande recreo. Plantase de sus mismos troncos, así con raíz, como sin ella, y tambien de barbados, en tierra arenosa, y de polvo; puedese sembrar como el laurel, pero viene tarde. Para hacer que crezca mucho, lo limpiareis, y cabareis por el contorno à menudo, y producirá mucha simiente, y gruella. Tambien hará lo propio, si lo plantais junto los rosales. Quiere ser regado muy à menudo, con orina de hombre, y de animales, de lo qual se alegra mucho, como se vió en un mirto, el qual estava plantado en un lugar, en donde meavan muchos, y fué conocido averse hecho muy grande, sin otro beneficio. Su simiente puesta en un vaso, que no esté envidriado, tapandole muy bien, que no respire por ninguna parte, se conserva verde mucho tiempo. Otros dicen que es mejor ponerla dentro con la hoja, y parte del ramo. El arrayán teme el frio, y quiere estar puesto junto de agua, y en lugar maritimo, y regandole à menudo con agua caliente, produce el fruto sin hueso. Hase de coger el dicho fruto en dia claro, y sereno, despues de passado el rocío. Puedense ingerir entrambas especies el blanco encima del negro, y al contrario, y encima del niepero, y del granado, y se ingiere el mismo sobre sí mismo, y hace el fruto mas gruesso, quanto mas lo harán, y así mismo de las demás frutas.

Secretos, y virtudes de la palma.

¶ Las palmas se deven poner en el huerto, por su belleza, y agradable vista, en un lado del huerto, en donde le pueda dar el viento calido, y no quieren estar en clima, y territorios frios, y quieren la tierra delgada, y amorosa. Plantanse de plantas pequeñas, con raíces en el mes de abril, y Mayo, circuyendole de tierra gorda. Siembranse de huesos de los datiles frescos, poniendolos dos pies debaxo de la tierra, con ceniza, y estiércol de cabron, todo mezclado, y la punta por arriba, y regarlo cada dia con agua caliente, y salada, para que crezca bien, y se haga alta; recrease mucho con que sus raíces sean regadas con la hez de el vino añejo. Si quereis hacer una palma, que presto se haga gruella, y alta, tomad tres huesos de datiles,

les, y embolvedlos todos juntos en un pedacito de lienzo, y plantadlos to dos juntos, como están, teniendo cuenta, que las puntas vayan para arriba, y en lo demás hareis como se ha dicho arriba, y de este modo harán todas una planta muy hermosa, y perfecta. Si quereis que la palma hembra haga muchos datiles, plantareisla cerca de palma macho, porque essa vecindad es causa que la virtud de los machos passe à las hembras, por la comunicacion del viento; de donde le viene à aquella ser fertil. Si no tuvieren comodidad de tener machos junto à las hembras, tocad, y menead con las manos muy à menudo à los machos, y despues haced lo propio con la hembra, ó coger las flores, y las escamas, que estén à la cima entre las hojas, y echadle, esparciendola encima de la hembra, con esso llevará fruto. Los datiles son dañosos à la salud, y concrian dolores de cabeza, y puestos en gargarismo, curan los caneros, que se hacen en la boca.

Secretos del laurel.

¶ Merece el laurel ser plantado en algun lado del huerto, por su verdor, y belleza, que tiene todo el año, como hace el mirto, y tambien por sus virtudes; no quiere lugar aspero, y ama la orilla de el mar, y tierra delicada, y el ayre calido, y templado; plantense en la Primavera, y Otoño, de la misma planta, en Marzo tambien, quando la virtud llega à la corteza. Puedese sembrar en Marzo, en tierra bien estercolada, poniendo quatro azeytunas del en un hoyo hondo de un pie, y al cabo del año se puede trasplantar. Teme el laurel mucho el frio, y por el tanto conviene sembrarle en lugar calido, y en tierra firme, donde le dè el Sol, porque despues, aunque nieve, y yele, se conservan sus raíces, que aunque se muere, buelvan à brotar en la Primavera: La razon es, que tocandole el Sol, guarda, que el ayre helado no penetre sus raíces; por tanto, por conservar el calor de ellas, se deve usar en el Invierno echarle encima las raíces ceniza, y estiércol, todo mezclado con agua, y le sirve de grande remedio. Puede el laurel ingerirse con el propio, y con los cerezos. No conviene plantalle junto alguna vid, porque es su enemiga, así por la sombra que hace, como por su calidad, y le quita del todo la creciente.

¶ Vereis tanto en las hojas del laurel, como en las del enebro, que si las poneis al fuego, echan chispas por acá, y acullà, y no se encienden, hasta tanto que despiden de sí toda la humedad que tienen. Las hojas de este arbol secas, fregando las unas con las otras, poniendo primero en medio un poco de azufre picado, sacan chispas de fuego, como un pedernal, y lo propio hacen las hojas de la yedra. Los ramos del laurel, hinchados, y puestos por las tierras sembradas, las defienden de piedra, y niebla, siendo benditos en el dia de ramos.

Virtudes.

El

¶ El zumo del laurel, que en Castilla se llama bayas, y de sus hojas, tiene fuerza contra veneno, y sorbido por las narices, descarga maravillosamente el cerebro. El azeyte del laurel es admirable contra todas las pasiones frias de los nervios.

Secretos
del cipres.

¶ Generalmente los cipreses, assi los machos, como las hembras se hacen con grande abundancia en la Isla de Candia, sin plantar, ni atar, y en otras tierras no se hacen sin trabajo, y diligencia del Hortelano, y bondad de la tierra; hacense de planta, y de simiente, quieren la tierra seca, y que no sea humeda, y que esten lexos de humo; y si en el hoyo, donde fuere plantado, le poneis estiercol de cavalleriza, en breve tiempo se muere. Es cierto, y cosa muy milagrosa, que un grano, o simiente tan pequeño, que apenas se echa de ver, que produzca un arbol tan grande, y tan alto; quando los quereis sembrar, los hareis en sulcos, guardandolos de el viento. Siembranse en el Octubre, hasta el Invierno, y siembrase juntamente con ellos avena, porque estas dos simientes tienen grande familiaridad, y crecen mejor; y assi quando es año de avena, tambien ay muchas nueces de cipreses. Quando los trasplantareis guardareis el mismo orden en ponerlos como estan; y advertid, que entonces no los regueis, ni les corteis algun ramo, ni tronco, por pequeño que sea, porque no pueden sufrir ninguna llaga. El cipres hace fruto tres veces en el año, en Enero, Mayo, y Setiembre, y en estos tiempos conviene coger su fruta. El Hortelano ha de tener grande cuenta en guardallos de las hormigas, porque estos animalejos acuden mas presto a estos arboles, que a ninguno de los otros, y muchas veces los matan. Sus hojas, y simientes son muy estimadas para matar las lombrices de los niños. La madera es sobre todas, para hacer Imagenes de bulto, y tambien para sillas, y camas, y otras cosas; y a mas del buen olor que tiene, dura mucho tiempo, sin corromperse, cortado que sea en el Invierno, al fin de la Luna vieja.

Sus virtudes.

Secretos, y
virtudes del
granado.

¶ Quiere el granado la tierra barrosa, y poco gorda, plantase en el mes de Marzo, y Abril, en lugar caliente, de ramo, u de varas de pie y medio, hechas del arbol, y no de los planzones, que se hacen debaxo del tronco, cercano a las raices, haciendo al cabo de abaxo un corte, como quien corta una pluma para escribir, y se pone en tierra en un agujero pequeño, porque el tronco entre forzoso, dandole una maza, o piedra.

¶ El granado se ingiere con el proprio, de pua, en el mes de Marzo, y de escudo quando este florido, y tambien en el mes de Agosto, y Setiembre, y con el arrayan. El granado quiere ser plantado a la parte de Medio dia, y no al Levante, ni Poniente, que este arbol

arbol quiere estar al contrario de los otros, y no quiere la tierra esteril, ni humeda, sino medianamente gorda, hacese mucho mejor plantandose muy cerquita de la cebolla albarrana, u de alguna planta del arrayan.

¶ El naranjo, salvia, y moral, no son amigos del granado, aunque algunas veces se ingiere con algunos de estos. Quiere ser regado a menudo, y escornar, y podar quando el Sol anda en Libra, que es desde veinte y quatro de Setiembre, hasta otros tantos del mes de Octubre. El granado, por causa de los muchos gusanos, y niebla, que padece, facilmente pierde sus flores, y fruto antes de estar maduro, y sazonado; y para evitar esto conviene plantallo cercano de algunas paredes, para que no reciba con tanta facilidad aquel humor, que le es dañoso. Padece en el tronco, y ramos unas grietas, y aberturas, sin peligro de morirle, y lo proprio es con la higuera, y el sarmiento.

¶ Si quereis que las granadas no se abran en el arbol, quando las plantareis pondreis en el hoyo debaxo de sus raices, piedras del rio, u de otras fuentes; y si fuere ya plantado, pondreis junto a el cebollas albarranas, porque estas con su contrariedad, natural, impedirán que dichas granadas no se abran; y lo mismo guardareis, si quando plantareis el granado de estaca ponieddolo dentro de tierra al contrario, esto es, poniendo el cabo de arriba por debaxo de la tierra, pero hara poco fruto. Hareis las granadas dulces, si cavais sus raices, sacando la tierra de ellas, y en su lugar poner estiercol de puerco, bolviendolo a cubrir de la propria tierra, y despues regarlo con meados de hombre; y tambien las hareis dulces, si estercolais el arbol con estiercol de cabron, y regarlo con dichos meados, o con hezes de vino. Si quereis saber quantos granos tiene una granada de un granado, cogereis una, contandole los granos, y tantos como hallareis en essa, otros tantos hallareis en las demas del granado, de donde la avreis cogido; hareis que una granada se haga muy gruessa tomando una olla de barro, y la pondreis en un hoyo, que avreis hecho cercano al pie del granado, e inchareis la olla de agua, y despues abaxareis un ramo del granado, en que aya una granada, quedito que no se quiebre, y metereisla dentro la olla, atando el ramo con un palo, que este plantado en tierra para que no se vuelva arriba, y deve ser pequeña, que solo este firme en el arbol; y despues cubrireis muy bien la olla, que no pueda entrar agua en ella; y al tiempo que las granadas fueren sazonadas, descubrireis la olla, y hallareis la granada tan gruessa como la olla, y a proprio molde, y figura della. Conservareis las granadas

Para que
las granadas
no se abren.

Para saber
quantos gra-
nos tiene una
granada en el
arbol.

Como se
conservan las
granadas.

ver-

verdes mucho tiempo, si quando estuvieren en sazón las retorçais el capullo con las manos, sin cortarlas del arbol. Otros las conservan, cogiendolas ligeramente con las manos, que no se golpeen; despues las ponen pez derretida à los capullos, colgandolas assi, quando dicha pez fuere fria, que el ayre no entre por la cortadura del capullo, para penetrar dentro la granada. Otros acostumbran cubrirlas de pez derretida, y en estando frias las cuelgan. Otros las conservan poniendolas enteras, sin ser golpeadas, dentro de agua de mar, ò con salmuera caliente, para que se empapen aquel licor, despues las ponen à enjugar, retirandolas del sereno, y despues las cuelgan en lugar frio, y en queriendo usar de ellas, las ponen un rato con agua dulce. Otros las cubren de barro blanco, haciendolas secar, y en queriendolas comer las limpian. Muchos las ponen entre alcacel, ò paja, sin que se toquen unas con otras, y despues las cubren con lodo, mezclado con paja, echandoles ramo verde encima, para que el viento no las traspasse. Otros las ponen entre la arena separadas, ú dentro un monton de trigo bien cubiertas. Si el granado fuere estéril, le regareis à menudo el tronco con lexia, y ceniza, y si le echais ceniza de colada à las raíces, se harán mas gruesas, y rubias. Los antiguos acostumbraban meter ramos de granados en casa, debaxo, y encima la cama, por causa de los animales ponzoñosos, que dicen no tener fuerza de llegar se donde ay de este arbol.

Secretos
de los cere-
zos, y guin-
dos.

¶ Requieren el cerezo, y el guindo lugar frio, humedo, y alto, y no aprovechan mucho en lugar calido. Siembranse de sus propios hueslos, y plantanse de planta con raíz, en el mes de Febrero, Marzo, ingierense con ellos propios, y en espinos de majuelos, membrillos, manzano, y peral, al fin de Febrero, y Marzo; de pua, y de escudete, en Junio, Agosto, y Setiembre. Requieren ser cabados por el contorno à menudo, y assimismo el riego, y que les echen muy hondo en el tronco estiércol de cavalleriza, mezclado con ceniza. Hacesse vino de cerezas, que tiene virtud de reprimir el fluxo del cuerpo, y para este efecto se cogen las cerezas, antes que estén del todo maduras, y hacen secar las cerezas, y guindas, y secas, usan de ellas para comer los enfermos.

¶ Quando à los cerezos, y guindos, por el demasiado humor que tuvieren, se les irá corrompiendo el fruto, hareis en el tronco del arbol un agujero, por donde pueda vaciar el sobrado humor que tuviere; y si padeciere daño de las hormigas, tomareis zumo de verdolagas, mezclado con vinagre, ò tomareis heces de vino, y untareis con ellas todo el tronco, quando floreciere, Si quereis que el

cere-

cerezo haga la fruta temprana, antes de florecer pondreis eal viva al derredor de las raíces, ò fino echadle en el tronco agua caliente; si bien es verdad, que antes de poco tiempo se morirá. Daraos el cerezo ubas, si le ingeris un sarmiento negro, y os dará ubas en la Primavera. Conservareis las cerezas, y guindas, cogiendolas en saliendo el Sol, y poniendolas en orden en un vaso, en el qual aya un lecho de hisopo, y encima cerezas, y otra vez hisopo, y seguir esta orden, hasta que este lleno, y despues rociarlo con vinagre, que no sea muy fuerte. De la misma manera se conservan con hojas de cañas, puestas como está dicho, en lugar del hisopo. Tambien secas al Sol, y cocerlas con el zumo proprio; confitandolas con azucar, se conservarán largo tiempo.

Como se con-
serva las ce-
rezas, y guin-
das.

¶ El que fuere mordido de perro rabioso, no deve dormir debaxo la sombra del cerezo, porque peligra de volver à recacir en la primera rabia. La goma del cerezo bevida con vino blanco, rompe las arenas de los riñones, y vegiga. La misma goma defecha con agua de llanten, y puesta à la natura de la muger, con una geringa pequeña, le reprime el fluxo menstrual. Las cerezas nuevamente cogidas, y destiladas con fuego manso, son excellentissimas para mal de corazon, bevendo dicha agua.

Sus virtu-
des.

¶ Sufre el ciruelo el ayre frio, y quiere la tierra humeda, y arenosa, y aborrece la gorda, y el estiércol, para causar los gusanos à la fruta, y hacerla caer facilmente; y los ciruelos damascenos se alegran de la tierra seca, y del ayre caliente. Plantase este arbol de hueslo al Noviembre, un pie de hondo, y antes conviene tenerlos en remojo tres dias, con legia; y si el ciruelo se planta de raíz, no conviene plantarle hondo, porque sus raíces no lo sufren. Puedese ingerir con el manzano, almendro, durazno, y cerezo; y lo mejor es con el proprio, porque haziendolo con otros; fuere de su especie, produce el fruto silvestre, y bastardo. El tiempo de ingerirle es de pua, en el mes de Febrero, ò Marzo, y de escudo en Junio, ò Agosto. Quiere el ciruelo ser cabado por el contorno à menudo. Si fuere enfermo, y se hiziere estéril, conviene mojarle las raíces con heces de aceyte, mezclada con agua, ò meados de buey, ú de hombre, ò con ceniza de sarmientos. Si ingeris el ciruelo, ú otro fruto encima de la higuera, tendreis fruta sin florecer. Las ciruelas tienen virtud de alegrar el cuerpo, y tambien tienen virtud pur-

Secretos del
ciruelo.

Sus virtu-
des.

¶ Mucho quiere el almendro la tierra caliente, porque es muy temprano en dar las flores, y produce fruto con abundancia. Tambien se hace en tierra templada, mas en parte fria, y humeda, no

Secretos del
almendro.

H

pro-

produce mucho. La tierra dura, alpera, seca, y arenosa, le quadra mucho. Plantase mejor al fin del Otoño, y al principio del Invierno, porque es arbol, que viene muy temprano. Quiere se ingerir antes de sacar hojas, ni flores; siembra se en Enero, y Febrero, en lugar templado, y caliente, y se deve tomar de las almendras gruesas, y frescas, que no tengan la cascara de encima muy espessa, y ponerlas una noche en remojo, con aguas, miel, ò azucar, y así las pondreis quatro dedos dentro de la tierra, la punta abaxo, y regarlas tres veces cada mes, si no llueve. Puedese ingerir de escudo, y se tiene de tomar del mas alto del arbol, y del medio; ingiere se con el proprio, y en durazno, y ciruelo, aunque mejor es plantallo, que no ingerirle con otros arboles. Hareis las almendras amargas dulces, haciendo un agujero quadrado al tronco de dicho almendro, junto à la tierra, por donde pueda echar el mal humor que tiene. De las almendras dulces hareis lo mismo, sacandole la tierra de las raices, y tronco, poniendole estiércol de puerco, y meados, todo junto, despues irle cubriendo de tierra, y regandole todos los años, hasta que de las almendras dulces.

Hareis el almendro esteril, fructificante descubriendole la raíz, y poniendole el contorno estiércol de cavalleriza, y meados de puerco, y despues mucha tierra encima, ò haziendo un agujero en dicho tronco, y ponerle una clavija de palo, bien untada con miel. Hareis presagio con los almendros, teniendo buena cuenta en ellos en el florecer; y si aquel año avrá muchas almendras, tambien aquel año avrá mucho trigo; y si huviere pocas, tambien avrá poco trigo; y si en el tiempo de trillar, los almendros tienen grandes ramos, y pocas almendras, avrá aquel año mucha paja, y poco trigo. La recogida de las almendras se hace quando la corteza, ò cascara de ellas se abren, y caen, y labandolas con salmuerra se vuelven blancas, y despues las ireis sacando al Sol, y de esta manera las conservareis mucho tiempo. Para quitar, y limpiarlas de la corteza, despues de cogidas, pondreislas estendidas encima de paja. El lugar donde se deven conservar, no deve ser humedo, sino en parte ayroso, solo no sea del viento de Medio dia.

Las almendras amargas tienen virtud de resistir, y reprimir la embriaguez, como lo refiere Plutarco de un Medico, que bevia mucho sin emborracharse, comiendo siempre antes de beber cinco, ò seis almendras amargas. El uso de comer las almendras dulces, es bueno para poner color, y por la dificultad de la orina, y dolores de los lomos, y riñones. La goma del almendro, reprime subito el fluxo de la sangre.

Estos

¶ Estos arboles, duraznos, malacotones, albericoques, se hacen de hueso, debaxo de tierra dos dedos, y quieren la tierra amorosa, arenosa, y seca, y en parte donde el Sol de mucho bien, y se mueren en lugar frio, humedo, y ventoso: Conviene plantar dichos huesos la punta para abaxo, y manearles la tierra à menudo, y en teniendo dos años, trasplantarlos. No se deve ingerir, sino fuere con ellos mismos, y con el ciruelo, y almendro, y no de pua, sino de escudo, y de cañon; de Verano quieren el riego à la tarde, con agua fresquita; y algunas vezes será bueno mesclarle de las hezes del vino, mayormente quando empiezan à enfermar.

El durazno, y el albericoque son de una misma calidad, y así à todos ellos se deve seguir un mismo estilo, todos ellos son muy debiles para resistir las heladas, mayormente el albericoque ingerido; no tienen mas vida, sino la mitad del almendro; entrambos dan el fruto muy grueso, si quando florecen se riega con leche de cabra. Hareis que os den el fruto de maravillosa grandeza, tomando tres, ò quatro almendras, ò huesos de duraznos, y otros tantos albericoques, y otras tantas nueces, los quales juntos punta por arriba, los embolvereis en un papel, metiendolos así como están en un vaso lleno de tierra gorda, y dicho vaso que tenga la boca angosta, porque quando saldrán los pimpollos, salgan unidos unos con otros, para que todos juntos hagan un tronco, y lo proprio harán las raices, uniendose unas con otras, el qual vaso, despues de poco tiempo lo quebrareis, plantado que sea en la tierra, en otra parte, y à su tiempo os dará fruta de maravillosa magnitud.

Acostumbran otros dichas almendras juntas ponerlas en un cañon de caña, y de esta manera las plantan en tierra, y los pimpollos salen apretados, y hacen union todos en sí. El malacaton nacerá presto, si luego que lo avreis comido lo plantais, dexando en el hueso un poco de su carne. Si acaso dichos arboles tuvieren algunas enfermedades, por las quales no pudiessen medrar, tomareis de las heces del vino tinto, mezclado con agua, y con esto regareis dichos arboles, haziendo esto muchas veces en la tarde, cubriendo luego aquella humedad con tierra enjuta; y para esto mismo es bueno colgar en dichos arboles una piel de sierpe, y si los gusanos les hizieren daño, tomareis ceniza con heces de aceyte, todo junto, ò meados de buey, mezclado la tercera parte con vinagre, y con esto los regareis; y para guardallos de las heladas, les echareis en las raices estiércol, ò heces de vino mezclado con agua, ò tomareis agua cocida con habas, regandolos con esto, y les aprovechará mejor. Para qualquier otro daño, que les sobrevinire, tomareis un manojo

H2

de

Secretos del durazno, malacaton, y albericoque.

Presagio del trigo por los almendros.

Virtudes.

de esparto, ó un pedazo de seron, y los colgareis en dichos arboles: Y no detuvieren la fruta en los arboles, descubrireis las raíces, y en particular el tronco principal de ellas, y le pondreis una clavija, ó tascón de mata, ú de aveto, ó le hareis un agujero en el medio del tronco, poniendole por allí una varrilla de sauce. Sus frutas se conservan con agua salada, ó con vinagre dulce, facandoles primero los huesos, y secos conforme los higos, ú orellanas: Otros los conservan con azúcar, ó miel.

Virtudes.

Los huesos de los duraznos matan las lombrices, y quitan la opilacion de el higado, y del bazo. Las flores de los duraznos son excelentísimas contra la melancolia, haziendo xaraves de ellas.

Manzano, sus secretos.

¶ Se hace el manzano en qualquier clima, y en tierra gorda, y humeda. En los que están puestos en los montes, se les deve hacer en el contorno unos hoyos en la tierra para retener la agua. Quieren ser plantados cara al Medio dia. Algunas veces se siembran, mas son de poco provecho, sino fuere para ingerir quando fueren grandes, y encima de ellos, y lo mejor es ingerir encima del ciruelo, peral, durazno, membrillo, y en particular encima del peral, y deve ser cultivado, solo el primer año; no pide otro estiércol, sino de cavalliza, y ceniza para hacerle producir mas. Es necessario escornarle sus ramos de tiempo à tiempo, porque así se hace mas fertil. Es muy peligroso de las hormigas, y gusanos, que le comen: Puedese defender plantandole junto à él una cebolla albarrana, ó echarle à las raíces estiércol de puerco, mezclado con meados de hombre, con que dicho arbol se regozija mucho. Y si quereis que dichas manzanas sean dulces, ponedle à las raíces estiércol de cabra, mezclado con meados de hombre, y heces de vino añejo.

Hareis las manzanas escritas, y esculpidas de la piel de encima, si tomais yeso bien amassado con agua clara, y hareis moldes encima una manzana, hecha primero de madera, que en ella esté esculpida qualquier figura, ó sea letrero, ó sea sello, ú otra cosa, con que sea cosa gruessa, y no los hondos menuditos, y que sea el molde de la manzana un poquito mas pequeño de la grandaria, que acostumbra llevar dichos manzanos; y estos moldes sean en dos piezas, y quando las manzanas fueren un tanto gruessas, pondreis una dentro de un molde destas en el arbol atado bien con los troncos, ó ramos del manzano, que el peso del molde no derribe la manzana, y así como irá creciendo, irá ocupando todo su vacio, juntamente con la esculpida, que avrá dentro del molde: Y lo mismo se puede hacer en todas las demás frutas: Conservareis las manzanas hasta la Primavera, y todas las demás frutas, cogiendo

Conservar las manzanas.

las

las en Luna vieja, sin golpearlas, y quitando de entre ellas las picadas, y las que conocereis que se empiezan à corromper, y las sanas pondreis en unos paradores, en parte donde no les de el humo, sino el ayre, y viento del Norte, teniendo las ventanas de esta parte abiertas, quando el tiempo esté sereno, para que el frio las passe, y guardense no les de el viento de Medio dia, porque este viento es muy dañoso à todas las frutas de conserva, y el viento de Tramontana, no solo es bueno para purificar dichas frutas, pero aun para la salud de los hombres.

Tambien se conservan en lugar frio, y seco, en paja, como lo escribe Barro, y así los que harán aposentos para magacen de frutas, procuren hacer las ventanas àzia la parte del Norte. Otros las conservan, untandolas los capullos con hiel de lagarto verde, y este remedio es excelentísimo contra las hormigas.

De las manzanas se hace vino, en las partes donde no se pueden hacer viñas, por causa de ser aquellos climas tan frios. La recogida de las manzanas es en medio Setiembre, en Luna vieja, dia claro, y enjuto, despues de averles dado el Sol un poco, cogiendolas con las manos, sin que se golpeen.

La manzana puesta en una cuba llena de vino, dà demonstracion si ay agua, porque si la manzana se baxa al hondo, es señal, que en aquel vino ay agua; y si la manzana vâ encima del vino, enseña ser aquel vino puro, y sin agua. La manzana es muy estimada, tanto por su gusto, quanto por su buen olor, y mucho mas por hacer perfume odorifero, para el tiempo de peste, que no se halla cosa mejor, que la corteza, ó cascara de la manzana, puesta encima las brasas por perfume. Semejantemente las manzanas limpiadas de las pepitas, en lugar de incienso finos, se pueden poner con un poco de algodón, à la ceniza calida sin quemarse, y el ultimo remedio, para aquellos que tienen mal de costado, es darles à comer manzanas.

¶ Quiere el membrillo ser puesto en lugar frio, y humedo, en tanto, que si el tiempo vâ seco, en defecto de lluvia, conviene ser regado à menudo; particularmente si fuere puesto en lugar seco, pedroso, ó barroso, conviene ser regado mas à menudo, y cabarle sus raíces por el contorno del tronco, porque haga mucha fruta, mejor, y mas bella. Plantase de raiz, y dà fruta presto, y tambien de ramo, pero no dà fruta tan presto. La fruta del membrillo se coge en el Octubre, en Luna vieja, quando empiezan à bolver amarillos de color de oro. Quando pareciere que el membrillo fuere enfermo, conviene ser regado de las heces del aceyte mezcladas con

H 3

agua

Barro.

Recogida de las manzanas.

Para saber si ay agua en el vino.

Virtudes.

Secretos del membrillo.

Recogida de los membrillos.

Conservar los membrillos.

*Democrito.
Cato.
Columella.
Palladio.
Plinio.*

agua igualmente, ò con cal viva, y tierra destemplada con agua. La fruta del membrillo hareis que sea escrita, ò figurada, hazien-
dola crecer dentro de un molde, como està dicho en el tratado del manzano. Para conservar la fruta del membrillo, despues de cogida en Luna vieja, dia claro, sereno, y enjuto, y fregada con un paño, de aquellos pellejos que tiene por encima, la pondreis estendida dentro de una cuba pequeña, que sea nueva, y que tenga grande boca, componiendola dentro muy bien, y ligeramente, porque no se golpeen unos con otros; despues siendo lleno el vaso, ò cuba, la apretareis con su cubierta, atandole con cuerdas, ò mimbres, porque estèn un poco apretados, y no se vuelvan arriba, por respeto del humor que tienen. Unos los conservan poniendolos en un vaso, y despues ponen miel buena, y liquida, hasta estàr lleno el vaso. Otros poniendolos dentro una cuba llena de mosto, tapandola, y el vino sale muy oloroso, y suave. Algunos ay que los conservan, poniendolos embueltos con hojas de higuera. Otros, con estopas de cañamo, y puestos en cestas. Muchos otros los conservan poniendolos dentro de montones de mijo, cevada, ò avena, que no estè tocada de gusanillos, ni corrompida; pero no se deven poner en el aposento, donde acostumbra poner las frutas tiernas, que presto se gastan, porque con el ruin olor, que dan de sí, gastarian, y corromperian los membrillos. Otros los embuelven con hojas de Nogal. Muchos otros los ponen dentro de arcas pequeñas, que no se toquen unos con otros, poniendo la flor por arriba, y el capullo por abaxo, y entre ellos ponen saltilas de alamo blanco, u del negrillo, y despues la ponen en lugar muy frio, dando no le de el humo, ni otro mal olor, y dicha arca deve estàr bien cerrada, y tapados todos los respiraderos con betun hecho de lodo, y paja, porque el ayre, ni el Sol no les de.

Virtudes.

El oler los membrillos, es contrario à todo genero de veneno; y si el membrillo fuere comido, conforta el estomago, y restriñe el fluxo del cuerpo, y hace buen aliento. Dice Plutarco, que solo aconsejaba à las mugeres casadas, que nunca se fuesen à acostar con sus maridos que primero no huviesen comido membrillo, para concebir. Las mugeres preñadas, quando estuvieren cerca del parto, no deven usar de comer membrillo.

Secretos del peral.

¶ De pocos, ò de ningunos frutales ay tantas especies, como del peral, por quanto le es muy natural el ingerir, y mezclarse con qualquier otro arbol, y así ay peras de Verano, Otoño, Invierno, y de todo el año; pero advierta se, que con aver dellos tantos, y tan varios, todos piden la tierra de una misma manera, calidad, y comple-

xion;

xion; es à saber, tierra gruesa, y pedregosa, y de tres à tres años estiércol de cavalleriza, mezclado con ceniza. No quieren ser plantados de ramo, ni de grano, porque dan fruta muy tarde. Plantanse en lugares calientes, en Octubre, y Noviembre, y en lugares frios, en los meses de Febrero, y Marzo, y en los lugares templados en un tiempo, y otro destos, y quiere ser plantado de raíz viva, de dos, ò tres años, y de izquierda, sacada de la raíz del dicho arbol. Ingieren con ellos mismos, y con el membrillo, almendro, moral, y durazno, quiere ser muy bien conteado, limpiado, y regado à menudo. Si el peral hiziere algun tanto la fruta aspera, conviene descalzarle las raíces, y quince dias continuos regarlas con las heces de buen vino añejo. La recogida de las peras de conserva, se hace en el proprio tiempo, que se recogen las manzanas, y con el mismo modo, y manera como se ha dicho, y hecho; así las conservareis poniendolas en un vaso envidriado, y lleno lo pondreis enterrado boca abaxo, en algun lugar, que estè cubierto de tierra, y que cerca del passe agua corriente. Otros las conservan, untando los capullos con pez derretida, y así las cuelgan en el techo. Otros las ponen con vino dulce, puesto en vasos, ò con vino bastardo, que se hace de ubas passas, ò con vino cocido. Otros las entierran baxo de tierra. Muchos otros las embuelven con hojas de nego. Otros las ponen entre la vinaza, que procede de las ubas, despues de sacado el vino, que la una no toque la otra; y los rusticos las ponen entre paja, y entre montones de trigo, y de otros granos. Otros, luego que las han cogido, las ponen en vasos quebradizos envidriados, tapandolos muy bien con hieslo, ò con pez, y los ponen dentro de tierra arenosa bien cubiertos. Mejor las conservareis puestas con miel, con que no se toquen unas con otras, como conservan las demás frutas. La pera, además de sus virtudes, tiene esta singularidad, que quien usare de comer sus pepitas, ò granos, le será muy util para el dolor de los lomos.

Conservar las peras.

Sus virtudes.

¶ Los avellanos se hacen en qualquier clima de tierra, y sobre todos, en lugar esteril, humedo, y arenoso. Quando se siembran se deven poner baxo de tierra dos avellanas juntas, pero mejor vienen plantandolos de raíz, y de ramo. Plantense en Octubre, y Noviembre, en lugar caliente, y templado, y mejor en Febrero, y Marzo; dexandole algun ramo, y plantado en una vara sola, vale mas, por lo que produce mas fruto, que no quando tiene muchos troncos, porque toda su virtud echaria en troncos, ramos, y hojas, sin fruto. Conservareis todo el año las avellanas verdes, poniendolas en un vaso de tierra bien cerrado, y puestas baxo de tierra.

Secretos de los avellanos.

H4

Tiene

Sus virtudes.

Tiene el avellano tal virtud, que si poneis algunos ramos en algunos lugares de casa, ningun alacran, ni otro animal ponzoñoso se llegará a ellos. Dice se, que el año que avrá muchas avellanas, avrá muchos casamientos. Si dais con alguna varilla de avellano en alguna serpiente, ó en otro animal venenoso, luego morirá. El que quisiere tener salud, no coma avellanas, especialmente quando son verdes, porque dan dolor de cabeza, y causan inflamacion en el estomago.

Secretos del nispero.

¶ Sufre el nispero el ayre frio, y no menos requiere el ayre caliente, y templado, la tierra gorda, y arenosa. Plantense de raíz, y de su propia planta, en Noviembre. Sembrese de su propio fruto, en tierra mezclada con estiércol, produce mucho fruto, poniendole en las raíces tierra mezclada con ceniza. Puede ser ingerir en sí propio peral, manzano, y mejor en el espinoso de majuelos, y en membrillos de pua. Las puas del nispero, para ingerir, se le deven sacar del medio del arbol, y no de mas arriba. Deve ser ingerir dentro de la misma madera, y no entre la corteza, y madera, porque la misma esterilidad, y sequedad de la corteza, causaria, que no podria vivir, ni pimpollar. Si los gusanos hacen daño en el nispero, conviene regar el tronco con vinagre, y ceniza todo mezclado.

¶ El nispero, quando es viejo, acostumbra criar muchos gusanos, los quales podreis matar con un alfiler largo, punzandolos por los agujeros a donde esten, y echar a las raíces de las heces del aceyte, meados anexos, ó cal viva, y esto hacerlo pocas veces, porque no matasse tambien el arbol. Para esto mismo es bueno regarle con agua, en la qual ayan cocido altramuces. Si quereis que las niéspolas no caygan del arbol, y que no esten molestadas de las hormigas, cortareis un pedazo de su propia raíz, hincandolo a su propio tronco, por un agujero, y si dichas hormigas porfiaren, tomareis bolo armenico, deshecho con vinagre, y ceniza, todo junto, y untareis con esto todo el contorno. Conservareis las niéspolas en un vaso de barro envidriado, ó de vidrio, con gaspas, ó del orujo de las ubas. Tiene se por cosa muy cierta, que la niéspola, tanto la carne, quanto el hueso, separado, tanto el uno como el otro, solos, y hechos polvos, y bevidos con vino blanco de el peso de medio escudo, tiene virtud de romper las piedras de la vejiga, y de los riñones.

Secretos de la higuera.

¶ Es la higuera un arbol, que quiere el ayre calido, y templado, porque es muy delicado, y facil en recibir daño del frio, y heladas, y del rompimiento, por el viento; quiere la tierra gorda aquella que hace los hijos gruesos, y la que los hace pequeños, la quiere

quiere aspera: Conviene plantarla en el Marzo, despues de passadas las heladas, cara a Medio dia, ó al Levante, y el hoyo donde se avrán de plantar, que sea muy hondo, si la tierra lo permite, y poner alli dentro un ramo de muchos ramitos, a modo del cuerno del Ciervo, y al cabo del tronco, lo quebrareis por en medio del corazon, y pondreis en la quebradura un pedazo de cal obrada, y estendreis todos los ramos por el suelo del hoyo, e ireis poniendo tierra, y poner el cabo principal azia arriba, que salga sobre la faz de la tierra, cosa de quatro dedos, y assi como irá creciendo, ireis poniendo tierra en el hoyo, hasta llenarle todo, y desta manera, como estará plantada tan honda será muy bella, y grande, y sus raíces no sentirán tanto el calor, y esse es el mejor plantar de higueras; aunque estas, como está dicho en el Capitulo de los arboles de los huertos, están bien en el huerto, pero mejor están por contorno de las viñas, y campos. La higuera quando es plantada, ó ingerida, no conviene regarla mucho, porque la abundancia de la agua le quita todo el sabor, y bondad, y la corrompe facilmente: Y para hacerla buena, y fertil, plantarla cerca del tronco una cebolla albarrana, ó regarla con salmuera, ó meterle al contorno estiércol de buey, ó cal viva. Será la higuera fertil, y producirá los higos buenos, y de buen gusto, y tempranos, si en sacando las hojas le poneis en las raíces tierra muy delgada, mezclada con huesos de aceytunas, y estiércol humano, ó quando empezaren a sacar el fruto, le quitais los pimpollos de arriba. Tambien tendreis higos tempranos, poniendole a las raíces estiércol de palomas, y pimienta mezclada con aceyte, ó quando los higos empezaren a querer se hinchar para madurar, les untareis el ojo con zumo de cebolla, mezclado con aceyte, y pimienta. Hareis que los higos no se caygan de las higueras, verdes, ni se abran, y que se hagan muy gruesos, si las escardais, y limpiáis de la escama, y suciedad, que tuvieren en el tronco, echandole despues paja, y encima della de las heces del aceyte, mezclado con agua, por iguales partes; y quando llegare la Primavera, cavalla, ajultandole la tierra en el contorno. Conservaranse los higos secos mucho tiempo, si los meteis en unos cestos en el horno, despues que está cocido el pan, y despues poniendolos en un vaso, que no esté envidriado; mas conviene cogerlos con el pezon, con los quales se tienen en el arbol, poniendolos al Sol, rociandolos con agua salada, mezclada con aceyte hirviendo, tapando muy bien dicho vaso, con lodo, ó barro, porque no respire por ninguna parte.

Para enternecer presto la carne de qualquier animal que sea, colgadla en el tronco, ó ramo de una higuera, porque ella tiene un vapor

Virtudes

vapor vehementissimo, el qual deseca, y digiere la dureza de qualquiera carne. Tambien se enternece, poniendola dentro un monton de trigo. Tiene la higuera tal virtud, que à qualquiera cavallo, ò aino, que este cargado de higos, le haràn perder la fuerza, que es forzoso darles pan à comer para hacerlos cobrar las fuerzas. El zumo, ò leche de higuera domestica, sirve para quaxar la leche para hacer los quesos, à falta de flor. La higuera tiene esta virtud, que si teneis algun jumento, que sea desenfrenado, que no se pueda domar, atadlo à una higuera, y vereis quan presto esterà domado, y perderà la fiereza selvatica. Los higos cocidos con hisopo, curan la toz vieja, y los lomos. El Rey Mitridato hazia una medicina contra toda ponzoña, veneno, y peligro de peste, preparando higos, nueces, y ruda del modo, que se ha dicho en el Tratado de la ruda.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTA, Y OTROS
que se ponen fuera del huerto.

Secretos del olivo, Quando el arbol olivo se dice, que no se hace en todas partes; principalmente en tierras muy frias, porque las quiere calientes, y templadas, y en estas tierras es arbol, que vive, y dura mu. hissimos años; y assi, quando le querreis plantar, lo pondreis en lugar alto, y puesto cara el viento, bien hondo, y que sea en tierra barrosa debaxo, y por arriba arenosa, y de barro blanco, y gordo, y en el mes de Marzo se puede plantar, assi con raíces, como tambien de estaca de un ramo, un tanto tierna, bella, y fertil; se han de guardar mucho de los animales, principalmente de los cabrones, que les comen los pimpollos, porque les hacen grande daño, y los buelven esteriles. El olivo està mejor plantado por los contornos de los campos, y hacer dellos olivares, que no ponerse en el huerto. El olivo es muy amigo de la higuera, y fermento, que estando cerca dellos se alegra mucho; y al contrario, es muy enemigo de la encina, en tanto que si plantais un olivo en parte donde aya avido encina, presto morirà. El olivo, sobre todos los demás arboles, tiene, que es tan vexado de los gusanos, por causa de su olor, que es muy fuerte, y con esso se defiende de las yervas, que no se hacen cerca del; y su amargor hace morir las coles, lechugas, y otras yervas humedas, que estèn sembradas cerca del.

Aceytunas para comer. Cogereis las aceytunas para comer desde medio Octubre, hasta medio Noviembre, y se han de coger con las manos, que no se gol-

golpeen, y en dia claro, y enjuto; y si huviere llovido, esperad que toda la humedad sea enjuta, y que sea en Luna vieja.

Ay dos maneras de aceytunas, unas gruesas, y otras pequeñas, las gruesas son mejores para comer, que para hacer aceyte, y las pequeñas son mejores para aceyte, que para comer. Advertid, que quando cogiereis las aceytunas con varas, no les deis el golpe de alto à baxo, porque quebrareis muchos ramos con las aceytunas.

Para conservar las aceytunas para comer, se ponen con sal- *Conservar*
muerra, con mucha diligencia, ò con vinagre, y sal, ò con aceyte, ò *las aceytun-*
con mosto cocido, ò con otro licor semejante. Algunos ponen en el *nas.*
vaso debaxo de las aceytunas, poleo, yervabuena, hinojo, tomillo falso, alalentiSCO, ò ruda, y conviene tener el vaso lleno de uno de estos licores, y recogido para que esten conservadas, y que sean cogidas en Luna vieja. Otros ponen en remojo las aceytunas con agua de mar, ò con agua un poco salada, por espacio de seis dias; despues facan dicha agua, y ponen en el vaso donde estàn encima de las mosto de fresco sacado de las ubas, y no se deve hinchar del todo, porque con el hervor que haria, no saliese fuera; y quando avrà acabado de hervir, tapad la boca del vaso. Otros no hacen sino ponen un paño de sal, y luego el mosto encima de las aceytunas. El olivo quiere ser ingerido en si mismo, y con el olivo acbuche, de pua, y de escudo. Quiere el olivo ser muy cultivado, de donde se saca el adagio: *Quien cultiva bien el olivo, le ruega que baga fruto*, y quien lo estercola, hace lo mismo; y el que lo limpia, y desmocha de ocho en ocho años, le compele à fructificar, porque despojandole de aquellos secumbres, y troncos superfluos, le compele à hacer fruto. Algunas veces aunque el olivo sea grande, no hace fruto; por lo qual conviene hacerle un agujero en el tronco con una barrena, que passe de parte à parte, y poner dentro del agujero un ramito verde de acbuche, ò de otro olivo bueno, è hinchar dicho agujero de estiercol, hecho de tierra, y paja, y el arbol se bolverà fertil. Tambien le podreis ayudar con estiercol de amurca, y meados humanos, añejos, ò de puerco, regandole el tronco con ello.

Las aceytunas, para hacer aceyte, se han de coger quando estèn *Aceytunas*
maduras, y en sazón, no todas juntas, sino las que entonces fueren *para aceyte.*
necessarias para el molino, para la mañana, y de esta suerte las ireis cogiendo, y moliendo, porque assi el aceyte es mejor, y se saca mas de ellas assi frescas, que quando estàn cogidas de tiempo.

Las hojas del olivo picadas, y sacado el zumo, dexandolo clarificar, bevido con vino blanco, y agua es util, y provechoso para *Virtudes.*
reprimir toda manera de fluxo de sangre.

La decoccion de sus hojas, dado en ayuda, reprime el flujo de el cuerpo. Aquel licor que destila el tronco del olivo en el cabo, quando se quema verde, es singular para curar la sarna, y costuras de las manos, fregandolas con dicho licor. La aceytuna fresca comida incita el apetito, y hace buen estomago, aunque endurece la barriga.

*Virtudes del
aceyte.*

Tiene el aceyte esta virtud, que tomado así por dentro, como por defuera, ablanda, y relaja el cuerpo, y quita la malicia del veneno, y lo hace presto vomitar; y asimismo, si alguna ponzoña os huviere tocado à las manos, y se os hiziere llaga en ellas, no ay cosa mejor que unirlo con aceyte caliente. El aceyte esparcido encima del vino, ò en otro qualquier licor, guarda que no se corrompa. De las heces del aceyte se hace un betun para ponerlo en las orillas, y suelo de los troxes del trigo para guardarlo de los ratones. Para conservar todos los instrumentos, y alijos de hierro del rubin, y para poner el apetito à los bueyes; para dár lustre à las arcas, y bufetes, y para preservar los animales de sarna; y finalmente para hacer llamear la leña en el fuego, sin hacer humo, es muy importante el aceyte para todo lo sobre dicho.

*Remedios
para el aceyte.*

Si quereis guardar que el aceytuno no se buelva rancio, derretireis aceyte con sal, partes iguales, todo derretido, y mesclado, lo pondreis dentro de la cuba, ò tinaja del aceyte, y no solo lo preserva, pero si lo fuere, le bolverà bueno, como antes: Lo proprio hace el anis echado dentro. Si el aceyte fuere turbio, conviene purificarle al Sol, ò al fuego, ò poner dentro de la pipa, ò tinaja donde estuviere, agua hirviendo, con que no quiebre el vaso, si fuere de barro.

Si el aceyte hiziere muchas heces, y suciedad, tomareis sal, deritiendola con agua caliente, y así caliente como estuviere, echadla dentro el aceyte: lo proprio hacen las nueces del pino, y las mismas heces del aceyte quemadas, y echadas dentro; y si tuviere algun mal olor, tomareis aceytunas verdes, sacados los huesos, las picareis, y amassareis, y las pondreis dentro del aceyte; y lo mismo hareis poniendo dentro migajas de pan de cevada con sal, haziendolo baxar al suelo del vaso, ò tambien hareis lo mismo con flores de meliloto; y si quereis sea muy claro, y resplandeciente, picareis la corteza, y hojas del olivo con sal, y lo pondreis todo dentro un talego, colgado dentro del aceyte. Si el aceyte estuviere helado en el Invierno, con sus heces, conviene poner sal recocida, para que se desyele, y lo quitarà de todo daño, y no tengais cuydado que quede salado, por mucha sal que huviere, porque el aceyte no toma nada de sal.

Con-

¶ Conviene llamarse el nogal, *noce*, id est, *à nocendo*, porque su sombra hace gran daño à todos los demás arboles que tiene vezinos; hacefe en qualquiera tierra, pero mejor en tierra gorda, y delicada, mayormente en lugar donde ay trigo; quiere estàr en lugar alto. Plantase de sus proprias nueces, y de planta en el mismo tiempo, y lugar conforme el almendro, que es en lugar alto, y caliente, en el mes de Noviembre, y en tierras frias en Febrero, y Marzo, y en tierras templadas, en qualquier tiempo. Las nueces para plantar se ponen à secar al Sol en el mes de Noviembre para quitarles la humedad que tienen, y las plantareis en Enero, y Febrero, poniendolas primero en remojo con meados añejos, por espacio de cinco dias. Quierefe ingerir en Febrero con el proprio, y con el ciruelo; no es de mucho provecho ingerirle con otro arbol, quitado el proprio, porque aborrece en estremo la hermandad, y compañía de otro arbol. Quiere ser limpiado à menudo por todo su contorno, porque las yervas que se hacen junto à él, le hacen venir las nueces vacias, y de poco provecho.

Plantase en lugar seco, y caliente en Octubre, quando avrà perdido las hojas, y aun es mejor en Noviembre, y en lugares frios, en Febrero, y Marzo, y en lugares templados, en qualquiera tiempo destos; y quando el nogal se trasplanta, deve alomenos tener dos años en lugares calientes, y en los frios tres años; y le aveis de quitar todas aquellas raíces pequenitas, como se hace en los demás arboles. El nogal quiere que le hagan el hoyo donde se ha de plantar hondo, conforme la calidad del arbol, y quiere grande espacio de tierra, el uno del otro, por lo menos quarenta pies, porque la sombra del uno no dañe al otro, ni à los demás arboles circunvecinos: No los planteis junto alguna encina, ni en lugar donde la aya avido, porque ay entre estos dos arboles una amistad muy antigua. Si al tronco del nogal, ò sus raíces le echais ceniza muy à menudo, la nuez serà mas tierna, y fragil de romper: no perderà el fruto si le atais al contorno del tronco, ò ramo con raíz de bervasco, ú de serpentaria, ò con papel de estraza.

La recogida de las nueces se hace quando empiezan à despojarse de la corteza verde de encima. La fertilidad de las nueces es pronostico de abundancia de trigo. Si picais las cortezas verdes de encima las nueces, y las poneis con agua por algun tiempo, y despues echais dicha agua, con lo demás en la tierra, de aquí renaceràn grande abundancia de gusanos para los pescadores. Las nueces metidas dentro de un capon, ú otra ave, lo hacen coer mas presto, y lo hacen muy tierno. El agua destilada de las nueces verdes, cogidas en

Junio,

*Secretos del
nogal.*

*Presagio de
mucho trigo.*

Virtudes.

Junio, es singular remedio para las calenturas tercianas, beviendo della quatro, ó seis onzas.

El que fuere mordido de perro rabioso, y pusiere encima la mordedura una nuez añeja, bien picada, y despues la diere à un perro, si la come, y no muere, es señal que el perro no rabiava, mas si muere, se echa de ver, que el perro era rabioso; por el tanto conviene, que dentro de tres dias se de en el mal remedio: tomando una nuez añeja quebrada, ó mas, y la quemareis ligeramente al fuego, ó con un hierro caliente, y despues estruxada, aquel aceyte que sacará, es excelentissimo para sacar el empeyne del ojo, y de la cara, y de toda qualquier parte del cuerpo, con tal, que dicho empeyne, ó golpe sea sin sacar sangre.

*El moral,
sus secretos.*

¶ Quiere el moral el ayre calido, y templado, tierra gorda, y no del todo humeda; quiere se plantar en Octubre, y Noviembre, y de planta como la higuera, en el plantar echarle estiercol con ceniza, mezclado en el hoyo donde se plantará, y assi se hará grueso, y alto. Su simiente sembrada no saca arbol de consideracion, si despues no fuere ingerido. El moral se ingiere con el mismo, y con el castaño, y peral salvage, de escudo, y de cañon en el Marzo, Mayo, Junio, Agosto, y Setiembre. La muger que hace seda, y desea tener gusanos, no tiene para que guardar moras, ni fruto, despojando el moral de las hojas: Si quereis coger simiente del para sembrarla, dexareis de coger la hoja de un moral, y en el mes de Junio ireis cada mañana baxo del dicho moral, y cogereis el fruto que fuere en tierra, y estareis advertidos que los perros no lleguen, porque se los comen; despues de cogido le estrujareis el zumo del entre los dedos, ó en un paño, y estrujado, lo pondreis à la sombra del Sol, para que se enjague; despues fregandole entre las manos, assi se dividirá la simiente, que es muy menudita, y la conservareis para sembrar en el mes de Marzo, en Luna creciente; pero digo, que es mejor sembrarla en Julio, ó Agosto, en ser recogida, porque con el calor nace mejor, que no en el Marzo, y esto digo por averlo experimentado: quiere ser sembrada en tierra bien movida, y amenizada, gorda, y fazonada de humedad, y muy poco cubierta de tierra, y las sembrareis por lineas, ó sulcos, porque se pueda passar entre el uno, y el otro, à fin de coger las yervas de entre ellos, y este trabajo solo ferà el primero año, que el segundo ellos mismos lo harán con su sombra. El segundo año los trasplantareis en otra parte que esten lexos unos de otros, lo menos un pie, y como sean gruesos del tronco como el dedo, poco mas, ó menos, los aveis de ingerir de escudo, ú de cañon, ú de uno, y del otro, tomando de

otro

otro moral, que sea de ingerta; porque el que es ingerido saca mas grande hoja, y la seda vale quatro reales mas por libra, por ser mas fina, que no la que sale de los morales, que no son ingeridos. Despues de ingeridos los dexareis en su lugar para que crezcan, hasta que sean gruesos como tres dedos, ó mas, y entonces los podreis trasplantar, haziendo de los morales, assi como los olivares, y tambien por los contornos de los campos, y prados, y en otras partes donde mejor tuvieren lugar, y quieren el riego à menudo, despues de ser sembrados, hasta que sean grandes para dar hojas; quando van creciendo no es bueno sacarles las hojas para los gusanos, porque les quitarian el creciente; à mas, que la hoja de los tiernos, no es tan buena para los gusanos, como la de los viejos. Lo demás de ingerirlos de escudo, y de cañon, y como se deven plantar, y trasplantar, lo veràn mejor en Capítulos particulares, que se hará dellos. La verdadera hoja del moral, que hace el fruto grueso, como el dedo pulgar, no se deve dar à los gusanos de seda, sino fuere en el tiempo que quieren subir, sino que fuere que tuviesen della por toda la cria (lo que no es posible) por lo que acostumbra sacar las hojas muy tarde. El como se deven criar los gusanos de seda, se hará dellos un Capítulo particular en el quarto Libro. Las moras del moral, puestas en un vaso de vidrio, cubiertas con el mismo zumo, las conserva mucho tiempo. El zumo dellas medio maduras, mezclado con miel rosada, es un singular remedio para la inflamacion de la boca, dientes gallados, y encias ulceradas.

Virtudes.

¶ El azufayso es un arbol, que ay muchos en algunas partes, y mayormente en tierras calientes; temen mucho el ayre frio, y quieren la tierra ligera, y gorda; plantase de raiz de la misma planta, y derraman mucho sus raices, tanto que por el contorno, y muy lexos del salen de sus raices muchos pimpollos, los quales limpiados, y bien cultivados, pueden servir para trasplantarlos en qualquier parte, y assi no conviene tomar trabajo de sembrarlos; pero si quereis, tomareis el hueso, y lo plantareis punta abaxo, un pie en hondo, con estiercol de cavalleriza, mezclado con ceniza, y al cabo del año se deve trasplantar, poniendolo antes de hacerlo estiercol de buey.

*Secretos del
azufayso.*

¶ El castaño se dice, que se agrada de tierra fria, y buena, y quiere la que fuere pantanosa, y agria; siembrase de castañas gruesas, y bien maduras, en Febrero. Devense sembrar seis castañas, todas juntas en un hoyo, hondo de un pie, y lexos uno de otro quarenta pies, y nunca los plantareis de planta, porque no tienen raices, ni tampoco las hace el castaño; y assi es mejor sembrarlo de las mismas

*Secretos del
castaño.*

casta-

castañas. Inertos hareis de el en Marzo, Abril, y Mayo, mejor de cañon, que de escudo, ni de pua.

La cogida de las castañas se ha de hacer en el mes de Octubre, quando se vea que salen del erizo, y se cayen en tierra: Devense trillar con una vara larga; mas si las quieren para conservarlas largo tiempo, es mejor cogerlas un poco verdes, antes que se caygan del propio arizo; porque de otra manera no se conservarian mas de quinze dias poco mas, si no fuere, que se sacassen al humo. El modo, y manera de conservar las castañas es, cubriélas de nueces, porque tienen virtud de desecar, y sacar el humor pingue de todas aquellas cosas à que las aplican.

Virtudes.

No sabemos otra virtud de las castañas, sino es, que picadas con vinagre, y aplicas à los pechos duros de las mugeres, en forma de emplastro, les es muy util remedio.

Tambien amasadas con sal, y miel, sirven à las mordeduras del perro rabioso.

Algarrofo.

¶ El algarrofo quiere ser plantado de planta joven, ò en Noviembre, y Febrero, en tierra seca; quiere plantarse muy hondo, y puede ser ingerir encima el ciruelo, ò almendro. No se deve sembrar, porque no haria fruto, y peligraria de morir presto; deve ser regar à menudo. Las algarrofas son mejores, y mas proprias para engordar los puercos, que para el sustento humano.

Sauco.

¶ Quiere el sauco ser plantado de raíz, y de estaca del proprio ramo, en lugar humedo; es bueno para plantar por el contorno del huerto, para hacer cercas en el. Destilase agua de sus flores, la qual es excelentissima para quitar el dolor de cabeza, que proviene de calor, mojandose la frente, y las partes exteriores de la cabeza con ella. Con sus flores se hace buen vinagre, y de gusto. El zumo de su raíz, estruxado, y bevido, provoca à bomito, y saca à fuera el agua de los hidropicos.

Box.

¶ Plantase el box de raíz, y de planta, en el mes de Noviembre; requiere los montes, y se hace bien en lugares frios, y que le de bien el viento. No conviene plantarlo en lugar donde aya colmenas, porque su olor las daña mucho, y las hace morir luego; porque dicen algunos, que este olor corrompe el ayre, y por el tanto no se deve plantar en los huertos.

*Virtud.
La yedra.*

La madera de este arbol es muy util, y provechosa para hacer imagenes de bulto, y para los Torneros, para obrar muchas cosas, por ser de mucha durada, por esso es mejor, que por medicina.

Sus hojas herbidas con legia, hacen los cabellos rubios.

¶ Requiere la yedra ser plantada en lugar humedo, del Noviembre.

bre hasta Marzo. Harà su fruto muy grueso, si la regais con agua que aya mucho alumbre, hecho en polvos. Poniendo algunos granos de yedra en un drapito de lino embueltos, y atados con un hilo, llevandolo algunos dias colgado al cuello, curan del mal de lomos, y del bazo.

Un vaso hecho de palo, ò madera de la yedra, es cosa muy singular para saber si en el vino, ay agua, porque el vino queda en el, y la agua se va colando.

¶ Hacesse la vidalva sin sembrarla, no pide trabajo; puede ser trasplantar à las estacadas, y cercas de los huertos, para que sean mas espesas, y frondosas. El agua destilada de sus flores es muy buena para curar toda manera de caneros; y la propria virtud tiene el zumo estrujado de sus hojas, principalmente para el cancro, que viene à la boca.

¶ Así la retama, como el cedro, no se hacen por todas partes; plantase de raíz, y de la misma planta en el creciente de la Luna, en el mes de Marzo. Puedense tambien sembrar, y quieren la tierra seca. Las flores, y su simiente hace orinar, y romper las pedrezuelas de la vexiga, y riñones, y su conocimiento provoca à bomito.

La vidalva.

Virtudes.

La retama, y el cedro.

Virtudes.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE PARTICULARIDADES DE LAS FRUTAS, y enfermedades de los arboles, con sus remedios.

TOdos los arboles de fruta creceràn mucho, sembrandolos en Luna creciente; mas el trasplantar, para que sean muy fructificantes, se deve hacer quando la Luna sea vieja, y tiene menos fuerza, que sea dos, ò tres dias antes de la conjuncion con el Sol; y si la Luna andare en este tiempo en signos terreos, serà mejor, porque entonces ponen mas raíces en la tierra, y hareislos crecer presto, cabandolos por el contorno dos, ò tres veces cada mes.

Para que los arboles se bagan presto.

Hareis los arboles esteriles fructificantes, tomando simiente de rosales, de mostaza, y un pie de la comadreja, y todo junto lo colgareis en dichos arboles esteriles, y vereis que presto os daràn fruto. Si el arbol fuere del todo estéril, le quitareis la tierra de las raíces, y le templaràn el color demasado, que tiene, y le bolveràn fructificante.

*Arboles silvestres.
Aristoteles.*

Si quereis que los arboles esteriles sean mas fructificantes de lo que acostumbra, tomareis de las heces de el aceyte, y las

Si las flores cayeren de el arbol. *Zoroaster. Missaldo. Columela. Caton.* las mezclareis con agua, y con esto les regareis las raíces. Si las flores cayeren de los arboles sin hacer fruto, hareis en el semejante arbol un agujero en el tronco, y le pondreis una clavija de palo de encina, ú de fresno, cubriendola despues con tierra. Dice Columela, que para lo mismo hagais un agujero con un barrenno, abaxo en el tronco del arbol, y le pondreis una clavija de azebuche, y el arbol os dará fruto. Marco Caton dice para lo mismo, que tomeis de las heces del aceyte, y agua, partes iguales, y que lo echeis por el contorno de dicho arbol.

Telarañas de los arboles. Las telarañas no se pondrán al cabo de los pimpollos, ò flores de los arboles al tiempo de florecer, principalmente en los manzanos, si le poneis un cuerno de carnero encima del tronco, entre los ramos, y como el arbol irá creciendo, los troncos irán apretando el cuerno, y serán defendidos de lo dicho.

Africano. Dice mas Africano, que para hacer el arbol fructificante, tomad verdolagas, y lechitreña, y todo esto lo picareis muy bien, y à esso añadireis estiércol de palomas, y ungireis los troncos de los arboles.

Arboles enfermos por mucha fruta. *Socio. Missaldo.* Si los arboles enfermaren por tener demasiado fruto, dice Socio Hortelano muy famoso, de los Hortelanos Griegos que hacian una guirnalda, ò corona de la yerva llamada cogula, y por otro nombre avena salvage, con todas sus raíces, que se hace entre los trigos, mayormente quando los años son esteriles, y dicha corona ponian en el tronco del arbol, ceñiendolo por todo el contorno. Tambien tomavan congrejos de mar, y los ponian por el contorno del tronco, y los apretaban con una pretina de plomo. Para lo mismo descubrian las raíces del arbol, y les hacian agujeros, y ponian en ellos clavijas de cerezo silvestre, y despues las bolvian à cubrir de tierra. Muchos otros para el proprio efecto hieden las mayores raíces del arbol, y à dicha hendidura ponen un pedazo de pedernal, ú otra piedra fuerte, y atan las dichas raíces con la piedra dentro de la raíz, y despues las cubren con la tierra. Palladio dice, que para lo mismo tomeis boloermenico, ò heces de azeyte, mezcladas con agua dulce, y con esto ungir el arbol, ò tomar congrejos de agua dulce, y un ramo de ruda, ò altramuces, y hacer de esto un manojo, y colgarlo en el arbol.

Palladio. Si las flores, y hojas cayeren del arbol. *Gregorio.* Si las flores, y hojas cayeren del arbol, le ayudareis como dice Gregorio, poniendole, si el arbol fuere grande, buena cantidad de paja de habas deshecha con agua, en las raíces; y que la tierra este bien cabada; y si el arbol fuere chico, no le pondreis tanta cantidad della.

Arbol enfermo. Si algun arbol estuviere enfermo, tomareis heces de azeyte mezclada con agua, partes iguales, y con esto le regareis las raíces.

Otro remedio: Tomareis las heces del vino añejo, ò agua cocida con altramuces, y la derramareis por el tronco del arbol, ò los mismos altramuces puestos à las raíces de el. El arbol que estuviere marchito, y decaido, lo avivareis regandole las raíces con meados de hombre, ú de animales, cabando primero la tierra,

Guardareis que la polilla, ò gusanos no se comen el arbol, si en conociendo el agujero del lugar adonde están, les vais punzando con un clavo, ò alfiler gruello, y largo, ò con otra cosa. Tambien los defendereis de lo mismo, haciendo zaumar el tronco con mejorana: ò tomareis hiel de buey, y escarpida encima de las raíces dellos, y con esto cesarán de molestarles; y si dichos arboles fueren carcomidos, ò enfermos del gusano, los defendereis, como dice Florentino, tomando tierra sellada, y oregano, y lo molereis muy bien, mezclandolo con agua, y con esto les ungireis las raíces: ò tambien para lo mismo, plantareis cebollas albarrañas por el contorno de dichos arboles, y si les poneis ramitos de pino echados por el contorno, caerán dichos gusanos; y si tomais estiércol de puerco, mezclado con vino, y lo echais por el contorno de los arboles, una, y muchas veces, los preservará de dicha persecucion; el mismo efecto hace el estiércol del palomar, puesto encima de las raíces: Y para lo mismo tomareis hiel de toro, y ungireis con esto à menudo las raíces, y el arbol no se envejecerá tan presto, ni criará carcoma. Palladio dice, que tomeis heces de vino añejo, y de tres en tres dias echeis del encima de las raíces. Guardareis los arboles de el moho, ò polilla, tomando cuernos, y estiércol de buey quemados, y aquellos polvos esparcireis encima de los arboles.

Guardareis los arboles de la helada, niebla, ò moho, quemando mucha paja, ú otras yervas, cogidas del huerto, ò campo, y por aquella parte particularmente donde viene el viento, y así estarán guardados dichos arboles. Bericio, en la Escuela Griega, dice, que luego que echavan de ver, que los ayres traian, é ivan engendrando, y criando la niebla, ò heladas, tomavan un cuerno izquierdo de buey, y de su estiércol, y esto quemavan haciendo que el humo se dividiessse por todo el huerto, quemandole contra viento, porque el humo fuessse por todos los arboles. Apuleyo dice, que tomando tres congrejos secos, y estiércol de buey, y paja, y todo esto quemandolo por todo el ambito del huerto, es muy util para preservarlos de lo susodicho. Dice Bericio, que si la helada, niebla, ú otra cosa, estuviere ya puesta en los arboles, lo remediareis tomando raíces, y hojas de pepinos silvestres, ú de coloquintides, y machaca-

Didimo. Plinio. Arboles marchitos.

Polilla, ò gusano de los arboles.

Florentino. Missaldo.

Polilla de los arboles. Palladio. Cardano. Contra las heladas, y niebla. Bericio.

Apuleyo.

cadras las pondreis en remojo con agua dulce , y antes que salga el Sol la echareis por encima de los arboles. El mismo efecto hace la ceniza de la higuera , y de la encina , mezclada con agua , y despues echada , y esparcida encima de los arboles.

Tambien aprovecha mucho para lo mismo , como lo dice el mismo Apuleyo , plantando muchos ramos de laurel por el huerto , porque en estos se pone todo el daño , como muchas veces lo ha visto observar. La helada , y quemadura guardareis no se ponga en los arboles , y mas en los parrales , que de muy ordinario lo suele hacer. Dice Plinio , que tomeis tres cangrejos de mar , ú de rio , y estos quemados , los colgareis en dichos arboles , ò parrales. Los Griegos acostumbra contra las heladas de los huertos , ò campos , sembrar habas dentro , y fuera.

Plinio.

Missaldo.

Guardar los arboles de el calor , y de qualquier daño.

Missaldo.

Si en el Verano temeis que el calor , è influencia de la Canicula os haga daño à los arboles , les descubrireis las raices , y à las mas gruesas hareis tres agujeros , ò escorredores , porque alli pueden echar el mal humor , y esto hareis por la tarde puesto el Sol , y las bolvereis à cubrir ; y para que la Luna no les haga daño , tomareis poleo , y veleño , y lo pondreis à los arboles , junto à los troncos , ú debaxo , entretexido , à modo de corona. Guardareis los arboles de qualquier daño que les pueda sobrevenir , tomando hiel de toro , ú de buey , y con ella regareis las raices dellos , descubiertas que sean , y despues bolverlas à cubrir de tierra : ò tambien tomando paja de habas , ú de otros legumbres , mezclando con la de trigo , y poniendola encima las raices , bolviendolas despues à cubrir de tierra.

Guardar la fruta de las aves.

Los jumentos no se lleguen à los arboles.

Democrito.

Guardareis que las aves no os coman la fruta , si les poneis en los arboles unos espantajos , ò si quando los desmochais untareis la hoz con ajo.

Si quereis que los jumentos no se lleguen , ni hagan daño à los arboles , tomad cangrejos de mar , ú de ria , y estos colgareis en unos fauces , ò en otros arboles , junto aquellos que quereis sean guardados , que no se alleguen à ellos , y esto por respeto del mal olor que de sí despiden dichos cangrejos , y assi antes se apartaràn dellos , que no se lleguen , porque huyen de la corrupcion de cosa muerta à no poder mas , y à veces de los vivos , y en particular de la misma especie. Tambien los guardareis de otros animales , tomando doce cangrejos de mar , ú de rios , y estos los pondreis en agua en una olla bien tapada , por espacio de doce dias , y de la agua que avrán expelido de sí , con la demás de la olla , rociareis por encima los arboles que quereis estén guardados , haciendolo ocho

dias

dias continuos , y conocereis admirable remedio. El mismo efecto hace el estiercol de perro mezclado con meados muy añejos , rociando desto dichos arboles.

Tendreis frutas tempranas , si regais à menudo los frutales con agua caliente , y quitando las hojas delante del fruto , porque el Sol les de mejor : Tambien si los estercolais con estiercol de palomas , y de cavalleriza , ò con cal viva , y les ireis cortando los troncos , y ramos de poco provecho. Si quereis tener el fruto tardio , hareis al contrario de lo que se ha dicho arriba , dexando las frutas cubiertas con las propias ramas , y tambien si cogeis el fruto despues que avrà nacido , con los capullos juntamente , porque despues buelve à florecer de nuevo , y darà otro fruto mas tardio ; y para que maduren en el Invierno , pondreislos dentro de vasos de barro arriba en el arbol , atando dichos vasos muy bien en los ramos sin coger la fruta , y desta suerte maduraràn sin hacerles daño el frio.

Hareis las frutas mas suaves , y olorosas de lo que acostumbra , poniendo las simientes , ò pepitas que quereis sembrar en remojo con leche de ovejas , ò con agua de azucar , lo que los antiguos alabaron mucho , despues las sembrareis , y à su tiempo daràn las frutas , como se ha dicho ; y si las quereis mas olorosas , pondreis dichas simientes , ò pepitas en infusion con aceyte nardino , ò agua rosada , aromatizada con almizcle , ò algalia , dexandolas estar por espacio de una noche , despues las sembrareis , enjutas que sean , y à su tiempo os daràn la fruta muy olorosa.

Si quereis que la fruta de qualquier arbol se haga muy gruesa , hareis lo que se ha dicho en el tratado del granado ; y si quereis que la fruta de qualquier arbol sea esferica , ò figurada de lo que quereis , haced lo que se ha dicho en el tratado del manzano.

Hareis las frutas laxativas , ò purgativas , si en las raices de los arboles , como en el ciucelo , cerezo , y en particular en los parrales pusierades vedegambre , pepino amargo , ò escamonea.

Si quereis hacer las frutas compuestas cada una de diversas plantas , guardareis este orden. En las composiciones sobrenaturales , y monstruosas , no ay otro camino mejor , que es por via de ingertos. Hasta aqui este camino , ya lo avemos harto alabado , mas mucho mejor lo hemos de alabar de aqui adelante ; porque despues que se avrà hecho una union inseparable de diversidades de cosas , causará grande admiracion ; y si alguno pensare que estos ingertos son muy trabajosos , y casi impossibles de hacer los efectos que dellos se verá , les aliviará el trabajo que en ellos huvieré gastado ; por tanto con

I 3

vucl-

Fruta temprana , y tardia.

Cardano.

Frutas suaves , y olorosas.

Porta.

Para que la fruta sea mas gruesa , esferica , ò figurada.

Frutas purgativas.

Para hacer frutas compuestas.

Porta.

vuestro trabajo podreis alcanzar toda aquella cognicion de los ingertos; que os parecen dificultosos; ni os han de mover los dichos de aquellos ignorantes, y rusticos Labradores, lo que por la experiencia podreis considerar, de cosas que han dicho los antiguos (como es) de ingerir la higuera con el platano, y con el moral, y el moral con el castaño; y el aveto, con el alamo, ingerir castaño, y nogal con la encina. El granado se quiere ingerir con arboles grandes, y hacer union con todos: Mas adelante el cerezo, se quiere ingerir con el durazno, y con el aveto, y el durazno, y el aveto con el cerezo, y el membrillo, y la vid, con el olivo, y produce dicho ingerto aceytunas, las quales participan de dos naturalezas (como es) de aceytuna, y de membrillo, y de estas dice Florentino, aver visto en manos de Marco Maximo, y gustadas, tener el gusto arriba dicho. Dicen tambien, que el arrayán, ingerido con el sauce, y con el granado, darán granadas, lo que podreis experimentar, todavia es muy dificil cosa para algunos hombres: Finalmente tiene por cierto el sobre dicho Florentino, y lo enseña, que qualquiera suerte de ingertos se puede hacer en qualquier arbol; de donde se sigue, que de dichos ingertos sacareis toda composicion de frutas, no acostumbadas.

Para que la fruta sea sin huesos, ni cascara.

Harán los frutales las frutas sin huesos, ni cascara, con diversos modos de ingerir. Dicho es esto de los Filósofos muy antiguos, principalmente de aquellos, que mas han tirado la barra en cosas de Secretos de Agricultura.

Si quando ingirieredes de pua, sacareis de las vivas raíces el corazón con una escarpia, ó cortando el arbol: os dará fruta sin hueso, ni cascara, porque realmente el corazón es principal nutrimento, y padre de la substancia de los huesos, y cascara. Al contrario de esta opinion son los de las Islas de Orcadas, porque dixeron, que à qualquier arbol, que le quitavan el corazón, no tan solamente no dará fruto sin huesos, ni cascara, pero aun se irá secando, y finalmente se morirá. La razon que dan es esta, y dicen que como sea el corazón la parte mas humeda, y mas vital, y de alimento, no tan solamente el arbol, pero aun à la fruta, baxando, y subiendo por los troncos, de la manera, que el agua sube, y baxa por los cañones de la fuente, esto dan à conocer los troncos privados de dicha substancia del corazón, los quales se van marchitando poco à poco, todo lo qual rehusaron mucho los antiguos: Todavía à nosotros nos dà no poco provecho el uso, y la experiencia, que de las sobredichas cosas hemos hecho, y tambien nos lo enseñan los exemplares de Theophrasto,

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS FRUTAS, COMO SE CONFITAN.

Razon será, pues se ha tratado de los arboles, y de su fruta en particular, se trate aora, como se deven confitar; y así para confitar cortezas, ó cascara de naranjas, ponciles, cidras, limas, limones, y otras semejantes, hareis quartos de ellos, y los limpiaréis del agrio, y los pondreis en infusion con lexia clara, por espacio de nueve dias, mudando la legia al quinto dia; passados los nueve los pondreis en agua clara, hasta que se aya quitado el amargor, ó especialmente que estén transparentes, que entonces avrán estado harto; despues los hareis herbir en un vaso de cobre con agua de fuente, hasta que se enterezcán; despues los pondreis en infusion con julepes hechos de una parte de azucar, y tres de agua por espacio de veinte y quatro horas; despues los hareis cocer con fuego manso competentemente, y los sacareis de estos julepes, y los pondreis en un vaso de vidrio, poniendo encima julepes rosados razonablemente, y sacareis dello un quarto, y lo pondreis aromatizar con un poco de ambar, si os diere gusto. Otros los confitan todos enteros, quitandoles por la parte del capullo una ruedecilla, y por allí sacan todo el agrio, y los demás hacen como está dicho.

¶ Naranjas, y limones pequeños, que estén verdes, podreis confitar, agujereandolos con un punzon de caña, ó de madera, y los pondreis en infusion con agua, que estén cubiertos de ella, por espacio de tres dias, mudando cada dia la agua; despues pondreis un vaso de cobre al fuego con agua de fuente con sal, que no esté demasado salada, y en herbir, le pondreis las naranjas, y limones dentro, y herbiendo bien por espacio de dos credos, sacareis de repente el vaso del fuego, y bien tapado, lo dexareis así por dia, y noche, y despues los pondreis en un vaso con la misma agua, y se conservarán muy verdes, como si saliesen del arbol; y si los quereis confitar con miel, pondreisles por los agujeros pedacitos de canela fina, y clavos de gitosse, y hareis el julepe de miel, que esté à su punto, y en sacandolo del fuego, pondreis dichas naranjas, ó limones, y siempre sean verdes. Conocereis el julepe quando esté à su punto, poniendo una gota de ello encima la uña, y en estando fria, bolver la uña para abaxo, y si no se cayere, será bueno.

¶ De los membrillos hareis una confeccion, ó confitura para

Confitar naranjas, cidras, limones, y otros.

Confitar naranjas, y limones pequeños.

Para hacer confitura de membrillos, para estancar las camaras.

el fluxo del cuerpo, que se llama carne de membrillo, tomando membrillos, y hareis dellos quartos, y los limpiareis de las pepitas, y los hareis herbir con agua clara, hasta que esten cocidos muy bien, de manera que se puedan pastar, y calientes, los passareis por el crivo de pieles, ò carada, que solo quede en la carada el duro, que no puede passar, y à ocho libras de esta pasta, pondreis tres libras de azucar fino, y mezclandolo todo junto con una espátula de madera, lo hareis cocer, y conocereis quando esté cocido à perfeccion, quando no se despegare del vaso. Y si quereis poner en ello especies, como son canela, clavos, nueces moscadas, y gíngebre, las pondreis muy bien picadas, quando se acabare de cocer, mezclandolas bien con la espátula, y dexareisla resfriar, y despues la pondreis en cajas de madera, ò vasos de vidrio. Algunos los cuecen en el horno, y despues los limpian de la piel, y pepitas, y los pasan como está dicho.

Lo mismo podreis usar quando confitareis priscos, peras, y otras frutas.

Otra carne de membrillo laxativa.

¶ Hareis otra carne de membrillo, que sea laxativa, tomando membrillos, y haciendo de ellos lo mismo, como arriba se ha dicho, y despues de cocida con el azucar, pondreis en ella una cantidad de ruibarbaro polvorizado. Esta carne purga mucho propriamente, confortando el estomago, y el higado, y en lugar de ruibarbaro, podeis poner otras cosas laxativas, como sena agarico, ú otras semejantes.

Nueces como se confitan.

¶ Si quereis confitar nueces tiernas, y verdes, las cogereis de el nogal en el mes de Junio, y las agujerareis de parte à parte en cruz, con un punzon de madera, despues las pondreis en infusion, con agua, por espacio de diez, ú doce dias, poco mas, ò menos, y les quitareis una piel delgada, que se mostrará encima, sin quitar la corteza verde, y las pondreis à herbir largamente con azucar clarificado, añadiendo à menudo del mismo azucar, para que se consuma con el cocer; finalmente las pondreis en un vaso con especies, con que no pongais muchos clavos, porque las harian demasiadamente amargas.

Ay otros que las confitan, tomando nueces verdes en el mes de Mayo, ò Junio, antes que tengan la escorza dura, y las agujerarán de parte à parte en cruz, con un punzon de madera, y no de hierro, porque las haria bolver negras, y las tienen en infusion con agua, y la mudan à menudo por espacio de nueve dias, y despues las ponen à herbir con agua de fuente, hasta que esten tiernas, y despues les ponen encima agua fria pura. Refriadas, las limpian de aquella piel delgada, y con paño de lino las enjugan, y despues ponen clavos, y pedazos de canela por los agujeros, y les ponen en vasos, y

del

despues xarave, y julepes encima, que esten cubiertas para conservarlas; despues de algun poco de tiempo, si el xarave fuere demasiado claro, lo ponen à cocer de nuevo con las nueces, y las buelven à poner en el vaso, y de esta manera quedan siempre verdes, segun su naturaleza.

¶ Duraznos confitareis, haciendolos cocer con julepes, que sean un poco aquosos, no para hacerlos cocer perfectamente, sino para purificarlos de la mucha aquosidad que tienen; despues con otros julepes, que sean mas perfectamente cocidos, los pondreis en vasos de tierra con el dicho julepe, que avreis cocido para conservarlos, y los podreis aromatizar con un poco de canela, y almizcle: Esta manera de confitar duraznos enteros, es general para confitar todas maneras de frutas gruesas, y enteras, como membrillos, manzanas, peras, alberchigos, y otras semejantes.

¶ Para confitar cerezas, ò guindas, les cortareis la mitad del capullo, despues las hareis cocer con zumo proprio, y azucar; en esta proporcion, que para cada libra de cerezas pondreis media libra de azucar, y despues de cocido hartó, conviene ponerlas en un vaso de vidrio, y encima el xarave con que han cocido, y si pareciere que está aquoso, hacedle cocer perfectamente. De esta manera podeis confitar ciruelas, cerezas silvestres, granos de uvas, de agraz, y otras frutas pequeñas.

¶ Para confitar ciruelas en pasta, conviene hacerlas herbir con un poco de agua, meneandolas à menudo, porque no se quemén, y las hareis passar por crivos de pieles, ò carada, y por cada libra de dicha pasta pondreis quatro onzas de azucar, meneandolo todo junto, y de nuevo bolverlo à cocer, meneandolo à menudo, dexandolo assi hasta que la espuma sea consumida del todo, que denota la humedad. Hecho esto, assi caliente, lo pondreis en los vasos donde lo querreis conservar, despues los pondreis al Sol por espacio de tres dias, y si os pareciere, que encima estuviere aquoso, conviene bolverlo de nuevo al Sol. Esta manera de confitar en pasta, puede ser uniuersal para hacer pasta de todas las otras frutas, como son peras, manzanas, duraznos, alberchigos, cerezas, y guindas; empero conviene tener siempre cuydado con la cantidad de el azucar, que deve ser mas, ó menos, segun la humedad de las frutas, que querreis confitar en pasta.

) (*) (

CAP.

Confitar duraznos, membrillos, peras, manzanas, alberchigos, &c.

Confitar cerezas, guindas, granos de uva, y de agraz.

Confitar en pasta ciruelas, peras, manzanas, duraznos, cerezas, &c.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DEL PLANTAR, Y TRASPLANTAR
los arboles de frutas, y cavar, desnochar, limpiar, y sembrar
los de simientes, y pepitas para ingerir.

Plantar, y
trasplantar
los arboles.

Quando à los arboles de fruta, que se han de plantar, y trasplan-
tar, conviene primeramente considerar, qué especie de arbol,
que tamaño, y grandeza quando es grande, y si el que trasplantais
acostumbra à crecer en alto, y ancho lo pondreis conforme su ca-
lidad, y en la tierra, y lugar, que mas apetece, como se ha dicho
de cada uno en particular, porque los unos quieren la tierra gor-
da, otros seca, otros humeda, otros arenosa, y otros barrofa, porque
se hagan muy mejores, por lo qual será muy necessario ponerlos
lexos unos de otros, porque un arbol plantado en lugar espacioso,
fructifica mas, y así plantareis, y trasplantareis dichos arboles le-
xos el uno del otro treinta y cinco pies; y si al medio de estos gru-
efos quereis plantar uno dellos que no se hacen tan grandes, los pon-
dreis à quarenta y cinco pies divididos, y esto porque se puedan
hacer mas frondosos.

El manzano, peral, y demás arboles de este tamaño, plantareis
à veinte pies el uno del otro, mas si pusieredes dos ordenes, ò mas
de ellos, les dareis veinte y cinco pies, y quando los avreis de po-
ner en orden, uno junto de otro hareis que esten entremetidos en el
intervalo de los dos; de este modo enlazados se harán mejores, por-
que tendrán mas espacio, y daràn mas contento à la vista; por ve-
nir à linea derecha, mirandolos de través, y pondreis de los arbo-
les pequeños por el medio.

Intervalo
de los arbo-
les.

El ciruelo durazno, y otros arboles de hueslo, y de este tama-
ño, no quieren mas de quinze pies uno del otro, y de una linea à
otra lo mismo, poniendolos siempre à proporcion.

Los arboles mas chicos, como son cerezos, membrillos, y otros,
de hueslo, tienen harro de ocho, hasta nueve pies uno de otro. Quan-
do quereis plantar dos lineas, cada una de su especie, y diferentes,
plantareis los de especie mas chica à la parte del Sol, porque la som-
bra de los grandes no les hicielle daño.

Tiempo de
regar, avisos
en el plantar
los arboles.

Si plantais ciruelos, y perales mezclados, es mejor poner el
ciruelo cara al Sol, por ser mas chico que el peral, y tambien por-
que el dicho peral sufre mejor la sombra.

¶ En tiempo seco es bueno regar los arboles, porque la tierra
se

se tierra mejor: No se deve plantar ningun arbol, que no se ponga
en el mismo sitio, aspecto, y lugar, que antes estava, y así antes
de desarraigarle de su lugar, tendreis cuenta, que parte del està à
cara de Medio dia, y de la misma manera lo plantareis, si quereis
se haga mejor; ni se deve plantar ningun arbol, que primero no se
le corte el ojo, ò pimpollo de medio, porque no se empine, y su-
ba por alli tanto; no cortarlo mucho, por ver, y hacer prueva, si
por esta via se haria mejor.

Si quereis plantar sin raices, que se llama de estacada, plan-
tad de los arboles, que tienen grande corazon, como la higuera,
sauco, cidros, limas, limones, azamboas, y todos los demás de
esta semejanza, excepto el naranjo; tambien son de grande cora-
zon el moral negro, avellano, y otros semejantes.

Arboles de
grande cora-
zon, se plan-
tan sin rai-
ces.

Quien estos arboles el hoyo hondo, de quatro, ò cinco pies,
segun la madre de la tierra; esto es, si la tierra fuere barrofa, mas
en tierra humeda, no tanto, tambien los hareis el hoyo muy an-
cho, aunque el arbol no tenga grandes raices, y esto conviene,
porque al meter las raices halle la tierra bien movida por el con-
torno.

Si la tierra donde hareis el hoyo fuere demasiado humeda,
templareisla con tierra seca, ò aguardareis que este enjuta; y si
fuere muy seca, y dura, templadla con agua, porque los arboles
quieren la tierra templada, y así quieren dichos hoyos estar hechos
dos, ò tres dias antes.

Si quando plantareis arboles con raices huviere alguna raíz
demasiado larga, conviene cortarla todo lo que tuviere demasiado,
que vale mas, que no averlo de doblar, y por el dicho corte saldràn
raices por el contorno.

Es regla general, que todos los arboles que plantareis, mayor-
mente aquellos, que tienen simiente, y son gruesos, conviene an-
tes que se planten cortarles los troncos de los ramos de las hojas
que solo quede un pimpollo largo como el dedo, y algunas ve-
ces poco mas, ò menos, conforme el arbol lo requiere. Los arbo-
les chicos, que aun no tienen sino una sola varilla, no conviene cor-
tarlos arriba quando se trasplantan, sino fuere à los silvestres, que
quereis para ingerir con estos, conviene cortarle los troncos, y
hojas.

Quando el arbol estuviere en el hoyo, hareis de manera, que
ninguna raíz suba por arriba, sino que quando iràn poniendo tier-
ra, hagan que esten llenas, y estendidas, ò un tanto por abaxo, y
la tierra que ireis poniendo sea de la misma del hoyo, con que està
mez-

mezclada con estiércol bien podrido, porque si no lo fuerā, haria que las raíces no se hermānaran con la tierra, porque la harian estar enayrada: guardareis de echarle tierra rebuelta con yervas, porque la quemaria, sino echar de la tierra mas delgada encima las raíces, despues ir mezclando una con otra, hasta hinchar el hoyo.

Nunca pondreis estiércol con las raíces de ningun arbol, que plantais, que no sea convertido en tierra, porque no se puede soldar, ni arraygar con las raíces, sino fuere quando las raíces están bien cubiertas en tierra, entonces se puede poner encima la tierra, para que el licor, y sustancia del estiércol baxe à dar calor, y sustancia à las raíces, de tal manera, que el estiércol que pondreis en qualquier arbol hareis de manera, que no esté apegado con el tronco, que le haria mucho daño, y tan caliente podria ser, que le mataria; y si en la dicha tierra sacada de los hoyos huviere guanos mezclareis un poco de ceniza de colada, para hacerlos morir, por lo que podria hacer daño à las raíces, y quando ireis poniendo tierra, y avrà medio pie encima las raíces, ireis la recalzando muy bien al derredor de las raíces, y despues no mas, sino fuere à la fin por todo el hoyo con los pies, y esso ora sea la tierra seca, ò humeda.

Plantar
árboles sin
raíces de
estaca.

¶ Quando plantareis el arbol de estaca (sin raíces) cortareis el cabo de la parte mas gruesa, con un corte de una parte, como un corte de pluma de escribir, hinchandolo en tierra sin hacer agujero primero, sino fuere con cosa que fuere mas delgada que la estaca que se ha de poner, que conviene ponerla en tierra que entre forzosa, picandole con algun martillo, ò piedra, atando primero el cabo, porque pegandole no se quebrasse.

Cavar, es-
cornar, y
limpiar los
árboles.

Dice el necio, è ignorante Hortelano, que no es de importancia tocar los árboles, ni tener cuidado de ellos despues de plantados: mas el buen Hortelano, y Padre de Familias, dicen, haced bien à la tierra, y à los árboles, y ellos os hartarán de fruto: Visto está, y es vulgar dicho entre muchos, que la tierra que no es labrada, no produce sino abrojos, y espinas: lo proprio podemos decir de los árboles, que sino los labran, limpian, y benefician, no darán fruto, antes bien se volverán esteriles, porque las yervas que le nacen en las raíces, le quitan la virtud productiva, y assi es forzoso que se vuelven esteriles, y de ningun fruto, el qual cuidado, y trabajo se ha de tener en ellos (como es) cavar, desmochar, y limpiarlos: el cavar en el Invierno, y Otoño; pero à los recién plantados, el primero, y segundo año, y aun mas años, cada mes una, ú dos veces.

El

El desmochar de los troncos secos en el Adviento, y aun hasta el mes de Marzo, solo no sea el tiempo tan frio, y con heladas, que en este tiempo al tronco el corte de fresco cortado, le haria grande daño: Advirtiendole, que no conviene cortalle los troncos, ni pimpollos principales, ni aquellos que iban derechos, sino los tuertos, y aquellos que impiden el Sol à los buenos troncos. Si por todo el arbol no diere el Sol, y no participare de su resplandor, y fuerza, no produce fruto; porque bien sabemos que dice Aristoteles, que *Sol est primum generans*, sin el qual, hablando de las texas abaxo, no puede producir cosa ninguna.

Cosa cierta, y averiguada es, que los troncos secos en un arbol, hacen morir à los demás, y assi estos tales se deven cortar, como sea Invierno, ò Verano, no aguardando tiempo à la necesidad, que fuera della se deve siempre hacer el corte de todos los árboles de fruta en Luna vieja, y en los demás árboles que sirven de madera para el fuego; y los que quieren para hojas, y ramos, estos en el creciente de luna, y en el plantar deve ser en los mismos tiempos que se ha dicho del cortar.

Los árboles que nacen en la tierra sin arte, ò con él, ò con el trabajo, è industria del hombre, los unos son plantados de simientes, granos, ò huesos; otros de raíces; otros de vara, ò estaca; otros ingeridos unos encima de otros; de los quales se dirà principalmente de la manera que se han de plantar los de simiente à parte en un quarto del huerto. Para plantar, ò sembrar las simientes de los árboles, como son perales, manzanos, membrillos, y otros, hareis cabar la tierra muy bien en un quarto del huerto, y que el Sol le de muy bien en el Verano; y si fuere possible, mejor en el Invierno, en el qual echareis mucho estiércol, revolviendo bien con la tierra, la qual pondreis à sulcos; y en el Setiembre, y Octubre tomareis dichas simientes, y las amassareis, las de las peras, con peras podridas, de las que caen baxo del arbol, y de las manzanas, con manzanas corrompidas, y assi de las demás frutas; y dicha massa la tendreis, y dividireis por el largo de la línea, ò sulco que avreis hecho, cubriendolo de tierra ligeramente, teniendo cuenta, que de una línea à otra aya quatro pies, por lo que limpiandolos de las demás yervas no les hagais daño con los pies. De otra manera lo podreis hacer, y es, que hagais secar dichas simientes, conservandolas hasta San Andrés, ò hasta el principio de la Primavera, los quales despues podreis sembrar, como está dicho arriba. Quando el arbol, que nace de simiente tendrá un año, le quitareis todos los pimpollos, y varillas nuevas que avrà hecho, no

Tiempo de
escornar los
árboles.

Sembrar las
simientes de
las frutas
para ingerir.

dexan.

dexandole ninguno, sino fuere el de enmedio; y hareis lo proprio con las yervas, no dexandoles ninguna por todo el contorno, y cavandolos de aqui adelante muy à menudo, y el riego que siempre fuere necesario. Para hacerlos nacer, y venir mas presto, conviene antes de sembrarlos poner la simiente en infusion dos, ò tres dias con agua, ò leche. Para sembrar el olmo, conviene coger la simiente antes que se vista de hojas, que serà al principio de Marzo, haciendola enjugar dos dias à la sombra, sembrandola despues en unos hoyos hondos de un pie. El laurel se siembra un pie debaxo de tierra quatro aceytunas juntas, y el año despues trasplantarlos; De la propria suerte se hace con las otras simientes semejantes, como las del ciprés, arrayàn, y otras.

Sembrar las pepitas de huesos.

Para plantar, ò sembrar las simientes, ò pepitas de hueso, como de aceytunas, cerezas, ciruelas, almendras, duraznos, alberchigos, castaños, y otros, conviene en sacando el hueso de la fruta, hacerle secar à la sombra, ò al Sol, que no sea muy caliente, y quando los querreis plantar, hareis estèn tres dias en infusion con agua, ò leche, sembrandolos despues en tierra bien cabada, y estercolada lexos el uno del otro medio pie, y tres dedos debaxo de tierra, regandolos quatro veces cada mes en el Verano, quando el tiempo fuere seco, y caluroso, y los entrecabareis una vez cada mes, y sobre todo que estèn puestos en parte donde les de el Sol. Quando estos arboles de hueso avrán crecido, que serà en Adviento à un año, y los querreis trasplantar, cortadles la raíz mas principal, hasta dos, ò tres dedos de las otras raíces pequeñas, y lo mismo hareis de las que huviere que sean demasiado largas, y deste modo plantarlos, que todo arbol plantado dos, y tres veces, y mas, hace mejor la planta para ingerir, y tambien despues de ingerido, quanto mas se trasplanta, mejor la fruta. El ingerir encima del membrillo hace que la fruta sale carcomida, y picada. Si quereis tener buena fruta, hermosa, y bella, no es bastante aver plantado en buena tierra los granos, ò huesos antes bien conviene al cabo del año trasplantarlos en otro lugar, porque dicha mudanza, les hace producir el fruto, y hojas mas bellas, y agradables, y así los frutales silvestres, trasplantados otra vez, y en tierra buena, vienen à tomar otra naturaleza mas dulce, y bella. Quando los dichos arboles de granos, ò huesos avrán crecido un poco, conviene entrecavarlos, teniendo cuenta, que quando lo hareis, no corra el viento cierzo, porque este viento es muy enemigo destas plantas nuevas. Quando los querreis trasplantar, tened cuenta à que parte del Cielo estàn en el primer sitio, ò lugar, y desta manera los pondreis

al hoyo. Quando mercareis, ò os dieren arboles ingeridos, os informareis, como estavan en su sitio, y de que parte estavan caídos, ò declinados, para poderlos poner de la propria parte, porque poniendolos al contrario, no se harian tan hermosos, y bellos.

El cerezo, que sale de la raíz del otro hueso, se hace mejor, y mas presto, que no el que nace de hueso, y lo proprio es de los del ciruelo, moral, granado, arrayàn, y membrillo; se hacen mejores de su planta, que de simiente, y vienen presto, tomando un ramo grueso como tres, ò quatro dedos, haciendolo pedazos, de largaria de dos pies, poco mas, ò menos, y darles à cada pedazo un corte de una parte de el cabo gordo, como el de una pluma de escribir; y lo pondreis en tierra, que entre muy forzoso, como se ha dicho mas largamente.

La higuera, granado, y el membrillo, vienen mejor de rama esquexada del tronco, que de grano. Estos arboles hechos de estaca, ò de rama esquexada del tronco, no se pueden trasplantar, que no tengan tres años, porque tengan las raíces un tanto fuertes.

Otra manera ay de plantar arboles, que es de barbados, sacados de otros arboles con cajas de madera, ò con vasos quebradizos; de tal manera, que con diligencia dentro de dos años tendreis poblado un huerto de arboles de fruta excelente, y sin averlos de ingerir, y así se dirà el como, empezando por el naranjo, cidro, ò limon.

Hareis cajas de madera, de la ancharia de dos pies, y de altaria dos y medio, y tambien de mas, ò menos grandes, las quales de una parte han de estar sin clavos, porque esten abiertas; y de la parte de abaxo deve aver un ojo, que el tronco del naranjo pueda estar en el; y dicho ojo deve estar abierto, hasta la parte que queda abierta sin clavos, para que por allí pueda passar el tronco del naranjo, y la pondreis, y asentareis de manera que si el tronco viniere de tierra, la asentareis, que estè asentada en alto de tierra, un poco mas de medio pie, poniendo debaxo algunas piedras gruesas, ò otras cosas, con que dicha caja esté bien firme; y tendreis cuenta, señalando en el tronco la parte que queda ocupada dentro de dicha caja del tronco, y la quitareis del tronco, y hareis en el dicho espacio del tronco, si fuere grueso como el brazo tres cortes; y si fuere la mitad menos grueso, bastarán dos cortes; y si fuere como el dedo, bastará uno; los cortes deven ser repartidos en el lugar señalado del tronco, que ocupa dentro la caja, desde quatro dedos de abaxo, hasta cinco, sin llegar arriba; y el un corte deve estar hecho de una parte, y en el de enmedio à medio lugar de la otra parte del primero, y el tercero de la otra parte del primero: Dichos cortes se han de hacer desta manera en el lugar dicho, adonde deve estar el

Para hacer, y plantar arboles cõ barbados.

corte, y lo hareis con una sierra pequeña, cortando, aserrando, hasta que solo esté cortada la tercera parte del tronco; despues con un escoplo que corte bien, y con un martillo hareis abrir el tronco, empezando la cortadura de la parte de arriba, hasta que aquella tercera parte de el tronco se abra, poniendo dentro de la abertura una pedruzuela pequeña, que solo haga tener aquella parte del tronco mas alzada àzia arriba, que no la que queda abaxo, medio traviesso de dedo; y assi de la misma manera hareis los demás cortes señalados, hechos, asentareis vuestra caxa, como la aviades puesto de principio, y la clavareis de la parte que quedò abierta, y si abaxo en el suelo avrà algunos agujeros, los tapareis con pedazos de madera, ú telas, ú de vasos, quebradizos, y luego llenad esta caxa de tierra buena; y sin poner estiercol, yendo poniendo la tierra la ireis muy bien pilando, porque esté siempre muy bien apretada con el tronco, y assi conviene esté dos años, regandole en el Invierno, de quince en quince dias; y en el Verano de ocho en ocho; y en el tiempo de los caniculares, de quatro en quatro dias, y haciendolo assi, evitando los inconvenientes que abaxo se diràn, tendreis un naranjo para trasplantar muy al seguro, al cabo de un año, cortandolo con una sierra pequeña debaxo de la caxa, y lo podreis llevar al hoyo que avreis hecho para ponello, ò sea en el mismo huerto, ó en otra mas lexos, haciendolo llevar por hombres, para que lo lleven seguro, y lo pondreis en el oyo asentado que esté de la misma manera, parte, y cara como estava en su primero asiento, le desclavareis de los clavos de la caxa, quitandole la madera de la una parte, y la ireis poniendo tierra de aquella parte contra las raíces de los barbados, que vereis que dicha caxa no està llena, las quales raíces ha hecho dicho tronco por las cortaduras hechas; y despues de la misma manera hareis por los otros lados. La madera de abaxo no la movereis, por no ser de importancia, porque quitandola, se le haria mas daño que provecho; despues lo ireis regando siempre que fuere necesario. Las advertencias, que en esto conviene advertir, son, que la cortadura, que se hace en el tronco no la abrireis de la parte de abaxo, porque por aquella parte nunca mete raíces, como se ha visto por la experiencia. Otro aviso mas importante, y es, que aveis de atar muy bien el dicho tronco con otro del arbol, y si le ay à su lado, ò con otra cosa, para que con el viento no se pueda mover, porque con el movimiento haria crecer el lugar, que tiene dicho tronco en la tierra, y assi no estando apretada la tierra con el tronco, no pondria raíces, y el trabajo seria en vano. En tiempo de hacer este exercicio, es el de Noviembre, hasta por todo Marzo, que hacerse mas adelante, es muy

*Barbados.
Advertencia.*

di-

dificultoso, porque haciendose los cortes en tiempo, los naranjos tienen humor, y peligraria, que la corteza no se quitasse de la madera, y no pondria raíces; y que se haga en Luna vieja, y el tiempo de plantarlos sea en Marzo; al cabo de un año podreis abrir una parte de dicha cava, y vereis si ha puesto hareis raíces; que si aveis tenido el cuidado dicho, os aseguro avrà hartas, y lo podreis plantar al cabo del año, sino aguardareis para el otro año.

Con el mismo orden podreis hacer de otros troncos, y ramos mas pequeños, hasta que sea como el dedo, y en estos pequeños, basta que se les haga dos oberturas, ò cortes, y estos se pueden poner en ollas viejas, ò con otros vasos quebradizos, cortandolos por el medio de dos partes, haciendo lugar abaxo por el tronco, y asentado que sea en la olla, ó vaso quebradizo, la unireis, atandola muy bien, y la hinchireis de tierra, como lo demás se ha dicho en las caxas arriba. Lo mismo podreis hacer à qualquiera ramo de arriba del naranjo, si tuviere troncos, ò ramos buenos para sacar para ser arboles, y tambien en los troncos, ò ramos viejos podreis hacer lo mismo, y seràn estos enanos; y todo lo que se ha dicho podreis hacer con todos los demás arboles de fruta; y todo esto està muy bien experimentado en esta fidelissima Villa de Perpiñan, por mi proprio, y por muchos otros, con felicissimo suceso.

El arrayàn, para que se hagan barbados de las varillas, y ramitos del para trasplantar en el huerto, para encañizados, ò para otra causa, si son troncos gruesos, hareis lo mismo de los naranjos; si fueren varillas pequeñas menos del dedo pequeño, solo los abrireis por el medio, poniendo por medio la obertura un palillo, para que esté un poquito abierto, y la pondreis dentro de una olla, como se ha dicho del naranjo, y con los demás, que se ha dicho.

Para hacer barbados del arrayàn.

Algunos plantan los planzones, que se hacen en los pies del olivo, cortandolo con un pedazo de la madera de la raíz; y assi digo que es mejor un año, ú dos antes, darle con un martillo, con otra cosa fuerte, baxo del contorno del dicho planzon en algunos lugares algunos golpes, majandole la corteza, y despues hacerle un monton de tierra por el contorno del tronco, y al cabo de un año, ú dos avrà hecho raíces con barbados, y con ello se plantaràn mas seguros, cortandoles del, y los plantareis, y hareis lo demás, que teneis acostumbrado.

Barbados de las plantas de el olivo.

K

CAPL-

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DEL INGERIR LOS ARBOLES DE MUCHAS
maneras, y en varios tiempos.Seis mane-
ras de inge-
rir.

Muy grande belleza, y acrecimiento atrae à los arboles, y à su fruta el trasplantarlos, pero mucho mas el ingerirlos; porque de aqui nace, que el arbol silvestre se hace domestico, y el estéril fértil, las frutas mas bellas, hermosas, y mejores; todo esto vemos que dà grande contento à los hombres: Que belleza es ver manzanas, peras, y otras muchas frutas, hacer diversos colores, y sabores, y todo por el artificio del ingerir! del qual enseñaremos cinco modos, y mas.

El primero es con pua, hendiendo el tronco del arbol en la corteza, y madera. El segundo, ingerir de pua entre corteza, y madera del tronco. El tercero ingerir con barreno, el qual se hace en dos maneras. El quarto ingerir de escudo, el qual se hace en dos maneras. El quinto de cañon, de los quales se enseñarà el modo, y el como se tiene de hacer de cada uno en particular. Primeramente antes de ingerir, se tiene de considerar diligentemente, el clima, y territorio, que sea à proposito, y ver que arboles, assi los de simiente, como los de pepitas. De hueslos son mas fertiles, y siempre es mejor ingerir cada especie à su semejante, con el qual pueden el arbol, è ingerto hacer union, y hermandad, que de otra manera nunca hacen buen fin, porque es imposible que algun tiempo no se vengan à encontrar estas dos naturalezas. El ingerir encima del tronco de verfa, no es duradero, ni vale cosa, porque al fin tira al natural de donde sale; aunque se ingiere con el olmo, ni encima del espino de majuelos, roble, vid, rosal, ni otro semejante. Por el tanto conviene siempre ingerir encima de planta, è arbol silvestre, por lo que es durable, y de mas robusto natural; con todo, ingeris en madera blanda, y apacible, viene mas presto, que no haria con los sobredichos, si no fuesse que lo quiesiesen hacer por curiosidad, è por engañar el Hortelano para vender, è por otra cosa, y assi el mejor ingerir es cada uno con su especie, è alomenos ingerir arbol temprano, con otro temprano, y el tardio con otro tardio. No se tiene de pensar en poder ingerir indiferentemente encima todo genero de arboles, porque encima no percibe el peral, ni la higuera el olivo, ni la vid el pino, ni el ciprés; en conclusion, ningun arbol de goma, aceytofo, ni otro que destila pez, no recibe ingerto de otro arbol, que tenga la

made-

madera densa, y pesada como el box: Los que tienen la corteza muy tierna, no son à proposito para ingerir, porque el uno por la mucha ternura, no puede tenerle en sí reprimido, y el otro por la mucha tenues, lo ahoga.

El tiempo de ingerir empieza por Navidad, como se ve en el Invierno frio, mayormente el almendro, durazno, y el peral temprano, y los demás, que empiezan à florecer temprano: El manzano con los demás, que no florecen tan presto, es mejor aguardar al Febrero, y Marzo, y esto segun los climas frios, calientes, y templados. En este proprio tiempo es bueno ingerir los arboles viejos, que no fueren ingertos, è no sacan buena fruta, entre la corteza, y madera, de pua tardia, conservada en tierra, de manera, que se puede ingerir de pua los meses de Diciembre, Enero, Febrero, y Marzo, conforme el clima de la tierra, y los arboles fueren mas, ó menos tempranos en echar hojas. Los arboles que tienen humor, se han de ingerir mas temprano, y los que son mas enjutos, mas tardios; con todo, que el granado, y la higuera, aunque sean secos, quieren ser ingeridos mas presto.

El ingerir de pua, y de escudo, se hace mejor en Luna creciente, que en otro tiempo; y las puas se deven cortar del arbol en Luna vieja; esto es, dos, è tres dias antes, que la Luna vuelva, y se conservan, como se dirà adelante, con el modo, y manera de cogellas; y el tiempo de ingerir es, quatro dias despues de la conjuncion de la Luna con el Sol, hasta el fin del primer quarto. Está prohibido entre los curiosos Hortelanos, que no se hagan ingertos quando corre el viento de Medio dia. El ingerir encima del arbol silvestre, es mejor, que no encima del arbol domestico, y dulce.

El ingerir de escudo se puede hacer todo el tiempo, que los arboles tienen humor entre la corteza, y la madera, que será desde la Primavera, hasta el Otoño, y el moral desde Marzo, hasta todo el Setiembre, y todos los otros arboles por lo mismo, poco mas, è menos, segun el clima de la tierra; advirtiendole, que quando llueve no es buen tiempo de ingerir en corteza; ni tampoco es bueno seguir el uso de aquellos, que ingieren luego que han plantado los arboles silvestres; y assi se puede decir, que es muy grande yerro, porque dicho ingerto nunca medra, ni crece. Los buenos ingertos se han de hacer, quando los arboles trasplantados están bien hermanados con la tierra, porque el buen ingerto, si no creciere mucho el primer año, nunca será arbol grande, sino pequeño, y envejecido, y de poco provecho, y ellos tales lo mejor es, quando están arraigados en tierra, cortarles abaxo en el tronco cercano à la tierra, y bolverlos à ingerir de nuevo.

12

El

Tiempo de
ingerir.Tiempo de
ingerir de
escudo.

Los aliños
para ingerir.

El Obrero, que quiere hacer este oficio, deve estar apercebido de todos los aliños necesarios en un cestico. Primeramente un cuchillo, ú hoz, que corte bien, de un escoplo grande, y otro pequeño una cierra, dos barrenos, uno mayor que otro, dos trepanes, que todos corten bien, corteza de sauce, miembros, trenzas, ó hilo para atar los ingertos, barro, ú otra tierra amassada con estiercol de buey, desta massa pondreis encima de qualquier corte de tronco que corteis porque le ayuda mucho à soldar, y que el Sol no le haga daño.

El coger las
puas para in-
gerir.

Para coger las puas para ingerir, tendreis cuydado de tomallas de arboles poderosos, y fructiferos, de la parte que mira àzia Medio dia; deven ser dichas puas tiernas, y que participen del viejo, ó mas de para sustentarse, y si fuere demasiado de larga, al tiempo de ingerir, de una hareis dos, ó tres, cogiendolas como hemos dicho, en Luna vieja, dos, ó tres dias antes que ha buuelto, è ingerir dos dias despues hasta todo el primer quarto. En estos dias las conservareis dentro de un vaso muy bien cerrado, que el ayre no pueda entrar, porque las puas no deven ingerir luego que son cogidas, porque entonces estan con toda su vigor, y humedad, assi como estavan en el arbol, que ingerir desta manera se enjugan, y reprimen dentro del agujero del ingerto, dando lugar al viento, que lo pueda penetrar, y se mueran, y por esso se aconseja, que se dexen por algunos dias de la manera que se ha dicho arriba, porque alli pierden aquella humedad superflua, que tuvieren, y de esta manera està mas bien acertado. Y si quereis traer las puas de lexos, las traereis de esta manera, y tambien dentro de un vaso con barro amassado, y dicho vaso bien cerrado, que no respire por ninguna parte, y tambien puestas con miel.

El modo,
y manera de
ingerir pua.

El modo de ingerir de pua, es assi; Cortareis la estaca, ó tronco que querreis ingerir, todo redondo con una cierra; si lo avreis de ingerir muy baxo de tierra, è igualareis muy bien el corte, que està llano, con una hoz, que corte bien; y si dicho tronco fuere chico, en el qual no puede estar mas de una pua, lo bolvereis à cortar tomando de una parte como de lo ancho de un dedo mas abaxo del corte, y yendo por arriba, hasta cerquita del medio corte, que quede como un labio de flauta, esto poco mas, ó menos, conforme el tamaño del tronco; y si el tronco fuere grueso, se cortará todo llano, porque conviene se le pongan dos puas, teniendo cuenta, que de la parte donde se pondrán està muy llano; y assi para cortar dicho tronco, le atareis un cordel al derredor, tres dedos debaxo, porque con la incision no se abrielle demasiado, advirtiendole de hacer el corte, dexando mas campo de una parte que de otra, que no llégue al corazon del arbol, porque es ne-

cessario

cessario que quede todo el corazon entero en una parte, y la hendedura, ó incision, que no baxe mas de quatro dedos dentro del tronco. Los hombres curiosos en este oficio, tienen un hierro hecho à manera de navaja, que de una parte corta, y de la otra està llano para picarle encima, de un cabo està buuelto para arriba, hecho à modo de escoplo, para hacer tener la incision del tronco abierta, por donde se le ponga la pua, y del otro està agudo, y bien afilado, que sirve para cortar las cortezas de los arboles, por el qual se puede ingerir entre corteza, y madera, y assi no teniendo este aliño, tendreis aparejada una clavija de palo de madera fuerte, hecha à modo de escoplo de un cabo, y esta la pondreis dentro de la incision teniendoa assi abierta; despues tomareis la pua, y con un cuchillo que corte bien la cortareis del cabo mas grueso por abaxo, de largo de dos traviesos de dedo, del modo que se suele cortar una pluma de escribir, deste modo lo pondreis en el tronco à la parte mas alta del, teniendo cuenta que la corteza de la pua està al igual de la del tronco de la parte de la madera, que la saba, que es aquel licor que està entre corteza, y madera, vengan al igual, y en un mismo derecho el uno del otro; y mirad que no hagais como muchos que se engañan, que no tienen cuenta, sino que la corteza de la pua, y la corteza del tronco esten iguales de la parte de afuera, y quando el tronco es muy pequeño, que entonces tiene la corteza delgada, assi como la corteza de la pua, entonces muy bien lo aciertan, pero quando el tronco es un poco grueso, nunca lo acertarán, por lo que tiene la corteza mas gruesa, que la de la pua; por esto es mejor para mas acertar, y no aver de tener cuenta en tanta quimera, mirar que la madera del tronco venga al igual de la madera de la pua, y haciendolo assi, es tambien forzoso, que todo lo demás està igual, porque todo esto estriva, que aquel licor, que llaman saba, que se hace entre la corteza, y madera, esten en derecho bien el uno del otro, y se unan, y hacen bolver à dar vida à la pua, y unirla con el tronco: Puesta la pua, como està dicho, ireis aflojando la escarpa, y el tronco irá apretando igualmente la pua de manera, que no se deve mover un punto, despues soltareis el cordel de abaxo, y si el tronco no apretare harto la pua, le atareis con un junco, apretandole bien, y con barro amassado tapareis las llagas que le avreis hecho por arriba, y por los lados, embolviendolo con tapos bien atado, porque el agua no le haga daño, y siempre el ojo à la pua, que no se mueva, y de quando en quando los ireis à visitar, para quitar los pimpollitos, que el tronco acostumbra sacar, porque causarían que la pua se ahogaria, y quando llegamos al Mayo, ó poco

K3

mas

mas conviene los troncos que avreis atado los afloxeis, que no estén apretados, porque la pua pueda mejor sacar el pimpollo, y hacer mejor su crecimiento; en el lado los pondreis una caña, ò vara, con la qual ireis atando, assi como irá creciendo, porque se irán criando derechos, que el viento, ú otra cosa no les haga daño; y si fuere echando pimpollos, se los quitareis, entrecabandolos una vez cada mes, no dexandoles yervas por el contorno, y haciendolo assi tendreis ingertos bellos, y hermosos. Conviene que el arbol que se quiere ingerir sea grueso por lo menos, como el dedo pulgar, y que sea de dos años, porque el que es de uno, subitamente echa pimpollos, y queda esteril, è infructifero.

Ingerir de pua entre corteza, y madera.

Quando en el ingerir de pua entre la corteza, y la madera del tronco, solo se usa en los arboles ya gruesos, y viejos, los quales tienen la corteza dura, y gruesa, para poder tener apretada la pua, y se hace como se sigue. En el tiempo que el arbol quiere empezar à entrar en humor, que será por todo el mes de Febrero, y Marzo, que entonces la corteza empieza à desapegar de la madera del tronco en las gruesas plantas silvestres, que no se pueden facilmente hender por medio, ò en cruz, ú de otra manera, y tambien en los troncos, y ramos de gruesa, y gorda corteza, como la higuera, ciruelo, peral, y castaño.

La pua que se ha de ingerir, deve ser como la que se ha dicho, assi en el coger, como el aver estado cogida, y conservada, y el mismo tiempo de la Luna. Conviene ferrar el arbol silvestre grueso, que no ha sido ingerido encima del tronco donde salen los renuevos de los ramos, todo redondo; despues arriba en el corte entre la corteza, y la madera, hincareis un hierro à modo de lanceta, para levantar la corteza, para hacer lugar para meter la pua, sin que entre del todo, tanto como deve entrar la pua, y primero cortareis la corteza un traviesso de dedo, para que mejor dé lugar de lanceta, y despues à la pua, y dicha pua cortareis en el cabo mas grueso, solo de una parte, como paleta, que vaya haciendo punta, y de la otra parte que quede con la corteza, y assi las ingirireis en el lugar del tronco, que la parte cortada vaya de la parte de la madera, la otra parte vaya de la parte de afuera, y hareis entre forzada, que ella misma haga un poquito mas de lugar del que avrà hecho la lanceta, de hierro, ú de hueso, ú de madera fuerte, y puesta una pua de la misma manera pondreis mas por el contorno, hasta tres, ò quatro, porque como el tronco es grueso, bien lo puede llevar, y con la mucha virtud del arbol, presto bolverà otra vez à ser arbol perfecto; y hecho esto, lo embolvereis con

un

un poco de barro amassado con estiercol de buey, atandole como se ha dicho arriba. Tambien se pueden ingerir de esta manera el albercoquero, manzano alberchigo, durazno, almendro, higuera, castaño, peral, y ciruelo, los quales deven ser tamaños como el brazo, porque si dichos arboles tuviessen la corteza muy tierna, y simple, no seria tan bueno, y por esso conviene que la tengan dura, y firme para poderse hacer bien, sino fuere algun otro arbol mas chico, que la tuviessè tierna, y buena para este proposito.

Con barreno se puede ingerir en dos maneras; la una de pua, cogida de los arboles, como se ha dicho arriba; el otro se hace de vara, ò varilla, la qual no se coge del arbol, sino que deven estar plantadas las dos, la una cara de la otra, como el que ingiere, con el que se tiene de ingerir.

Ingerir con barreno en dos maneras.

El ingerir de pua cogida con el barreno, se hace de esta manera: barrenareis el tronco del arbol un traviesso de dedo dentro de la madera con un barreno pequeño, del grueso de la misma pua, que el agujero vaya àzia abaxo; despues quitareis el pellejo, ò corteza del cabo de la pua, tolo aquello que avrà de entrar dentro del agujero, hecho dentro la madera, quitado todo al derredor, siguiendo la misma forma que tiene el dicho agujero, à fin que puesta dicha pua su cortez esté bien asentada encima la madera de toda parte, sin entrar nada de la corteza dentro de la madera, porque lo que està dentro de la madera, no sirve sino para sustento de la pua, y la corteza, ò pellejo de la pua, sirve que el licor, ò saba que llamamos, haga union con la del tronco, y de esta manera viene à dar vida à la dicha pua; despues de puesta, como està dicho, podreis poner mas por el contorno del tronco, si el tronco fuere grueso, conforme el tamaño del tronco del arbol; y despues pondreis un poquito de barro por el contorno de la pua.

De otra manera se ingiere con barreno, que la pua no se corta del arbol, lo qual es muy buen modo para los curiosos, y muy seguro para toda manera de arboles, aunque no haya conformidad entre ellos; verdad es, que estas cosas de ingerir los arboles con sus contrarios, no son duraderos, sino que se hacen por mas curiosidad, por lo que se mudan los sabores, y gustos de las frutas, como se dirà adelante; desta manera se puede ingerir la vid encima de otra en el parral, que fuere de ruin planta, de otra de buena del mismo parral, y en la viña lo proprio, lo qual se hace desta manera. El arbol que querreis ingerir del otro que querreis, deven estar el uno al lado del otro plantados, despues en Febrero, ò en Marzo, que es el

Otra manera de ingerir con barreno.

K4

pro-

proprio tiempo, con un barreno hareis un agujero, que passe de una parte à la otra del tronco del arbol, que querreis ingerir, ò en uno de sus ramos, y el agujero deve ir un poco para arriba; y hecho le limpiareis con una gubietta de Carpintero, por lo que el barreno siempre le dexa rasposo, y por el dicho agujero passareis una varilla del arbol de su lado, hasta que entre un poco forzada, sin cortarla, y la atareis de manera, que no pueda bolver atrás; despues con barro, y estiercol seco de buey, todo junto amassado, ungireis el contorno de la varilla, de una parte, y otra del agujero, atando esto con algun trapo, y al cabo de dos años este ingerto, estará unido, el qual podreis cortar despues junto el arbol; y tambien cortareis el arbol de ingerto à dos dedos encima del, y de esta manera tendreis el ingerto seguro, advirtiendole de cubrir el corte del arbol con la massa que se ha dicho, para que el Sol no le haga daño.

La manera de ingerir de escudo.

¶ No ay de todos los modos, y maneras de ingerir, ninguno mejor que el de escudo, por muchas cosas; principalmente por hacerse este exercicio sin trabajo del cuerpo, que qualquier Principe se puede entretener en ello, por el grande gusto que despues puede tomar dello, quando ve tan lindas, y hermosas frutas, que salen del exercicio hecho de su mano, tan varias en el color, y olor, como en el gusto, y sabor; y por otra particularidad, que no se pierde ningun arbol; porque no se cortan hasta tanto que esten bien seguros, que el escudo está unido con el arbol con que se ingiere; mayormente que con el se pueden reparar los yerros, y faltas que hacen los ingertos de pua, porque los que se mueren hacen despues pimpollos, y en ellos pueden en el tronco ingerir de escudo, en llegando el Verano. Este modo de ingerir no se puede hacer hasta que los arboles tengan aquel humor, ò licor, que llamamos saba, que es quando la corteza se divide de la madera, que es desde Marzo, hasta todo el Setiembre, y conforme los arboles, porque ay algunos que los tienen antes, que son aquellos que primero pimpollean, de los quales es el moral el primero que se puede ingerir en Marzo de escudo, y esto antes, ò despues, conforme el clima, y Cielo de la tierra, si fuere fria, caliente, ò templada; y assi se puede despues ingerir todos los meses arriba dichos, y si se hallan pimpollos, que no hayan salido los botones, ò ojos de dichos pimpollos.

Todos los arboles de especie de naranjos, albercoques, ciruelo, peral, almendro, manzano, cerezo, granado, castaño, y higuera, se pueden ingerir de escudo, desde Abril, hasta Setiembre, hallandoles con sazón; esto es, que se pueda separar, y dividir la corteza de

la

la madera. Muchas veces se ve en una misma especie de arboles, en la varilla, que se les tiene de ayudar con la punta de un cuchillo, poco à poco, quando se saca el escudo. Tambien se tiene de advertir, que los pimpollos, ò varillas, de las quales aveis de sacar escudos, las aveis de tener puestas en agua (sino fuese que luego se pusiese por obra) porque como es tan tierno, padece muy presto; y si acaso huvieren ya padecido algun tanto, se pondrán todas dentro de agua, hasta la mañana; y quando las avrán de llevar fuera se harán que sea con agua del todo cubiertas, dentro de un cantaro, ò en otro vaso, que de essa suerte se quitan muy bien de la madera, y las mas veces mejor, que no en saliendo del arbol.

¶ La forma, y modo de sacar el escudo, es este. Tomareis una de las varillas, de las quales querreis sacar el escudo, y con un cuchillo que corte bien, le cortareis todas las hojas, no muy junto del tronco, porque no haga daño al ojo, ò botoncillo que ay encima del asiento de las hojas: verdad es, que ay algunas hojas, como son las mas baxas del pimpollo, ò varilla que no tienen ojo, ò botoncillo; hecho esto cortareis al derredor la corteza un traviesfo de dedo baxo de dicho botoncillo, y encima del de la misma madera; y despues cortareis la dicha corteza de la parte de atrás del corte de la corteza de arriba, hasta el corte de abaxo, y con la punta por la otra parte ayudarle à que se levante, y fuelle dicho escudo de la madera, y esso hasta que no se tenga sino un poco en el contorno del ojito, y entonces tendreis la varilla con la mano izquierda firme, y con los dos dedos de la mano derecha, apretando el escudo, haciendolo rodar, porque con el apretar vaya con el escudo el ojito, que está apegado con la madera, y assi aveis de mirar siempre el escudo, si de la parte de adentro estuviere llano, que sino seria quedarle con la madera, y estos semejantes escudos bien se pueden poner; pero no serán de ningun provecho, que nunca harán pimpollos; algunas veces se ve aver ojo de la parte de adentro al derecho de la hoja, por esso no dexa de ser bueno, solo sea llano en el derecho del ojo; el dicho escudo deve ser mas largo que quadrado; si la varilla fuere un poco gruesa, la cortareis una cintilla de la corteza, del largo de un corte al otro, conforme pareciere ser necesario al escudo; es esta su figura, el qual se mete, y se saca de las varillas de los arboles que tienen la corteza delgada, como la del granado, ciruelo, y otros.

La manera de sacar el escudo.



Los

Los demás que hallareis la corteza gruesa, ó un poco densa, los quitareis con punta, porque se asientan mejor, y mas facilmente, que no el quadrado. Despues de cortado el quadro como se ha dicho, le cortareis encima la varilla de la parte de abaxo, quitandole los dos quartos, quedando con la forma que aqui se pone su figura.



Algunos hacen la punta en el cabo de arriba; Otros escudos se facan, que a causa de las hojas, y ojos son muy espesos, en los quales avrá dos, y tres ojos en un mismo escudo, los quales se pueden reservar todos, ó alomenos el mas principal, como en el granado, y olivo.

El escudo quadrado se pondrá en el tronco principal del arbol, ó en el de los ramos, ó en varillas, si las ay en el tronco, y que sea en lugar muy llano, y a la parte del Medio dia, poco mas, ó menos, porque se ve que viven mas los puestos cara al Sol, que no los que no lo están; y así cortareis la corteza a la parte de arriba, y de la parte de abaxo lo mismo, de la medida de la largura del escudo; y quando lo cortareis, tendreis el escudo presentado encima el lugar del tronco, donde se tiene de poner, y entonces cortareis encima, y baxo del; despues cortareis por el medio de un corte a otro, como vereis por esta figura. Despues por el corte, que será del largo, ireis abriendo poco a poco la corteza con la punta del cuchillo de la una parte, y de la otra, como quien abre dos puertas de una ventana, hasta que veais que ay lugar para el dicho escudo quadrado; advirtiendo que el ojo quede en medio, despues con un hilo fuerte lo atareis por encima la corteza por todo al derredor, de arriba abaxo, sino fuere por encima del ojico, y el apretar del hilo deve ser un poco recio; y si pusiereis el ojo encima de otro de la madera del tronco, se hará con mas vehemencia el pimpollo, que saldrá de tal escudo.



Como se pone el escudo de punta.

El escudo de punta, es muy mas facil de hacer, porque no es necesario, sino en el arbol donde le quereis poner darle dos cortes en forma de la Cruz, ó Tale de San Anton como esta figura, arriba del ancho del escudo, y de arriba abaxo del largo; y de la parte de arriba abrireis la corteza de una parte a otra, yendo baxando poco a poco hasta abaxo, y por arriba pondreis la punta del escudo, apretandolo azia abaxo, hasta que esté



den-

dentro la corteza, y aprietandola un poco por abaxo, y por lo llano, se hará hacer el lugar que conviene, por estar bien asentado, y llano, atandole despues de la manera que se ha dicho de el escudo quadrado, advirtiendo, que sea en tiempo enjuto, que no llueva poco, ni mucho, ni haga viento de Medio dia, que todo esto le es muy contrario. Devense tener estos escudos, así el quadrado, como el de punta, atados quince dias, poco mas, ó menos; al cabo de los quales los soltareis, porque si passa mas tiempo de esta manera, les sería mucho daño, porque así como iria el tronco creciendo, apretarian mucho las araduras: Si se ingiere de escudo en la Primavera, en los meses de Marzo, Abril, Mayo, ó Junio, si despues de passados quince dias de la desatadura se viere estar verdes, cortareis el tronco dos dedos encima del escudo, poniendo en el dicho corte barro amassado con estiércol de buey seco, y vereis en el proprio año como crecerá, que parecerá un medio arbol: Puedense poner en el mismo tronco mas escudos, porque mejor se pueda acertar alguno que viva. Si se ingiere de escudo en Agosto, ó Setiembre, no hareis mas que desatarlos sin cortar el tronco hasta la Primavera que viniere, que tampoco en el Invierno no haria nada, y desde la primavera hasta el Setiembre, tendrán todo este tiempo para crecer, y se hará arbol perfecto; y si en empezar a sacar el pimpollo, los caracoles, hormigas, y piojos los perliguen mucho, los cazareis con los remedios que se pondrán en el Capitulo siguiente.

El otro modo, y uso de ingerir de cañon, no se puede hacer en todos los arboles que se ingieren con escudo, sino solo con el moral, durazno, melocoton, albericoque, cerezo, manzano, y castaño, y se hacen en esta forma, que se saquen los cañones de las mismas varillas de que se saca el escudo; esto es, tomareis una varilla tierna del mismo año, y quitadas las ojas (como está dicho en el ingerir de escudo) y cortada la parte de arriba, corteza, y madera, y de abaxo sola la corteza, y con un pañuelo lo apretareis, sacandolo, y despojandolo de el tronco por el cabo que avreis cortado la madera: tambien algunos lo sacan por el cabo grueso de la varilla, pero por este cabo los mas cañones se abren; y siempre que avreis despojado el cañon, ó sea por un cabo, ó por otro, avreis de cortar la madera que queda despojada de la corteza, y en el arbol donde la quereis poner, escogereis una maravilla, ó pimpollo, de el tamaño de dicho cañon, y lo cortareis al cabo de encima, empezandole a despojar la cortecita en dos, ó tres partes por abaxo, y le metereis el cañon por abaxo, hasta que veais que entre un poquito forzado,

Manera de ingerir de cañon.

y en-

y entonces no quitareis mas abaxo la corteza , y encima de este cañon , conviene poner otro , aunque no aya ojo , sino solo para mas conservacion del primero , por el daño , que puede recibir del Sol , y ayre ; y si el cañon le cortareis à la parte de abaxo , de dos partes , un poquito como una C. se asentará mejor con la cortecita de abaxo que quede despojada , y de estar hermanado irá sacando el pimpollito copiosamente , yendo siempre sacando todos los pimpollitos que sacare por las partes del tronco , fuera los del dicho cañon.

Modo de ingerir , que una fruta sea de dos especies,

Pues avemos enseñado el ingerir de escudo , os enseñaré otro modo de ingerir , para que una misma fruta sea la mitad de una especie , y la otra mitad de otra , y de diferentes colores , y sabores. Hareis dos escudos , el uno de naranjo agrio , el otro de naranjo dulce , y de los dos hareis uno , cortandolos entrambos hasta el ojo , el uno de la una parte , y el otro de la otra , y hareis que los dos ojos esten un poquito cortados , y los pondreis los dos juntos dentro de la corteza , de manera que los dos medios hagan solo un ojo , y lo demás hareis como se ha dicho en el ingerir de escudo , y de ellos se hará una union , que sacaràn un pimpollo , que dará el fruto la mitad de la naranja dulce , y la otra mitad agria , y lo propio hareis del granado , del dulce , y del agrio , y del durazno de los dos colores , y del manzano en las colores , y sabores , y de las demás frutas con diferentes.

Para que el durazno no tenga hueso,

Otro modo , y manera ay para hacer que el durazno no tenga hueso , con ingerirle encima de sauce ; del modo que se sigue. Plantareis un sauce junto de un durazno , en parte que se pueda regar , porque este arbol requiere mucho la humedad , lo ingirireis de el modo que se ha dicho con barreno , sin que se corte la pua del durazno. De otra manera lo podreis hacer , tomando una varilla de sauce , y plantarla de ambos cabos , como un medio circulo , que no suba mas que la tierra , y debaxo del plantareis un hueso de durazno , el qual quando avrà nacido , hendereis , ò partireis la varilla del sauce al cabo del circulo , haciendo passar el pimpollito del durazno por medio atandole muy bien , y cubriendole de barro por todo donde estuviere partido ; y quando dicho durazno esté unido con el sauce , cortareis el dicho durazno debaxo del circulo del sauce , que solo viva de la substancia del sauce , y lo cubrireis de tierra todo fino fuere el pimpollito del durazno , y de esta manera tendreis duraznos sin hueso.

(*) ✕ (*)

*

CAPL

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS CONTRA LAS ORUGAS , PIOJOS , HORMIGAS , gusanos , caracoles , topos , ratones , serpientes , alacranes , y otros animalejos , que hacen daño à las yervas , arboles y frutas de los huertos , y campos.

Para que las orugas no se crien en las yervas de los huertos , y campos , tomareis ceniza de sarmientos deshecha con agua , y con ella rociareis las yervas : O si zahumais las yervas con betun , y azufre vivo , no les harán daño ; ò tambien si tomais simiente de las mismas yervas , y las poneis en remojo con lexia hecha con ceniza de higuera , y despues las sembrais , no les harán daño las orugas. Matareislas tambien , si zahumais todo el huerto , quemando morciegalos , y colas de ajos sin las cabezas , de manera , que el vapor vaya por todo el huerto : O tomando meados , y heces de aceyte herbido todo junto , y despues de frio rociareis todas las yervas. Si las orugas vinieren de otro huerto al vuestro , cocereis anis con agua , y quando estuviere frio , con ella rociareis las yervas , guardando no os toque en las manos , ni cara. Otros acostumbra plantar cebollas albarrenas en el huerto para este efecto. Muchos echan ceniza de higuera encima ; y otros cuelgan muchas cebollas albarrenas en los arboles del huerto. Ay otros que toman cangrejos del rio , y los cuelgan por muchas partes de los arboles del huerto.

Si dichos remedios no fueren suficientes , tomareis meados de buey , y heces de aceyte , todo junto lo hareis herbir en el fuego , y despues de frio , rociareis con ello las yervas , y arboles del huerto , la qual cosa ha sido experimentada por Anatolio : Alguos ay que toman hongos , de los que se hacen à los pies de los troncos de los nogales , con ellos zahuman las yervas , y arboles. Otros ay que toman galbano , y uñas de cabron , ò cuernos de ciervo ; y los quemán , dividiendo el humo por las yervas del huerto. Tambien las matareis , si les echais agua , con la qual aya estado infundidos cangrejos , por espacio de ocho dias al Sol. Columela dice , y hace men- cion de un remedio muy seguro , y experimentado para este efecto , no hallandose otro para poderlas quitar , y es hacer que se pase un rato por el huerto la Hortelana , ú otra qualquier muger , à pie descalzo , en tiempo que tenga el ordinario , ò natural , y hecho esto , vereis caer las orugas de las yervas , y arboles ; advirtiendole , que

esto

Secretos
contra las
orugas.
Anatolio

Anatolio
Missaldo

Columela

esto no se haga en saliendo el Sol, porque las demás cosas recibirían daño.

Secretos contra todos generos de animalejos. Matareis qualquier otro genero de animalejos, que hacen daño à las yervas, y arboles, y viñas; haciendo lo que dice Diophanes Griego, que tomando dos, ò tres vientres de carnero frescos, con el estiércol, y esto llevaréis al huerto, campo, ò viña donde hacen

Missaldo. daño, y allí hareis unos hoyos, donde pondreis de ellos à cada uno, cortandoles el pellejo, porque se demuestre el estiércol; si passados dos días bolveis allà, hallareis todos los animalejos cevados à comer aquella suciedad, los quales podreis matar, ò cubijarlos con tierra, y hecho dos, ò tres veces avreis muerto todos los dichos animalejos.

Secretos contra los Piojos de las yervas. ¶ Los piojos no haràn daño à las yervas, ni à otras plantas, si en medio dellas plantais oruga. Tambien los matareis si tomais vinagre fuerte, y beleño, todo junto destemplado, y rociareis las yervas, en las quales avrà piojos. Otros acostumbra sembrar las simientes de las yervas de comer, rebueltas con simiente de yervas, que les sirve de grande provecho, particularmente à los nabos, y rabanos.

Anatolio. ¶ Cazareis, y matareis las hormigas, tomando algunas dellas, y aquellas quemareis junto al lugar donde estàn las otras, y con la hediondez destas, las otras huìrán, si las quereis sacar de sus hormigueros, tomareis cascara de caracoles, y las quemareis, despues picadas, ò machacadas, las mezclareis con estoraque liquido, echandolo en los nidos. El proprio efecto harà, si poneis al derredor del nido, oregano, y azufre machacado, todo junto; tambien si tomais goma fetida, y la desatais con aceyte, y la echais dentro rociandolas. Dice Palladio, que si dichas hormigas tuvieren nido, que las echeis dentro un corazon de avechucho; si vinieren de otra parte en vuestro huerto, derramareis ceniza por todo el contorno, y no os molestaràn. Plinio trae otro remedio muy importante, para contra las hormigas, y es que tapeis muy bien todas las bocas de los nidos con lodo de mar, ò con ceniza amassada con agua salada, si acaso no estuvieren cercanos del mar. Quitar las heis de los arboles, si les ungiis los troncos de los arboles con hiel de buey, mezclada con pez, y heces de aceyte. Lo primero hareis, si les ungiis los troncos de los arboles con bolo armenico, y pez todo junto. Otros toman pez prieta, la cuelgan en el arbol, y desta manera se vèn las hormigas.

Palladio. Si las quereis quitar de su lugar, tomareis oregano seco, y hecho polvos, los derramareis muy bien donde estuvieren dichas hormigas, y luego se iràn. Guardareis no suban à los arboles, si tomais

Alberto. *Columela.* *Palladio.* *Alexio.*

al-

altramuces verdes, y amargos, y machacados el zumo de ellos mezclado con aceyte, y ungidis los troncos de ellos junto à la tierra todo el contorno, algunas veces con solas heces del aceyte. Tambien huìrán, si tomais el corazon de la abubilla, y lo poneis à donde hacen daño. Muchos afirman, que el corazon del murcielago prohibe la salida de las hormigas de sus nidos, mas el azufre es mucho mejor, con el mal hedor que les dà. Otros toman cera, y la ponen apretada por todo el contorno del tronco del arbol, amassandola, y poniendola de la parte de encima, à modo de taza concava, y esta la llenan de agua, de esta manera se les impide la subida. Finalmente destruireis las hormigas, si tomais una libra y media de azufre, y lo derretis en una holla nueva de barro, poniendole dentro tres, ò quatro onzas de sal tartaro, ò sal de ceniza de vidrio, metiendolo bien todo junto, y puesto al fuego, hasta tener el color medio colorado, despues la sacareis del fuego, echaddo esto en un vaso muy bien mojado con agua, y quando fuere frio, lo picareis sutilmente, y con agua de fuente amassareis dichos polvos, de tal suerte que queden muy liquidos, despues los pondreis en otro vaso de vidrio, hasta tanto que la agua, quede colorada, y con ella rociareis los montones, y nides de las hormigas, y troncos de los arboles, las quales quedaràn muertas, ò huìrán.

¶ Si por acaso sucediere, que viniessen, ò naciessen muchas langostas, que otros llaman gafanones, como acontece algunos años, no haràn daño en alguno, si las rociais con agua salada, que ayan herbido altramuces amargos, pepinos silvestres. De la misma manera las matareis, tomando murcielagos, los colgareis encima de los arboles mas altos de aquellas partes. Tambien hareis lo mismo, tomando de las mismas langostas, ò gafanones, y las que nareis allí mismo, y con aquella hediondez de las quemadas, las vivas huìrán, ò se moriràn. Matareislas haciendo hoyos donde avrà de ellas, y dichos hoyos rociareis con agua de pescado salado, y al cabo de ocho días podreis ir, y las hallareis ajuntadas en dichos hoyos, y las podreis matar.

¶ Hareis que los caracoles no os hagan daño à las yervas, tomando ollin de chiminea, ò heces de aceyte fresco, y de ello rociareis por el contorno de las yervas, que quereis defender de ellos. Tambien las defendereis de ellos, sembrando garbanzos por el contorno de las yervas, que de aquellos quereis defender.

¶ Cazareis los topos de los huertos, y campos, poniendoles à sus madrigueras puerros, ò cebollas, porque luego sentiràn el

olor,

Alexio:

Secretos contra las langostas, ò gafanones.

Secretos contra los caracoles.

Secretos contra los topos.

Alberto,

olor, y saldrán à fuera todos espantados. Ajuntareis todos los topos del huerto, ò campo, poniendo en un vaso de barro envidriado uno de ellos vivo, y azufre en polvos encendido, lo qual en sintiendo el olor, gritará, pidiendo favor con una voz piadosa, y con aquel grito los demás vendrán.

Paxamo.

Dice Paxamo, que tomeis un vaso pequeño, y espeso, y en aquel hareis agujeros, y pondreis dentro paja, y resina de pino, tanta, quanta fuere necesario, juntamente con azufre, despues cerrareis todos los agujeros de las madrigueras de ellos, que no quede sino uno abierto, en el qual pondreis dicho vaso, pegandolo fuego, y poniendolo de manera, que todo el humo entre dentro de la madriguera, y con aquel hedor se congregarán todos los topos, y los podreis coger, ò matarlos. Tambien hareis que no hociqueen, ò caven la tierra en el huerto, ò campo, si teneis plantada en ellos aquella yerva, que se llama la yerva de los topos, y por otro nombre higuera infernal. Otros por este remedio, toman barro, y le amassan con zumo de pepinos amargos, hincandolos à las madrigueras de ellos. Tambien dice Plinio, que metiendoles por los agujeros de las madrigueras, de las heces del aceyte los matarán. Otros los cazan, haciendoles sonido con un clarin, ò corneta dentro del hoyo de la madriguera, que con aquel sonido se espantan, y salen fuera por los otros, y los toman, y matan.

Plinio.

Finalmente, otros los cazan al tiempo que el Sol sale, quando se pone, que en este tiempo ellos hocican, y sacan tierra, y quando los ven mover, y sacar tierra arriba, les dan un poquito adelante un golpe de azadoncillo, y los sacan fuera con la tierra, y algunas veces los matan.

Secretos contra las serpientes.

Florentino grande interprete de las cosas de Agricultura, en la Escuela Griega, ha enseñado, y escrito diligentemente, que las serpientes no harán habitacion en ninguna manera en los huertos, y campos, ni en otra parte donde aya, ò estè plantada la yerva artemissa; agenzo, ò abrotano. Democrito afirma, que matarán las serpientes, echandoles encima hojas de encina, ò de salvia, ò en ayunas saliva en su rostro, y cabeza. Dice Tarantino, practico en las Escuelas de los Griegos, que quien comiere rabanos, ò bevjere el zumo de ellos, las serpientes no le harán daño.

Democrito.

Tarantino.

Florentino.

Florentino dice, que las serpientes nunca se allegarán en parte donde aya enjundia de ciervo, ò raíz de centaura, ò piedra de azabache, ò estiercol de aguilá, si de gavilan. Tambien huirán, tomando el pelitre, niella, galbano, cuerno de ciervo, hisopo, azufre ma-

dro.

droño, y uñas de cañon, todo esto junto, picado sutilmente, despues infundidos en vinagre fuerte, y hecho massa de todo, hareis pedotillas redondas dellas, y las echareis por todo el huerto, ò campo, y despues echarán tan grande vapor por el ayre, que fuerza à las serpientes à huir, como si las alcanzassen à palos. Experimentado está con experiencia muy cierta, que haciendo zahumerio de suelas de zapatos viejos, en donde avrá serpientes, huirán luego, y no tan solamente las de los huertos, campos, y casas; pero aun las que entrarán dentro los cuerpos de los hombres, como acontece tal vez à los que se duermen de Verano en la campaña con la boca abierta. De lo qual dice Marco Gatinario, Medico muy famoso, aver acontecido en su tiempo con un hombre, al qual, como huviesse hecho grandes remedios, y le aprovechassen poco, acudieron al sobre dicho remedio, haciendole tomar dicho zahumerio por la boca con un colador, y como dicha culebra sintiesse dicho hedor, salió en presencia de muchos, que alli estaban presentes, por el trasero; la qual era muy gruesa, causando à todos los presentes grande admiracion de ver un secreto tan admirable, y provechoso, y tan facil de hazer, el qual me ha parecido no dexarle de poner aqui con tan buena ocasion; tambien huyen las serpientes de las cebollas, y ajos; huyen tambien mucho del fresno, de tal manera, que no tan solamente à la madrugada à la sombra dellos se allegarán, pero ni aun à la de la tarde, antes procurarán huir mas que del fuego; de tal manera es esto verdad, que si echais una sierpe en medio de un fresno, y de fuego, vereis que mas presto huirá por la parte del fuego, que por la parte del fresno, lo que se puede bien experimentar. Dize Virgilio, Padre de mucha erudicion, que si tomais cedro, y galbano, y lo quemais, que estè encendido, y siguiendo con esto las serpientes, todas huirán, dize: *Inquit, & adoratum flabris incendere cedrum, galbanoque agitere, graves nidore chelidros.*

Gatinario.

Virgilio.

Las serpientes podreis menear con las manos, sin hazeros ningun daño, ungiendoos las manos primero con zumo de rabanos: Si alguno estuviere mordido de alguna sierpe, no teniendo calentura, beva del zumo de las hojas del fresno, con vino blanco, y friegue dicha mordedura con las dichas hojas, y zumo, y se hallará bueno, lo que ha sido experimentado con feliz sucesso.

¶ Matareis los ratones, tomando adelpha en polvos, y la mezclareis con harina, ò queso rallado, todo junto rebuelto. Tambien hareis lo mismo, tomando simientes de cohombillos amargos, adelpho negro, y colquintidas, todo junto polvorizado, y rebuelto con harina, ò otra cosa. Si poneis en las madrigueras ceniza de encina,

Secretos contra los ratones.

L

ye.

veréis cosa maravillosa, que todos los ratones saldrán llenos de farina, y se morirán. También dandoles á comer lavadura, amassada con ferril de hierro, morirán.

Hareis lo mismo, tomando lechitresna bien picada, mezclada con vino blanco dulce, dandofelo á comer con la comida que mejor les sabe. Huirán, si les zaumais el lugar donde están con caparrosos, oregano, y simiente de apio, todo junto.

También los hareis huir, tomando uno dellos, y le desollareis la cabeza, y le dexareis ir todo vivo, porque despues los demás huirán. El zahumerio de la uña de la mula, quemada en el fuego, les es tan odiosa, que luego que sienten su olor, huyen á no poder mas.

Si tomáis dos ratones, ó mas vivos, y á la noche los meteis en un vaso quebradizo, y le poneis en fuego manso de leña de fresno, y quando el dicho vaso se irá calentando, empezarán á gritar, y con los gritos, y ahullidos que estos darán, todos los demás acudirán, y se echarán en el fuego, abrafandose por ayudar á los otros.

Dize Apuleyo, que ni los ratones silvestres, ni domesticos, no se defenderán de la muerte, si les cerrais los hoyos de sus madrigueras.

Secretos contra las porceletas, alacranes, y murciegalos. Las porceletas, y otros animalejos semejantes de los huertos, ajuntareis para matarlos, tomando la tripa interior de una oveja muerta, y la pondreis en el lugar donde ellas se ajuntan, y despues de dos dias las hallareis comiendose el estiercol de la tripa, y las podreis matar.

Si quereis sacar los alacranes de alguna parte, quemad algunos de ellos, ó hazer zahumerio de nastuerzo, mezclado con galbano, ó con enjundia de cabron, ó plantad en el huerto algun avellano. Los murciegalos no bolarán por el huerto, si hazeis zahumerio de yedra.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DEL SITIO, Y DISPOSICION DE LOS ARBOLES del bosque, y de los arboles de agua.

La tierra para los arboles de los bosques. Quanto en los arboles de los bosques, es necesario conocer la calidad de la tierra, á donde se han de plantar, si fuere gorda, ó seca, y si ay harta profundidad de ella, ó si es sujeta al agua, porque unos arboles la quieren seca, otros húmeda, y así conviene plantarlos de manera, que den provecho, dado que la tierra sea buena, como los arboles la requieren; pero aun devemos de saber, que ay dos arboles, que son estimados á peso de dinero, como la encina, y el castaño, por dos cosas principales; la primera, porque producen

en fruto, el qual, en tiempo de hambre, y esterilidad se puede hazer de ello pan, mezclado con cevada; la segunda, por ser la encina tan excelente para hazer de su madera tinajas, y cuvas para el vino, y por esso tanto el uno, como el otro, son de mucha estima. La tercera especie de arbol es el olmo, que aunque no es de tanto util, como los otros, por no producir fruto, como los sobredichos, todavia se puede plantar, que no sea sino para de quatro en quatro años, cortarle para madera para el fuego. El castaño, quanto mas limpio, es mejor, y produce mas limpio el fruto, que no hazen los otros arboles de su naturaleza, ni quiere la tierra gorda, como la encina, ni se le apega tampoco la polilla, y en un año se haze mas grande, y bello, que la encina, en tres; si bien es verdad, que aunque el olmo viene muy presto, mas quando se quiere hazer un bosque de nuevo, mejor es de castaños, y de encinas; y si quereis que el primer año tenga gracia, y muy buen parecer de bosque, con esperanza de gozar dello, conviene el primer año terrarle de estacada de arboles vivos, y de grandes cabas, porque el ganado, ni otros animales, no puedan entrar en él; este cerco de dichos arboles sea conforme el gusto del dueño, como de la parte de Medio dia, de nogales, y de espinos de majuelos, porque estos son los primeros que en el Verano echan hojas, en donde el ruiseñor haze su nido; de las otras partes, como de Oriente, y Poniente, de los mismos espinos de majuelos, para ingerirles encima nisperos, y otras frutas; á la otra parte del valle se han de plantar olmos de veynte y quatro en veynte y quatro pies de termino, escornandolos quando tuvieren siete pies de alto. Al contorno del valle se pueden plantar algunos frutales, si le diere gusto á su dueño; y para plantar dicho bosque, conviene de presente hazer los hoyos á manera de quien quiere plantar una viña, porque las hojas, que cayeren de los arboles, se quedan dentro de dichos hoyos, engordando la tierra, y la lluvia, y la nieve, que caerá del Cielo en el Invierno, hasta el principio de Enero, los recreará mucho. No será necesario hazer dichos hoyos mas hondos de dos pies, mas en el suelo de dichos hoyos conviene la tierra esté bien movida, poniendo la tierra así como la irán sacando, la buena en un lado, y la otra en otro; porque la buena se pueda poner á las raizes del arbol, conviene, que dentro de dicho hoyo le pueda caber un palo de tres pies de largo, todo al derredor. Estos arboles conviene plantar en el mes de Deziembre, si fuere possible en tiempo apacible, que es quando no yela, porque semejante tiempo les es muy contrario, y es mejor plantarlos de los mismos arboles, que no de bellotas, porque estos, y los castaños quieren grande cuydado, y diligencia,

ria, y no vienē tan presto como de raíz de arboles, y de estaca, y tambien porque los topos se comen las castañas en la tierra; plantado que sea el bosque, conviene se cultive dos vezes al año, la una vez à fin de Abril, y la otra en el fin de Julio; conviene notar, que el punto mas principal de todos los arboles, así domesticos, como silvestres, quanto mas beneficios, y cultivados fueren, tanto mas se hazen mejores, porque las plantas nuevas, de toda manera de arboles, tanto de los de madera para quemar, quanto de los de madera para obra, les es muy necessaria la Agricultura, alomenos los quatro primeros años, como en el Abril, y en el fin de Junio, en tiempo humedo, no seco, ventoso, ni caliente, porque el recreo de las plantas es la humedad: El cultivar los arboles mucho, es, porque se les quiten las muchas yervas, que tienen por el contorno de sus raíces, que les han quitado toda la virtud de la tierra; esto pueden conocer los que cultivan los huertos, y viñas, que quanto mas los cultivan, tanto mas son mejores, y mas frondosos; y así, lo primero que se ha de hazer despues de plantados, es, cultivarlos, y regarlos, segun está dicho arriba; y si acaso el Verano anduviere lluvioso, y se criasse mucha copia de yervas, esto será à alvedrio del Agricultor, de dalle tercera rexa, porque las yervas no les hagan daño, ni consuman la substancia de la tierra, que todas las plantas vienen de humedad, y calidad, y dexando sombrear los arboles, estarán ahogados, y en peligro de morirle.

Encina, roble, y carrasca.

¶ Ay division en el arbol de la encina en tres especies, como encina, roble, y carrasca, porque todos tres el fruto que hazen son bellotas, y en cada una especie destas ay macho, y hembra, se llama comunmente aquella, como dize Theophraste, que produce mayor copia de fruto, y mas fuerte, y al contrario haze el macho. Todas estas especies de encina son de muy larga vida, tanto, que llegan à trecentos años, como es, los ciento para crecer, y ciento para estar en su ser, y los otros ciento para disminuir, como se puede echar de ver en los bosques; y por esto el dicho arbol crece muy tarde, y tambien muere tarde, y así no hemos de hazer maravilla, si el olmo, fresno, y otros crecen mas, porque están puestos en buena tierra, mejor de lo que pide la encina, porque este crecer es morir, antes que el natural de la encina, y sus especies es vivir, y crecer poco à poco, por esto muere tarde, como el cavallo es perfecto en su grandeza à los cinco años, y la del hombre à los veinte y cinco, por esto vemos que la edad del hombre es mas larga, que la del cavallo, por el tanto quien quisiere tener un bosque, que presto este hecho, plantele de olmos, y otros arboles semejantes, porque vienen muy presto, y dan

mas.

mas leña en seis años, que la encina en diez; con todo esto, aunque tardan mucho à venir en su crecimiento, pero son de mas provecho, por lo que producen bellotas. La encina, y roble quieren la tierra gorda, buena, y que no sea humeda; el olmo, y otros la quieren pedregosa; con todo qualquier especie de arboles, quanto en mejor tierra fueren plantados, serán mejores: En lo que toca de la virtud, y propiedad de estos arboles; de la encina se haze mucha estimacion, por respeto de las bellotas, y de las hojas. De sus hojas destiladas sale una agua, que es singularissima para tener el flujo del higado, y romper las piedras de la vegiga, y para retener la purgacion blanca de las mugeres. Las bellotas secas, y hechas polvos, retienen el flujo de el cuerpo. El polipodio cuercino, tomado por la boca, dá mucha alegria à aquellos, que tienen mal de corazon.

Virtudes.

¶ La encina sirve para hazer cofinos, y cestas, y otras cosas para vendimiar, y para el servicio de casa, sus hojas machacadas, curan las grietas de los labios, y engiva. Su fruto seco, y hecho polvos, y mezclado con uncion, tiene grande virtud contra las piedras de los riñones.

Virtudes.

¶ Del pino se haze en muchas partes bosques de por sí, porque crece, y se haze muy grande en los montes altos, y en el llano, y lugar ventoso; requiere, que la tierra à donde se plantare sea muy bien arada como la del trigo: Nace de sus piñones, plantase en Octubre, y Noviembre, en lugar caliente, y en lugar frio en Febrero, y Marzo; antes de sembrarlos, conviene meterlos en remojo, por espacio de tres dias, despues de echarles cinco, ò seis dedos en hondo en la tierra: no se deven trasplantar, que no ayan pasado tres años, porque tardan mucho en poner raíces, y guardareis la raíz principal. El pino es de mucho mas dura, si se tiene cuenta con él en limpiarle de su cascar, ò corteza, porque dentro de ella se hazen ciertos gusanos, que le roen, y hazen grande daño à su madera: Los piñones son calientes, y de grande sustento, y por esto son muy à proposito para los eticos, puestos un rato con agua rosada, para quitarles aquella acrimonia, que tienen.

Secretos del pino.

Para los eticos.

¶ Ponense aqui algunas suertes de arboles, que no aprovechan, si no fueren plantados junto à las corrientes de las aguas, ò alomenos en parte, que sientan mucho la humedad, que de otra suerte no crecen, ni medran, como son, el alamo blanco, y el negro; el sauce, y otros, porque estos tienen grande corazon, por el qual producen muchos troncos, y leñas. Plantanse del proprio tronco, y de raíz, y son muy buenos para plantar en una parte, y otra de los caminos, para hazer sombra, como sea lugar humedo. Conviene la primera

Alamos blancos, y negros, y sauce.

L 3

vez

vez plantar muchos, porque despues en donde se muere uno, es muy dificultoso hazer vivir otro; el mejor tiempo de plantar sauces, y alamos, y otros de la misma calidad, es al fin de Enero, y Febrero, y que esten passados los frios, que les hazen mucho daño.

Secretos
de el tamarisco.
Para el bazo.

¶ Tambien el tamarisco, quiere el lugar muy humedo, y blando, y faltandole esto, quiere el riego muy à menudo, y assi crece mucho. El tamarisco es muy bueno para la ligereza, y desopilacion del bazo, principalmente para aquellos, que lo tienen lleno de humor melancolico, y assi muchos para esto acostumbrian beber con vaso hecho del palo de este arbol, y tambien comen con un plato de lo proprio; à los puercos, para guardarles de esta enfermedad, es sano consejo, que se les haga el abrebador desta madera, y el agua que les diere à beber, antes le metan dentro carbonos encendidos del, dexandolos ahogar dentro, y despues sacarlos del agua.

Sauzgatillo, o agnasco.
Para vivir castamente.

¶ El sauzgatillo se conforma con la naturaleza del sauce, porque quiere ser plantado en lugar humedo, ò regado muy à menudo, sus hojas, simientes, y flores, son excelentissimas para aquellos que quieren vivir castamente tomadas por la boca, ò aplicadas por fuera con un talego encima los riñones, y assi otros lo llaman agnasco; la decoccion de sus hojas ayuda à purgar los riñones, tanto tomada con bebida, quanto aplicada con fomentacion. El zahumo de su simiente aplicado à las partes vergonzosas de las mugeres, las aplaca el insaciable ardor de la Venus.

Fresno.

¶ El fresno es tambien de los arboles, que requieren la tierra, baxa, y aguda, en la qual se haze mejor, que en lugar alto; por esso se ha de plantar en parte baxa, no tanto en lugar aquoso, como el sauce, y hazese muy alto, y derecho.

Olmo.

¶ De olmos ay de tres generos; unos tienen las hojas pequeñas, y la madera negra; otros las tienen largas, y la madera harto blanca; los otros tienen las hojas muy largas, verdes, y bellas, y la madera del todo blanca; los dos ultimos son los que conviene criar para plantar, porque crecen mas, y aprovechan mejor, à mas de esso, son mas frondosos, y dan mas leña para el fuego; destas tres maneras de olmos, los unos son machos, y los otros hembras, los que haze mas fruto, y mas gruesa simiente; y el macho es aquel, que haze chiquito el fruto, y lo produce en medio de la hoja. Por esta razon ay muchos Autores de Agricultura, que han dicho, que el dicho arbol no producia simiente, si venia de planta, ò de tronco; la qual opinion ha tenido Tremelio; no menos es cosa cierta, que cada hoja lleva su fruto cerrado en medio de su hoja del dicho arbol, del qual nace el olmo, quando fuere sembrado convenientemente, esta.

esta opinion tiene Columela, y la experiencia lo muestrā, y de este fruto se ha tratado en el tratado de la yerva corazoncillo. El fresno cria, y recoge mas gusanos que tiene hojas: tiene este arbol una singular virtud contra la ponzoña de las serpientes, el qual les es tan grande enemigo, como lo verān en el tratado que atrās està hecho de las serpientes; por lo qual es tan cuydadosa naturaleza del bien del hombre, que haze que el fresno florece antes que las serpientes salgan de sus madrigueras, y en el Otoño no pierde las hojas; hasta que ayan buuelto à ellas; por el qual, si acaece que alguna serpiente, ò otro animal ponzoñoso aya mordido algun cavallo, baxa, ò otro animal, no ay mas sutil remedio que picar las hojas del fresno, de las mas tiernas, estrujando el zumo de ellas, y haziendose lo beber, y juntamente con esto, aplicarselas encima dicha mordedura. Este mismo remedio puede servir para los hombres mordidos de semejantes animales.

Mordedura de serpiente, ò otro animal ponzoñoso.

La coctura de este arbol puesta en decoccion, es excelente para desopilar el bazo, y sacar grande cantidad de agua, de los hidropicos, y tambien para adelgazar los hombres muy gordos.

Virtudes.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA LABRANZA DE LAS TIERRAS de el trigo, y estiercolar, y de la cultivacion, con lo demás del sembrar, y recoger.

Asi como en los hombres de diversas Provincias, y Reynos, consideramos variedad de complexiones, conforme el ayre, y clima del Cielo, de la misma manera hallamos en las tierras de la branza, que son de diversas complexiones, por ser las unas fuertes, y otras flacas; unas secas, otras humedas; unas de tierra gruesa, otras delgadas; unas pedregosas, otras estrelladas; finalmente unas arenosas, y otras gordas, y otras que tienen poca madre de tierra, como lo vemos en este Principado de Cathaluña, y Condados de Rossellon, y Cerdaña, tener parte de tierra caliente, y parte templada; una fria, y helada; otra sujeta à varios vientos, de manera, que todos los terminos de ella no son de una igualdad, las cuales cada una produce diferentes granos, è yervas; unas, que no producen sino matas de juncos, otras de retamas, y otras que algunos años el trigo se convierte en cizaña. Las tierras que no se labran, no crian sino piedras, è yervas inutiles, y de poco provecho, como haze aquella que queda de l'estiercol podrido, que dá calor hasta el quin-

Las calidades de las tierras del trigo, y legumbres.

to grado, y tambien de la que està en vago, la qual produce encinas, robles, cardos de todas fuertes, y otros. Ay otras que de ellas mismas crian la manzanilla loca, berbena, mercurial, y estas son buenas tierras.

Para conocer la tierra, por la distincion de las yervas.

¶ Por la distincion de las yervas, que producen las tierras, se conoce la calidad dellas. Los cardones de todas fuertes, muestran por testigo de la raíz aromática, y olorosa. La cañaheja, apio silvestre, y palomilla, vienen de putrefaccion. Las entrambras yedras proceden parte de sequedad, y parte de alteracion de humor. La parietaria chica, y grande proceden de la parte fria, que ellas tienen del humor de la tierra.

El mercurial de todas fuertes, la eufrasia, assi la de dos, ò tres flores diferentes, las acederas rubias de encima, y las tres especies de llanten, vienen de frialdad dollas mismas; mas el mastuerzo, y la oruca, son de otra complexion, y mas calida, segun su humor que ellas mismas confiesan, tener de su propiedad, las quales cada una dellas crecen de su natural, sin otra accion, conforme el humor que està en la tierra. La berbena, y cohorrhuela se meten en donde quieren, faltandoles la labranza, con todo ellas le temen, como por su grande enemiga. Para acabar ya con las yervas, y raíces, para sacarlas de la tierra de labranza, conviene arar largamente, y muy hondo, principalmente los cardos, deven ser cogidos antes de las primeras lluvias, porque despues no pueden crecer, porque su natural es, en sentir algun poco de humedad del Cielo, luego buelven à crecer como de primero.

En las tierras de labranza no aveis de plantar arboles dentro, ni al rededor dellas, porque les hazen sombra; y si los plantais, hazed que sean fauces, y otros semejantes, porque son arboles que no hazen mucha sombra, ni tampoco plantareis alamos blancos, ni negros, la sombra de los quales, no tan solamente es dañosa à los campos de la labranza, mas aun por sus grandes, y gruesas raíces, las quales tiran toda la substancia, y gordura de la tierra, y la simiente que se le siembra, no medra. Otras singularidades de las tierras se tratan en el quarto Libro, en el sitio de la Casa de Campo.

El arar en tierras fuertes, mejor se haze con cavallos, y mulas; que con bueyes, ni vacas, porque no son tan promptas, ni de tanta execucion como los cavallos; si bien es verdad, que el arar con bueyes, no se haze sino en partes à donde tienen abundancia de yervas para rumiar: en otras partes les es mas comodidad de arar con cavallos, ò mulas, por lo que ay, que tanto haze un par de mulas, como dos pares de bueyes, si bien es verdad, que en las tierras fuertes,

es

es mejor arar con bueyes, por lo que tienen mas fuerza; y de aqui se saca el adagio, que dize:

*Guarda de Dios la Ley,
y sirve à tu Rey,
y ara con buey,
y cogers pan.*

Adagio

¶ En las tierras delgadas, y arenosas, es bueno arar con jumientos, y en su gobierno se tiene poco trabajo, y se contentan de poca yerba para su nutrimento, que con abrojos, espinas, cardos, grama, ò paja se engordan, y están poco sujetos à enfermedades.

Tambien vemos en muchos climas de tierra, y principalmente en este Principado de Cathaluña, y Condados de Rossellon, y Cerdania fructificar mas las tierras en unas partes, que en otras, y que unas producen solo el grano del trigo, el qual haze delicadissimo pan, y otros regaladissimos manjares para el sustento del hombre. El dicho Padre de Familias puede conocer por experiencia la calidad de la tierra, porque en algunas partes se halla movible, buena, limpia, y de mucha hondura, poco pedregosa, y por consiguiente de grande fruto; y assi la tierra no puede ser demasadamente arada, porque quantas vezes lo es, en tiempo de humedad, y en sazón, es mejor; y sino està bien movida, no produce sino abrojos, y espinas, las quales son reliquias del estiercol podrido: El buen arar de las tierras, es despues que ha llovido, que entonces està en sazón: Es tambien bueno el arar en el invierno; y el sacar las piedras de las tierras, nuevas, y ocultas.

Estiercolar las tierras.

Las tierras, que están señaladas para sembrar, se han todas de acomodar en el invierno: al Adviento estiercolarlas de estiercol de cavalleriza, ò de ganado, haziendo esto en las tierras esteriles, de tres en tres años, ò con estiercol de buey, mezclado con el de cavallo, para que el uno temple al otro: Hanse de derramar dichos estiercoles por la tierra, quando están frios, porque despues vienen las nieves, y lluvias, y con esto se mezclan, y reparten: Tambien es bueno, despues de aver segado, y quitado el trigo del campo, echar fuego à los restos, labrandoles despues luego; y advertid, que el fuego no pueda hazer daño en arboles, ni en casa, porque en semejante caso vale mas dexar de hazerlo; y si lo aveis de segar,

segas

segar para recoger la yerva, lo hareis antes de poner fuego.

Tambien será muy acertado, despues de aver segado, dar la primera rexa al campo, porque toda aquella paja, e yervas se ponen debaxo la tierra, y le sirven de estiércol; con todo el primer estiércol ya dicho, es mejor. Algunos estiércolan por San Martín del Invierno, al fin del Otoño, porque despues vienen las aguas encima à buen tiempo; otros aguardan al Marzo, para que reciban las aguas del Abril: sea como quisiere, mas vale estiércolar, que no dexar de hazerlo, y mejor es estiércolar à menudo, que no tarde, porque presto la tierra se refria, quando ay poco estiércol. El campo humedo, quiere ser mas à menudo estiércolado, y aquellos que pueden ser à menudo regados, porque quando está helado, por la humedad continua que tiene el calor del dicho estiércol, lo resuelve: La tierra seca requiere menos estiércol, porque de sí misma tiene harta calor, por razon de la sequedad que tiene, y echandole estiércol, se quemaria la tierra. El buen Padre de Familias de la Casa de Campo, nunca estiércola sus tierras para coger grano, en Luna creciente, sino quando quiere coger yerva para el pasto de sus animales; en este caso es bueno sea en el creciente; pero para coger grano sea en el menguante, porq̄ en el creciente en semejante tiempo las yervas no mueren, antes crecen con abundancia: mas quando se estie colan los prados, y alfalsas, en el Febrero en creciente de la Luna, entonces la yerva multiplica. Tambien se ha de considerar la calidad de el estiércol, porque el buen estiércolar deve ser de estiércol que aya reposado un año, y si fuere mas añejo, vale menos.

Las colillas
des de los
estiércoles.

El mejor estiércol es el de palomas, despues el del hombre, mayormente si estuviere mezclado con las demás inmundicias de casa, porque de su natural es calidissimo, despues el del jumento, que es el mejor de todos los animales, porque este animal come à placer, y digiere mejor, y su estiércol está luego aparejado para el campo; consecutivamente el de las ovejas, y carneros, despues el de los cabrones, y cabras; finalmente todos los demás, como el de los caballos, despues el de bueyes, y bacuno, el peor de todos es el del puerco, por su grande calor, con el qual quema la tierra; por falta de estiércol, las coles; la paja de altramuces cortada, tiene virtud de buen estiércol; o sembrandolos en tierra esteril, y quando granen de las primeras flores, cogelos, y arrebueltas, ararlos con la tierra, y desta manera la hazen gorda. Tambien por falta de estiércol podreis hazer otro de hojas de arboles, y de estiércol de otros

Labrar la
tierra.

animas;

animales, teniendo una balsa, y en ella recoger todas las inmundicias, y vasuras, y hazer de ellas buen estiércol.

Algunos, que son poco curiosos, observan poco el proverbio comun de plantar en Luna creciente, y sembrar en el menguante, porque ay opinion, que el grano aprovecha mejor, y aveis de saber, que es todo al contrario. El trigo quiere dos labores, despues que el campo esté estiércolado, antes que se siembre, y son despues que el estiércol está derramado, y conviene luego que se are, para que se cubra en la tierra, porque de otra manera el ardor de el Sol le haria perder la fuerza, y esta primera vez se tiene de arar muy espeso; de tal manera, que apenas se echen de ver las lineas, o sulcos, que así se cortan las raíces à las yervas, y se mueren. La otra labor se haze en la Primavera, quando la tierra se empieza à abrir. La otra tercera labor se tiene de hazer en el Octubre, despues se han de sembrar con otra labor los trigos, y legumbres en el creciente de la Luna, que no ay que aguardar lluvia, porque el trigo que está sembrado en tierra seca, y bien cubierto, se conserva como en el granero; y despues, si sobreviniere agua, el grano que avrà quedado encima de la tierra, en un dia se levantará: Si el Labrador hiziere reposar la tierra del trigo dos años, será mejor. Otros labran la tierra antes de sembrarla cinco, o seis vezes, conforme al natural de la tierra; todavia quanto mas estuviere movida, es mejor, porque el trigo se haze mejor, y de mas peso, y esto tenian muy bien experimentado los Judios, quando estavan en España, que aora no los ay; porque como ellos labran mucho las tierras, por esso siempre dexavan prestado su trigo à peso, y en la cobranza, para llegar à aquel peso, era menester mas trigo, como no era tan pesado, y este lo vendian à medida, y ganavan aquello, que avia menester mas para hazer aquel peso.

Algunos Labradores en este Condado de Rossellon, en tiempo que la tierra está muy seca, y que no llueve, ponen el trigo en una tinaja en remojo con agua, en donde se aya hecho detritar estiércol, y un dia, dos, y tres despues van sembrando aquel trigo, luego como lo van sacando de la dicha agua, y alguna vez por lluvias, que vienen, es forzoso estar el dicho trigo en dicha agua diez dias, y estar todo grillado, y sembrarlo así, y avertonido feliz successo, y así me ha parecido poner esta experiencia para semejantes ocasiones, si alguno quisiere aprovecharse de ella.

El Padre de Familias de la Casa de Campo, como diligente, y curioso, escogetà el trigo, y otros granos para sembrar, que sean llenos.

lleno, grueso, denso, y firme, de color rubio, lucido, limpio, no mas añejo, que de un año, del qual el pan que se hiziere sea sabroso, y de buen gusto, poniendo à parte las mejores espigas, y despues que las avrà acrivado, tomarà del grano de abaxo, porque este serà el mas grueso, y pesado; y à mas de esto, que sea de tierra gorda; advirtiendole al sembrar de contrariarlo, como es, el de tierra aspera, y montuosa, sembrarlo en tierra llana, en parte aspera; y el de parte humeda, en parte seca, y de la seca à la humeda; el de tierra buena à la infecundidad, y de la infecunda à la buena, porque las simientes, por buenas que sean, se empeoran quando estàn sembradas en tierra de poco provecho.

Los que quieren sembrar trigos, legumbres, y otros granos, conviene sembrarlos estando la Luna.

Nueva.

Llena.

Vieja.

Altramuces;
Alfalfa.
Alolvas.
Arroz.
Judias.
Garbanzos;
Lentejas.
Mijos.
Trigos;

Habas;

Avena;
Cevada;
Yervos.

¶ Las simientes aprovechan mas, quando estàn sembradas en dias templados. Los que tienen mucha tierra para sembrar, no es posible poderla sembrar toda en creciente de Luna; teniendo lugar para ello, no dexen passar la ocasion; porque en tal tiempo les ayuda mucho la Luna, y al contrario les haze daño, y por esso aconsejo, que no pudiendo à tal tiempo, que no lo dexen porque me acuerdo de un Adagio que dize así:

No hinche su troxe quien à Luna se acoge.

Adagio. ¶ Antes de sembrar las simientes, conviene ponerlas en agua por

por espacio de algunas horas, despues tenderlos à la sombra à enjugar, y los granos que avrán sumergido al hondo, estos seràn los buenos para sembrar, y los de encima del agua pondreis à parte, y secos los hareys moler para aprovecharos de la poca harina que tuvieren. Algunos, antes de sembrar dicha simiente, la roian con el zumo de la yerva, que se llama siempre viva, ò del zumo sacado de las raizes de los cohombillos amargos, esto se haze, porque ni los ratones topos, ni hormigas la coman, y para que nazca mas presto, y esto se hará despues de ser la tierra bien arada, y movida en tiempo de sazón, y no en tiempo de grande humedad, ò quando està helada porque entonces està condensada, y el trabajo es en vano.

En llegando el tiempo de sembrar, que serà conforme el clima, y Cielo de la tierra, fria, caliente, ò templada, rompereys los gruesos terrones de la tierra, y sembrareys la simiente de buena eleccion, y esto no en otro tiempo, que en el creciente de la Luna, porque serà mejor, y si sobreviniere despues alguna poca de agua, serà conveniente seguir el Adagio comun, que dize: *Serà bueno sembrar los trigos en tiempo de agua, y loto, y el ordio.* (que tambien se llama cevada) *en polvo;* porque el trigo siendo seco, y duro, se allega mejor à la naturaleza de los arboles, y nace mas presto quando està blando entre la tierra lodosa, y humeda, y tambien es mejor, por el daño que le puede venir de sus ladrones, porque vemos, que puesto en tierra seca, presto se lo llevan las hormigas para su provision; si acaso no lloviera, no dilatateys el sembrar, particularmente en tierras secas, porque el trigo sembrado en tierras semejantes, bien cubierto, se guarda, y conserva como en la misma troxe; despues, si los sobreviniere agua encima, naceràn en un dia; que el tiempo de sembrar se acaba por San Martin de Noviembre, porque mas adelante la tierra por frialdad del ayse, se reprime, y despues aunque se mueva, no puede así recibir la simiente. Aveys de saber, que en los territorios, y partes frias se ha de sembrar mas temprano, y en las partes templadas mas tarde, y en las calientes aun mas tarde.

¶ Conocerse han los territorios, si son frios, templados, ò calidos en el vivir en ellos los parrales, olivos, naranjos, cidros, y limones. El clima, y territorio en el Principado de Cataluña, y Condados de Rossellon, y Cerdaña: El Condado de Puigcerdàn, Vique, Ripoll, y Montes, y otras partes, donde no pueden vivir los olivos, ni parrales: Es templado el Condado de Rossellon, Girona, y otras partes, en las quales viven las plantas arriba dichas, y no pueden vivir los naranjos, y limones, sino fuere con grande trabajo, à

Tiempo de sembrar los trigos.

causa.

causa del frío: Finalmente, el territorio caliente es Valencia, Mallorca, y parte del Obispado de Barcelona; Tarragona, y otras partes, à donde viven los dichos arboles arriba dichos, sin hazerles daño el frío. Por el tanto, en las tierras calientes se siembra en el Adviento, y en las tierras templadas en el Octubre; y finalmente, en las tierras frias en las Kalendas de Setiembre, antes que las lluvias, y eladas del Invierno las enoje.

En qualquiera tiempo, y lugar que sembrareis, conviene hazer muchos defagüaderos por el medio de las tierras, para enjugar los trigos de las aguas, que se embalsan, y aduermen en ellos.

Para tener buena esperanza de trigo.

¶ Tendráse buena esperanza de cosecha de simientes, si vemos que el tiempo dá en llover agua apacible, y no fuerte, y à menudo, porque como sea apacible, es como el rocío, y la fuerte no haze sino enlodar, y hazerla esteril; lo proprio haze la nieve, quando cae con abundancia, por que esta endurece, y cogela la tierra, y la que cae poco à poco se derrite, y dexa la tierra como una esponja, empapada, y gorda, mayormente si despues que está derretida no le sobrevienen luego lluvias, en compañía de grandes yerros.

Cubrir el trigo, y escarpar.

¶ Viene despues, que el trigo está esparcido por la tierra, hazerle el postrero trabajo, que es, cubrirlo del largo, y al travieso, despues harpagar del llano, aunque fuera mejor al foslayo; advirtiendo, que los dientes del harpagon sean de hierro, para poder mejor hazer entrar el trigo dentro de la tierra, y cubrirle al menos de quatro dedos del, por lo que de esta manera echa mejores raíces, y está mas bien guardado de las aves, dexandole de esta manera todo el Invierno, hasta la Primavera; si bien es verdad, que durante el Invierno, se deve tener cuidado en visitar los campos, y defagüaderos, por donde se cueclan todas las aguas de las lluvias, si estuvieren bien limpios, para sacar las dichas aguas. Quando llegare la Primavera, en que los trigos avrán hecho sus raíces firmes, será necesario escarpar, y limpiarlos de las yervas infructiferas, y de poco provecho, las quales, con la abundancia de las aguas, han producido mucho, como son, yervos, dormideras, amapolas, y otras; será bueno tambien bolver à escarpar, ò escardar quando empezarán los trigos à echar las espigas, y de esta manera saldrán los trigos limpios, guardando empeño de no hazerles daño à las raíces, y que queden bien cubiertas, para que mejor se puedan estender por la tierra. La segunda vez que escarpareis, no será necesario mas que mover la tierra, y unirla haziendo esto, por lo que muchas vezes las malas yervas ahogan los trigos, echandoles por tierra, por

su

su grande gallardia, y pujanza, mayormente siendo ayudados de los vientos, y aguas recias, por el qual no ay que maravillarse, si la mayor parte de las espigas están unidas, y sin ningun grano, que estas, y las demás legarán con perfeccion, y madureza. Quando la buena simiente del trigo estuviere acompañada de la simiente de yervas, y otras no tan solamente el pan que del se haze, y amassa es malo, pero aun defabrido, mal sano, y de mal color; y si estuviere limpio de dichas simientes de yervas, no quedate el trigo limpio, la mitad, por esto no se las ha de dexar, por lo que de tres cargas deste trigo quando están passadas por el crivo, no salen dos en limpio; à mas de esto, que los campos à donde se produce dicho trigo, no produce la mitad de lo que producen los otros donde se coge bueno, y limpio.

¶ Pues aora es el ultimo trabajo, por el qual todo el año se ha tomado tanta pena, que son las mieses, cogidas, ò siegas de los trigos, el qual se ha de hazer quando ellos están maduros, lo qual conoceréis quando empezarán à bolver amarillos, y de color de cera, y es cosa cierta, que si están cogidos en sazón, se aumentarán, y harán mejores en la era con el ayre, que no estando en el campo para segar; si aguardais que esté del todo seco, la mitad del caerá en tierra, meneandolo, la qual cosa será de mas provecho de las hormigas, que de su dueño, por esto será mejor que se coja entre dos sazones, que es quando vemos que el grano sale de la espiga; la mejor hora del segar es en amaneciendo el dia, que es quando los granos están empapados del rocío.

Las mieses cogidas, ò siegas.

¶ El trigo, despues de segado, le juntareis, poniendolo en gavillas, y puestas, y acomodadas en la era de la manera que avrá de estar, la qual hareis en un lugar un poco alto, para que pueda recibir el ayre, y las aguas no le puedan hazer daño, ni detenerse en ella, ni tampoco el viento que viniere, no pueda dar contra el hueco de la Casa de Campo, porque à ser así, le causaria mucho daño la paja, que el viento la llevaria dentro del hueco.

¶ La era donde trillareis el trigo, hareis de esta manera: Allañareis la tierra, esmenuzandola muy bien, despues la rociareis con hezes de azeite, dexandola empapar della, y con un pison ireis rompiendo los tertones de encima, bolviendo otra vez à rociarla con dichas hezes, y la allanareis con el pison, y quedará llano, y no tengais miedo que se haga lodo en ella, ni yervas, ni tampoco ratones, topas, ni hormigas la enogen. Otros para lo mismo la preparan con sangre de buey, mezclada con azeite, y hazen lo demás, como está dicho.

Gran-

Trillar el trigo.

Granero, ó troxe para sembrar el trigo.

Guardar la ropa de la polilla.

Grande es el trabajo, que ha tenido el Padre de Familias de la Casa de Campo todo el año, pero en aver trillado, y recogido su trigo, quedará muy descansado, y contento; y así trillareis el trigo para sembrarlo, ó conservarlo en las troxes, ó filos. En las partes donde ay yeguas, trillan con dos, ó tres varillas, que cada varilla son dozes yeguas, y de esta manera en un dia, haziendo buen tiempo, trillarán cinquenta, hasta cien cargas de trigo. Otros trillan al par, que cada par es un hombre, y una bestia, y estos todos los dias trillan, limpian, y llevan á su casa, una carga, ó mas por cada par. Otros trillan con baston, ó mangal, que llama el Portugués, el qual es el mas pobre trillar de todos; otros trillan con mulas, otros con bueyes, conforme el poder de cada uno. De qualquier manera que sea, se ha de mirar que sea con viento del No te, para que se conserve el trigo. El granero, y troxe para conservar el trigo, conviene esté lexos de humedad, ayre malo, y de ruin olor; advirtiendole, que este aposento tenga ventana que mire al Oriente, porque el vapor caliente pueda salir, y el viento fresco le purifique, y entre dentro; el suelo de dicho aposento, paredes, y techo, avrán de estar embetunados de betun, hechos de polvos de ladrillos, y cal destemplada con agua, en que ayan sido infandidas raizes, y hojas de cohombillos amargos, ó con meados de ovejas, la qual cosa tendrá propiedad contra todos aquellos animales enemigos del trigo; tambien será bueno para lo mismo cal desatado con hezes de azeyte, sangre de buey, y paja bien esmenuzada, y todo junto preparado deste modo: En el dicho aposento se puede poner el trigo, meneandolo de quando en quando, y ponerle por el contorno oregano, ó hojas secas de granado, ó agenzos, ó abrotano, ó de otra manera; en medio de dos cargas de trigo, mezclar una de mijo, el qual con su frescor, lo defenderá de todo gusano, y dicho mijo despues facilmente será separado del trigo por medio del crivo. Para que dicho trigo se aumente en la troxe, será necesario esparcirle por encima un poco de salitre, mezclado con tierra delgada, y polvorizado todo sutilmente. Conservarse ha el trigo en el filo, ó troxe, poniendole al suelo artemissa, y despues ireis poniendo trigo, y de dicha yerva, la qual yerva puesta en el arca de la ropa, la preserva de la polilla. El proprio efecto hazen las flores, y hojas de la salvia, y la mejorana, puestas en qualquier parte: Si quereis que en el trigo no se meta ningun genero de gusano, aunque esté ya muy caliente, tomareislo así como está, y tendreislo al Sol, passandole primeramente, por un crivo, y le dexareis estar, como tengo dicho, al Sol hasta la tarde, despues con este

este calor, lo cogereis en vuestro granero, el qual avrá de estar en parte alta, y al calor del Sol matará todos los gusanos, dexandole fresco, y bueno como antes: De los trigos que no son muy buenos, el mejor remedio, es hazer harina de ellos en el Adviento; despues para conservar dicha harina, que no se corrompa, hareis unas pastillas de cominos, y sal molida, poniendolas arrebueltas con ella; tambien la conservareis, si en el moler le echas un almud de sal por carga. Otros si, tomando corteza de pino gruessa, y esta desmenuzada á pedacitos, la pondreis en medio della: Tambien poniendo en el suelo del arca donde estuviere, hojas de laurel, y á rebueltas con la harina la librará de corrupcion. El vender de los granos, y legumbres, es bueno se haga en el creciente de Luna, por lo que aumentan, y crecen mas en la torre, y al contrario se disminuyen en el menguante de la Luna.

Conservar la harina.

Tiempo de vender los trigos, y legumbres.

CAPITULO DEZIMO:

SECRETOS DEL CENTENO, CEVADA, AVENA, LEGUMBRES, y otros granos.

EL centeno, por otro nombre llamado en Cathalà segle, no pide tanta labor, ni tampoco la tierra tan gorda, como hazen los trigos, por lo que fructifica en qualquiera tierra, y abunda muchos de un grano salen ciento, así tanto al buen Labrador, como el malo, en las demás partes de los territorios adonde se hazen son este: riles, secos, y arenosos, cultivados de los moradores dellos los quales son mejores para guardar ganados, que no para Labradores; el pan que se haze del centeno, es pesado, y viscoso, el qual es de mas provecho en tiempo de hambre, para la gente rustica, y pobre que no para el nutrimento de los hombres ricos: los que no trabajan, y están ociosos, avrian de comer de este pan al principio de la comida, porque los refresca el estomago, el qual es el dueño de la salud, principalmente en el Verano: Los pasteleros hazen la corteza de los pestes deste pan, porque los conserva mas tiempo; el dicho pan, es bueno para el nutrimento de los perros, y para engordar los lechones, y otros animales, principalmente los bolatiles: los cavallos le oborrecen del todo: la devocion de esta simiente mata los lumbrices; y añadiendole en el troxe, los Aibeytares lo dan á los cavallos, que están atmentados de esta enfermedad.

Este grano de cevada, que en Cathalán se llama ordio, deve ser sembrado en tierra esteril, seca, y delgada, ó en tierra muy gorda.

M

da,

El centeno

Secretos de la cevada

da, porque la tira mucho la sustancia, y por esso se pone en tierra muy gorda, que no le puede hazer daño, ó en tierra esteril, en la qual no se siembra otra cosa, y el sembrar deve ser en Luna vieja; conviene que la tierra donde se sembrare, aya sido labrada tres vezes aquel año antes de sembrarlo. Quando lo vereis a'gun tanto maduro, lo segareis por lo que es muy facil de sacudirle. Tambien lo trillareis primero que otro grano; despues dexareis reposar la tierra un año, quando no, este colada bien, para quitarle toda aquella malignidad, que le pudiere aver quedado.

¶ En tiempo de esterilidad, se haze pan de cevada, esto mas para pobres, que para ricos, dicho pan es muy provechoso para los gotosos. De la cevada se prepara una escudilla de regalo para los enfermos desta manera: Tomareis cevada mondada, y hareis la coquer hasta que rebiente, despues picadla, y passadla por un colador de pelo, añadiendole despues azucar, ó zumo de almendras, amassandolo todo esto con simiente de adormideras, ò de lechugas, conforme se ofrecerá à la enfermedad.

Farro para enfermos.

Conservar la cevada.

Avena.

¶ La cevada se conserva en el granero, ó en el silo, tomando muchas hojas de laurel secas, y assi como ireis echando la cevada, echareis de dichas hojas hasta que esté lleno. Otro, tomad la siempreviva, la nepta, è yesso, y mesclado todo con la cevada: Tambien, tomad un vaso lleno de vinagre, y bien tapado, metedle dentro de la cevada, y se conservará.

¶ Aunque la avena sea simiente, que nace en medio del trigo, y de la cevada sin sembrarle, como cosa viciosa, è inutil, no menos se deve estimar por el provecho que trae en dar sustento à los animales de carga, y tambien à los hombres en tiempo de necesidad: Quiere estar sembrada en lugar seco, y arenoso, aviendo sido dicha tierra primeramente arada dos vezes en Febrero, y en Marzo, quiere el riego para hazerse bella, y fertil: Quiere ser cogida luego que se madura. El centeno, y la cevada; aunque esta simiente no sea á proposito para hazer pan, sino en tiempo de extrema necesidad, no dexa esta con todo de molerse, y hazerse della harina para meter en el caldo, y cocerse con la carne, la qual los Medicos alaban mucho, y dicen que sirve de nutrimento para el cuerpo, y tiene grande propiedad para la dificultad de la orina, y en Bretaña se usa mucho para dicho efecto: quando se cuece solo para mejorarla, le añaden leche de vaca, ò de cabra, ò de almendras dulces, con azucar. Los Moscovitas hazen destilar agua de cevada, en falta de vino, la qual embriaga como el vino.

El mijo, y panizo.

¶ El mijo, y panizo, requieren mucho la tierra delgada, y prieta.

ma, y no tan solamente se hazen en ella, mas aun en la arenosa, y un poco humeda; sobre todo aborrecen la tierra seca, agria, y lodosa.

No quieren estas simientes estar sembradas muy tempranas porque mejor se recrean con el calor, bastará se siembren en el fin de Marzo, y fin de Abril, y no han de estar sembradas muy espesas porque poca cantidad de ellas ocupan mucha tierra; quieren ser escarpadas muy à menudo, limpiandolas bien de las yervas. Quando vereis estén espigados, y vereis que el grano se hacude en la mano, lo avreis de segar, y tenderlo al Sol, despues trillar, y conservarlo.

Esta simiente se conserva mejor, que las demás simientes, en tiempo de esterilidad se haze pan della, el qual es bueno. Los Gascones usan mucho desta harina con leche, y dicen que es cosa muy buena.

¶ Este centeno, ò trigo negro se haze mejor en tierra gorda, que se cultiva, y siembra cada año. Siembra se en el mes de Marzo, y tambien luego que han segado los trigos; hazese pan para la gente pobre, y es mejor para engordar pollos, y animales de carga, que para personas humanas.

Trigo negro.

Altramucos.

¶ Los altramucos no quieren mucha labranza, y sirven de buen estiércol à la tierra; y assi por falta de estiércol se pueden sembrar en tierras esteriles, y quando están un poco en grano de las primeras flores, los cubireis con el harado en la tierra. Hazense bien en tierra esteril, y en qualquier suerte de ella, y se siembra en Luna creciente, aunque en qualquier tiempo son bien sembrados.

No quieren estar entrecabados mucho, por causa de sus raices que no las tienen sino una sola, y esta si la rompiessen, se morirían luego, aunque tambien sería trabajo en vano, no aviendo yervas para escapar; y no quieren tampoco ser sembrados muy hondos.

Conviene cogelos despues que aya llovido, porque quando son secos, se salen de la cascara, y se pierden.

Entre otras legumbres, estos solos no quieren guardarse en troxos, como el trigo, y otros, antes mas presto en parte donde les toque el humo, porque si la humedad les diera se les criarian gusanos, los quales se les comen el grillo, y quita lo esse. lo demás no es de provecho.

Son de un nutrimento singular para los bueyes en el Invierno, aviendo estado primeramente en remojo con agua salada, y despues cocidos son tambien buenos para el manenimiento del hombre, molidos, y hecho pan en tiempo de esterilidad. Hecelos dulces, teniendo los tres dias en infusion con agua de mar, ò con salmuera, è admirable ò con agua corriente, despues se os los podreis dar à las bestias entre la paja.

Altramucos.

Labrado.

Notese una cosa muy singular de los altramucos, que todos los res.

M 3

dias

días dán la misma buelta que haze el Sol; de tal suerte, que el Labrador del campo, en ellos echa de ver, que hora es, aunque esté nublado, teniendo cuenta de que parte miran, que en la parte que miran allí está el Sol.

Los altramuces picados, y puestos encima del ombligo de los niños, les mata las lombrices.

Habas. Las habas se han de sembrar en tierra gorda, ó bien estercolada, y muy bien labrada, y no dexan la tierra esteril; quieren estar bien cubiertas debaxo la tierra, y entrecabadas con diligencia. Puedense sembrar à dos tiempos, como en el Otoño, y en la Primavera; las del Otoño son mejores, si no fueren en tierra fria, con las quales à tal tiempo usareis de los remedios que se han dicho contra las heladas, y frios.

Dize el Labrador, que haze mas estima de las cortexas de las habas tempranas, que no de las tardias. Sembrarlas heis en el lleno de la Luna, y un día antes las pondreis en infusion con agua, y hazes de hazeyte, ó con agua de salitre, porque sean de buena decoccion, y no estén sujetos al gusano,

Tambien las cogereis en el lleno de la Luna, dexandolas secar en la era, despues trillaréis, quando avrá hecho el lleno, y conservarlas en el granero, y de esta manera no las comerán los gusanos. Si las queréis conservar largo tiempo, rociadlas con agua de mar, ó con agua salada; si quierdes que cuezan presto, las remojareis con agua de salitre.

Vizaltos. Los vizaltos piden la tierra gorga, el tiempo templado, y humedo, en el creciente de la Luna de Febrero, ó Marzo; porque son muy delicados, y temen mucho el frio, y quieren mucho el Sol, y estar arrimados à troncos, ó cañas, para hazerse mas bellos, y mejores; están muy sujetos al gusano, baxo la tierra, y los que están picados son mejores para sembrar, que no los otros; conviene recogerlos luego que estén maduros, que de otra manera saltan, y se salen de la cascara.

Garbanzos. Requieren mucho los garbanzos la tierra gorda, y humeda; hanse de sembrar en el creciente de la Luna, y en tiempo lluvioso, y esterilizan la tierra: Antes de sembrarlos conviene estén primero en remojo con agua tibia, por espacio de una noche, para que salgan mas presto, y se hagan mas gruesos. Otros para que se hagan mas gruesos, le hazen estar en remojo con agua de salitre. Tambien harán lo mismo, si fueren sembrados entre la cevada. Para guardar que los pasajeros, y vagamundos no se los coman, los rociareis cinco mañanas, antes que el Sol salga, con agua, en la qual aya estado

do infundida simiente de cohombillos amargos, y agenzos, que despues la amargor que les quedare encima, el rozio en otras cinco mañanas lo quitará todo: Lo proprio podeys hazer con las havas.

Los garbanzos son buenos para restituir el color, y principalmente para desmenuzar, y derretir las pedrezuelas de los riñones, y para aquellos que tienen la voz baxa, y debil; el modo de usarlos es, beber el caldo dellos antes de comer dellos.

Virtudes.
Lentejas. Siembranse las lentejas en dos tiempos, en el Otoño, y en la Primavera, quando la Luna vá creciendo, hasta el dozeno día, en tierra delgada, ó gorda, y seca, porque quando están en flor, se pierden; y porque vengan mas presto, conviene antes de sembrarlas, ponerlas entre estiércol seco cinco días; despues quando avrán estado reposadas las untareys con estiércol seco de buey, y así las sembrareys: Las conservareys mezclando con ellas ceniza, ó ponerlas dentro de algun vaso, en el qual aya avido azeyte, ó rociandolas con vinagre, ó con benjuy. Serán las legumbres de buena decoccion, si quando las sembrareys les echays encima estiércol mezclado con salitre; y si esto no es saliere bien, le echareys en la olla quando los cocereys, un poco de simiente de mostaza, aora sea legumbres, ora sea carne, y haziendo esto, os saldrá muy bien.

Siembranse los fríuelos, ó judias en el creciente de la Luna, en el mes de Mayo, ó Junio, quieren buena labor, y el tiempo enjuto, no quieren estar cubiertos sino muy poco, que de otra manera no saldrian de la tierra; no quieren agua, que no estén muy bien nacidos, y despues si el tiempo fuere enjuto, los regareys.

Frisuelos, ó judias.
Yervos. Los yervos se siembran de dos maneras, la primera, si los sembrays para yerba, para el pasto de los animales, sea por el fin de Setiembre. La segunda si los sembrays para simiente, sea à medio Enero, ó mas tarde; de qualquier suerte de las dos, los sembrareys en tierra que esté arada; esta simiente no ama mucho el rozio, por esso conviene sembrarla dos, ó tres horas despues de salido el Sol, quando yá dicho rozio está consumido, y no sembrareys mas de aquella, que podreys cubrir aquel día, porque la noche la gastaria; ni labreys la tierra mas de una vez, y en siendo sembrada, la cubrireys, advirtiendo, que el sembrar dellos sea despues que la Luna avrá hecho su lleno, que haziendolo en el creciente, los gusanos, y caracoles les harian grande daño. No los sembrareys junto de viñas, bosque, ó en parte de arboles, porque tiran mucho la substancia de las plantas vezinas.

El arroz mas presto se puede hazer por curiosidad, que para provecho, porque dicha simiente es propria à los Judios, los

quales proveen del muchas Provincias: hazese tambien del en Valencia, Cathaluña, en el Obispado de Girona, en las partes de Torroella de Mengrà; y así para sembrar el arroz, tanto el blanco, como el rubio escogereys lugar muy humedo, y acaso no lo hallareys en vuestras tierras laborables, escogereys una, que sea estéril, salobreña, y mas limpia, ò otra tierra, que sea blanda, ligera, y unida, en la qual tengays oportunidad de hazerle entrar agua de alguna fuente, laguna, ò rio, le dareys tres revas, y en siendo labrada, la sembrareys de arroz, el qual hareys estar primero en remojo con agua un dia entero, y en siendo sembrado, luego le hareys entrar el agua, la qual se la dexareys por espacio de cinco meses enteros; y quando vereys que hará la espiga, le doblareys la agua, de fuerte, que tenga quatro, ò seys dedos de ella; y si lo hazays desta manera, no tan solamente cogereys mucho arroz, mas aun podreys sembrar dicho campo tres años continuos de trigo, siendo tan bueno al postrero año, como al primero, y dicho campo quedará mas gordo, y mas gallardo; lo que tiene solo es, que en las tierras donde se haze, son mal sanas, por causa del ayre corrupto, y grande humedad, que en sí tiene; mas en recompensa desto, es muy provechoso para la casa donde ay mucha familia, y para la Casa de Campo, porque lo mezclan con centeno, y mijo, y otros granos para comer.

Alholvas.

El arroz reprime el fluxo del vientre, comiendole à menudo, mayormente cocido con leche de vaca. Pienzan algunos, que el arroz engorda, mas siguiendo la opinion de los Medicos, es al contrario, porque dicen, que no se digere en el estomago, que apenas es comido, quando luego sale; y así es imposible que engorde, sino es que por engordar, entiendan el hinchar, y llenar la barriga.

Alfalfa.

¶ Para sembrar las alholvas es necesario escoger la misma calidad de tierra, que para los yervos, los quales no piden sino que les rompan la tierra una vez, desmenuzandola muy bien, sin entrar muy hondo, porque si la simiente se cubriera mucho, no podria nacer; para lo qual conviene, que se vaya ligeramente con el arado, y aragon.

Alcaci.

¶ El alfalfa se requiere sembrar al fin del mes de Abril, en tierra arada tres vezes, ò mas, y bien estercolada, despues no tocarla mas con hierro, sino darle el riego à menudo. Para tenerle bueno, conviene segarle cinco, ò seys vezes en el primer año, y los demás años, si fuere regado à menudo, es duradero diez años, sin volverlo à sembrar. Engorda la tierra, y es un supremo remedio para los animales enfermos; de manera que los Latinos lo llamavan, medicina de los animales.

¶ El alcaci, ò especie de alfalfa se ha de sembrar principalmente

en

en el mes de Setiembre, ò principios de Octubre, y en algunas partes en Febrero, quando la Luna está en creciente; esto es, para coger mucha yerva; mas si quereys coger mucho grano, estercolareys en Luna vieja.

CAPITULO UNDEZIMO.

SECRETOS DE LOS PRADOS, E YERVAS PARA LOS PASTOS de los Animales domesticos.

Los prados.

PUes que tenemos ya tratado de la cultivacion de los huertos, y campos, conviene agora tratar de los prados, los quales son el primer sustento de los animales. Dizense prados como à tierra pronta, y aparejada, para el servicio de su dueño, sin que le den ninguna labor, siendo las praderias en muchos lugares tan fertiles, que le resulta dellas al Padre de Familias de la Casa de Campo, tan grande utilidad, y provecho, como de qualquiera campo bien labrado, ò de viña, ò de otro qualquier provecho, que se saca de toda la Casa de Campo: Mas estos sitios, para prados son muy raros, porque no teniendo el ayre sitio, tierra, y agua favorable, no puede ser perfecto, y provechoso para su dueño: los prados no temen fortuna, ni tempestades, como hazen los huertos, y tierras de labranza, y son de poco gasto, y dan cada año de yerva doblado provecho. Ay dos maneras de prados, el uno seco, y el otro humedo; el humedo gordo no quiere otra agua mas de su gordura, y la que cae del Cielo; mas el seco necesita de riegos à su lugar, y tiempo. Conviene hazer prados nuevos en tierra gorda, y llena de humores, aunque no sea en lugar de regadio, fuera buena para producir alcaci, con que no esté muy lexos de algun rio, laguna, ò estanque, para que alomenos tire aquella humedad; por falta deste lugar gordo, y humedo, se puede hazer prado en qualquiera tierra, ora sea ligera, ora fuerte, ò estéril, con tal, que tenga regadio, y que dicho campo no tenga subida, ni demasiada llanura, que no sucediesse al regar llevarse la tierra por abaxo, ni se embalsasse, sino que passe de largo; con todo digo, que ay algunas tierras, que no son tan provechosas como algunas otras, en recibir las simientes de las yervas, como el alcaci, ni como aquellas que están à la orilla de algunos rios, lagunas, y estanques, se pueden regar à menudo, y cubrirse del agua, que en el Invierno llegará à la tierra; de donde sale, que la yerva no es buena para los animales, antes es muy gruessa, cañaverosa, y defabrida al gusto de ellos. Sea como quisiere, la semejante yerva no es de calidad que

M 4

los

los animales de rega'o requieren, sino fuera de aquella que se coge en las partes que no es demasiado nitrosa, ni salada.

Prado me-
yo.

Cultivar
los prados.

¶ Adonde quereys hazer prado nuevo, escogereys la mejor tierra que podreys hallar, la qual labrareys en el Verano, y al Otoño mas à menudo, sembrando el primer año en ella nabos mijo, ò habas; el año despues trigo, y el tercer año, cultivarla otra vez, y la sembrareys de yervos, mezclados con alfalfa, governandola de aqui adelante al modo de prado ya hecho. Los que obstinadamente dicen que los prados no requieren ninguna cultivacion, estos tales seràn algunos perezosos, è ignorantes en materia de Agricultura, porque al archandar qualquiera tierra se enflaquece, y conviene refrescarla, refembrandola otra vez en partes: esto conviene solo à los prados señalados para pasto de bueyes, que los animales de lana no quieren el lugar humedo, y contentanse de las tierras laborables, los cavallos, y jumentos apetecen acomodadamente con el ganado. En los cortijos, y heredades se usa apacentar los pates, gansos, y pollos de Indias, en los prados: lo que no me parece bien, por el daño que puede venir à los animales de carga, por causa de la pluma, y tambien por su estiercol, que le es muy dañoso, y de qualquiera suerte el curioso Agricultor, no deve menospreciar su prado, porque el beneficiarlo es mas diligencia, y cuidado, que trabajo. El primer cuidado ha de ser que en él no salgan abrojos, espinas, pelazas, ni otras yervas gruesas, las quales avreys de coger en el Invierno. Tambien lo limpiareys de las piedras, porque son dañosas à la guadaña, quando siegan la yerva. El lugar estéril, y montuoso, que no tiene otra agua mas de la que cae del Cielo, quiere ser estercolado en Febrero al creciente de la Luna, para engordarlo, y darle algun humor para producir yerva, y hecho esto, le sembrareys del modo arriba dicho;

¶ Par reformar los lugares dañosos de vuestros prados, los sembrareys en la Primavera, de la simiente del tribulo, que à su flor en algunas partes la llaman sopa de vino, por causa del color; esta es aquella yerva, que los antiguos estimavan mucho, y la sembravan en Enero, como lo ordenava Caton, y Palladio, y tambien es buena la simiente del galion de los yervos, y de la avena estéril, no menospreciando la de la salvia silvestre, por lo que no tiene la raíz redonda, como la cebolla; los dos satiriones son buenos en algunas partes, adonde naturalmente crecen, tambien son buenas las yervas jacintos, de las quales la una haze la flor azul, y la otra purpura, diferente de la del satiron. No es bueno que aya grande cantidad de lantén. La zahanoria silvestre es muy buena; con tal, que no crezca demasiado. Es bueno el camadreo, por respeto de sus ho-

Lo que con-
viene sem-
brar en los
prados.
Caton.
Palladio.

jas,

jas, y no vale nada la yerva colchico, ni el azafrán silvestre, porque así sus flores, como sus raíces hazen morir à los animales, así como la cicuta, que se llama muerte de las aves, ni el torongil venenoso con calidad, y nace por los contornos de las aguas muertas; la yerva del arroz mata los animales, y tambien los cuerpos humanos todo riendo, el pastel silvestre, y tambien la cresta de gallo silvestre, que crecen muy poco; los violeros de dos maneras, la sin-toria menor, y todas las tres fuentes de margaridoyas, y singularmente el trifolium, ò trebol ranonculus, son buenas yervas, y singulares para los prados de buena entrada; el pequeño junco harto largo, no es infructuoso, ni menos el verdadero, y pequeño scor-dium, que se halla muy à menudo en las praderias; pero mucha cantidad haze boilver el alcacel de ruin olor, con o lo haze oloroso. El polco, y el oregano de las dos maneras, y de las tres maneras de yerva buena, de muchos llamada hortelana, por sus virtudes, man-zanilla salvatica, no es buena; la cantidad de yervos esteriles, haze el alcacel de grande nutrimento para los animales. El lantén menor, la argentina de dos maneras, la perficaria, la pimpinela, las tres maneras de de cardeche, hazen grande beneficio à los animales, los guarda de pedrezuelas, y los haze orizar; la grama destruye los prados, así como la citronella los mejora, cria, y aumenta leche à las vacas, como el trebol à las cabras; la berbena, y los cardos muertos que no pican, son yervas de buen nutrimento para los conejos, guardad que los cardos no se hagan en los prados, sino fuere el cardo santo. Los prados bien entretenidos dan doblado provecho.

¶ Además de las simientes de las buenas yervas, que requieren los prados, tienen necesidad por la bondad del alcacel, que luego que fueren sembrados, les quiten las yervas, y los allanten, porque el segador no halle ningun obstaculo con la guadaña; siendo la tierra enjuta, se puede conducir algun regadio en el prado por regalo, y conducir con él alguna humedad, que es verdadero nutrimento del alcacel, por ser muy bueno, y despues que la tierra se la avrà bebido, la tapareys el discurso del agua; y si el prado fuere pendiente, puesto en lugar alto, no conviene regarlo, porque la lluvia bajarà abaxo, y llevarà suficiente humedad en el prado, juntamente con la bondad del estiercol, que avreis puesto en el lugar alto; y si en vuestro prado avrà algunas aguas muertas, conviene hazerle algun escorredero, porque la mucha abundancia de agua, haze daño à los prados, como tambien la sequedad: No conviene dexar entrar puercos en los prados porque caban continuamente, y levantan la tierra, è yervas, ni menos animales gruesos, sino fuere que la tierra fuer-

El herbajar
los prados.

fuese muy seca, porque pisan las yervas, y les cortan sus raizes, de tal manera, que no pueden pimpollar.

Dallar, y
 segar los
 prados.

¶ El alcacel se deve segar antes que sea seco, porque se recoge mas, y es mejor, porque si se siega demasiado seco, avria perdido todo el zumo, y substancia, y no seria bueno sino para cama; y si fuere segado muy verde, se gastaria en el pajar; en siendo segado, se secará con tiempo sereno, dos, ó tres dias antes de ponerlo todo junto, y si sobreviene alguna lluvia en este tiempo, no lo pondreis dentro, que no sea bien enjuto de todas partes, y hareis dello montones, y los recogeréis para el uso de vuestros animales. El prudente, y cauto Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque el alcacel sea puesto en cubierto, no lo pone en su lugar, que no lo aya tenido por algun tiempo amontonado, y ajustado todo junto, por rescaldarse, y enjugar, y despues refriarse; aunque él aya sido dallado, ó segado, no deveis por esso dexar de bolver à regarlo à medio Setiembre por las nuevas yervas que huvieren rebrotado, como por las primeras yervas, que avrán escapado à la dalla, ó hoz: Los prados cerrareis por el contorno de plantas de olmos, sauces, y mimbrres, porque requieren humedad, y os harán servicio para cercos, y ligaduras de cubas del vino, y para madera del fuego de la Casa de Campo.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DEL MOLER LOS TRIGOS, HAZER LA levadura, amassar, y cocer el pan.

Moler los
 trigos.

Tratado se ha poco ha de la recogida, y conservacion de los trigos, y otros granos, aora será bien tratar de algunos secretos de molerlos, y de sus harinas, y de hazer la levadura, amassar, y cocer el pan. Si en los Paizes, Provincias, y territorios avrá molinos de agua corriente, y molinos de viento, ireis à moler los trigos, y otros granos, para hazer pan, al molino de agua, antes que al de viento, y mas presto al molino de agua, que tenga las muelas de piedra fuerte, que no al que las tenga de piedra flaca, por lo que las muelas de piedra flaca, siempre dexan en la harina del polvo de la piedra, y assi mismo no es bueno moler primero, despues que la muela es picada, porque la harina se lleva el polvo, y picadura de la muela, y por esso no es bueno moler primero, despues que la muela se ha picado, por lo que la harina se lleva del picazo, el qual picadizo, mezclado entre la harina, quita toda aque-
lla

la gordura, y gusto del pan, y en el comer se halla entre los dientes, y el mismo efecto haze el moler los trigos, que no son bien limpios de la tierra, por esso se aconseja, que antes de moler los trigos, los rozien muy bien con agua, y despues hazerlos secar al Sol, porque es opinion, que quanto mas secos son, mas harina dan. Algunos los rozian con agua salada, para que la harina sea mas blanca, y eche mas salvado. Dize Aristoteles en sus Problemas, segun lo que se puede colegir, que tambien con el ordio, antes de moler, se deve usar las dichas preparaciones. El Molinero deve templar las muelas de su molino, assi, y segun el dueño del trigo querrá la harina, y segun el grano fuere grueso, duro, seco, ó humedo. El trigo molido, y convertido en harina, no es otra cosa, sino aquello que sale del trigo molido, tal es la harina, qual el trigo: Será muy blanca, si el trigo fuere limpio, puro, y grueso. El Padre de Familias de la Casa de Campo, antes de moler su trigo, para convertirlo en harina, ha de considerar, y pensar, si quiere la harina para conservarla, ó para entretenerla largo tiempo, porque aquella que no quiere para conservarla, no deve mirar, ni tener cuenta de que trigo la quiere moler, si fuere añejo, ó no; pero aquella que querrá para conservar largo tiempo, y guardarla para tiempo de necesidad, deve escoger el trigo mas seco, que fuere posible hallar, porque no fier el bien seco, la harina se puede luego escaldar, y assi conviene haga mucho tiempo que este trillado, y no de fresco: Aunque el pan hecho de la harina de trigo añejo no sea assi bueno, ni tan sabroso, como aquel que es de harina de trigo nuevo, recién trillado; pero la harina de trigo añejo se conserva mejor, que la del trigo recién trillado; porque assi como la sequedad impide la corrupcion, assi la humedad la facilita; y assi conviene que el Padre de Familias de la Casa de Campo, quando querrá moler para conservar la harina largo tiempo, que advierta al Molinero, que la muele grosseramente, porque si la muele sutilmente, no se puede conservar largo tiempo en buena naturaleza de frescor: Todavia para conservar bien todas fuertes de harinas, ó sean de trigo añejo, ó de trigo recién trillado, conviene escoger un lugar eminente de toda la Casa, ó sea Castillo, ó Casa de Campo, como es un aposento de almagacen, y alli dexarla reposar quinze dias; despues para conservarla mejor conviene moverla, y llevarla à menudo de un lugar à otro, y de esta manera se irá aumentando de la quinta, ó sexta parte, por lo menos, de la qual se hará tan buen pan, como de la harina recién molida.

Las harinas
de que se ha-
ze el pan.

A la Madre de Familias de la Casa de Campo le pertenece tener la harina cerrada, y quando querrá hazer pan de ella, la passará por un cedazo de seda, para sacar la flor de la harina, para hazer el pan blanco, y despues bolverá á passar la demás para sacar la harina, ó los afrechos del salvado, con un cedazo de cerdas, la qual es buena para hazer pan para la Familia de la Casa, mezclada con otra tanta harina de trigo. Ay otra manera de harina muy sutil, y blanca, que se llama almidon, la qual se haze sin moler: Tambien ay otra harina, que se llama semula, la qual se haze de un trigo muy exquisito. De la misma manera se pueden hazer harinas de otros granos, como de centeno, y de otros trigos mezclados, de avena, ó cevada, de las quales se puede hazer pan en tiempo de carestía, y hambre. La harina de cevada tiene mucho salvado, y por ello el pan que se haze della, es fria en el estomago. La de centeno tiene menos salvado, que la de cevada: La harina de arroz es mas blanca, que las demás. Quanto á la harina de legumbres, esta se haze muchas vezes, picandola en un mortero, pero mejor se puede hazer en el molino.

Despues que la harina está sacada del salvado, se ha de hazer la lavadura, para hazer el pan, que es una massa, que en Latin se llama *fermentum*, por lo que se hincha, y se esponja, que es una massa de pasta quedada del ultimo amasijo, cubierta, y embuelta de harina, la qual se destempla, para sacar la grande viscosidad de la harina, que ha de servir para la massa, de que se ha de hazer el pan: La levadura adquiere un agror; y gracia, y mejor sabor al pan, y así vemos, que los panes quantas mas vezes son puestos en levadura, tanto mas son placenteros, y agradables mas sanos, que no aquellos que menos vezes son puestos en levadura: Ello es caliente moderadamente, y algun tanto frio, caliente, por razon de la podridura, que tiene adquirida de la naturaleza de la harina. La levadura es hecha de diversas maneras, segun los modos de los Países, y territorios. De massa de trigo, para hazer pan de trigo; de massa de centeno, para hazer pan de centeno; alguno ay, que con ello ponen otros otros vinagre, segun la variedad de los granos; otros ponen manzanas silvestres; los Pasteleros, para haze su ojalde, se sirven de levadura de ordio, ó de cevada. Los antiguos la hazian de diversas maneras, como lo recita Plinio; los Flamencos hazen cocer mucho el trigo, y así como vá cociendo, vá sacandando aquella escuma, que vá encima, la qual dexan que se condense, y della se sirven para levadura, y esto es la causa, que sus panes son muy ligeros, que no los nuestros: La levadura tiene virtud de sacar consigo las humedades, y así

así los Medicos lo experimentan, y lo ponen en las hinchazones, para que las haga supurar, é hinchar mas, poniendo encima cataplasmas hechas de lavadura; y si acaso la Madre de Familias se hallare sin tener lavadura, ó tenerla demasiado agria, y no pudiendo hallar de otra, el remedio deve ser destemplanla con una agua muy tibia, y caliente, á fin de que por el calor de la agua, la lavadura pueda recobrar alguna fuerça, y tomar alguna cosa nueva de sus virtudes, estando entonces con el calor. Al contrario quando está en su fuerça, y bondad, es necesario entonces usar con ella de frescor.

Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo se deve disponer en amassar, y hazer su pan, segun la naturaleza, y condicion de la harina, que quiere emplear para hazer su pan; si quisiere hazer pan de harina blanca de buen trigo, deve ser curiosa, sobre todo en dar buena fazon á su levadura, á hora cierta, y reglada. En el Verano la deve refrescar con agua fresca á medio dia, y á las cinco horas la deve renovar, y á las nueve precisamente, por la ultima vez; esta agua en el Verano deve ser fresca, sacada del pozo, ó mejor de la fuente, ó del rio, por ser mas ligera, que la de los pozos, y así dá el pan mas ligero. En el Invierno renovará la levadura con agua caliente, sacada de fresco, de la qual agua, así en el Verano, como el Invierno, se labará sus manos, y brazos, y amassará la pasta, ó massa curiosamente, bolviendola de una parte, y de otra, y de todos los lados, á fin que todas las conglusionidades, y viscosidades de la harina puedan ser rompidas, y de fatadas, á fin, y efecto que el pan sea mas fragil, y mas facil de comer, y no se apegue en los dientes, boca, y estomago; despues hará su pan, y lo dexará, que tome hueco, y fazon, que de otra manera el pan no ferá de buena comida, ni digestion.

El lugar mas acomodado para cocer el pan es el horno, por lo que allí recibe el calor del fuego igualmente por todos lados. Al fuego, ó encima de las parrillas, el pan se cuece de un lado, y del otro queda crudo; y tampoco se cuece bien debaxo de la ceniza. El fuego para calentar el horno, ha de ser de leña delgada, ó de pedazos de leña gruesa, ni corrompida, ni putrefacta; y en falta de leña, ó madera, con paja, ó otras cosas semejantes, segun la comodidad de los Países, y territorios. El pan se deve cocer en el horno, con un calor mediano, porque el calor, demasiado fuerte, le tuesta, y levanta costras, y guarda, é impide que no pueda penetrar dentro; y por esta ocasion queda el pan crudo, y pastilloso; el calor menos del que es de razon, lo dexa tambien crudo. Quando el pan sea cocido competentemente, lo sacareis fuera del horno, y lo pondreis

à re:

Cocer el

pan.

à reposar en lugar donde no haya ningun mal olor, ni infeccion de ayre, porque el pan caliente, por razon de su calor, trae facilmente à sí la calidad venenosa, y corruptida de ayre. La Madre de Familias, por su provecho, para que el pan se conserve mas largo tiempo, y se coma menos del, lo pondrá en un lugar concavo, ò en lugar humedo; y el pan de centeno, en lugar cecano.

Pan de cevada.

De la harina de cevada, sacado, el salvado, se hará buen pan, bien hecho, y facil de romper, y de grande gusto, y será muy mejor, mezcladole la mitad de harina de buen trigo, ò de centeno: La manera de ponerse en sazón, no es otra cosa, sino hazer la levadura, amassar, y cocer, conforme el pan de trigo. De la misma manera se haze el pan de avena, sino que no está en uso, sino es en tiempo de extrema necesidad de hambre, porque es de muy mal sabor.

De mijo, como tambien de panizo, se puede hazer pan, pero es muy seco, enjuto, y rompedizo, si bien es mejor para hazer harinas, de esta manera: Tomareis tres, ò quatro libras de harina de mijo por la mañana, y otras tantas por la tarde, y con cinco, ò seis libras de agua en una olla de cobre, ò en otro vaso, y puesto al fuego, dexarla hervir, hasta tanto que se hincha dentro del dicho vaso, y entonces sacarla del fuego, y menarla con un baculo, ò palo redondo hasta tanto que se rompa dicha pasta, ò massa, y se añe, y despues la sacareis del vaso, y con un hilo ireis cortandola, haciendo tajadas, y la comereis con queso, ò manteca salada.

Tambien se haze pan de centeno de la misma manera, y este es muy pastilloso, y para quitalla aquella viscosidad, y giucinosidad, es bueno poner harina de ordio, y mejor de la de buen trigo, y tomará color de cera, si avrá tanta de la una como de la otra; y quando el pan estuviere caliente, le pondrán en cima alguna cosa de peso.

De arroz, de habas, y de legumbres se haze pan, de la misma manera, que se haze el del trigo.

De los viscosos.

Del pan viscosado ay de tres maneras; el uno se haze de centeno, ò de ordio, ò de centeno, y trigo todo mezclado, para los marineros, que emprenden largo camino por la mar, ò para aquellos, que están sitiados en alguna Fortaleza, ò Castillo, por lo que se puede conservar muy largo tiempo. El otro se haze de harina de trigo puro; este es bueno para los pastageros, gotosos, y farnosos, para vivir con dieta. El otro se haze de flor de la harina del puro trigo, en la qual pasta, ò massa se pone azucar, canela, gengibre, y algunas vezes anis, lo qual se come en la Quaresima, y otros dias, por regalo.



LIBRO TERCERO DE LOS SECRETOS

DE

AGRICULTURA, CASA DE CAMPO, Y PASTORIL.

EN DONDE SE DECLARAN LOS SECRETOS DE LAS viñas, con sus tierras, y sarmientos, y otras particularidades de su administracion, y de hazer los vinos; y de la invencion, naturaleza, y necesidad del vino; y nutrimento del pan, y el hazer el azeyte, y los discursos de las distilaciones; y el modo, y manera, que se ha de tener en medir las tierras con una regla general, que puede servir para qualquier País, por muchas diversidades de medidas que aya aunque sean campos, ò plazas, de qualquier forma, y figura.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LAS TIERRAS PARA LAS VIÑAS, Y DE los sarmientos, y otras particularidades de su administracion.



ERÁ bien, pues se ha dado fin à los Libros, primero, y segundo de la cultivacion de los huertos arboles de fruto, bosques, tierras de los trigos, y legumbres; aora se tratará en este Capitulo primero de las viñas, de las quales, segun el tiempo, entra mucho provecho, y riqueza al Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque algunos estiman mas las tierras de los campos, prados, bosques, y otras tierras, que las entradas del dinero que se saca

faca del vino; con todo que la viña algunos años no puede dar tanto vino como à la Casa es necesario; y por esso no deve ser la viña menospreciada, porque ella no tiene la culpa, sino los hombres que la cultivan, que son avaros, ignorantes, y negligentes en todo aquello que les deve ser de beneficio.

La mayor parte de los viñaderos no la estiman en nada, y assi no piensan en que tierra conviene plantarla, porque mas presto hazen eleccion de una tierra, que no puede producir, que no de la que conviene. Otros ay que no tienen juicio en conocer, y hazer eleccion de los buenos sarmientos, si assi los demás hinchen las viñas de sarmientos malos, y ruines. Muchos no tienen cuenta al tiempo conviene para cultivar, y beneficiarlas, de tal manera, como sino avian de vivir sino solo un dia, cargandolas de tantos sarmientos, y tan largos, que de necesidad no puede vivir largo tiempo.

Algunos que saben la manera, y modo que se tiene en cultivar, no dexan algunas vezes de hazer en ellas algun desorden contra la utilidad de su dueño, y assi yo aconsejo al Padre de Familias de la Casa de Campo, que no dexé del todo el cargo de las viñas à sus Labradores, antes lo reserve para sí mismo; de la manera que el ojo del dueño engorda el cavallo, y assi la diligencia, y presencia de el dueño engorda el campo, y lo haze fértil; como quiera que sea, pocas vezes se ve hazer queja, à aquellos que tienen muchas tierras, plantadas de viñas, porque tienen mucha curiosidad en ellas, y se toman para sí el principal cargo de darles la labranza, y otras cosas necesarias que les conviene; y por el contrario aquellos que no tiene cuidado de ellas, antes dexan toda su cultivacion, y cargo al ignorante, avaro, y negligente, que causa muchas vezes que la viña no dà el fruto que deviera, assi deveis hazer consideracion, que ay pocos aguados, y que en la Casa de Campo, despues del gasto que en ella se haze de vino, es muy buena la que se haze en dinero del vino, y assi como la que se haze de los huertos, y tierras de trigo, y esso deve mover al Padre de Familias de la Casa de Campo, y à los demás que tienen heredades, granjas, ò torres en reservarlas para sí el cargo de las viñas.

La singularidad de esta planta es cosa maravillosa, que no crece sino en ciertos lugares propios, y es la mas apreciada, y la mas estimada por los hombres de todas las demas, por lo bien, y mal que ella los lleva, y assi en las partes donde ella no se haze, usan de vino de manzanas, y de cevada, y de otras cosas para beber: Quanto à la tierra conviene considerar la calidad de ella, el Sol, y disposicion del Cielo, que pred. mina aquel lugar. Quanto à la calidad de

la tierra, se deve hazer eleccion, no sea demasiado fuerte, ni gruesa, ni demasiado ligera, ni menudita, tomando mas presto la menudita que la esteril, ni la demasiado gruesa, ni en la tierra montuosa que sea demasiado derecha, ni en la plana demasiado llana, ni en lugar seco, ni humedo, ni aquoso, que no quiere riegos, sino medio; caramente.

Generalmente para plantar viñas; para que puedan aprovechar con abundancia, y bondad del fruto, conviene que la tierra sea facil, comoda, sutil, y medianamente movable, no que la semejante tierra sea solamente buena para viñas. La tierra pedregosa, ò arenosa, y que tenga abundancia de venas de piedras al hondo; y cubiertas bien de tierra, es buena condicion que sea tierra gruesa por el medio, beneficiandola à lo hondo. Estos lugares producen el vino fuerte, potente, y delicado: la tierra crivillosa, y lodosa, es assi harta buena; pero la barrofa, y aquella si se haze un hoyo en ella, conserva el agua, y es buena: La tierra seca, y arida produce las ubas esteriles sino fuere socorrida de estiércol. Quanto al Sol, y disposicion del Cielo, los sarmientos requieren el ayre antes caliente, que frio, y mas presto sereno, que lluvioso; temen las tempestades, y borrascas, y recreanse con un viento placentero, y requieren estar puestos en lugar frio de la parte de Medio-Dia, y en lugar caliente de la parte de Levante, y Poniente; y assimismo en lugar templado, y mejor de la parte donde sale el Sol.

Quando à lo demás, por lo que es cosa muy dificultosa que todas estas calidades, y comodidades de tierra, y ayre se puedan hallar juntas en todos los Países, y territorios. El buen Agricultor acomodará dichas plantas de las viñas, segun la naturaleza del lugar; si fuere en tierra gorda, y fértil, pondrá la planta del sarmiento pequeño; si en tierra esteril, pondrá el sarmiento fértil; si en tierra gorda, pondrála mas fuerte, porque pone muchos troncos, y hojas; y en tierra menudita, y harto gruesa, produce el sarmiento mas largo: En lugar humedo no se deven poner las plantas que las tienen tiernas, y gruesas, sino aquellas plantas que hazen el grano duro, y pequeño, y tienen muchos granos dentro de la labor. En lugar de viento, è infortunado se deben poner especies de sarmientos, que tengan los granos duros, y firmes, y que se tengan bien en las ubas; al contrario, aquellas que tienen el grano tierno, en lugar caliente: En los territorios secos conviene plantar de aquellos sarmientos, de los quales el fruto se corrompe facilmente por lluvias, y en los lugares humedos de aquellos que se pierden, y secan por sequedad, y en las tierras sujetas à la piedra, y granizo plantar de

aquellos sarmientos que tienen la hoja dura, y larga, porque mejor pueda defender el fruto.

La viña no se puede plantar de grano, porque siempre serian las uvas agrazones, y tardarían mucho en llevar fruto.

El plantar de la viña. El plantar de la viña se haze en dos maneras, segun los Países, y territorios: Los unos la plantan, haziendo unos hoyos con un barreno gordo, que à medio barreno tiene un tronco del mismo hierro, que sirve para poner el pié para dár mas fuerza al barreno para entrar en la tierra, y en dicho hoyo ponen una varilla de los sarmientos, y ponen tierra despues del tro del hoyo, y la recalcan bien, que esté el sarmiento apretado con la tierra, y en todo este Condado de Rossellon no se plantan de otra manera, y dos hombres para hazer los hoyos, y dos mugeres para recalcar los sarmientos en dichos hoyos, plantarán en un dia cerca de media cahizada de tierra, y en pocos dias pueden plantar grande viña.

En otros territorios el plantar de las viñas es, haziendo hoyos en la tierra, de largo de dos piés y medio, y de ancho un pié poco mas, y de hondo un pié y medio, segunda honderia de la tierra, y en cada uno de dichos hoyos ponen dos sarmientos, puestos como la Cruz, ó Aspa de San Andrés, sacando el uno la punta en una parte del hoyo, y el otro de la otra parte, y buelven la tierra encima, los sarmientos pisandola muy bien con un palo, y con los piés; y esto de poner dos en un hoyo se haze, porque quando en algunos lugares se mueren, sacan uno de las partes donde han vivido los dos, y lo ponen en el lugar donde falta, y esto no se deve trasplantar que no tenga dos años, à fin de que las raizes estén mas firmes, y es hazerlo al seguro, y de esta manera la viña está presto en su fazon: La viña tarda quatro años à empezar à dár fruto; y tien de vida treynta años en perfeccion, y es muy duradera, si no tiene desgracia en ser maltratada.

En las viñas es bueno plantar por los contornos olivos, porque no impiden el Sol, ni el crecer à los sarmientos.

Algunos para que los sarmientos crezcan mejor, ponen en los hoyos de los sarmientos bellotas, è yerves, y otros de las reliquias de las uvas, despues de sacado el vino, que se llama ollejo, de los blancos à los sarmientos negros, y de lo de las uvas negras à los sarmientos blancos. En la viña no planteys laurel, calabazas, ni coles, porque estas plantas son muy enemigas de los sarmientos.

No conviene plantar en las viñas de muchas fuertes de vides, porque las uvas de unas vides son maduras antes que las otras, y assi no vienen todos à un tiempo, que las unas son tempranas, y las

las otras tardias, y por esso no conviene tomar los sarmientos de diferentes vides para plantar las viñas, porque el recoger las uvas assi en un mismo tiempo, es la causa que tantos vinos se buelven agrios, y tambien el hazer mixtura de las uvas blancas con negras, que son de naturaleza contraria; y assi de las negras son entre ellas diferentes; las unas son roxas, otras negras, otras blanquinosas, y la una uva es dulce, y la otra aspera, la otra agria, la una de durada, y otras no; el un vino es mejor añejo, que no nuevo, el otro luego es hecho; el uno requiere una manera de gobierno, y el otro indiferente; y assi si quereys hazer buen vino, plantad las viñas de los sarmientos de las vides de una fuerte de uvas que mejor os parezcan, y assi de cada fuerte, à parte, y de por sí, y de cada una de ellas hazed vino separado, como de uvas moscateles hareys el vino moscatel, de las uvas de las vides Castellanas hareys el vino Castellano, y el vino malvasia de las vides malvasias, y el vino Griego de las uvas de las vides, llamadas Griegas; y assi de la misma manera de las demás fuertes, y diferentes especies, y todos estos vinos se han de hazer que las uvas estén bien maduras, y sazoadas en su perfeccion, sin otra mezcla: que quien querrà por su gusto hazer calabrida, ó mezcla, que lo haga de los vinos diferentes, quando llegue la hora de comer para beber entontes.

Los que querràn plantar viñas, que algunos llaman majuelos, todo el tiempo que están en juventud, despues que son viejas las llaman viñas. Procurareys en tener la tierra bien labrada, la qual sea al proposito, como se ha dicho; y escogereys los sarmientos para plantar de las vides que no sean viñas viejas, cortareys dichos sarmientos dos dias despues que la Luna avrá el lleno, hasta veynte, y dos de la Luna, ó hasta que querrà bolver, y las plantareys en el creciente, dos dias despues de la conjuncion, hasta el lleno, y lo mejor despues que ha hecho el primero quarto, hasta el lleno, y los sarmientos vivirán, y harán muchas uvas; y si se pueden plantar en los dias que la Luna anda con los Signos fixos, ó terreo como está dicho en el Libro primero en los Preceptos de Astrologia, mucho mejor será, porque en los signos terreos ponen muchas raizes, y en los fixos son de mas larga vida: advirtiéndolo, que los sarmientos no los planteys luego que fueren cortados de las vides, porque mejor es que estén dos dias, y mas con agua.

Despues de plantada la viña, para que se haga presto, la avreys el primero, y segundo año de beneficiarla doblado, sea con labranza, ó con cavarla, y concoreys quan presto os pagará el trabajo, y gasto que avreys puesto en ella, y despues de los dos años,

Escoger los sarmientos para plantar majuelos.

El beneficiar las viñas y el cortar los sarmientos re-tien plantados.

que no le falte la labranza, ò cavadura ordinaria; que es el mejor beneficio que pueden recibir todas maneras de plantas, es ser cultivadas, y mejor con cavadora. El segundo año, ò el tercero cortareis dichos sarmientos, dexando un ojo, ò boton encima de la tierra, descalzando el sarmiento, y la cortadura hareis tres dedos encima del ojo, ò boton, tomando la cortadura de la parte de atrás del ojo, ò boton, cortando por arriba, porque en tiempo que los sarmientos lloran la agua, no caya por encima del boton, por el daño que le podria causar los hielos, si en este tiempo vinieren.

Podar las vides de las viñas.

El mejor podar de las viñas es en el mes de Diciembre, ò alomenos en el Enero, porque está probado, que en podando en el Diciembre hazen las ubas mas gruesas, y los sarmientos pimpollean antes, y se conoce que maduran, y sazonan mas presto, y tambien que en los granos de las ubas no ay sino un grano de labor, hasta dos; empero las vides podadas en el mes de Enero, es verdad que hazen muchas ubas, empero son mas chicas, y tienen tres, ò quatro granos de labor, ò alomenos dos. El podar de las viñas, ò sea en Diciembre, ò en Enero, si fueren viñas juvenes deben ser podadas en Luna vieja, despues de hecho el lleno, hasta la conjuncion, y tambien las vides de los parrales; pero las viñas viejas, y las vides viejas de los parrales, conviene hazerlas podar de tres en tres, ò de quatro en quatro años, en Luna creciente; esto es, despues que ha hecho el primer quarto, hasta el lleno. El podar en Luna vieja haze las ubas gruesas, y bellas, y los sarmientos de la misma manera; y el podar en Luna nueva haze muchas ubas pequeñas, largos, y delgados los sarmientos.

Adagio de las viñas.

Los mugrones que se hazen en las viñas, debe ser en Luna vieja porque los sarmientos no se rompan en el peligro; y assi si quereis coger muchas ubas, y tener mucho vino; cultivad bien las viñas; y si quereis merca viñas hazed, que sean juvenes, porque dize el Proverbio: *Olivares de tu abuelo, higueras de tu padre, y viñas de ti mismo*; porque si hareys lo contrario, hareys lo que dize el adagio: *Que muchas hijas, y malas vezinas, y viejas viñas, destruyen la casa*. El mejor tiempo de arar, ò cavar las viñas, es por todo el mes de Febrero, antes que el boton no empiece à salir, y esto lo confirma el adagio, que dize: *Si mi dueño me poda de Diciembre, ò de Enero, y me cava, ò ara de Febrero, verguenza me fuera, si no le bixchava de vino la bediga*. El segundo cavar debe ser por el mes de Abril, hasta medio de Mayo, y el tercero por todo Junio. Avcis de advertir que en el mes de Julio, y Agosto no es bueno cavar, ni arar las viñas, porque entonces la tierra es calida, y quando llueve

no

no puede entrar mucho; y si entonces quando es humeda la cavays, ò arays, se amassa con la cojuta, y entonces es muy destemplada, y por lo mismo no la aveys de mover en el Invierno quando fuere helada, por lo que está tambien destemplada. Solo es bueno el cavar, y arar las viñas el tiempo de la Canicula, para matar las yervas malas, que se hazen en algunas viñas, como agrama, y cañotas. Dize Palladio, que si en el mes de Julio, quando el Sol anda en el Signo de Cancro, y la Luna fuere el septimo dia, en el Signo de Capricornio, que la grama, y cañotas, que fuere defarraygada en este tiempo, nunca bolverá à brotar de las raizes. Mas dize, que si la rexa, ò azadon, ò otro instrumento de hierro, si quando lo hazen lo templan con sangre de cabron, que todas las yervas que con aquel instrumento cortaren, nunca bolverán à poner raizes. Tambien dizen algunos, que aquellos instrumentos deven ser de cobres; pero dize Palladio, que tambien hazen el mismo efecto siendo de hierro; las vides de las viñas que se aran, debe ser el espacio, ò distancia de una vid à otra seys pies, y de las que se caban quatro.

Palladio.

Las viñas se pueden estercolar quando son nuevamente plantadas, y despues de seys en seys años. Algunos, quando la tierra es demasiado gorda, la siembran de ordio, ò de habas, ò garvanzos, que dize Palladio, que el estercolar las viñas haze corromper las ubas, y el vino. Mas dize, que el mejor estercolar de las viñas es, sembrar en ellas altramuzes en el mes de Setiembre, ò en la fin de Abril, hasta mediado Mayo; y quando los altramuzes hizieren segundas flores, los defarraygareys de la tierra, y hareys arar la viña, de manera que ellos queden cubiertos de tierra, y esto sirve de buen estiércol, y engorda mejor la tierra, y en los mugrones quando se hazen es bueno poner montones de estiércol de bueyes, ò bacas, y no de cavalleriza, ni de ganado, ni de puercos, que harian más daño que provecho, porque corrompen el vino, y hazen que las viñas sean de poca dura. En el principio de Mayo se deve ir à las viñas à quitar los pimpollos de las vides, todos aquellos donde no avrá ubas, y aquellos que puedan servir para hazer mugrones para el siguiente año, y los pimpollos, y ubas que quedarán serán mejores. Y esto lo deve hazer hombre que entienda la poda. Tambien es bueno para que las ubas sean grandes, y gruesas, ir à ellas en el mes de Mayo, y con unas tixerias cortarles todos los cordelletes que han hecho los sarmientos de la vid, ò pará, y los que adelante se harán, porque como los sarmientos de sí no tienen suficiente, desean mucho agarrar los dichos cordelletes con qualquier cosa para sustentarse, y ponen tanto su virtud en dichos cordelletes, como

Estercolar las viñas.

Pimpollear y coger las ubas de cõserva.

Para que las ubas sean grandes, y gordas.

N 3

en

en el mismo fruto; y quitados, la virtud que iba à ellas va à las ubas.

Para conservar las ubas, se deven cogger en Luna vieja, que no sean demasiado maduras, y en dia claro, y enjuto; y dize Paladio, que el mejor tiempo de cortarlas para que se conserven, es entre el mes de Agosto, y Setiembre.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL INGERIR LAS VIDES DE LAS VIÑAS,
y parrales, de sus enfermedades, y remedios, y otras
particularidades.

Quien querrà ingerir las vides malas, y esteriles de las viñas, y parrales, deve procurar ingerir las vides que sean gruesas. Algunos hazen el ingerto medio pie encima de tierra, y otros medio pie debaxo de tierra; los que se hazen encima de tierra, con dificultad se aciertan, à causa de que el viento los menca, y fomueve; y si acaso fuere necessario que se hayan de ingerir arriba, por la poca substancia de el tronco, le plantareys en el lado un palo, con el qual le atareys la pua del ingerto para que el viento no le pueda mover; pero si ingeris baxo de la tierra al hondo de la vid, seria mas seguro en la union, y las puas seràn mas firmes; pero estos dan el fruto muy tarde, así como los sarmientos que plantan sin raizes; en el bolver la tierra en el hoyo, la aveys de poner muy floxa, para que puedan pullular, ò taladar, y sacar el pimpollo.

El tiempo bueno para ingerir, ha de ser en la Primavera quando los hielos han passado, en el qual tiempo se podan las viñas, y empiezan à llorar, y entonces tomareys los sarmientos para ingerir, y escogereys los redondos de varilla, y mazizos, y que tengan los botones cercanos los unos de los otros; cada pua para ingerir, que tenga tambien, dos, ò tres botones cada pua, de las que querreys ingerir encima de tierra, y las que querreys ingerir baxo de tierra, deven tener tres, ò quatro: Advertireys, empero, que de una varilla del sarmiento no se pueden sacar mas de dos pues, por larga que sea, que quita los siete nudos, ò botones de los primeros, los que quedan son inutilis, è infructiferos: Advertireys, que luego que avreys cortado dichas puas de las vides, no las ingirreys hasta tanto que avrán estado en un vaso, embueltas con un trapo à la parte de abaxo del corte, y que esté muy bien cerrado, porque el ayre no entre en ellas, y quando la vid que à empezar de pullular, hareys el ingerto desta manera: Cortareys la vid toda redon-

redonda encima la tierra, ò debaxo la tierra en el lugar donde fuere mas llano, y lo demás hareys, como está dicho, en el ingerir de pua de los arboles de fruta.

Tambien se haze con la vid en el ingerto con barreno; pero en las viñas deven estar las dos vides cercadas; es à saber, la vid que querreis ingerir, con la que querreis hazer el ingerto, y en los parrales de la misma manera, y este modo de ingerir, hareis de la misma manera que se ha dicho en el segundo Libro, del ingerir con barreno.

Hareys que una vid haga las ubas tempranas, si ingeris la vid con un cerezo con barreno, estando el cerezo cerca de la vid; y si querreys que la vid de las ubas tardias, cortareis las ubas de la vid, luego que sean nacidas, y bolveràn à nacer ubas de nuevo, y estas maduran tarde; y si las querreis conservar, las pondreis dentro un vaso quebradizo, sin cortalles de la vid, y lo atareis muy bien con la vid, y dicho vaso deve tener un agujero de la parte de abaxo.

Hareis que una uba tenga los granos de diversas colores, tomando dos, ò tres sarmientos de las vides de diferentes colores, esto es, el uno de la vid blanca, otro de la negra, y otro de la colorada, y la parte de ellos, que ha de estar plantada en la tierra la henderéis, y por aquella hendidura passareis el uno por dentro del otro, que passen todos dos vezes, el uno con el otro, y los atareis muy bien, que las ataduras estén claras, y así los plantareis, y al cabo de pocos dias los regareis, y todas las vezes que fueren necessario, y al cabo de dos, ò tres años, que todas estén unidas, y avrán hecho pimpollos los cortareis los dos encima la tierra, y el que quedare participará con la union debaxo de tierra de las demás, y así las ubas participarán de la virtud de todas tres, y hará las ubas como está dicho.

Si querreis que las ubas no tengan labor en los granos quando querreis plantar un sarmiento, lo xapareis por el medio, todo lo que tiene de estar debaxo de tierra, y le sacareis todo el corazon de una parte, y de otra con un cuchillo, y le bolvereis à juntar, y atareis con algunas ataduras, y le untareis con tierra gorda, y el tiercol de buey, amassado con cebolla albarrana, ò comun, que es mejor, y aprovecha para vivir, y para hazer la union. Otros acostumbrian quando podan las vides por la parte de la cortadura, sacar el corazon con un barreno largo, tan abaxo como pueden, sin que el sarmiento se abra, despues tomareis benjuy, y zumo de artemisia maritima, y cocido todo hasta que sea como arrope, y quando esté frio, lo pondreis dentro del vacío del sarmiento de la vid, donde

aveys sacado el corazon, y lo tapareys, y lo pondreys atado, que este derecho por arriba, que no pueda el dicho licor salir, y de ocho en ocho dias bolvereys a henchir lo que faltare, hasta tanto que la vid empiece a sacar el pimpollo, y los pimpollos que saldrán en la parte donde avrán sacado el corazon, harán lo sobre dicho: Lo mismo se puede hazer en los ciruelos, y cerezos, y con las demás arboles que en el fruto dan pepita, o huesa. Cosa manifiesta es, que las vides son arboles para dar ubas purgasivas, y principalmente para las llagas de las serpientes. El modo, y manera quando querreys plantar algun sarmiento, le sacareys el corazon de la parte que avrá de estar baxo de tierra quatro, o cinco dedos, y el dicho vazio hinchireys de atriaaca, y con un papel embolvereys el cabo, porque dicha atriaaca no salga, y despues le plantareys en tierra, y tambien para lo mismo, poniendo atriaaca de quando en quando en las raizes. Otros hazen lo mismo, poniendo en lugar de atriaaca adelphe.

Para que las vides no crien piojos. Las vides, y sus sarmientos no criarán piojos si les untays la corteza del tronco con gordura de Oiso, y lo mismo hareys si untays de la misma gordura el instrumento con que cortays los sarmientos en el tiempo de la poda; y otros dizen, que con ajo, y azeyte. Si tomays orugas, u de los animalejos que se hallan en las rosas, y las hazey herbir con azeyte, y con esto ungis dichos instrumentos en el tiempo de la poda, no criará ningun otro genero de animalejos, ni la helada les hará daño. Tambien haze el mismo efecto ungiendola con gordura de cabron, o con sangre de ratones, o con una muñeca de ceniza ungienda con azeyte.

Contra las heladas. Si las vides fueren dañadas de la helada, hareys la poda muy corta, porque quede en ellas virtud, y así el año viniente os dará las ubas tempranas, otros por la helada echan ceniza de qualquier manera por encima de las vides, despues de ser podadas; de otra manera no serán dañadas de las heladas, tomando estiércol seco, y ponedlo por diversos lugares de las viñas, y segun la parte que el viento dará, y vereys de que parte viene la helada, encendereys el estiércol, y el humo irá desparciendo la helada: otros siembran por las viñas habas para lo mismo. Dize Bericio, que el humo del cuerno del buey, con su estiércol quemado en la viña, que el viento haga ir el humo por todo el rededor, que dicho humo hará desparcir toda aquella malicia que estuyere en el ayre. Dize Apuleo, que tomando los tres cangrejos de mar, u de rio, con estiércol de buey, o pa-

Bericio. ja, o estiércol de cabron, y hazer de ello humo, será suficiente remedio para lo mismo.

Apuleo. Conocer las vides enfermas. Conocerays quando las vides están enfermas, en viendo que las hojas

hojas huelvan coloradas, las quales curareys haziendoles al tronco abaxo un agujero con un barreno grueso, y pondreys al agujero un pedazo de madera de encina, u de la raiz, y cubriendolo despues de tierra. Otros acostumbra para lo mismo regarle baxo de dichos troncos con agua de mar. Otros le atraviesan un clavo baxo el tronco. Otros les hazen daño con algun instrumento al tronco abaxo en tierra que la corteza quede quebrada. Otros les riegan el tronco, y raizes con orina humana. Otros las curan con ceniza de sarmientos, u de madera de encina, mezclada con vinagre, y puesta al tronco de las raizes. Otros, quando la vid está enferma, la cortan en el llano de tierra, despues la cubren ligeramente de tierra con estiércol, y quando vá sacando pimpollos, quitan los mas flacos, y debiles, y quedan los mas generosos, y mas principales, y esto hazen cada un año, hasta tanto que están curadas.

Cassano.

Conocereys la vid que fuere debil, y flaca, quando tiene las hojas descoloridas, y blanquinosas, y los sarmientos muy largos como una cuerda, o sogas, y las curareys con ceniza, y vinagre fuerte, todo mezclado, y ungiereys todos los troncos de la vid.

Si la vid fuere debil y flaca.

Quando la vid echa muchas lagrimas, y agua, la remediareys cortando en algunas partes baxo de el tronco la corteza, y por las cortaduras echareys agua, y cessará la de arriba de los cabos; y si esto no bastare, procurareys de hazer llagas al tronco en las raizes mas gruesas, ungiendo despues dichas llagas con hezes de azeyte cocido, de manera que dos partes vengan en una, y esto que está frio.

Si la vid echa muchas agua.

Ay algunas vides, que corrompen las ubas antes de madurar, las quales curareys con hojas de verdolagas; otros las ungen la mitad de la uba con el zumo de verdolagas; otros ponen en las raizes ceniza vieja, o arena.

Si las ubas se corrompen.

Para conocer si avrá buena cosecha de vino, y si ha de ser buena, o al contrario, tomareys un grano de las ubas en particular; y lo menceareys con dos dedos muy ligeramente, y si saliere algun licor, denotará, que avrá abundancia de vino; y conocereys si será bueno, y poderoso, si lloviere mucho en el Invierno. Lo mismo denotarán las lluvias que viniere, quando los granos de las ubas fueren gruesos como un grano de yervos, siendo en agraz.

Conocer la buena cogida de vino.

Empero las lluvias que viniere en el tiempo de las bendimias, denotarán, que el vino será, no tan solamente flaco, pero aun de poca substancia, y que hará muchas hezes. Dize Missaldo, que si la ave abuvilla canta e antes que las vides de las viñas pimpollean, será presagio, que aquel año avrá buena cosecha de vino.

Missaldo. Presagio de buena cogida.

Conservareys en las vides de los parrales las ubas hasta la Primavera.

Conservar las ubas.

mavera, ha ziendo en tierra un hoyo cerca de la vid, en lugar de sombra, de profundidad de tres pies, y dos de ancho, y en dicho hoyo pondreys una poca de arena, y plantareys en él algunos troncos, ó palos, y abaxareys la vid con las ubas, y las pondreys en dicho hoyo envueltas con dichos palos, atandolas porque no se muevan, cuydando que las ubas no se toquen unas con otras; y quando esto se hiziere, sea dia claro, y enjuto, y que no sean demasiado maduras, y sean enteras; despues hinchireys todo el hoyo de arena, para que el Sol, ayre, ni lluvia les toque; y assi con la virtud de la vid, y con la frescor de la arena, se mantendrán frescas, y enteras hasta la Primavera. Conservarse han todo el Invierno, si las cogeyes en Luna menguante, en dia sereno, y en la mañana, despues de ser passada la rociada, ó rocío, y esto se hará en medio Setiembre, ó antes, que no estén muy maduras las ubas, y las pondreys con agua de mar, ó agua salada con un poco de vino, que esté hirviendo, y despues pondlas sobre paja de ordio, ó cevada. Otros las ponen en vasos llenos de mosto, ó en un vaso bien cerrado, que el ayre no pueda entrar en él; otros con miel; otros ungidas con zumo de verdolagas.

Ubas olorosas.

La vid os dará las ubas olorosas, si poneys en las raíces algun unguento oloroso, ó la regareys de quando en quando con alguna agua olorosa.

Una uba dentro una redoma.

Conservareys dentro un vaso de vidrio, que tenga el cuello estrecho, como una redoma grande, poniendole la uba dentro quando está en flor, y la allegareys bien con los troncos de la vid, que el viento no la pueda mover, y la cerrareys muy bien, solo quede a gujero para el capullo de la uba, y que esté boca abaxo, para que no pueda entrar agua, y la cubrireys con algun pedazo de materia, que el Sol no pueda dar en dicha redoma, porque la calentaria, y el calor de la redoma haria daño á la uba; y quando la uba esté casi del todo madura, la cortareys del sarmiento, y cerrareys muy bien dicha redoma, para que el ayre no pueda entrar en ella, y tendreys la uba bien conservada por mucho tiempo, que quien la ve, y no sabe el misterio, lo tiene por una cosa admirable.

Alexia.

Hareys parecer un aposento lleno de ubas, y hojas de vides poniendo una uba con las hojas, quando empiezan á florecer, dentro de una redoma llena de azeyte puro, y la conservareys en el mismo sarmiento, como se ha dicho arriba de la otra; y quando fuere madura, la cortareys del sarmiento, y sacareys el azeyte de la redoma, y la quebrareys para sacar el racimo, y hojas, y lo exprimireys, y el zumo passareys por un colador, y dicho zumo mezclareys con el mismo azeyte, y lo pondreys en una lampara, que no aya agua, y en-

encendido el pavito, y puesta en un aposento, donde no aya otra luz, parecerá dicho aposento lleno de ubas, y hojas.

Conservareys las ubas del daño que les puede venir por las gallinas, y otras aves, dandoles á comer ubas silvestres, porque les sucede como á los hombres, que quando comen algun fruto un tanto verde, los aceda, y assi es de las gallinas, y aves.

Guardareys que las abispas, y abejas no hagan daño á las ubas, tomando azeyte en la bota, y rociareys las ubas, sarmientos y otros frutales; y el mismo efecto hareys rociandolas con zumo de malvas silvestres: Otros lo hazen con el dicho zumo de malvas, mezclando con azeyte; y si ataso alguna abispa, ó abeja os pica, e, con el dicho zumo, ó azeyte simple, os curareys poniendolo encima de la picadura.

*Para defende
der las ubas
de las abis-
pas, abejas
y moscas.
Democrito,
Paxamo.*

Hallareys otro remedio en el primer Libro, en la Agricultura de Antonio Magino: Tambien hareys huir las abispas, y abejas cogiendo hojas de calabazas, y con aquel caldo rociareys el lugar donde están.

Missaldo.

Otros hazen huir las abispas, abejas, y moscas, tocando la arremissa con leche de cabras, y rociando los lugares donde van.

Otros las hazen huir, rociando las ubas, y sarmientos con el tierco de palomas mezclado con azeyte comun.

Otros defienden las ubas de los parrales, embolviendo las ubas con papeles, y otros con trapos de lienzo, y esto es mejor, porque el papel en lloviendo se haze pedazos, y seria trabajo aver de bolver á poner otros assi á menudo.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LA COGIDA DE LAS UBAS, HAZER EL vino, y su conservacion.

Será el ultimo trabajo, que dan las viñas el coger ubas, y hazer el vino, las cuales no se deven coger, que no estén bien maduras, y esto conoceréys quando las ubas fueren negras, y quando la labor se saca, y se despaja del grano, quedando, limpio, sin tenerse nada con él, separandose de la pulpa, exprimiendolas; ó tambien si despues de aver quitado un grano, á dos de la raspa, ó pezon de la uba, veys que aquel lugar que ocupavan dichos granos no se disminuye nada, antes queda de la misma manera, sin ocupar los otros granos.

*Ubas bien
sazonadas.
Recogida de
las ubas para
vino.*

Convieniente que se haga la cogida de las ubas, en tiempo bello, y fe-

y sereno, y si fuere posible en Luna menguante, porque el vino sea mejor, y de mas conservacion; pero antes de la recogida conviene tener apercebidos todos los instrumentos, y vasos, como son cestos, cuchillos bien afilados para cortar las uvas, y las portaderas estén bien fornidas de cercos, y ataduras, y bien restringidas, para que no se les vaya el mosto, y las tinajas, y otros vasos para lo mismo; las cubas, y vasos hareys tambien estén fornidos de cercos, y ataduras, y el limpiar dellos no sea hasta el dia, ò el dia antes de poner el vino, porque si se limpiassen algunos dias antes, la agua que queda en la cuba, la corrompe, y haze daño en el vino, y es causa que las cubas quedan descubiertas, y de mal gusto; y lo mismo haze poniendo en las cubas vino muy aguado. Si la cuba fuere nueva, conviene antes de poner el vino, ponerle dentro mosto que aya hervido, assi todo caliente, y bien tapado, meneandole que vaya por todas partes incorporandose con la madera de la cuba, y despues de frio lo sacareys de la cuba, y la podreys hinchar de vino, sin limpiarla despues con agua, porque entonces con el mosto la dicha cuba queda muy afinada; y lo mismo hareys con las cubas que estén desvaporadas, por no haverlas tenido bien cerradas por los agujeros; despues de sacado el vino.

En el recoger las uvas conviene sacar las rasas, hojas verdes, y los granos verdes, secos, y marchitos, de entre los maduros, y enteros porque no hagan daño en el vino.

Modo de
hazer el vi-
no.

De como se haze el vino en la tina, ò tinaja, se haze en diferentes maneras, como en este Condado de Rossellon: Puestas las uvas bien pisadas, nunca las mueven; y en el Principado de Cathaluña veo que todo el tiempo que las uvas, y vino están en la tina, ò tinajas, todas las mañanas, y tardes menean todas las uvas; de tal manera, que todo lo de arriba va abaxo, y lo de abaxo arriba, y no lo tengo por acertado, por lo que la fortaleza se va con el vapor que cada vez sale; y en Rossellon veo que los vinos son mas potentes; si bien creo, que la causa deve ser el territorio; toda via yo tengo por muy conveniente, que todo este tiempo las tinas, ò tinajas estén cubiertas con algo, porque aquel vapor que saca, no vaya exhalando la virtud.

Las cubas, despues de aparejadas, y limpias, pondreys en la bodega con orden, que la una no toque à la otra, antes bien aya entre ellas algun intervalo, para poderlas visitar, y reconocer mas acomodadamente.

Lugar de
la bodega.

La bodega deve estar puesta à la parte del Septentrion, separada de toda suerte de mal olor, ni de ningun genero de estiercol,

ni

ni dentro de la bodega no pondreis ninguna manera de cosa, que tenga mal olor, como quesos, ajos, azeyte, coles, ni otras cosas semejantes; porque no ay cosa que mas haga corromper el vino, principalmente el vino nuevo.

De las uvas negras se haze un vino muy claro; que se llama vino de pie, porque luego que las uvas son pisadas, lo ponen en las cubas, sin entrar en la tina; y este vino haze muchas hezes, y se deve trasponer, ò trascolar en Luna vieja del Enero, en dia claro: Este vino es muy crudo, y malo de digerir en el estomago, y no se deve beber, que no sea añejo, porque entonces es mejor para el estomago.

Vino de
pie, ò vino
virgen.

Ay otro vino clarete que se llama de tres noches, y por otros nombres de palto, de ojo de perdiz, y de mugeres paridas; y este se saca de la tina, ò tinaja, despues que ha hervido en ella tres dias, y tres noches; y esto es en los años que el tiempo de las vendimias anda enjuto; porque los años que dicho tiempo va humedo, se deve aguardar quatro, ò cinco dias, y noches. Este vino es muy saludable para el estomago; y este vino clarete, y todos los blancos, y todos los demás, que no se avrán acabado de hazer en el tinajon, ò tinaja es necessario trasmutarlos de las cubas en otras en el mes de Enero, en dia claro, y enjuto, y en el menguante de la Luna, para sacar las hezes que avrán hecho, y las acabareis de hinchar la una de la otra del mismo vino; y la ultima cuba la acabareis de hinchar de otro vino, y ella será la primera que aveis de beber, y las cerrareis muy bien el ojo, ò boca con yeso, ò con ceniza, ò con barro.

Otro vino
clarete.

En este tiempo antes de hazer los claretes, se va entreteniendo la tina, ò tinaja, refrescandola cada dia, poniendo una carga, ò media de uvas con el mosto; despues de hechos dichos vinos claretes, ponen agua en la tina, ò tinaja, por cada diez cargas de uvas que ay, media carga de agua, y despues de la agua, si abràn hecho reserva de uvas, las pondrán con el mosto encima de la agua, sino sacaran del mosto de la tina por abaxo, y la bolveràn por encima de la agua, y se hará un excelentissimo vino tinto, dexandole hasta que este hecho: Conocereis que está hecho, quando vereis que la tina no hierve, y el vino va nadando, y entonces colareis el vino tinto; y luego si quereis prensar, sacareis con la prensa el vino que estuviere empapado con las reliquias de las uvas, orujo, ò raspa, y este vino es muy bueno, y tiene otra bondad, que se puede beber muy presto, porque está hecho dentro de quinze dias: Si no quereis prensar, y quereis hazer vino para la familia, cada dia le echareis agua, segun la cantidad.

El vino
tinto.

dad de las ubas, sacando tambien vino; y si luego que aveys hecho el vino tinto prensays, de este vino prensado rehinchireys las cubas del vino clarete, que les enjuga muchos; y esto serà cerca de Navidad, en Luna vieja, y dia claro, y tambien las cubas del vino tinto, porque entonces avràn perdido el hervir, y les cerrareys muy bien el ojo, ò boca con yesso, ceniza, ò barro.

El vino moscatel, y macabeo.

Para hazer el vino moscatel, y macabeo, se han de coger las ubas bien maduras, y despues dexarlas enjugar tres, ò quatro dias al Sol, ò darles una torcida al tronco del racimo, quando sean muy maduras, y que estèn algunos dias en las vides, hasta estàr enjutas, y marchitas algun tanto, y despues las vendimiareys y hareys el vino; y hareys que hierven en la tina, seys hasta ocho dias, porque quando se hazen estos vinos un tanto en la tina, son mejores, y mas sanos.

De la misma manera hareys todos los vinos blancos, co no està dicho del moscatel, y macabeo, excepto que las ubas no hará al caso que se dexen enjugar al Sol, ni en la viña.

Para hazer vino Griego.

El vino Griego se haze de las ubas de las vides llamadas Griegas. Estas vides de ordinario estàn plantadas en los pies de alamos negros, ò de otros arboles, y los sarmientos de dichas vides, estàn conduidos, y puestos arriba por los troncos de los ramos de dichos arboles, y estos estàn puestos en praderias, y lugares humedos, y nunca vienen à fazon con perfeccion, y assi requieren modo diferente: Este vino es de calidad muy fria, en tanto, que no es bueno si se beve, que no sea muy ajeo, y de cinco, ò seys años, entonces es muy bueno, y sano: En hazer este vino se tiene esta orden; cogidas dichas ubas, hareys el vino, como està dicho del blanco; y puesto en las cubas, reservareys de ello en una cuba pequena, para que quando conotiereys que va perdiendo el herbor, hagays hervir el dicho mosto reservado, con un buen vaso, è hinchireys las cubas de dicho vino Griego, todo lo que avrà disminuido hirviendo en las cubas, assi como saldrà del fuego; y con aquel calor bolverà otra vez à herbir mas reciamente, y esto es remedio para quitar aquella verdor del vino, por razon de las ubas, que eran un tanto verdes, y de esta misma manera se deve hazer en los vinos blancos, quando las ubas son de vides juvenes: Este vino se deve trasponer en otra cuba, assi como està dicho del clarete, y blanco.

Heziolo. Dónde se tiene de pi. par la cuba, para gustar el vino.

Quando querreys gustar el vino de una cuba, aconseja Heziolo, que la pipeys, ò hagays agujero en el medio de la cuba, porque dize, que la cuba tiene tres maneras de vino, el de arriba, el de enmedio, y el de abaxo, y el de arriba cerca del agujero, es mas evaporado, como mas propinquo del ayre; y aquel que està en medio, es de

me-

mejor conservacion, y de más nutrimento; pero el que està abaxo en el hondo, se corrompe mas facilmente, por estar mas cercano de las hezes.

Quanto en el gustar del vino para vender, ò para beber, ò para ver si tuviere algun sentimiento de corrupcion, ò de otro gusto, aconseja, que sea quando haze viento del Norte, porque en este tiempo el vino es mas limpio, y purgado. Otros aconsejan, que sea quando haze viento de Medio Dia, por lo que este viento conmueve mucho el vino, y dà demonstracion de lo que tiene en si. En qualquier manera de estas, conviene que sea en ayunas, por lo que entonces el gusto està sano, y no es bueno despues de aver bevido otro vino, ni despues de tener el estomago lleno; ni el que gusta el vino no debe aver comido cosa agria, salada, amarga, ni cosa que pueda mudar el gusto, solo debe aver comido un poquito, con que aun no lo aya digerido.

El mosto clarificareys dentro de veynte y quatro horas sin hervir, para poder beber luego, haziendo varillas delgadas con una plana de Carpintero, de madera de avellano, y ponerlas dentro la cuba del mosto.

Para clarificar el mosto, y hazerle hervir sin que se salga de la cuba, y su conservacion.

Dize Theophrasto, que hareys perder el hervir al mosto, ò vino nuevo dentro de la cuba, poniendole dentro una piedra tosca, y esto serà luego que la abreys puesto.

Hareys que el mosto, ò vino nuevo, con el hervir no salga de la cuba haziendo una corona, ò girdalda de polco, y oregano, y la pondreys por el contorno del agujero de arriba de la cuba.

El mosto conservareys todo el año, puesto en un vaso bien empegado de pez por dentro, y fuera bien cerrado, y lo pondreys dentro un pozo, por espacio de treynta dias, y despues lo sacareys del pozo, y tendreys mosto todo el año.

Si quando el mosto, ò vino blanco hirviere en la cuba poneys de las flores, y simientes de la yerva tarech, le darà tan lindo gusto, que parecerà ser el gusto del vino Griego, ò malvasia; pero advertid Taberneros, que no engañeys la gente con este secreto.

Para hazer del mosto vino Griego, y malvasia.

Hareys que el vino nuevo se vuelva luego ajeo, tomando la yerva corona de rey, regalitia, y estarabaca, de cada una tres onzas, aloes opatico, dos onzas, ò polvorizadlo, y mezcladlo con el vino nuevo.

Para hazer vino ajeo.

Si quereys conocer, y hazer experiencia si el vino serà de conserva, ò al contrario, tomareys harina de ordio una libra, y la pondreys con medio cantaro, ò azumbre del vino, que quereys hazer la experiencia, en una olla nueva, todo mezclado, y lo pondreys

Vino de conserva.

con.

con fuego de carbon encendido; de tal manera; que hierva dos, ò tres veces, y quando sea frio, sacareys el vino de la harina con un colador, y lo pondreys por espacio de una noche al sereno, y à la mañana lo gustareys, y si lo hallays bueno, sin ningun mal olor, ni sabor en el gusto, el dicho vino de la cuba será de conservacion mucho tiempo.

Para conocer si en el vino hay agua.
 Conocereys si en el vino avrá agua, tomando una manzana silvestre, y la pondreys en el vino, y si la manzana vá nadando por encima del vino, no avrá agua, y si vá al hondo, avrá agua: Tambien si ungis con azeyte una caña, ò paja, ò otra cosa semejante, y la poneys dentro del vino, y sacandola despues, y si alguna gota de vino estuviere apegado con la caña, ò paja denotará, que en el vino avrá agua. Tambien si tomays un huevo, y lo poneys en el vino, y si luego se vá al hondo, denota que en el dicho vino avrá agua, y si no, será puro. Si tomays sangre de gallo seca, y polvorizada, y la poneys mezclada con vino, que avrá agua, hará, que la agua vaya nadando encima del vino: Tambien procurareys hazer un vaso de madera de yedra, y le pondreys vino dentro, y si huviere agua, en breve tiempo la echará à fuera destilada. Otros ponen en el vino dentro de la cuba una esponja empapada de azeyte, dexandola ir al hondo poco à poco, cerrado el agujero, y se irá empapando el agua que fuere en el vino, con que primero se aya puesto en el vino alumbre liquido. Otros ponen un junco seco de un cabo en el vino, y el otro cabo sale fuera, y assi irá sacando à fuera toda la agua, que huviere en el vino, quedando puro.

Para que un hombre no se embriague.
 Para hazer que un hombre no se emborrache por mucho vino que beva, tomad primero zumo de coles blancas, y zumo de granada, de cada cosa dos onzas, y vinagre una onza, y todo junto lo hareys hervir un poco, y hareys dello xaraves, tomzando una onza antes de beber: O tambien si comeys en ayunas cinco, ò siete almendras amargas: Otros comen pulmon de cabron, ò de oveja aslado: Otros comen simiente de coles, y de agenzos: Otros comen hertoteca, ò ramos de yedra, y hazen una guirnalda, ò corona en la cabeza. Otros en el principio de la comida comen quatro, ò cinco pimpollos de rabanos crudos: Otros toman ceniza hecha de los picos de las gotondrinas, mezclado con mirra, y con vino. El mismo efecto hará tomado en ayunas una taza de zumo de hojas de durazno; y sobre todos, el no beber vino.

El que fuere borracho, se le quitará la embriaguez comiendo acelgas, y almendras con miel, y de quando en quando que beva un poquito de vinagre.

Si

Si quereis que a'guno aborrezca el vino, tomareis tres, ò quatro ciguilas vivas, y las pondreys con vino dentro de un vaso, y en siendo muertas, las sacareis del vino, y de dicho vino dareis à beber al que se acostumbra emborrachar, y desta manera irá aborreciendo el vino, ò beberá muy poco: Otros para lo mismo toman de los huevos de la lechuza, y los dán à comer con la comida à los que acostumbran emborracharse; y si los dán à comer à los niños, no serán bevedores de vino. Ay otros que toman de la agua, que los sarmientos lloran, quando son podados, y la dán à beber con vino, al que se acostumbra emborrachar, sin saber lo que es, y aborrecerá la voluntad de beber vino.

Aborrecer el vino.

El vino no se gastará en la cuba, poniendo en el azeyte, ò otro licor, y si se ha empezado à gastar, se conservará sin gastarse mas, porque todos los ayres, que pueden corromper el vino, el azeyte los quita fuera. De otra manera conservareis el vino en la cuba, tomando el pellejo de los troncos de las vides, poniendolos en el vino dentro de la cuba, porque enjuga el vino.

Para que el vino no se gaste.

Hareis que el vino de pic, ò clarete, sea bueno en breve tiempo, tomando una libra de cera virgen, ó la que fuere necesario, segun la cuba del vino, cortandola muy menuda, y la pondreis en el vino en breve tiempo será hecho para beber. Lo mismo hareis, poniendo en el vino clarete nuevo, varillas hechas con una plana de Carpintero, de madera de aya, que por espacio de dos dias será claro, y bueno para beber.

Tambien hareis el vino clarete nuevo, que presto pacerá viejo para beber, tomando almendras amargas, corona de rey, de cada una desta cosas una onza, regalicia tres onzas, flores de espicanardi otro tanto, albes opatico dos onzas, todo picado ligeramente, y puesto dentro de un talegon, lo pondreis dentro del vino.

Que el vino no sea hecho presto.

El vino no hará flores dentro de la cuba, poniendo dentro de ella de la yerva filipendula seca, ò harina de yervos, y quando fuere abaxado al suelo de la cuba, traspondreis el vino en otra cuba.

Remedio para conservar los vinos sin gastarse, ni corrupcion.

Si teneis comodidad en los meses del Verano, de poner el vino en una bodega muy abaxo de tierra, conservará el vino, que no se gaste, poniendo en la cuba media libra de enjundia salada de puercos, embuelta con un paño de lienzo, ò una libra, ó dos, segun la cuba del vino, que este colgada en la cuba, y quando el vino irá abaxandose, tambien ireis abaxando la enjundia, de manera, que siempre toque en el vino.

Remediareis el vino que fuere corrompido, tomando rabanos, y cortados à pedazos los ireis enfilando en un hilo, y los pondreis

O

den-

dentro de la cuba de vino corrompido, y cada dia los ireis quitando, y poniendo otros de nuevo, hasta que el vino este remediado, porque los rabanos irán tirando, y chupando el agror, ò otra malicia del vino. Otros tambien lo remedian, poniendo dentro del vino corrompido de agror, ò de otra cosa, azelgas.

Reparareis el vino gastado, trasfegandolo de una cuba en otra, que este bien limpia de las nezes, despues la labareis con agua caliente, con la qual ayán hervido hojas de laurel, mirra, y ormini de huerto, y granos de hencbro; y he ho esto trasfondeis el vino, y quan lo querreis beber, lo haliareis de muy buen olor, color, y gusto. Tambien lo remediareis, poniendo trigo limpio en un talegon, segun la cantidad del vino, y lo pondreis colgado dentro la cuba, y al cabo de tres dias lo sacareis fuera, porque el trigo atraerá en sí la corrupcion del vino, y así quedará claro, y entero.

Si tomareis simienta de puerros, y lo poneis en el vino dentro la cuba, hará que el vino no se buelva agrio; y si acaso lo fueré, le quitará el agror.

*Missaldo.
Agor de el
vino.*

Sacareis el agror del vino tomando una cantidad de garvanzos, y los ungireis con azeyte, y despues los hareis cocer, y cocidos, los picareis, haziendo de ellos pasta, y pondreis una libra y media de dicha pasta dentro del vino, que se haze agrio, y dentro un dia naturalmente será remediado.

Tambien lo remediareis poniendo dentro del vino una olleta llena de agua, y muy bien cerrada, que no pueda entrar, ni salir cosa, y al cabo de tres dias, si avrá dexado el agror, ò azedia, la sacareis del vino. De otra manera sacareis el agror del vino, tomando trigo, y hazerlo cocer hasta rebentarse, y despues de frio, lo pondreis dentro del vino, y tapareis muy bien la cuba.

Vino escaldado y turbio.

Remediareys el vino turbio, y escaldado, tomando claras de huevos, y bien batidos, que esten como espuma, y despues las dexareis reposar, hasta que las claras esten assoladas en el vaso, y entonces las pondreis en la cuba del dicho vino: advirtiendole, que à una carga de vino se deven poner las claras de dos dozenas de huevos, y antes de hazer esto, deve estar la cuba abierta por espacio de un dia, y una noche, para que salga el vapor malo.

Lo mismo podreis remediar, tomando dos dozenas de nuezes, sacadas de las calcaras, y las enfilareis en un hilo, y las tostareis al rescoldo, y así calientes las pondreis en la cuba del vino, hasta tanto, que el vino sea claro, y tenga el color, que antes tenia. Para lo mismo vale mucho el trasfudarle de una cuba en otra, una, y dos.

vezes; esto es; despues de la Primavera, ò la otra al cabo de ocho dias.

El vino que fuere aspero, bolvereis apacible, y suave, tomando quatro libras de harina de yervos, con quatro tazas de vino arripe, y lo pastareis todo, haziendo de dicha massa tabletas, y las hareis enjugar por espacio de dia, y noche, y despues las pondreis en la cuba del vino, y cerrareis muy bien, y por el espacio de quarenta dias bolverá el vino suave, bueno, y de buen color, y olor.

*Caton.
Vino aspero.*

Si el vino tuviere mal olor, tomareis un pedazo macizo de teja, ò de ladrillo, y lo calantareis al fuego bien caliente, y despues lo atareis con un cordel, y lo pondreis colgado dentro del vino, y luego cerrareis la cuba; y despues de dos dias conocereis si fuere remediado, y si no lo bolvereis otra vez al fuego, y al vino, como la primera vez: y esto ireis continuando, hasta que el vino sea remediado del mal olor.

*Caton.
Vino de mal olor.*

El vino corrompido, y turbio lo remediareis poniendo leche de baca un poco salada.

Vino turbio.

Convertireis el vino blanco en tinto, sin ningun dafio, ni detrimento de él, poniendo dentro de el vaso del vino blanco polvos de miel cocida, que sea dura como una piedra, con tal, que quando la pondreis en el vino, la mencheis: lo mismo hareis con menos gaffo, poniendo de las raizes de todas suertes de las laparazas, ò pelazas.

*Missaldo.
Convertir vino blanco en tinto.*

Hareis bolver el vino de diversos gustos, y olores, poniendo de las yervas, y simientes olorosas, de las que querreis, en infusion con aguardiente, por espacio de veinte y quatro horas, y de esta manera quedará el gusto, y olor de ellas en el aguardiente, despues quando querreis beber, pondreis un poquito en la taza, ò redoma del vino, y si quereis tambien à la cuba del vino, y le hallareis aquel gusto, y olor.

Vino de diversos gustos.

Tambien hareis lo mismo tomando una naranja, ò cidro, relleno de clavos, y lo pondreis dentro la cuba del vino colgado, que no llegue al vino, y así el vino será bueno en el gusto, y de buen olor, y color.

Hareis vino muy oloroso, y dulce, tomando unos pocos de granos de arrayan seco, y picadlo, y lo pondreis en una barrilla de vino, y dexadlo por espacio de diez dias, y despues usareis de ello: Lo mismo hareis tomando de las flores de las uvas silvestres en el tiempo que florecen, y las pondreis en una cuba de vino. Otros toman para lo mismo hojas de pino, y de ciprés, y las friegan con la

madera dentro de la cuba, y despues ponen el vino dentro. Otros, por mas facilidad toman una naranja, ò limon, que no sea maduro del todo, y le hinchen de muchos clavos, y lo ponen en infusion con aguardiente, por espacio de algun tiempo, y despues cue- lan esta agua, y la ponen en la cuba del vino, que querràn tenga buen olor.

*Vino de di-
versas ma-
neras con
sus secretos*

Hareis el vino blanco tiato, y del tinto blanco, tomando tres dragmas de sal comun para tres redomas de vino tinto, y pondreis leche clara, y liquida, con ceniza de sarmientos de ubas blancas, meneandola cada dia, por espacio de quarenta dias, y despues lo dexareis reposar, y vendrà à ser blanco, y por el contrario pondreis en el vino blanco ceniza de sarmientos de ubas negras, y lo bolverà tinto.

Quien avrà bevido vino, y no querrà que lo sientan, coma de las raizes del lirio azul.

Hareis vino de borrajas, muy saludable para los que han tomado algun espanto, y para los flacos de entendimiento, tomando las flores de las borrajas, la cantidad que querreis, y las pondreis con el mosto nuevo hasta que el vino estè hecho, y despues lo traspondreis en otra cuba, y conservandolo para usar del en el beber.

Hareis vino para sacar piedras, y arenas de la begiga, y para hazer orinar, tomando granos de la yerva llamada vegiga de perro (que son como unas corizas, puestas dentro de una bolsa cada una de ellas, y en algunas partes se hallan en las viñas) tantas quantas fuere necesario, y rompidos, los pondreis con vino caliente, ò frio; y esso hareis hasta que el vino aya tomado la virtud de dichos granos, y despues pondreis azucar, ò miel, y lo conservareis para el dicho efecto. Otros ponen dichos granos en el mosto en la cuba, y quando el vino es hecho, lo trasponen en otra cuba, y entonces beven del para dicho efecto.

Para hazer vino con membrillos, que es bonissimo para el estomago, y para camaras de sangre, y para enfermedades de riñones, para restreñir, y para hazer orinar: Tomareis membrillos, y los limpiareis de la piel, y hechos quartos, pondreis doze libras à la cuba de el mosto, por espacio de treinta dias; despues traspondreis el vino en otra cuba, sin los membrillos, y usareis del para los dichos efectos.

Hareis vino para la flaqueza del estomago, tomando media onza de canela fina, gengibre blanco dos dragmas, clavos, pimienta larga, nuezes moscadas, de cada cosa dos escrupulos, azucar fino media libra, todo molido bien, y lo mezclareis con seis azumbres de vino

vino blanco, y lo colareys segun el arte. Otros, para el mismo efecto, toman canela fina una onza y media, de gengibre media onza, de clavos dos dragmas, galange una dragma, y todo picando, lo pondreis con dos azumbres de vino tinto bueno, y despues lo colareis con leche de almendras, segun el arte.

Vino pocràs hareis, tomando canela fina seis dragmas, de gengibre media onza, de nuezes moscadas dos dragmas, de clavos, y grana de paraíso, de cada uno una dragma, de cardomomo un escrupulo, pimienta, calomo aromático, culantro preparado, de cada uno un escrupulo, de vino muy bueno ocho libras, azucar blanco lo que fuere necesario, polvorizado todo lo mezclareis, y lo colareis, como se acostumbra, y lo aclarareis con leche de almendras dulces. Otro vino pocràs hareis con aguardiente, tomaries canela fina dos onzas, gengibre media onza, grana de paraíso, pimienta larga, de cada cosa una dragma y media, clavos una dragma, de nuez moscada media dragma, picado todo lo pondreis en un vaso de aguardiente, que sea destilada tres, ò quatro vezes, y estè lleno, y bien cerrado, lo dexareis estàr tres, ò quatro dias, y lo meneareis tres vezes cada dia, despues lo colareis, y lo pondreis en conserva, y quando querreys hazer vino pocràs para beber, pondreis una cucharada suficiente de este aguardiente en un azumbre de vino tinto bueno, y una libra de azucar; y si el vino era dulce, no pondreis tanto azucar.

*Otros vi-
nos, y sus
virtudes.*

Hareis otro vino pocràs con menos trabajo, tomando canela fina dos onzas; gengibre una onza, corpefi media onza, azucar blanco media libra, picado, y todo mezclado, lo passareis por manga, con dos cantares de buen vino clarete.

Hareis vino hipocràs muy bueno para las calenturas quartanas, tercianas, y quotidianas, y para la preparacion, y hazer digerir los humores, y sacarlos fuera, tomando canela fina, y passas, de cada cosa media onza, media onza de gengibre, cocodrilo, clavos, almastiga, de cada cosa una onza, polipodio quatro dragmas, epictimo, palos de tomillo salero seis dragmas, de azule una libra, y azucar lo que fuere necesario, pondreislo con vino, y hareis conforme el arte, lo conservareis para quanto querreis usar de ello.

*Vino para
calenturas.*

Hareis vino malvasia tomando, galange muy bueno, clavos, gengibre, flores de nuezes moscadas, de cada cosa una dragma, y lo picareis todo grosseramente, y lo pondreis en un vaso de madera con aguardiente, y lo cerrareis bien, y hareis esto así por espacio de veinte y quatro horas; despues lo pondreis con un paño de

*Para hazer
diferenciar
de vinos.*

lienzo delgado, dentro de la cuba del vino blanco de media carga, y tendreys un vino tan bueno, y fuerte, como si fuesse malvasia, natural. Otros toman palo santo una dragma, canela, cardamoni, clavos de cada una dos dragmas, azucar de piedra media onza, todo lo picareys grosseramente, y lo pondreis en un talegon, y lo colgareys dentro de la cuba del vino.

Vino Griego hareis tomando gengibre, y galange, de cada cosa media libra, grana de paraíso, y clavos, de cada uno tres onzas, y lo picareys grosseramente, y lo pondreys colgado con un talegon, dentro de la cuba del vino.

Vino moscatel hareis tomando regalicia, polipodio, anis, de cada cosa dos dragmas, calomo aromatico una dragma, lo picareys todo grosseramente, y con un talegon lo colgareys dentro de la cuba del vino.

Hareis vino clarete tomando canela dos onzas, gengibre, galange, una onza de cada cosa, clavos dos dragmas, grana de paraíso, pimienta larga, una dragma de cada cosa, miel libra y media, azucar dos libras, vino blanco quatro azumbres, o cantaros picareyslo todo en polvos, y lo pondreys con dicho vino blanco, que sea bueno, y lo passareys por la manga algunas vezes, y con claras de huevos lo clarificareys. Otros toman canela una onza, gengibre, grana de paraíso, de cada uno dragma y media, clavos dos dragmas culantro preparado tres dragmas, azucar blanco quatro onzas, vino blanco bueno quatro libras, todo picado, y colado lo pondreys en un vaso de estaño. Otros toman canela media onza, clavos una dragma, gengibre dos onzas, azucar blanco media libra, vino blanco bueno dos azumbres, todo mezclado, y picado hareis clarea, segun el arte.

Vinos para enfermedades.

Para hazer vino de buena digestion, tomareys una onza de canela, galange seys dragmas, ezuli turbit, pillularum, hermodatilis, media dragma de cada uno, y hecho de todo polvos, y con miel, y azucar hareis clarea.

Exorino.

Caon.

Para hazer vino, que conviene para los viejos que son frios, y debiles, y para aquellos que se les disminuye el calor natural, porque los cria, y aumenta las sangres, y dà fuerza à las partes principales, tomareys vino malvasia, azucar blanco, de cada cosa quatro libras, cocciendole con fuego lento, hasta que sea como xarave y lo conservareys, y usareys del en el beber con dos partes de agua. Hareis vino para mover el estomago, tomando un manojo de elebor negro, y lo pondreis en un cantaro de mosto, y quando el mosto arrà harto hervido con dicha yerva, mudareis el vino en otro.

otro vaso, y lo conservareis para usar del para evatuar el estomago.

Hareis vino para la debelidad del estomago, y dolor de costado, tomando rosas secas, anis, y miel, partes iguales, y un poco de azafraón, ponello todo junto, y atado dentro del vino. Otro vino hareys, que el uso del es bueno para el dolor del estomago, y del higado, y para matar las lombrices que estan en el cuerpo, tomando ocho dragmas de agenzo, y lo picareys, y lo pondreis en un paño de lienzo, que no esté muy apretado, y lo pondreys en un vaso, poniendole mosto encima, de tal manera, que para qualquier onza de agenzo pondreys dos cantaros de mosto, y dexadle espiradero, porque el mosto con el hervir no se iesse fuera.

Virtudes del vino.

De la misma manera, y orden hareis el vino de anis, que es bueno para la dificultad de orina; y el de peras, que es bueno contra el fluxo del cuerpo, y el vino de laurel, que es bueno contra dolores del cuerpo y tormo, y el vino de azaher, que en latin se llama *Vulgabo*, que es bueno contra la enfermedad de la ictericia, hidropesia, y calenturas tercianas; y el vino de la salvia, es bueno contra el dolor, y rompimiento de nervios. Todos estos vinos se hazen como el de arriba dicho del agenzo. Hareis otro vino del hisopo, que es bueno contra la enfermedad de los lomos, tos vieja, y suspiros; tomando hojas de hisopo, bien picadas, y las pondreis en un paño de lienzo, y lo pondreys en el vino mosto, como arriba se ha dicho del agenzo. Vино hareys de agua, y miel muy saludable para la salud, y para tiempo de peste, y para beber del los que no beven vino, beviendo del en tiempo de peste, dos onzas cada mañana, preserva, y defiende de la peste, tomando un cantaro de miel, y dos cantaros de agua de fuente, y con fuego lento, que no yerva; la mezclareis, despues pondreis en el media libra de tartaro de vino blanco calcinado, por cada medio quintal de miel, el qual calcinareis en el horno del pan, o en el rescoído, embuelto con un papel mojado, y quando fuere blanco con la calcinacion, lo pondreis hecho polvos en la cuba, y la pondreis al Sol, por espacio de quarenta dias, y entonces estará bien purificado, y lo conservareis para usar del. Hareis vino bueno para hazer orinar, tomando crapedia, o gengibre, y lo picareis en un mortero, y en un cantaro de vino añejo pondreis media libra, y lo hareis hervir en un vaso de cobre, y quando sea frio, lo pondreis en otro vaso, del qual podreis beber cada mañana una taza, y os hará orinar.

Vinagre fuerte.

Hareis el vinagre muy fuerte, tomando la quarta, ò quinta parte, del y lo hareis hervir, y lo pondreis con el demás que queda en la cuba, y lo pondreis al Sol por espacio de ocho dias, y tendreis un vinagre fuerte. Otros toman raizes de agrama viejas, passas, y hojas de peros silvestres picados, raizes de romazas, fuero de leche, bellotas, quemadas con los carbones del fuego, garbanzos cocidos, pedazos de tejas, ò de ladrillos muy calientes, y qualquiera de una destas cosas puestas en el vinagre lo hará mas agrio.

Alexio.

Tambien lo hareis muy mas fuerte, si poneis en él un pedazo de pan de cebada fresco, ò mas, si huviere harto vinagre, y dentro de dos dias será fortissimo. Otros ponen con el vinagre sal, y pimienta, y lavadura, todo mezclado, y lo ponen en la cuba del vinagre, è incontinentemente se buelve agrio. Lo mismo hareis poniendo en ella un pedazo de teja caliente, una, y otra vez, ò raizes de rabanos, ò niespolas, ò ciruelas verdes, ò raizes de acogas picadas, y puestas en el vino por espacio de tres horas, será convertido en vinagre.

*Missaldo.**Vinagres fuertes.*

Hareis vinagre luego, tomando tartaro, henebro, pimienta, lo que querreis, y lo pondreis en buen vinagre bien fuerte, y hecho pasta lo hareis secar, y quando querreis hazer vinagre, pondreis de dicha pasta en el vino, y luego se boverà agrio.

De otro modo hareis vinagre, tomando vino bueno, y harina de centeno, lo que fuere necesario, y hareys pasta, despues hareys panes pequeños, y los hareis cocer al horno, y quando estèn cocidos, luego calientes los pondreis en vinagre fuerte, y con este mismo vinagre bovereis à pastar dichos panes, y haciendo panes pequeños los bovereis à cocer al horno, y esto hareis, hasta que los panes no se mollificarán en el vinagre, ni se harán pedacitos dellos, y de stos panes podreis poner en el vino, y luego se convertirá en vinagre.

Para que el vinagre buelba en su primera naturaleza, pondreis en él simiente de puerros, ò de los pampanos, ò pimpollos de los sarmientos de las vides de los parrales, ò viñas.

)(✱)(

CAPITULO

CAPITULO QUARTO.

DISCURSO BREVE DE LA INVENCION, NATURALEZA, facultades, diferencias, y necesidades del vino.

TRatado se ha en el segundo Libro de las diferencias del pan, segun el uso en que está empleado para el nutrimento del cuerpo humano; y agora en este tercero Libro de la cultivacion de viñas, y del que dellas previene, que es el vino, por esto no será fuera de proposito discurrir sumariamente, quales son las necesidades, naturalezas, invenciones, facultades, y diferencias del vino, del qual se haze grande estimacion para nuestro beber, tan acostumbra- do. Para empezar en nuestro proposito, por quanto la substancia del cuerpo, no tan solamente de los hombres, pero aun de los anima- les, de todos generos, recibe por la accion quotidiana del calor vi- tal, sea en aqu ella una disposicion, y paga de si perpetua, tener na- turalmente cuidado de su officio, en dar à todas maneras de anima- les un apetito increíble de comer, y beber, à fin de que aquella dis- posicion de substancia fuesse restaurada por la reparacion limitada del beber, y comer, de otra manera el calor vital, desamparado de su comer acostumbrado, será extinto: Este del cuerpo vivo es en tres maneras, la primera es espiritual, la segunda humana, la tercera sin- cera; las quales substancias fuera posible poder ser reparadas por un nutrimento, ò alimento sincero, y si el alimento sincero facil- mente pudiesse ser dirigido, y distribuido por toda la habitacion universal del cuerpo; pero por la dureza continua no puede, y por esso conviene, que vaya acompañado de algun beber, que sea liqui- do, y que corra como la agua, como cosa que vâ por todo el cuer- po. Digo que este licor que corre es una potestad, sin comparacion, mas grande, que el alimento sincero, para hazer impedimento à la continua sequedad de las partes sinceras, y templea todo calor, que por causa ligera les puede hazer daño cada momento.

Esta circunstancia, y disposicion continua destas tres substancia- cias, que à la fin paran en vejez, y despues en muerte, y esto provie- ne del combate, y contrariedad de los quatro elementos, de que está compuesto el cuerpo humano, los quales elementos, aunque parez- can tienen union, están juntados de una consonancia, y amistad inseparable, otros secretos, mudanzas, y disensiones de sus alida- des contrarias, se hazen de tal manera la guerra de poco en poco,

La necesi- dad de be- ver.

caus-

causandose la perdicion, y dispensando enteramente el cuerpo; que dellos es compuesto. Los medicos, ultra de esso reconocen una otra causa de dissipacion, vejez, y muerte, la qual ella tarda, y se entretiene por el beber, y comer, que es el calor natural, que por el comer, la humedad vital recupera en la substancia las partes sinceras, la qual humedad, quanto mas presto es socorrida, y consumida por el calor, tanto mas breve es la vida del cuerpo: Esta humedad radical, y la resolucion continua de los espiritus, esta repartida por la influencia del beber, y comer, por lo qual la vida es mas larga, por lo que naturaleza es dueña de la conservacion, y larga durada de los cuerpos de los animales; que de otra manera, por las ocasiones arriba dichas, la vejez se acabaria en pocas horas, si no concurriese el beber, y comer, que son las dos cosas para sustentar, y entretener lo mas que es posible la vida de los animales. Dexemos à parte el comer, por lo que de ello se ha tratado en el Libro segundo, y tratemos agora del beber.

El beber
roman de
los anima-
les es el
agua.

Las Historias de los antiguos tratan largamente, que la agua fue la primera que los hombres han tenido en el uso del beber por el Mundo, y la acostumbraban beber, por apagar la sed; pero despues que manifestamente los hombres han mudado los gustos, y apetitos, y han inventado, y puesto en execucion diversidades de bebidas; por esso la agua es aborrecida, y tenuta como extraña, en los lugares, de los quales Paizes, y Regiones; à donde el calor del Sol, y temperamento de la tierra produce abundancia de uvas, escogen el vino por mas excelente, y agradable bebida. En las Regiones frias, à donde las viñas no pueden vivir, guardan el agua, y hazen venir vinos de otras partes, y lo conservan por de iradeza, y dan contento al gusto. Algunos en lugar de agua, usan de beber otros vinos, como vino de cerveza, de manzanas, y de peras, y muchos del uno, y del otro; otros de hidromiel, ò agua azucarada; otros de otros frutos exprimi los, ò de confecciones de raizes. Toda España, Sicilia, Italia, Francia, y todos los demás Paizes que son en el Septentrion, son amigos del vino, excepto la Nacion Turquesca, que lo tiene aborrecido, por la antigua costumbre de Mahoma, y particular prohibicion en su sacrilego Alcorán, donde manda, que no bevan vino, ò que si lo beven se emborrachen, y en su lugar usan del hidromiel. Inglaterra, Escocia Dalmacia, Polonia, Sarmacia, y otros Paizes Septentrionales, usan en parte de vino de acarreos, y en parte de cerveza; de manera, que quanto mas las Regiones son frias, tanto mas son dados al uso del vino, y en emborracharse.

Testimonio de esso, no tan solamente los Alemanes, pero tambien

bien en la Frisia, Dalmacia, y Flandes, en los quales Paizes los habitantes dellos no tan solamente se exercitan, rompen, y dan demonstracion en hazer quien beberà mas; pero aun se tienen por honrados los que se enborrachan, menospreciando à aquellos que no se emborrachan, y los tienen por indignos de su amistad, y compañías; pero aunque tantas maneras, y diferencias de vinos ayan inventado los hombres, el de viñas es el mas excelente, y tiene el primer lugar entre los otros, por lo que es mas apacible, agradable, y de mas excelente beber, que se pueda hallar, ni pensar.

No es otra cosa el vino, sino el zumo que sale de las uvas, estrujadas, ò piñadas en el lagar, con esta diferencia, que antes de hervir es llamado mosto, y despues de aver hervido se llama propriamente vino: Herviendo se apura, y estupe los excrementos, que es una putrefaccion à el natural, y como se va criando, se va encerrando con el, porque entre tanto que el zumo, ò mosto nuevo dura, contiene en si mas excrementos de naturaleza diversa, los quales el calor natural no puede sin trabajo cocer, ni mitigar: en este trabajo conviene necessariamente que se haga un calor herviente, y turbacion muy grande, por razon de los esfuerzos de los dos calores contrarios, como es del calor natural, que cuece la materia hervida del mosto, y por el mismo camino le separa las partes excrementosas; de otra parte del calor extraño, que esta encendido, y puesto en la materia cruda del mosto, el qual es contrario al calor natural, no por otra cosa, sino que las cosas saludables de las enfermedades represan, y es, que el calor natural dà priessa à la materia cruda de la enfermedad, e impide la separacion de las materias viscosas, que son inquietudes, perdidas ardores, y otras molestias symptomáticas, se exasperan hasta el tiempo que el calor natural aya alcanzado la victoria, y vengan à separarse los humores loables de medio de las excrementosas, que pueden causar la enfermedad, y assi se haze en el hervir del mosto, en el qual el calor extraño es vencido por el calor natural, sin ninguna putrefaccion, y las materias desiguales son separadas de entre las iguaes. El humor inutil, y excrementoso, es consumido, y dissipado tan presto quanto el zumo util, y excrementoso, es consumido, y dissipado, que es tan presto quanto el vino es cocido, que los Latinos llaman *sapa* quando el mosto es cocido; de tal manera que no queda sino fuera la tercera parte; y aquella que los Latinos llaman *defrutum*, que es quando el mosto es cocido, hasta la conumpcion de la mitad; de tal manera, que se viene à condensar como la miel, alguna vez se haze un vino, que los Latinos lo llaman *passum* que es quando las uvas han estado grande tiempo en el calor de el Sol en la viña,

Que cosa es
vino, y qué
cosa mosto?

Di-

Dizen los Hebreos, que el primer inventor del vino fue Noe; Nicander, Colophovius, dizen en sus Carmenes, que el vino es llamado en Griego Oenus, de un hombre, que se llamava de esta manera, el qual fue el primero que exprimio el mosto de una uva dentro de una taza: Otros escriven, que Icarus fue el primero inventor, y que muy presto despues de averlo inventado, por ello mismo fue castigado, porque fue muerto por mano del Guardian, emborrachado; de donde Properce ha dicho: *Icare Ceeropis merito ingulate Colonis*. Dize Atheneus, que la viña fue primeramente cercana del monte Etna, que un perro, caminando por aquellas partes desarraygó de la tierra un sarmiento, y que Oresteus, hijo de Decaulion, que entonces reynava por aquellas partes, hizo plantar dentro de tierra aquel sarmiento, de donde salieron muchos pimpollos de sarmientos, los quales llamava Oenus; que era el nombre de aquel perro, que avia desarraygado, y traído aquel tronco de sarmiento, de donde los Griegos antiguos llamavan las viñas Oean.

Los Latinos dizen, que la viña es llamada: *Vitis quasi vita*, porque el vino restaura con presteza los espiritus vitales dissipados, y conforta, repara, aumenta, y fortifica el calor natural debilitado, que es el mas principal instrumento de la vida; de tal manera, que por el uso del vino se haze el hombre mas gallardo, que no era de antes, con todas las acciones necessarias à la vida. Los antiguos son del mismo parecer. Bolviendo al primer origen; è invencion de la viña, en los unos, y en los otros ay diversas opiniones. Quanto à mi parecer, es, que la viña fue producida de la tierra como las demás yervas, y arboles, desde el principio del Mundo, y que llevaba ubas de sí, sin ninguna cultivacion, semejantes à las que llevan los sarmientos silvestres, los quales sin arte, ni trabajo, dan naturalmente algunas agrazones, y de estas plantas trasplantadas en buenas tierras, y beneficiadas, se han hecho viñas, yendole purificando, así como se purifican todas las demás plantas silvestres, y puestas, trasplantadas muchas vezes en tierra buena.

Los Latinos llaman al vino, *Vinum*, por razon de la violencia, que èl haze al entendimiento, quando se beve en demasia; y que así se prueva, porque los Latinos lo llaman, *temerum*, por lo que su costumbre immoderada corrompe el entendimiento. Agora hagamos definicion, y digamos, que el vino es un zumo sacado, y exprimido de las ubas maduras, puro, y puesto en una cuba capaz, y conveniente para conservarse para la vida humana, y por esto el

mosto no se deve llamar vino, por no estar aun hecho; ni purgado.

El mosto es un temperamento calido en el primer grado, pero el vino en el segundo, y si fuere añejo, hasta el tercero, y es tambien seco, à proporcion de su calor. Verdad es, que esto, segun la naturaleza de las regiones, territorios, constelaciones de los astros, y otras diferencias, que causan alguna temperatura, por la qual es mas, ò menos caliente. Los vinos que en España, Italia, Lengudoque, Francia, Narbonense, y otras Regiones calientes, se hazen, calientan, y defecan hasta el fin del segundo, y hasta el principio del tercero grado, principalmente en constelacion del año caliente, y seco, quando fue en de una edad mediocre; pero los que son de territorios verdes, y crudes, que por esto son llamados vinos verdes, son mas debiles, que apenas calientan hasta el primer grado, y en acabando el año, su calor se resuelve, y se buelven agrios, ò pierden su olor, y gusto, están desvaporados; y así los antiguos han escrito de la temperatura, y qualidades de los vinos añejos. La mayor parte de los vinos de Francia, dentro de tres, ò seis meses, ò lo mas largo, hasta la fin del año se sustentan en su perfeccion, y bondad; al contrario aquellos que se hazen en Países calidos, los quales son mas calidos hasta el quinto, sexto, y deceno año; si fuere desta suerte, conviene pensar, que los nervios, y otros sentidos del cuerpo reciben mas daño de los vinos viejos, que nacen en los Países, y territorios calidos, y secos, y así nunca son ofendidos de los vinos añejos, que se hazen en los territorios mas frios. En el País de Francia el vino nuevo hierva suficientemente; y así como èl es mas agradable al gusto, así es mas caliente: todo al contrario de aquellos que son de los territorios calientes; y así en las Regiones calientes: lo mejor fue, à hazer abstinencia de los vinos viejos, que no de los nuevos, que aun no están del todo apurados, porque los vinos viejos calientan, *ultra mensuram*; los vinos nuevos no excitan calor alguno, que de molestia, ni pesadumbre, y si fuere que ellos sean muy dañosos, es por razon que se digieren muy dificilmente, y concrian muchas obstruiciones; de donde en las Regiones mas calientes, sin ningun daño de la salud, se pueden beber vinos nuevos, por lo que son de substancia tenue, por razon de tener el calor debil. Empero en las Regiones mas frias, y humedas se puede usar tanto de los vinos viejos, quanto de los nuevos, que son de tanta substancia, muchas vezes los vinos viejos por su vejes pierden su calor, y calientan menos, y no son así dañosos à la cabeza como los nuevos, ò como aquellos que son de edad de medio año; de manera, que el

mosto.

De la temperatura del vino, y mosto.

mosto es crudo, y difícil de digestión, sino fuere bien aceptado en el estomago, y excita un flujo de vientre, y está largo tiempo en el estomago, è hinche, y concria otras obstrucciones obstinadas; suscita muchos sueños fastidiosos, causas frias, y largas enfermedades. Los vinos nuevos, que aun no son hechos, ni cocidos, se llegan muy al temperamento, y facultades del mosto, y son de la misma dificultad de digerir, y que no passa facilmente por las tripas, y venas, ni provoca à orina que son los favores que se deve tener de los vinos, y muy à menudo, quedan suspensos en el vientre, y se hazen agrios facilmente en el estomago, si se beve dello mas de lo que conviene; pero los vinos harto hechos, y apurados, y fuera de sus excrementos, tienen todas las virtudes contrarias, à sus fuerzas, y las incomodidades que lleva el mosto, y vino nuevo; pero lo que es hecho cuece facilmente, y distribuido subitamente, purga, y haze discurrir las inflamaciones, retenciones, y humores, inchazones de crudeza, y fistolas, y libra las obstrucciones excitadas de los excrementos, aumenta las fuerzas de todos los lugares por donde ha de passar la purgacion de los excrementos, provoca sudores, y principalmente las orinas, haze dormir, resiste à los venenos frios: Sobre todas las partes el vino corrobora maravillosamente el estomago, del qual es recibido, y tocado el primero; y así el que ayuda à la decoccion contraria al apetito, ayudando por virtud particular prontamente à las virtudes naturales, y evita quando están pissipadas de unas, y otras ocasiones, recrea, entretiene, sustenta, y fortifica el calor natural; de donde proviene, que él dispierta su entendimiento, y dà fuerza à los flacos, recrea y reviva las fuerzas.

El vino tinto es muy mas excelente, mas prompto, y singular remedio à todas las cosas que vienen de evaquacion excessiva, ò de crudezas, que atormentan el orifice superior del estomago, y entretanto que tarda à discurrir las crudezas, y frialdades que redundan del ruin, y melancolico humor, que es cosa muy incomoda, no tan solamente à las personas enfermas, y melancolicas, pero aun à todos aquellos que fueren abituados de cuerpo de humores frios, y humedos; aunque el vino sobrepuje en excelencia, y bondad, todas las maneras de beber, llevan en sí muchos daños, segun la cantidad, ò qualidad, ò vaporacion, la qual recita Ateneus, buelve los hombres insensatos, ni pueden hablar, ni tener nada escondido; de donde ha venido el proverbio, que el vino no tiene nada de verguenta, porque la borrachez descubre todas partes, y buelve todas las cosas claras, como lo haze el espejo por razon del qual el Poeta Esquillus ha escrito curiosamente, que el espejo es la forma del rostro, y el vino del

del entendimiento. El Poeta Teogenes ha advertido, que como el Teogenes. oro es aprobado en el fuego, así el entendimiento es aprobado en el vino por estos versos:

Quale sit amoris explorant ignibus aurum,

Mens hominis vinum sana sit omne proba.

Aristoteles ha notado, que el vino se acomoda à la naturaleza del que lo beve: porque los vapores se ponen en el entendimiento, conforme su complexion, y estado, corrompe la memoria, y turba todos los sentidos: Todas vezes no dà embriaguez del todo, sino alguna turbacion, alegria especial, ò dormitacion, è hinche los vasos de cantidad de sangre, de lo que se siente un calor por todo el cuerpo, y principalmente en la cabeza, exceptado aquellos que dan en locura, à los quales el calor natural se les apaga, por el beber demasado vino, así como el fuego se apaga poniendo demasada leña, y la llama de la lampara se apaga poniendo demasado azeyte; y así el calor natural muy à menudo se apaga por beber vino inmoderadamente; por razon de esto dize Aristoteles, que la simienta de los borrachos es infecunda, y sus infantes grosseros, y de mala disposicion.

Aristoteles.

Los antiguos han permitido en todo tiempo el uso del vino mediocrementè à los sanos; pero à las fiestas quitavan el vino puro; por esto dize Hesiodo, que en comiendo pongan tres tercios de agua, y una de vino, y esto tan solamente à las fiestas. Ateneus escribe, que los Griegos tenian en costumbre de beber dos partes de vino, y cinco de agua; pero es verdad, que los antiguos mezclavan el vino con agua, medio por medio, y no el agua con el vino, y así ponian del vino fuerte poca cantidad; y por esto Teofraste recita, que el costumbre, y templanza deve ser conforme las ordenes de los Medicos, quanto à la cantidad del vino: El Poeta Ebulos, introducido por Dionisius, que lo escribe:

Hesiodo.
Ateneus.

Tres tantum peteras quibus est mens sana propino

Quarum qua fuerit prima salubris erit.

Proxima delicias factura est. tertia somnum:

Luxus erit positum transiisse modum.

Quanto à las edades, el vino es pernicioso à los niños, y muchachos; porque el vino por su demasada sequedad, destruye, y gasta la temperatura de aquellos que son calidos, y humedos, al qual Hipocrates encomienda que se entretengan con cosas humedas, y Galeno permite que los niños gusten en ninguna manera el vino, y esto por lo que los niños son de un temperamento calido, y humedo, y les hinche de vapores la cabeza, de donde les vienen infinitos males. Platon en la Republica encomienda la abstinençia del vino à los niños,

Hipocrates.
Galeno.

ños, hasta la edad de quinze años, por lo que no conviene poner fuego encima de otro fuego; despues de quinze años, hasta quarenta, les permite el uso mediocre; despues desta edad arriba aconseja, que bevan mucho, y bueno, à fin de quitar las incomodidades molestias, y enojos de la vida, la qual opinion no deve ser del todo repudiada; porque como el vino es del todo enemigo de los niños, en recompensa es muy amigo de los viejos. Platon quitava el vino del todo à los hombres doctos, y sabios, si no fuesse en las fiestas, y sacrificios: Los Romanos por muchas razones prohibian el vino à las mugeres, y esclavos. Lee se en las Historias, que las virtudes de muchos hombres illustres se obscurecieron por el uso del vino; testimonio desto, Lizandro, Duque de los Lacedemonios, hombre muy prudente, y sabio, si no bevieran sobrado. Anthiochus el grande, Demetrius, Alexandro, Macedon, Dionisius minor el Tyrano, el Filosofo Xenocrates, Anacreos, Alceus, los Poetas Lyricos, Aristophanes, el grande Señor Ennicus, Marco Antonio, excelente hombre, Caton Uticense, y muchos otros, &c. Por esta causa los Locrenses, Zephiriens. como lo recita Atheneus, tenian por crimen capital el beber vino. Concluaymos que los vinos tan solamente, por la demasiada cantidad llevan vaporaciones, y todas las incomodidades susodichas; pero aun por el calor, y sequedad son muy perniciosos à todas las naturalezas calientes, y secas, mayormente en aquellos, que de su naturaleza son secos, y humedos, si no fuere bien templado, principalmente si su beber fuere continuado, y que no sea bevido mediocrementé con medida: Todas las cosas se deven hazer mas, ò menos, segun las edades, y costumbres, y modo de vivir, partidas del año, y constelacion del ayre.

Consideraciones en los vinos.

En los vinos se considera el color, olor, facultad, y consistencia, de donde las diferencias principales de los vinos son tomadas. Quanto en el color, el uno es blanco, el otro claro, entre blanco, y tinto, como à color de miel, ò clarete, ò tinto.

El vino blanco, generalmente es de mas tenue substancia, que el tinto, y se cuece, y digiere mas facilmente, y penetra mas todo el cuerpo, provoca mas las venas, pero es de menos nutrimento. El blanco, que fuere sutil, y caliente, es mas prompto que los otros en dañar la cabeza.

Galeno.

El vino tinto es tenido por mejor de todos, porque dize Galeno, que los vino tintos, y de grassa substancia, con poco trabajo están convertidos en la naturaleza de la sangre.

Dioscorides.

Los vinos claretes, dize Dioscorides, siguiendo la sentencia de Hipocrates, que son de gressa, y facil digestion, y digestion: Por esto todos los vinos crassos, ò sean claretes, ò tintos, alimentan, y

ca-

engorda el cuerpo abundantemente, pero dan mas pena; y trabajo en el estomago, que no aquellos, que son claros, y de poca substancia, por lo que son de facil digestion, y distribucion, y no evacuan así facilmente por la orina, y por el continuo uso excitan inchazones, y flatuosidades al vientre, por esto los vinos blancos, y que son de tenue substancia bien maduros, deven ser estimados por mejores, y mas saludables, para aquellos que desean ser calentados; esto es, para los viejos miserables, y melancolicos, frios de naturaleza, y para aquellos que han vivido, y vienen en lugares frios en el Invierno, y tiempos frios, à donde ay mucha cantidad de humores, y venas rompidas, porque aprovechan mucho à las decocciones, que se hazen en el estomago, higado, y venas: El blanco, y clarete es de tenue substancia, en general todos los vinos dulces sean blancos, ò claretes, hazen mas nutrimento, que los otros, porque calientan mediocrementé, excitan la sed, hinchen, y opilan con el tiempo las partes nodribles, y alimentables, principalmente siemosos, y densos, y por esto son mal sanos.

El vino blanco dulce es de mas tenue substancia, que el clarete dulce. Galeno dize, que ningun vino blanco calienta mucho, y que aquel que calentare mucho, no puede ser dulce.

Algunos piensan, que el agror viene al vino por calor, sepan, que los vinos delicados, y debiles, se engordan en la Primavera, y Verano, en el Invierno retienen sus integras calidades. Esta opinion está confirmada, de lo que los vinos debiles, removidos, ò sacados con vehemencia, ò llevados lexos, ò puestos en bodegas descubiertas, ò à las partes de medio dia, ò en el Levante, cada qual de estas cosas es causa bastante para bolver el vino agrio; y aquellos que en ninguna manera son sacados, ni removidos, y fueren conservados en bodegas puestas en el Aquilon, ò en el Septentrion, no se engordan en ninguna manera, como si el frio guardase la qualidad, y virtud de aquellos, y el calor los dañasse, y corrompiesse, porque les acontece à los vinos flacos, simples, y aquosos, lo que à las ascuas pequeñas que si las echan dentro de alguna llama muy ardiente; luego vereis que flaquea, y finalmente se apaga.

Pues todos los vinos se engordan con el calor, excepto aquellos que son mas debiles, de los quales el calor debil se dissipa por el calor exterior mas fuerte: Empero la naturaleza debil no puede sustentare un calor, ni un movimiento valido, y vehemente: Al contrario; los vinos que tienen mucho calor, y encierran en sí una materia facil, ni prompta, en ser dissipada, removidos, y transportados, ò puestos al Sol de medio dia, ò conservados en algun lugar

E

ca,

Platon.

Galeno.

Causa de vinos agrios.

caliente, no solamente se engordan, antes mas presto se mejoran, y buelven mas prompts, y mejores para beber.

Quando el año es frio, y lluvioso, la mayor parte de los vinos son tiudos, y verdes: Quando el año es caliente, y seco, los vinos son fuertes, y potentes, y retienen sus virtudes, y calidades integras, hasta el sexto, y septimo año.

Quando el año es frio, y humedo, los vinos son de contraria talidad.

Para matar la sed.

Puede remediar la sed causada por el calor, poniendose en la boca alguna destas cosas, cristal, coral, plaza, azucar de piedra, con tal, que estén un rato en agua de fuente fria: Tambien podéis tomar julepes, ó lamedores, de rosas, y de violetas con agua de regalicia, ó orozuz defarraygada frescamente de la tierra, esto quita la sed de la misma manera que acostumbra á quitar la sed, que procede de calor, el velar, así tambien el dormir, quita la sed, que nace de sequedad: Tambien haze el mismo efecto el refrescar la boca, enjuagandola, ó tomar higos frescos, ó piñones con la cascara, pasfandolos por la boca, ù hojas de verdolagas, nuevas debaxo de la lengua: Tambien son principalissimos remedios, peras, ciruelas, cerezas, granos de naranjas, ó simiente de pepinos: Lo mismo haze el pan mojado con agua fresca primeramente, y despues con vino.

Nutrimiento del pan.

Pues que avemos acabado las calidades, y excelencias del vino, bolvamos á tratar del pan, y su nutrimento. Digo, pues, que es cosa muy cierta, que el pan tiene el primer lugar entre todas las demás cosas, que dan nutrimento al hombre. Que sea así, vemos, que las demás comidas, ó manjares continuos no son tan agradables al gusto, por bien aparejadas, y sazonadas de buenas salsas, ó especias que sean, que con todos sus aparejos, dan un digusto, ó fastidio de sí misma, pero el pan nunca es desdenado, así en salud, como en enfermedad, y es la cosa, que ultimamente es aborrecida en el apetito perdido, y la primera que buelve al gusto, así en la enfermedad, como en sanidad, y es el primero, y el ultimo comer, que es gustoso, y agradable en todas maneras de comidas; así ciertamente el pan tiene un beneficio admirable de naturaleza, que es dotado de todos los gustos, y sabores, que particularmente incitan, y albagan cada una de las cosas de comer para ser comidas, las unas son placentes por su dulzor, otras por ser agrias, otras por ser saladas, y muchas por su acrimonia, y otras por su olor gracioso, y suave. El pan en sí contiene todo lo que se puede gustar agradablemente en todas las demás cosas de comidas,

aun,

aunque las otras cosas de comer sean de buen gusto de sí, no pueden ser de agradable, ni provechosa comida en sanidad, fino que fuesen comidas en compañía del pan, porque el pan, por la bondad que tiene, corrige las fuerzas de las demás cosas de comer, y vale á sus virtudes; porque el comun proverbio dize, que todas las cosas de comer se hallan buenas, y provechosas, quando son comidas con pan. Ay otro Autor, que dize este proverbio comun (*Omnis repletio mala, panis autem pessima*) que dize que mucho comer de cosas de comidas, es ruin cosa, y principalmente de pan, esto es porque el pan, por razon de la grande, solida, y constante natura que dá al cuerpo, quando es comido en cantidad excesiva, hinche las venas de una sobrepujanza de sangre, no corriente, ni facil á vaporar, y discurrir; pero aun sincera, firme, permanente, y maciza, de la qual sangre todo el cuerpo está alimentado, y lo haze mas pulposo, mas lleno, y mas macizo, y por razon desta plenitud, ó lugares espirables á causa que los poros, y meatos de la piel, por los quales se deve hazer el corrimiento de todo el cuerpo, son cerrados, y opilados.

La habitacion del cuerpo es muy sujeto, y prompto á enfermedades, y muertes subitanas, las quales segun los Medicos antiguos pueden entender, vienen principalmente por el uso del pan, y carne de puero; y así segun enseña Galeno que las incomodidades, y fuerzas, que vienen en sanidad, son de las cosas de comer mal cocidas, y de mal digerir en el estomago, y son mas males del pan mal digerido, que no de la carne, ù otras cosas de comer, por razon que el pan dá algun poco mas de pena, y tarda mas en la digestion; pero porque el uso del pan no deve ser menos preferido á todas las demás cosas de comer; aqui vereis como vienen mas por el comer de las cosas excesivamente, antes que no mediocrementes, no tan solamente de pan, pero aun de todas las cosas buenas, excelentes, y viciosas, y de todas las demás cosas buenas, se encomienda la mediania, por lo que la vida del hombre consiste, sobre todas las demás cosas de comer, en el uso del pan, que será dueño de su vida, y por su salud deve hazer cocer el pan, segun su condicion, y naturaleza.

El pan de la harina de centeno, es nodrido, pesado, y passilloso, de un zumo viscoso, y melancolico; y por esso es dificil en el digerir, y es propriamente comer de los rusticos, y criados de grandes señores; y por esso los Medicos aconsejan, principalmente en el Verano, que en el principio de la comida, coman deste pan, para mollificar el estomago, y se ve aun estar esto en uso entre los grandes señores.

P 2

Qué

Galeno.

Part de cen-
tento.

Cantidad del pan. Qué cantidad de pan deve comer todos los días el hombre, no se puede determinar con regla cierta; porque se deve tener consideración, y miramiento en el tiempo, por lo que en el Invierno se come mas que en el Verano, y tambien en lo que el cuerpo, y estomago está habituado, y en mas, ó menos hambre, y la forma, condición, y manera del vivir de cada uno, y à la costumbre del País, ó territorio, sin otras muchas circunstancias que los de Palacio, Canonigos, Monges, y Colegiales, en esso tienen regla, y porción, pero no es firme, y constante, no que la puedan romper, segun el tiempo corre, la qual cantidad de pan la hazen aumentar, y disminuir.

Ransovio. Para la hambre, escribe Ransovio, que quando se padeciere hambre se procure en tomar el higado de qualquier animal assarlo, y luego comerlo en lugar de pan. Tambien el pan amassado con almendras dulces, y azucar, que con poco que se coma, se quita el hambre. El pan que sea cocido dos vezes, haze el mismo efecto, y se conserva mucho tiempo.

Escrivese tambien, que un hombre estuvo siete dias, siete noches cubierto, y escondido en una casa que se cayó, sin tener ningun esperanza de su vida; quando le hallaron le preguntaron, de qué avia vivido en todo aquel tiempo? Y dixo, que no de otra cosa, sino de su orina propria, que quando orina va se la bebia; de donde se infiere, que la propria orina es buena para remedio de la hambre, y passar en la necesidad algun espacio de tiempo.

Avicenna. Avicenna trae otro remedio, tomar una libra de almendras dulces, y una libra de gordura de baca derritida, azeyte de violetas dos onzas, y de mucielago, radicis altæ una onza, y todo junto picado en un mortero, despues de todo hareis pelotillas gruesas, como unas nueces, y quando padecereis hambre, usareis de ella.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE COMO SE HAZE EL AZEYTE DE EL fruto de el olivo, y de los frutos, simientes, yervas, y flores.

Azeyte que se haze por expressión. Deve aqui tratar, y enseñar el modo de hazer el azeyte del fruto del olivo, como cosa muy util para el Padre de Familias de la Casa de Campo, porque os puedo certificar, que el azeyte no es menos necessario para la vida humana, ni de menos fruto, y hazienda que la del vino, ni para la Casa de Campo, por ser enriquecida, y dotada en la perfeccion, que en ella se desea, si ella no fue.

fuera muy copiosa de azeyte: a si no se será fuera de proposito, despues de aver tratado, y enseñado largamente de las plantas de las yervas, arboles, frutas, viñas, ubas, y vinos, tratar la utilidad, que nace de las azeytunas del olivo, y de otros frutos semejantes, de las quales el buen Padre de Familias de la Casa de Campo acostumbra sacar el azeyte. Para hablar del azeyte en general, él se haze en tres maneras: La primera, por expressión, que es el mas comun, y principal; la segunda, por impresión; la tercera, por destilacion, ó resolución, como la agua destilada: aqui hablaremos solamente de los modos primeros en este lugar, y reservaremos el tercero para otro lugar mas adelante.

El modo de hazer el azeyte por expressión, no solo pertenece al fruto del olivo, pero aun à los demás frutos, y simientes, como son, nuezes, avallanas, almendras, nuezes moscadas, simientes de liño, y cañamo, y otras semejantes, de las quales hablaremos abaxo; no menos porque el fruto del olivo dà mas azeyte que ningunos otros frutos, ó simientes. El fruto del olivo merece nombre de excelencia, mas que todos los demás frutos, de los licores untosos, ni de los otros frutos, y simientes, porque no tiene otro nombre de aquello, que solo por razon pertenece en aquel licor que se exprime del fruto; y assi quando hablamos del azeyte del fruto del olivo, solo le llamamos azeyte, mas quando hazemos mencion de otro azeyte, le añadimos el nombre del fruto, ó simiente, de donde el azeyte fué expresso; como azeyte de nuezes moscadas, de almendras dulces, y de todos los demás; assi empezaremos à escribir el modo, y manera de hazer el azeyte del olivo, que absolutamente, y como por antonomasia es llamado azeyte.

Despues de aver cogido las azeytunas, conforme se ha dicho en el Libro segundo, en el tratado del olivo, considerad diligentemente, si el lugar adonde se ha de hazer el azeyte, tiene todas las alhajas que para ello son menester, como son la caldera, tinco, barriles, y vasos, para poner las diversas suertes del azeyte, y esponjas grandes, y pequeñas para tomar el azeyte: las cubiertas para cerrar los vasos, y de otros vasos para llevar el azeyte fuera; cuerdas, ó sogas de cañamo, de esparto, y de retama, y de muchas otras cosas, que deven estar aparejadas antes de ponerse à hazer el azeyte.

Despues hareis curiosamente, que la mucla, el torcular, y la prensa esté bien limpios, y todos los demás instrumentos necesarios para hazer el azeyte, y que tengan suficientemente provision de maderera para hazer buen fuego, para calentar largamente el lugar donde se hará la prensa, si acaso no bastare el calor para el sitio del lu-

gar, porque todos los licores untosos, se resuelven; y derriten por el calor, y se restriñen por el frio; y por este respeto será bien, que el prensador haga el azeite al medio dia, porque no tenga necesidad de fuego, ni de luz en hazer el azeite. Todas estas cosas preparadas, hareis que vuestros trabajadores limpien las azeitunas, y luego despues las lleven al prensador, dentro del qual se pondrán enteras con cestas nuevas hechas de sauce, porque el sauce dà mucha gentileza al azeite, y que sean exprimidas llanamente, y acomodadamente, como mejor se pueda: No menos fuera bien primero de ponellas debaxo la prensa, romperles primero la carne, y piel con la muela diestramente, porque el cuefco daña al sabor del azeite, si fuere rompido, y despues las apretareis bien debaxo la prensa, poniendo quatro libras de sal entera, por cada mujo de azeitunas, y despues exprimireis los cuefcos de las azeitunas separadamente: Aquellos que tendrán cargo de recoger el azeite, pondrán à parte los vasos acomodados, para las tres suertes de azeite, que huviere destilado, porque fuera grande daño mezclar la segunda prensa, y despues la tercera con la primera; porque aquel que es colado primero, antes que la prensa no esté muy apretada, es de mejor gusto que no el segundo, y este es llamado azeite virgen, ò de pulpa, el qual es muy lindo, y bueno para usar del en las comidas. El segundo es bueno para ungió, y otros usos semejantes. El tercero, para quemar, aunque será bien quando el azeite avrá un poco reposado en el vaso, transponerlo en otro, porque el azeite, quanto mas aventado, y removido, tanto mas se haze claro, y sin hezes.

Las pilas, ò tinajas en que se ha de poner el azeite, deben ser bien embetunadas, y engomadas de pez, y goma, y bien limpias, y si fueren viejas, con lexia, y que sean bien enjutas, y el azeite se pondrá en ellas, treinta dias despues que esté hecho, porque entonces las hezes serán abaxo en el suelo del vaso. El aposento, en el qual se deve poner el azeite, deve ser en lugar frio, porque como todos los licores se derriten con el calor, por esto apetece el frio, y así el azeite por su naturaleza se conserva bien en lugar frio, y seco, por ser él calido, y tener la humedad contraria; por esso el que tuviere cargo del azeite, sobre todo deve guardar que no se haga fuego, ni humo cerca del lugar, ò aposento donde estuviere el azeite, porque el gusto del azeite se gasta por el fuego, y por las hezes de chimenea; de modo, que por este respeto conviene, si fuere posible, que el aposento del azeite sea de la parte de Septentrion, ò puesto à diametro al medio Dia, que es viento calido, y especialmente si el azeite fuere puesto

en vasos de vidrio, ò de barro, y mayormente si el azeite fuere hecho de azeitunas verdes.

Los remedios para si el azeite se bolviere rancio, y si el azeite fuere muy turbio, ò si tuviere algun olor malo, ò si lo quereis que sea muy claro, y resplandeiente, ò si se congelare con las hezes en el Invierno; todos estos remedios hallareis en el Libro segundo en el tratado del olivo.

Muchas frutas, y simientes hay que dan por expressión un licor untoso como las azeitunas del olivo, como las nuezes, avellanas, nuezes moscadas, almendras dulces, y amargas, nuezes de Indias, las almendras de los duraznos, al eriquoques, de cerezas, ciruelas, y de simiente del cañamo, y del lino de mostaza, de naranjas, cidras, limones, manzanas, peras, calabazas, pepinos, y melones, y otros semejantes, de las quales se tratará particularmente, para que se entienda la manera, y modo que se deve tener en la preparacion del dicho azeite.

El azeite de almendras dulces se prepara deste modo: Quitareis el pellejo de las almendras despues que avrán estado algun tanto en remojo con agua tibia, despues las picareis en un mortero, ò almirez de piedra, y la mano que sea de madera, y las pondreis en panes, mençandolas con las manos con el vapor del agua caliente, por buen espacio de tiempo, ò encima la ceniza, ò arena calida, por espacio de una hora, y al Sol por cinco horas, ò ponellas en un vaso de vidrio, calentado con el vapor de una agua hirviente en una caldera; despues las pondreis en una estameña, ò talegon: Conviene primero quitar el pellejo à las almendras, porque con el azeite no vaya nada del pellejo, y tambien que el azeite sale mas puro, y limpio; despues que desta manera las almendras fueren prensadas, y exprimidas se puede aquella pasta tocar debaxo la ceniza, y usar della en lugar de pan. Conviene observar, que semejante preparacion del azeite de almendras dulces, es proprio al azeite, que se toma por la boca, para quitar el tormo à la muger, que de fresco ha parido, para mitigarle el dolor colico, bebiendo dello, con dos onzas de vino blanco, ò aguardiente, y este azeite se saca à menudo sin fuego, y sin otra suerte de calor. Algunas vezes se tuelan las almendras para difecarlas ligeramente, y despues se saca el azeite. Hay otras dos maneras de azeite de almendras dulces; el uno es dedicado à las unciones de las partes exteriores enfermas; el otro, del qual se sirven para zahumo, las quales dos maneras son hechas de almendras dulces, y añejas, y sacan mucho azeite, por ser muy azeytosas por la vejez, molidas, y puestas en una calza, y prensadas,

Tres maneras de azeite.

Azeytes por expressión de frutos, y simientes.

Azeyte de almendras dulces.

Virtudes.

Azeyte de almendras amargas, y de laurel. De la misma manera se haze el azeite de las almendras amargas, y de festucos, nuezes, avellanas, nuezes de Indias, almendras, de duraznos, cerezas, de simientes de calabazas, pepinos, melones, palma Christi, cañamo, lino, dormideras, veleño, azafrán, azebuche, llamado de otra manera, cartamo, y otros frutos, y simientes azeitosos, observando no menos, que la expression se haga calientemente, que la tabla de la muela, ó prensa sea caliente, ó medio calentada.

Virtudes. El azeite del laurel avieis de preparar desta manera: Tomareis azeytunas del laurel maduras, de fresco las picareis, y hareis panes de la pasta, ó massa, y la hareis hervir con agua en un vaso, despues la exprimireis debaxo la prensa, y dexareis destilar el azeite en un vaso lleno de agua. De otra manera: Tomareis, y mezclareis por iguales partes, de los granos, y azeytunas de laurel, que en Castilla le llaman veyas, y picado todo junto, y exprimido el azeite, es excelentissimo para poner en las medicinas, ó ayudas para el dolor colico, y para hazer unciones à los humores frios, perlezia, horrores de calentura quartana, y afecciones frias de nervios.

De la misma manera se puede hazer el azeite simple de los granos del arrayán, henebro, lentisco, terebinto, è yedra, que es singular para hazer unciones à la gota fria, y otros humores semejantes. Algunas vezes se toman iguales partes de granos de henebro, y de laurel, y los ponen en remojo con vino, y despues se exprime el azeite, y tambien se puede hazer hirviendo, con azeite de granos de laurel, y despues exprimirlo, ó tambien sin ninguna mixtura, ni preparacion, poniendo dentro de una calza los granos maduros, y verdes de laurel, de los quales debaxo de la prensa se saca el azeite.

El azeite de nuezes moscadas hareis deste modo: Tomareis nuezes moscadas, y hareis dellas pedazos pequeños, y majadlos en un almirez, con mano de madera, despues las exprimireis, y hareis pedacitos, poniendolas en infusion, con buen vino, por espacio de tres dias, despues lo dicecareis à la sombra por dos dias; despues lo calentareis con una certen medio quemante en el fuego, rociandole con agua rosada, y luego la estruxereis debaxo de la prensa.

Conviene notar, que esta manera de azeite se haze por expression, y el hombre algunas vezes estrecho, y escaso en dàr la materia del agua, ù del vino, para sacar mas facilmente, y mas cantidad de azeite, como se ve que se haze à la expresion del azeite de almendras dulces, las quales quando son algunas vezes demasiado secas, se les pone algun poco de agua, ù de vino, como en el azeite de laureles, nuezes moscadas, henebro, y otros semejantes.

CAPITULO

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS AZETTES, QUE SE HAZEN POR impressiõ, con muchas advertencias.

Azeyte, que se hazen por impressiõ.
QUANTO à los azeites, que se hazen por impressiõ, son comunmente compuestos de azeite del fruto del olivo, por lo que es entre todos los demás, mas templado, y así toma mas facilmente, y retiene mas la calidad del ingrediente, ó sea caliente, ó sea fria; verdad es, que algunas vezes en lugar del azeite del olivo, el hombre se sirve de azeite de almendras dulces, de nuezes, de manzanillas, y de otros segun la ocasion, como se puede conocer por la descripcion de los semejantes azeites; sea como quiera, al hazer azeite por impressiõ, conviene considerar tres cosas, el calor; la causa eficiente de la manera del azeite, y la calidad del ingrediente, y la calidad de ello.

Quanto en el calor, ó sea de fuego, ù del Sol, ù de otra cosa, que tenga calor, deve ser proporcionado à la calidad de la substancia, y materia tierna, ù dura, porque las flores no requieren tan grande calor, como los frutos, y raizes de que nacen; que por la composicion de semejante azeite, el hombre se contenta muchas vezes de el calor del Sol, ó un calor de agua hirviente, que se llama baño de Maria, de otra manera, duplicado vaso, y quanto à mi soy de parecer, que para la preparacion de este azeite, no conviene servirse de fuego de carbon, ni de otra manera de fuego, mas amigable del baño de Maria, que todas las partes del ingrediente son conservadas, y el azeite bien preparado, y digerido, así por el grande calor de un fuego violeto, sale mas presto una exhalacion, ó combustion de la cosa azeytosa, que una digestion. Aunque en la preparacion, que en el semejante azeite sea necessario mas vehemente calor, que el del Sol, fuere mejor pone la materia en un vaso de vidrio, ó de estaño, por estar iufuso el azeite, mezclado con vino, ó agua, ù otro licor conveniente, ó sin licor, segun la naturaleza del ingrediente, y la cosa presente requiere. Despues que este vaso sostenido de algunos juncos, ó paja, esté iufuso tres dias integros en el baño de Maria, que es dentro de un vaso, ó caldera de agua un poco hirviente, ó por mejor, que el vaso no esté dentro del agua, antes mas presto recibe tan solamente el vapor de el agua hirviente de dicha caldera, y passados tres dias podreis exprimir la cosa que avieis infundido, y lo colareis, y exprimireis con un

una colador de lienzo grosso, y despues podreis de otro nuevo, y conviene sea, hasta tanto que el licor que fuere mezclado con el azeite, o la humedad, que saldrá del ingrediente, sea consumida, y que el azeite aya integramente tomado la virtud del ingrediente, para colar, y exprimir, como arriba está dicho. Esto es la manera de la buena preparacion del azeite por impresion; verdad es, que con menos trabajo, y mas presto se puede preparar, poniendo la materia dentro de una sartén de cobre, con fuego de carbon, donde herviran con menos fuego, hasta tanto que el licor que fuere mezclado con el azeite, o humedad del ingrediente fuere consumida, despues se puede colar, y exprimir como arriba está dicho. Conocer se ha quando el azeite avrà tomado enteramente la virtud del ingrediente, y que el licor que se fuere mezclando con el azeite, o que la humedad del ingrediente fuere consumida: Si á la espatula, o palo de madera se le apegare alguna gota del azeite, y echandola en el fuego, se enciende luego, es señal, que ello está puro, y si rechina, es señal que tiene aun algun residuo de humedad; tambien hirviendo, si haze ruido con la humedad que tiene; pero quando fuere consumida, está quieta, y sossegada: Así mismo una gota esparcida en la mano, si ay humedad, se demuestra harto, porque demuestra harto encima la humedad.

Secretos.

Advertencias.

Quando á la qualidad del ingrediente, ella principalmente consiste en esso, si los ingredientes fueren frios, o calidos, tiernos, o duros; si fueren frios conviene hazer mucha permutacion de aquello dentro del azeite, por imprimirse el azeite á la virtud fria de aquello; porque con todo, que el azeite del olivo sea templado, no menos tiene de mas á la qualidad, y naturaleza del fuego, que de otra manera; á causa de esso, conviene necessariamente madurar mas vezes la cosa infusa, y poner de otra en su lugar; y fuera esto especialmente bueno lavar el azeite con alguna agua, como se dirá en el azeite rosado; y si los ingredientes fueren calidos, bastará una sola permutacion de aquello para la composicion del azeite calido.

Si los ingredientes fueren duros, y dificiles en el digerir, y en el imprimirse la virtud de aquello con el azeite conviene, que este primero en infusion, antes de ponerlo á hervir, y sobre todo añadirle algun licor en aquella decoccion, como vino, zumo, u otro licor conveniente, tanto para el digerir, quanto para el impedimento que no se queme, o reciba algun otro daño: Si el ingrediente fuere tierno, requiere algunas vezes una simple infusion en el calor del Sol, o encima un fuego muy lento, sin ninguna decoccion, como á las

las flores algunas vezes un hervir ligero sin infusion, como á muchas cosas aromaticas.

Quando en lo demás de qualidad del ingrediente, conviene observar, que no solamente los azeites por impresion, son hechos de parte de plantas, mas aun de parte de animales, y excrementos de aquellos en los quales no se deve hazer alguna permutacion, y no hay otra cosa que observar, sino fuere que los animales pequeños devan morir dentro del azeite, como es el azeite de alacranes, de ranas, y de hormigas. Si fueren gruesos se han primero de matar, despues quitalas las entrañas, y ultimamente hervir con el azeite, como se haze el azeite de la raposa, o zorra.

Conforme á la qualidad de ingrediente, del qual los azeites por impresion son llamados simples, o compuestos, conviene observar, que quando el azeite fuere compuesto de muchos ingredientes, se sigue este orden: Tomar el ingrediente de mas gruesa, y dura substancia, y ponerlo por espacio de tres dias en infusion; y aquello de mediana substancia, por dos dias; y lo de tenue, sutil, y aromático, por un dia, y noche; despues hazerlo hervir por orden, sin colarlo, si no fuere una sola vez, reservando la goma para mezclar, y disolver con dicho azeite colado, segun requiere, si acaso entrare alguna goma en el semejante azeite.

Advertencias.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS PARTICULARES DEL AZEITE, QUE SE haze por impresion, y por desfilacion, y de algunos balsamos artificiales.

SE prepara el azeite rosado deste modo: Tomareis azeite fresco, *Preparacion para hazer azeite rosado.* la cantidad que conocereis fuere necessaria para que las rosas estén infusas, lavandole diligentemente, para hazerlo mas frio, o mas templado, como para despojarlo, y si acaso fuesse en algun modo salado, o cocido; y la semejante lavadura se hará con iguales partes de agua, y azeite, poniendo, y colando todo junto en un vaso, hasta que este mezclado, e incorporado, dexandole así algun tiempo junto, hasta que se haga separacion; y despues se hará un agujero al suelo del vaso, para sacar el agua, y despues se pondrá otra agua, la qual sacareis como la otra, y esso hareis por tres, o quatro vezes; y en siendo hecho esto, se tendrá el vaso en algun lugar adlido, porque el azeite haze mas presto operacion; y es menester verter, que el azeite no deve ser lavado deste modo, y manera, sino fue.

fuere el azeyte refrigerante, como el rosado violado; y otros semejantes: Bien es verdad, que no conviene lavar el azeyte, quando ay del azeyte de las azeytunas del olivo verdes: Hareis este lavatorio, tomando suficiente cantidad de rosas deshojadas, y puestas en infusion, y componiendolas en este azeyte, lavado en un vaso, que tenga el cuello estrecho, como en una redoma, o otro vaso que sea de vidrio, u de estaño, el qual sea lleno la quarta parte de encima del cuello, y lo pondreis al Sol, o en lugar calido, por espacio de siete dias; despues hareis hervir las rosas en doble vaso, con agua herviente, como está dicho, o alomenos las haries hervir en una sartén de cobre, con fuego lento, o sin llama, por el espacio de dos, o tres horas. Despues que el azeyte avrá hervido, y consumido una parte de su humedad, será conveniente colarlo con un paño de lienzo grosero, y ponerle despues otras rosas frescas, haziendolo, como está dicho, tres vezes; y finalmente despues que fuere colado, añadiréis otra tanta de agua de la infusion de las rosas infusas en agua, segun el azeyte qua fuere, y despues se pondrá por espacio de quarenta dias al Sol, la qual infusion se puede aun despues separar del azeyte: No menos se puede poner en esta junta de agua de infusion, y se puede contentar de la infusion de rosas, que fuere hecha en el azeyte. Algunas vezes se mezcla en la decoccion de rosas un poco de vino, u de rosas frescas, porque no se quemé, o que cocien-dole, no tome en sí algun mal olor: Conviene advertir, que se preparan dos maneras de azeyte rosado, el uno del azeyte de azeytunas maduras; y de rosas del todo abiertas, las quales para mayor acierto deven ser coloradas, el otro de rosas aun no abiertas, con azeyte de azeytunas verdes: Este es mas refrigerante, estringente, y percussivo; el otro es mas digestivo, y mitiga mas el dolor. Haze algunas vezes en azeyte rosado sin mixtura de azeyte de azeytunas, poniendolo a corromper debaxo del estiercol, en un vaso bien cubierto, por espacio de un mes entero, de rosas coloradas, o encarnadas, o moscadas, y el semejante azeyte es muy odorifero. Esta manera de preparacion se puede observar en el componer el azeyte frio, o templado, y simple; como el azeyte violado, de manzanilla, de meliloto, de rosas de flores de sauco, de aniso, del lirio blanco, y del azul, de flores de berbasco, de flores de jazmin, de flores de alcaparras, y de hojas, y pimpollos de alcaparras, de hojas de lechugas, de flores blancas del lirio de aguas, las composiciones: Advertese, que a falta del azeyte de azeytunas verdes, se puede tomar azeyte de almendras dulces, hecho de fresco, u de nueces que primero esté lavado.

Ha-

Hareis hazeyte de membrillos enteros, con la corteza; y firmiente bien maduros, y picados, así mojados los pondreis al Sol por espacio de quinze dias, con azeyte verde bien lavado, despues lo hareis hervir con igual cantidad de zumo de membrillos, en un vaso doble por espacio de quarenta horas, y recambiar dos, o tres vezes la pulpa, y zumo de membrillos, y los pondreis de nuevo al Sol, y lo hareis hervir, y despues lo colareis todo, reservandolo para los visfños: El zumo de membrillos se saca facilmente, y en mayor cantidad exprimiendo mas presto, que cortando los membrillos en pedazos pequeños.

El azeyte de almastiga se haze tomando azeyte rosado, y azeyte de azeytunas verdes, tres onzas de almastiga, ocho onzas de buen vino, y cocerlo todo, hasta la consumption del vino, meneando, y mezclandolo amenudo, porque el almastiga se pueda incorporar con el azeyte.

El azeyte de sauco, se haze algunas vezes de esta manera; pondreis las flores del sauco dentro un vaso de tierra al Sol, y hareis un azeyte muy roxo, y muy claro, el qual azeyte es singularissimo para limpiar la piel, y confortar, y quitar el dolor de los nervios: el tiempo acomodado es, desde los ultimos de Abril, hasta los primeros de Junio.

Hareis el azeyte de ruda, tomando hojas de ruda, y las pondreis en infusion con el azeyte, y los tendreis al Sol todo el Verano, y pasado el Verano lo hareis cocer, despues lo pondreis en un vaso. De la misma manera se prepara el azeyte del arrayan, de agenzos, de mejorana, de abrotano, de yerva buena, de tomillo falso, raizes de enula, y otras semejantes, a las quales se añade algunas vezes del zumo de la misma yerva, mezclado con azeyte.

El azeyte de espicanardi hareis, tomando espicanardi, y en defecto del, tres onzas de lavanda, hojas de mejorana, de laurel dos onzas, raizes, y flores de todos meses, de ala, y madera de aloé, de cada cosa una onza, nuezes moscadas tres onzas, ponerlo en infusion todo separadamente, con iguales porciones de vino, y de agua. Acabada la infusion, lo hareis hervir cada cosa de por sí, con suficiente cantidad de azeyte en un vaso doble, por el espacio de quatro, o cinco horas: Hecho esto, lo colareis, y reservareis el azeyte para lo que conviene, como para los dolores frios del estomago, de los riñones, del cuerpo, de la madre, y otras partes.

El azeyte de la zorra se prepara, tomando una raposa viva, de edad mediocrete, y gorda como son despues de las verdias machada, machandole la cabeza, y quitalle toda la piel, y todas las

en-

Secretos, y virtudes.

Secretos, y virtudes.

entrañas, y ponedla á cocer con agua de fuente ò de mar, de cada una buena redoma, azeyte dos redomas, sal tres onzas: Al fin de la decoccion, pondreis hojas de salvia, de romero, anis, oregano, mejorana, y simiente de henebro; y despues, quando vereis que fuere cocida, hasta la consupcion; esto es, que la carne se separe de los huesos, la exprimireis, y pondreis en vasos para unciones para el dolor articular, gota ciatica, nerbios enfermos, dolor de riñones, y del espinazo.

El azeyte de lombrizes hareis, tomando media libra de lombrizes, y lavadlas muy bien con vino blanco; despues las hareis cocer con dos libras de azeyte, y vino tinto, hasta la consupcion del vino; despues lo colareis, y exprimireis todo, y lo reservareis para ungió, que es remedio singularissimo para confortar los nerbios infrigidos, y para el dolor de la espina.

La tercera manera de hazer el azeyte por resolucion, ò destilacion, no se dirá en este lugar, por ser obra mas presto para un P. ilosofo, ò Alquimistas, que no de un Padre de Familias; aunque ay una manera de sacar azeyte de ciertas cosas, que se hazen por expresion, que se parecen mucho en esta tercera manera, y está puesta en practica, en los huevos, trigos, mostaza, alcacel, ordio, tartar, azufre, y otros. El azeyte de huevos hareis tomando dos docenas, y media de ellos, y los hareis cocer, hasta que sean duros, y tomareis las hiemas, y las desmenuzarcis entre las manos, despues las freireis en una sartén estañada, con poco fuego, meneandolas muy à menudo con una cuchara de madera, hasta tanto que se vuelvan de color roxo; despues las apretareis con el embés de la cuchara, y saldrá azeyte en abundancia; y este azeyte es excelentissimo para quitar las manchas del pellejo, para sanar las costras, y para hazer renacer los pelos, y para curar las uicerias afistoladas, y malignas. Algunos en la preparacion de este azeyte, no hazen cocer duros los huevos, sino que los friegan casi crudos; despues por comprehencion en un vaso constreñido, ò debaxo una prensa sacan el azeyte.

El azeyte de trigo hareis, exprimiendole entre dos laminas, ò losas bien apretadas, y recogeréis el azeyte que saldrá, y destilareis, y esse tal azeyte limpia las manchas del pellejo, y sanareis el fuego salvage, fistolas, y quebraduras de piel: desta misma manera se prepara el azeyte de ordio, de mostaza, y otros granos olorosos.

Para hazer el azeyte del alcacel, tomareis una cantidad de alcacel, y la esparcireis encima de carbonés encendidos, y luego en el

in-

interin, que se resolverá en humo, echende eis encima una plancha de hierro, y se pondrá un licor azeytoso, que se dice, azeyte de alcacel, el qual es singularissimo remedio para las costras, y fuegos que llaman de San Antonio.

El azeyte de tartar se haze tomando del tartar, que se saca de las hezes muy secas, que están aferradas con la madera de la cuba del vino, en la qual cuba aya estado buen vino blanco, mas presto que no tinto, polvorizandolas sutilmente, y poniedolas en un paño, las pondreis en infusion, con vinagre blanco fortissimo, despues ponedlo á cocer debaxo el rescoldo, hasta tanto que buelvan negras, y bolvedlas á polvorizar otra vez de nuevo, y por mejor calcinallas, las pondreis al hondo de una manga de vino pocrás, ò talegon puntiaguillo en el cabo de abaxo, y colgadlo en alguna bodega, ò en otro lugar frio, y pondreis debaxo algun vaso de vidrio.

Hareis el azeyte de azufre, colgando en algun lugar alto, con un hilo de hierro, en vaso de vidrio, hecho como una campana, enlodado de la parte de encima con barro, largo un palmo, y encima del dicho palmo pondreis otro vaso de vidrio, llano, y largo como un grande plato, ò fuer te, al medio avrá un vaso pequeño, en forma de plato, para tener el azufre; quando quereis hazer destilar el azeyte del azufre, tomareis una lamina de hierro, gruesa de quatro dedos, toda hecha asqua, y la pondreis en el plato, para hazer encender el azufre puro, y el humo que saldrá irá al vaso cerca, el qual en breve tiempo se convertirá en azeyte, que destilará en el vaso inferior, y esse azeyte recogeréis, y lo conservareis en un vaso bien cerrado, para usar, y sanar los

Virtudes

Balsamos artificiales.

¶ Por cosa manifesta es tenuta, que no se halla el verdadero balsamo, y en cambio de aquel, se ha hallado un azeyte humanamente artificial, que se acerca mucho en la virtud, y facultad de verdadero balsamo, el qual azeyte se haze por expresion, ò por destilacion, ò por impresion: Tratarse ha solamente de aquellos que se hazen por impresion, y dexarse han aquellos, que se destilan por los Alquimistas, y otros que se entremeten en sacar la quinta essencia de las cosas.

Hareis balsamo de manzanas balsaminas: Esta yerva se llama de otro nombre olopea, tomando de estas manzanas con su simiente, ò sin ella, bien maduras, y las pondreis en un vaso lleno de azeyte, y hareis que este largo tiempo infuso al Sol, ò dentro de el baño de Maria, ò con estiercol de cavalleriza, bien caliente; esse se

mejor-

mejante azeyte es un balsamo singularissimo para todas las llagas, inflamaciones de los pechos de las mugeres, y pera mitigar el estrechado dolor; y esta yerva tambien en latin se llama *Balsamum*, dichas manzanas balsaminas, por tener la misma virtud del balsamo.

El azeyte de las flores de romero, y de verbasco, preparadas en el modo que está dicho, tienen la misma virtud, conforme el balsamo.

Secretos, y virtudes.

Otro balsamo hareis, tomando del fruto del olmo, flores de perfoliata, votones de rosas, que son quando están por abrir, ponedlo todo junto en un vaso con azeyte, y ponedlo al Sol, hasta que se vea, que totalmente está consumido, que parece marchito, despues ponedlo en un paño, passandole, y reservareis el azeyte para lo que os conviniere.

Otro balsamo: Tomareis goma de elami, quatro onzas, azeyte de lombrices, rosas de perfoliata, de cada una dos onzas, trementina de abete dos onzas, mesclareislo todo junto, y lo hareis incorporar encima de faego de carbon, despues lo conservareis en un vaso, ò redoma.

Otro balsamo hareis, tomando flores, y simiente de perfoliata, quatro manojos, y desmenuzad e bien, y ponedle al Sol, por espacio de diez dias, dentro de un vaso, ò redoma, con quatro libras de azeyte viejo, despues lo exprimireis diligentemente, y bolved à poner otras tantas flores, y simiente de perfoliata en dicho vaso, y lo bolvereis al Sol, por otros diez dias integros, y passado este tiempo, añadireis esto que se sigue, azeyte de anis, trementina de abete, de cada uno una libra, y media, de resina de pino tres onzas, de azafrán media, de nuezes moscadas, y canela, de cada cosa tres dragmas; mesclareis todas estas cosas juntas, y hareislas hervir por espacio de tres horas al baño de Maria, en un frasco de vidrio bien cerrado, despues pondeis el frasco al Sol, por espacio de diez dias, despues lo reservareis para dolores de orejas, llagas, fistolas, caneros, no limet ngere, y para ungir el hilo de la esquina, un poco antes del exceso de la calentura, que empieza con frio.

CAPITULO OCTAVO.

DISCURSO BREVE DE LA DESTILACION DE LAS AGUAS.

Aunque la destilacion sea obra, mas de Filósofos, y Alquimistas, que de los Padres de Familias de la Casa de Campo, ni menos sin este uso, que por sí lo es muy necesario, mas de lo que yo puedo pensar, porque no puede ser perito, sin la noticia, y ejercicio de la destilacion, y así yo de ninguna manera querria, que perdiesse demasiado tiempo; y tambien que no dispendiesse, ni gastasse tanto, como muchas personas de nuestros tiempos, muy mal aconsejadas; y así os digo, que esta obra se haga con la comodidad, y à la hora de recreacion, sin perder mucho tiempo; y aun os digo si fuere posible, que sea este exercicio, y cuydado de la Madre de Familias, hijas, ò criadas, porque la semejante ocupacion es mas conveniente à la Madre de Familias, porque à ella está el cargo de las cosas menudas de la Casa. No deve parecer à esta parte caso extraño, si despues de aver tratado sucintamente del azeyte, discurrir ahora brevemente, y segun el hecho natural requiere, el modo de la destilacion de las aguas, de las quales entiendo, que la Madre de Familias se puede servir de ellas, así para socorrer à todos los de su Familia, como tambien para socorrer à todos sus vecinos en las enfermedades, del modo, y manera que vemos ser cosa, y usanza caritativa de algunos Señores, que destilan aguas, y otros licores, que son eficaces remedios para valer, y ayudar à los pobres.

Para aver de escribir quien fuè el primer inventor de la destilacion; no podemos dezir, sino que fuè un Medico moderno, el qual, deseando comer una pera cocida, la hizo cocer entre dos platos en cima de el faego, despues quando descubrió el plato de encima, halló en el fondo del plato un sudor, ò licor, que tenia el mismo olor, y gusto de la pera cocida: Halló despues ciertos instrumentos, para sacar de todas suertes de plantas agua clara, y limpia, aunque mejor se puede entender, que cosa es destilacion, y quantas maneras ay de destilaciones, y como en diversas maneras pueden ser destiladas.

La destilacion propriamente es un arte, y modo, por el qual se saca un licor, ò humeidad de alguna cosa, por la virtud, y fuerza del fuego, ò de calor conforme; no tan solamente diferente de aquello, que vemos en este lugar inferior, por la virtud, y fuerza del Sol, y

Carlos Este-
van y Juan
Libant,
Medicos de
Paris.
Destilacion
de las aguas.

Quien fuè
el inventor
de las desti-
laciones.

venos muchos vapores elevados à media region del ayre, y convertirse en agua de lluvia; verdad es, que este vocablo destilacion, se explica a algunas vezes, no solo à las cosas, que fueren destiladas por medio del calor, pero aun sin calor, como lo vemos en las cosas destiladas en forma de colador, esto es quando la mas pura, y sincera de alguna agua, ò zumo liquido, fuè sacado, y separado de la parte viscosa, y terrestre, por medio de un fieltro, ò paño, en forma de manga puntiaguda, ò de vaso de sicra, no tocada, ò vaso hecho de madera de yedra, ò de ayra.

Diversos calores para destilar.

Destilanse tambien algunas vezes de la materia sin calor, mas presto con frio, esto es quando las cosas, que quieren destilar, son puestas en lugares frios, y humedos, como està dicho arriba de el azeite de tartar, ò de mitra, ò de sangre de dragon, y otras. Sea como se quiera, no conviene que la Madre de Familias se ponga en todas estas diversidades de destilaciones; contentese de aquella que se haze con calor, y aun de la agua; porque quanto en el azeite destilado, no soy de parecer, que ella se entremeta en algún modo en ello; verdad es, que conviene, que ella tenga à la mano las diversidades de los calores, para acomodar aquel calor à la destilacion, que la materia requiere; porque algunas vezes el calor del fuego claro, ò de carbon, ò del sol, ò de ceniza, ò de arena menudisa, ò de limaduras de hierro, ò de estiércol de azeytunas: Otros quieren calor de estiércol de caval'eriza, ò de agua hirviendo, ò de vapor de agua hirviente, ò de vino hirviente, ò de cal viva, ò de alguna corteza ò otra cosa putrefacta.

Quatro grados de calor.

Para este efecto notareis curiosamente quatro grados de calor; de los quales el primero se llama tibio, assi como es el agua medio calida, ò el vapor de una agua hirviente, en la qual no ay ningun peligro de daño: El segundo, un poco mas calido, no menos que se pueda sufrir la mano sin lesion, el qual es el calor de la ceniza: El tercero grado es mas calido, el qual puede ofender: El quarto grado es tan vehemente, que à grande pena se puede tolerar, qual es el calor de limadura de hierro. El primer grado es conveniente para la destilacion de las materias sutiles, y humedas, como las flores: El segundo para la destilacion de cosas sutiles, y secas, como son las cosas odoríferas, como pimienta, canela, gengibre, y c'avos: El tercero para la destilacion de las materias de substancia gruesa, y llena de zumo, como son muchas raizes: El quarto, no es proprio, sino fuere para las destilaciones de los metales, y minerales, como arsenique, a'umbre, y otros semejantes: Este modo no se puede presentar en materia alguna à la Madre de

de Familias, porque no pueda sacar el humor aquoso, y destilar agua limpia.

Las materias deven ser destiladas en el tiempo de su mejor disposicion, que es quando las raizes, yervas, flores, y simientes están en su madurez. Los animales, ò parte dellos, quando fueron de mediocre edad, como se dirà en su lugar. Quanto en conocer la madurez de las raizes, yervas, flores, simientes, y frutas, se os remite al primero Libro, donde se ha tratado largamente. Conviene todavia considerar por lo que muy à menudo acontece semejante necesidad, que es forzoso hazer destilacion de plantas secas, y entonces conviene calentarlas, ò ponerlas à mollificar con alguna licor, ò decoccion propria, segun la virtud de la semejante materia, para renovar aquella en algun modo su juventud, y darle alguna humor, conforme aquella que se avia llevado de la tierra, como se dirà.

Quanto à la virtud de la agua destilada, es cosa clara, que aquella que fuè destilada por baño de Maria, es visto que retiene el gusto, olor, y otras calidades de la materia, no solamente tiene la virtud igualmente à la planta, y materia de que fuere destilada; pero aun es muy mas grata al gusto, y mas delectable à la vista, que no el zumo, ò la decoccion de aquella materia; es verdad, que el agua destilada por alambique de plomo, de estaño, ò de cobre, ò de otro metal, como se dirà abaxo, pierde la mejor, y mas sutil parte de la substancia de la materia de aquel, por lo que se exala en ayre; y assi no es de tan grande virtud, como las plantas: Sea como se quiera, la agua destilada es mas agradable al enfermo para su proprio uso; y mas propria, y mejor para remedios oculares, y hazer confecciones en el corazon, e higado, y para componer olores, y cosas odoríferas, tanto por lo que conviene para medicamentos, quanto para el decoro de la delicadeza del cuerpo, que no la decoccion, y zumo de plantas: Por estas causas se deve mas curiosamente hazer la destilacion. La agua hecha à baño de Maria, principalmente aquella que fuere destilada al vapor de la agua herviente, no es muy duradera, que apenas passa un año; pero conviene renovarla cada un año por destilacion, ò circulacion, ò reiteracion con la materia nueva, puesta encima la segunda de la primera destilacion, ò alomenos que se destile por fieltro, como se dirà abaxo.

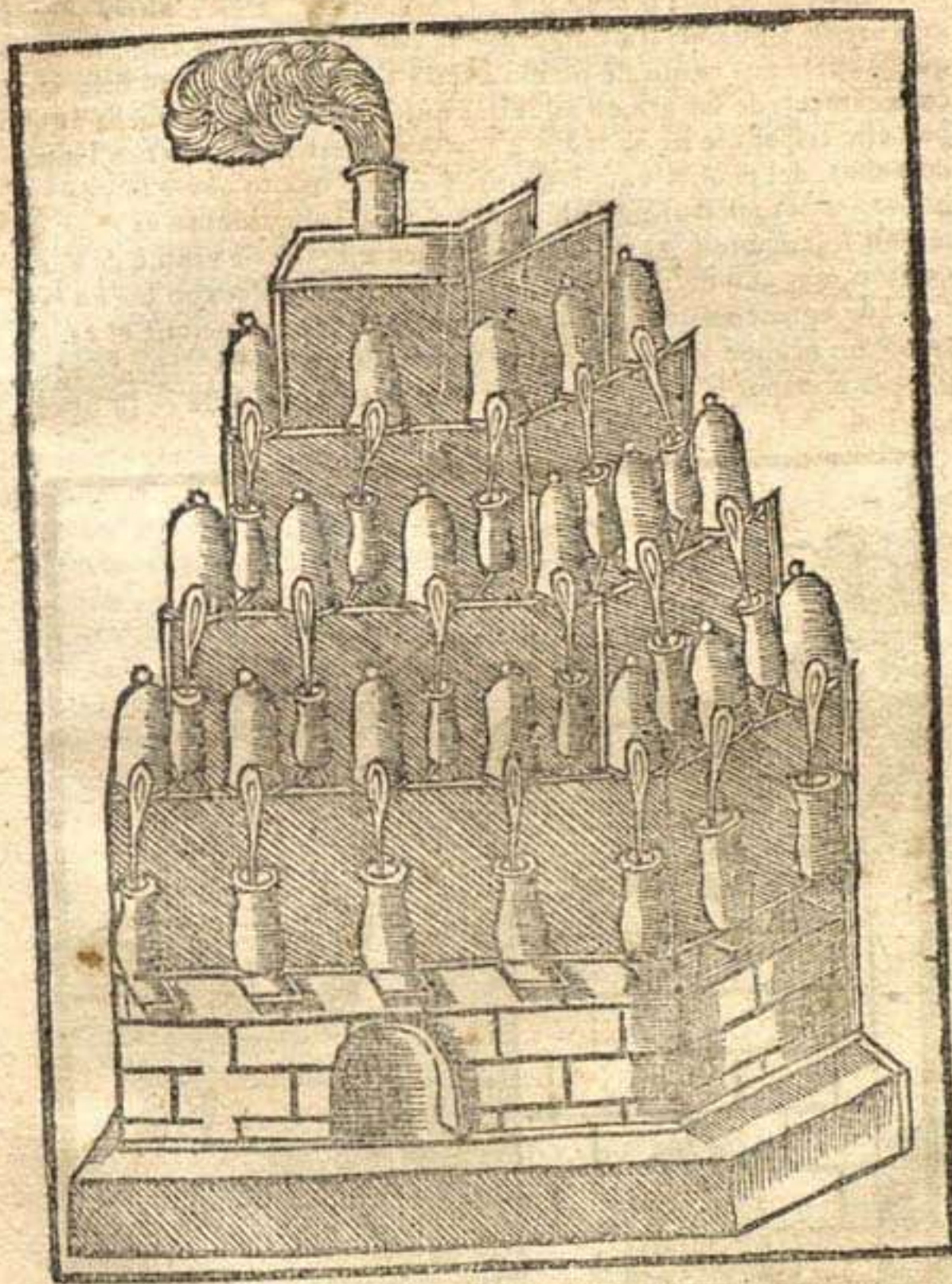
Dos vasos son necesarios para la destilacion, que se llaman alquitara, ò alambique; el uno de los quales es propriamente l'ama-

Que

cala-

calabaza: El otro es vulgermente dicho capital, cabeza, ò capillo; ò campana, el qual sube, y junta el vapor que se convierte en agua: Este vaso tiene algunas vezes una canal en forma de narizes, por la qual el agua se destila de gota en gota, y caye en una redoma, ò otro vaso semejante; otras vezes sin pico, y canal, y esto quando sale por circulacion: Estos instrumentos son muy diferentes en la forma, y figura, como tambien en la materia; verdad es, que el primero que se inventò era de plomo, semejante à una campana, que cubria otro vaso de cobre lleno de materia que se destilava; y es cosa harto notoria à todos, y usada en todos los lugares, porque saca mayor cantidad de agua que los otros; despues se ha inventado, y hallado otra manera de destilar agua, que es de menos gasto, y trabajo, y saca grande cantidad de agua, el qual son muchos vasos, cada uno cubierto de su capelo de plomo, y son calentados todos juntos de un solo fuego, encima un horno à manera de arco. La figura es la que se sigue.

Para



Para que la agua destilada per alambique, ò alquirara de plomo, no retenga algun modo de olor, ni gusto, ni otras calidades de la materia, ni septan, ò huelan à humo, ni al hedor de las plantas desti-

Q3

destiladas, de agror, ò amargor, ni acrimonia de las plantas, antes mas presto à una cierta dulzura, que como afirma Galeno, la agua que se cuele por caños de plomo, excita à menudo un fluxo disenterico, ò camaras de sangre, en aquellos que usan el beber de dicha agua; por este respeto se ha ha lado, è inventado otro instrumento, llamado vesica, del qual, el vaso inferior, y capelo que lo cubre son de cobre, todos dos puestos en un hornillo, el qual instrumento es proprio; no tan solamente para destilar aguardiente, hecha de vino, ò de hezea de vino, mas aun de todas maneras de plantas, infusas con buena cantidad de agua comun: Quando en los demás conviene, que el capelo tenga un grande pico, q̄ passe por dentro de una cuba llena de agua, porque el vapor se condense, y se vuelva en agua. Esta es su figura.



Los

¶ Los Medicos modernos han aducido, è imaginado otro modo mejor que el pasado, que es destilar el agua à baño de Maria, que es baño de agua hirviente, ò encima del vapor de aquella; porque es cosa certissima, que estas semejantes aguas son mejores, sin comparacion, para retener el atramiento, no tan solamente el olor, mas aun el guito, y algunas otras calidades de aquella planta: El baño de la agua hirviente, por su humedad, conserva mas las partes mas sutiles de plantas, y por esta via se impide, que no se exale como sucede en aquella, que son destiladas por fuego violento de leña, ò de carbon, que es causa sola, que ay tanta diferencia entre la agua destilada por alambique de plomo, y baño de Maria, quanto es entre el plomo, y el oro; por ella no solamente retiene la calidad propia de la materia, mas aun viene pura, limpissima, sin percibir un punto de humo, ni otra cosa de quemadura; y por el contrario, la otra siempre representa al guito algun olor de humo, que no solamente provoca à bormito los sanos, sino tambien à los enfermos, y haze grande daño à las partes pectorales, ò estomago, higado, y otras partes interiores, por una ruin calidad, que toma de los vales; puede ser conocido facilmente por el agua del agenzo, destilada por alambique de plomo; la qual es dulce, y no amarga, como es su planta, y tambien por otras fuertes de aguas, que son destiladas de plantas, que tienen el temperamento calido, y el guito agrio, y amargo; porque el alambique de plomo recibe superficialmente el vapor de las yervas, que son calidas en efecto, y virtud, y facilmente corrompe la superficie, y la convierte en blanquete muy sutil, la qual se mezcla despues por medio de la agua, y la imprime en una dulzura desabrida. Puede ser conocido por la substancia blanquissima de semejante agua, mayormente quando son destiladas por alambique viejo, porque el vaso que ha servido grande tiempo, aviendo tomado de todas partes, como una cofra de suciedad, y así no dà alteracion tan facilmente, ni la convierte el blanquete, ni conviene hazer maravilla, si la superficie del plomo se convierte en blanquete, por el agrio vapor de la planta, viendo que el blanquete, ò a bayalde, claramente se haze de laminas de plomo, puesta encima el vapor del vinagre, como lo testifica Dioscorides; pero este accidente no sucede à la agua destilada à baño de Maria; porque se conoce manifestamente al guito, amargura, acrimonia, acedia, aspereza, ò dulzura, segun la calidad de aquella planta; esto viene por lo que el capelo del baño de Maria es de vidrio, y así no puede tomar de ninguna manera calidad extraña. En lo demás del agua destilada por el vaso, que se llama vesica, que

Q+

que

que es hecho, como está dicho, de cobre, assí el capelo, como el vaso corpulento, estañado por adentro, son muy mejores, y de mas virtud, que no aquellas cosas, que fueren destiladas por alambique de plomo, porque el fuego del hornillo no puede quemar, ni dar infeccion de humo, ni otra cosa à la materia, en el herbir aquella, y está infusa en la agua. Ni menos retiene enteramente la virtud de aquella, por la mixtura de la agua, que ahoga, y entorpece la virtud de ella. Conviene dar el señorio de todas aquellas que fueren destiladas con duplicado vaso, ò encima del vapor de agua hirviente, que se llama baño de Maria, mayormente aquellas que son de facultad calida; verdad es, que entre estas las mejores son aquellas, que fueren destiladas en el vapor de la agua hirviente, que es poner el vaso que contiene la materia en la agua hirviente, porque la virtud salga menos ahogada, con todo que todas son muy buenas, que no veo otra cosa mas ruín en estas, fino que duran poco; pero en recompensa de esso, quando conviene, es mejor sean destiladas à menudo, por tenerlas buenas, Siguese la figura dicha.



¶ Ahora, porque bolvamos à nuestra tercera manera de instrumentos, que hemos nombrado baño de Maria con doble vaso, que son dos piezas, la una es vaso de cobre, à figura de caldera harto grande, y su cubierta que se pone encima de un hornillo, y contiene la agua hirviente: el otro alambique es de cobre, incorporado con la cubierta de la caldera; el capelo es de estaño, ò de tierra cocida: En esta cubierta ay un agujero para poner agua quando disminuye, que todo lo dicho se puede ver con la figura aqui puesta.

Ay otra manera de baño de Maria, que contiene quatro alambiques, de los quales el vaso corpulento que está puesto dentro del baño, puede ser de vidrio, ò de estaño, y el capelo de vidrio. Además de estos quatro, ay otro que sobrepuja à los demás, es calentado solamente del vapor de la agua herviente, que sale arriba por un cañon grande.

El baño de
Maria
multiplica
do,

de, y este dà la mejor agua que todos los otros quatro. Todos estos vasos bien unidos, è incorporados juntos son puestos encima de una caldera de cobre harto larga, y capáz en sí, y bien estañados, y tan bien unidos, que ningun vapor pueda exalarse fuera, por lo que todos estos instrumentos están bien juntos, apegados, y acomodados, que parecen un so'o cuerpo, exceptado, que el capelo se puede separar, y poner quando conviene destilar la agua. Siguese la figura de dicha declaracion.



Mas

¶ Mas excelente baño de Maria vereis en la figura, que abaxo se pondrà: el vaso corpulento es de estaño, semejante à un grande canal largo de tres pies, y muy largo de abaxo, y un poco mas estrecho de arriba; el vientre de aquel puesto, y bañado dos grandes pies dentro del agua hirviendo, y la parte superior de ella, de fuera de el baño un grande pie, por un agujero redondo, que ay al medio del cobertor de la caldera, donde està el baño de Maria; en una deste vaso corpulento, ay puesto un alambique de estaño cubierto, y ceñido de otro vaso de estaño muy mas largo, que recibe la agua fria, la qual se suela por la fuente de cobre à otro vaso algo largo, puesto encima la columna, y este para refrescar continuamente el alambique, à fin que los vapores que del son elevados, se condensen mucho mejor, y mas presto se conviertan en agua, por lo que es muy dificil, que la agua contenida en el vaso, que abraza al alambique no sea rescaldata con el tiempo, del calor del alambique; este vaso tiene una canal, por la qual se và la agua, luego abriendo la llavecita de la fuente, y se inche de agua fria, que se cuele del vaso superior, pero esta no se puede así muy à menudo en dicha agua caliente: Puedense disponer, que la que es en el vaso de encima la columna, cuele otra tanta agua fria dentro del dicho vaso, que rodea el alambique; tan calida como pudiese salir, cerrando, y abriendo con la llave la fuente, tantas vezes como conviniere, y porque la caldera donde està el baño de Maria, està siempre llena dentro de una misma manera, la qual se disminuye, por el vehemente, y continuo calor: En el honco de la columna ay otro vaso lleno de agua muy caida, que se viene à rendir dentro del baño, por una fuente, è cañon, que se gobierna con su llave: Esta agua se calienta en su vaso con el mismo fuego del baño. Esta manera de baño de Maria, es proprio para destilar mucha copia de agua, por causa de la agua fria, que condensa, y luego convierte el vapor en agua. Siguese la figura de la sobredicha declaracion.

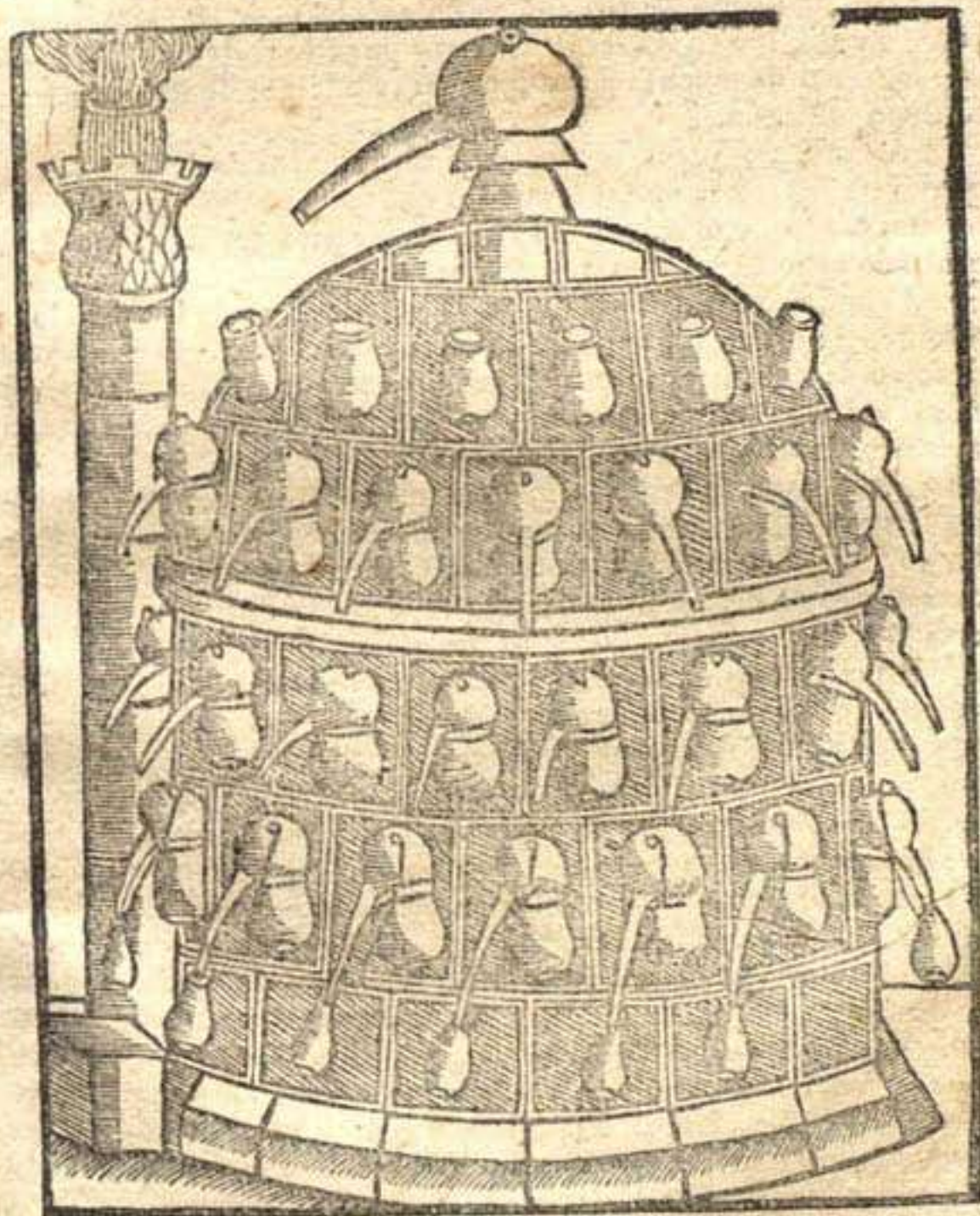
Baño de
Maria
muy excelente.



De esta manera, que agora se dirà, destilan las aguas en Venecia; hazen un hornillo concavo, conforme abaxo vereis en su figura, el qual contiene muchos vasos de barro envidriados de dentro, semejantes à un orinal, bien enlodados de barro, cubiertos todos de una alquitara de vidrio, ù de barro cocido, el pico baxo en una redoma, atada con un hilo fuerte, para tomar el agua que se destilare; este horno se calienta del modo, y manera que los Alemanes calientan sus estufas; y si acontece, que el fuego sea demasiado, no conviene poner cosa ninguna dentro de los vasos; hasta que el calor se haya un tanto mitigado, para que las plantas, flores, y otras semejantes materias no se quemassen; la boca del horno deve estar bien, cerrada, para que el calor se conserve dentro, y pueda acudir à tantos vasos.

P.

Para el gobierno deste horno son necessarios muchos ciados; y que unos entiendan en el fuego, otros en poner las yevas en los vasos corpulentos; de esta manera se puede sacar grande cantidad de agua, hasta cien libras en un dia natural, y las semejantes aguas son mejores, que las que fueren destiladas por alambique de plomo, ù de otro metal, porque no tienen ningun vicio, ni infeccion de las que tienen los metales. Sigue la figura de la sobredicha declaracion.



Los

Los otros instrumentos, ó vasos corpulentos, son unos vasos de cobre, ó de hierro, ó de otro metal, con el cuello largo grueso, y estrecho, encima del qual ay un capelo así mismo de cobre, hecho en forma de piramide, que sirve como una azequia de agua fria, porque el vapor sea mas presto, y con mejor calidad convertido en agua, y que la agua no retenga la calidad del fuego.

Algunos otros en lugar de este cuello largo, y capelo, tienen una canal de hierro blanco, dicho hoja de lata, ó otro metal, muy largo, y torcido como serpiente, que por esso se llama serpentina, que lo hazen de muchas piezas, que atraviesan por dentro de un vaso lleno de agua.

Ay muchos otros modos de instrumentos de destilar, de los quales no se tratará por aora; de los que se ha hecho mencion, son los mas usados, y mas propios, solamente para destilar agua, de la qual solo es nuestra intencion hablar aora.

Como la agua destilada tome la mayor parte de la essencia, y consistencia, y otras semejantes calidades del capelo, es bueno hazer eleccion de un buen capelo; los mejores son de vidrio, despues de tierra, vidriada por de dentro, y por defuera, el tercero de estaño; el quarto de laton estañado; el quinto de cobre estañado; pero el de cobre, y de laton tienen estas incomodidades; la una que hazen bolver la agua roja, y medio quemada; la otra, que en el cobre, y laton ay una cierta calidad venenosa, mas que en algun otro de los metales, el de hierro sirve quando se tiene de destilar alguna materia difícil de destilar, que se ha de aplicar exteriormente.

Aquellos que no temen el gasto, usan los vasos de oro, y plata; pero porque todos no tienen el poder igual, es mejor contentarse del vaso de vidrio, el qual por ser fragil, conviene caentarlo lentamente, y con poco fuego, poniendolo al baño de Maria, ó encima el rescaldo en el fuego del hornillo, despues quando la destilacion huviere acabado, lo ireis refriando poco à poco, porque despues que el capelo estuviere separado del vaso corpulento, conviene cubrirlos todos juntos con un paño de cañamo, que huviere estado infuso con simiente, la qual se haze mas comunmente de claras de huevos, harina de habas, y un poquito de almattiga; el vaso que recibe el agua, llamado recipiente, sea una reloma de vidrio, que tenga el cuello largo en el qual deve entrar el pico del alambique, que tambien esse unido con el pico de la sobrelicha simiente, porque la agua que se destilare no se evapore de nascido, como lo que vemos algunas vezes algunos en forma de orinales, y no llegan en alguna manera al pico del capelo.

La

La forma de los hornillos para destilar la agua, son diversos, *Forma de los hornillos.* tanto de la materia, quanto de la forma de los vasos; Quanto à la materia, algunos son fabricados de vaso entero, y de tierra, otros de barro solo, otros de tierra argilosa sola, los mejores son hechos de simientes, de claras de huevos, tierra argilosa, y estiercol de bueyes; otro de barro amallado con estopa de cañamo, estiercol de cavalieriza, y nervios de buey. Quanto à sus figuras ellos responden, segun los vasos que se ponen; algunos son redondos, otros quadrados, otros realzados, en forma de piramide, otros à manera de arco, otros à manera de estufa; los semejantes hornos deven tener dos fuecos, ó bondarias; el uno mas abaxo para recibir la ceniza; el otro mas arriba, que contiene el carbon, ó leña encendida, y que esse hecho como unas parrillas rejado, porque escape la ceniza, y el fuego no se ahogue: Puede tener una, ó mas bocas, para poder mas comodamente quitar la ceniza, que no colasse por el rejado.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE COMO CONVIENE PREPARAR LAS materias antes de la destilacion, con los preceptos generales.

Quanto en el hornillo, è instrumento de destilar la agua, no es suficiente que esse aparjado de la manera que està dicho, mas conviene aun, que la materia esse preparada primero, antes que se ponga al alambique: Esta preparacion, que es una infusion, ó maceracion en algunos licores, no solamente para rendir la materia mas prompta, y facil en ser destilada, sino tambien para excitar de aquella mas zumo, y que conserve el olor, ó para que adquiera una nueva calidad, ó aumentarla en virtud, ó para otro fin, como se tratará particularmente: Verdad es, que esta preparacion no es necessaria à todas las materias, porque à algunas no conviene estar infusas, antes necesitan de dissecarse, que mollificarse, primero que se alambique, por causa de su grande humedad: Otras se contentan de ser ligeramente rociadas de algun licor, como se ve en la destilacion de las rosas, y manzanillas secas, las quales solamente se rocian de agua comun: Algunos las estenden encima de un paño toda la noche en el Verano en tiempo sereno, para que reciban la rosada, y despues que están harto humedadas las destilan.

Aora en esta preparacion, conviene observar diligentemente dos cosas; el tiempo de la infusion, y el licor, en el qual la materia deve ser infusa. El tiempo de la infusion deve ser medido, segun la *Notense dos cosas en la infusion, &c.*

dit

Los mejores capelos para destilar.

Gobierno del alambique.

diversidad de la materia, porque las duras, secas, ò integras, requie-
ren mas larga infusion, que las tiernas, ò recientes, ò picadas que
producen que las raizes, y simientes quieren el tiempo doblado en
la infusion, las hojas, y flores, y assi consequentemente simples; el
licor de la qual deve ser la infusion semejante, que responda, no so-
lamente à la calidad de la materia; esto es, que la materia calida sea
infusa con licor calido, y la fria con frio; pero aun à la intencion, que
se tiene de la cosa que se destila, que es la causa sola de la diversidad
del licor, en la qual se haze la infusion, y assi son por la mejor parte
la agua de lluvia, de fuente, rosada, y las cruas, ò destiladas, zumo
crudo, ò destilado, agua destilada, aguardiente, vinagre crudo, ò des-
tilado, vino, orina cruda, ò destilada, leche cruda, ò destilada, sangre
humana, ò de puerco, destilada, ò no destilada. Por esse respeto las
materias, q̄ tienen poco zumo, la salvia, betonica, torongil, agenzo, ò
que son muy odoríferas como todas fuertes de especies, yervas, cor-
tezas, y maderas, como la canela, quieren ser infusas con vino para
aumentar el zumo, y à las odoríferas conservar el olor, que se pueden
facilmente evaporar por el fuego, por causa de su tenue substancia.

Las materias duras, como perlas, coral, cascarras de huevos, cris-
tal, esmeraldas, jacintos, y otros semejantes, se infunden comoda-
mente con vinagre crudo, ò destilado, ò con orina destilada, ò no
destilada, y semejantes aguas no deven entrar en el cuerpo, sino solo
aplicadas por defuera. Assi mismo, para que qualquiera agua sea muy
apetitiva, se puede la materia infundir con vinagre crudo, ò destila-
do como son las aguas, que se destilan contra las piedras, ò arenas de
los riñones, ò vexiga, y para quitar la grande estruccion del higado,
bazo, y madre. Quando querreis que la agua retenga la mejor virtud
de la materia, lo mejor es infundirse, que destilar, con su zumo pro-
prio, ò con zumo de virtud conforme. Algunas vezes se infunden las
materias con sangre humana ò de animales, ò de puerco, por aumen-
tar la virtud en aquella, como la agua que se destila para romper
la piedra de los riñones, ò de la vexiga, por aver recibido la infusion
hecha primero, con sangre de bestia. Assi mismo conviene hazer de
la leche de cabra, en la qual se infunden las materias para la agua,
q̄ deve servir en mortificar las ulceras de los riñones ò de la vexiga.

Generalmente conviene advertir, que todas las infusiones se
hazen con licor, que de, y aumente la virtud de la materia, y antes
de ponerlas en infusion, cortallas, ò picarlas, poniendo algunas ve-
zes la dozena parte de sal, en las que son muy humedades, como car-
ne, sangre humana, ò de otro animal, para preservarla de corrup-
cion, y hazerla separar del humor que se destilará.

Des-

¶ Despues que la materia fuere preparada del modo que está *Adverten-*
dicho, no queda mas que ponerla en el alambique, y observar *cias.*
algunas reglas universales, para bien conducir la obra, que son
las que se siguen. Primo tener principalmente cuydado, que el
hornillo esté en parte donde no pueda ser daño, por respeto del
incendio.

Quando destilareis azogue, ú otras cosas, semejantes, las quales
tienen una malignidad venenosa, durante la destilacion, no os lle-
gueis á ella, porque el humo que aspira de la cosa maligna, concria
perlesia, ò ulceras en los lomos, ò bullicio de memoria, y muchas
vezes muertes subitaneas, como se ve por experiencia de aquellos,
que caban el plomo, y lo hunden.

Si hazeis la destilacion en vaso de vidrio, conviene tomarlo
que sea bien cocido, sin grietas, ni fudos, y que sea igual por todas
partes, grueso, y que sea probado.

El carbon esté bien encendido, y medio quemado, antes de po-
ner la materia al alambique, para que el humo, ú otra malignidad
del carbon se aya exalado.

Entre el alambique, y el horno pondreis alguna poca de ceniza,
ò arena menudita, porque el carbon no inficione el agua con el hu-
mo maligno.

El fuego que no sea violento al principio, assi por la conser-
vacion del vaso, como tambien porque la materia reciba el calor
igualmente: El calor se puede aumentar poco à poco, hasta el ter-
cer grado, porque assi conviene.

No conviene poner en el alambique demasiada cantidad de ma-
teria, porque las partes superiores no darian cosa, y aquella quedaria
en tierra; y assi es muy mejor ponerla à menudo, y de esta manera
la agua se destilará con mas abundancia.

La agua de baño de Maria, deve ser mas caliente de aquella
que la mano la pueda tolerar, con todo que muy à menudo se han
de destilar el baño de Maria las materias: para la destilacion de las
quales acontece, que la agua del baño de Maria, no dà tan vehe-
mente calor, y assi pondreis por el medio arena menudita, para au-
mentar el calor à la agua.

Mas à menudo se destila la agua al calor de la ceniza, ú de are-
na, ú de limadura, ú de hierro polvorizado; y assi conviene rodear
el vaso corpulento del alambique, y sea de vidrio, ú de cobre, ú de
otra materia, de ceniza menudita, ò de arena, ò limadura de hierro
bien polvorizada, de modo, y manera que esta ceniza sobrepuje la
materia, que se ha de destilar un grande medio pie: La ceniza sea

R

puesta

puesta en la parte superior del hornillo, ò dentro de una caldera puesta encima del hornillo, y rescoldo de fuego de carbon, que se hará debaxo del dicho hornillo, la agua destilada deste modo, y manera, es duradera mas largo tiempo, que aquellas que fueren destiladas al baño de Maria; quanto en lo demás, son ambas iguales en virtud.

Para las
manchas de
los ojos.

Si no teneis comodidad en destilar por alambique, y querreis destilar algun zumo, ò licor, lo hareis herbir en algun vaso, y encima de este vaso pondreis un vidrio, y el humo de esto se convierte en vapor, el qual despues se convierte en agua; de esta manera el vinagre se buelve facilmente en agua, la qual es muy util para las manchas y maculas de los ojos, mayormente si en la destilacion del vinagre blanco, hierven algunos pimpollos de ruda.

Las materias calidas, por ser chiazas, requieren ser destiladas tres, ò quatro vezes; pero las frias, como son las rosas, basta una sola destilacion, que en este modo salen harto frias, porque la fuerza del fuego dà actividad à la cosa.

Quando querreis destilar tres, ò quatro vezes una agua, conviene en cada una de las destilaciones disminuir el calor medio grado, y despues un grado, y así consequentemente hasta llegar à la fin del primer grado arriba dicho, llamado tibio; la razon es, porque siendo la materia affligida de poco en poco, por cada destilacion, no quiere tanto calor à la fin, como en el principio, que es mas gruesa, y densa, y si se haze de otra manera, es quando se ha de sacar la quinta essencia de alguna cosa, porque entonces se deve aumentar mas el calor de vez en vez.

En todas las destilaciones de las aguas, conviene diligentemente separar, y poner à parte la flema, que es el humor mas grueso, mas denso, y mas aquoso, y por esso conviene estar advertido de la materia que se destila, porque la flema algunas vezes es la primera que sale, y otras vezes la ultima en la destilacion, como en la destilacion del aguardiente, que queda la ultima, aunque esté destilada muchas vezes.

En la destilacion de la mayor parte de las otras cosas, es la primera, como en el vinagre, miel, y otras cosas semejantes. Puede ser conocido con el gusto de la primera agua, y de la ultima destilada.

Devese hazer juicio, quando la destilacion estuviere en buen estado, que es quando de gota en gota de las que caen, y destilan, se puede contar hasta doze; y de esto se puede hazer juicio de la fuerza de fuego, queriendo que la agua tenga el olor, y gusto, ò otra calidad de la cosa, como es de miel, canela, alcanphora, almizcle, ò otras

otras semejantes materias odoríferas, ò para dar algun olor en aquella que no le tiene, ò para dar buen olor en aque lo que le tiene ruiò, como se dirà presto de la agua destilada de estiercol humano, será bien unguir el capelo con esta materia, ò poner algunas de estas dentro un fiudo de lienzo pequeño, y ponerlo dentro la extremidad del pico del capelo, porque el agua destilando por esta materia, no tome el olor, ò otra calidad.

Para que el agua destilada por la fuerza de fuego, no retenga siempre alguna impresion de calor, luego despues de la destilacion será mejor tener algun tiempo la boca, ò vaso descubierto, adonde se querràn conservar, teniendo miramiento à que la olor, y mucha parte de la fuerza de aquella no se evapore; y por mas seguro poner aquel vaso en algun lugar frio, ò en arena humeda, para que disminuya en aquella el grande calor: Conviene notar, que la agua fria que fuere destilada à baño de Maria, no ha de estar así descubierta, porque mas presto deve ser puesta al Sol dentro de un vaso de vidrio, y no lleno del todo, ò que dicho vaso se ponga por espacio de quarenta dias en arena calida, porque la flema, y humor mas grueso se consume:

Si la agua destilada fuere turbia, la clarificareis, poniendo dentro una, ò dos libras de vinagre por cada libra de agua.

Clarificar
la agua tur-
bia.

CAPITULO DEZIMO.

SECRETOS DE LAS AGUAS DESTILADAS DE LAS
yervas, raizes, cortezas, flores, frutas, licores en particular,
y de sus virtudes.

Devese hazer la destilacion del agenzo con el baño de Maria para sacar la agua que retenga su olor, y gusto; y para que se haga mejor, no conviene así de fresco, sino que se haga un poco seco, y primeramente rociarlo con vino para destilarle al baño de Maria, ò encima el rescoldo, y de esta misma manera se haze la destilacion de la artemissa, arrimonia, azedera, y otras semejantes, observando las reglas generales arriba dichas, y asimismo se haze la destilacion de la vexicaria, que rompe las piedras, así de los riñones, como de la vexiga.

Lo co teza exterior de las nuezes comunes, separadas, ò no separadas de la nuez; se pueden destilar en el mes de Setiembre, y la agua que se fica, bebida por cantidad, con la tercera parte de vinagre, es un singularissimo remedio contra la peste, si antes de

R 2

bever-

Carlos Ff-
reran, y juã
libani me-
dicos de Pa-
ris.

beverla. el hombre se sangra, y es tambien bonissima para garga-
rismo.

La agua destilada de las hojas del nogal, en la fin del mes de
Mayo, es singularissima para disecar, y cicatrizar las ulceras, laban-
dolas a la mañana, y tarde, con paños bañados con ella.

Secretos, y
virtudes.

La agua destilada del tomillo salsero, se haze la destilacion, de-
xandole marchitar en un vaso de vidrio, y mezclandole un poco de
sal, o azucar, despues sacar la agua, la qual es excelentissima, y tie-
ne estas virtudes; mezclando aguardiente, contra el veneno, y pro-
voca el menftruo, y enjuga los ojos lagñosos.

La corteza interior del fresno, puesta en destilacion, da una
agua singularissima contra la peste, beviendola con igual cantidad
de aguardiente; esto es, tres onzas de cada uoa, principalmente rei-
zerando esta bebida tres horas despues.

El hueso de la cereza negra, o la carne sola destilada, saca una
agua, que quita del todo el mal de corazon a los niños, luego que
se les pone en la boca, cerca de media onza.

La agua destilada de la corteza de ebulos, y de saüco, bebida a
menudo, evacua la agua del hidropico.

Para hazer agua de betonica, conviene picar sus hojas, y ponerlas
en infusion por algun tiempo, con vino, y despues destilarlas, la qual
es singularissima para las afficciones de la cabeza, riñones, y vexiga.

La agua de torongil, y de la salvia, se destilan de la misma ma-
nera. La agua del torongil conforta el mal de corazon, haze buena
memoria, quita el dolor de los dientes, rompe las arenas, sana la hi-
dropesia, preserva del veneno; y en aquellos que han bevido alguna
araña, si luego despues beven de dicha agua.

Para destilar agua de la genciana, tomareis quatro libras de
raizes frescas, o poco secas de la genciana, cortadlas menudas, e in-
fundidlas con vino, o rociadlas solo con vino, despues destiladlas. Es-
ta agua es excelente contra la peste, y toda manera de veneno, y
para piedras, tanto de los riñones, como de la vexiga, y para sanar
las ulceras, y apofemas interiores.

Para destilar agua de pelitre, tomareis raizes de pelitre frescas
o secas, cortadlas menuditas, y hazedlas estar en infusion, con boni-
fimo vino, y destiladlas, y la agua es perfecta para quitar el dolor de
los dientes, y muelas, y corroborar, y tenerlas limpias, gargarizan-
do, o enjuagando la boca a la mañana, o quando queran.

Secretos, y
virtudes.

Para hazer agua de eufragia, tomareis flores, y hojas de eufra-
gia, y destiladlas, y esta agua limpia la vista.

Asimismo se destila la nicociana, que es el tabaco, del qual se ha
di-

dicho largamente en el primer libro, y tiene maravillosa virtud con-
tra el cancro, fuego salvage, sarna, e hidropesia.

Asi mismo se destila la betonica, la agua de la qual es singula-
rissima para sanar las llagas, sarna, y otras infecciones de la piel; el
uso de esta agua es singularissimo para los lazarusos, o leprosos, y
para la calentura pestilencial, opilacion del higado, y del bazo, y
ulceras de los lomos.

El agua del hisopo se deve destilar encima la ceniza caliente, la
qual es excelentissima para el dolor de los dientes, y para provocar el
menftruo a las mugeres, y para la tos, y enfermedades de los lomos.

Agua de rabanos harcis, tomando rabanos enteros, y harcis des-
tilar agua, y de la corteza sola seria mejor, para hazer orinar, y
provocar el sudor.

Harcis agua de hinojo, tomando sus raizes, y hojas, y las harcis
hervir con agua, despues ponedlas asi calientes en un plato, y el li-
cor que saldrá en el plato de encima; reservadle en una redoma, y
desta pondreis una gota, u dos en el ojo por su enfermedad, y affic-
ciones de los ojos.

Agua de peregil harcis, tomando sus hojas, y picadlas en un
mortero, y despues destiladlas, y la semejante agua limpia el estoma-
go, y conforta los riñones.

Destá manera se destilan las aguas de apio, albahaca, buglosa,
yerva buena, manzanilla, flores de todos meses, cardo benedicto, ce-
lidonia, endivia, culantro de pozo, chicorias, ala, palomilla, retama,
yedra, cola de cavallo, malva, ma vavisco, lirio blanco, oregano,
peonía, lirio de agua, dormideras, vitriolo, pimpinela, llanten, ver-
dolaga, polco, ruda, romero, pastel, salvia, agedrea, escaviosa, dora-
dilla, e yerva mora, siempre viva, hojas de sauce, tomillo salsero,
verbasco, valeriana, berbena, flores, y hojas de ortigas; tanto de las
que pican, como de las que no pican, y de muchas otras plantas,
observando los preceptos generales arriba dichos.

Harcis agua de canela, tomando una libra de canela fria, y la cor-
tareis lixeramente, y la pondreis por algun tiempo en infusion, con
quatro libras de agua rosada destilada, y con media libra de buen vi-
no blanco, despues lo pondreis todo en el alambique de vidrio a des-
tilar encima la ceniza, o baño de Maria; esta agua es muy buena con-
tra todas las enfermedades frias, principalméte de las del estomago, ba-
zo, higado y nervios; provoca el menftruo, y la orina retenida, y retiene
los bonitos y reprime la malignidad de todas suertes de veneno fio.

La agua rosada se destila, u de rosas frescas, u de rosas secas, que
son encarnadas; la manera de destilarlas es diversa, porque algunas da-

Virtudes:

Agua rosa:
da.

vezes se destilan por defluccion, teniendo abaxo, que se llama, perdelcensu, de la misma manera, q se dirà en el tratado de las aguas, para afeytar los rostros, cabellos, y dientes: Algunas vezes se destilan por insolation, como se dirà en el mismo lugar, y algunas vezes, y mas à menudo, y mejor al baño de Maria, y antes de hazer la destilacion, es bueno, si las rosas fueren secas, humedecerlas con el vapor de alguna agua hirbiente, ò rociandolas: La agua destilada de rosas coloradas es mas cordial, y corroborante, assi como aquella, que es hecha de rosas blancas, es mas refrigerante.

Como se destilan los licores, y que cosa es licor.

Tratado se ha poco ha, que la eficacia, y virtud singular de las cosas que son destiladas, son casi divinas, y del entendimiento, y estudio de los hombres, que muy pocas cosas se hallan dotadas de alguna virtud, que no se sujeten à la destilacion, y en este lugar yo llamo licor à todas aquellas cosas, que tienen una consistencia liquida, sea zumo, sea humor, sea excremento, ò otra cosa semejante, fluible, como vino, vinagre, miel, orina, zumo de yervas ò de frutas, conviene pensar, que la agua que fuere destilada de zumo de yervas, ò de frutas, es mejor, que aquellas que es destilada de la misma yerva, ò fruto.

Aguardiente destilado.

Como se destila el aguardiente, porque toda manera de vino sea apropiado para hazer aguardiente, conviene, q no sea muy evaporado, ni corrompido, sino que sea lo mas delicado, y mejor, ora sea blanco, tinto, ò clarete: Tomareis del semejante vino cierta cantidad, segun la capacidad del vaso adonde aveis de hazer la destilacion, que llamamos vexica, inchireislo de vino, hasta la tercera parte, cerca de la boca, despues lo cubrirey con su capelo, ò alambique del pico largo; el qual sea bien juntado, y cerrado con claras de huevos, incienso, y otras cosas como està dicho arriba, porque ningun vapor pueda salir fuera: y hecho esto lo destilareis con calor de agua, caliente, que no hierba, ò con calor mediocre de ceniza, aumentandole continuamente poco à poco el calor; y advertid sobre todo, que el vino no venga à herbir; y para que tengais aguardiente bonissima, la podreis hazer destilar quatro, ò cinco vezes, porque quanto mas fuere destilada, tanto mejor saldrà, como està yà dicho. En la primera destilacion fuera arto sacar la dezima parte, como es de diez redomas de vino una redoma de aguardiente, poco mas, ò menos: La segunda, la mitad de la que aveis puesto, que serà media redoma: La tercera, otra mitad, poco mas, ò menos; y assi quantas mas vezes fuere destilada, aurà menos, pero valdrà mas; y assi la primera vez se deve poner grande cantidad de vino, ò tener muchos vasos; verdad es, que si la destilacion fuere bien hecha, la quarta destilacion darà la misma

can.

cantidad de agua que se huviere puesta, de la qual se deve contentar de no bolverla mas à destilar, porque assi reiterada, es de grande trabajo, y gasto: En este interin conviene observar, que en todas las destilaciones se deve disminuir el calor un medio grado, y despues un grado, hasta reducirla en el primero grado, que avemos dicho tibio: Esta frequentada destilacion sirve à quitarle la siera, que es el humor mas grueso, y aquoso, que queda en el hondo, y està acostumbrado à salir el ultimo, despues que es bien digerida, por la frequentacion de la destilacion: en lo demàs se puede conocer quando el aguardiente fuere destilada harto, por estas señales: si ella bolvere à igual cantidad de agua, que no dexè ningun señal de humedad en el hondo del vaso; si un paño bañado de ella, y encendido no se quema; si una gota de azeyte puesta dentro, se va en el hondo; si una gota de dicha agua puesta en la palma de la mano, se consume, y se vapora presto: Conviene advertir, que el aguardiente algunas vezes se destila de las hezes del vino, y esta muchas vezes no es menos buena; pero aun algunas vezes es de mejor bondad que aquella que se destila del vino; aunque aquella que se saca del vino, es mas agradable al gusto, y de mejor olor. Los vasos para destilar aguardiente son diversos; esto es en el baño de Maria, y la vexica, y tambien se puede destilar en una caldera, ò holla de laton, ò de cobre, hecha à modo de caldera, cubierta de un cobertor, del qual nace una canal derecha, relevada arriba, y que vuelva en angulo derecho, y passe por dentro de un grande vaso, ò cuba llena de agua fria: Despues que el aguardiente fuere destilada conviene ponerla por algun tiempo al Sol, porque desta manera se pueden destilar todos los zumos, y licores, como orina, vinagre rosado, leche, blancos, e yemas de huevos, estiercol de baca, ò de hombre: Las virtutes del aguardiente son infinitas para librar à los apoplecticos, y epilepticos de sus excessos, limpiar el veneno, conservar el vino que no se evapore ni gaste, ni se enturbie, sana luego todas las passiones frias, mata las lombrizes, y mitiga el dolor de los dientes.

Secretos

Para la destilacion del vinagre, conviene entender que alguna diferencia con la destilacion del aguardiente, porque para el aguardiente es necesario, que el vino sea de substancia, vaporosa e ignota, y la mejor virtud de aquella, se saca de la primera destilacion, que es el agua, que fuè primero destilada, porque aquella que queda en el vaso, apenas tiene ser de agua, y es de poca virtud: Al contrario, la primera agua del vinagre, no tiene en cosa, atento que es cosa mas terreste, por la alteration de la calidad, porque el vinagre no es otro que un vino corrompido, hecho fuerte por putrefaccion, y

Destilacion del vinagre

R 4

alsi

así el verdadero agror, y virtud de ella, queda en aquella que queda en el dicho vaso, despues de aver sacado la primera agua; por esso parece que aquello que queda del vino despues de la destilación, deve ser llamado flema, como aquello tambien que es lo primero que se saca de la destilacion del vinagre, es la flema del vinagre: Para tener buen vinagre para destilar, despues de averlo puesto en igual cantidad, como se ha dicho, del vino para hazer aguardiente en el alambique, conviene destilar la flema, que es el humor aquoso, y ponerla en algun vaso separado, despues quando se sintiere en el gusto el agror verdadero, será bueno ponerla à parte, para servicio de las infusiones, despues aumentad algun poco el fuego, y desta manera continuareis la destilacion, hasta que el agua empieze à tomar color roxo, y en aquel punto la podreis poner à parte para valeros de ella por medicina; pero en las cosas de metales, y corrosivas, que se destilan tercera vez, sienten à quemado, se llama la materia sanguinea del vinagre: El vinagre se destila acomodadamente con el mismo vaso que la agua rosada; esto es encima la ceniza, ò arena caliente, mas presto que à baño de Maria. El vinagre destilado es bueno para resolver las cosas duras, como perlas, coral, rascaras de huevos, cristal, esmeraldas; el oro, y plata, no pueden ser disueltos, ò fundidos por esta ocasion, porque quando los Alquimistas quieren destilar algun metal, ò piedra para sacar el azeyte, son sollicitos en disolver aquella materia en vinagre, ò harina destilada.

Secretos, y virtudes.

La agua salada, ò de mar, la bolvereis dulce; tomando una holla llena de agua salada, y la hareis hervir en el fuego; despues la destilareis por alambique, como la agua rosada, y la sal quedará en el hondo. De esta misma manera podeis saber las aguas por què minerales passan, porque así mismo el mineral quedará en el hondo del alambique, haziendola hervir primero, y despues destilarla.

El modo de destilar la miel es este: Despues que la miel es bien purificada, pondreisla en poca cantidad en el alambique, y destiladla à baño de Maria, con calor tibio, la agua que saliere primera, es la flema, y se deve observar à parte para dar calor, y hazer crecer la barba, y cabellos, y despues aumentar un poco mas el calor, y saldrá una agua cetrina, como el oro, la qual podreis conservar en otro vaso para mollificar las llagas superficiales, como tambien las profundas, y continuando la dicha destilacion saldrá otra agua colorada, y mas gruesa que la otra: Entonces para hazerla mejor, fuera bueno mudar el calor de la agua en calor de la ceniza, ò de arena, y conviene que se entierre el alambique en medio de la ceniza, ò de

ò de la arena, hasta cerquita del orifice, que es entre el fuego, y el alambique, y sea de la grossura de tres dedos, aumentando el fuego mas que al principio, y de esta manera saldrá una agua mas vistosa que la otra, que se puede llamar azeyte de miel, y de esta manera se puede destilar la trementina, y otros semejantes licores claros, y vistosos.

Para destilar la sangre de cabron: Tomareys la sangre de un cabron tierno, y bien apacentado, no la sangre que saliere primero, ni la ultima, sino la de enmedio, despues que fuere degollado, la dexareis reposar algun tiempo, y sacareis la agua que hará, y pondreis la decima, ò duodezima parte de sal, y la dexareis así mucho tiempo; hecho esto, la pondreis en un vaso bien cerrado, el qual enterrareis con estiercol de cavallo, por espacio de quarenta dias, despues destiladla muchas vezes, quitando siempre la agua de la infundacion que avrá hecho; à la quarta, ò quinta destilacion tendreis una agua maravillosa, la qual será mejor si despues de la destilacion la poneis con estiercol de cavallo por quarenta dias; la dicha agua es singularissima para romper la piedra.

La leche se destila de la misma manera que la aguardiente: Dizen, que en el País, ò Provincia de Tartaria, la leche destilada emborracha; conviene, que la semejante leche sea gorda, como lo es la leche de jumenta. Algunos Medicos dizen, que la leche destilada es buena contra la ictericia, ò amarillez, y tambien contra la calentura quartana, destilada con igual cantidad de vino. Muchas vezes se destila la leche de cabra para servir, y limpiar las ulceras de los riñones, y de la vexiga.

Secretos, y virtudes.

El estiercol humano se destila con alambique de vidrio, de la misma manera que el aguardiente; y la agua que se destila, deve ser de el estiercol de hombre de pelo rojo, porque la semejante agua será simple sin ninguna mixtura de mal olor, que destilada puede tener de semejante excremento, será bueno se le exprima algun buen olor, poniendo en el pico del alambique del capelo un pequeño grano de almicle con un pañito de lienzo, ò ungir la parte superior del capelo con almizcle, ò otra cosa odorifera.

Esta agua tiene virtud para sanar las cicatrices de las ulceras profundas, y viejas, dificiles de sanar, y para quitar las manchas de los ojos, y tomada por dentro, libra del mal de corazon, de la piedra de los riñones, y vexiga, de la hidropesia, y de aquellos que fueren mordidos de perro rabioso, y de otros animales venenosos.

Puedese destilar el estiercol de vaca, y de palomas, la qual agua es buena para disminuir,

CAPITULO UNDEZIMO.

SECRETOS PARA DESTILAR LOS ANIMALES, Y PARA
res de ellos; y los restaurativos.

La destilación del cuerpo de un animal.

Para destilar el cuerpo de algun animal, conviene primero ahogarlo, porque no salga sangre, despues quitadle toda la gordura, y la piel, despues cortar la carne à pedazos menuditos, y ponerle encima la dezena, ò dozena parte de sal, y assi destilad'le à baño de Maria, ó en el resfoido, segun el modo, y manera de las rosas. La cigueña, que aun no haya bolado, se destila, quitandole primeramente las entrañas, è hinchirla de una onza de alcanfora, y una dragma de ambar, y despues destiladla, y el agua que saldrà, es excelentissima para hazer unciones, y fomentacion à la perlesia, y convulsiones.

De essa misma manera se haze la destilacion de picaraza, ranas, caracoles, hormigas, el higado, y lomos de ternera, zorra, y otros animales semejantes.

La carne de los animales se destila, cortando la carne à pedazos menuditos, y mesclando en ella la dezima parte de sal, despues pondla en un vaso en forma de calabaza bien cerrado, el qual pondreis en tierra cubierro, ò por lo menos rodeado de cal viva, y estiercol de cavallo medio marchitos, por espacio de un mes, para que sea digerida, y durante este tiempo rociareis à menudo dicha cal viva, y estiercol con agua tibia, para excitar el calor, y renovarais la cal viva, y estierco, tres, ò quatro vezes à la semana; por que conviene advertir, que por faltarle el calor, la carne se puede corromper, en lugar de consumirse: Despues que fuere suficiente mente consumida, lo que se conocerà con la separacion que hará de la mas gruesa materia, y de la mas sutil, sacando el vaso de tierra, pondreis el capelo con el pico bien enlodado, y se destila la materia al baño de Maria muchas vezes, bolviendo à poner la agua destilada en la fundacion; despues de la quinta destilacion conservareis el agua, y avrà ganado en si una quinta essencia.

Los huevos assi las claras, como las yemas, se destilan de la misma manera, y sus aguas destiladas son mas que restaurativas, y tienen una virtud en dar substancia en el cuerpo, y miembros, como la carne es verdadero comer.

Para hazer restaurativos en diversos modos, el mas usado, y mejor es este: Tomareis carne de ternera, de carnero, ò de caprito, y la

y la cortareis tan menudita como fuere posible, ò tomareis los blancos de capones, pollos, ò gallina gorda, bien carnosos, y cortadles menudamente, y añadireis pies de ternera, piezas de oro, y mas presto laminas de oro muy sutiles, y lo pondreis todo en el alambique de vidrio, bien enlodado, y con cola hecha de harina, claras de huevos, y un poquito de almastiga, y pondreis dentro de este alambique medio puñado de ordio, para dar gracia à la destilacion, y para mitigar algun poco el calor, que el fuego le dá, y tambien un puñado de rosas secas, ò frescas, que primeramente ayau estado infusas con zumo de granadas, ò con agua rosada, y un poco de canela, puesto todo en el alambique, y encima de todo esparcireis un poco de polvo de electuario de margariton frio, y un poquito de culantro preparado, y sutilmente polvorizado, para disolver la ventosidad; queriendo hazer esse restaurativo medicinal, se pueden añadir cosas, que puedan servir para la enfermedad, y afecciones urgentes, como son raizes, e yerbas capitales, por las afecciones de cabeza, como son betonica, polco, estecados, oregano, salvia, y otras semejantes; y para las afecciones de los riñones, raizes, y plantas proprias para romper las piedras; para el mal de corazon, simiente de peonia, corteza de encina; para la calentura quartana, polipodio, escolopendria, y raizes de tamariz; para las afecciones venericas, raizes de genciana, de ala, palo sano, y assi mismo de las otras. Pareceme, que fuera mejor en no mezclar los polvos cordiales con las otras materias, por lo que la virtud de aquellos es tenue, sutil, y muy elerosa, porque no se evaporasse, è exalasse por el ardor del fuego, y fuera mejor colar la destilacion con un paño muy limpio, dentro del qual esten los polvos cordiales: Puedese tambien añadir cantidad de triaca, y algunas conservas, segun las ocasiones a contenten; assi puesta la materia, se hará la destilacion por alambique de vidrio, bien enlodado, como está dicho, y puesto al baño de Maria, ò encima de ceniza, ò arena calida; porque de essa manera la destilacion traerà menos del calor del fuego; fuera bueno, antes que la carne sea puesta en el alambique, que haya heruido un poquito con una olla de barro nueva, para quitarla el mas grueso excremento: Conviene tambien tener acuerdo, que quando se querrà poner el oro en esta destilacion, que sea en hojas, ò laminas de oro sutiles, y no pedazos, enteros, porque el oro entero, por su solididad, no se consume, sino poquissimo, y con trabajo: Ellos reservativos se llaman divinos, y se deven dar al enfermo un poco tibios.

Oro

tro restau.
uipo.

Otro modo de restaurativos hareis, haziendo herbir un capon; ò otra semejante ave, entero, con borrajas, buglosa, endivia, lechuga, ò otras semejantes yervas, que fueren a proposito para la enfermedad, y despues que avrán herbido hasta ser deshechas, tomareis el caldo, y lo pondreis en el alambique, despues pondreis dentro carne cruda de perdiz, ò pollo, ò otras semejantes aves, hechas pedazos pequenitos, y otras materias, que conocereis ser necesarias à la presente enfermedad, como conserva de rosas, buglosa, ubas demascenas, polvos de electuario de piedras, aromatico rosado, y cosas semejantes, despues hazed vuestra destilacion del modo arriba dicho.

Algunos hazen restaurativos de carne de capon, de los mas viejos que pueden hallar, y los ahogan, y no les quitan la pluma con agua calida, fino de pluma en pluma, y les quitan las entrañas, les cortan menudo, ajustandoles flores de conserva de buglosa, borrajas, ubas de damasco, ordio entero, y limpio, simiente de culantro, perlas, polvos de electuario, diacitron, ò de otros semejantes, hojas de oro, y lo destilareis todo junto, y lo hareis tomar para el uso de los enfermos, y à las mugeres que van de parto, y à los viejos.

Hareis otra manera de restaurativos, mos presto hechos, y con menos gaffo, y trabajo: Cortad la carne del modo que se ha dicho arriba, y ponedla dentro de una redoma grande de vidrio, y que todos los pedacitos de la carne esten passados por un hilo doble, y que los dos cabos del hilo salgan fuera de la redoma, la qual deve ser bien cerrada, con un paño templado con harina de hordio, y claras de huevos, despues pondreis esta redoma dentro una caldera llena de agua, que hierve con fuego lento, por espacio de quatro horas, poco mas, ò menos, hasta que una buena parte de la carne se aya convertido en humor; hareis que la redoma este en el agua hasta el cuello, y no llegue al suelo de la caldera, ni en los lados, porque meneandose no se rompiesse: Passadas dichas quatro horas, ireis disminuyendo el fuego poco à poco, para que la redoma venga à refriarse ligeramente; porque si se quitasse de la agua así caliente, se romperia luego; despues abrireis la redoma con agua tibia, si de otra manera no podeis, y sacareis el hilo, y la cola eis à modo de vino pocras, aromatizandola despues con azucar, y canela, para dar à comer à los enfermos.

Segun esta forma, y manera podeis hazer restaurativos, tales, y semejantes, como os diere gusto, mas, ò menos caros, ò menos delicados, y agradecidos, mas, ò menos medicinales, como la ocasion requiere, y pide.

CAPITULO

CAPITULO DUODEZIMO.

SECRETOS DE LA DESTILACION DE LAS AGUAS
compuestas, de sus virtudes, y de las aguas
olorosas.

Las aguas destiladas, no solamente de una sola, ò simple planta, licores, y otras materias, pero aun de muchas mezclas juntas, se llaman aguas compuestas, y estas aun son de tres maneras; las unas se llaman medicinales, las otras son olorosas, y las otras sirven al decoro, y ornamento del cuerpo: Primamente se tratarà de las aguas compuestas medicinales: Tomareys salvia, y poleo, iguales partes, picadas en un almirez, y destiladas; esta agua quita el mal de corazon, y mitiga la gota fria, bebida con un poco de castoreo.

Tomareys nabos domesticos, ò silvestres, ò de todas dos maneras, raíz de peregil, simiente de anis, ponedlo todo en infusion con vino blanco, ò vinagre, y destiladlo, y esta agua es buena contra las arenas.

Hareys otra agua compuesta, tomando partes iguales de la raíz de persegil, y hojas de la yerva angelica, que en latín se llama *sinonium*, y de las flores de espicanardi, y puesto en infusion con vino, y despues destilado, sacará una agua excelentissima contra el mal de corazon, beviendo dos, ò tres cucharadas.

Otra agua hareys compuesta, tomando en el principio de Mayo las hojas de scidonia, berbena, ruda, hinojo, picado todo, cada cosa à parte, y sacad tres onzas de zume de cada una de ellas, el qual despues mezclareys todo junto, y añadireys algunas rosas, que aun no esten abiertas, y tres onzas de azucar piedra, quatro onzas de buena rucia, y otro tanto de sangre de dragon, y destilado todo por alambique, su agua aquieta los arreboles, y manchas de los ojos.

Tomareys la agua, que se destila de la vid ò de los sarmientos à la Primavera, despues de podada, con igual cantidad de miel, y esta agua sana los corrimientos, calenturas, y arreboles de los ojos.

Otra composicion de agua hareys, tomando tres partes de rosas, hinojo, y ruda una parte, y cortadlo menudo, y mezcladlo, y hareys que la agua, que se destilarà, cayga en un vaso, en el qual aya un manojo de la dicha yerva; esta agua conserva la vista.

Agua de eufragia, celidonia, hinojo, ruda, berbena, rosas coloradas, de cada cosa media libra, clavos, pimienta larga, de cada uno dos onzas, destiladlo todo con alambique de vidrio.

Hareys otra agua compuesta, tomando aguardiente de vino blanco

blanco, y agua destilada de romero, y salvia, de cada cosa cinco libras, azucar dos libras, puesto en infusion con dichas aguas, por espacio de ocho dias; salvia, y flores de romero, de cada una dos onzas, passadle, y coladle, y conservareis dicha agua para sanar las fistulas de los ojos.

Secretos, y virtudes.

Hareis agua de triaca en esta forma: Tomareis triaca, y del espiritu del vinagre, iguales cantidades, y lo destilareis con alambique de vidrio, y la agua que saldrá, es singularissima para poner a las ulceras de la boca, mayormente mezclando un poco de bolo armenico.

Otra agua compuesta hareis, tomando zumo de saxifrago dos libras, zumo de madre silva, de peregil, anis, corazoncillo menor de cada una media libra, vinagre blanco ocho onzas, destiladlo todo, y esta agua bebida a la mañana, disminuye las piedras.

Agua de golondrinas hareys, tomando golondrinas, y secadlas al horno, y hazed polvos de ellas, y las mezclareis con un poco de castorio, y un poco de vinagre, y destilado todo, esta agua sana el mal de corazon, bebida quatro mañanas.

Hareys agua compuesta, tomando de las yervas, cola de cavallo, llanten, rosas coloradas, simiente de vexicaria, raizes de malva viscos, regalicia, una onza de cada cosa, bolo armenico media onza, simiente de calabazas, y de pepinos, de cada una tres dragmas, simiente de dormideras blancas seys dragmas, simiente de membrillos media onza, hareys que este todo en infusion con leche de cabras, por espacio de dos dias, despues destiladlo todo, y esta agua sirve para las ulceras de los riñones, y de la vexiga, beviendo de ella quatro onzas, tibia a la mañana.

Otra agua compuesta hareys, tomando lirio azul, hisopo, agenzos, partes iguales, picadlo todo, y dexadlo así por espacio de algun tiempo, y despues destiladle, y esta provoca el menstruo a las mugeres, y mata las lombrices a los niños.

Para hazer otra agua compuesta, tomareys simiente de pimpinela, peregil, apio, hojas, y raizes de corazoncillo, y ala, iguales partes, picadlo todo junto, y añadireys una onza de sangre de dragon, y un poco de vinagre bueno, dexadlo que este por algun tiempo todo en infusion, despues lo destilareys; esta agua tiene una virtud maravillosa contra las arenas, y piedras.

Secretos, y virtudes.

Agua singular para los ojos; tomad celidonia, berbera, betonica, cufragia, ruda, hinojo, todo fresco, dos manojos de cada cosa, picadlo todo junto, rociandolo con media libra de vino blanco, y

exprimireis el zumo, y lo pondreis en infusion con pimienta, gengibre polvorizado, de cada uno media onza, azufre tres dragmas, mirra, aloe, farzacolla, de cada cosa una onza, miel perfecta una libra, destilareis todo esto en un alambique de vidrio, con fuego lento, y reservareis el agua para las manchas de los ojos.

Puedese tambien destilar agua purgativa, tanto simple, como compuesta, con aguardiente, ó vino, ó leche, ó agua destilada, ó decoccion conveniente, y las semejantes aguas tendran semejante virtud, como el medicamento purgativo, y así se puede destilar el diacatholicon, disolucion, la confecion de hamech, el cleuuario, el zumo de rosas, así destilareis el ruibarbaro, el agarico, el vedegambre, la escamonea, y otros purgativos.

El modo, y manera de destilar el ruibarbaro es, tomando una cantidad de ruibarbaro, hasta una libra y media, ó mas, ó menos, pondreislo en pedacitos, ó polvorizandolo grosseramente, y encima del zumo de buglosa, ó de borrajas, de cada uno dos libras, para una libra de ruibarbaro, y dexadlo todo en infusion, por espacio de veinte y quatro horas encima del rescoldo, despues destiladle con alambique de vidrio, a baño de Maria. Esta destilacion es medicina purgativa, y para gente delicada, que no pueden sentir el olor de la medicina.

Las aguas olorosas sirven para lavar las manos, rostro, cabellos de la cabeza, y barba, y para que huelan bien los vestidos, guantes, y otras cosas semejantes. Agua de espicanardi hareis, tomando las flores de dicha yerva, fresca, ó seca, y los pondreis en infusion con agua rosada, ó vino, ó aguardiente, despues ponedla a destilar, y será mas olorosa, haziendo secar dichas flores al Sol, dentro de un vaso de vidrio cerrado, despues poner el vino blanco sin hazer destilacion; y si quereis hazer luego agua que tenga el olor de espicanardi pondreis una gota, ó dos de azeite de espicanardi en una cantidad de agua pura, y puesto todo junto en una redoma, ó frasco de vidrio, que tenga el cuello estrecho. Esta agua, aunque sea destilada, no dexa por esso de tener su virtud olorosa.

Hareis otra agua olorosa, tomando albahaca, yerva buena, mejorana, raizes de lirio, hisopo, ajedrea, salvia, torongil, espicanardi, romero, de cada cosa destas media onza, tres, ó quatro naranjas hechas pedazos gruesos, y todo lo pondreis en infusion con suficiente cantidad de agua rosada, por espacio de tres dias, y lo destilareis a baño de Maria con fuego lento, hecha la destilacion pondreis un escrupulo de almizcle.

Agua de almizcle hareis, tomando rosas, que aún no estén abiertas, y de ellas tomareis solo hojas, y las pondreis dentro del alambique, y en el medio encima de ellas pondreis un grano de almizcle, destiladlo todo así, y tendrá olor de almizcle.

Otra agua olorosa hareis, tomando de las flores, antes que estén del todo abiertas, de espicanardi, quitados todos los capullos, dexando solo las flores, y de ellas hareis una cama dentro el alambique, despues pondreis rosas casi abiertas por encima, y una dozena de clavos, y lo hareis destilar con fuego lento, y quando la destilacion fuere casi consumida, rociareis la materia con un poco de vino blanco muy bueno, y finida la destilacion, conservareis la agua en una redoma bien cerrada.

Aguas olorosas

Hareis agua olorosa, llamada agua de damasco, tomando dos, o tres manojos de rosas coloradas, flores de romero, y de espicanardi, de cada cosa un pequeño manojo, pimpollitos, o cabos de tomillo salsero, flores de manzanilla, flores de salvia de la hoja chica, poleo, mejorana de cada cosa un manojo, todo esto pondreis en infusion con vino blanco, por espacio de veinte y quatro horas, despues pondlo dentro de la alquitara, rociandole con buen vino blanco, y pondreis encima los polvos siguientes; una onza y media de clavos electos, una onza de rosas mostadas, y hazed de todo destilacion, y la agua que saldrá deve ser puesta en un vaso bien cerrado.

Hazese tambien agua muy olorosa, tomando mirra clara, y fresca, y goma puesta a pedazos menuditos en infusion con zumo de rosas, seis veces tanto como de mirra: la destilacion se deve hazer en el rescoldo con fuego lento, el qual aumentandose, vercis el azeyte encima la agua, y esta agua es de tanta virtud, que mezclada una gota de ella con cien gotas de agua comun, la buelve odorifera.

Otra agua olorosa hareis, tomando un vaso de vidrio, en forma de un orinal que sea ancho de abaxo, y estrecho de arriba, en el qual pondreis doze granos de almizcle, o mas, y lo cerrareis con un pergamino, y le pondreis al Sol por espacio de cinco dias, y hareis otro vaso de la calidad del primero, el qual hinchireis de rosas un poco secas, y picadas, cerrareis el vaso con un paño claro, u de estameña, despues pondreis la boca del vaso donde están las rosas a la boca del vaso donde está el almizcle, juntandolas muy bien, y pondlas al Sol, de manera que las rosas estén encima el almizcle, y puestos en lugar donde el Sol dé grande calor. Este modo de destilar agua encima del dicho almizcle, es acomodado en el usar de ella sola, o con mezcla de otra.

Hareis

Hareis otra agua olorosa tomando corteza de naranjas, y limones verdes, de ambas media onza, flores de espicanardi nuevamente cogidas seis onzas, pondlo todo junto en infusion con seis libras de agua rosada, por espacio de quatro, o cinco horas, despues destiladlas.

Otra agua hareis, tomando media onza de clavos bien rompidos, y pondlos en infusion con una libra y media de agua rosada, por espacio de veinte y quatro horas, despues destiladla a baño de Maria.

Agua de azar hareis, tomando flores de naranjos, y las pondreis a destilar con alambique de vidrio, u de barro cocido, y envidriado con fuego lento, despues añadireis flores de limones, si os parece. Esta agua deve ser conservada en una redoma, o frasco de vidrio, bien cerrada, y cubierta de paja delicada.

Agua de azar remedada hareis, tomando rosas que no estén abiertas de las coloradas, y de las mas dobles, y hareis una cama dentro del alambique, y encima otra de flores de naranjos, y clavos rompidos, y el medio de todo hareis un hoyo, en el qual pondreis algun grano de almizcle, u de algalia, o ambar, u otro semejante, despues hazedlo destilar todo en fuego lento, y reservareis el agua en un vaso de vidrio bien cerrado.

Otra agua odorifera hareis, tomando mejorana, tomillo salsero, espicanardi, romero, poleo, rosas coloradas, violetas, ajedrea, corteza de limones, pondlo en infusion con vino blanco, que sobrepuje las yervas, y destiladlo dos, o tres veces por alambique; y conservad el agua, y será muy buena para zahumo,

CAPITULO DEZIMOTERCIO.

SECRETOS DE LAS DESTILACIONES DE LAS ACUAS para pulir el rostro, y colorar los cabellos, limpiar los dientes, y como se haze la destilacion, con vasos, y con fieltro.

Aunque la Madre de Familias de la Casa de Campo, ni sus hijas, ni criadas no deven ser curiosas en la compostura, y adorno de sus cuerpos, porque todos sus estudios se deven aplicar en el entretenimiento, y aumento de las cosas de sus officios, y cargos, mas que en el adorno de sus cuerpos: Pero yo no querria que ignorassen esta ciencia; no porque ellas usen de semejantes aguas, sino porque saquen alguna ganancia, y provecho, vendiendolas a señoras damas, y otras personas, a quienes el afeytarse no parece tan mal. En general

Secretos, y virtudes.

Para tener limpio el rostro, &c.

nera: aunque las semeja, tes aguas sirven en tres Vasos, el primero en pulir, y tener limpia la piel, tanto el rostro, como de las otras partes del cuerpo; el segundo en ceñir los cabellos, y pelos de la barba, y el tercero, para limpiar, y blanquear los dientes: destas algunas son simples, como la agua de flores de habas, agua de madojas, agua de sarmientos; de rozio, de leche de cabra, leche de jumenta, de claras de huevos, de lirio blanco, taragonica, de pies de ternera, las otras son compuestas de muchos ingredientes, como se conocerà por la utilidad, que de ellas se facerà.

Aguas para quitar las manchas de la cara y ojos.

Agua de madojas hareis, tomando madojas maduras, y las pondreis por algun tiempo en un vaso de vidrio, para que se corrompan, poniendo con ellas un poco de sal, ò azucar, despues ponedlas à destilar; esta limpia las manchas de la cara, y de los ojos, causadas de humor frio, ò caliente, y fuera de mas virtud, si las madojas fueren puestas antes de la destilacion con aguardiente.

Otra agua hareis, tomando flores de habas, y ponedlas en infusion con vino blanco en un vaso de vidrio al Sol, por espacio de un dia, ò dos despues ponedle à destilar; esta agua quita las manchas de la cara, lavandofela à la mañana, y à la tarde.

La raiz de la taragoncia grande, destilada, faca una agua muy singular para quitar los hoyos que las viruelas han dexado en la cara, y piel.

La misma operacion haze la agua destilada de la raiz de la cotorea, de lirio, pamporcino, de la corteza de la angelica, de ala, de nabos, de cebollas blancas, de genciana, de alcapanas, de rubia, de ancuza, quinquefolium, y de muchas otras yervas.

La agua destilada de iguales cantidades de hojas de duraznos, y de sauce, quita las arreboles del rostro.

Agua destilada de iguales cantidades de claras de huevos, y de zumo de limona, haze la cara bellisima, y limpia, y en cambio desta agua, si no tuviereis comodidad para destilarla, tomareis siete, ò ocho limones, ò naranjas, los quales cortareis en quartos, y los pondreis en infusion con vino blanco al Sol.

Secretos, y virtudes.

Otra agua destilada hareis tomando seis onzas de migajas de pan blanco, y ponedlas en dos libras de leche de cabra, ò jumenta, mezclandolo todo junto, y hazedla destilar.

Agua destilada de caracoles hareis tomando caracoles blancos, hasta treinta, leche de cabras dos libras, de manteca de puerco, ò grossura de cabrito tres onzas, polvos de alcanfora una dragma, y destiladlo todo en alambique de vidrio. Esta agua haze bolver la persona muy fresca, que parecìa de quinze años.

Otra

Otra agua destilada hareis, tomando pies de ternera, y quitadles los pelos, y las uñas, y ponedlos todos en pedazos, porque los huesos nervios, y tuetas os se destilen. Esta agua buelve la cara colorada, y quita las manchas de las viruelas.

Hareis otra agua, tomando migajas de pan comun, dos libras, leche de cabras tres libras, vino blanco media libra, las quatro simientes frias, de cada una dos onzas, flores de habas, ò habas secas, y lentejas, dos libras de cada una, arroz media libra, flores de lirio de agua, rosas blancas, de cada dos manojos, claras, y hiemas de huevos veinte, hazedlo destilar todo con el baño de Maria: Esta agua fuera mas excelente añadiendole trementina.

Hareis agua de caldo de capon, tomando caldo de capon, ò de gallina, ò de pollo tres libras, zumo de limon una libra, vinagre blanco media libra, flores de habas, y de lirio de agua, de cada uno tres manojos, y las claras de dos huevos frescos, y el peso de dos escudos de camfora, hareis destilar todas estas cosas; esta agua tiene maravillosa virtud en limpiar las manchas de la cara, y maculas de otras partes del cuerpo.

Agua de salvado de trigo hareis, tomando salvado del mejor que podreis hallar, y limpiarlo bien, y lo destemplareis con vinagre fuerte, y ponedlo en alambique, y encima pondreis diez, ò doze hiemas de huevos, y hazedlo destilar todo; esta agua haze bolver la cara lustrosa, limpia, y bellisima.

Hareis agua odorifera, tomando flores de habas, y lirios de agua de cada cosa una libra, migajas de pan blanco, harina de arroz, flores de lirio azul, de cada cosa seis onzas, miel una libra, vino blanco, y agua de fuente, de cada cosa tres libras, sea todo mezclado, y destilado à baño de Maria.

Secretos, y virtudes.

Otra agua: Tomareis lirio azul, zuca salvatica, de cada cosa dos libras, ubas maduras media libra, flores de habas, y hojas de vitriolo, de cada cosa un manojo, flores de lirio de agua, malvas, de cada cosa un manojo, migajas de pan comun una libra, y sea todo puesto con vino blanco, ò con leche de cabras, añadiendo en la infusion media libra de raizes de nabos, otra media onza de las quatro simientes frias, orina de niña media libra, sea todo destilado, y esta agua es muy singular para quitar las lentejas, cicatrias, señales de viruelas, y todas otras manchas de la piel.

Hareis otra agua: Tomareis migajas de pan blanco, dos libras, flores de habas una libra, rosas blancas, lirio de agua, y lirio azul, de cada uno dos libras, leche de cabra seis onzas, flores de lirio azul una onza, destiladlo todo, y esta agua es propria para blanquear, y tener limpias las manos.

S 2

Aguas

Aguas de leche de vaca hareis, tomando en el mes de mayo dos libras de leche de vaca, quatro naranjas, y otros tantos limones, alumbre, azucar fino, de cada cosa una onza, las naranjas, y limones pondreis en quartos pequeños, y pondlo todo en infusion con dicha leche, despues destiladle todo; esta agua es buena para tener la cara limpia, y fresca.

Hareis otra agua de huevos; tomareis un cierto numero de huevos, de los mas frescos que podreis hallar, pondreislos en infusion con vinagre fortissimo, por espacio de tres dias, y tres noches, despues hareis un agujero con un punzon, de tal manera, que la agua que sera dentro pueda salir, y aquella agua que saldra la hareis destilar por alambique, y es muy excelente para hazer la cara bella.

Aguas para el rostro, y arbellos.

Tambien si os labais la cara con leche de almendras, o con leche de cabra, u de oveja, aplicando encima la cara un paño blanco bañado con este licor, quando se van a costar, es muy util para hermosear el rostro.

Otra agua hareis, tomando dos pies de ternera, y los hareis coeer con agua de rio, hasta la consumpcion, o diminucion de la mitad de la agua, y pondreis en ella una libra de arroz, y migajas de pan blanco, destempladas con leche de cabra, dos libras de manteca fresca, las claras de diez huevos frescos, con las cascara, y piel, y hazed de todo destilacion, y en la agua destilada pondreis un poco de alcanfora, alumbre, y azucar; esta agua haze la cara bellissima.

Hareis agua de lardo, o gordura de puerco salado, tomando de la gordura de puerco salado, y la picareis muy bien en un mortero de piedra, hasta que venga como una pasta, la qual despues destilareis con alambique de vidrio, y la agua que saldra sera blanca, y preciosa para hazer los cabellos lindos, y lustrosos.

La agua de miel destilada, como se ha dicho arriba haze los cabellos bellos, y largos. Destilareis alcaparras verdes, y esta agua tñe los cabellos en color verde, labandolos con esta agua, y despues hazed se enjuguen al Sol.

Otra agua: Tomareis una libra de miel perfecta, hojas de agenzomacho dos manojos, mezclado todo, y hazed dello destilacion, y esta agua que saldra, es buena para hazer bellos los cabellos de la barba.

Agua para limpiar los dientes hareis; tomando salvia, orégano, mejorana salvatica, romero, poleo, de cada qual un manojo; pelitre, gengibre, clavos, nuez moscada, de cada uno el peso

peso de un escudo, pondlo todo junto con vino blanco, y despues destiladlo.

Otra agua para el mismo efecto; tomareis pimienta larga, el peso de dos escudos, pelitre stafilacro, el peso de un escudo, rocianolo todo con media onza de aguardiente, despues añadidle miel blanca una onza y media, y despues destiladlo, y os servireis de dicha agua para limpiar los dientes.

¶ Se hazen todas estas destilaciones por virtud, y fuerza del fuego, u de calor semejante, y en dos maneras; la una se haze por de las aguas vapor relevado arriba que los Alquimistas llaman *per ascensum*; la otra por modo de defluacion de humor; tirando abaxo que se llama vulgarmente *per descensum*; digo por la mayor parte, porque algunas aguas son algunas vezes destiladas *per ascensum*, como tambien algunos azeytes *per descensum*, como son los azeytes sacados de hoja, flores, frutas, simientes, y otras semejantes materias.

Las aguas, que se destilan *per descensum*, son principalmente las odoriferas, que se hazen de flores, y hojas de yervas de buen olor, las quales assi destiladas no se evaporan tan presto en la destilacion, y retienen mejor el olor natural por mas largo tiempo.

El modo de esto es, tomad rosas frescas, y otras flores, ponedlas en un paño estendido, en una vasija de cobre, u de tierra enviadriada, y encima desta vasija pondreis otro vaso de cobre, u de tierra, en forma de sarten, que sea honda, y que tenga el suelo lleno de carbon encendido, y en este interin no dexareis largo tiempo el fuego encima del vaso, porque no se caliente demasiado, y que la agua no sintiese a quemado. Este modo sobre todos los otros, es proprio para sacar grande cantidad de agua con poco tiempo, y sin mucho gasto de flores, y de materias refrigerantes, y restringentes.

La cebolla albarrana se destila, cortandola a pedacitos redondos y puestos en un vaso de tierra, que baxo en el fondo tenga muchos agujeros; y hareis que el fondo deste vaso entre en la boca de otro vaso de tierra, ambos bien enlodados juntos, y este vaso sea puesto dentro de tierra hasta la boca, y cuidado de fuego de carbon encendido, y el vaso de encima en el espacio de diez, u doce horas, destila la agua al de abaxo, la qual agua mezclareis con harina, o pan, para hazer pasta buena para matar luego los ratones, tambien mezclareis algun poco de litargio.

De otra manera se puede hazer la destilacion de flores *per descensum*, sin calor de fuego; tomareis dos vasos de vidrio semejantes, que tengan los dos el fondo harto largo, y el cuello estrecho, al modo de orjuel, y los acomodareis muy bien, el uno encima del

Diversas destilaciones.

otro, bien enlodados los dos juntos, puesto entre el uno, y el otro un paño muy sutil estendido, y el vaso de encima deve estar lleno de rosas, ò de otras flores, mediocrementepicadas, y ponedlo al Sol de medio dia, quando hará buen Sol, y se destilará una agua muy placentera, y olorosa.

De esta manera se destila el agua rosada almizclada, de la qual se ha dicho con las aguas olorosas.

Asimismo se destilan las violetas boscanas, y la agua de aquellas es muy singular para los arreboles de los ojos.

Asimismo se destilan los pequeños pimpollos, y simientes tier-nas del hinojo, cogido antes que no saquen sus flores, la qual agua es muy buena para limpiar los ojos, y los conforta, y dà mejor vista.

*Destilacion
por fieltro.*

La causa de la destilacion por fieltro, es à fin de separar el licor à la parte mas baxa de la sutil, que es el propio modo de destilar los zumos, que toman alguna diversidad, y consistencia de pronto, despues que son refriados, como el zumo de naranjas, y de limones, que se cuele primero el zumo por fieltro, antes que se ponga en xarave.

La manera de destilar por fieltro es, que tomareis dos escudillas, ò vasos puestos, y situados, que el uno esté mas arriba, y el otro mas abaxo, el mas alto, que tenga el zumo que se querrà destilar, el mas baxo tomarà la destilacion, y en el vaso de mas arriba mojaréis una, ò mas piezas de paño, ò de fieltro, assi ancho, y largo de un cabo, y puntiagudo del otro, el cabo largo se mojarà en el zumo, y el puntiagulo caerà por defuera, por el qual saldrà el licor mas sutil, y se destilarà de gota en gota en el vaso mas baxo; de manera, que el mas limoso, è impuro quedará en el otro vaso.

Si el hombre querrà destilar muchas vezes un mismo licor, puede poner muchos vasos, à modo de escalera, y en cada escalon de los que fueren mas arriba, poner una pieza de fieltro, de la manera que se ha dicho arriba, con que el ultimo vaso sea aquel que reciba toda la destilacion, que se hará de un vaso en el otro.

En defecto de fieltro los Boticarios usan muchas vezes una manga de paño, llamada de otra manera, calza con punta, por la qual clarifican, y purifican los xaraves, lamedores, este modo de destilar puede servir en lugar de la destilacion circular muy larga, y de mucho trabajo, la qual es mas propia para los Alquimistas, que para gente comun, ò verdaderamente economica, Medicos, y Boticarios.

La leche virgen se haze por fieltro, tomareis litargirio de oro, puesto en polvo, tres onzas, ponedlo en infusion, con seis onzas de

vin-

vinagre blanco crudo, ò destilado, por espacio de tres horas en un vaso à parte: asimismo pondreis à hundir salitre, ò sal comun con agua comun, ò del llanten, ò de yerva mora, ò otras semejantes à aquellas, y destilareis por fieltro el zumo de cada qual dellas separadamente, y despues de destiladas las mezclareis todas juntas: Esta es la leche virgen, la qual es bonissima para sanar el fuego salvatico, gota roxa, y manchas de la cara.

CAPITULO DEZIMOQUARTO.

SECRETOS DEL MODO; Y MANERA QUE SE HA de tener en el medir las tierras, y plazas, con una regla general, que puede servir para qualquier País, ò Provincia, para qualesquier medidas de todo el Mundo, aunque sean los campos, ò plazas de qualesquier forma, ò figura.

Quanto al arte de medir las tierras, que pertenece mas propriamente à los Geometricos, que al Padre de Familias de la Casa de Campo: Pero assi como los Oficiales, y Arquitectos están obligados à saber mas las medidas, y medidas de sus bastimentos, y obras que ellos auràn hecho, y ordenado; assi deseando tambien que aquellos que professan, y hazen officio de Padres de Familias de la Casa de Campo sepan, y entiendan de medir las tierras, y no sean ignorantes en ninguna cosa de aquellas que ellos se puedan servir, y aprovechar para utilidad de su Casa de Campo: Por las quales cosas quiero explicar familiarmente algunas reglas comunes de medir qualquier pieza de tierra de qualquier manera, forma, y figura que seansi, y assi por exemplo pondremos la medida del Condado de Rossellón, y Cerdeña, que en el Rossellón llaman la medida de las tierras aiminadas, y en Consente las medias se llaman jornales, y en el Principado de Cataluña, en algunas partes llaman vezana, y en otras mujadas, en Castilla cahizadas, y assi llaman un campo de un nombre de aiminadas, y aquellas aiminadas partidas por quartos, quando no llega à la aiminada, y asimismo de las vezanas mujadas, ò jornales, ò todo esto para poder saber el Padre de Familias de la Casa de Campo, quanto trigo deve poner en la tierra, porque en la aiminada de tierra, se pone una aiminada de trigo, que es una carga de trigo, y la carga son dos corteras y media Barcelonesa, como en una cahizada de tierra un cahiz de trigo, y las medidas de jornales cuentan en algunas partes por jornales, esto es jornal de labranza

S 4

con

con bueyes, en otras partes jornales de cavar, y en la medida de vezana, que seria una cordera, ò medio cabiz de sembradura de trigo; y asimismo la mujada, y todos estos nombres de medidas de tierras tienen un cierto numero de varas, como mas largamente se dirà.

¶ Primeramente el Maestro canajador, ò el Padre de Familias de la Casa de Campo, deve saber en el País, ò territorio quantas varas hazen la medida de aquel País, como por exemplo en el Condado de Rossellón las medidas de las tierras se llaman aimoadas, y la aimuada son 1500. canas de Montpellier, que la cana son diez palmos Barceloneses, y en el mismo Condado, en Elna, y Valespier son 1600. canas la aimuada, y en el Condado de Cerdeña, y Conflente que se miden las tierras à jornales, que el jornal es lo que comunmente ara en un dia el yugero con una yugada de bueyes, el qual jornal hazen de 1000. canas de Montpellier; y en el Principado de Cataluña se miden las tierras en algunas partes à vezanas, en otras à mujadas, y en otras à puñeradas.

Despues de sabido quantas canas, ò varas hazen aquella medida de tierra en aquel País, hará una perjacana, ò vara de tantas varas; y como centenares de varas harán la medida de largo en aquel País, como por exemplo en el Condado de Rossellón, son la aimuada 1500. canas, la perjana deve ser de 15. canas de largo, y en Elna, que la aimuada son 1600. canas, y la perjacana deve ser de 16. canas de largo, y en el Condado de Cerdeña, y en Conflente, que se miden las tierras à jornales que el jornal de tierra son 1000. canas de Montpellier, la perjacana deve ser de 10. canas de largo, y en otras son 900. la perjacana deve ser de 9. canas de largo, y así mas, ò menos harán la perjacana, así, y como en los Países harán las medidas de las tierras, la qual siempre harán la perjacana de tantas canas, ó varas, palmos, ò pies, como centenares de canas, ò varas harán la medida de tierra en aquel País donde querran medir las tierras, ò plazas.

Conviene mucho al Padre de Familias de la Casa de Campo saber la tenencia de la tierra, que quiere sembrar, porque segun la tenencia del campo, se deve sembrar cierta cantidad de trigo, ò otros granos, y segun la tierra fuere poderosa, ò no, ò si se siembra temprano, ò tarde, segun la tierra estuviere en humor, y sazón, porque si la tierra no estuviere en humor, y sazón, el grano se disminuye mucho, por las aves, y hormigas, y así entonces se deve sembrar mas cantidad de trigo.

¶ Primeramente el Maestro medidor deve estar guarnecido; por

por estar muy seguro de las canas, y nombres de aquellas, y tener *Instrumento* la perjacana hecha de varillas de hierro, y no de sogas, ò cordel, si *tos necessa-* posible es, por causa que la cuerda presta mucho, y se alarga, y se *rios para-* retira en sí, y no da juntamente todas las vezes su largaria, y así *medir las* para el Maestro medidor fuera mejor sea hecha de hierro de varillas *tierras,* de hilo de hierro, de la largaria de la medida de aquel País, y que la una esté con la otra, como una boga, ò anillo de cadena, porque así encadenadas se pueden recoger unas con otras, para poderlas mas acomodadamente llevar de camino, y en el exercicio del medir, se pueden mejor alargar, y hazer la perjacana de la largaria, que se ha dicho arriba, y deve estar señalada por toda la largaria en canas, ò varas, y en palmos, porque quando haria el exercicio de medir, sino llegava à las perjacanas, ò varas, ultrades perjacanas, ò varas, quantas canas, ò palmos avrá mas de las perjacanas.

El Padre de Familias de la Casa de Campo, que no tendrá tan à menudo el exercicio de este oficio de medir sus tierras, como el Maestro medidor, puede hazer dicha perjacana de cuerda, de la largaria que se ha dicho arriba, y señalada à canas, y palmos, con pedacitos de lienzo cocidos, ò con otra cosa: Este modo, y manera de perjacanas es muy facil para reducir facilmente dichas perjacanas à qualquier medida de tierra, ò sea aimuada, ò sea jornal, ò sea vezana, ò sea mujada, ò cahizada, ò fanegada, ò qualquier otra manera de nombre, haziendo las perjacanas, como arriba está dicho.

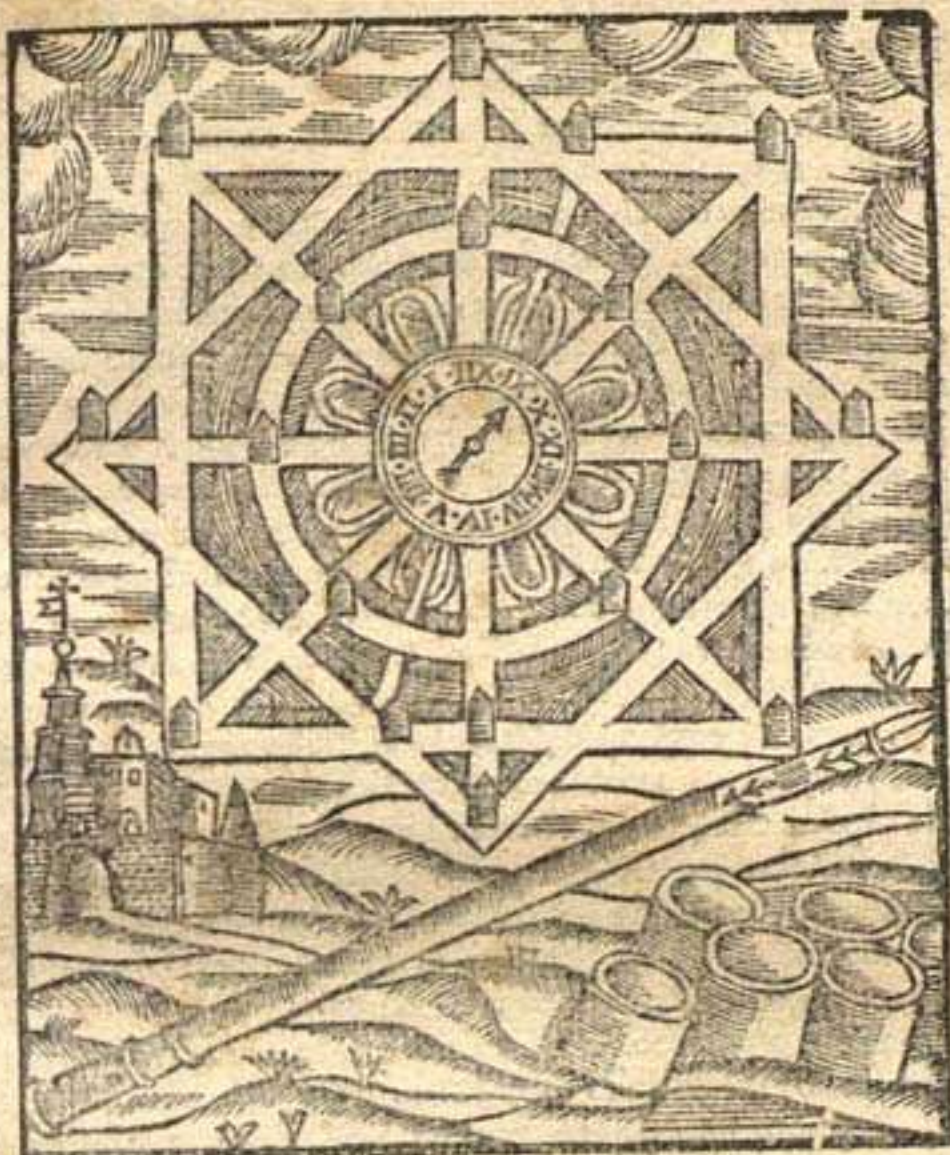
El maestro que mide, ò Padre de Familias, quando querrà medir las tierras, tienen de tener onze estacas de buena madera fuerte, de largaria de tres pies, poco mas, guarnecidas de un cabo con una pua de hierro, para mejor poderlas plantar en tierra, para conducir la perjacana, gruesas, de tal manera, que un niño de quinze años las pueda llevar en el puño juntas; y si acaso el Maestro medidor, se sirve del Baculo de Geometrica, entonces con diez flechas avrá harto, y si no, la onzena flecha puede servir en lugar del Baculo para el principio del medir.

El instrumento mas principal de el Maestro que mide, para poder hallar asseguradamente la forma, y hechura de la tierra que quiere medir, si fuere quadrada, ò mas larga que hancha, ò de qualquiera otra forma que sea dicha pieza de tierra, para discernir la largaria, y ancharia de ella, y reducir aquella en quadratura, y para bien derechamente empezar su medida, le es necessario una regla en esquadro de ocho puntas, que es un instrumento hecho de hierro, ò de metal, ò de madera que sea fuerte, como de box, ò de bra-

La perjacana del Padre de Familias.

Brasil, para hazer juicio derecho, en quadro, ò redondo, justamente distintos, è iguales en ocho porciones, ò en forma de lineas derechas, las mas delicadas, y pequeñas que fuere posible; que quanto mas chicas, y delicadas fueren, serà mejor: Esta regla, ò esquadro tiene en el medio un redondo, en forma de anillo, que sea espeso, para que pueda estar en el un reloj de Sol, para el medio dia, y saber que hora es, porque de otra manera el instrumento seria de ningun valor: El dicho Maestro por los luminares del dicho regla esquadro, mirará por ellos por discernir la largaria, y ancharia, y otras formas, y figuras de la pieza de tierra que quiere medir: Baxo justamente de la altaria de la redondez del dicho regla esquadro, hay un agujero dentro del qual el Baculo de Geometria del Maestro puede entrar dentro, à fin de sustentar el dicho regla esquadro, y lo pondrà de aquella altaria, que conviniere al Maestro que mide para poder acomodadamente hazer visura encima la pieza de tierra; pero todas vezes no conviene. El baculo, que sustenta el dicho regla esquadro, es llamado Baculo de Geometria: el qual deve ser de madera fuerte, derecho, y largo de seis palmos, poco mas, ò menos, grueso mediocrementemente, para que sea portatil, y pueda tenerlo en la mano, y del cabo de abaxo puntiagudo, y guarnecido de una buena punta de hierro fuerte, para estar plantado dentro tierra, y el cabo de arriba guarnecido de una virola de hierro, que tenga punta roma en quadro, à modo de una lanza, para recibir, y tener bien justo el dicho regla esquadro, de tal manera, que no se mueva, y esté firme, aunque haga grande viento, entre tanto que el Maestro executa su officio. El dicho Baculo de Geometria deve estar señalado de la largaria de palmos, y medios palmos, quartos, y medios quartos, y tercios de vara. Siguese la figura de la regla Esquadro, y del Baculo de Geometria.

Baculo de Geometria.



¶ El dicho Maestro medidor deve tener un librito de memorias, para poner en escrito su calculo, despues en casa escribirlo en papel; y si no sabe escribir llevar su cuenta en unas tablillas de madera, haciendo alli lineas à su modo de manera que èl se entienda, y tenga alli lo q̄ la pieza de tierra contiene, q̄ avrà medido: Tambien deve tener dos hombres en su compañia, el uno para llevar la perjacana, y las flechas, ò estacas, y el hombre que haze medir la pieza de tierra para enseñarle los terminos, limites, y mojones de la tal pieza.

El Maestro tendrá este modo de executar su officio en el medir las tierras; esto es, deve estar bien acomodado de todos los instrumentos arriba dichos, para el servicio del medir, para hazer bien su officio. Antes de empezar deve saber la largaria de la vara, ò medida de aquel País, y deve saber de quantas varas haze la medida de tierra

Modo de exercitar su officio.

en

El

en dicho País, ò territorio, y así hará la perjacana de semejantes varas, como harán centenares de varas la medida de la tierra en aquel País, ò territorio, como está dicho arriba, y tambien deve estar enseñado, è instruido de las separaciones, terminos, y limites de la pieza de tierra, que quiere medir; y deve estar desembuelto, y desembarazado, y ponerse al cabo de un lado de la pieza de tierra, que quiere medir, y puestas dichas flechas todas juntas, atadas à la pretina en el lado izquierdo, y su regla esquadro colgado de un correon à la pretina, à la parte derecha, y plantando su baculo de Geometria dentro de tierra, y acomo lado, y asegurado su regla esquadro al cabo de dicho baculo en el derecho agujero, y dar à su ayudante las diez flechas, que tiene atadas à la pretina, despues poner el cabo en el dicho regla esquadro, y mirar à una parte, y à otra, al travieso, por de dentro los luminares, que tiene el dicho regla esquadro, la forma, y figura de dicha pieza de tierra: Primeramente la largaria por un lado de dicho regla esquadro, despues la ancharia por el dicho regla esquadro la dicha pieza de tierra, sin tocar, ni mover en ninguna manera de encima del baculo el dicho regla esquadro. Piezas de tierra avrá, en que no necessitará de su regla esquadro, ni de Baculo de Geometria, esta quando la pieza de tierra fuere quadrada, ò de poca tenencia, que estas tales, sin el dicho regla esquadro, serán faciles de discernir la forma, y figura de dicha pieza de tierra: Pero valerse ha solamente de las flechas, las quales tomará su ayudante, y de la perjacana que estenderá, tomará un cabo por la anilla, y su ayudante tomará el otro cabo, è irá delante para plantar dichas flechas à cada uno de los cabos de la perjacana, todas diez, usando desta manera: El ayudante irá delante, y tendrá en la mano las diez flechas juntas, y la enzena flecha tendrá el Maestro para plantar en el lugar donde empezará à medir, si no fuera, que en esso se sirviessse del Baculo de Geometria, y el ayudante tomará un cabo de la perjacana por su anillo, con el dedo mayor de la mano derecha, y plantará en tierra una de las dichas diez flechas al cabo de la dicha perjacana, estendida por tierra, y el dicho Maestro quitará la flecha que el ayudante avrá plantado, y el dicho ayudante passará adelante la dicha perjacana, plantando siempre una flecha al cabo, la qual flecha el Maestro irá quitando, hasta que estén, plantadas, y quitadas todas diez flechas continuando con esto el ayudante plantando, y el Maestro tomándolas hasta que las tengá recogidas todas diez, que entonces tendrá diez perjacanas cada recogida de dichas diez flechas; contando el cabo de la perjacana, deve contener cada flecha una perjacana, así las diez flechas quitadas demuestran, que ay de un

cabo de tierra al otro diez perjacanas; y mesuradas estas diez, se mesurarán las otras diez, en el otro lado de dicha pieza de tierra, y lo haréis asimismo como lo aveis hecho en el otro lado; y si la pieza tuviere mas largaria, y ancharia, passareis adelante, hasta que esté toda medida, esto es, que el Maestro, despues que avrá medido el un lado de pieza de tierra de la largaria, medirá el otro lado della, y dexará de medir los otros dos lados de la largaria, y la ancharia; si la pieza fuere quadrada, si no fuere para saber si el un lado fuere mas largo, que el otro, que en semejante caso se avrá de hazer repartimiento del modo, que se dirá de las piezas desiguales de todos lados; y así, si la pieza de tierra tendrá diez perjacanas de todos lados, en multiplicando en un lado, por el otro; esto es, diez por diez, tendriemos las sumas iguales de las canas, ò varas de quadrado, que serán cien perjacanas, que será una aiminada; si la perjacana es de quinze canas, serán mil y quinientas canas, que hazen la aiminada; y si fuera la perjacana de diez canas, serán mil canas, que es el jornal; y asimismo de la vezana, será una vezana de tierra, ò cahizada, y así de las demás medidas de tierra, midiendo con su perjacana, como arriba está dicho: Y si acaso la pieza de tierra fuere mas grande, y de mas de diez perjacanas de quadro continuareis el medir lo demás, reduciendola siempre en quadro à razon de cien perjacanas la aiminada, con la perjacana de la aiminada, y el jornal à cien perjacanas de jornal, y la vezana à cien perjacanas de vezana, y la cahizada à cien perjacanas, y así de las demás medidas con su perjacana propia, como está dicho arriba.

Pero si la pieza de tierra de un lado, y de otro tuviere grande distancia, y que no vâ à derecho hilo de los lados, como de cinquenta, ò cien aiminadas, ò jornales, ò vezanas, ó mas, será conveniente que el Maestro se valga de su regla esquadro, y así plantará su Baculo de Geometria al cabo de un lado de dicha pieza de tierra, y acomodará en el dicho Baculo su regla esquadro, y mirará por el través de los luminares del dicho regla esquadro; si puede ver la largaria de dicha pieza llanamente, segun la vista puede llegar al enderecho directamente, recordando la linea derecha del regla esquadro, y allí embiará su ayudante, à otro hombre à plantar un diametro, ò perxa, ò otro señal, ò cosa cierta, que el Maestro lo pueda ver del cabo de dicha pieza de donde se haze la visura, en ver mas diametros en mas lados, mirando directamente en el primero diametro; y si acaso la pieza de tierra fuessse mas larga, que un diametro solo, ò dos, ò tres no pudiesen llegar al diametro, ò diametros así plantados, pueden servir al Maestro, para medir mejor la dicha pieza de tierra, estando, así dividida en iguales porciones.

Si quereis mesurar, ò medir una pieza de tierra de bosque coñado, conviene, que el Maestro, y dos, ò tres bosqueros allanen mucha parte de dicho bosque cortado, por ver mejor la largaria, y que el Maestro, y su ayudante puedan pasar à placer; y si fuere bosque de madera cortada, y estendida, los arboles gruesos puedan servir de diametro; despues de hecho el lineamento, y los diametros plantados, y puestos al otro lado de la pieza, el Maestro dà à su ayudante las diez flechas, y que se retenga la onzena, ò en lugar de ella, que se sirva del Baculo de Geometria, y con su ayudante iràn mesurando, ò midiendo, como arriba està dicho.

En esta figura se ve el Maestro con su ayudante, exercitando el ofi. io.

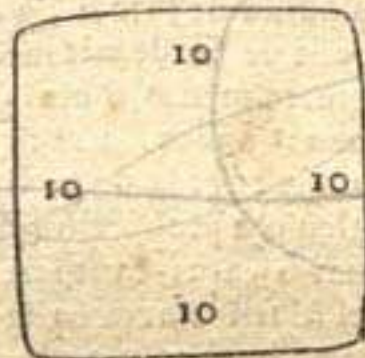


Por

¶ Por quanto todas vezes las piezas de tierra no son de una misma forma, y figura, assi las medidas no se pueden acomodar; y para hablar generalmente, conviene advertir que todos los lados de las piezas de tierra, ò son quadrados, ò mas largos que anchos que se llaman balongas derechas, ò largas, tanto en ancharia, como largaria, ò balongas cornudas; esto es, largas igualmente, ò mas anchas con desigualdad ò en triangulo igual, ò desigual, ò redondo, ò de medio circulo; ò en arco, ò en mas angulos, y puntas, ò mas figuras entremezcladas, ò enclavadas las unas dentro de las otras, en las quales se deven mucho assegurar en el medir, haziendolas reducir en quadro, como la regla de Policleto, para medir todas las tierras, y plazas.

Policleto.

Pieza de tierra en quadro.



¶ El medir las piezas de tierra en quadro es muy facil, como tengo dicho, por el nombre de perjacanas de todos lados, que son 10. perxas de 15. canas de Montpellier la perjacana, que multiplicadas diez, por diez son 100. perxas, que à rason de 15. canas por perjacana son 1500. canas, que es la aiminada, y asimismo multiplicadas diez por diez de las perjacanas del jornal, serà jornal, y con la perjacana de vezana, serà vezana, y assi de las demás medidas, haziendo las perjacanas por qualquiera diversidad de medidas, ò medidas, como arriba està dicho.

Pieza de tierra llamada balonga derecha.

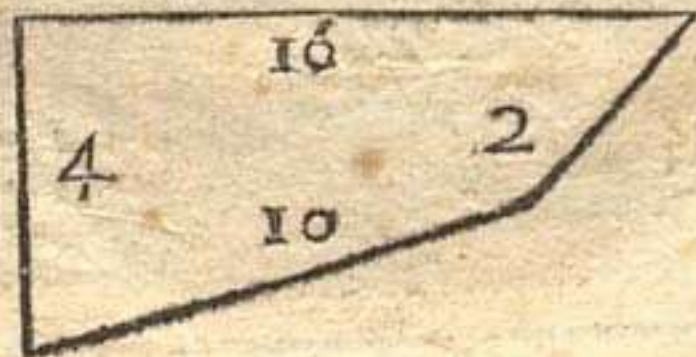


Si

¶ Si el Maestro hallare la pieza de tierra mas larga que ancha; teniendo los dos lados de la largaria iguales, y los dos del ancho de la misma manera iguales, las quales hechas de esta manera, llamamos balongas derechas, y para reducir las en quadro, es necessario ponerlas en escrito en su libro de memorias, por mejor asegurarse del nombre de las perjacanas de la largaria, y ancharia, y multiplicar la largaria por la ancharia; esto es, las perxas de la largaria por las de la ancharia, assi como por exemplo. Si el Maestro avia hallado igual la pieza de los dos lados de 25. perxas de 15. canas de Montpellier, que son de 10 palmos Barcelonneses, y en la ancharia igual 4. perxas, deve multiplicar 25. por 4. y dirá 4. vezes 25. son 100. con que esta pieza de tierra tendrá 100. perxas de 25. canas la perxa; y assi mismo de qualquier otra perjacana, y será una aiminada con su perxa, y un jornal con su perxa de jornal, y con la perxa de vezana, tendrá una vezana, y assi de las demás medidas con su perjacana.

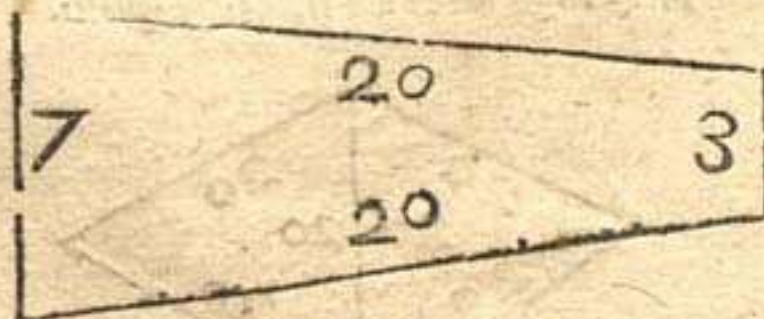
Y acaso la largaria fuere menos, o mas grande, y assimismo si la ancharia fuere mas, o menos ancha, la multiplicareis toda junta, larga, o corta que sea, aunque exceda de la aiminada, o jornal, u otro nombre, y se hará el calculo a proporción, segun el nombre menor, o mayor de las perjacanas, o varas, tanto de la largaria, quanto de la ancharia; exemplo: Si el Maestro avia hallado en la largaria de una pieza de tierra 37. perxas y media, y en la ancharia una perxa multiplicará 37. perxas y media por una, y dirá que esta pieza tiene una quarteronada y media de aiminada, con la perjacana de aiminada, y la misma quarteronada y media de jornal, con la perjacana de jornal, y quarteronada y media de vezana, con la perxa de vezana, y assimismo de todas las demás medidas con su perjacana; y por el mismo modo si la pieza de tierra tuviere de largaria 7. perxas, y de ancharia 2. perxas, u 6. palmos, multiplicado 7. perxas por 2. perxas, y 6. palmos, hallareis una quarteronada, y media, y 2. perxas, y 3. palmos de la aiminada, y del jornal, y de la vezana, y otros nombres con sus perjacanas propias, como está dicho.

Pieza de tierra desigual de todos lados, llamada balonga cornuda.



¶ Si el Maestro hallará la pieza de tierra, como balonga cornuda; esto es, desigual de todos lados de largaria, y tambien de las dos partes de la ancharia; esto es, que la una parte es mas grande que la otra, es necesario poner las dos partes de la largaria en escrito en su libro de memorias, y despues reducir las dos largarias en un nombre igual, y despues tomar la mitad del nombre de las dos largarias, y la mitad del nombre de las dos ancharias, assi como por exemplo: Si el uno de los dos lados de la largaria tuviere diez y seis perxas, y la otra largaria tuviere diez, tomareis la mitad de los dos nombres de dicha largaria, y tendreis treze perxas, y si la una parte de la ancharia tuviere quatro perxas, y la otra ancharia tuviere dos perxas, tomareis la mitad de los dos nombres de la ancharia, y tendreis tres perxas de ancharia, y para poner la pieza en quadro, es necesario tomar del lado de la largaria donde ay mas nombre, y poner en el otro nombre del otro lado de la largaria donde hay menos nombre, partiendo los nombres que vengan iguales, y assi mismo se deven partir los dos nombres de la ancharia, que vengan iguales, y partidos tendreis treze perxas de largaria, y tres perxas de ancharia, y direis tres vezes treze son 39. y tendreis 39. perxas, que será una quarteronada y media, y una perxa y media de ayminada con la perxa de la aiminada; y assi mismo del jornal, con la perxacana del jornal; y tambien de la vezana, con la perxa de la vezana; y assi mismo de las demás medidas de tierra, con su perxacana: En todas las balongas cornudas se sigue la dicha regla.

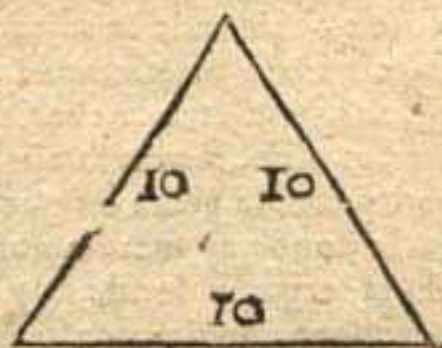
Pieza de tierra desigual en la ancharia en forma de teja.



¶ Si la pieza de tierra fuere desigual en la ancharia en forma de teja, y larga igualmente de los dos lados de la largaria, y el uno de los dos cabos de la ancharia, mas largo que el otro, como por exemplo: larga de veinte perxas por las dos partes, y ancha por el uno cabo de siete perxas, y del otro cabo tres perxas, añadiendo las siete perxas del un cabo, con las tres perxas del otro cabo, serán diez per-

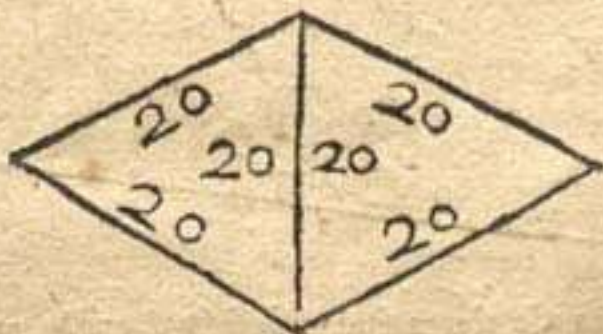
ras, y así se tomará la mitad, que serán cinco perxas, y para multiplicar la largaria diremos: cinco vezes veinte, son ciento, y con la perjacana de la aiminada, serán 1500. canas, que es la aiminada, y con la perxa de jornal será jornal, y con la perxa de vezana será vezana, y así con las demás perjacanas de qualquiera medida, ó medida.

Pieza de tierra en forma de triangulo igual,



¶ Si la pieza de tierra triangular estuviere igual de todos los tres lados, se deve tener cuenta con esta regla; es á saber, si huviere tantas perxas de un lado, como de los otros siendo así, ponemos por exemplo; tomando el numero de un lado, como si tuviere diez perxas en cada lado, tomaremos la mitad del lado, que serán cinco perxas, y diremos diez vezes cinco, son cinquenta perxas, que serán media aiminada, á cien perxas de quinze canas de Montpellier la perxa, y con la perxa de jornal, será medio jornal, y con la perxa de vezana, será media vezana; y así mismo con las demás medidas como está dicho.

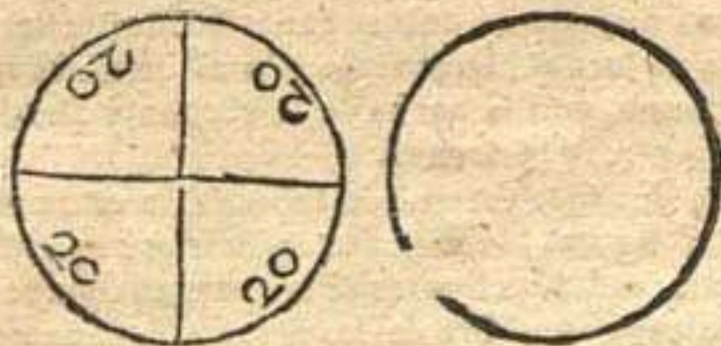
Pieza en forma de dos triangulos iguales.



¶ Si la pieza de tierra estuviere en forma, y figura de dos triangulos iguales, añadidos uno con otro juntos, hareis por medio un diametro, y que cada lado tenga veinte perxas; exemplo: Multiplicareis el nombre de un lado, por el nombre del otro lado; esto es vejn-

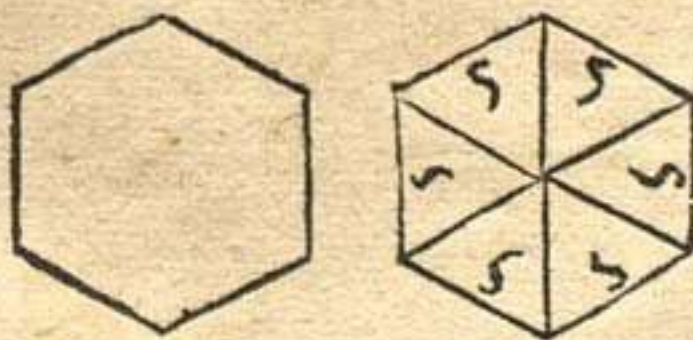
veinte por veinte, y diremos; veinte vezes veinte perxas, son quatrocientas perxas, que serán quatro aiminadas con la perxa de la aiminada, y serán quatro jornales con la perxa del jornal, y serán quatro vezanas con la perxa de la vezana, y así mismo con la perjacana, de qualquier otra medida, ó medida de tierra.

Pieza de tierra en figura redonda.



¶ Si la pieza de tierra fuere en forma, y figura redonda, es necesario dividir la dicha redondez con dos diametros, que hagan la redondez en quatro quartos, iguales de toda la redondez; y sabido el nombre de las perxas de cada quarto de la redondez, despues multiplicando, será la suma de todo el circuito de la pieza de tierra, por exemplo: Cada quarto de la redondez contiene veinte perxa, y así multiplicareis veinte perxas por veinte, que serán quatrocientas perxas, y serán quatro aiminadas con la perjacana de aiminada, y serán quatro jornales con la perxa de jornal, y quatro vezanas con la perxa de vezana, y así mismo de qualquier otra medida, ó medida con su perjacana.

Pieza de tierra en figura de seis angulos.



¶ Si la pieza de tierra fuere en seis angulos, se deve dividir con diametros, y se hará seis angulos iguales, y se deven medir de el modo, y manera de la regla de los triangulos iguales; es á saber, que

que se hazen tres partes de dos en dos angulos, y se deve tomar el numero de las perjacanas de los dos, y el numero de las perxas de uno de los triangulos; por exemplo: Si cada triangulo tuviere cinco perxas, tomaremos el numero de los triangulos, que seran diez perxas, y el numero del un triangulo, que seran cinco perxas, y diremos: Cinco vezes diez hazen cinquenta, de manera, que tenemos cinquenta perxas, que hazen setecientas y cinquenta canas, que sera media aimada, a raxon de quinze canas de Montpellier la perxa; y assi con la perxa de jornal, sera medio jornal de tierra, y por lo mismo media vezana, con la perxa de la vezana, y assi de las demas medidas de tierra con su perjacana.

Pieza de tierra de muchas figuras. Si las piezas de tierra fueren de tal manera entremescladas en diversas formas, y figuras, lo mejor es reducir las por el regla esquadro de Geometria, todas las figuras diferentes, en figuras quadradas, y en aquellas buscar el nombre de las perxas, y añadir los dichos nombres, el uno despues del otro, y assi se reducen en figuras quadradas, buscando el numero de las perxas; y si tomareis a cargo alguna de estas cosas, seria necessario reducir todo el nombre, que ayreis recogido, que por esse camino hallareis el nombre entero de la pieza de tierra.

Si dentro de una pieza de tierra estuviere otra, es necessario medirla toda junta, despues sacar la que fue inclusa, y separar la una de la otra, y medirla a parte.

Aqui teneis facintamente lo que el Padre de Familias de la Casa de Campo deve saber, para el medir de las tierras, y si le sucediere tener algunas piezas de tierra, en que huviere mas numero de aimadas, o jornales, o vezanas, o cahizadas, o fanegandas, deve acudir al Maestro medidor, que se sirve de el regla esquadro, con el baculo de Geometria,



LIBRO QVARTO
DE LOS SECRETOS
DE
AGRICVLTURA
CASA DE CAMPO, Y PASTORIL.

EN EL QUAL SE CONTIENE LA FABRICA DE LA CASA de Campo, y del Oficio Pastoril, con el discurso de la cria de los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles; y de las abejas, colmenas, y exambre; y de los gusanos de hazer la seda, con muchas otras curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DEL SITIO DE LA CASA DE CAMPO, CON sus campos, huertos, y tierras.



QUIEN querrà hazer edificar, y fabricar Casa de Campo, para habitar en ella, con su Familia, y para hazer cria de todas suertes de animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, de los quales, y juntamente de las utilidades, y provechos, que por ocasion dellos provienen a un Padre de Familias de la Casa de Campo, entiendo en este quarto Libro tratar, como por advertencia: Primeramente se deve procurar en buscar un buen sitio de tierra, o parte de buen clima, y Cielo clemente, y el ayre salutifero, y aguas buenas, y fertil, y buena calidad de hondaria de tierra, aqui podeis hazer la fabrica, y obra de la Casa de Campo, y hazer en ella una buena entrada, y muy buena cocina, porque en una Casa de Campo el mejor aposento deve ser la cocina, y despues la entrada, o zaguan de la Casa.

A la parte de mano derecha, azia donde sale el Sol, o Levante, formareis el huerto, para sembrar en el las yerbas, y hortalizas

Sitio de la Casa de Campo.

Sitio de el huerto.

necessarias para la Casa, y las legumbres, carraños, lino, calabazas, melones, pepinos, algarrovas, y por mejor ornamento, algunas flores olorosas, y tambien de todas maneras de arboles de frutas, tanto de las del Verano, como de las frutas de conserva, de las quales largamente en particular se ha tratado en el primero, y segundo Libro; y en dicho huerto tambien podreis acomodar las colmenas de las abejas, de las quales se tratará en este quarto Libro largamente.

Sitio de los campos y de los arboles.

Entre la parte de Medio Dia, y el Septentrion procurareis, que queden colocados los campos, para sembrar los trigos, de los quales campos, y de sus calidades, y modo, y manera de beneficiarlos, se ha tratado atrás en el segundo Libro; y entre el Septentrion, y el Poniente, acomodareis un ambito de tierra para plantar arboles, que produzcan madera para hazer obra, y leña para quemar, en el qual lugar tambien si quierdes tener, ó hazer dehesa para conejos; y de la parte de Medio Dia, en lugar de alguna altura, plantar la viña, y aquella tratar, y gobernar, como se ha dicho, y trado en el tercero Libro; Y si acaso, por sucesion, ó de otra manera, tendreis ya Casa de Campo de grangeria en la Campaña, procurareis de acomodar aquella, como arriba está señalado.

Sitio de la viña.

Advirtiendole, que si la aveis de comprar sea con seguridad, que no os la puedan quitar, por no perder los gastos hechos en ella, y no os perdais en pensar, que os han de bo' ver los gastos de las mejoras, que aveis hecho en ella, porque las mas vezes se pierde todo, ultra del tiempo que se pierde del ir, y venir á las Ciudades, ó Villas donde están las Cortes, ó Tribunales, que es muy dañoso para los hombres de la Casa de Campo; ocupar el tiempo que deven tener para el provecho, y grangeria de su Casa; y así, si la aveis de comprar, hazed que sea bien seguro, y que la poseais con buena paz, y procurad mas pedir, que defender; Sobre todo procurareis en pagar las dezimas, y derechos domicals sin fraude, porque semejantes fraudes son causa de desaprovechar los frutos; y si la dicha Casa de Campo, que comprareis, ó tendreis por sucesion, no tuviere las cosas arriba dichas, no por esso os aveis de espantar, ni dar en melancolla, sino que deveis estar contento de aquello, que Dios os ha dado, porque lo que en esso os parece que falta, os lo dará Dios nuestro Señor en el entendimiento, infundiendole la industria necessaria para acomodar vuestras cosas, conforme deven estar; y así, por medio de vuestro trabajo, y diligencia, podreis hazer lo que faltará en dicha Casa de Campo, y por lo que puede ser, que no halleis lugar, y sitio, que tenga buen clima, Cielo clemente, y ayre

ayre salutifero, y buena agua todo junto, porque parece casi ser imposible; todavia, yá que no se pueda hallar del todo, alomenos procurareis, que si el dicho lugar, ó sitio no fuere así fertil, como quierdes conviene alomenos, que aya algun favor de buen ayre, y no que sea lugar pestifero, y de ayre corrompido, aunque fuesse fertilissimo, que poco aprovecharia ser lugar fertilissimo, si continuamente las vidas del Padre de Familias, muger, hijos, criados, y criadas estuviessen enfermas, y en peligro de la muerte; y aunque es verdad, que á donde ay necesidad, de la misma necesidad nace la industria; quiero dezir, que no ay lugar de tanta incomodidad, que no aya al contrario por recompensa alguna comodidad, como es aora en los lugares incomodos de demasiado calor, acostumbra aver comodidad de buenos vinos, y de frutas de conserva, y en los lugares demasidamente frios, ay mucha comodidad de aguas dulces, y muchas vezes se ve, que quando la tierra no parece fructifera en la superficie, lo es en el centro, como se ve en piedra, y minerales, y en lugares llanos, y eminentes, acostumbra faltar agua natural, y viva aunque la tierra sea fuerte; y en lugares altos, y de montes, acostumbra aver demasiada abundancia de agua; todavia con la buenda industria, y trabajo de los hombres, se pueden acomodar los lugares, convirtendolos de malos en buenos; y así el edificio, aunque sea viejo, para la conservacion de la salud, se puede acomodar, y hazer eleccion en el mejor aspecto del Sol; procurando en que aya buena hondaria de tierra.

Aunque en estos lugares altos, y llanos aya falta de aguas, con la industria se puede dar remedio, haziendo dentro del ambito del patio de la entrada de la Casa un pozo, y abrevadores en el canton de la cavalleriza, ó establo; y tambien hareis una cisterna en vuestro huerto, y aqueductos por debaxo de tierra, para que tenga la humedad por largo tiempo, y si la tierra es fuerte, no conviene engordarla á menudo, ni llevar á ella effiercol, sino fuere de quatro en quatro años. El pozo conviene que sea grande, para poder sacar copia de agua de una vez, la qual hareis poner en un grande valo, ó pila particular, para el uso de vuestros animales.

La cisterna, y su vetun.

Es necessario sobre todo, tener diligencia en recoger todas las aguas pluviales, para tener provision de agua en la cisterna. Deve ser la cisterna situada en parte, que se puedan recoger todas las aguas de lluvia de todos los cubiertos, y deve ser con mucha diligencia, bien estañada, y enlutada de buen betun por todas las partes de todo el hueco de pez clara, gordura, cal viva, todo bien mezclado juntamente, y reducido á betun.

Porque se
pueden pes-
car en las
cisternas.

Algunos ponen en las cisternas anguilas, y otros pescades fluviales para criarse en ellas, á fin que por el movimiento que ellas hazen al agua, se haga mas ligera, y suceda en cierto modo á la propiedad, y naturaleza del agua corriente.

Si la Casa de Campo fuere lexos de rios, hareis que vuestros prados esten cercanos á alguno. Aunque á la Casa de Campo le es conveniente estar lexos de rios, por no estar sujeta á las inundaciones, y estragos, que suelen hazer en ellas; pero tampoco es bueno estar muy lexos de rio, ú de mar, para poder llevar con comodidad los frutos á las Ciudades; mas conviene hazer eleccion del sitio, en lugar algo alto para el asiento de la Casa. Dexense los placeres á los Principes, y grandes Señores, los quales por su delectacion, hazen habitacion en el Verano en lugares aquaticos, excelentemente cultivados, y preparados con todos los deleytes; y assi el gusto del Padre de Familias no deve ser semejante, ni hazer cosas que excedan en gasto al recibo; porque los Principes tienen casas para un tiempo, y para otro, segun los tiempos, y gustos.

Si vuestra Casa de Campo fuere en lugar seco, y de monte, adverteireis en hazer este situada de manera, que tome del Oriente, y Equinocial, que tome del Sol en saliendo, en los meses de Marzo, y Octubre.

Para hazer juicio de los lugares aptos para hallar agua buena: hazer pozos, y hallar la agua de las fuentes, y la calidad, salubridad, y bondad de ellas, el tiempo mas comodo de todo el año, y para hazer juicio mas acertado para hallar las venas de las aguas de los pozos, y fuentes, es en el mes de Agosto, ó Setiembre, que entonces es facil cosa de conocer las fuerzas de dichas venas, porque la tierra por los grandes calores del Verano, no tiene mas humedad, que la de las lluvias; y es cosa cierta, que semejantes venas de pozos, ó fuentes, nunca llegarán á enjugarse, ni les faltará abundancia de agua.

Juicio para
hallar lugares
aptos
para hazer
pozos.

Hazese juicio, para hallar los lugares aptos de agua para hazer pozos, por estas señales: Conviene tomar, y escoger los lugares de la parte de Levante, baxando de principio de la parte de Septentrion, y nunca de la parte del Occidente, y aun fuera mejor que dichos lugares fuesen de la parte de Medio Dia: En diversas partes de estos lugares, hareis algunos hoyos de ancharia de tres pies, y de hondo cinco pies, y á la mañana, en saliendo el Sol, ireis con un baculo guarnecido en un cabo de una virola llana de hierro, ú de laton, y con dicho baculo dareis golpes dentro del hoyo en el suelo, con el cabo de la virola, parando la oreja, escuchando, y teniendo cuenta al

soni

sonido, que hará el golpe del baculo; si hiziere el sonido como quien dá en un mortero, ó taza rompida, ó como quien dá encima de barro, ú de otra tierra muy dura, ó por mejor acertar, como quien dá el golpe encima de una caberna, ó lugar concabo debaxo de tierra, es seña de agua.

Tambien en dichos meses, quando la tierra está bien seca, un poco antes que el Sol salga, os pondreis en tierra alargado boca para abaxo, y mirando, y teniendo el ojo de la parte de Levante, de la parte donde vereis salir algun vapor, á modo de algunas pequeñas nubes, es señal, que la agua está muy arriba, y cerca de la superficie de la tierra, y aquel será el mejor sitio para hazer pozos.

Juicio para
hallar agua.

Tambien podreis hazer otra, y mas prompta, y facil experiencia, poner en los hoyos arriba dichos, esponjas, ó pedazos de lana bien limpia, y enjuta, y cubrirlas de ramos, y hojas secas de arboles, y despues de algunos dias las sacareis de dichos hoyos, las quales si las hallais marchitas, y humedas, demostrarán la abundancia del agua, segun la cantidad de la humedad, que en sí tuvieren; si al contrario secas, demostrarán la falta de la agua.

Muchos hazen juicio de abundancia de agua, con las pequeñas nubes, y vapores, que se ven alzar de la tierra en el ayre, en tiempo seco, y sereno; todavia sea como se quiera, no se deve tener del todo confianza, antes de empezar á hazer los pozos, en las yerbas que la tierra produce; porque debaxo del llanten, grama, quinquefolium, trifolium, millefolium, aunque la agua en estos lugares no este lexos, no es buena agua, ni de buen gusto, sino fuera, que con mucho trabajo hiziesen el pozo muy hondo, como si le hiziesen en algun lugar arenoso.

Debaxo de la berbena algunas vezes se halla agua, y honda, segun el natural de la tierra, teniendo las venas su origen debaxo, viniendo la agua brollando, ó sea de arena colorada, ú de roxa parda, y no que venga por los lados, que estas presto se enjugan. Sobre todo, para tener pozos, y tener agua de buen gusto, y que nunca venga á enjugarse, conviene escoger que sea tierra arenosa, ó negra, ó llena de piedras coloradas, ó tierra barrosa, y principalmente aquella que tiene piedras, y arena todo mezclado. Nunca aquella que es lodosa, ó en otra manera humeda, ó aquella en donde crecen las cañas, sauces rosales ú otras semejantes plantas, que son concriadas de humor aquatico, la agua no es buena, ni de buen gusto, aunque dichos lugares sean de continuo abundantes de agua. Procurareis tanto como os será posible, en hazer, que vuestros pozos sean lexos de los fuffos,

Otro juicio
para hallar
agua.

ú otras

à otras partes, donde hazeis que el estiércol se consume, y se pudra, y de los establos, corrales, y de donde están los puercos, y de otro lugar, que los orines de los animales pudiesen hazer daño à dichos pozos, si ya no fueren muy hondos; verdad es, que los pozos serán mejores, los que tuvieren la agua mas arriba, y no muy honda; porque la de semejantes pozos, es el Invierno menos caliente, y en el Verano menos fria, y todavia ella será mejor, por participar mas del Sol, y del ayre, que son las dos cosas que mas la ennoblecen. Si acaso la incomodidad del lugar fuere causa de averlos de hazer mas hondos, será necesario emendar el vicio de la agua, en sacar de ella à menudo, porque el continuo movimiento, y agitación de la agua, la mejora; y beneficia; y sobre todo no conviene que nunca los pozos estén cubiertos.

Para hallar agua de fuente.

Tambien las fuentes son muy necessarias en la Casa Campo, tanto por la comodidad de la agua, que es mucho mejor, y mas placente, y agradable, que no la de los pozos, como tambien por el adorno de dicha Casa. Para hallar la madre, y venas de las fuentes, es necesario valerse de semejantes modos, como los que arriba se han dicho en el hazer juicio de la agua de los pozos, sino fuere necesario escoger de la parte del Septentrion, y debaxo de los montes altos, y grandes, teniendo concavidades, y circuidos por el contorno de lanuras, porque en aquella el agua se recoge, y se pueda sacar haciendo regueros, y aqueductos, y esto es queriendo tener agua con gran abundancia; empero queriendo buscar la perfeccion de la agua, es necesario escoger los lugares altos, y descubiertos, los cuales gozan del Sol en saliendo, porque el agua de aquellas fuentes es muy mas ligera, y delicada; y quanto mas corriente tiene viniendo de muy lexos, el ayre, y Sol la pueden mejor apurar, y fuera mucho mejor si se despeñasse, ò derrumbasse de altas peñas, y levantado derrumbaderos por el rompimiento, y batimiento que haria, cayendo por los despeñaderos. Tambien es necesario tener cuenta, que dichos montes tengan abundancia de las yervas, como es llanten, grama, cola de zorra, polco salvatico, salvia u'tramarina, mille folium, camelon, y generalmente otras yervas, y plantas, que na en sin plantar, y son verdes de naturaleza, y bien ramadas, espesas, y bien floridas.

Si acaso las fuentes fueren algun tanto lexos de la Casa de Campo, las podreis conducir con algunos conductos de cañales, ò cañonadas, y mas acomodadamente con cañones de madera de olmo, ò de pino, porque semejante madera tiene un humor muy azeytoso, y caliente, que resiste valerosissimamente à la humedad de la agua,

por-

porque los de barro quieren ser gruellos de dos dedos, y anchos de un cabo, que el uno pueda entrar dentro del otro; los que son de plomo son mas ruines, porque el agua que corre por dentro dellos, toma una mala calidad del plomo, que muchas vezes acontece, que causa camaras de sangre, y muchas otras enfermedades. Por evitar todas estas enfermedades, è inconvenientes, que pueden suceder, fuera bien soldar, y embetunar los dichos cañones por de dentro, con un betun, ò mixtura hecha de cal viva, con gordura de puercos, pez liquida, y claras de huevos, azeyte, y limadura de hierro, porque todas estas cosas resisten à la putrefaccion de la agua.

No basta haver hallado la agua del pozo, y de la fuente; pero aun conviene tener cuenta en la salubridad de la agua, por lo que consiste en ella nuestra vida; y assi el Padre de Familias de la Casa de Campo deve ser curioso en tener buena agua, porque el principal beber de los de su Familia, es de agua, y por esso la mejor, y mas saludable agua de todas es la de la lluvia, que cae del Cielo, y especialmente quando truene fuerte; despues aquella que baxa de los montes; y despues aquella del pozo, y la peor es aquella de los estanques, y mucho mas ruin, y pestifera la que no corre, ni se mueve.

De las aguas podreis hezer prueba por los minerales que pasan, como se ha dicho en el tercer Libro, en el Capitulo dezimo, en la destilacion de los licores.

En quanto el agua del pozo, y de fuente, las quales no siempre se hallan buenas en todos lugares, se puede hazer juicio de su bondad, si no tuviere ningun olor, ni gusto, si fuere clara, y limpia, tibia del Invierno, y fria en el Verano, facil de calentar, y prompta en refriarse, si en ella los garbanzos, habas, y otros legumbres, se cocen facilmente, y si remendola reposada por algun tiempo en algun vaso de cobre, ò de plata, no dexare tintura alguna, y si aquella, entre otras señales, fuere muy ligera.

Ay algunos lugares comunmente muy pedragosos, y esto se conoce meneando la tierra, que es alpera, y de las piedras pedernales, que fueren encima della; de manera, que en estos lugares incultos muchas vezes se hallan cosas à semejanza de fruta, y granos añadidos, y congelados en piedra, y se ve madera condensada en piedra que con el cabar se haze dello prompta experiencia: Estas piedras pueden servir para hazer paredes, muros, cercas, y valladas de huertos, viñas, y otras comodillas, sin otra utilidad de vender de la piedra para labrar, y hazer obra de raso; pero aveis de guardaros de las venas de semejantes piedras, y de sus engaños; porque muy à menudo hazen

coste

Mejores

aguas.

Prueba de

las aguas.

Tierras que

producen

pedras.

costar caro sus trabajos. Sobre todo haze prueba por vuestra experiencia, o por buena informacion de vuestros vezinos, que frutos, que granos, que manera de arboles fructifican mejor en semejantes lugares; porque algunos no producen sino centeno, que es contra su natural, por la suma hondaria: Todas las tierras tienen su propiedad en producir frutos; algunas quieren tan solamente el puro trigo; otras quieren las legumbres, y algunas vezes el trigo, y centeno juntamente mezclado, y son infructiferas para huertos, y arboles.

Todas aquellas que están sitiadas entre dos rias, producen frutos, y granos con abundancia, y dan infinitad de yerva, con todo, con diligencia, è industria del buen Padre de Familias, se puede corregir la tierra debil, así como se pueden domesticar, y amansar los animales con el trabajo, diligencia, è industria del hombre.

En los lugares aquellos es necesario valerse de la comodidad de la agua divirtiendola con conductos, azequias, y canales para beneficio de pesquerias, viveros, y praderias por el contorno en los lugares mas acomodados, en los quales podreis disponer los arboles, y plantas utiles, que sabeis desean la agua: Fuera muy necesario, segun la diversidad de la hondaria de la tierra, que en lugares aquellos se hallan à menudo muy diferentes, y estraños à su naturaleza, en la qual fuera bien apropiari la calidad de las plantas.

Vuestra casa en semejante lugar deve ser fuerte, y será muy placentera en el Verano, y de mayor entretenimiento en todo tiempo, rodeandola de agua, à modo de isleta, como se ve en muchas partes, en la qual comodidad se puede en todo tiempo oportuno tomar pescado, aves salvaticas y nutrimento de arboles, así de fruta, como para madera para obrar, y para el fuego, sin la comodidad de su excelente pesqueria; empero vuestra salud, y de toda vuestra Familia tomarà grande lesion, mayormente en el Invierno; y es muy mejor hazer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y dexar la agua à baxo, para recreacion de la vista, si ya no tenéis comodidad de hazerle un vallado, como un prado para vuestros animales, que esse lugar les sería muy útil, excepto el ganado de lana.

Si vuestra Casa de Campo consiste por la mayor parte, en desierto, o en lugar inculto, pondreis la tierra à cultura, y la bolvereis buena, beneficiandola diligentemente, y à menudo, porque con la labranza, las yervas mueren facilmente; y si tenéis deseo de mejorarla presto, mas seguro es, que estercoleis la tierra los dos primeros años, y que en ella sembréis altramuzes, y habas, y desta manera corregireis y beneficiareis vuestra tierra, para poder sacar alguna utilidad, y entrada de provecho en vuestra Casa de Campo

La

La tierra pedregosa se puede limpiar sacando las piedras, y si de ellas huviere mucha cantidad conviene hazer montones en la tierra, quando las cosas valdrán baratas, haziendo grandes hoyos en la tierra, y poner las piedras en el fondo, y la tierra encima.

Si la Casa de Campo consiste por la mayor parte en bosques, podreis hazer tierras nuevas, desatraigando los arboles con la raíz, y si no fueren muchos bastará cortarlos, y quemarlos, despues dar à la tierra su labor necesario; hecho esto, acostumbra dar el primer año grandissimo fruto, porque queda gorda de las hojas, è yervas de muchos años; pero despues de perdido su primero alimento, buelve sin substancia, y no es así fertil.

Si la tierra fuere flaca, y ruin, se puede mejorar con estiercol, y con otra que sea muy gorda; y à mas de esso, con la ayuda de alguna agua debaxo, no dexa en algunas partes de dar fruto, y utilidad al Padre de Familias; pero quieren dichas tierras algun tanto de reposo, y variedad de trigos, y granos, como legumbres, despues centeno, la qual comunmente es conocida; quando la tierra es muy gorda, y negra, entonces es buena para granos; quando la tierra es blanca, y seca es buena para sembrar legumbres, y frutos salvaticos; y así conviene acomodarse à la naturaleza de la tierra, y segun aquella plantar, y sembrar legumbres, mijo panizo, lentejas, yebos, y las cosas, que no requieren mucho la tierra gorda, barrosa, y fuerte, como en muchos lugares, que requiere ser labrada, y cultivada muy hondo; y todos los otros lugares, que por desviar las aguas, que naturalmente están entremezcladas, y por la viscosidad de la tierra no pueden así acomodadamente agotarse, semejantes lugares no son así acomodados para los arboles, y viñas, sino para algunos arboles fructiferos, bien cultivados, y mantenidos.

Si aveis de hazer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y cercano de algun rio, o laguna de agua, tomareis en el aspecto la mitad del Oriente, y la otra mitad del Septentrion, por lo que el lugar está sujeto à putrefaccion, y será mal sano.

La mejor calidad de tierra es la negra, que facilmente se desmenuza, meneandola entre las manos, y que se siente ligera, y dulce, y gorda en el menear, y la semejante tierra se halla en muchas partes; estas son muy acomodadas à toda fertilidad, y copia de todo bien, ricas de cogidas de granos, yervas, viñas, y para todas maneras de frutos; el País de estas semejantes tierras, se puede llamar tierra de promission.

Dize el proverbio antiguo, que el buen Padre de Familias ha de

co-

Tierra pedregosa.

Tierra de Bosques.

Calidad de las tierras, y los granos que requieren.

Edificio de la Casa en lugar alto.

Tierras buenas.

entender, mas el provecho de Julia, que está por venir, que à la utilidad, y bien que goza de presente.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL SITIO, FORMA, Y FABRICA DE LA Casa de Campo, con las figuras de formas de chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ane.

El sitio de la Casa de Campo y de las tierras. EL buen Padre de Familias, y el Autor de la Georgica Latina, dice que hecha la paz, hecha la casa; demostrando como se deven estimar, y apreciar las casas grandes, y que tienen muchos apartamientos, pero despues aconseja, que tan solamente cultive lo poco que el hombre puede cultivar; porque assi como la jaula grande no haze mayor el paxaro, assi la casa grande, y las muchas tierras, y sobradas posesiones, no dan fuerzas, ni caudal al Padre de Familias para entretenerlas, y cultivarlas; y por el tanto aconsejo, que la casa sea conforme al trafago.

Dize se, que la vista del dueño engorda el cavallo, y assi el dueño de las tierras las ha de visitar à menudo, porque con su vista las engordará, si las tuviere aficion, porque verá lo que les falta. Pocos Arrendadores ay que tengan tanto cuydado à la utilidad del dueño de las tierras quanto hazen por sí propios. Deve se estimar mas una meliana fabrica de buena calidad, y materia, y bien hecha, poco sumptuosa pero bien, puesta, y bien acomodada, con que tenga un poco de todas cosas, que un lugar ancho, magnifico, que cause envidia y emulacion à los mas ricos, ò que en poco tiempo el dueño della se la aya de vender; porque dice el buen Agricultor Romano, que el buen Padre de Familias deve abrazar, y hazer solo aquello, que sus fuerzas, y poderio llegan, y no mas, porque despues no las aya de vender, y quando comprará algunas posesiones, procure que sean mejores, que las suyas, porque si son ruines, el mismo se haze grande daño, y queda en pérdida, y con daño de su casa; antes bien deven su casa, y tierras à menudo ser visitadas, y recuperada la ruina dellas, antes que vayan de mal en peor; porque la negligencia de un año cuesta tres vezes mas: Para lo qual entiendo, que es mejor que el dueño, y señor della haga habitacion ordinariamente en su Casa de Campo, que no en las Ciudades, y Villas; y que no se desvien en cazar, ni en banquetes, ni con muchas compañías à beber, bien tratar, passear, ni dedicarse à otros malos passos, y recreaciones

nes de animo; antes bien, entre tanto que enuviere en la casa, sus passatiempos deven ser en Filosofia del gobierno de sus cosas, que de otra manera su casa tendria mas gasto que recibo.

El sitio de vuestra fabrica de la Casa de Campo, deve ser en el lado de un pequeño monte, ò cuello de alguna roca, para que ni el frio del Invierno, ni el demasado calor del Verano os molesten; y tambien porque las aguas que vienen, ora sean del Cielo, ora de fuentes mananciales, corran mas sin detenerse, y no dañen à los fundamentos de la casa, ni à la salud de sus moradores, por quanto no rebalsan, ni corrompen: Primeramente, que no sea demasadamente sugera à vientos, y lluvias de todo el año, y poner su vista de la parte del Sol, y naciente del mes de Marzo, ò de Setiembre, porque los vientos que vienen de essas partes son muy sanos, los rayos del Sol, que vienen à entrar por la mañana en casa, mitigan, y rompen la densidad del ayre; aunque quanto mas la fabrica fuere de la parte del dicho Oriente, tanto mas puede en el Verano recibir el viento, y en el Invierno fuera menos molestada de las borascas, y hieos.

La troxe, ò granero para conservar el trigo, y otros granos, sea à la parte de Poniente, y el establo, ò cavalleriza à la de Medio Dia, y el restante al Septentrion, aunque cada qual haze su fabrica, y obras à su modo, y en todo siempre la razon deve ser preferida; y fuera el hombre de poco juicio, que teniendo sitio, y comodidad no haga compartimientos de los aposentos, y estancias, de modo, que un lado de su camara tenga vista encima su cortijo, y en la principal entrada de su casa, y de la otra parte encima en huerto, y tierras de mayor importancia, segun la disposicion de sus posesiones, y hacienda.

Para ordenar mas acomodadamente una Casa de Campo, ò habitacion hecha de nuevo, ò reparar una vieja à su modo, y gusto, conviene se rija de la manera que se sigue. Figurareis un quatro, ò plaza grande, y espaciosa, bien quadrada de todas partes, en el medio de la qual hareis cabar dos grandes fossos, para viveros ò azequias de agua: el uno para los ansares, anades, y otras aves de agua; el otro para poner en remojo mimbres, cercos, y otras cosas semejantes; y assi mismo para la putrefaccion de los estiercoles, y un pozo con dos, ò tres pilas de piedra tagada grandes, para beber los animales, gallinas, y pollos; y si no tendreis comodidad de fuente, hareis dos fossos mas; el uno que reciba la materia de los estiercoles nuevos, y conservar aquellos para el año viniente; y el otro para tener aquellos que son viejos, y del todo podridos, para llevarlos à los campos: estos dos fossos, ò balsas de estiercol, deven ser en lugar pendiente, y hondo, que la tierra no se beba la humedad, porque conviene que el estiercol

La troxe ò granero.

La forma de la Casa de Campo.

el estiercol esté continuamente en humedad, à fin, que si entre medio del estiercol ay alguna cosa ruin, ò grano putrefacto, que no pueda vivir quando el estiercol esté en el campo, por esso el inteligente Agricultor acostumbra cubrir los estiercolares con las inmundicias, y basuras que echan de la casa, para que el viento no los saque, y enjuge, ni el Sol los quemé.

Este quadro grande deve estár cerrado de muro, para que dentro se pueda hazer la fabrica de vuestra casa, y en dicho muro, de la parte de Poniente hareis la puerta, con que esté cubierta para quando llueve, y que sea la dicha puerta alta, y ancha que una carreta da de yerva, ò de paja, pueda entrar por ella acomodadamente.

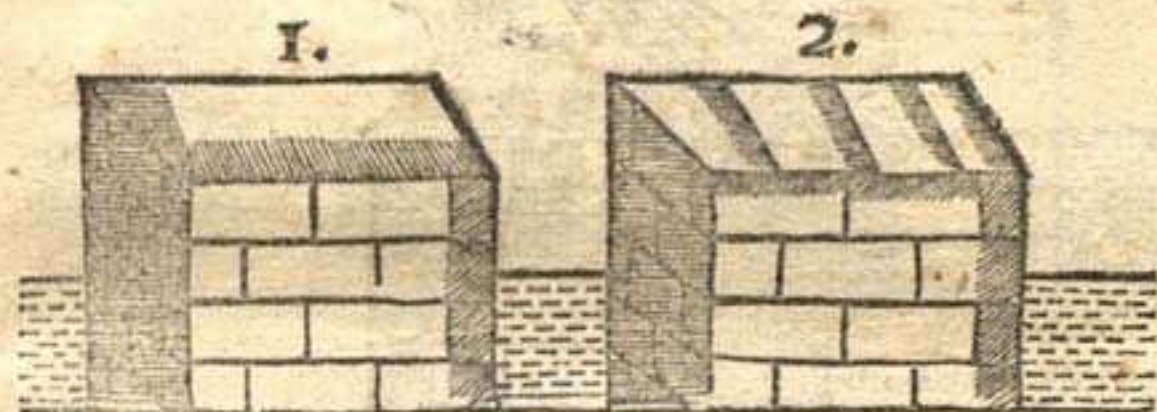
Los aposentos de vuestros trabajadores, sean fabricados bien de un lado de la puerta grande, à mano izquierda, y que tomen la luz de quadro grande de la parte del Poniente, no obstante, que su puerta, y camara estén encima del quadro de la parte de Levante.

En la chimenea de las cocinas, y de otros aposentos, acostumbra el viento hazer bolver el humo abaxo, cosa muy enfadosa, tanto por no poder hazer habitacion por el humo, como porque zahuma todo el aposento, y todo lo que ay en él, como tambien por el proverbio, que dize: *Humo, y malataras, saca la gente de casa*; la causa de esso es, ser las chimeneas tan estrechas de abaxo, de tal manera, que no pueden recibir el impetu del mucho humo; y la causa principal es, el no saber los Albañiles los secretos que en ello ay, la razon es, porque el humo de su naturaleza siempre vá à lo alto; no solo por el impetu, y fuerza que le dà la llama del fuego, sino tambien por la ligereza que tiene, y assi avemos de saber, que à donde dà el viento, y adonde ay grande copia de leña, ò madera verde, buelve el humo abaxo, por esso la chimenea que tuviere de todas las quatro partes agujeros, ò respiraderos, con intermedios, ò tabiques del uno al otro de la parte de adentro, no avrá ningun viento que impida la salida del humo, porque si el viento le dà de una parte, halla resistencia del tabique intermedio, que es entre el uno, y el otro, sin hazer impedimento à los otros agujeros, ò respiraderos, los quales sacan el humo: esso tiene probado el Autor de este Libro, en la chimenea que tiene hecha, del modo dicho en la Casa de la Iglesia del Templo desta fidelissima Villa de Perpignan, el año de mil seiscientos, y onze, con muy feliz successo, porque hasta agora, que somos en el año de mil seiscientos veinte y seis, en todas las diversidades de vientos que ha hecho (que no faltan en Rosellon) siempre ha sacado muy bien el humo, sin bolverse nunca para abaxo, no obstante que tiene arriba el padraсто de Campanario de dicha Iglesia, y otro de la Casa de los herederos de

Den

Don Luis Taquin, por ser cosa tan conveniente, no solo para la Casa de Campo, pero aun en todas las Casas particulares de las Ciudades, y Villas, se enseñará aqui algunos modos, y diferencias de chimeneas, que siguiendo el modo que abaxo se dirá, y se hará demonstracion con sus figuras para mayor declaracion, siempre por qualquier viento que haga sacaràn el humo por arriba, sin bolver abaxo, aunque arriba tengan qualquier padraсто de qualquier tasa.

Tres modos de cañones de chimeneas os enseñatèmos, que ay para dicho efecto; los unos largos, y estrechos, que son los ordinarios por todas las casas, otros quadrados, que son los de las chimeneas de la Casa de Campo, y de los Palacios, y Conventos, que se hazen en el medio de la cocina, que por todo el contorno se pueda acomodar toda la familia: La forma, y declaracion de ella, se veràn en las figuras que se siguen.



¶ El cañon de la chimenea comun es largo, y estrecho, como el del Autor de este Libro, se deve hazer que tenga el cañon concavidad de la parte de arriba, siete palmos de la medida de Cathaluña; lo menos, y de abaxo tan ancho como se pueda hazer, porque la anchura de abaxo, ayuda mucho à que salga el humo por arriba, y quando el cañon fuere hecho hasta un pie encima del tejado, à la forma de la figura primera puesta arriba, se tiene de hazer el repartimiento con tres ladrillos del canton de largo, con yeso, como se vé arriba en la segunda figura, y assi se irá continuando, subiendo la mas arriba por todo el contorno, y por los tres traviessos; y vereis que ireis haziendo, y subiendo quatro cañones quadrados, los quales deveo subir quatro, ó cinco pies; despues la cubrireis, dexando abierto el un cañon en la una parte del estrecho de la chimenea, y el otro à la otra parte del dicho estrecho, y los otros dos

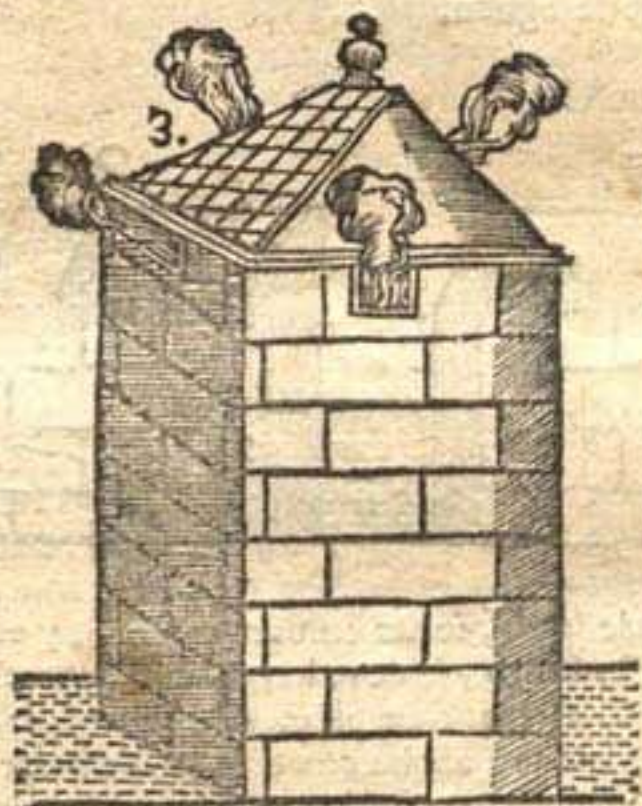
y

el

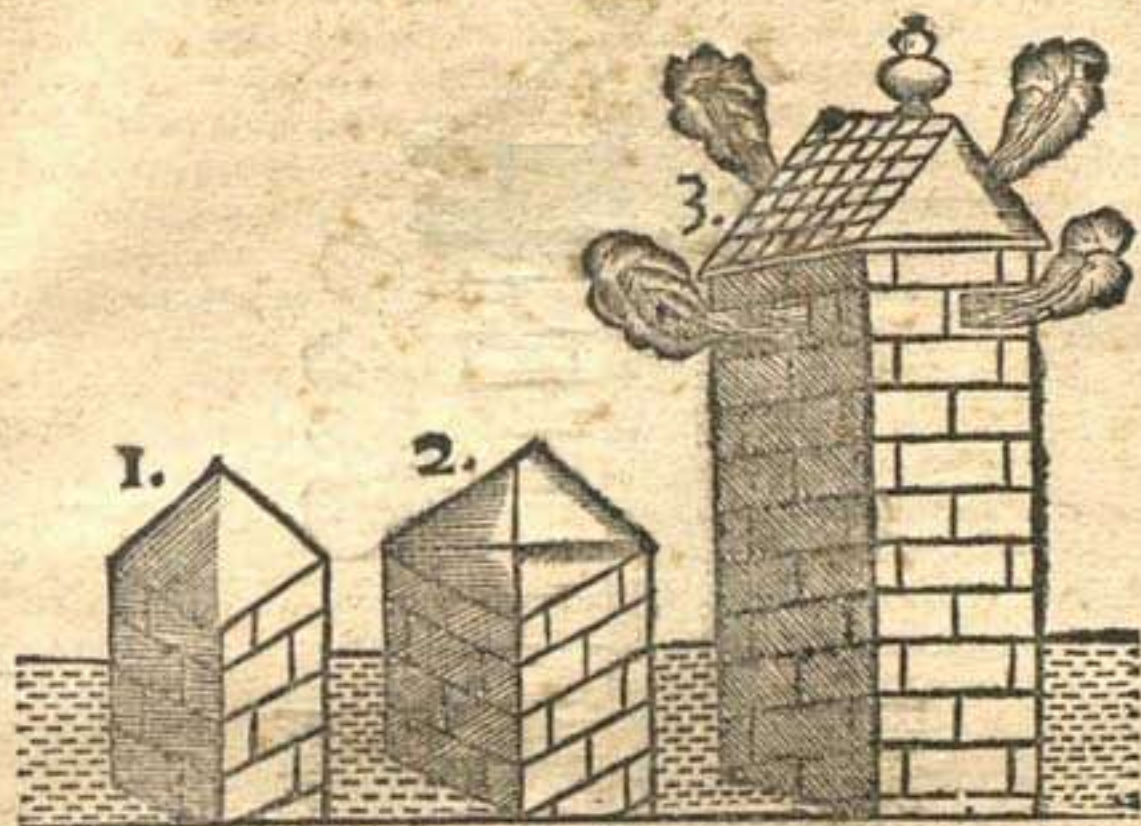
Modo de
hazer las
chimeneas.

el uno en una parte de la anchura, y el otro en la otra parte; y la abertura que sea en quadro, como el mismo cañon le lleva la medida, como lo vereis en la demostracion de la figura que se sigue, y el humo que saca por los dichos cañones que son dentro quadrados; y desta manera quando el viento entrare por el cañon, no hará impedimento à los otros en el sacar el humo, por la resistencia que el viento hallará de la cerradura, y traviessos que están dentro, entre el uno, y el otro, porque es imposible que à un mismo tiempo soplen quatro vientos juntos; y si sopiaren, serán de poco momento para poder impedir todos quatro cañones juntos. Siguese la figura,

Demostracion de la figura arriba dicha.



La chimenea de la Casa de Campo deve estar puesta en el medio de la cocina, porque en el Invierno toda la familia se pueda calentar por el contorno, y el cañon deve ser quadrado, conforme la figura, y declaracion que se sigue.



¶ Quando dicho cañon quadrado saliesse encima del tejado un pie, en forma de la primera figura, la cruzareis de canton en canton con dos barras de hierro, como la segunda figura lo demuestra, y dichas barras de hierro deven ser gruesas, y llanas, y despues ireis continuando dicho cañon por el contorno, y por dentro encima los traviessos de las barras de hierro, de ladrillos hecho con yeso, y que estén atados con los contornos de altaria de quatro, ò cinco pies, y despues la cubrireis, dexando cañones abiertos cada uno por su parte, como se demuestra por la figura con el humo arriba puesta, y desta manera sacará el humo, por qualquier viento que haga, por las razones arriba dichas en la primera chimenea.

¶ Ay otro modo de cañon de chimenea para sacar el humo por arriba, y que cuele bien, sin dar pesadumbre, ni molestia à los moradores de la casa, por qualquier viento que haga, que es el modo, y manera de la quarta figura abaxo puesta, haziendo en cada parte encima del tejado dos cañones hechos de barro cocido, ò hechos

Vs

con

con dos tejas, la una con la otra, ù de otra cosa; esto es, que la una vaya un poco para arriba, y la otra un poco para abaxo, como se puede ver por esta figura.



¶ El horno de la Casa de Campo deve estar puesto fuera de la Casa, y la boca dentro la chimenea, à mano izquierda de la entrada deve aver un aposento para tener los trabajadores sus cosas del vivir, y despena, conservadas, y los platos, y escudillas; y debaxo deve estar la bodega, y de la otra parte, la camara, ó aposento para acostarse los trabajadores, y otra consecutivamente para sus hijos, y criados, à mas de estas dos camaras ay otra, la qual estará encima del cortijo, para poner su leña, ò madera para el fuego, y los instrumentos, y otras cosas necessarias; y el sobrado de esta Casa puede servir de troxe, y para las frutas, legumbres, simientes, yerbas, y raizes, que querreis conservar: A mano derecha de la puerta deve estar la cavalleriza de los cavallos, ò mulas, con una camara terrena harto grande, que esté junto la puerta, para que duerma el carretero, ù otros mozos, y tener en ella reservados los collares, frenos, sillas, y otros jaezes, ò alajas de los animales, y al lado los

establos, y establos para los bueyes, y vacas, y encima de estos establos, el pajar para tener el alcacel, la paja, y otras comidas para los animales. Enfrente de la puerta grande de vuestra casa deve corresponder la entrada de vuestra habitacion, la qual por una escalera de dos descansos, y de nuevo, ò diez escalones lo mas; en el primero descanso, à mano derecha de la dicha escalera, hareis vuestra cocina, y aposento vuestro; y de los otros criados; despues continuareis el aposento de la tinaja, y prensa para hazer el vino, y de la otra parte la bodega; hareis la entrada de vuestra camara, y recamara, y guarda ropa, en el lado derecho, y dexareis otro tanto alojamiento à la otra parte para, los amigos, y forasteros, y hareis vuestra principal vista, y ventana de la parte de Levante, y alguna ventana de la parte de la entrada de la casa, para tener noticia de vuestros criados, y para ver quien va, y quien viene; y à la fin de cada retrocamara una secreta (que por ser tan necessaria, se alzò con este nombre) que conviene para el cuerpo, y en la parte inferior otra para los criados, y trabajadores, y su familia; à la parte superior de vuestra camara hareis un aposento para serviros de troxe, de una parte para el centeno, y trigo, y de la otra para las legumbres; el qual troxe tendrá una ventana pequeña de la parte de Tramontana, ò Cierzo, por ser aquella parte del Cielo la mas fria, y menos humeda, las quales dos cosas quieren mucho los granos para conservarse largo tiempo. En el cabo de la bodega hareis un cubierto para las gallinas, pollos, y aves, y al cabo del aposento de la tinaja pondreis el palomar para las palomas, si no fuere que tengais licencia del Señor del Termino, para poder levantar una torre, que en tal caso estará mejor en el aposento mas alto de la torre: El aposento para las gallinas, y pollos ha de estar fabricado de manera, que la parte inferior pueda servir para las aves de agua, nidos, y cestos para poner los huevos, y empollarlos, y alguna separacion para los pollos de Indias; quanto à los pabones, los dexareis ir, y alojar por todas las partes donde ellos querrán. Hareis el cortijo para el ganado de lana, y puercos, al medio, de manera, que no tengan luz, sino de la parte de la quadra; y en el principal cortijo hareis una separacion de ramos, ò leña larga, para separar los corderitos de sus madres; y así mismo hareis de las cabras, y añadireis à las ovejas dos cercas mas, bien altas de todas las partes, la una para las farnosas, y la otra para los moruecos; de la misma manera hareis otra para las cabras, y cabritos, y los sobrados servirán para recoger yerva, ramas, &c. Frontero de estas estancias estará bien un cubier-

to, con la puerta grande, que por debaxo puedan passar las aves; à ponerle en cubierto quando llueva, ò quando haze el Sol muy ardiente, este aposento sirve para poner el centeno, trigo, y legumbres, antes que se trillen. Entre el cortijo de las ovejas, y pocilga de los puercos, hareis un cubierto competentemente alto, para poner debaxo de cubierto el carro, carretas, arados, y otros instrumentos de la labranza. Por debaxo de una esquina de vuestra escalera en rará al huerto el Hortelano; pero vos entrareis por una escalera que baxe à el desde vuestra camara; el qual huerto de la parte derecha sea para las yervas de comer, y otro repartimiento para las legumbres tambien el lugar de las colmenas, à la otra parte; yendo de vuestra escalera al muro del huerto, será todo de arboles de fruta, sin otra cosa, y à la entrada de los dichos arboles tendreis un lugar dedicado para los arboles de fruta de huefio, y de pepitas, para poder despues ingerir.

La puerta de la parte del prado, por vuestra entrada, y salida particular, será hecha de dos alquitraves pequeñas, con quatro, ó cinco almenillas encima, con una puerta buena, y por ella entrareis en casa; y no tendreis en ella mal olor de los establos, ni del cortijo grande, y entrareis, y saldreis à placer à vuestro gusto, sin salirlo de casa. Yo entiendo que la dicha fabrica sea hecha segun la hazienda; porque como dizè Caton, la casa no busca la tierra, ni la tierra la casa, porque la grande casa cuesta mucho de hazer, y mantenerla; y la casa mas pequeña de lo que es menester es ocasion de que se gasten, y se pierdan muchos frutos. Ahora, pues, tenemos hecha la casa, y los establos, cortijos, y otros aposentos para los animales domesticos; assi terrestres, como volatiles, trataremos de ellos particularmente, assi de sus crias, y curas de sus enfermedades, como tambien de las cosas que de ellos entra provecho, y utilidad al Padre de Familias de la Casa de Campo.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS BUEYES, Y DE SUS ENFERMEDADES, y curas.

Secretos de los bueyes. Los bueyes en la Casa de Campo, donde se crían de ellos para arar, y dellos para vender, conviene un hombre, que no tenga otro cargo, fijo en cuidar de gobernarlos, porque es necesario tener con ellos otro tanto cuidado, y diligencia, como con los cavallos; verdad es, que no llevan tanto gasto en el vivir, ni en los faezes; pero

pero conviene se críen dos por uno, si bien no trabajan tanto en el arar dos pares de bueyes, quanto haze un par de cavallos, ò mulas; pero el arar de los bueyes es mejor labor, por lo que tienen mas fuerza, y harán mas hondo. El arar de los bueyes no se haze fino en las partes donde tienen buena comodidad de buena yerva para su pasto: en otras partes les es mejor comodidad arar con cavallos, y en otras partes con mulas, que no con bueyes, y vacas, por lo que no son tan prompts, ni de tanta execucion, como los cavallos, y mulas.

El cortijo, ò establo de los bueyes, y vacas, deve estar fabricado de piedra, y deve estar en pendiente, porque la humedad no se detenga en él: Deve ser puesto de la parte de Medio Dia, para que sea mas seco, y menos sujeto à los vientos frios, y que sea largo, y alto, tan solamente que los bueyes puedan estar acomodadamente, y que el baquero pueda ir por todo el contorno para visitar, y limpiarlos; y el raltrillo, ò pesebre no deve ser muy alto, para que los bueyes puedan à su placer llegar à comer; y el baquero deve tener cargo en tenerles el cortijo, ò establo limpio, y tener cuenta que las gallinas, ni los puercos entren, porque las plumas de las gallinas, y pollos matan los bueyes, y el estiércol de los puercos los enferma, y les engendra peste, y assi les tiene de dar paja fresca muy à menudo, y en el Verano de la verdura, como pampanos, y hojas de los sarmientos, y otras; en el Invierno paja de habas, è yervas à la tarde, y mañana. Deve saber, y conocer quando los bueyes del trabajo están muy fatigados, para darles, segun su condicion, el comer proporcionadamente; no les deve dexar pacer en tiempo caloroso, ni en tiempo muy frio, ni demasiado humedo; no se les deve dar de beber demasiado presto despues que acabaron la yunta; que les limpie, y refresque à menudo las pajas del establo, y que los tenga separados harto lexos el uno del otro, porque no se hagan daño unos à otros; y quando no estuvieren cansados, sea el beber dos vezes al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, de agua clara, limpia, y fria; que tenga cuenta quando bolverán de la campaña, si llevaren algun daño, ò espina en los pies; si tuvieren el apetito, y gusto; si el collar, ò el yugo les ha hecho alguna llaga, ú otro daño en el pescuezo, y si tuvieren alguna mata lura, y segun la enfermedad les aplique el remedio, y esto con diligencia, los bueyes castrados son mejores para el trabajo, que no toros, los quales tienen la carne poco nerviosa, y muy poco fattediosa en el gobierno.

Si el baquero tuviere cien novillos, sacará à parte dos para castrar,

Beber de los bueyes.

Bueyes castrados y en que tiempo se han de castrar.

toros para cubrir las vacas, los otros deve castrar de edad de dos años, ò cerca dellos, porque passado este tiempo sería cosa dificultosa; y conviene castrarlos en el Otoño en Luna menguante, y poner encima la llaga ceniza de sarmientos, mezclada con litargirio, y tres dias despues pez liquida, y mezclada con dicha ceniza, y no conviene el dia que los castréis que bevan, y aun darles poco de comer.

El modo que se deve tener en el castrar, es con dos pedazos de palo de madera, à modo de tenazas, apretarles los nervios de los botones, despues luego abritles la bolsa, y cortarles los botones, de tal manera, que dexéis el cabo, y extremo con que se tienen los botones, y el dicho nervio, y con esso el novillo no sacará mucha efusion de sangre, y no será del todo afeminado, no quitandole del todo su utilidad, y dexandole en parte en forma de macho.

Si queréis comprar bueyes para el trabajo, los comprareis que estén cercanos de vuestra Casa de Campo, porque ellos no prueban muy bien en ayre extraño, como hazen los cavallos; la edad de tres años, poco mas, ò menos, porque antes no se pueden domar en el trabajo. Conoceréis si fueren de mucha fuerza, y de edad, mirandoles la boca, porque el dezero mes de su primero año mudan los dientes de delante, y à seis meses despues los otros de los lados, y al fin de tres años los mudan todos, y quando fueren de buena edad los tienen iguales blancos, y largos, y quando envejecen se les acortan, y desigualan, y se les vuelven negros: No conviene que el buey de campaña sea demasiado gordo, ni demasiado flaco, y aquello que come à placer, y con comodidad le mantiene mejor en fuerzas. El buen buey deve ser de mediana estatura, presto en el punzon de la agujada, y que se mueva promptamente; que sea bien membrudo, y quadrado de cuerpo; alzado de ombros, con la oreja grande, frente crespa, largo cuerpo, el ojo grueso, y negro, el cuerno fuerte, vivo, y de mediana grandessa, el osico grueso, y carnudo, la cabeza corta, y rebuelto la espalda larga, y grande de pechos, y vientre; cola larga, y hermosa del cabo; de atrás derecho, y ancho, las costillas estendidas, de riñones largo, que sea nervioso, la uña corta, y ancha, el pelo espeso, y que sea manso en el menear; de color negro, y si fuere roxo es mejor, y despues el vayo, ò negro mosqueado, el blanco es el peor de todos; el gris es de mediana bondad: un buey de esta calidad os puede servir diez años en el trabajo, y despues se puede engordar, y vender, porque vive hasta treze, y diez, y seis años.

Tambien os podreis servir para el trabajo de las vacas esteriles, y castradas; pero si comprais los bueyes domados, y exercitados

en

en arar, ò queréis domar de los vuestros, el baquero deve tener esse cuidado, y por mas facilidad el conocerà su natural, y aun su complecion, de aquellos que querrà domar, como si es perezoso, si à menudo se acorrece, si es demasiado pronto, furioso, ligero en levantarse, dár de piernas, ò cornadas, si es duro en el estímulo, medroso, y temeroso en el entrar al agua; de los quales defectos, es necessario darle castigo primero antes de domarlo al yugo. Avcis de advertir, que para hazer esso, es demasiado presto dentro de dos años, y demasiado tarde despues de cinco años; conviene para adomalle en yugo, irle quitando el comer primero, y es mejor expediente juntar un buey joven con viejo bien exercitado, con que sea del mismo talle, y fuerza, porque es cosa de mucha importancia darle el compañero de la misma grandaria, fuerza, y naturaleza; y si el buey fuere difícil de domar, y à vuestro juicio fuere à propósito para tirar, ponidle en un grande yugo en el medio de dos, ò tres bueyes de su talle, que sean mansos, y en tres dias lo avreis domado, y acomodado; y si lo queréis domar solo, avczadle poco à poco, atandole, y hazer que padezca, y herrarle los pies en las tierras donde se acostumbre herrarlos, y despues algun dia atadlo en algun buen palo, y dexadle allí un buen rato, y sin comer, y si esso le fuere fastidioso, passada que le sea la colera, passadle la mano por encima, avczandole de manera por todo el cuerpo, y por entre las piernas, que se dexen de menear, y despues hazerle tirar algun peso, ò dos atados en el yugo, y algunas vezes atados à la carreta, y que tiren un poco lexos, despues ponerles alguna carga à la carreta por hazer prueba de su fuerza, y así los avczareis en el grito, voz, palabra, y à la varilla, ò agujada. Si avéis comprado algun buey hecho, y domado à tirar, para que conozcais su complecion, conviene hazer prueba del, en compañía de otro, si fuere furioso, despavorcido, ò si se echa en el suelo, y así de sus vicios, y defectos, corrigiendole, no con fuerza, y estímulos, porque le vuelve furioso, y duro, y así conviene atarle las piernas, y hazerle ayunar algun tiempo, porque este vicio no se ve fino con los que son demasiado gruesos, y por esso conviene darles el sustento moderado, porque conviene para la comodidad del arar, que el buey no deve ser, ni demasiado gordo, ni demasiado flaco.

El comer de los bueyes, no deve ser con grande abundancia en el Invierno, quando no trabajan, ellos apetecen mucho labayna de las legumbres, como son yerbos, físoles y de habas; se engordan con orodio cocido, y habas molidas grosseramente, y les han de dár alcacel, no con tanta abundancia como à un cavallo, fino fuere quando trabajan. Los pimpollitos tiernos del sauce los recrea en el Verano, y se les

Los vicios de los bueyes.

Como se doman los bueyes en el arar.

Comida para los bueyes.

les deve dar voluntariamente en la tarde un fajo, o una haz, y sobre todo apetecen los pimpollos, y hojas de los sarmientos, y del olmo, y tambien las hezes del vino; la paja de trigo, y del centeno les es muy buena, y algunas vezes el salvado del trigo, pero no les dà fuerza; las bellotas los hazen criar sana, sino fueren secas de la corteza; y sino comen bien, y abundantemente; las coles cocidas con el salvado del trigo les haze buena barriga, y tambien les dà algun nutrimento; lo mismo haze la paja de ordio, o cevada mezclada con el salvado del trigo, tambien se puede mezclar de las ubas, despues de sacado el vino, o secas, que esso les valdrà en lugar de vino, y de comer, y los harà bellos, resolutos, y fuertes; y no ay ninguna cosa mejor para engordarlos, que la yerva que viene à los prados en el Otoño, despues que fueren segados.

Purgã para que los bueyes no enfermen, y otros secretos. Los bueyes, y bacas estan sujetos à menos enfermedades, que los Cavallos, e yeguas, y para defendellos de las enfermedades mas comunes, y de las extraordinarias, ordenavan lo siguiente los Artífices, y guos: Los purgavan en cada fin de las estaciones de todo el año, los tres dias siguientes: Algunos con altramuzes, simiente de ciprés, de todas partes iguales, poniendolo toda una noche en infusion al sereno en un vaso lleno de agua comun. Otros con otras diferentes drogas, conforme la usansa, y diversidad de las tierras; y se conoce quando està enfermo, o quando ha de enfermar, sino comiere, teniendo comida: Si quereis que qualquiera animal vuelva à casa, ungireislo en la frente con cebolla albarrana putrefacta.

Aristoteles. Dize Aristoteles, en el libro de los animales, que si pones cera liquida en los quernos de los novillos, y bacas, los llevareis à qualquier parte sin trabajo.

Los bueyes, y todos los animales; y en particular todos los quadrupedos, podreis engordar con mucha pefteza, dandoles à comer la comida, que les sabe mejor, y mas buena, despues que los ayreis hecho ayunar tres dias; esto es, à los bueyes, dicen les sabe muy buena la yerva veleño, y la carne de los gallapagos, que en Cathalàn se llaman tortugas, y las ovejas la sal mezclada con sus comidas, con ella beven, y el beber las engorda; la causa de esso es, porque la hambre en los dichos animales, les consume el humor superfluo que tiene en el cuerpo, y los aumenta el calor, y los mueve el apetito del comer por muchos dias; o tambien que los animales no procuran, sino que el apetito los apetece mucho.

Hareis que los bueyes, y otros animales coman muy bien, mezclandoles hezes del azeyte con la comida, y bebida; y es tanta la fuerza, y utilidad de las hezes del azeyte, que preserva los bueyes

de

de enfermedades, y les haze comer mucho, dandoles dellas quatro, o cinco dias; y si quereis engordar el bucy para el trabajo, de ocho en ocho dias le labareis la boca con su orina propria, y sacará grande copia de flamas, que les quitan el apetito, y les impiden el comer.

Los animales no comeràn, ni gustaràn de la comida, antes se moriràn de hambre, si les ungis la lengua con alguna cebolla putrefacta, si no fuere que despues les labeis la boca con sal, y vinagre; el mismo efecto hareis, si encima del pebre colgais una piel, o cola de loto.

Por obviar que los bueyes no se fatiguen trabajando, los untareis los cuernos con azeyte, y trementina cocida; pero advertireis, que no les fregueis el oculo, o la nariz, porque el azeyte les haze perder la vista.

Los bueyes salvaticos son mejores para tirar la carreta, que para arar, porque no son asi resolutos, ni fuertes. No es bueno el arar de los toros, por lo que toman espanto, y no se acomodan como los bueyes; tambien es muy bueno el arar de la baca castrada.

El toro conviene guardar, y enguardalle à parte para las bacas, las cuales hareis cubrir por los meses de Mayo, Junio, y Julio, y un toro basta para sesenta bacas.

Los bueyes quereis tener à pasto para engordar para vender, no los deveis poner en el trabajo, sino fuere alguna vez en la semana, y en buen tiempo, y en tierra ligera, para exercitalos, y que no coman otra cosa; sino ordio, alcacel, y paja, y algunas vezes pampanos de los sarmientos, y otras verduras, que sean de su gusto, y el bucy que avrà trabajado à la mañana, lo dexareis que descanse à la tarde.

Despues que el baquero conocerà que el bucy està cansado de arar, y que ya no puede mas tirar, lo engordareis por algun tiempo sin trabajar, y despues lo matareis, y cecinareis entero, o à pedacitos, para comida anual de vuestra familia, y en esta ocasion conservareis los tuetanos de los huesos, y la hiel del bucy, para valerse delos en las ocasiones que convenga, porque los tuetanos de los bueyes son bonissimos para digerir, y mollificar los humores duros, y rejos, y la hiel del bucy es mejor, que la del toro, y sana todas las llagas mezclada con sumo de puertos; y metido en la oreja, quita el susurro de la oreja, y ungado, y fregado por el contorno del ombligo de los niños, mata las lombrices, y mezclada con miel, es singularissima para la esquinencia, y es utilissima sobre otra cosa en dar color de amarillez, y esparcida la hiel del bucy encima de la simiente, haze que el trigo no sea comido de los ratones,

Algunas vezes se halla en la hiel del bucy una piedra, del tamaño

de

*Toro para las bacas.**Bueyes para salar.*

Remedio para sus males. de un huevo, de color amarillo, la qual dada bebida, es singularísima contra la piedra, y para contra la enfermedad de los que se vuelven amarillos, y aplicada à la nariz, buelve el corazon mas claro, è impide el fluxo que se haze encima los ojos, y sorbida por la nariz, mezclada con zumo de acelgas, aquieta el exceso de la apoplexia.

Puede tambien el Padre de Familias de la Casa de Campo tener grande provecho del estiércol de los bueyes, y bacas, porque sana la picadura de las abejas, y resuelve toda manera de hinchazon, mitiga la gota ciatica, y mezclado con vinagre, disminuye mucho las porcelanas, ò lamparones.

Siguese la figura del buey, señalado con lineas, que salen de las partes que dan señas de las enfermedades del cuerpo, y de donde sale una linea, y despues derrama mas lineas, quantas se derraman; tantas enfermedades diferentes salen de aquel lugar; despues se siguen los remedios de ellas, para que qualquier Padre de Familias de la Casa de Campo pueda ser Albeytar, para sanar las enfermedades de sus bueyes, bacas, y novillos.



¶ Si el buey, ò baca estuviere descomodido, se pondrà en apatito, y gusto, ora provenga de calor, ora de otra causa, lavandole la boca, y lengua con sal, y vinagre; y si el buey tuviere barba, que es una carnosidad, que les viene debaxo de la lengua, conviene cortalla, y despues fregar la parte con sal, y ajo, picado todo junto, despues labarle la boca con vino; y tambien conviene quitarle diestramente con unos tenedores, los gusanos que se le crian debaxo la lengua; y para limpiar bien las partes interiores del animal enfermo no ay mejor remedio, que tomar huesos de las azeytunas, despues de exprimido, y sacado el azeyte, y hazerle comer de esto à menudo.

Si el buey tuviere bomitos, y temblor de corazon, le fregareis el ocico con ajos, ò con puerros picados, y hazedle beber, mezclado con vino, y esso es bueno para el dolor colico, y para quando les gruñe, y remueve el vientre; essa enfermedad se les conoce quando se lamentan, moviendose, echandose, y levantandose, à menudo, y no pudiendo sossegar en ningun lugar. Algunos añaden azeyte de nuezes, y otros les dan cebollas, cocidas con vino tinto, y otros mirro, con granos de laurel, destemplado con vino, y les hazen purgar la carne por el contorno de la uña, ò à la cola, hasta la sangre.

Si el buey tuviere la boca, ò peladar inchado, que le quita el apatito, ò gusto, y le haze dar suspiros à menudo, para esso será bueno sacarle sangre de la vena del paladar, y despues de la sangria, no se le de de comer otra cosa, sino ajos picados con hojas de algunas verduras, ò alcael tierno, hasta tanto que se halle mejor.

Para los estangolones, ò gotornones, que vienen en la garganta, ò cañon de los bueyes, el qual viene, y baxa del cerebro refriado, les desarraigareis esos gotornones, despues les cubriteis la cabeza con alguna manta, y les fregareis à menudo toda la boca, y gola con manteca fiesca.

Si beviendo huviere engullido alguna sanguijuela, y se le huviere quedado en la boca, ò garganta, se la hareis caer dandole en la boca azeyte tibio; y si estuviere puesta en el estomago, le aveis de infundir vinagre.

Para la tos del buey, se le deve dar de beber decoccion de hisopo, y comer puerros, picados con trigo; otros les dan à beber, por siete dias decoccion de atemissay; y si tuviere la tos, ò catarro por causa de la flema, lo conoceréis quando estuviere descomido, y le cayere la oreja, entonces le lavareis la boca con tomillo salsero, picado con vino blanco, ò se la fregareis con ajo, y sal menuda, despues labarla con vino. Algunos le limpian esta flema con hojas de laurel, pica las

Las enfermedades, y curas de los bueyes, bacas, y novillos.

Remedio para sus enfermedades.

con cascarras de granadas, y este ponen dentro de la nariz vino con mirra.

Para contra el catarro, y ojo inchado, se les saca sangre por debaxo de la lengua, ò se les haze tomar zumo de puerros, ruda, apio, y sabina, todo bien purificado.

Si el buey tuviere la espalda cascada, conviene sangrarle de la pierna de otra parte donde no es la enfermedad; y si fuere de ambas espaldas, conviene sangrarle de ambas piernas.

Si el buey tuviere el miembro endurecido, le ungiereis con unguento hecho de raizes de malvas, picadas, con manteca fresca, dos vezes al dia.

Si el buey tuviere piedra dentro de la vexiga, tomareis dos onzas de hinojos marinos picados, dos dragmas de clavos de girofle, dragma y media de pimienta, picallo todo junto, y se lo dareis à beber con vino tinto tibio, y esto continuareis algunos dias; y si hecho esto la piedra no sale, conviene dalle un corte para sacarla fuera.

Si el buey tuviere la piedra dentro del miembro, primeramente le echareis largo en el suelo, despues hazedle tener el miembro con unas mordazas por encima donde estuviere la piedra, y se le abriereis por el lado para sacar la piedra, despues consolidareis la llaga con trementina, lavada quatro vezes con agua de la yerva llamada cola de cavallo.

Si el buey no puede mear si no es con trabajo, le sangrareis de la vena del miembro, y le dareis à beber esta pocima, que hareis de miel, azeyte, y vino blanco, cocido todo junto, y se la dareis tres mañanas continuas, despues lo dexareis reposar ocho dias.

Remedios para las enfermedades de los bueyes.
Si el buey tuviere los botones inchados, por alguna causa, los ungiereis muy bien mañana, y tarde, con gordura dulce: tambien se tiene por remedio fisico, que la hiel del perro sana los genitales hinchados del buey, ungiendolos à menudo.

Si el buey mea sangre, hazedle comer llanten, y azeyte bueno, despues tomad tartar en polvo, y coloquintidas destempladas con vino tinto, y claras de huevos, y se las hareis beber con la corna; y si el mear sangre no vâ cessando dentro de veinte, y quatro horas, se morirà.

Si el buey tuviere la uña gastada de hierro, ò piedra, cabareisle la uña hasta el hondo del daño, y destilareis dentro de la llaga de el unguento hecho de gordura de puerco, y de buey todo junto caliente, y le pondreis dentro estopas de cañamo, ò lino, mojadas con dicho unguento.

Si tuviere la uña abierta, tomareis miel, y cera nueva, y tres

men-

menina, de cada cosa una onza, y hareis unguento, y lo aplicareis por el contorno de la uña, por espacio de quinze dias integros, despues pondreis deste unguento, aloe epatico, miel rosada, alumbre de roca de cada uno media onza, y cubrireis todo el contorno del pie, despues tendreis baño de vino con miel para labarlo; y si la uña estuviere podrida, hareis este unguento arriba dicho, de la uña abierta, y le pondreis dello hasta tanto que la uña esté un tanto resucita, y despues le hareis fomentacion, por espacio de cinco, ò seis dias, tres vezes cada dia, por todo el pie con vino, ò con vinagre, que aya hervido con cal viva, y miel de cada cosa siete onzas.

Para el pie picado de clavo, ò de espina, ò de otra cosa que tenga punta, cortareis la uña del pie lo mas cercano que podreis de la picadura, despues destilareis dentro de la picadura trementina, y azeyte todo mezclado, y caliente, despues le hareis un emplastro por todo el pie con miel, y gordura dulce liquida.

Para la matadura del pie hareis hervir miel, y gordura de puerco con vino blanco, y este emplastro aplicareis encima el pie, y se lo dexareis por tres dias continuos.

Para el pie apretado, y endurecido, tomareis raizes de malvas, y de malvariscos, y las hareis hervir con suficiente agua, despues picadlas, y passadlas por un colador, y quando fuere passado, añadireis media libra de gordura de puerco, y tres jarros de buen vino, harislo hervir todo, hasta que la gordura sea derretida; entonces añadireis simiente de lino bien picada, y lo hareis hervir hasta la consumption del vino, y pondreis una parte de esta cataplasma encima el pie, y se la dexareis tres dias integros, despues bolvereis à poner el restante que aveis reservado, y se lo dexareis otros tres dias.

Para contusion de nervios, que el buey anda coxo, conviene fomentarle las piernas con azeyte, y sal; pero si fuere inchadura en las rodillas, conviene fomentarle con vinagre caliente, ò con decoccion de mijo, y simiente de lino; y no obstante estas cosas, conviene cauterizarle à la parte ofendida, y ponerle encima manteca fresca, y levadura, con agua, y vinagre, despues aplicarle unguento de manteca salada, con gordura de cabra.

Si el buey anda coxo, por aver padecido frio en los pies, conviene labarselos con sus meados añejos, y tibios; pero si fuere por abundancia de sangre que se retirasse al pie, conviene resolverle, estregandole muy fuerte, arañandole; y si de este modo no sana, conviene tenderle la uña de la estremidad, hasta el vivo, que salga la sangre, y embolverlo con una bolsa de cuero, para que la agua no le haga daño, hasta que aya curado.

Sii

Curas para sus males.

Si el buey anda coxo, por respeto de alguna espina, ò madera que se le huviere metido en alguna parte del cuerpo, ò por golpe de piedra conviene lavar el lugar con meados calientes, y poner encima gordura vieja derritida con azeyte, y pez liquida.

Remedios
para sus en-
fermedades.

Si el buey tuviere la pierna rompida, se la bolvereis à su lugar, haziendole estirar por vuestros criados la pierna, derechamente con cuerdas, tanto de una parte, como de otra, para que el hueslo rompido se pueda igualar, y unir igualmente, como de antes estava; y por encima, y por el contorno aplicareis estopas de lino, ò de cañamo, mojadas con mezcla de claras de huevos, ò bolo armenico, fangre de dragon, y embolvereis con vendas las partes afsi estrechamente con algunas tablillas, que el hueslo rompido no se pueda mover, y encima pondreis otras estopas mojadas con vino puro, para confortar los nervios, y para que las partes mas altas, y mas baxas del hueslo rompido no toman mala indisposicion, tanto por la atadura, quanto por el rompimiento del hueslo, y le ungireis una, y otra parte de arriba, y abaxo, de un unguento hecho de una onza de tramentina, y de otra tanta manteca, y azeyte.

Si el buey tuviere la pierna sacada de su lugar, ò desconyuntada, se la bolvereis estirandola, y despues se la embolvereis, ungiendola primero con gordura de puerco.

Si el buey tiene estrecheta de vientre, ò anda estiptico, para relaxar se el vientre, conviene darle à beber agua tibia, con dos onzas de aloe muy bien polvorizado.

Si el buey tuviere fluxo de vientre, que algunas vezes viene à echar fangre, y lo debilita mucho, es necessario quitarle el beber quatro, ò cinco dias, y darle granos de pallas, puestas en infusio con buen vino tinto, ò nuezes de galax, y de cipres, con queso añejo, destemplado con buen vino, y por el ultimo remedio se avrá de cauterizar en medio de la frente.

La enfermedad del anticor del buey se conoce, quando el animal tiene el pelo del cuerpo derecho, y està menos alegre de lo acostumbrado, y tiene los ojos espantosos, y espavoridos, y el cuello caido, la boca salivosa, y el passo tardo, el espinazo, y toda la parte trasera dura, y enteramente descomodido, y no rumia nada; esta enfermedad se sana de principio, pero envejecida, no ay remedio alguno; tomareis cebolla albarrana tres onzas, cortadla menu litamente, raizes de melones, picadas otro tanto, mezclado todo con tres puñados de sal gruesa, y destemplado todo con tres jarros de vino bueno, y le hareis tomar cada dia buena cantidad.

La

La enfermedad de la inflamacion en las partes del cuerpo, que à menudo atormenta à los bueyes, conviene hazer los emplastos de tres manojos de simiente de coles, y un plato de harina blanca, todo junto bien picado, è infuso con agua fria, y despues aplicado à las partes dolorosas, y el mejor remedio que se puede hallar, es tomar hojas de cipres, sin los ramos, tres manojos, y harina como està dicho, añadiendo vinagre fuerte para destemplanlo.

Remedios
para sus en-
fermedades.

Para la enfermedad de los riñones conviene sacarles fangre de la vena de entre las piernas, y de la vena llamada matrice, que se halla al largo del lado de la parte de los riñones, y por bebida, conviene que se haga de zumo de puerros, mezclado con agua tibia, ò con sus propios meados.

Para la enfermedad de los bueyes, que los Labradores llaman tiña, ò ranilla, la qual se haze dentro de los intestinos, y muchos mueren de ella, la qual proviene de que se les entran por el trasero los reznos, y llegando à las tripas mueren infaliblemente, sino se les aplica remedio. Los Labradores usan quando esto conocen, meterles la mano por el trasero, y les arrancan aquellos reznos antes que mucho se encarnen, que horadan las tripas; mas lo mejor es hazer que no les venga esta enfermedad, obviando, ò desviandola en esta forma: Tomen trigo limpio, y mojenlo con azeyte por espacio de un dia, que se embeva bien de ello, y denselo à comer à bueltas de otras cosas, que con ello echarà todos los reznos que tuviere; y si lo usaren una vez cada mes, nunca tendrán semejante enfermedad, y purgan con ello; esto es bueno para qualesquiera otros animales.

Si el buey tuviere la copa del cuello hinchada, ò encordada, conviene sacarle fangre de la vena de las orejas, y poner encima del mal un emplasto hecho de tuctanos de buey, y de gordura de cabras, iguales partes, deshecho con azeyte, y pez liquida.

Remedio
para sus ma-
les.

Si el buey tuviere la copa del cuello endurecida, y adormecida lo dexareis reposar algunos dias, y estos dias le fregareis el lugar endurecido con manteca, azeyte, gordura de puerco, y cera nueva partes iguales, todo mezclado igualmente.

Si el buey tuviere el cuello desollado, pondreis encima la llaga un emplasto hecho de los tuctanos de los hueslos de las piernas de buey, y gordura de puerco, y de cabra, de todo iguales partes, mezclado, y deshecho junto.

Si la copa del cuello del buey estuviere solo pelada, la fregareis presto con unguento, hecho, y preparado de seis onzas de miel, y quatro onzas de almastiga, hervido todo junto.

X

Si

Si el buey tuviere sacua, conviene fregarla con sus propios meados, con ajos picados, axedrea, azufre, vinagre, con nuezes de galax picadas, y zumo de calamento con gordura.

Para los piojos de los bueyes, conviene fregarles con decoccion hecha de azeytunes del azebuche, y sal; y tambien conviene quitarles la vexiga que tienen debaxo la lengua.

Si la piel del buey estuviere apegada a los huesos, conviene fomentarla con vino puro, y con azeyte todo mezclado.

Si los cuernos se le hendieren conviene fomentarles con vinagre, azeyte, y sal, mezclado todo junto, despues ponerle encima en judia vieja derretida con cera nueva.

Si el buey, o baca tiene los quernos torcidos, y los querreis enderezar, o si los tiene derechos, torcerlos, tomareis dos panes grandes al punto que salen del horno, y pondreis los cuernos dentro los panes, que no lleguen a la carne por tres dedos, y despues de aver estado asi buen rato, antes de perder del todo la frialdad, sacareis los panes; y luego estando calientes los pondreis del modo que querreis, y en estando frios, se quedarán del mismo modo que los avreis puesto con la misma fortaleza.

Secretos para sus enfermedades.

Si el buey tiene dolor de cabeza, o en qualquiera parte del cuerpo, que esto les acontece a menudo, que conocereis quando el animal no camina, ni trabaja de gana le hareis fomentacion, o le aplicareis un emplastro hecho de decoccion de manzanilla, melilote, y semente de lino.

Para el dolor de cabeza, picareis ajos con vino, y se los pondreis por de dentro las narizes; despues le fiegareis toda la cabeza con decoccion de hojas de salvia, mejorana, espicanardi, oruca, laurel, y de nogal con buen vino.

Para los ojos que fueren hinchados, se le ha de hazer colirio de harina de trigo passada, y destemplada con idromiel.

Para los ojos que lagrimean continuamente, tomareis de la cola dura del trigo cocido, y hareis emplastro encima del ojo. Y para lo mismo tomareis papaver erraticum los pimpollos, y raizes, y picadas con miel, sirven para hazer colirio a los ojos.

Para los ojos nublosos, pondreis dentro de los ojos polvos de huesos de cipia, azucar de piedra, y canella sutilmente polvorizado.

Para el blanco que viene encima de los ojos, aplicareis una cataplasma, hecha de sal gemma, y almastiga polvorizado sutilmente, e incorporado con miel, y continuareis esto a menudo.

Para

Para la cartagina de los ojos de los bueyes, se les deve hazer un colirio de sal armoniaco, destemplado con miel, y tambien se les deve unguir el contorno de los ojos con pez, y ajos, y esto por las moscas, que por la miel les van continuamente por el contorno.

Para el ojo colorado, cargado de sangre, que perturba la vista, conviene hazerles destilar dentro los ojos miel continuamente, hasta que este sano perfectamente.

Las llagas, y ulceras de los bueyes curareis con malvas silvestres, picadas con vino blanco fregando los ojos.

Para la enfermedad de los lomos, se les deve dar de beber zumo de puerros, con vino blanco dulce, y se les deve poner en la oreja raiz del avellano.

Las apofemas se han de madurar con lavadura, cabezas de lirio, o cebollas albarranas, y vinagre, y despues cortarlas, y limpiarlas, con sus meados calientes, y ponerlas bañadas, y remojadas con cera derretida, y finalmente hilar, unguidas con cebo de cabron, u de buey.

Si el buey fuere mordido de alguna serpiente, alacran, o perro rabioso, u de sapo, se deve fregar la llaga con azeyte de alacranes, o jabon infuso con vinagre, y se deve labar con decoccion de la yerva corazoncillo, o con salmuerra vieja.

Para la mordedura de los sapos, les fiegareis con albayalde, destemplado con agua, y se deve rozar el lugar, por donde pacen los bueyes, con decoccion de pimpollos de laurel, para hazer huir los sapos.

Enfermedades, y sus curas.

Para la calentura de los bueyes, que les viene del excesivo trabajo, y tienen grande calor, con dolor de cabeza, e inflamacion de ojos, y calentura extraordinaria, y se sienten, tocandoles la piel, se les ha de sacar sangre de la vena de la frente, u de la oreja, y se les deve dar de comer yervas frescas, como lechugas, y otras, y se les deve hazer fomentacion en el cuerpo con vino blanco, y tambien darles a beber agua fria.

Si el buey estuviere flaco, desvanecido, y vacuo le dareis yerbos picados, y destemplados con la agua de su beber. Las moscas no daran molestia a los bueyes, si picais azeytunas de laurel, y las hareis cocer con azeyte, y unguis los bueyes, y tambien si los unguis con su propia saliva.

X 2

CAPITULO

CAPITULO QUARTO:

SECRETOS DE LAS BACAS, Y NOVILLOS, DE LA LECHE, MANTECA, Y QUESOS.

De las bacas, y novillos. **Q**Uanto en el gobierno de las bacas conviene, que si no fueren muchas en la Casa de Campo, toque el gobierno dellas à la Madre de Familias, por razon de la leche, y assi harà, que los criados limpien à menudo el corral, y que guarden que el toro no vaya à las bacas; hasta la yerva primera, que es el tiempo que ellas mismas lo empiezan à llamar, y esso se puede conocer por la inflamacion de su natura, y del subir ellas encima el toro; y si acontece; que la baca reuse al macho, se le deve poner dentro la nariz cola de ciervo quemada, ò picar una cebolla, y fregarle la natura con ella, porque esso la calentará. Hareis que los becerillos, y terneras esten separados de las madres, luego que avrán mamado, y se pongan en otro establo, y quando conviniere mamar, sea à la mañana; y à la tarde, lugar, y tiempo oportuno, que esten reposadas.

Leche, manteca, y quesos. No ordeñareis las bacas antes de parir, porque en esse tiempo la leche no vale nada, porque viene dura como una piedra: La leche se deve separar luego que fuere sacada; la manteca muy batida sin derramarla; el queso bien apretado, y quaxado; y sobre todo, que todos los vasos, coladores, formas, y otros sean bien limpios, y que ninguna de las criadas no intervenga en el hazer los quesos, y manteca, teniendo la purgacion.

Perfeccion de las buenas bacas, y en que edad se han de dar al toro, y tiempo de ordeñarlas. El Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo apreciaràn mucho las bacas de medio talle, de quatro, ò cinco años, y de color negro mosqueadas, ò manchadas de blanco, y negro que tengan el cuerpo grande, la frente larga, los ojos negros, ò rasgados, ò abiertos, los cuernos limpios, y negros, las orejas pequeñas, y poco hendidas; las piernas cortas, y gruesas, el cuello largo, y grueso, la cola larga hasta el pie, la uña corta, è igual, las tetas anchas, y largas.

No dareis las bacas al toro, sino de edad de tres años hasta nueve, y desde el principio de Junio, hasta quarenta dias despues, porque avrà abundancia de yervas nuevas, porque si ellas conciben esse tiempo, viene el parto en las yervas nuevas; ni las dareis al toro sino las que fueren bien flacas, porque quanto mas flacas son, tanto mas retienen la simiente genital; y al contrario, el toro de-

ve ser puesto antes en palto, y bien apacentado de garbanzos, yervos, ordio, y otros granos. Guardareis las bacas de peligro en el dezeno mes, y las alimentareis en el establo de ocho meses adelante, de buena yerva; en el Invierno, y Verano; dareisles à beber dos vezes al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, no agua de rio, sino agua un poco tibia, como la de lluvias, ò de balsas, y de pozo, sacada de largo tiempo, porque la agua de pozo, por su frialdad, les podria hazer daño.

No las ordeñareis para vuestro uso, si no fuere dos meses despues de aver parido, en el qual tiempo las llevarcis à la campaña, y no dexareis mamar los becerillos, hasta la tarde, que avrán buuelto del palto à su corral, y à la mañana. Al novillo capareis de la edad de dos años, y no mas tarde, porque los novillos crecen mas, quando son capados, por tener el cuerpo mas humedo; de edad de tres años los dexareis al Baquero para empezar à domarlos à tirar; y tambien le dareis las bacas esteriles, que despues de nueve años no dan mas fruto porque tambien pueden servir al yugo.

Para las enfermedades de las bacas, y novillos, guardareis el modo, que se ha dicho en las enfermedades, y remedios en el tratado de los bueyes.

¶ La Madre de Familias de la Casa de Campo, sea muy diligente, assi para el nutrimento de la casa, como tambien para sacar dinero, en emplear sus hijas, y criadas en el gobierno de la leche. Quanto à la leche de las bacas, no hareis cuenta de ella luego despues de paridas, porque à mas de que no vale para manteca, ni queso es peligroso el comerla; y por esso las mugeres, despues de paridas, se abstienen en dár la primera leche à sus hijos.

Despues que la leche fuere sacada, la pondreis en lugar donde se pueda conservar tibia, para que se detenga mas tiempo, y mas presto quaxar, y condensar, porque el calor conserva, y condensa la leche, y el frio la haze agria, y la corrompe, y por evitar este daño, fuera bueno hazerla herbir, meneandola à menudo primero, y ponerla à reposar, y se conservará hasta tres dias, y tal vez mas.

Conocereis la leche si es buena por su blancura, olor, gusto, dulzura, y substancia, mediocrementemente condensada; de tal manera, que echando una gota encima de la uña, no cayga luego, antes se quede por largo tiempo; lo mas presto que fuere posible sacareis la manteca, quesos, y otras cosas, de que podeis sacar provecho, que la buena Madre de Familias deve ser solícita de sacar segun el tiempo. Primeramente, sacareis la leche de encima, luego que la avreis saca-

Para hazer leche, manteca, y quesos.

do de la bacia, un poco tibia, y desta leche haréis los quesos, que se acostumbra vender en el Verano para las meriendas, en lugar de companaje. De la leche, que será condensada sin prensar, haréis los pequeños quesos. Algunos hacen herbir la leche con ajos, y cebollas, y la conservan para el uso, y la llaman leche agria; lo que queda de la escoladura de la leche, darcis à los puercos, y perros; pero en tiempo de carestia se puede dar à la familia, haziendola herbir un poco.

Hazer la manteca, y quesos.

Para hazer la manteca, la conservareis en lugar mas frio, y de la leche gorda no sacareis nada, antes la batireis mucho en un vaso hecho à proposito, mayormente en tiempo de grande calor, el qual impide mucho el quaxarse la manteca; y si hazeis cuenta de venderla, se deve salar, y ponerla en vasos de barro, para poderla llevar à vender à otros Lugares, como se usa en muchas partes: La manteca de color amarillo es la mejor de Verano, y la mas ruia es la de color blanco; mas conviene entender, que en el Invierno es todo al contrario.

Quanto al hazer los quesos, se deve ordeñar la mas gorda, y espesa leche para quesos, para que se puedan conservar largo tiempo, de la qual no deveis sacar para hazer manteca, sino como saliere de la bacia, la pondreis en unos vasos para quaxarla. El modo como la quaxareis sea, poniendo dentro gordura de corderos, ò cabritos, ò de liebre, ò flores de cardo salvatico, ò fiente de cardo benedicto, ò leche de higuera salvatica, ò la piel de dentro el estomago de la gallina, que recibe el estiercol, ò la flor de las algarrofas domesticas, ò silvestres. Al vaso donde estuviere la leche, no le deve faltar algun calor para entretenerla tibia: no conviene llevarla al fuego, antes esté lexos del, y quando estuviere presa, ò quaxada, se deve luego poner en el colador, ò estampa, para que se separe el suero de la leche. Sobre todo es necessario, que la muger que se entremete, y se pone en la obra de hazer quesos, sea limpia, aseada, pulida diestra, y lexos de su purgacion. Por esso aquellos que hazen estimacion de sus quesos, deven hazer eleccion de una donzella de catorze años, acomodada, limpia y pulida, que no tenga las manos farnosas, y de templado color, porque se persuaden, que el desafino, y suciedad, impiden la integra condensacion, ò coagulacion de los quesos, y se hazen llenos de ojos.

Si querrà endurecer, y conservar largo tiempo los quesos, los exprimireis bien quando fueren en el colador, ò estampa, despues pondreis una poca de sal molida por encima: Si por avellos conservado largo tiempo se hizieren duros, los pondreis en un vaso de

barro,

barro, y pondreis dentro harina de orzo, ò los pondreis entre gavanzos, ò bisaltos, ò los cubrireis de hojas de taragoncia, la qual tambien impide que no sean mordidos de gusanos, ni polvilla, y de que no se marchiten; y para poderlos dar finos, los pondreis en arcas, ò bodegas, encima de tablas, rociadas con azeyte de oliva, ò de lino, y vinagre mezclado todo junto.

Hareis juicio del buen queso, si fuere gordo, y de peso; algun tanto colorado, dulce al gusto, agradable al olfato, y no en alguna manera de dañados, y carcomidos. *Juzio de buen queso.*

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LOS CAVALLOS, Y YEGUAS CON SUS Pollinos, y de sus enfermedades, y remedios.

DEve ser el criado para los cavallos de casta, y tambien de los de trabajo, modesto, y paciente, y que tenga amor à los animales que tiene encomendados, y que no les maltrate, antes les deve enseñar, y adestrarlos con amor en el ademàn de la mano, meneo de la varilla, voz, ò grito, y que no se les haga trabajar mas de lo que pueden, y que los almoaze alegremente cada mañana, y en el Verano algunas vezes despues de medio dia, y que no les de de beber, sino fuere en las horas acostumbres, despues que avrán reposado; labarlos à menudo en el Verano los piés con agua fresca, y algunas vezes con vino, ò con hezes de vino para engordarlos, y con meados; y si tuvieren los piés suelabatidos mucho por el trabajo, ponerles à la noche del estiercol en la uña, y si fueren escaldados, ò sin gusto, labarles la boca con vinagre, y sal, y no les de alcacel, paja, cevada, ni cama, que no esté muy bien batida, y limpia, y no dexarlos desherrados, y tener cuydado que sus sienos, fillas, bastos, albardas, collares, y otras piezas de sus aderezos, no sean gastados, ni rompidos, sino coserlos, y remendarlos con remiendos, y deve saber brevemente el oficio del fillero, y de albeytar, y no deve estar desguarnecido el aposento de las cosas que tuviere necesidad para el reparo de las fillas, y herramienta de los piés de sus cavallos; y deve ser diligente en tener cuenta quando el cavallo anduviere coxo, y de que procede, y de que pié, y en donde le responde, y aplicarle luego, el remedio que sea à proposito.

En la Primavera, quando el cavallo tuviere el paladar hincha- *Avisos pa-* do, se lo rompereis con la corneta. Por la tós le cubrireis con la ra el mozo manta si fuere resfriado en el trabajo, ò por la lluvia; en tiempo de cavallos.

X4

fatti-

fastidiosos; los hareis comer alolvas, ò anís mezclado con paja, ó con yerva, y renoualles la yerva vieja, y aveis de estár muy advertidos del amor que un cavallo lleva al otro, y segun aquello ponerlos en el establo cercano, el qual establo, ò cavalleriza se deve limpiar cada mañana del estiercol que no quede cosa, y à la tarde hazerles buena cama de paja.

Conviene que el criado de cavallos duerma en la cavalleriza, por el peligro de encabestrarse, y degollarse los cavallos, y que tenga advertencia en matar la luz en parte fuera de peligro, y cerrar bien la cavalleriza, y poner à la tarde sus alhajas, y arreos à punto, porque si à la mañana huviesse de ir à la campaña, no le falte nada.

Si teneis alguna mula, ò jumenta las deveis poner à parte.

Si alguno de vuestros cavallos estuviere enfermo de enfermedad peligrosa, lo deveis separar de los otros, porque el mal no se les apegue.

Vicios de el
Cavallo.

Si vuestros cavallos tuvieren algun vicio, los corregireis diligentemente, como si fuere tímido, ò que no esté quedo al subir; y si no quisiere passar algun passo, le colgareis dentro de una oreja una pequeña piedra; y si esto no bastare, le cubrireis los ojos, ò le pondreis debaxo de la cola algun manojo de alcázel, y si poniendolos à cavallo, se alzare, y diere corcobos, darle con la varilla en las rodillas delanteras, y si se empinare, le tirareis, amenazandole, y dandole con la varilla, y si se parare, le dareis con la varilla encima de las orejas, y aveis de tener cuidado de los cavallos, y de las yeguas de culla, y si no ay algun inconveniente en ponerlas en el pasto, quando el tiempo fuere oportuno en lugar espacioso, y humedo, ò en montes que se rieguen continuamente de agua; y nunca en lugar seco, y quanto mas desembarazado, y raso será mejor, y mas apropiado, y las yervas tiernas, y dulces son mas saludables à los cavallos, que las grandes, y fuertes.

Tiempos
de cubrir
las yeguas,
y de que
edad con-
sien.

No permitais que las yeguas sean cubiertas, ò saltadas de los cavallos, sino cerca de medio Mayo, porque pariendo en esse mismo tiempo, pueden facilmente criar sus pollinos, aviendo yervas nuevas, y tiernas, porque al cabo de doze meses que han concebido, paren.

El cavallo mas tierno de tres años, no es bueno para montar las yeguas, pero puede servir despues hasta veinte años.

Las yeguas pueden concebir à dos años, porque à tres pueden bien criar sus pollinos; que de diez años arriba, no son buenas para criar, que de una yegua vieja los cavallos son debiles, y gravosos.

fos. El cavallo al tiempo que avrá de cubrir las yeguas, deve estar galardo: Quando se acercare el tiempo se deve engordar de ordio, cevada, porque mejor pueda satisfacer à las yeguas, porque quanto mas fuerte el padre, tanto mas fuerte serán los pollinos; y si fuera debil, y nada prompto al subir, serán las crias debiles, y desvalidas: Conviene fregar la natura de la yegua con una esponja, y ponerla despues en las narizes del cavallo, si no fuere prompto al saltar, porque esto lo moverá; y si acaso la yegua no quisiere sufrir el macho, conviene picar una cebolla, y fregarle la natura, que esto la calienta.

Las yeguas de las yeguas castizas, deven ser fuertes de cuerpo, y grandes de delante con bello en contra, grande de delante, con el encuentro grande de los lados, y ancas largas, y que aya grande tiempo que no aya trabajado, ni deve concebir, si no fuere de dos en dos años, para que mejor pueda criar su pollino, y quando ella fuere preñada, conviene regalarla bien, y no hazerla trabajar, ni correr, ni dexarla al frio.

Yegua per-
filla.

Si la yegua tuviere trabajo en el parir, y que ella pierda mucho conviene picar el polipodio, y mezclarle con agua tibia, y darle à beber con la corna; y si huviere felizmente parido, no conviene tocar el pollino con las manos, porque en tocarle, se viene mucho à undir: Despues que el pollino avrá nacido, se dexará con la misma madre en lugar caliente, y espacioso, porque el frio no le haga ningun genero de daño, y quando él fuere un poco fuerte, y crecido, lo dexareis ir al pasto con su madre, porque ella no tenga cariño con la ausencia del pollino, que comunmente las hembras enferman de amor, y deseo de ver su pollino. Quando el pollino tuviere diez y ocho meses, lo empezareis de amansar, poniendole un cabestro, y freno cogado en el pesebre, porque se acostumbre à tenerle, y no tenga despues temor del ruido que el freno haze: Quando tuviere tres años, conviene domalle, y acomodalle en aquel servicio en que lo querrán emplear.

Parto de la
yegua.

Deve tener el criado, ò carretero noticia, y conocimiento de la edad de los cavallos, para cargarlos segun su fuerza, la qual edad del cavallo se conoce por los pies, y por las uñas, pero principalmente por los dientes. Quando el cavallo tiene dos años y medio, los dientes del medio de arriba, y abaxo se le caen. Quando el cavallo tiene quatro años, los dientes que se llaman canines, se le caen, y nacen otros: Antes de los seis años, los dientes gruesos llamados mexillares de encima se le cayen. A los seis años los primeros caidos renacen: El septima año todo está llano, y están todos iguales, y solemos.

Edad del
cavallo.

hemos dezir, que ya à cerrado: despues de este tiempo, no se pue- de bien conocer su edad: En el dezeno año, los pulsos se le em- piezan à baxar, y algunas vezes los pelos de los cejas se le hazen guellos, y los dientes le crecen.

*Al firtos.
Pollinos de
varios co-
lores*

Nacerán los pollinos de varios colores, si entre tanto que conce- birà la yegua estuviere cubierta de una manta de varios colores por- que los colores que mirará el cavallo al concebir tendrá el pollino: esto mismo podreís experimentar con los perros, y otros animales.

El cavallo no relincharà en todo el dia, ungiendole las nari- zes con azeite.

*Juizio de
un buen ca-
vallo.*

Hareis buen juizio de un buen cavallo, y de un buen potro, que primeramente tenga la cabeza pequeña, alegre de frente, enju- to, y seco de carne, por lo mejor que se ven las venas, y nervios, que es lo que demuestra el vivir que tiene de espíritu. Despues, que ten- ga el ojo negro, grueso, y que salte fuera, porque el cavallo que lo tiene blanco, ò de color de gato, de dia no ve muy lexos, y menos de noche. Tambien son ruines aquellos que tienen el ojo concavo, y hazen de mal parecer el cavallo, como tambien lo haze quando el uno es blanco, y el otro negro, ò dissimil el uno del otro en el co- lor, ò de varios colores. Tambien està bien tenga la oreja corta, agu- da, y derecha, porque el cavallo que la tiene bien formada, demue- tra ser animoso, feròz, y potente en qualquier trabajos; y al contra- rio el que la tiene gran le, demuestra ser vil, y de poco valor; à mas de esto es bien tenga los dientes pequeños, sutiles, secos, y no desigua- les, porque quando el cavallo tuviesse el uno tenue, y el otro duro, ò que to los fuesse gruesos, y el cuello corto, seria difícil de enfre- nar; y si tuviesse la boca grande, y abierta seria difícil ponerle el freno, y en el menear, quanto mas, que quando la barba es mas pe- queña, y no llena de huesos, tanto mejor la barbalera ayuda al fre- no en hazer mejor efecto; y que tenga la nariz bien abierta, gran- de, y colorada, por lo que demuestra que el cavallo tiene el calor, ar- dor, y es vivo de animo; y siendo bien dotado de nariz, la pone pro- fundamente dentro del agua quando beve. Despues conviene, que tenga el cuello ascendente del pecho à la cabeza, assi como lo lleva el gallo corvado de manera, que la cabeza està delante del cavalle- ro, y el ojo mire à los pies. Conviene que el cuello no sea demasia- do largo, ni muy corto, que sea elevado, descarnado de carne, y cor- vado, porque quanto mas es grueso, corto, y cargado de car- ne, tanto mas es difícil, è inobediente en el poner el freno: Mas conviene, que el cuello està adornado de crines sutiles, cres- padas, espesas, y colgadas de la parte derecha, y las de la frente

scan

sean largas, para que mejor sean los ojos defendidos de las molias. Tambien conviene, que el cavallo sea largo de pecho, muslo, y al- zado, à modo de paloma, el qual además de su belleza, lo haze mas idonco, en fortaleza, y en hazer los passos mas largos, sin encru ijar las piernas por dentro, como lo haze quando naturalmente fuere estrecho. No menos conviene, que el cavallo sea bien formado de las piernas, las quales sean gruesas de hueso, descarnadas, de echas, altas, è igualmente estendidas de las rodillas hasta los pies; las pier- nas gruesas, largas, muslosas, y nerviosas, las quales sean un tanto carnosas de den ro, y fuera, correspondiendo al pecho, y à los lados; porque quanto mas intervalo ay debaxo la cola, tanto mejor se ve alargar las ancas, ò grupa: El trabellon alto, con la juntura gruesa, corta, y no junto à la uña, la qual sea dura,alzada concava, re- donda, negra, porque las blancas son ruines, y las negras son duras. El cavallo deve ser corto de esquina, no aguda, antes mas presto llana que pueda aver una canal hasta la cola, y el dolo que no sea muy alto, ni muy baxo, y el departimiento de la espalda sea distin- to, la qual sea larga, grande, derecha, y fornida de carne, teniendo la grupa llana, foda, gruesa, y casi duplicada, con un cierto canal en medio; y no menos la cola sea del grueso, corta, sutil, y firme, y del pelo largo, ancha, gruesa, y crespada, y la que la lleve estrecha junto las piernas. Tambien conviene, que el cavallo tenga los lomos an- hos, y pelados, porque mejor pueda alzar los pies caminando, para que de delante parezca pequeño, porque siendo grande, en parte lo disforma, y en parte lo haze indebil. A mas desto conviene, que tenga los lados llenos, y largos encima el vientre, que siendo de esta manera, se demuestra mas bello, mas robusto, y mas apto para subir à cavallo.

Conviene que el cavallo tenga la barriga pequeña, tondo, y recogido, y bien baxo de las costillas, las quales sean bien largas de la ultima del nudo de la anca; porque assi el cavallo no solo es mas veloz en su curso, y en otras ocasiones, mas aun el cavallero puede con mejor comodidad ponerle dentro la silla: Mas conviene tenga los testiculos pequeños, è iguales, porque le hagan menos impedi- mento, y no le hagan daño en dicha parte. Es verdad que siendo grandes, tienen mas fuerza en todos sus miembros, y en el animo mas virtud.

Aunque ay algunos Albeytares, que en pocas palabras forman un buen cavallo, diziendo, que el buen cavallo tenga el ojo, y las junturas del bucy; el pie, y el feillar del mulo; la uña del jumentos la boca, à el cuello del lobo; la oreja, y la cola de la zorra; el pe- cho

cho de la muger; la ferocidad del leon; la villa, y voltear de la serpiente; la limpieza, y andar del gato; y la velocidad de la liebre,

A mas de lo dicho conviene, que el cavallo tenga el passo elevado, el trote suelto, el galope gallardo, el correr veloz, el saltar, los pies juntos, el menear seguro, y presto, siendo ligero con la mano, y obediente en el boltear de todos lados, y manos; llevando la cabeza juntamente, sin indignacion de la brida, ni de las espuelas, antes se ve conformar à la voluntad del hombre, que le sube à cavallo, sin moverse, ni espantarse por ninguna cosa que vea, ni sienta, ni inquietarse por ruido de otro cavallo, ni por ningun odor de jumenta, yendo à ella con furia.

Finalmente, el cavallo deve ser de animo vigoroso, obediente, manso, agil, veloz, y que tenga la boca blanda, buenos pies, y robusto, porque assi sera acomodado à qualquier Cavallero, ò Principe, para llevarle à qualquier empresa de honra; mas el cavallo tiene necesidad de espuelas, ò si es por vellaqueria, ò por ferocidad, conviene mucha caricia, si no dà siempre mucha molestia à su dueño, sin el peligro, y turbacion de animo, que le dà de continuo.

Aun que los cavallos son diversos en los colores, algunos los estiman mas, ó menos, segun el pelo, y aunque sean diversísimos en los colores, todos derivan del vayo, del alazan, del mezclado, y del negro; los dichos quatro colores dependen de los quatro humores, que el cavallo tiene en el cuerpo, y tienen conveniencia con los quatro Elementos, que son Fuego, Ayre, Agua, y Tierra. La co'era, por lo que es semejante al fuego, genera el vayo: La sangre haze conveniencia con el ayre, y genera el alazan: La flema corresponde à la agua, y genera el mezclado: Y la melancolia se atribue à la tierra, y genera el negro, y morillo.

Alabemos el color vayo, el qual es el mejor de todos los demás, por lo que demuestra mas vigor, y mas velocidad en la guerra, y este cavallo no se espavorece, aunque sea herido, por lo que no ve la sangre, que le cae del cuerpo; y este color, no solamente se divide en vayo, castaño, dorado, pomelado, mas el castaño es mejor quando inclina en el obscuro, ò que el castaño està esparcido encima la grupa, y por todo el cuerpo.

El de color alazan es presto, ardido, prompto, pero no de mucha fuerza, el qual es tanto mejor, quanto tiene buena mezcla de otro humor, pero si fuere como el alazan quemado, mezclado, son sobervios, caprichosos, saltadores, robustos, y nobles de naturaleza; pero los muy claros no son tan buenos como los obscuros.

El cavallo de color mezclado, se puede dividir en el rodado, mos-

mosqueado, melado, plateado, y de color estornello, y de estos el rodado es de semejante en bondad al bayo; y el mosqueado negro es mejor, que el mosqueado roxo, por lo que este es siempre sobervio, y desdenoso, quando tiene el señal en la cabeza, y muslo, despues, no solamente el melado està en reputacion de flaco, y de poca fuerza aun que sea sabio; mas el de color de estornello, no sin causa es dicho, y tenido de poco entendimiento, mas es veloz en el correr, y en otras acciones, y mezclado plateado, demuestra ilustracion; y el mezclado de negro, demuestra espíritu purificado, dexando la malignidad de la flema, y del humor frio, y humedo.

El cavallo de color de mora, es melancolico, y algunas vezes de ruin naturaleza, y assi se dice: el cavallo moreno, ò de todo bueno, ò de todo ruin (hablando de aquellos, que son negros como el cuervo) pero son pocos, que no sean agiles, prontos, vivos, y sobervios; bien es verdad, que tanto mas varian en bondad, quanto mas son diversos de pelo; mas siendo señaladas, ò mosqueados de blanco en la frente, ò en los pies, mejor se dan à conocer por buenos.

Quanto tiempo puede vivir un cavallo, no se puede determinar por regla cierta, por la diversidad de los Países, y territorios, y por ser demasiado, ò poco fatigado. A mas que en algunos climas de tierras viven diez, y seis años, siendo bien tratados, y aun veinte años: Empero, cada dueño deve tratar su cavallo siempre con prudencia, para que pueda usar muchos años del, como lo hazen muchos hombres, los quales se pierden por fatigarles demasiado, ò en no darles de comer, ò en no tenerlos bien gobernados, ò por tenerles la mano demasiado, ò tambien los matan por tenerlos muy delicados sin subirlos à cavallo, ò por darles algun trabajo.

Para aver de sujetar, y domesticar los potros de casta, el excelente Cavallerizo, primeramente le pone el cabezon con mucha destreza, sin hazer otra cosa, sino dexarle con las dos riendas de cuerda, por el espacio de dos, ò tres horas, quitandose despues, y el dia siguiente à la tarde bolversele por un poco de espacio, y despues tomar el freno, y sacarlo poco à poco de fuera de la barra, y lo conduciréis debaxo del portico, ò en otro lugar, atandole, y passandole lindamente por el espacio de tiempo, que le pareciere conveniente, segun su mansedumbre, ò dureza, despues bolverle luego à la cavalleriza, tomandole el criado de cavallos, y quitandole el cabezon, le pondrà el cabeastro, y despues en la hora acostumbada (aviendo primero comido del alcacel) le darà de beber, y el ordinario de la cevada; y el tercer dia, el Cavallerizo le bolverà el mismo cabezon en la misma hora acostumbada, con toda gentileza, y

*Discurso
del comar
les potros.*

le pondrà la silla sin petrai, ni grupera, cuidando que la cincha lo restrinja poquissimo, sin hazerle otra cosa, sino sacarle fuera de la cavalleriza con el cabezon, llevandole con amor debaxo el portico, y otras vezes por la calle, ò campos, como le diere gusto, rodeando el campo arado, y entrando dentro, haziendole dar por el criado de cavallos una pascada algun tanto larga, y seguida firme, y lo haga ir poco à poco, yendo creciendo el passo, tocandole algunas vezes ligeramente con la varilla, y hazer que la vea, y le acariciareis con la voz, y lo menicareis con la mano, y lo bolvereis à la cavalleriza, dondole al criado que lo gobierna, quitandole diestramente la silla, y cobezon, y poniendo e luego el cabezto. Despues el quarto dia en la hora acostumbada, pondreis la silla, y cabezon, y hazedle subir por el criado de cavallos; y viendo no haze mucha estrañeza, lo llevaréis con la brida fuera de la barra, y lo conducireis debaxo el portico, y viendo està quieto, lo hareis passear por un poco de espacio, y despues lo acariciareis, tocando, y palpandole con la mano en el pecho, cuello, cabeza, y orejas, y lo conducireis en un lugar alto hecho à posta para subir à cavallo, si el potro fuere grande, y hareis baxar al criado, y le pondreis ligeramente la barbillera, teniendo siempre las riendas justas, donde està atado algun tanto, y con una varilla pequena le irá tocando el cuello, y alzando poco à poco la brida, lo hareis andar acomodadamente por el portico, ò por otro lugar conveniente. Mas si acaso haze alguna accion mala lo atareis con el cabezon, y lo acariciareis con la voz, y con otros actos amorosos, y viendo que se aquieta lo hareis ir à placer, poco à poco creciendo, despues poco à poco lo hareis andar, y trotar, y esso hará con mucha destreza, y lo bolverà à la cavalleriza, encomendandole al criado de cavallos acostumbado: y aviendole puesto el cabezon, y atado al pesebre, lo cubrirà con la manta, porque si se halla sudado no se enfrie, y pasado el espacio poco mas de una hora, le quitarà la manta, y la silla, y le fregarà con paja; y si aun estuviere bañado del sudor, lo cubrirà con la misma manta, y despues le fregarà las piernas, y los piès, y le darà la comida, beber, y cama ordinaria. Llegado el quinto dia, siendo bien tratado del criado de cavallos, en las horas acostumbadas, puesto por el Cavallerizo el cabezon, y la silla bien apretada, lo llevaréis al lugar acostumbrado; para subir à cavallo, y le hareis andar por el camino, por el prado, y por el campo, acomodadamente, caminando, y trotando, hasta que empieze à calentarse, y esso hareis de dia en dia, creciendo el trabajo de hora en hora, llevandole especialmente al campo arado, haziendolo andar, y trotar hasta que empieze à fatigarle,

garle, porque esto es el camino de llevar bien los piès, y en darles buen pliego, y despues lo llevaréis à placer à la cavalleriza por el criado de cavallos, por passearle con las riendas en la mano, hasta que este conducido en su lugar, para darle todo lo que de ordinario le conviene. El otro dia siguiente no deve hazer falta el Cavallerizo en subirle à cavallo todas las horas; y quando verá que ya està domado, ò domestica do, le hará herrar, tanto de los piès de delante, como de los traseros, con hierros ligeros, porque mejor pueda subir por los lugares pedregosos, montuosos, sin romper las uñas, y sin estropearse, no llevando otra cosa sino una varilla, y el cabezon para hazerle ir à placer, no haziendolo andar, trotar, galoppear, y correr demasiadamente, ni menos reboltear, y saltar, y aun tirar bien, y hurtar con la cabeza, y con las espaldas, segun se conocerà ser conveniente. Despues no le ha de hazer falta en hazerlo subir por subidas collados de monte, y baxadas, y conducirlo en parte donde aya molinos, hojas, fagina, y en parte donde se trilla trigo, egumbres, lino, y otras cosas porque no se espante en el ver, y oír semejante estrepido. Además de esso, se deve conducir à ver coches, carros, carretas, y grande numero de puercos, vacas, ganados, y cabras, y hazerle passar donde estàn los corderitos muertos, y otros animales de comer, observando cada dia todo lo que se ha dicho, hasta que este diestro en el caminar, y andar, bien asegurado en el ver, y oír todas las dichas cosas. Viendo el prudente Cavallerizo, que el potro està medianamente domado, le deve poner en la boca un freno con un cañon con cañamo enmelado, dexandolo machacar hasta la hora acostumbada de subir à cavallo. A mas le pondre el cabezon, y le apretareis la silla, y le subireis à cavallo en diversas partes, haziendole ir aora passo à passo, aora trotar, galoppear, correr, haziendole hazer remesas, y aun saltar fossos, passar rios, y otras aguas, no faltando aquel buen andar que mejor aprenderà; porque otro andar requiere el ginete, otro el cavallo de lanza, otro el corcavo para un Gentilhombre.

Siguiese la figura del cavallo, que es general para con las yeaguas, pollinos, mulos, y jumentos con sus enfermedades, y curas,



¶ Al criado de los cavallos de esta le pertenece ser muy cuidadoso de la salud de los cavallos que tiene encomendados, teniendo cuenta quando tienen salud, en que no estén flacos, y por esso les dará trigo cocido, y ordio palado, doblada racion, y tambien los fregará, y almozará todos los días por todo el cuerpo, mayormente si supiere, que son juvenes, porque quieren ser muy mas à menudo moneados, y fregados, que no darles à comer.

Enfermedades del cavallo, y sus remedios,
 Si el cavallo fuere perezoso, y duro, que no quisiere caminar siendo picado, si fuere muy fuerte, y dà muchos suspiros, y comiendo no dexa de toser, con dificultad sanará; verdad es, que si la enfermedad fuere reciente, y à causa de polvo, ò viento polvoroso, ò por aver comido alguna suciedad con su comida, el remedio puede ser sacarle sangre de los lados, y cargarle de cosas calientes por el vientre, y por el espinazo, mezclando su sangre con vino, y azeyte, y despues de aver hecho esto por cinco días, al cabo de otros cinco se hará sacar e humor por las narizes; despues le dareis esta bebida, mostaza bien picada, azufre vivo, simiente de zahanoria, tanto de una cosa, como de otra, haziendo polvos, de los quales hareis decocción cō hidromiel, ò

hareis

hareis compuesta bien condensada, de la qual hareis tomar cada mañana la cantidad de una gruesa nuez con vino tinto muy bueno, y potente: Otro remedio muy excelente, que es, que se le dê una bebida hecha de agarico, y alolvas destemplado con vino tinto, ò le dareis à comer sangre de un petrillo de diez días, ò tomar raiz de genciana, raiz de cogombrito amargo, y picado, y destemplado con hidromiel, hazed bebida.

Quando el cavallo estuviere enfermo, por aver comido alcazel, ò otras yervas, le hareis esta bebida: tomareis la piel interior del estomago de tres pollos, y los hareis bien secar en el horno, y los polvorizareis con media onza de pimienta, y quatro cucharadas de miel, y una onza de incienso fino, y hazedle tomar este remedio con un jarro de vino tibio.

Algunas vezes el cavallo, comiendo alcazel, ò otras yervas, come algunas sabandijas venenosas, como son alacranes, arañas, y otras semejantes; entonces conviene hazerle correr hasta que fude, despues reposado un poco, le sacareis sangre del paladar, la qual caliente assi como saldrá, hareis que engulla toda la que le sacareis, y para comer le dareis puerros, y trigo, cocido todo junto.

La enfermedad de las encias, y dientes, viene muy à menudo à los pollinos, quando les nacen los dientes, entonces mezclareis barro del mejor que podreis hallar, con vinagre fortissimo, y de aquello fregareis las mexillas de la parte de afuera, y de la parte donde tendrán el dolor.

Remedio para sus enfermedades.

Quando los animales echarán sangre por la boca, los pondreis por dentro la boca zumo de retama, y zumo de puerros, mezclado con vino, legia, y azeyte: Tambien les podreis dar à beber agenzo, y aspicanardi, tanto del uno, como del otro, haziendole cocer muy bien en una olla nueva con agua.

La tos procede de muchas causas, la qual casi viene de los lomos, y partes circunvezinas, ò de las otras partes internas, y es de grande oficio, y maestria, y no ay ningun remedio mejor, que encier la nariz al animal; y si despues de esto no mejora, le dareis à beber con la corna un buen jarro de la siguiente bebida: Tomareis alolvas, y simiente de lino, de cada una buena escudilla, goma dragante, olibano, mirra, de cada uno una onza, azucar, simiente de yerbas, de cada cosa una onza, todo bien picado, y pasado por saquete lo hareis que esté en infusion toda una noche con agua caliente, y el dia siguiente lo dareis al animal con la corna, como está dicho, continuando, y añadiendo algun poco de azeyte rosado, excepto à la fin de la mejoría: En el restante no conviene sacar san-

Y

gre

gre á los animales de qualquiera parte que sea la enfermedad, pero será bueno continuar en darle de la goma draganté, con azeyte dulce.

Curareis la tós de todos los animales, tomando la quarta parte de una azumbre de vino cocido, y tres onzas de azeyte, y un huevo crudo, añadiendo harina de habas, y dos cucharadas de alolvas, todo mezclado, y le dareis tres dias á beber.

A los animales, que tolieren muchísimo, les será muy grande remedio darles habas fritas con tres onzas de gordura de cabra, y tres onzas de manteca, con tres cabezas de ajos pelados, todo cocido con cevada mondada (todo sin sal) danloles tres dias á beber.

Para los animales, que les sale la sangre por la nariz, les fomentareis la cabeza con bebida muy fria, poniendo un poco de sal, despues se les pondreis en la cabeza en forma de emplasto, y en los pulsos les ungiereis con dicha bebida fresca, y constriñidas las venas, por medio de dichos medicamentos reprimireis el dicho influxo de sangre.

Vegetio.

Secretos para curar los animales.

Para el morbo de los animales, tomareis orpimente, y azufre, y le pondreis encima carbonos encendidos, de modo, que el humo que hará dicho orpimente, y azufre entre dentro las narizes del cavallo, á fin que los humores congelados en el cerebro, se derritan, y destilen.

Para contra las sufuciones, y manchas de los ojos, es singularísimo remedio un colirio hecho de yedra tierna, majada con un almirez, ò de zumo de grano de yedra, ò de las hojas picadas con agua fresca, y mejor con vino, y este remedio se deve continuar por muchos dias, mañana, y tarde, y poner dentro del ojo polvos de hueso de acepia, ò simiente de oruga, todo entero, y dexadle hasta que su virtud avrá muy bien disminuido, y limpiado las manchas.

El ojo manchado, y calculoso, se sana con colirio, hecho de incienso, mirra, harina de almidon, y miel fina.

Las cicatrices de los ojos se curan, fregandolas en ayunas con saliva, y sal, ò con polvos de hueso de acepia con sal molida, ò con simiente de zanshorias silvestres, picadas, y puestas dentro de un paño, y puestas encima del ojo.

Remedio para susmalos.

Todo el dolor de los ojos se sana, ungiendolos con zumo de llanten, y miel.

La enfermedad de la cabeza, y rabia del cavallo, se sana frecuentando á menudo en darle mucho salvado de trigo con apio, dentro del qual pondreis hojas de lechugas desmenuadas, y paja de cevada recién cogida, y les sacareis sangre del cerebro, ò de los pul-

los,

los, ò de los dos lugares, y ponedle en lugar bajo, y tenebroso: conoce se si tuviere dolor de cabeza, por la agua que saará por la oreja, cayendo por el cuello abaxo, y si tuviere la cabeza grave, y colgada.

Para la enfermedad de la gola, ò esquinencia, ò garrotillo, ò inflamacion de la lengua, requiere principalmente hazerle fomentacion por toda la boca, y la lengua con agua tibia, despues ungiela con hiel de bucy; y quanto en el beber conviene tomar azeyte viejo dos libras, vino tinto un jarro, nueve higos blancos, y nueve cabos de puerros, destemplado todo junto, despues se hará decoccion, el fin de la qual, antes que se cuele, se añadirá salitre bien molido, lo que vereis ser conveniente, y todo bien pasado, y colado, se dará por bebida al cavallo con la corna, dos veces al dia, mañana, y tarde, y para su comer le dareis cevada, con la qual mezclareis salitre, y si le sacais sangre, sea del paladar, en caso de necesidad.

El cavallo que ha bebido demasiado, y muy presto, despues de cansado, sin ser paseado, se le concierne inflamacion de glanquetas, ò vivas, que no es muy diferente de las porcellanas y por esto las porcellanas, tanto en los hombres, quanto en los animales, proceden de demasiada frialdad de la agua, quando la carne de la gola está muy caliente, y para esto conviene principalmente hazerles una fomentacion caliente, y de cosas propias encima el lugar, para mover los humores, despues aplicarles emplasto, compuesto de harina de cevada, y tres onzas de rayna, todo cocido, á perfeccion, con vino tinto bueno, y quando la materia fuere madura, conviene abrirla con una lanceta, para hazer salir fuera la materia, despues en el concabo pondreis paños, ò hilas, mojadas con agua, azeyte, y sal.

Vegetio.

Si el cavallo fuere dañado á causa de la silla, primeramente le hareis una incision á la macadura, despues le pondreis encima estopa, mojadas con claras de huevos, por espacio de tres dias; y si el lugar fuere inchado, y endurecido, se sanará tomando co'es, parietaria, alumbre, picado todo junto, y con gordura dulce, lo cocereis todo, y se lo aplicareis encima el lugar ofendido.

Secretos para curar los animales.

Para el cavallo demasiado fatigado, le hareis tomar con la corna en el Invierno, tres onzas de azeyte, con un jarro de vino tinto; y en el Verano dos onzas de azeyte tan solamente, con la cantidad de el vino sobredicha.

Para el dolor del cuerpo, que se llama dolor de estomago, tomareis simiente de ruda silvestre, ò domestica, y la picareis muy bien, y con vino caliente le hareis bebida.

Para contra el desfallecimiento, y mal de cuello, es bueno tener

Y a

ner

ner el cavallo muy caliente, y le dareis esta bebida; mirra dos onzas, goma dragante quatro onzas, azufre quatro dragmas, corona de rey en polvos una onza, mercurial una libra, incienso fino lo que convinere à proporcien; mezclado todo esso junto, y reducido en polvos, lo reservareis à parte para usar de ello, en cantidad de dos buenas cucharadas cada vez, con un jarro de agua, dos cucharadas de miel, y alguna de azeyte rosado, y esta bebida sea por muchos dias, hasta que el cavallo se halle mejor: Notareis, que esta bebida es tambien buena para todos los animales de trabajo, los quales tienen las piernas, y miembros fatigados.

Para el cavallo, ò otros animales deslomados, por aver estado demasiado cargados, le aplicareis encima los riñones un emplastro hecho de pez naval, y de polvos de bolo armenico, sangre de dragon, olivano, almastiga, nuezes de galax, partes iguales, y el emplastro deve ser puesto caliente à la parte ofendida, el qual no le sacareis, hasta que el facilmente se quite, q̄ entonces el cavallo estara curado.

Do l' colico

Para dolor colico, tomareis hojas de azara, raizes de peregil, hinojo, de cada cosa una onza, pimienta negra dos onzas, mastrubio una onza, abrotano media onza, miel fina un jarro, y todo hecho à pedacitos, como unas avellanas, lo cocereis todo junto, desmenuzandole bien, y con un jarro de vino, se lo dareis à beber, y el dia que passare trabajo del dicho dolor, picareis tres, ò quatro cucharadas de simiente de hinojo, y hareis que la angulla luego con vino, y lo cubrireis muy bien, para hazerle sudar.

Para la farna

Para la farna, conviene sacarle sangre de las partes convenientes, segun el lugar donde fuere la enfermedad, y para purgarlo fuera bueno el uso de los polvos de raizes de cogombrillo amargo, mezclados con salitre, y este infuso con vino blanco, el qual medicamento à menudo usado, purga el mal humor, y por remedio exterior tomareis azufre vivo, pez gorda, betun de judea, dicho asphaltum, mezclado, y deshecho todo con manteca salada de fresco, y con esto unguento, fregareis el animal por todo el cuerpo en el Sol mas ardiente: La yerva vedegambre, cocida con azeyte, es un remedio exquisito para esta enfermedad. Advertid, que todas las unciones, y fricciones se deven hazer, fregando, y ungiendo el animal siempre à contrapelo: Tambien es bonissimo remedio para la farna, el quitar el pelo, y farna, hasta la sangre en el lugar farnoso, y despues labarlo con legia, hecha de una parte de cal viva, dos partes de harina de habas, y tres partes de ceniza de fresno, y todo no cocido, sino puesto en infusion; despues que fuere labado con dicha legia, conviene unguir las partes con unguento hecho de azogue, y vedegambre, azufre, alumbre, sarsara, y gordura de puerco.

Do

Defendereis de las moscas las uicerias, y llagas de los animales, ungiendo las con pez, azeyte, y gordura, mezclado; el cavallo de importancia, y los animales mulatinos, defendereis de la molestia de las moscas en el Verano, ungiendoles la piel à menudo con zumo de hojas de calabaceras.

Para el desollamiento de la piel, hecho frescamente, tomareis dos cebollas gruesas, y hareis decoccion con agua hirviendo, despues assi calida como el cavallo pudiera sufrir, lo aplicareis à la parte ofendida, y todo el humor se resolvera en una noche: Otro remedio hareis, tomando sal polvorizada, desecha con vinagre fuerte, y añadiendo una hiema de huevo, y de esso ungiereis la parte ofendida, y vereis la experiencia.

Enfermedades, y sus remedios.

Para la inchazon vieja, y dura, hareis este pegado, tomareis galvano dos onzas, resina una libra, armenico media libra, pez negra media libra, cera nueva media libra, azeyte una libra, todo esto incorporado muy bien, y deste pegado aplicareis en el lugar ofendido.

Para contra las lombrices, tomareis ceniza de olivo, ò polvos de agenzo secos, juntamente con el grano de altramuzes crudos, y de centaurea, tanto del uno como de los otros, con dos onzas de simiente de rabanos, cuerno de ciervo una onza, con vino blanco, se lo daran por el espacio de tres dias, tres veces al dia, y el dia siguiente de los tres, le hareis un ayuda, ò medicina de decoccion de agenzo, y ruda, y añadireis hiel de buey, y una onza de aloce.

La calentura del cavallo se sana, sacandole sangre de la vena, que se halla en medio del muslo quatro dedos, ò cerca del trasero, y en defecto de essa, de la vena del cuello, de la parte del garres; y si veis que convenga darle bebida, exprimireis un poco de verdolagas, y el zumo de ellas con goma dragante, incienso fino, y un poco de rosas coloradas, lo hareis tomar todo con un poco de hidromiel, con poca cantidad; y si el cavallo tiene calentura, se conoce quando tiene supresion de orina, y las orejas frias.

Para las rodillas inchadas, tomareis un jarro de vinagre fortissimo, y en el destemplareis un poco de sal, y media libra de la yerva ottoae, dicho clavillo de las Indias, quemada, sangre de dragon, la que convinere, y con esto fregareis el lugar tres veces al dia.

Para la picadura, ò mordedura de vivora, ò de alacrán, es bonissimo tomar un gallo vivo, y abrirle por el medio, y lo aplicareis todo caliente encima la mordedura, ò picadura, y despues luego le dareis una bebida de raizes de lirio amarillo, con vinagre, y sal, ò la raiz, hojas, y fruto de la coleta puesta en ceniza, y bebida con buen vino.

Y a

Para

Para la mordedura del perro rabioso, es singular remedio, antes de nueve dias, tomar de las flores de la yerva medica, que se llama alfalfa, quemada, y mezclada con gordura vieja, y aplicada encima la llaga, ó amassarla con vino blanco viejo, y hazedla beber; Tambien la raíz de la romaza, puesta en los polvos, y puesta encima la llaga, ó hazedle beber dicho polvo con vino viejo, es buen remedio.

Para contra todos generos de enfermedades de los animales, remedio muy saludable es, tomar mirra, è incienso macho, corteza de granadas picada de cada cosa una libra, pimentas tres onzas, azafrán tres onzas, ciruelas silvestres, gaminie, manteca, trementina de pino quemada, agenzo, serpoll, betonica, sagapenum, saxiphagia, de cada cosa media libra, y todo muy bien picado, y pasado, lo mezclareis puesto en un vaso de vidrio, y lo conservareis para valeros de ello en la ocasion, y quando los animales esten enfermos de calentura, les dareis una cucharada cada dia, con una bebida de agua tibia, y tres onzas de azeyte de flores; y si tuvieren enfermedad sin calentura, ó empezaren á convalecer, les dareis del dicho remedio mezclado con vino, y azeyte muchos dias, hasta tanto que este libre de la enfermedad, y conoceréis un remedio muy importante, y experimentado.

Si vuestro cavallo fuere demasiado caliente, le hareis beber con la corna en el Invierno tres onzas de azeyte puesto en una ollica de vino tinto, y en el Verano dos onzas, con la misma cantidad de vino.

Remedios
para sus
males.

Para el cancro, lo lavareis con vinagre fuerte, despues pondreis encima polvos sutilmente hechos de raíz de gamones, arsenico, cal viva, mezclado todo junto en un vaso, y despues reducido en ceniza. Para la opilacion, es singularissimo remedio la bebida que se sigue.

Tomareis semiente de zanahorias, y de apio de cada uno una libra, hareislo hervir todo con altramuzes, y miel, y todo colado muy bien, les dareis ocho dias continuos una bebida.

La dureza, ó estrechez del cuerpo, se sana con una bebida, ó ayuda, la bebida sea esta: Le dareis ordinariamente de los polvos de ruda silvestre, y de su semiente destemplada con vino tinto, ó tomareis raíces de lirio con granos de anis, y de la yerva opoponaco, y sea todo junto picado muy sutilmente, y hareis tres bebidas con tres onzas de vino tinto, y otro tanto de azeyte, por espacio de tres dias. La medicina, ó ayuda sea de zumo de lirio, mezclado con tres libras de decoccion de malvas, y dentro esta añaditeis salitre, y colombina, de cada cosa una onza, azeyte de laurel, y de ruda, de cada uno tres onzas; y despues que el animal avrá tomado la ayuda, conviene pasarse por un buen rato.

Al-

Algunos Albeytares han experimentado para esta enfermedad el estiercol de la liebre, con nueve cucharadas de miel, y quinze granos de pimienta rompidos, haziendo de todo pocion, y se pondrá en decoccion de coles marinas.

Para el fluxo del cuerpo, que se llama corrimiento, es bueno el jarave hecho de polvos de gallo, con vino tinto, y harina de almidón, destemplado todo junto; y si el fluxo procediere de frio, le dareis sopas con vino tinto dulce, y agua rosada, y le fregareis los riñones, y el vientre con vino tinto, azeyte rosado, y un poco de sal.

Para el fluxo de sangre por el trasero, hareis sangrar el animal de la vena del lado, despues hareis decoccion de trigo, gordura dulce, polvos de cascaras de granadas secas, y todo puesto en decoccion, hareis bebida; y le dareis todas las mañanas, sin hazerle trabajar; y tambien le hareis emplasto en el espinazo, y riñones, de la corriguea, bolo armenico, y de la misma sangre del animal todo mezclado con vinagre fortissimo, ó vino tinto muy fuerte, y esto puede tambien ayudar para si fueren deslámados.

Curas para
sus males.

Si algunas vezes los animales no pueden orinar, que se conoce por la hinchazon de la vegiga, y por el contorno del miembro, les dareis á beber una bebida de vino con ajo picado, y diez claras de huevos; ó zumo de berfica marina, mezclado con vino blanco, y en este mismo tiempo conviene quitarles del todo la paja, y trigo, y no darles otro sustento, sino yerva, y verdura, si se puede hallar en este tiempo: fuera tambien muy bueno ponerles en el buche de la verga colirio de miel cocido con sal, ó una chincha, ó mosca viva, ó puiga, que tambien este viva, ó un pedazito de incienso, ó tambien aplicarle encima los riñones, y lado, azeyte, mezclado con vino; estos remedios son buenos quando la orina avrá dañado las partes genitales, ó quando tienen camaras de sangre.

Para la dificultad de la orina, es cosa experimentada tomar cinco, ó nueve cantaridas enteras, y embolverlas con un paño, el qual aplicareis contra la pierna del cavallo, ó de otro animal, y hazerle tengan algun tiempo; esto provoca la orina; pero advertid, que no le hagais tomar en polvos, ni en cristerio, ni en bebida; bien es bueno fregar los botones con decoccion de berros, parietaria, y raíces de puerros. Hareis orinar qualquier animal, ungiendole la natura con ajo picado, y esto los hará orinar sin ningun impedimento.

Para qualquier animal que urine sangre, lo remediareis, haziendolo sangrar de la vena superior, y despues tomareis raíces de

Y 4

la

Remedios
para sus en-
fermedades

la yerva gamon, y la picareis, y mezclareis con vino blanco dulce, que sea un poco espesso, y lo dareis al animal por la boca; tambien aprovecha para la misma enfermedad tomar harina de trigo, con gordura de puerco, y polvos de cascara de granadas, y hazerlo cocer todo junto con vino blanco, y dareis al animal por la boca algunas tazas, que no sea muy espesso, antes bien un poco claro, y aveis de guardar despues el animal no camine, ni corra, porque la vena abierta se buelve à consolidar: sucede algunas vezes, que los animales con el correr, y saltar, se rompen algunas venas intrinsecas, y se deven sanar con remedios consolidantes; por esso conviene poner emplasto encima los riñones, hecho de ajos silvestres, y tacedeas vivas picadas, y cinco ajos domesticos, una libra de la yerva anagallis, y todo bien mezclado igualmente: Esto aprovecha tambien para los animales que tienen defarragados, ò movidos los riñones.

Para el farzumo, que viene à los animales en las piernas, conviene primeramente hazer rapar el lugar, despues ungielo con azeite de henebro, por espacio de quatro dias, mañana, y tarde, y darle un corte del largo con una nabaja al través, pero esso es muy dañoso para los cavallos. Otro remedio para lo mismo: tomareis las raíces del alcanthum, que son los cardones que tienen las hojas largas, y blanquinosas, y las cortareis à ruedecillas, y las hareis comer al cavallo, y sanará infaliblemente en menos de quinze dias, ò tres semanas si continuais en hazerle comer; el remedio es muy facil, solo el cavallo lo quiera comer voluntariamente.

Si el cavallo tuviere fajañones à los talones de los pies, pelareis el lugar, despues lo lavareis con decoccion hecha de malvas, azufre, y gordura de carnero, y se lo pondreis todo essa encima el lugar atandosele muy bien, despues quando lo saqueis, le ungiereis el lugar con unguento hecho de vinagre, y gordura de carnero, trementina de avet, y cera nueva, igualmente cocido todo junto.

Enferme-
dades, y sus
remedios.

Para el cavallo que anda coxo, por causa de nervios machacados, tomareis gordura de cabron una libra, vitriolo media libra, y de la droga, que se llama mollidena media libra, reyna una libra, y hareis unguento para poner en el lugar ofendido.

Si el cavallo será enclavado, conviene hazerle cavar, y limpiar el lugar del clavo dañado, y lavarle con buen vino fuerte, y hazerle destilar dentro azufre derretido, e hincharle el lugar de unguento hecho de trementina, cera, azeite, y miel: Otro remedio probado, primeramente le lavareis el pie con buen vino fuerte, y despues pondreis à la uña del cavallo en el lugar dañado, hojas de ber-
vas,

vasco de la hembra, picadas entre dos piedras, ò de la piel del medio de la corteza del sauco, y despues destilareis encima gordura con un hierro caliente.

Si al cavallo se le haze llaga en los pies, tocandose con las heridas, conviene raer el pelo del lugar ofendido, y fregarle con sal comun, y atareis encima una pequeña lamina de plomo muy sutil, despues quando la sacareis lo lavareis con vino.

Si quereis hazer blancos los pelos negros, tomareis raíces de cogombriño amargo una libra, salitre doze escrupulos, pondreislo todo en polvos, y lo mezclareis con miel; y usareis de ungielo el lugar.

Si los pelos blancos quereis hazer negros, tomareis tinta de Zurradores, siete escrupulos, zumo de vedegambre, quatro escrupulos, gordura de cabron lo que fuere necessario, destemplado todo junto, y usareis de esso para ungielo el lugar.

Para que renazcan los pelos à los animales, quemareis sobre farramientos un galapago vivo, y pondreis la ceniza en una olla, y dentro pondreis tres onzas de alumbre crudo, y tuetanos de servina; lo que fuere necesario, y todo esso cocereis con vino, y por algunos dias le pondreis en el lugar, y bolverán los pelos.

Otro para lo mismo: tomareis polvos, de habas quemadas, ò de altramuzes crudos, ò de hojas de higuera quemadas, y lo mezclareis con gordura, y usareis ungiendo el lugar; y si hechas las dichas cosas no nacieren los pelos, tomareis espicanardi, granos de pasas, iguales partes, y rompido, ò hecho pedazos lo cocereis con vinagre, y el dicho medicamento caliente lo pondreis en el lugar donde quereis pelos.

Mas cumplidamente trata de Albeyteria Publio Vegesio en lenguas Latin, e Italiana, traducida en lengua Francesa, de las enfermedades, y curas de los cavallos, y otros animales, à quien me remito.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES MULATINOS, Y DE los jumentos.

DEve, pues, tener el Padre de Familias de la Casa de Campo, todas las cosas necesarias para su Casa; y assi, el que no tuviere cavallos para tirar su carreta, para arar, y otros menesteres, por esso mismo en cierto modo, se puede servir de mulas para dicho servicio, y cosas necesarias à la comodidad de la Casa de Campo, aunque

que cuesten à buen precio: El gobierno de las mulas, y machos, es conforme à aquello que se ha dicho del cavallo, tanto en sus crias, pasto, y raza: quanto à la cura de las enfermedades à que están sujetos; se hará una breve descripción, y se dexa la entera cognición del modo de criar, y tratar estos animales, à aquellos que por su comodidad de las tierras, son tenidos en mayor estimación. No menos por hablar sumariamente, el mulatero no deve tener tanto cuidado de buena comida para sus mulas, quanto aun de sacar ganancia de ellas, como tambien del servicio de su dueño, y aumento de sus bienes: La utilidad que principalmente se puede sacar, consiste en aver buena raza: y así se deve buscar un buen, y bello macho, así mismo hembra, porque si no fuesen todos dos bien dispuestos, el pollino que nacerà, no será de ningun valor, y con todo que el pollino sea engendrado de asno, y de jumenta, ò de cavallo, y de jumenta, los mejores son aquellos de asno, y de yegua, porque aquellos que son de cavallo, y de jumenta, puesto que llevan el nombre de su padre mulo, ò yegua, no por esso son semejantes del todo à la madre: El mejor para aver buenos animales mulatinos, eligireis un buen asno, de buena raza, y bien experimentado, y conviene hazer eleccion de que tenga buen cuerpo, y el cuello gallardo, de costillas fuertes, y largas; de vientre, y brazones abiertos, las piernas carnosas, y torcidas, de color negro, ò mosqueado, porque comunmente los asnos son de piel de sierpe, y este pelo no es bueno à ninguno de los animales mulatinos: La hembra que no tenga mas de diez años, que sea grande, bella, y membruda, porque lleva facilmente la simiente discordante de su vientre, y que en el feto le dió, no tan solamente del cuerpo, pero aun de la vivor; el feto está doze meses en el vientre de su madre, el qual salido, quiere ser tratado al modo del pollino cavallino.

Estos animales mulatinos están sujetos à las mismas enfermedades de los cavallos, y así os valdreis de los remedios dichos de los cavallos; todavia no se puede dexar de dezir, y hazer mencion de algunas enfermedades particulares de ellos; de los quales se siguen los remedios.

Quando estos animales tienen la calentura, conviene darles de comer coles crudas.

Quando suspiran à menudo, y comen poco, conviene sacarles sangre, y despues darles à beber un grande jarro de vino, con media onza de incienso, azeyte, y zumo de manzanilla salvatica.

Si tuvieren sarna, ò bubas, conviene poner encima harina de ordo, y abrir la apostema,

Si

Si fuere flaco, ò languido, frequentareis de darle bebida de media onza de azufre picado, y un huevo crudo, y una dragma de mirra con vino.

Este mismo remedio es bueno para el dolor de vientre, y para la tós.

Aunque el asno sea animal vil, y despreciado, no por esso dexa de ser necesario à la Casa de Campo, porque en ella trabaja, y haze muchos servicios necesarios, como es, llevar el trigo al molino, y otras cosas utiles à la Ciudad, arar las tierras ligeras, sin otras comodidades. De la leche de la jumenta, que es perfectissima medicina para los eticos, y otras enfermedades semejantes, y tambien para hazer pulidas, y limpias las carnes de las mugeres, como se lee de Popea, muger de Nerón, que se hazia baños de ella, para tener los pechos mas bellos, y la carne mas blanca, sin dezir, que la carne del asno fué algun tiempo estimada por un grande Señor, que hazia criar un grande numero de asnos, y jumentas. Por esso el Padre de Familias de la Casa de Campo, los deve dar à un hombre que los gobierne, aunque de ellos tendrá poco trabajo en el gobierno, por lo que es comodo de entretenerlos: Ellos se contentan de poco pasto, y sean qualesquiera, comen hojas, abrojos, cardos, grama, y se engordan de paja, y no se les dá mucho, aunque no sean almozados, y gobernados; padece comodamente la hambre, y los golpes, y no enferma facilmente, en conclusion, es animal sufrido, y de todos los animales de quatro pies, este solo es el que no tiene hiel.

Tendreis cuidado de hazer tomar la hembra por el macho en tiempo oportuno, que será à medio Junio, no antes de tres años, despues hasta diez, y entonces se deve soportar por respeto del feto, y por el contrario conviene no dexar el asno sin trabajar, porque el demasido reposo, le haze pesado, y perezoso.

Hareis criar el pollino con la leche de su madre hasta dos años, ò de la leche de yegua, porque sea un poquito mejor, ni lo fatigareis antes de tres años; procurareis el curarlos con presteza, quando el tuvieren enfermos, aunque (como está dicho) estos animales no están muy sujetos à enfermedades, y así con ellos usareis de los remedios, que se ha dicho de los cavallos en su Albeiteria.

)(*)(

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES DE CERDA,
o puercos.Secretos de
Los puercos.

SON los puercos los mas golosos, y sucios de todos los animales de pasto, y los que mas daño hazen, y assi deven singularmente estar encomendados à persona, que tenga particular cuydado de ellos, que su carne, ora de leche, ora salada, es bonissima, y en las Casas de Campo es el sustento ordinario, y el daño que hazen es harto manifiesto, del qual haze testimonio el cabar, que hazen cerca de las paredes, y contorno de los arboles, y lugares sembrados; y por esto en una Casa de Campo de importancia es menester un hombre aposta para el gobierno, y guarda de ellos en la campaña, y limpiar, y poner los destetados à parte, y las puercas con sus lechones en cubierto, y assi mismo separados los barracos en el cubierto con las lechoncitos destetados, y tambien los enfermos en lugar distinto.

Engordar
Los puercos.

La paja fresca, y à menudo mudada los engorda: Quanto à la comida; es necessario tener diligencia, que el vaso, ò lugar donde comen esté continuamente limpio, y conviene, segun la diversidad del tiempo, que el porquero tenga en reserva alguna cantidad de bellotas, frutas, ò algunas legumbres, y en defecto de esso, ordio, destemplado con salvado de trigo, yervas, y nabos, para darles à comer, y que su comida no sea fria, ni demasiado clara, por temor del fluxo del cuerpo, y la cama de su establo sea cada mes renovada de paja, ò de arena para retener la orina, que aunque estos animales sean sucios, y lodosos, no por esso dexan de apetecer el cubierto limpio.

El puerco que querreis engordar, deve estar en lugar cubierto, y separado, y no deve salir del, y que no tenga otra claridad mas, que la de la puerta, y no se deve tener grande diligencia, y trabajo con ellos, como con los otros, excepto en el tenerle limpia la cama, ò corral, y darle bien de comer, hasta que aya hecho la gordura, porque despues de este tiempo les queda casi siempre la comida delante, y no se mueven de un lugar, como privados de todos los sentidos; de manera, que los ratones algunas vezes hazen su nido encima de sus espaldas, y assi se ha hallado tener un puerco un palma de largo de gordura; no reservareis mas de diez barracos para cien puercas, y assi à proporción; los restantes, assi machos, como hembras,

bras; castrareis despues de un año, ò de seis meses lo menos, y lo mas cierto será, quando empiezen à calentarse.

No dexareis debaxo la puerca para criar mas de ocho à diez lechones ordinariamente, y vender los otros, y llevarlos à pastear; guardareis de todos ellos los mas cortos, gruesos, quadrados, bien hechos, de color negro, ò blanco.

Las hembras para criar sean largas, el vientre colgando, piernas largas, costillas estendidas, de color assi mismo todo blanco, pequeñas de cabeza, y uñas cortas.

No dareis los barracos à las puercas, que no tengan un año por lo menos, y el barraco sea de tres, ò quatro años, porque despues de cinco años conviene castrarles para engordarles.

El tiempo de cubrir las puercas deve ser el primero quarto de la Luna, hasta la Luna llena, porque es bueno despues en el menguante de la Luna, esto sea despues de la fiesta de la Purificacion, hasta medio Marzo, ò poco despues, porque en Junio, Julio, y Agosto los puercos empiezan à tomar fuerza, y son fuertes al Setiembre, porque fino, son dificiles de passar el Invierno, por lo que son de mas debil complexión; que los otros animales, que este animal teme mucho el frio: tendreis advertencia, que los barracos no estén en compañía de las puercas preñadas, porque las muerden, y les hazen abortar: Este animal es muy impaciente de la hambre, y mayormente las puercas, las quales en essa necesidad se han algunas vezes comido sus propios hijos, y otros, y assi, conviene tener grandissimo cuydado, que nunca el vaso en que comen esté vazio.

Castrareislos en el menguante de la Luna, à la Primavera, ò al Otoño; conocereis quando el puerco estuviere enfermo, si le colgare mucho la oreja; y fuere mas manso, y pesado de lo acostumbrado, y que se muestra sin apeto: y para saberlo mejor, si no mostrare alguno de dichos señales, le arrancareis un manojo de pelos, à contrapelo de encima del dorso del cuello; y si fueren limpios, y blancos, estarán sanos; y si fueren sanguinolentos, ò de otro color manchados, es señal estarán enfermos.

Los puercos principalmente están sujetos à la lepra, por su gordura, y es entonces muy ruin comida; esta es la causa porque en muchas tierras, quando los llevan à vender en los Mercados, y Ferias de las Ciudades, les reconocen la lengua, y la oreja derecha; y creo, que esta es la causa, y ocasion, porque los antiguos no usavan ordinariamente el comer tocino; y essa enfermedad es muy dificil de sanar; pero se les aligerará mucho, si les limpiáis cada dia su establo, ò por

carga,

Secretos de
Los puercos.

Remedios
para sus en-
fermedades

oiga, y los dexareis ir algunas vezes à la campaña à tomar el ayre, y hazerles bañar à menudo, y rebolcarle en agua de mar, ò agua salada, y si en su comida poneis hojas de laurel picadas, y si les dais hezes de vino à comer, mezcladas con salvado de trigo. Tres señales tendreis ciertos para conocer la lepra de los puercos; es à saber, si debaxo la lengua se les hallan granitos pequeños; si no pudieren sufrir el pié derecho; si los pelos arrancados de encima el dorso se demostraren sanguinosos en la raíz; y como el puerco por causa de sus humores ser mal sano, y tenga algunas vezes algun vicio entre piel, y carne, es mejor, despues de muerto, quemar los pelos con pasta, ò con otra cosa, que no pelarle con agua caliente, porque el fuego saca à fuera mas facilmente, que no la agua caliente, los malos humores de entre la piel, y la carne.

Preservareis los puercos de peste, y si la tuvieren, curaràn, si les poneis la raíz de la yerva gamones con la agua de su bebida, y tambien con la agua donde se salavan, ò rebuelcan.

Los puercos estàn sujetos à dolor, è inflamacion de higado, y à la parte, que por la infelicidad del tiempo, se toma mas presto en un cuerpo sucio, infestado, y de ruin alimento; y por remedio deve ser privado del comer, y hazerle ayunar un dia, y noche, y bien cerrado en lugar tenebroso, para que consuma el humor superfluo, y ponerle en apatito.

Por la calentura se le saca sangre de la cola, y por sospecha de la lepra, se le saca sangre de debaxo la lengua.

Por el dolor, ò hinchazon que les viene en tiempo de frutas, quando ay muchas, y que comen de las corrompidas; les han de dar alcarras viejas bien desaladas; mezcladas con salvado de trigo, y agua, y tambien muchas coles rojas, y de las otras; y el vaso en que comen sea de madera de tamarisco.

Para la farna, y laudre del cuello, se friega con sal mezclada con harin de trigo puro.

Si huvieren comido veleno, que los Antiguos llamavan haba de puerco, ò de la cicuta, se les deve dar de beber de la decoccion de cohombillos amargos, tibia, para hazerlos vomitar. No conviene sobre todo darles mucho à beber los dias caniculares, ni los otros dias calientes, sino dexarlos rumear, y dar bueltas à su placer.

El puerco es muy bueno (ultra de la comila para la familia, puesto à pedazos, y bien salados en una saladera) matarlo, tanto para comer, quanto tambien por la gordura para ungir los carros, y carretas, y otras cosas; y tambien la buena Madre de Familias de

la

la Casa de Campo conservará para la utilidad de las enfermedades de su familia: por lo que es muy à proposito para hazer madurar, y suporar toda suerte de aposteimas, y tambien para sanar las bubas, mezclando polvos de bellotas de eucina con ceniza de harina de ordio.

Queda aora, como se deve salar el puerco: Principalmente el puerco no deve biver en todo el dia antes, que lo quereis matar, porque la carne sea mas seca, porque beviendo, la saladura recibiria mas humedad. Quando avreis muerto el puerco, como està di ho, quanto mas descarnados los huesos, tanto mejor se salará, y estará menos sujeto à corrupcion, despues de hechos los pedazos, los pondreis en la saladera, haziendoles cama de sal gruesa mulida, è ireis cubriendo los pedazos de sal, poniendolos el uno encima del otro, y quando la saladera serà casi llena, la hinchireis de sal.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LOS PERROS, O MASTINES DE LA guarda de la Casa de Campo, y de los ganados de lana y otros.

A Ora será bien, que el Padre de Familias de la Casa de Campo, tenga en su Casa de tres maneras de perros, los unos se llaman perros de guarda contra los ladrones emboscados, y secretos, los otros se llaman mastines del ganado de lana, para hazer resistencia à la violencia de los hombres, lobos, y de los otros animales; los ultimos son perros de cazar, estos ultimos no son de provcho para el Padre de Familias de la Casa de Campo, porque la caza impide el trabajo que el Padre de Familias no puede escusar; y assi tratar se ha solamente en este lugar de los de la guarda de casa, y de los del ganado de lana, y dexaremos los de la caza para el quinto libro, para los grandes Señores, Nobles, y Gentilshombres, por ser la caza cosa muy deleytosa.

El perro que fuere destinado para la guarda de la Casa de Campo se llama alano, y deve ser grueso, y de grande corpulencia, mas quadrado que largo, è corto, y que tenga la cabeça grande, y gruesa que parezca la mayor parte de su cuerpo; la oreja grande, y colgando; los ojos negros, è azules centelleantes; barriga larga, y bellota; la espalda larga; las piernas gruesas, y bellotas; la cola corta; el pie, y uña grande; grueso, y alto, para dar espanto mas à los ladrones; deve ser cuer medianamente, porque los mansos harian cari-

cias

Secretos de
los perros.

cias à ladrones; y los demasiado crueles saltarian à la cara à los de la casa: sobre todo, que sea vigilante, y de buena guarda, no vaga mundo, sino estable, y repofado, y casero; deve ser negro porque de dia parezca mas terrible, y fiero à los ladrones, y de noche no pueda ser descubierto de ellos.

Los perros del ganado de lana, no deven ser asi grandes; ni tan pesados, como aquellos de la guarda de la casa, sino fuertes, y robustos, y algun poco prompts, y ligeros para combatir, y pelear, y para correr, por lo que ellos han de hazer guarda, y centinela contra los lobos, y darles caza, y si se llevaren alguna res, seguirlos, y hazerles dexar la presa; y por esta causa es mejor que sean mas largos que cortos, y quadrados. Conviene que sean blancos; porque el Pastor los pueda mas facilmente ver quando corren tras del lobo; y para conocerlos à la tarde, y mañana; y en lo demás tendran los miembros, como los perros de la guarda de la Casa de Campo.

El uno de los guardianes del ganado de lana tenga diligencia en el alimento de los perros; de limpiar, espulgar, castigar, amansar, y enseñarlos en lo que conviene.

A estas dos maneras de perros se les dà de comer pan de cevada, suero de leche, caldo tibio, y habas cocidas.

El Pastor que tuviere el gobierno de los perros; no deve dexar llegar el macho à la hembra que no tenga un año, y despues hasta dos años, y no mas. El Pastor curioso quitara à la perra los cachorritos del primer parto, porque comunmente son para poco, segun la experiencia ensena: hasta seis meses despues que la perra avrà parido los perrillos no iràn fuera; y à este tiempo dexarles ir à su passo detras de la madre: No permitais que mamen otra leche que la de su madre; y si sucediere que ella no los pudiesse criar, en semejante caso les darais leche de cabra, hasta que tengan quatro meses. Advertiteis de no ponerles nombre demasiado largo, porque quando los llameis os entiendan mas presto; y asi conviene, que el nombre sea breve de dos silabas. Quando los perrillos tuvieren quarenta dias, les romperais la estremidad de la cola, no cortando, sino rompiendo doblégandola, despues tirat fuerte, el cabo de la cola de una parte, y la cola de otra, y con el pedazo saldrá un nervecito, que passa por los nudos de la cola, y coyuntura del espinazo, y esto les librarà de no bolverse rabiosos. Tampoco se harán rabiosos, si los hazeis estar todo un dia sin comer, y despues les mezclais veratro con la comida, y despues de asi purgados, los sustentareis con pan de ordio. Si fueren rabiosos, de esta misma mane-

ra los curareis. Hareis que vuestros perros os sigan, si les dàis à comer algunas vezes ranas cocidas, ò mejor si les dàis à comer un pedazo de pan, que ayais tenido un tiempo debaxo del sobaco junto à la carne, que aya tomado alguna humedad del sudor, y vapor de la carne, ò darles de la gordura de la madre de una perra, mezclado con pan, ò la gordura de vuestras medias, ò zapatos. Para estar seguros que los perros no os hagan daño, llevareis en la mano un ojo de perro negro que se lo ayais sacado siendo viva, ò el corazon de un lobo, ò la lengua de una loba, y si teneis el corazon de un perro, tambien huiràn.

Incitareis los perros à correr el uno tras el otro, pegandose con las manos el uno al otro; y en este interin tendreis cuydado en guardar que el uno no venza al otro, porque se harian timidos. No permitais que los perros coman carne de animales muertos, porque no se cevasen à los vivos que hallan desviados, que despues apenas se les puede quitar aquella costumbre.

Sereis diligente en sanarlos quando se hallaràn enfermos, porque estàn sujetos principalmente à la enfermedad de la rabia, esquinencia, y dolor de las piernas. La rabia los atormenta en tiempo de grandes calores, y en tiempo de excesivo frio, y para preservarles de esta enfermedad, será bueno, que durante los grandes calores, y frios, se les dà à beber à menudo agua fria para templar el calor de la sangre, ò por mas seguro, quando son pequeños, sacarles el nervio que passa por los nudos de la cola, y espinazo, como està dicho arriba, ò quitarles debaxo la lengua un pequeño nervio, que parece vermolano; y para sanar de esta enfermedad, luego que lo conocereis; conviene hazerles tragar zumo de azelgas con polvos de sauco, ò imprimirles en la frente algun señal con un hierro caliente, ò tenerlo alargado con agua tibia.

La enfermedad de la esquinencia, y la gota de las piernas, se sana como la de los animales, y el mas comun remedio es, hazerlos que engullan un grande jarro de azeyte tibio, y despues abrirles la vena del muslo.

Para las llagas de las orejas, hechas por las moscas, conviene fregarlas con almendras amargas, picadas, ò machacadas.

Para matar las pulgas de los perros, conviene fregarles con agua de mar, ò con salmuera, ò con hezes de azeyte viejo.

Las demás enfermedades podreis sanar con los mismos remedios que se diràn en el tratado del ganado de lana, y tambien en los que se diràn en el quinto Libro, en el tratado de los perros de caza.

Remedios
para sus en-
fermedades

Para hazer
que los per-
ros os sigan,

CAPITULO NONO.

SECRETOS DEL GANADO DE CARNEROS, OVEJAS,
y corderitos.Secretos de
el ganado de
lana.

LA mayor parte de la utilidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, consiste en tener rebaño; esto es ganado de lana, porque amás de que es mucha ganancia, aprovecha muchas cosas superfluas, que el buen Padre de Familias tiene, como son yervas, y granos, los quales no cuestan mas que el trabajo del recoger, y conservar. Puedese afirmar, que el mejor, y mas util de los animales que se puede criar en la Casa de Campo, son los carneros, y ovejas; es verdad, que quieren grande diligencia para preservarlos del frio, de la sarna, de la enfermedad de la sangre, y otras enfermedades pegajosas, como las viruelas, y otras. Conviene tambien guardarlos en la campaña, y en el cortijo; pero que trabajo es este, en comparacion de las cosas singulares, y utiles à la peladuria, y de los preciosos quesos, y de la delicada carne del carnero? Pero no parece cosa estraña el enseñar al Padre de Familias de la Casa de Campo que sobre todo entienda, y tenga vigilancia à la custodia de sus ovejas, mas que en los otros animales, y haga de manera, que el cortijo de las yervas esté à punto, y cubierto para el Invierno, y que su pastor sea de buena condicion, y que le dé verdadera cuenta, y que sea acomodado à muchas cosas, y honestas, porque pocos hombres se hallan oy en dia de esta profesion, y especialmente cerca de las Ciudades, que por su desconfianza, y largo reposo, no den en alguna malicia, mas presto que no al bien, y provecho del dueño; de tal manera, que de estas malas costumbres vemos que se siguen muchos latrocinios, violencia, y otros infinitos males; Por el contrario los primeros Pastores de Egipto, y de otros Reynos, fueron los inventores de Astrologia, Medicina, y de muchas otras Artes liberales, y à esto se deve añadir el Arte de la Milicia, y principal gobierno del Reyno, por lo que platicavan muchissimos años en los campos, y vivian baxo de la campaña, observando con sus comodidades los discursos de las Estrellas, y disposicion de los tiempos de todo el año; no tanto por el largo uso, y experiencia, la felicidad, e infelicidad del tiempo; de manera, que de Pastores antiguos ha salido la gente de mas ciencia, y de esto son vestigios los Geroglificos; conviene por esto tener grande vigilancia, y advertencia en hazer eleccion de un buen pastor. Agora será bien

en

entender en que el Padre de Familias de la Casa de Campo pueda hallar una buena raza de ovejas; marcarà las ovejas que no sean trasquiladas, y que no tengan la lana grossera, ò mezclada de diversas colores, por la incertidumbre del color; pondrà à parte, como esteriles, aquellas que tuvieren los dientes de mas de tres años, y escogerà aquellas de dos años, que tengan grande cuerpo, y largo cuello, la lana larga, el vientre grande, y cubierto de lana, que tenga el ojo grande, y cubierto de lana, las piernas, y la cola larga, y así estimará mas los carneros, que tuvieren el cuerpo alto, y largo, y el vientre grande, y cubierto de lana, la cola larga, el hueso grueso, la frente larga, las turmas grandes, el espinazo largo, las orejas bien cubiertas de lana, y toda de un mismo color, y no de diversos, bien fornido de cuernos, y que los cuernos sean un poco torcidos, y corves, mas que derechos, y abiertos. Aunque el carnero en los cuernos lleva esta incomodidad, hallándose así armado de su natural, no busca sino combatir, y es mas ardiente, y prompto à las ovejas, importunandolas demasiado; pero aquellos que están sin cuernos, siatiéndose desarmados, no son así prompts en el pelear, y combatir, y son menos calientes; por esto el pastor deve ser solícito en corregir la furia del carnero importuno, atandole una toalla con punzas de hierro, rebueltas à la parte de la frente, porque esto los retira de topar, ò dár cornadas: Algunos les hazen agujeros en los cuernos, cerca de la oreja, para esta furia.

El cortijo sembrareis de arena, y que sea en pendiente, para agotar los meados, y deve estar situado de la parte de Medio Dia, porque estos animales, aunque sean bien vestidos, sienten en extremo el frio, y el calor, y por esto conviene muchissimo hazerles el cortijo ancho, baxo, y algo largo, y el pesebre que esté un palmo y medio alzado de tierra, y hareis ouenas rastilladas, y cercas, que los carneros no puedan passar à las ovejas, y corderitos, ni menos à las enfermas.

El Pastor, ò Mayoral tendrá diligencia en hazer apartar sus ovejas cuydando no lleguen al murueco, que no tengan dos años, y el macho tres; concibirà la oveja hasta los siete años, que despues no retiene; y el macho de ocho en adelante no tiene virtud. Un macho no bastará para cinquenta ovejas, y será el tiempo mas apropiado para subirlas en el encontorno del Invierno, que es en el mes de Noviembre, porque la oveja lleva cinco meses, y viene à parte en la Primavera, mas no se usa sino en Julio. Si quereis tener muchos carneros hazed lo que dize Aristoteles, que quando concibirán, sea en tiempo seco, y quando hará viento de Tramontana los hareis tomar el pasto, y caminar azià el Aquilon, y desta manera hareis subir las

Z 2

ove.

Como deve
estar el cortijo.El concebir
de las ovejas, y tener
mas machos, que
hembras.

ovejas; y si deseais tener mas hembras, conviene hazerlas boltear al yiento de Medio Dia, y de este modo las hareis juntar.

Quando la oveja se hallare con dolor de parto, aveis de ser diligente en ayudarle à sacar el corderito fuera de la madre entero, si viniere al través, ò que no pueda salir, porque este animal siente mucho el trabajo al parir el corderito, así como la muger en el parto del hijo; y salido el corderito, conviene labarlo, y tenerlo limpio, despues llevarle à las tetillas de la madre, para avezarlo à mamar; pero es de importancia ordeñar la primera leche antes que rame el corderito, porque podra hazerle daño: los dos dias primeros, despues que fuere nacido estará con su madre, para que le tenga caliente, y que la conozca; despues hasta que empiece à saltar, y retozar, conviene tenerlo en un cubierto caliente, y escuro, del qual lo sacareis mañana, y tarde, para que la madre le pueda dár leche quando irá, y vendrá de la campaña; quando el corderito fuere un poco mas fuerte, le dareis salvado de trigo, para entrenarlo el tiempo que la madre estuviere fuera à tomar el pasto en la campaña.

El Pastor experimentado, no deve escoger para la poblacion de su grey, ò manada de ganado, sino fueren los corderitos mas robustos, que mas facilmente puedan passar, y sufrir el Invierno, y los demás embiareis à vender à la Ciudad; todavia escogeries un buen numero para poner en lugar de aquellos, que puedan morir, ò estar enfermos; y advertireis, que el numero deve ser de nones, y no de pares; porque en esto consiste una oculta, y particular virtud natural, para la salud, y larga durada de los animales, y en el Invierno les dareis à comer de la mejor paja de la casa, y à menudo les limpiareis el pesebre, porque lo que les queda pueda servir para hazer cama à las bacas, y cavallos, y se les deve menear la paja; podreislos sustentar de rama, ò de hojas de olmo, ò de fresno, que avreis hecho coger en su tiempo, ò de alcacel del Otoño; y los yervos son tambien buenos, y por el semejante las mondaduras de las yervas, que se hazen en el huerto para comer en casa, y tambien las legumbres serán necessarias, quando no se pueda aver otra cosa, que todo será ya acabado.

Quando en el tiempo de sacarlos à pacer de Invierno, y de Primavera los tendreis encerrados à la mañana, y no los embiareis à pacer à la campaña, hasta que el dia aya quitado los nublados de la tierra, porque en este tiempo la yerva helada les concria una destilacion, y dolor de cabeza, y relaxacion de cuerpo; de Verano los soltareis al punto del dia, al fresco, à hora que la yerva esté cubierta de rosi; y el mismo dia por el calor buscareis los valles, ò la sombra de algunas

enci-

Tempo de
soltar el ga-
nado de la-
na à pacer.

encinas viejas, que la rama las defende del Sol, ò en algún bosque donde aya sombra; sereis curiosos en observar, en el tiempo del calor, quando empiezen los dias caniculares, al medio dia los soltareis, caminando àzia Poniente, y despues de medio dia los boltereis, caminando àzia Oriente, porque es cosa de grande importancia, que la cabeza de estos animales, caminando, vaya al contrario del Sol, el qual acostumbra dañarles à menudo, quando la canícula empieza à demostrarse: En tiempo frio, y humedo, como de Invierno, y Primavera, sea su beber tan solamente una vez cada dia, y en el Verano dos vezes; esto es, quatro horas despues de salido el Sol, y à la tarde, quando el calor fuere passado.

El Pastor deve gobernar el ganado con amor, y no con furia; como está ordenado à todos los Pastores de todas especies, y generos de animales, que los han de amar, y querer mas que à su dueño; y para hazerlos caminar, ò para hazerlos bolver, deven gritar, y despues silvar, amenazandoles, con el cayado, pero no les tire, ni les deve tocar en nada, sino lexos de ellos, y no deve estar parado, ni assentado: y si no caminare, deve estar en lugar alto, para servir de escolta, y centinela de su ganado; no dexé atravesadas las coxas, preñadas, enfermas, ni las que han señalado del rebano, porque alguna fuera puesta en atalaya no les tomasse, como lo acostumbra hazer los Pastores negligentes, y por esto no los llevarà, sino à tierras cultivadas, ò repofadas, ò en partes, que no sean humedas, ni à lugares pantanosos, ni à bosques, ni à donde aya abrojos, ni romazas, porque esto las haze farnosas, y gasta toda la lana.

Aunque el pasto sea bueno, y que la comida que se les dà sea buena, usando della continuamente, el animal no dexa de empaladarle, si el prudente Pastor no pone remedio, mezclandoles sal por entre lo que comen, ò poniendoles encima las heras salmuerra, ò hezes de azeite, que les sirva de sal para el apetito.

En el Verano harais el establo en las tierras que se cultivan, con su estacada de redes, ò de leña, ò como usais, excepto que no avrà cubierto, y en las quatro esquinas del cortijo acomodareis las cabañas para hazer guarda, y los Pastores se acomodaran en el medio, con algunos hazes de lana.

No limpiareis el establo, ò cortijo, sino una vez en el año; que será en el Julio, ò Agosto, quando el ganado se halla en la campaña: No lo limpiareis en el Otoño, ni en el Invierno, porque su estiercol les sirve de calor en el Invierno; y luego el Padre de Familias de la Casa de Campo, hará llevar aquel estie col à sus tierras mas flacas,

Z 3

y lo

Secretos de
los anima-
les de lana

y lo dexará allí enjugarse hasta el Octubre, que entonces lo hará esparcir por los campos, ò lo hará mezclar con otro estiércol, advirtiéndole de no ponerlos en un campo, sino fuere de quatro en quatro años; y despues que el establo fuere limpio, será bueno zaumarle con cuernos de ciervo, ò uñas de cabras, para sacar las fierpes, y otras animales, que hazen muchas vezes algun daño.

El Pastor, ò Mayoral trasquilará los animales de lana en la Primavera en tierras calientes, y australes, pero en tierras mas frias en el principio de Julio, y nunca por el Verano, ni en el Invierno, y esso hará de las ocho horas de la mañana, hasta medio dia, que el Sol sube, y no despues de medio dia, que el Sol baxa, y en Luna creciente: Despues de ser trasquilados, les passareis por encima del pelo la mano untada con azeyte, y vino todo mezclado, para confortarles, y si huviere alguna herida causada por la tixerá, conviene poner cera, ò gordura liquida, porque esso los sana, y los preserva de sarna, y haze que la lana salga mas fina, y larga.

Tambien conservareis la lana de los carneros, y ovejas, si las unguis con tartar de vino, mezclado con la leche que sale de los granos de los altramuzes quando están remojados, los guarda de sarna, y aumenta la lana, y tambien es muy util unguirles con agua salada.

Enfermedades de los animales de lana. Estos animales están sujetos à la sarna, tós de sangre, que es una estrema enfermedad de cabeza, y à la peste. Estas tres ultimas enfermedades son incurables, y contagiosas; de tal manera, que una inficionada de essa enfermedad, inficiona, y apella todas las del rebano, si no la apartan, y entonces conviene hazerles mudar de ayre, y de establo, y en este interin hazerles limpiar el establo, y refrescar con paja nueva en harta cantidad, y zahumar el establo muchas vezes de tomillo salsero, poleo, mejorana, albahaca, y otras yervas clorosas.

Para la sarna de estos animales, hareis unguento de azufre polvorizado, y de la raíz de flores de todos meses, tanto de una cosa, como de otra, mezclado con claras de huevos duros, canfora, y cera para hazer unguento, y despues de aver fegado tres noches dichos animales, conviene labarles con legia, ò agua de mar, ò salmuerra, y la ultima vez con agua comun.

Para la tós si fuere continua, conviene hazerles beber à la mañana con la corna azeyte de almendras dulces, y algun poco de vino blanco, todo tibio, y darles la paja fresca, y hazerles comer de la yerva farsara, porque essa enfermedad las mas vezes les viene en la Primavera, y si les viniere en otro tiempo, les dareis de comer algun poco de alolvas picadas con cominos, y tragea de cavallo.

Si

Si estos animales comieren de la yerva coriguela, que los Boticarios llaman centinodia, les inficiona todo el cuerpo, y les cria un humor ruin, y por esso conviene sacarles sangre debaxo la cola, de la parte mas cercana à las piernas; y no será de menos provecho sangrarles de la vena del labio de encima.

Para la dificultad del respirar, conviene hendirles la nariz como à un cavallo, ò cortarles las orejas, la una despues la otra.

Quando estos animales tienen calentura, conviene sacarles sangre del talon, ò de entre las uñas del pie, ò sangrarles de la oreja; pero el mas seguro remedio para sanarles de la calentura, y de muchas otras enfermedades, es cocer con agua, y vino el vientre de un cabron, y darles à beber del caldo.

La enfermedad del ciamoto de estos animales de la lana, como tambien de los cavalos, y está puesto dentro de los lomos, que ni por sacarles sangre, ni por bebidas se pueden remediar; y assi el mejor remedio, en teniendo essa enfermedad dos dias, es matarles; porque los otros animales acostumbra comerlo que ellos dexan en los rastrellus, y luego, ò muy presto toman dicha enfermedad, y assi no se halla otro remedio que llevarlos al muladero, lugar de las rosas.

La enfermedad del florongo, ò clave, que dà molestia à los animales de lana, se sana con alumbre, y azufre con vinagre mezclado todo junto, ò con calcaras de granadas picadas con alumbre, y un poco de vinagre, ò con nuezes de galax quemadas, y polvorizadas con buen vino, y puesto encima.

El fuego de San Anton, que los Pastores llaman fuego volante, es muy difícil de sanar, porque no ay medicina, ni hierro que lo sane, sino es fomentandole con leche de cabra, y lo mejor es separar los primeros animales que fueren tocados de essa enfermedad, de los otros.

La enfermedad de sangre, que es un estardimiento que les toma en el tiempo de la Caricula, de tal manera que se rebuelcan, echan, y salan sin ninguna ocasion; y si les tocais la frente, y los pies, los hallareis muy calientes: En esso conviene luego con una corna aguda cortar la vena que tienen debaxo la nariz, juntamente al medio de aquella à la parte de mas arriba que se pueda, y luego el animal viene à menos pero presto cobra animo, y le es en provecho, y algunas vezes en daño. Algunos Pastores han hecho prueba de sacarles sangre de los pulsos en poca cantidad, de lo que ha sucedido muy bien: assi como aquellos que por la tós, y resfriamento, les hazen tragar una cucharada de aguardiente con triara.

Para la peste, no ay otro remedio para los animales, que aquel

Z4

de

Remedios para sus males.

Enfermedades, y sus remedios.

de los hombres, yo creo que estos animales, como tambien los puer-
cos, por el grande hedor de sus suciedades, es causa de estar mas su-
jetos à esta enfermedad; pero por cautela, y guardarles de semejan-
tes inconvenientes estareis avisados, que les deve à menudo zahumar
su establo con las arriba dichas yervas odoríferas, como el poleo,
ruda, yerva buena, y ramos de henebro, y hazerles comer corona de
rey comun, por falta del domestico, y de los montes, que se llama
trebol, y del poleo salvatico; es tambien bueno el oregano, y el nas-
guerzo, tanto en esta enfermedad, quanto tambien por la tós.

Si estos animales de lana se avrán engullido, ò bevido alguna
sangujuela, conviene ponerles vinagre fortissimo, y caliente, y ajo à
la boca.

Si tuvieren alguna apofstema en la superficie de la carne, se deve
abrir, y poner en la llaga sal molida menudita, y puesta à derretir
con pez.

Quando la oveja està preñada, si tuviere la lengua negra, serà
señal que el corderito serà negro; y si la tuviere blanca, el corderito
serà blanco; y si de diversos colores, el corderito serà de diversos co-
lores, ò manchado.

El lobo no hará ningun daño à estos animales de lana, atando al
cuello de la primera, que vâ delante de las otras, una cabeza de ajos
silvestres. Tambien si en la casa, ò establo enterrais la cola de un lo-
bo, prohibe la entrada del lobo; y si colgais la cola de un lobo en-
cima del rastrillo de estos animales de lana, bueyes, ò vacas, el lobo
no llegará à ellos.

Secretos
para curar-
los de sus en-
fermedades.

A los corderitos ayudareis quando tendrán calentura, ò otra
enfermedad, separandolos de sus madres, y darles à beber de la le-
che de sus madres, con otra tanta agua de lluvia. Suele venir à estos
animales à menudo una sarna, y costras, despues que an tomado el
pasto de yervas resadas; el remedio es tomar hisopo, y otra tanta
sal, y cocerlo todo junto, y fiegade el paladar, y la lengua, y las
costras, y despues lavar las llagas con vinagre, y ultimamente un-
gulas con pez liquida, y gordura de puerco.

La Madre de familia, se puede servir de las partes de estos ani-
males para la salud de su familia, de las cosas siguientes.

La gordura del corderito bevida, es buena para contra toda
manera de veneno.

La coronela, ò lomo del carnero, muerto de fresco, aplicado
encima la cabeza, es singular remedio para los freneticos, y para
aquellos que fueren muy atormentados de dolor de cabeza.

El lomo de la oveja seco, y hecho en polvos, sana los callos, y
bubas, que vienen en los calcanos de los pies.

La

La piel del carnero muerto de fresco, aplicado encima las par-
tes del cuerpo, rompido, ò machacado, es promptissimo, y singular
remedio, con que el carnero no aya sido dañado del lobo.

La lana del carnero, ò de la oveja, haze quitar el dolor, y hu-
mor, à los quales ella està aplicada, con que no sea en si misma he-
rida de diente de lobo, porque de otra manera, en lugar de quitar el
dolor, le aumentaria, y le excitaria mas.

CAPITULO DEZIMO.

SECRETOS DE LOS CABRONES, Y CABRAS.

QUanto à los cabrones, y cabras; es mejor criarlos por los lu-
gares de los montes, que no por los llanos, y assi en los luga-
res llanos, y adonde ay muchos olivos, solo en el ganado de lana
se pueden criar hasta seis por el regalo de la leche, y de algunos ca-
britos; pero en los lugares de los montes el Padre de Familias de la
Casa de Campo puede tener manada cumplida, porque de esta se si-
gue comodidad de las pieles, y del pelo, de estos se hazen los chama-
lotes de Turquía, sin el provecho que se saca de las ventas que se ha-
zen de los cabritos à su tiempo, como en esse tiempo sea la mejor co-
mida que se pueda hallar, porque entonces las aves acompañan y los
animales gruesos vãn en amor.

Estos animales se sustentan de casi nada, ellos rumian, y toman
el pasto de la mas ruin comida, que los animales de lana, y son de
mayor trabajo, y exercicio, y de mas robusta naturaleza. Develes
dár el mismo establo, y gobierno que à los de lana, y se deven poner
los cabrones separados, como se haze de los mardanos. Su establo
deve ser empedrado de piedras de su naturaleza, ò puestas à posta
con arte, porque estos animales no quieren se les haga cama; los que
fueren en los montes, si tuvieren conveniencia de criar de estos ani-
males por sus comodidades, se escrivirá en breve su gobierno el qual
presupuesto es conforme à aquellos de lana, por lo que estas dos
maneras de animales están baxo de texado, y requieren el mismo
sustento, y quieren tambien ser tratados casi de la misma manera, y
governados por Pastores.

El diligente cabrero limpiará cada dia su establo, y no deve su-
frir aya suciedad, ni humedad, que son cosas contrarias à los anima-
les. Deve ser hombre fuerte, veloz, diligente, paciente, y alegre
que vaya por las valles, montes, desiertos, y malezas, que nunca de-
xe su compañía, como los Pastores de los otros animales, y que vãn

de

Secretos de
los cabro-
nes, y ca-
bras.

de la misma manera de continuo; y que no deve tener un Pastor mas de cinquenta animales de estos en la manada en guarda, porque son muy disolutos, travieillos, y se alargan, y derraman mucho, al contrario de los carneros, y ovejas, que van unidos, y no dan tanto trabajo al Pastor de su guarda. Deve tener advertencia en no dexarles tomar el pasto en lugar frio, porque les es muy dañoso.

Les dará los machos en el Deziembre, para que vengan à nacer los cabritos en la Primavera, que los arboles empiezan à pimpollar, y hazer rama, y los bosques à vestirse de nuevas hojas, y si quereis vuestras cabras que esten abundantes de leche, les dareis à comer suficientemente de la yerva quiaque folium, ò las llevareis à tomar el pasto en lugar donde aya la yerva dictamo.

Perfección
de la buena
cabra, y ca-
bron.

La cabra se deve estimar, si fuere ligera, y tuviere el cuerpo grande, y el pelo espeso, las tetas grandes, y grueltas.

El cabron no será bueno, si tuviere mas de cinco años, porque à causa de su excesivo calor, facilmente envejece, que tenga el cuerpo grande, las piernas grueltas, el cuello lleno, y corto; la oreja colgado, y grande, la cabeza pequeña, el pelo negro, y espeso, limpio, y largo, sin cuernos, por su patulancia, è importunidad peligrosa, y deve tener debaxo el cuello dos berrugas barbudas.

La mayor utilidad que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede tener de sus cabras, es de los quesos, y los hará de la misma manera que se ha enseñado en los quesos de la leche de vaca, excepto que de esta leche de cabra no se deve sacar manteca, porque no es de tan gruella sustancia.

Enferme-
das de las
cabras.

Quanto à las enfermedades de estos animales, nunca estan sin calenturas; de manera que si alguna vez la calentura les dà recio, se mueren. Amis de las enfermedades de las ovejas, à las quales las cabras estan sujetas, lo estan tambien à dos mas, que son hidropesia, y el canfancio despues de aver parido: La hidropesia les viene por aver bevido de mas agua, y entonces conviene hazerles una incision debaxo de las espaldas, para sacar toda la humedad superflua, y despues sanar la llaga con pez liquida.

La Madre de Familias de la Casa de Campo, no dará à comer carne de cabra à los de su Familia por su sa'ud, si no fuere en tiempo de grande carestia, porque el uso de ella atrae el mal de corazon, y por este respeto los Antiguos tenian esta carne muy aborrecida, y en tanto grado, que no solo no la comian, pero no la tocavan, ni nombravan; pero si la necesidad abliga à que de ella se aya de comer, conviene hazerla cocer en la olla abierta, y con mucha agua,

y especies, y aun no comerla, que no este refriada; verdad es, que de las cabras, y cabritos se puede sacar mucha utilidad para la salud de su familia.

La leche de cabra es bonissima para la dureza del bazo, si la cabra fuere sustentada algun tiempo con hojas de yedra. La gordura, ò licor, que se destila del higado de la cabra asado, es bueno para los ojos debiles. La sangre del cabron, ò de la cabra, cocida, à quieta el fluxo del cuerpo.

Virtudes.

La sangre del cabron dura, y condensada, es soberana contra las arenas.

Los polvos hechos de los cuernos de las cabras, quemados, son buenos para limpiar, y blanquear los dientes.

El estircol de cabra, aplicado en forma de emplasto, resuelve el interdio, apostema, gota ciatica, y otras apostemas; y tomando cinco petotillas deste estircol, y bevidas con dos orzas de vino blanco à la mañana, ocho dias continuos, sana la amarillez. El zaxumetio de los cuernos de las cabras haze huir las sierpes,

CAPITULO UNDEZIMO.

SECRETOS DE LOS CONEJOS DOMESTICOS, DEL corral, y de los de la dehesa, ò parque.

SErá bien escrivar de los conejos del corral, y de los de la dehesa, ò parque, de la utilidad que dellos se puede sacar, la qual no es menor, que de los otros animales, que se crían en la Casa de Campo, porque amis de la venta, que el Padre de Familias puede hazer cada año en grande numero, y sustento de su casa, puede hazer presentes à sus amigos, y no requieren tanta diligencia como los demás animales, porque no necesitan de hombre que los gobierne, limpie, ni cure quando estan enfermos, porque ellos mismos se hazen las fabricas de sus madrigueras en sus cubiertos, ni requieren otro pasto, que aquel, que la tierra, sin otra cultivacion, produce. Por comodidad de la Casa de Campo, conviene ordenar una dehesa, ò parque, separado de las tierras de trigo, viñas, y bosques de madera. Si no huviere comodidad de algun bosque corado de leña, ò quemado, cercano de la casa, donde los conejos puedan à su grado hazer sus madrigueras, aunque en los bosques de fuego les es algun tanto mas dificil, que no en la dehesa, ò parque, y el conejo del bosque multiplica en grande numero, por estar mas libre de la zorra, lobo, y otros animales de

la campaña de los quales son muchas vezes devorados; y así, para mayor comodidad, y utilidad, será mejor hazer una dehesa, ó conejar separado, y para la fabrica del, conviene hazer reserva de cierta cantidad de tierra barrosa, polvorosa, ó arenosa, ni gorda, ni fuerte, ni en lugar alto, ni acuoso; porque los conejos, sobre todas cosas, tienen odio à la humedad, y al frio, y tambien por la comodidad de sus alojamientos, conviene que sea en lugar adonde puedan cabar, para hazer sus madrigueras; este lugar esté ceñido à modo de un parque, de paredes altas mediocrementes, para ser guardados de la zorra, lobo, y otros animales silvestres, que hazen guerra à estos animalejos: En este parque conviene plantar cantidades de romazas, zarzas, abrojos, marales, ciruelos salvaticos, tomillo salifero, cerezos de pastores, mirtos, retamas, y grande copia de henebros, porque los conejos quieren singularmente la simiente del henebro, y conviene sembrar de las yervas (si la tierra no las produce con abundancia) peregil salvatico, cardos, chicorias, coles, lechugas, endivias, celidonias, y otras semejantes, para el sustento de estos animalejos, y no es necesario ponerles agua, porque la aborrecen en extremo, ni les hareis otro cubierto, sino solo las madrigueras que ellos mismos se hizieren.

El corral
de los cone-
jos.

Pues se ha fabricado la dehesa, ó parque para los conejos, y fornida de todo lo necesario, tambien conviene poblarla de conejos; porque así como la tierra no produce fruto sin simiente, ni las viñas ubas, sin ser diligentemente beneficiadas; de la misma manera podeis considerar, que vuestra dehesa, ó parque, sea como se quiera, propriamente acomodado, no puede engendrar conejos, si no se ponen primero de ellos: Por esto es necesario hazer un cortijo, ó corral pequeño, cerrado, ó jaula para criar algunos machos, y hembras, que hagan de pequeños cada mes, porque si se huviesen de comprar, sería mucho el gasto para el Padre de Familias; y si vereis alguna vez, que despues de aver vendido muchos, ó que la zorra aya comido grandes cantidades, la dehesa queda casi del todo despoblada de conejos, conviene bolverla otra vez à poblar; y por tanto es mayor comodidad, y menos gasto, que en un cabo, ó lado de vuestra casa, ó huerto, hagais un quadro, cerrado de paredes, y bien rebatido; verdad es, que sería mejor acomodarle en la misma dehesa, ó parque, porque los gazapos podrian mas acomodadamente traspasar de la conejera à la dehesa, ó parque por un lado del cerrado de una parte, hecho como rastillo cruzado de madera, que solo los gazapos pudiessen pasar, y traspasar à la parte de sus madres, y si en

dicho

dicho cortijo, dehesa, ó parque, ó en otra parte, conviene hazer fabrica de algunos cubiertos con tejas, haziendo algunas madrigueras, semejantes à aquellas, que ellos mismos hazen en la tierra, separados los unos de los otros, en dicho lugar bastará poner un macho para ocho, ó diez hembras; y en este interin tendreis el macho cerrado de continuo en su madriguera, porque no haga daño à los conejos pequeños, porque el conejo, contra naturaleza de todos los otros animales machos, devora todos sus hijos; bien es verdad, que quando se verá, que la hembra avrà parido, conviene luego ponerla en otra madriguera, juntamente con el macho, para tomarse, porque es cierto, que luego que la hembra ha parido se empreña de tal manera, que haze todos los meses conejos; y esta fecundidad de conejos parece tan maravillosa, que algunos han pensado ligeramente, que así el macho, como la hembra, conciben, y engendran, siendo todo falso, y lexos de verdad, pues naturaleza tiene destinta la hembra para concebir, y parir, y el macho para engendrar.

La fecundidad de la conejera.

Quando los conejos fueren grandes, de manera que puedan estar sin la madre, conviene llevarlos à la dehesa, ó parque para poblarlo, y hazer se buelvan salvaticos, que de otra manera, estando cerrados dentro del corral con su madre, se domesticarian, y quedarían como adormecidos, y pesados, y así tendràn la carne mas gorda, y mas agradable; y tambien conviene no poner los conejos gruesos del corral en la dehesa, ó parque así machos, como hembras, porque no están avezados à correr como aquellos de la dehesa, y no se podrian salvar de la astucia de la zorra, y serian luego devorados; y así es mejor dexarles en el corral, donde están acostumbrados: La comida de los conejos cerrados será coles, lechugas, y otras yervas, nombradas arriba, y además de aquellas, ordio, cevada, y mezclado todo junto:

Aunque la dehesa, ó parque sea muy necesario estar cerrado de bardas, ó paredes por el contorno, como está dicho; tambien, en caso de necesidad, se puede hazer sin bardas, y sin otra cosa, contentandose con poner en cierto espacio de tierra, cierto numero de conejos, así machos como hembras, para que nazcan allí de ellos, pero no son tan fecundos, y así no será tan presto poblada, porque aquellos son mas estraños, y salvaticos, y el macho no se acompaña así à menudo con la hembra, de que procede, que la hembra de la dehesa no cria, sino tres, ó quatro vezes al año, y los del corral cada mes; y así, sea como se quiera, se hallará mayor comodidad en poblarle de este modo, poniendo para quatro docenas de hembras,

bras, seis machos, y quando querreis hazer alguna presa de conejos, tomareis mas de las hembras, que de los machos: El pasto de sí tods no sea otro, que aquel de que se ha hecho mencion arriba; ultra de esso, si quereis que en la dehesa, ò parque aya buen numero de conejos, á fin, y efecto de darles de comer con abundancia, y de mas engordarlos, fuera muy bueno sembrar en la dehesa un buen pedazo de tierra de ordio, ò cevada, ò otro fruto, no para coger, si solo aquello que quedare despues que los conejos avrán tomado su pasto. Sobre todo, conviene que se sustenten de buen pasto, porque sus carnes, como tambien las de las perdices, tengan en la comida buen gusto, y olor; y es buen la dehesa este abundante de henebros, y de otras cosas, como está dicho arriba; y quando vereis alguna madriguera cerrada de alcacel, ò de paja, ò de otra cosa semejante, no la abriereis, antes la conservareis así diligentemente, y hareis cuenta, que allí dentro ay conejos pequeños, porque la hembra tiene esta costumbre, que despues que ha parido, ò sea en el corral, ò en la dehesa, cierra la madriguera con alcacel, ò otras yervas, porque el macho no pueda ver sus gazapos, ni entrar en su madriguera, en la qual si entrasse, se comeria todos sus hijos; y así la hembra no está segura, sino es que ella esté dentro, ò que en saliendo fuera à tomar el pasto, y proveer de comida à sus hijos, cierra la boca de la madriguera, como está dicho; y si acaso al bolver ella à la madriguera la halla abierta luego mata sus hijos, por la opinion que tiene, que el macho aya entrado en ella; y por esso respeto los buenos cazadores no ponen el urón en ninguna madriguera, que hallan cerrada, porque no se sigan dichos inconvenientes, verdad es, que ella no siempre tiene cerrada su madriguera, porque quando ella conoce que sus hijos son arto gruesos, y fuertes para poderse proveer de comida, y poder correr con los otros, les empieza à hazer un poco de agujero para su salida, y en lo demás no conviene pensar, que así el macho, como la hembra se olvidan de su madriguera, por lexos que esté; que si bien se dize, que el conejo no tiene memoria, ni se acuerda de su madriguera; tambien dizen los cazadores por confirmacion, que el conejo siempre muere en su madriguera. Tambien conviene pensar, que el conejo tiene por su natural un temor de la zorra, como la oveja del lobo, del qual es causa, que además de su instinto salvatico, y extraño, quando sale de su madriguera no se para en ninguna manera, sino que dá à correr, ni piensa encontrar ninguna madriguera de los otros; ni tampoco de la hembra para comer sus hijos; porque si bien no se acuerda

Para conocer si en la madriguera ay conejos.

acuerda de su madriguera, menos tiene advertencia, ni cuydado de las de los otros.

La diferencia que ay entre los conejos de la dehesa, y de la campaña con los del corral, es, que los de la campaña tienen el pelo mas roxo, y menos espeso, y el cuerpo mas ligero, y menos grueso, y mas salvatico; la carne mejor, y menos melancolica que los del corral cerrado, por lo que estos no gozan de la libertad del correr, ni hazen tanto exercicio, y por esso son mas gruesos, mas graves, lerdos, y adormidos, y menos gallardos en el correr: que si saliesen à la campaña, como los salvaticos, luego serian tomados de la zorra, y otros animales enemigos, no estando ellos avezados à los asaltos, y persecuciones de sus contrarios.

Estas dos maneras son mejores para comer quando son juvenes; pero estos animales hazen gran daño à los arboles, è yervas tanto, que Estrabon escribe, que algunos Pueblos se vieron precisados, en tiempo de Tiberio, y de Augusto, à embiar Embaxadores à Roma à pedir ayuda contra la importunidad, y daño que en sus tierras recibian de la influencia de estos animalcjos.

Estrabon.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LAS GALLINAS, CAPONES, y Pollos.

EL gobierno de las gallinas, y pollos es el principal cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo, la qual deve ser muy curiosa, que luego por la mañana haga salir del gallinero las gallinas, y pollos, y hazer sacar fuera el estiércol, y aquel ponerlo à parte para los prados; Los niños, y lugares à donde ponen, refrescarlos de paja limpia à menudo, y los palos, ò barras donde duermen, limpiarlos cada semana, y cerrarles la ventana à la tarde, y abrirla cada mañana en saliendo el Sol; los tiestos en que beven limpiarlos dos vezes al dia en el Invierno, y tres vezes en el Verano, que la agua este de continuo clara, y que haga poner paja limpia, y pòvos, ò ceniza, en el lugar donde las gallinas, ò pollos se recrean en el Sol por limpiar sus plumas, y que haga quitar la vinaza, y otras feutas, de las partes donde las gallinas frequentan, porque el comer de estos granos las impide de hazer huevos.

Para que no se pierdan las gallinas, que à menudo buelan las paredes, se les deve à aquellas cortar las plumas mayores de una de sus alas, y no dexarlas entrar mas de una sola vez en el huerto, porque

que no lo tomen por costumbre, porque esto las distrahe el hazer los huevos; y por mas seguridad, además de lo que está dicho, que al gallo, y los capones no es bien gastarles las alas, conviene poner abrojos encima de las paredes del huerto, y otros lugares.

El gallinero, que esté situado en el lado de la casa, de la parte del Oriente, y en el Invierno cercano de la cocina, ò del horno, si fuere posible, porque el humo es muy saludable à las gallinas, y pollos: este gallinero tendrá una ventana pequeña àzia Levante, por la qual puedan salir al ayre à la mañana, y recogerse à la tarde, y que se cierre por la noche, porque mas seguramente puedan reposar, sin peligro de algunos animales. Por la parte de afuera del establo avrà una pequeña escalera, por la qual las gallinas puedan subir à la ventana à poner sus huevos, y para retirarse de noche. Conviene que el gallinero esté bien igual, y liso por dentro, y por de fuera, para que los gatos silvestres, fuina, ò gineta, comadreja, sierpes, y otros animales dañosos no puedan llegar à ellos.

De la perfeccion del buen gallo.

No es bueno que las gallinas duerman en tierra, porque les haze gota en los pies; por esto conviene, que las barras, ò perchas de madera estén atravesadas de las unas à las otras, y que no sean muy gruesas, para que se puedan bien asegurar en ellas.

Para cada dozena de gallinas es bastante un gallo: los Antiguos les davan de cinco en cinco un gallo.

No conviene que el gallo sea blanco, ni griso, sino roxo, ò teñido, ò negro; que tenga el cuerpo firme, la cresta bien derecha, y colorada; la oreja grande, y muy blanca, el pico corto, y el ojo negro, y el círculo roxo, colorado, ò azul; la barba de color roxo tirante à blanco, y roxo; la pluma del cuello larga, y dorada; las piernas gruesas, y cortas; las uñas cortas, las espuelas derechas, y puntiagudas; la cola derecha, y en círculo.

No ay de todos los animales de quatro pies quien haga huír al ferocissimo Leon, señor de todos los animales, sino solo de las aves el gallo, porque esta ave tiene una cierta virtud de animo, en el cuerpo, y en el ojo cierta virtud, y fortaleza de animo, como lo dicen los Sabios, que en presentarse esta ave delante de la vista del Leon, luego le dà herida con su vista en la niña del ojo, dandole grandissimo dolor: Amás que no ay otra ave, que en lo generativo satisfaga à tantas aves, ni tan animosamente las defiende de sus enemigos, y es singularissimo en el llevar las plumas altas, como animoso, la barba como hombre, el espolon, como cavallero, y la corona, como Rey.

Secretos de las buenas gallinas.

La buena gallina deve ser tenada, ò roxa; es mejor si tuviere las plumas de la ala negras, ò que sea del todo negra, porque si fuese blanca, ò grisa, no vale mucho. Deve ser de estatura media, y tener el cuerpo quadrado, porque las grandes no son tan buenas; y si tuvieran cinco uñas como el gallo, serán mas salvaticas; la gallina, que tiene espuelas, rompe los huevos, y no es así buena para cacarear ordinariamente, y algunas vezes se comen los huevos.

Secretos de las buenas gallinas.

Las gallinas, que se dan à comer ubas, se buelven estériles de hazer huevos. Las gallinas demasiado gordas, ò que tuvieren flujo de cuerpo, hazen los huevos sin cascara.

Las gallinas demasiado juvenes no son buenas para clocar, ni para llevar los pollos. Conviene engordar las gallinas que llevan espuelas, y las que cantan como el gallo, quitandoles primero las mejores plumas de las alas, cabeza, cola, y grupote, y tenerlas en reposo en lugar cerrado, y darles à comer cantidad de mijo, ordio, y migajas de pan de trigo, destemplado con agua de ordio, y despues comenlas en Febrero.

La gallina arrabiada, que rompe sus huevos, conviene poner yello con yemas de huevos, tanto que venga à endurecerse, y ponerlo en el nido, ò ponedor, y esto le sirve de yesca, y cebo; y formareis un huevo de yello, ò de mortero hecho de cal, y arena, y lo pondreis en el nido, sin dexar alli otro; y con uno, ò dos huevos que avrà picado, será harto para su recogimiento, y enmienda.

Las gallinas juvenes quando graznaren, conviene atravesarles la nariz con una pluma de sí mismas; porque se dize: gallinas juvenes para hazer huevos, y las viejas para cacarear: Nuestro Mayordomo las bañava con agua, para refrescarlas de aquel calor, ò las ponía de axo de un cestoy; à fin de que ayunassen por espacio de tres, ò quatro dias, y con esto las resfriava: Conviene luego que avrà graznado ponerla en compañía del gallo, para que las haga passar la gana de empollar, y llevar pollos, y empezará à hazer huevos de nuevo. Si quereis que un capon grande lleve escaldado, y conduzga à los pollitos pequeños, quitadle las plumas del cuerpo, despues tomad horigas, y despues fregadles el pecho, y se los podreis encomendar.

Las gallinas están sujetas à las enfermedades de la cartilagine de los ojos quando son viejas; al catarro, y destilacion por resfriamiento, ò por aver bevido agua elada, ò por demasiado fria, ò por no aver podido ir à cubierto en tiempo de lluvia: al flujo del cuerpo, quando la comida fuere algo destemplada, ò por aver comido alguna yerba relaxativa, ò que el gallinero huviese quedado abierto por

Remedios para sus enfermedades.

desuydo alguna noche: A la pepita de la lengua, por no aver bevido, ò por aver bevido agua turbia: A los piojos, ò gusanos, quando ella empolla, por no tener donde limpiar, y polvorizarse, ò que el polvorizador estè duro; y à las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, sierpes, y arañas.

Para la farna, è inflamacion de los ojos, conviene esparcir agua de verdolagas, ò leche de muger, y para la cartilagine es necessario fregar los ojos con sal armoniaco, comino, y miel, pasado todo junto partes iguales, si no tuvieredes industria de quitarle diestramente con un cuchillo.

Para el catarro es necesario traxerles una pluma por la nariz, y calentarles la agua para su bebida, y algunas vezes calentarles los pies, y mayormente à los pollos, y tambien se embuelven por algun tiempo con paños de lana, y algunas vezes se ponen en el horno tibio con algun vaso, ò cercano del fuego, y si el catarro fuere grueso, como debaxo de los ojos, ò de la parte del pico, conviene ligeramente cortar la apostema, y hazer salir lo que fuere dentro, poniendo un poco de sal polvorizada.

Enfermedades de las gallinas.

Para el fluxò del cuerpo se les hazen unas pildoras de pasta de ordio destemplado con vino, y hezes de vino, con cera, mezclada con agua de decoccion de granadas, y membrillos.

Si la gallina tuviere el vientre estripado, y los pollitos pequeños fueren abiertos con algun tronco; y si se les pelare el grupote de manera que no se les retenga el estiercol perfectamente dentro, à la semejante gallina, le pondreis miel con el agua para beber separadamente.

Para la pepita se les lava el pico con azeyte que aya estado en infusion con algunos granos de ajos, y ponerle de la yerva estaphisagria con la comida. Para preservar los pollitos se ponen en un crivo, y los zahuman con poleo, oregano, hisopo, y lino, puesta la boca, ò pollitos, con la boca abierta encima el humo, y finalmente para quitarles del todo la pepita, se les abre el pico, y à plazer se les saca la lengua fuera, y diestramente con las uñas de la parte de encima, tirando abaxo, se les quita aquel blanco, que se ve que sobrepaja, sin desollar la lengua, y despues de quitada, se la fregareis con saliva, ò con un poco de vinagre, ò ungirla con un poco de azeyte tibio.

Los gatos salvaticos, la zorra, ni faina, ò gineta no haràn daño à pollos, si les atais ruda silvestre baxo las alas.

Para los piojos, y gusanicos, conviene lavarlos con vino, adonde aya estado cocido comino, y la yerva estaphisagria, ò con agua donde estèn cocidos altramuzes silvestres.

Conj

Contra la mordedura de los animales venenosos, conviene unguir la parte con azeyte de alacranes, y poner encima del unguento de alacranes, y un poco de triaca en su bebida, y hazer que beva de ella.

Para obviar el peligro de los animales, que van de noche, que se comen los pollos, y los huevos, los Antiguos aconsejavan, que se pusiesen à la puerta, y por dentro esparcidos pimpollos de ruda, y tambien algunos atados debaxo las alas de los pollos, ò unguir las paredes, y contorno de la ventana con hiel de gato, ò de la zorra.

Si quereis que el gallo no cante en todo el dia, le ungireis la cabeza, y la frente con azeyte.

Para prohibir que estos animales no sean comidos de la zorra, es bueno mezclar algunas vezes con su comida carne de zorra cocida, y cortada menudita; dize se, porque su carne reüene aquel hedor, que es causa, que la zorra no se llega à ellos.

La gallina empieza à hazer huevos entre los meses de Febrero, y Marzo, y algunas en el primero año, el mejor poner es año y medio, hasta dos años, y entonces conviene darles à comer abundantemente, y algunas vezes avena, y aloivas, para calentarlas: Las gallinas dematiado gordas hazen los huevos pequeños, y si quereis que los hagan gruesos, mezclareis yella blanquissimo con su comida, ò les pondreis polvos del picadizo de las piedras de tajo, mezclado con salvado de trigo, y un poco de vino, y agua, y se los dareis, hasta que estèn bien hartas de ordio, mijo y yervos medio cocidos. Cessan de hazer huevos en el contorno de Noviembre, que entonces empieza el frio; pero si por curiosidad quereis conservar algunas de las mas bellas para hazer huevos todo el año, conviene sustentarlasy con pan tostado, y ponerlo en remojo à la tarde para la mañana, y darfelo à comer, y despues à medio dia, y à la tarde, darles algun poco de ordio, cevada, ò avena.

No conviene, la primera vez que han empezado à hazer huevos, dexarles que sean ciuecas, y quando sean de tres años es bueno comerlas, y por lo mismo las esteriles; y las que hizieren hartos huevos, mudarlas à menudo el nido, y si diligentemente siguen los huevos, echarles de los mismos suyos; si fuere posible, y quando ellas se muden no conviene dexarlas salir del lugar donde las tendreis cerradas, si no fuere para robar el Sol, quando haze buen tiempo, y guardarlas de la zorra, y otros animales.

Las gallinas buenas para ciuecas, son aquellas de dos años despues que han empezado à hazer huevos, hasta tres, y quatro años, y en un mismo tiempo se pueden poner mas gallinas, y debaxo la paja

Secretos de las gallinas, y gallos.

Las gallinas buenas para empollar.

Aa 2

del

del nido, pondreis algun pedazo de hierro por los truénos, ò hojas de laurel, ò cabezas de ajos, ò yerva verde; porque se dize, que esto es bueno contra la pepita, y el fruto meastroso.

El tiempo de poner las gallinas.

Pondreis las gallinas en el creciente de la Luna, del dozeño, hasta el catorzeno dia de Luna, porque dizen Florentino, y Columella que si los pollos salen de las cascara en el otro creciente (por lo que no están en salir sino veinte y un dia) serán mas bellos; el nido deve ser hondo, porque quando la gallina salga, no haga caer ningun huevo: Algunos zahuman la paja del nido, antes de poner los huevos, con azufre, para librar la gallina del aborto, y ponen el mas bello, y fresco huevo de los que avrán señalado debaxo los otros; y si fuere posible sea de la misma gallina, y procurareis vengan à nacer despues de siete de Febrero, hasta veinte y dos de Setiembre, porque de otro tiempo no valen nada, y conviene sean siempre nones, y en Febrero pondreis quinze huevos, y en Marzo diez y nueve, y pasado el Abril veinte y uno, y la mas gruesa gallina no quiere mas de veinte y tres huevos; despues del segundo dia de Octubre adelante, no conviene poner ninguna, si no fuere que los quisieredes poner à enguercar en el horno, como se haze en Malta, y en otras partes calientes; pero en el Invierno es muy dificil que nazcan, y aun es opinion comun, que despues de medio Junio adelante, los pollos no se hazen muy buenos, ni crecen bien, y si por curiosidad querreis dar à empollar à la gallina otros huevos, sin los suyos, como son, de anfares, pabos, pollos de Indias, ò de cisnes, los pondreis siete, ò nueve dias antes, despues pondreis los de gallina, y que sean siempre nones, como està dicho; pero si fueren huevos de faisanes, no conviene dudar de ponerlos, sino juntamente con los de gallina, porque no requieren mas tiempo en el nacer, y salir de la cascara; y si querreis sean todas hembras, tomareis los huevos, que sean redondos, y mas gruesos de punta, porque los largos, y puntiagudos son todos comunmente machos: Ay algunos, que observan en poner à empollar los huevos esta ceremonia, poniendolos de uno en uno, y es muy mejor se pongan todos en un plato de madera, y así llamamente los dexais caer en el nido; conviene guardar, que el gallo, ni otro pollo, pueda entrar en donde empollan, y es necesario dos vezes al dia llevarles agua para beber, y de comer muy cercano dellas, porque no tengan ocasion de levantarse para comer, y beber, porque moviendose una vez, apenas se querria bolver, sino que fuesse de buena naturaleza; y si acaso la gallina fuera negligente en bolver à sus huevos, para que empollen igualmente, será bueno bolverlos de una parte à otra à placer, quando ella estu-

estuviere fuera del nido, si bien ay algunas mugeres, que no tienen paciencia en aguardar el fin, y dia del empollar, sino que despues de quatro, ò cinco dias, que la gallina està encima los huevos, los sacan uno despues de otro, y los rayan en el Sol, y si no ven algun hilo de sangre por dentro, los sacan fuera, y ponen de otros; así mismo, y passados veinte y un dias ven, que el pollo tarda à romper la cascara, hazen quitar la gallina, y las buenas cluetas no quieren bolver mas à sus huevos, despues de movidos; pero dize la buena Madre de Familias, que los huevos, que están debaxo de la gallina, no conviene tocarlos, hasta que estén rompidos, si no fuere por verlos delante del Sol entre las manos, y esto antes de ponerlos à empollar. Algunas mugeres dudan, que todos los huevos no son buenos para hazer pollos, ni el pollo puede salir fuera, por la dureza de la cascara, y por esto al contorno del diez y ocho dia, y no antes, los banñareis en un plato hondo, con agua tibia, y aquellos que irán encima la agua los quitareis, y aquellos que irán al hondo los bolvereis debaxo la gallina; pero no conviene que la gallina, para hazer esto, se mueva; antes bien, quando los pollitos empezaren à picar, y romper la cascara, y no pudieren salir, por la dureza della, los ayudareis à romper, aunque esto sea officio de la misma gallina; si fuere de buena naturaleza, os saltará al rostro, en sentirlo piar en llegando à ella; los pollitos frescamente salidos, se deven poner à la luz bre, encima de un crivo, y hazerles zahumar de romero ligeramente, par conservarles de la pepita, y en dos dias no conviene darles de comer, sino ponerlos debaxo de una gallina, que no tenga muchos pollitos, y que sea amorosa, para tenerlos calientes, en el interior que los otros salen fuera, aunque la madre de natural los tiene harto acomodadamente debaxo sus alas, sin ofenderles; y passados dos dias, conviene darles migajas de pan, y de queso tierno, y harina de ordio con los afrechos, destemplada con vino, y agua, y hojas de puerros, corrados menuditos, y que ayan un poco hervido, y esto les sirve para contra el catarro, y pepita; y conviene tenerles quinze dias en casa, juntamente con su madre; estos quinze dias los dexareis correr con su madre, y les dareis la misma comida; si tuviereis mas gallinas en el empolladero, las quales tengan los huevos rompidos en un mismo tiempo, dareis los pollitos de la una à la otra mas vieja, ò los dareis à un capon, como arriba està dicho; y hecho esto, bolvereis la mas joven con el gallo, si solo dareis veinte y cinco, hasta treinta à una gallina, porque ella no los podria calentar; conviene tambien guardar, que la gallina que los lleva no sea desperdiciada, vagamunda, ni andariega, no los dañe gratandole, sino que

La comida, y regimiento de los pollitos.

pondreis debaxo la paja del nido alguna raiz de hortigas; porquẽ esto defiende, que los ansarios quando son nacidos, no sean ofendidos de las ortigas. Algunas Madres de Familias en tiempo dulce, y bueno los empollan, ò avivan en veinte y cinco dias lo mas largo; pondreis cercano de la anlera que empollare, ordio remojado, y un tanto cocido, tanta cantidad, que e la pueda tomar à su gusto, y abundancia de agua, porque ella no se tenga de levantar mucho à comer, en lo demàs observareis lo que se ha dicho de las gallinas. Los ansaritos deven estar diez dias encerrados con la madre, y su comida deve ser de harina de ordio, destemplada con miel, salvado de trigo, y agua, y algunas vezes lechugas tiernas, despues mijo, y trigo destemplado, y à la fin de este tiempo apacentarles en el prado à tomar el pasto con su madre, pero que ayan comido antes con abundancia, porque estos animales son muy golosos, que de rabia, quando tienen grande hambre, defarraygan las yervas, y los pimpollos de los arboles, con grande furia, que muchas vezes se rompe el cuello; conviene guardarles de las hortigas, abrojos, lobo, zorra, gato salvage, y otros.

Para engordar, se toman de ellos de quatro meses, los mas bellos, y grandes, y los ponea à la muda donde estan los mas juvenes, treinta dias, y los mas viejos dos meses, dandoles à comer tres vezes al dia harina de ordio, y de trigo destemplada con agua, y miel, porque el ordio haze la carne blanca, y el trigo la engorda: Algunos les hazen pasta de higos secos, ò frescos, y les dan à beber abundantemente, y salvado con abundancia: Otros les quitan las plumas del cuerpo, y de la cabeza, y las plumas gruellas de las alas, y para mas engordarlos les cosen los ojos.

La comida comun de los ansares.

La comida comun de los ansares, es toda manera de legumbres destempladas con salvado, y agua tibia; algunos ay que no les dan sino salvado de trigo gordo, lechugas, chicorias, y berros por ponerlos en apetito, y esto les dan de mañana, y à la tarde, y al medio dia, y en lo demàs del dia toman el pasto en el prado, y agua.

Los Antiguos no davan mas de tres hembras à un macho, agora se les dà hasta seis, y se les quita el plumion, y las plumas de escribir en el Marzo, y Setiembre, porque las plumas de los ansares muertos no son buenas para ningun uso, ni la lana de el ganado muerto de muerte natural: Ponense treinta ansares en cada manada, y los Antiguos no ponian sino veinte, porque los viejos maltratan à los juvenes, y les hazen llagas, y por esta causa conviene poner

nerlos separados en el establo como los carneros; es necessario mudarles à menudo la paja, porque los ansares quieren estar secos, y limpios, à causa de los gusanos; en lo demàs estan sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y ovejas, y usareis los mismos remedios.

La gordura de los ansares es muy apreciada, porque mezclada con zumo de cevollas, y destilada en la oreja, aquieta el dolor, y saca fuera la agua.

La lengua desecada, y tomada en polvos, es buena contra la retencion de la orina.

Las anades, cisnes, y otras aves de agua, se pueden criar en la Casa de Campo, donde avrà pesqueras, ò otras comodidades de agua, y conviene tengan un poco de cubierto para la retirada de la noche, y del dia, quando quisieren: Estas aves no tienen necesidad de mucha diligencia, sino de ser guardadas de las aves de rapiñas; en lo demàs conviene darles algunos granos de legumbres, y granzas de trigo, cevada, &c. en el agua, y dexarlas en libertad de ir con los ansares à la pesquera, y no tienen necesidad de tanta guarda, porque no se agradan de ir à los huertos, y ellas mismas se hazen los nidos, para poner, y empollar, y no es necessario sino saber el lugar donde se retiraren, y principalmente los salvaticos en la pesquera para poderles tomar los huevos, y darlos à empollar à una gallina, porque las aves que nacieren sean mejores, sean mas mansas, y no se iràn de la agua.

Para tener, y domesticar anades salvaticos en vuestra pesquera, es necessario poner alli hezes de azeyte, ò de vino tinto, especialmente en la parte donde otras vezes les avreis dado, y puesto à menudo cosas de comer en pasta, con granos, levadura, y harina, y los tomareis quando vereis estèn borrachos, y assi estos animales se engordan con los ansares, y con la misma comida, sino que ademàs de estas cosas; se les dà algunos pescados pequeños, y no se ponen en lugar cerrado para engordarlos, que quanto mas libertad se les dà es mejor.

Quando los anades se limpian las plumas con el pico, dan juicio de viento.

La sangre del anade endurecida, y bebida, es buena para contra toda manera de veneno.

El anade macho vivo, aplicado encima el vientre, es singular remedio para el termo, y dolor colico.

Los cisnes no quieren, ni frequentan sino ciertos lugares particulares, como lugares aquaticos; y por esto la Valenciana es llamada

mada Valle de cisnes. Puedense domesticar, y poner en las pesqueras, ò lagunas; verdad es, que los cisnes, y anades destruyen presto las pesqueras de pescado, además, que se ponen algunas vezes à modo de los ansares encima los trigas verdes, y en poco tiempo les hazen grande daño; y así con dos cisnes, que tengais en vuestra pesquera, es harto; y si fuere muy grande, bastarán quatro; conviene hazerles un aposento, no muy cubierto, y que estén en libertad, y limpiarle, y refrescarle à menudo, y si no tuvieren de comer bastantemente, les pondreis pan remojado, y algunos pescados pequeños: Esta ave es muy golosa, y cuesta mucho el sustentarla; haze su nido todo solo, y no empolla sino una sola vez en el año, y tres huevos lo mas; pero es ave de grande belleza, y gusto.

Secretos de las gruas.

Las gruas no son muy desemejantes al cisne de pasada, porque se deleytan en lugares aquosos, aunque su comida es mas de la tierra, que de la agua, porque se sustentan de grano, como los ansares salvaticos, y así no se deve hazer cuenta de ellas, por lo que están poco en estas tierras, y tambien, que no hazen sino solo dos huevos. En las tierras donde se pueden criar, se deve hazer mas por el contento, que por el provecho.

Quando vereis la grua bolar alto en el ayre con silencio, será presagio de buen tiempo; y si la viercis poner en tierra, será presagio cierto de lluvia.

Las gallinas, y otras aves de agua, no se deven así domesticar, pero se pueden tomar, que los ansares salvaticos.

CAPITULO DEZIMOQUARTO;

SECRETOS DE LOS FAYSANES; PAVOS, POLLOS DE Indias, tortolas, perdizes, codornices, tordos, y palomos roqueros.

Secretos de los faysanes

Quanto al sustento de los faysanes, estos son de grande curiosidad, que dize Columela, que son llamados pollos de Numidia, y quien los puede criar, saca grande contento, y utilidad; pero conviene, que un hombre esté à posta ocupado con ellos, porque esta ave cuesta mucho el mantenerla; quiere la jaula grande, alta, en lugar de ayre; donde de bien el Sol, y es necessario, que cada faysan tenga su jaula, y que no entre en ella à darles de comer, sino solo un hombre, y sea la jaula hecha de madera, à modo de rastillo bien espeso, y que esté puesta cara al Medio Dia, y de arriba bien cubierta:

ta:

ta: Los faysanes son dificiles de domesticar, si fueren tomados en la campaña de mas de un año, por lo que los viejos se destruyen, y no ponen, ni empollan, y los juvenes no tan presto, pero no tan facilmente se pueden acomodar à los ayres, y cima de la tierra, que no fuere conforme aquella de donde fueren llevados, y conviene à las hembras un macho; la hembra no haze mas de una posta, y empieza en Marzo, y haze hasta veinte huevos por orden, y despues los empolla todos juntos, ò quinze de los suyos, y algunos otros estrafios, que se le ponen debaxo, y empollan treinta dias; y à su empollar conviene la diligencia, que se ha dicho de la gallina; pero que no sea fuera de su proprio lugar; salidos los polluelos à luz, sus comidas deven ser harina de ordio cocida, y refriada, ò les daréis à parte grillos, langostas, ò huevos de hormigas, mezclando esso algunas vezes con la harina de ordio, y conviene mudarles à menudo la agua limpia, por que están sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y pollos. Los Antiguos criavan, y engordavan los faysanes, no por otro efecto, sino para los combites, y banquetes, y les davan à comer el primero dia agua melada, y vino fuerte, para que se olvidassen de su primera naturaleza, y lugar; despues harina de ordio, destemplada con habas molidas, y agua, y ordio picado medio entero, y nabos, y simiente de lino cocido, y seco, mezclado con harina de ordio refrecado, y por la tós les davan alobas cinco dias; y de esta manera los tenían en pasto sesenta dias; y dize Columela, que para engordarlos les han de dár à comer con abundancia.

Secretos de los pavos.

El pavo es ave de grande sustento, y come mucho, y es dificil de mantener, pero no dán mucho trabajo despues que su madre les ha dado libertad; verdad es, que hazen grande daño en las tejas de los tejados, huertos, y à los trigos; pero su belleza dà mucha alegria, y contento, no solo al Padre de Familias de la Casa de Campo, pero aun à los forasteros; son muy dificiles de criar en algunas partes, porque quieren el ayre calido, y templado; pueden criarse, haziendoles un aposento encima las gallinas, y pollos, en la mas alto que se puede, porque se alegran mucho de la libertad del ayre, y muchas vezes duermen encima los arboles, y se les deve hazer un lugar baxo, donde se puedan retirar de dia; este lugar deve ser diligentemente limpiado, así como el de las gallinas, y pollos, porque padecen las mismas dolencias, y enfermedades de las gallinas, y pollos, y les convienen los mismos remedios; en lo demás conviene, que el lugar donde frequenten sea cubierto de paja, ò de yerva verde, y que sea en abundancia, porque la hembra no pone

ne

no los huevos en nido; y así las mas vezes se hallan encima la paja.

Estas aves engendran mucho despues que tienen tres años, y antes son esteriles, y de poca fecundidad, si bien la hembra pone tres vezes en el año; pero si se pone à empollar, no pone mas de una sola vez, que lo demás del tiempo lo consume en criar, y conducir sus hijos: Empieza su primera puesta à medio Febrero, y haze cinco huevos por orden, y à la segunda quatro, ò tres, y à la tercera tres, ò dos. Si acontece que el macho, y la hembra no pudiesen entrar en calor, conviene calentarles la comida con habas tostadas en la ceniza: Conoceréis quando el pavon và caliente, si vieréis que se cubre todo con las plumas de la cola, y dezimos, que entonces haze la rueda, y quando la hembra quiere empollar sus huevos, busca un lugar secreto, y escondido, entra, y sale à hurtadillas, sin ser visto del pavon, porque si él lo sabe, à mas de que la maltrata, desperdicia todos los huevos. Quando ella empolla, si la cubris con un paño blanco, engendra los pavones todos blancos; para este mismo efecto conviene encerrarla, ò llevarla en parte donde aya paños blancos, ò pinturas blancas, de manera, que todo lo que ella mirare sea blanco, todo el tiempo que durare el empollar. Passados los treinta dias, que los pavos avrán salido de la cascara, su madre los criará diligentemente en su nido, así como està dicho en el Capitulo de las gallinas, y pollos, poniendoles en lugar que el macho no pue la entrar, porque maltrata sus hijos, hasta tanto que han puesto cresta de plumas, y entonces conviene tenerlos calientes, porque el poner de las plumas de la cresta lo sienten mucho, y muchas vezes se mueren. Conviene se sustenten los pollitos el primer dia con harina de ordio destemplada con vino, en forma de comida un poco condensada, y para que sea mas espeso, añadiréis queso muy exprimido, y purgado, porque la leche les haze mucho daño, y algunas vezes les dan grillos, y cavalletes, quitandoles los pies, y para su cura arañas, y moscas, porque naturalmente dan caza à todas estas maneras de animalejos, y à donde ellos frequentan, no se hallan muchos; y seis meses despues se les dà ordio cocido, y tambien à su madre, y les dexan ir à passear, pero conviene sean guardados del frío, y de la lluvia, porque luego baten las alas: deven nacer à medio Junio, porque si el Otoño les sobreviene, les haze daño, y siendo pequeños, no pueden sufrir la aspereza, y rigor del Invierno.

Si queréis que la pava haga tres postas, dareis sus huevos à empollar à las gallinas mas grandes, y mas habiles, y mas viejas, en

el

el principio del creciente de la Luna, y dexar que la pava acaba sus postas, como se ha dicho en el sustento de las gallinas, del ponerles los huevos estraños, porque estos se ponen diez dias antes, y al cabo de treinta dias todos saldrán de la cascara, y dareis los unos à una gallina, y los otros à otra, y que estèn separadamente la una de la otra, porque como veria aquellos mas gruesos, por zelos, ò embidia dexaria los suyos.

Los pavos enferman gravemente quando mudan, y entonces conviene escalarles con miel el trigo, cevada, y habas rompidas. Los dias caniculares son muy calidos, y entonces no conviene dexarlos sin agua fresca. Para un macho conviene cinco, ò seis hembras, para poder mudar, porque dañan mucho à aquellas que estàn cercanas de hazer huevos, quando lo rehufan, y así los huevos se rompen: La carne del pavo es melancolica, y de dura digestion; pero para hazerla tierna, conviene que se mate algunos dias antes de comerlo en el Verano, y mucho mas en el Invierno, y atarle un gran de pelo à la cola, ò atarle en algun tronco de higuera, porque tiene virtud de entretener la carne dura, ò luego que fuere muerto, quitarle el corazon, porque como el corazon no ataba de morir tan presto, siempre la carne se entretiene en algun modo de virtud, y esto vale mucho para entretener mas presto todas las aves.

El estiércol del pavo es singularissimo remedio para la enfermedad de los ojos, si se puede hallar, porque el pavo es tan embidioso del bien de los hombres, que él mismo se come su estiércol, y por esto los hombres no lo hallan, ò porque viendose tan hermoso, siente mucho que parezca cosa suya hedionda, ni sucia.

Aquellos que nos han traído à estas tierras las gallinas, y pollos de Indias, mas ha sido à fin de enriquecer la boca; que no al Padre de Familias de la Casa de Campo, porque deven comer gran cantidad de cevada, sin otras comidas, y dellas no se toma otro placer, sino quando son grandes, oír el grande estrepito que hazen, y quando son pequeños un continuo gritar, y piar: Verdad es, que la carne es delicada, y muy faciable, pero de dura digestion, por esto los rellenan de lardones, y de muchas especies, y pimiento, pero la carne del pavo es muy mejor, y mas delicada: El modo de sustentar estas aves es conforme lo que se ha dicho de los faisanes, y de la misma comida, pero duplicada, y con mas diligencia: Puede muy bien dezir el Padre de Familias, que quantos pollos de Indias tiene en su establo, ò corral, tantos jumentos tiene; quanto al gasto, y dispendia, su tratamiento, y gobierno es mas facil que no el de los pavos, y no requieren así el lugar alto; pero hazen grande daño en os-

huer-

Para enter-
necer la car-
ne dura.

Secretos de
las gallinas,
y pollos de
Indias.

huevos, como los anares, y por esso conviene tenerles cerca un guardián, ó pastor, como para el ganado.

Quanto al poner los huevos, y empollar, es así como está dicho de los pavos: y así mismo se pueden poner los huevos debajo la gallina, y hazerles conducir los pollos, mientras la madre cumpliere su posta. Sus enfermedades, y remedios son conforme los de las gallinas. La Madre de Familias hará poco caso de los huevos de estas gallinas de Indias, porque son malos para la salud, y así no los usareis en comida; y dicen los Medicos, que estos huevos engendran piedras en los riñones, y dan ocasión de caer en lepra.

Secretos de las tortolas, y otras aves
Las tortolas, perdices, colornices, y palomos roqueros, para que puedan empollar, para tener de ellos raza, es necesario que se ha a una jaula como la de los faisanes, y que esté arrimada á la parte de Levante, texida de hilo de cobre con barras de madera, con su puerta en el lugar mas comodo, y á propósito, y por dentro, principalmente por los cantones hareis muchos nidos; y pondreis ramos de henebro, laurel, y otros arboles, dentro de los quales acomodareis cestas pequeñas para incitarles á desovar, y empollar: En la altura de un hombre pondreis varillas por los lados, atravesadas para su reposo, y descanso, y baxo al suelo pondreis paja fresca, y la mudareis de quando en quando, y les hareis un vaso largo, ó muchos pequeños, segun vereis ser mas conveniente, para ponerles en ellos la comida, y bebida, los quales limpiareis á menudo. Estas aves ay que son de passo, y quieren el ayre caliente, y quando haze frio, passan la mar, y se retiran de unas tierras en otras; y quanto en el domesticar, por aver de ellos raza, como de nuestros animales domesticos, es muy difícil, y así son muy estimados para las fiestas, y banquetes.

De estas especies de aves, la tortola es la que mas facilmente se puede domesticar, y engordar, siendo tomada joven, y por medio del vino, dandosele á beber, se olvida de su primera libertad, porque esta ave no pone quando se ve prisionera, ni se engorda de Invierno, todo al contrario del tordo, y su comida es yervos, ordio, y de las mas maneras de grano, y quieren la agua clara, y limpia, y á menudo refrescada, y el abrevador ha to grande para que se puedan bañar dentro; sobre todo á la tortola le place el mijo, panizo, y tambien el trigo, de los quales granos no bazen mucho gasto, conviene tomar las tortolas, y reconocerles el pico, si tuvieren la pepita, y quitársela, y limpiar es los pies, si fueren sucios del estiércol, y si tuvieren gusano, debajo de la ala, ú otras partes, les curareis de el mismo modo que se ha dicho de las gallinas, y pollos.

La sangre de la ala derecha de la tortola destilada en los ojos, es singular remedio para las machacaduras, y llagas de ellos, y su estiércol es bueno para las cataratas de los ojos.

De esta misma manera se pueden engordar los palomos salvaticos pero son mas fieros, y difíciles de domesticar: Quieren en el Invierno la sopa con vino, que les engorda mucho, como tambien á la tortola.

Los palomos salvaticos, ó roqueros.

Las perdices rubias, que son las comunes, se domestican mas facilmente que las blancas que se crian en las alturas nevadas, y su carne es mas delicada que la de estas; si fueren bien alimentadas casi se igualan á los faisanes, y conviene tratarlas, y dárlas la misma comodidad de los faisanes, si bien se del-ytan algunas vezes de tomar el pasto en los trigos, y otras yervas verdes.

El macho de las perdices es muy calido, y por esso la hembra haze grande cantidad de huevos, y por esse respeto los machos se maltratan el uno al otro por la hembra, hasta que el uno ha vencido al otro; y si la perdiz hembra es tan fecunda que concibe con la voz sola, buelto, ó aliento del macho. Su comida mas delicada es el mijo, y panizo.

Los huevos de las perdices, comidos á menudo, buelven fecunda la muger esteril, y á las que crian dan gran copia de leche; y la hiel clarifica la vista, y mezclada, con igual cantidad de miel, sana las contusiones de los ojos; y la misma virtud tiene su sangre.

Secretos de las perdices y otras aves.

Las codornices son muy soberbias, y orgullosas, y por esso se les pone encima la jaula alguna red, ó paño de lino, ó cañamo, porque siempre se a'zan ázia arriba con furia, y se rompen la cabeza; hazense los vasos de sus comida, y bebida separados, y son amigas del trigo verde y cañamones; de tal manera, que esso es su comida: comen veatro en las partes donde ay cantidad dello; y por essa causa dezia Didimio, que sus carnes eran relaxativas, y hazian daño, y esturdimiento de cabeza, y que por esso convenia en el cocer bi'chirlas de mijo, ó hazerlas hervir con mijo; y si el hombre de su comida se hallare malo, beberá de la decoccion de mijo, ú del fruto del arrayán, y es bueno dárlas de esso á comer á las colornices.

Los tordos no son aves de esta tierra sino en el Invierno, y seria abuso tomarles para engordar, y son aves de los montes, y son mas difíciles de domesticar, y amansar que todas las demás, y presos se mueren presto, y si se toma alguno, su comida son hijos secos amassados con la flor de la harina; y para mudarles la comida, granos del lantisco, ú de mirto, ó yedra, y azeytunas salvaticas: El vaso en que comen deve estar de continuo lleno de mijo, porque es su

principal comida, ni conviene dexarle sin agua clara, assimil mo à las aves arriba dichas.

CAPITULO DEZIMOQUINTO.

SECRETOS DE LAS PALOMAS, Y PALOMARES.

Secretos de las palomas y palomares.

SON los provechos que se facan de los palominos del palomar, no menores que los que se facan de los animales volatiles, principalmente vendiendolos, à mas de que todo el año vao multiplicando en grande numero, y estos son à cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo, de los quales vende hasta dos, ò trecientos en cada muda, y no dan así grande trabajo, como hazen las demás aves, verdad es, que son de grande daño para las tierras, y por este respeto no se permiten los palomares hechos à modo de torre maciza, y fuerte, sino en la Casa en algun aposento, sino es à los Señores de los terminos, y en los lugares donde ay muchas tierras de cultivacion.

Formareis, y aderezareis una torre maciza de las paredes, para palomar encima de dicha torre, para la Madre de Familias, junto à la Casa de Campo, y que esté cercano de agua à un buelo de paloma, porque llevando la agua el palomo à los palominos, no se pueda ralentar, porque es cosa cierta, que el macho, y hembra empollan sus huevos alternativamente, y quando el uno está fuera à comer, el otro se entretiene encima los huevos, y assimilmo hazen en la custodia de los palominos, hasta que pueden salir del nido: No conviene que el palomar esté del todo abierto de la parte de Levante, antes que participa de la parte de Medio Dia, y que tenga la ventana de la misma parte para recibir algun calor en el Invierno, y conviene que el palomar alto, y baxo esté bien cubierto, y cimentado, que los palomos no le puedan caver con los pies, y bien cimentado por dentro de hieslo, y reconocerle à menudo, que las sierpes comadrejas, y ratones no puedan entrar, porque solo rebatidos de cal con arena les sirve de escalera. Por evitar este peligro hareis en el contorno del palomar de la parte de afuera dos cintas, ò cornisas de piedra de rajo, ò vidriada, la una à medio palomar, y la otra juntamente encima la ventana por donde entran los palomos, por la qual cornisa puedan ir, y passar los palomos: Fuera bueno tambien que el contorno de la ventana de la parte de afuera esté circuido de laminas de hierro blanco bien puestas, y que su ventana se cierre con su tapipuerta, alzando, y abaxando con igual ingenio, para cerrar, y abrir à la tarde, y mañana, por el peligro de los animales, que à la noche les hazen daños.

Tam.

Tambien fuera bueno para contra los animales, que hazen guerra à los palomos, colgar dentro del palomar la cabeza de un lobo, el qual, ò sea por su hedor, ò su figura haze huír los dichos animales, ò poner à la ventana algunos ramos de ruda. Formareis una figura blanca de un palomo, y la pondreis arriba en el tablado, que los palomos de lexos la puedan ver, para hazer bolver los palomos fugitivos: Al derecho del palomar hareis poner en la pared de la parte de afuera, acomodadamente, vasos de barro, y por el medio de ellos pondreis romazas, y abrojos, porque los paxaros puedan allí hazer su nido, y tomar reposo, que no conviene hagan su nido dentro del palomar, que dan espanto, y auyetan los palomos.

Para la poblacion de vuestro palomar bastarán veinte pares de palominos, que empiezen à dexar el plumion, ò boro, porque si fueren mas viejos, correria peligro que se bolviessen à su primera casa, y son buenos aquellos de color de ceniza, pardos, ò negros: Los calzados, y capelludos son los mas placentes, y mas mansos, como los mosqueados; aquellos que tuvieren el cuello dorado, y los ojos, y pies colorados, son los mas seguros, y que mas producen; los blancos son dificiles en levantar, y son mas sujetos al peligro de las aves de rapiña, y los rojos no multiplican mucho; hareislos mansos, y domesticos, dandoles luego mijo, y despues yervos, y finalmente comino, porque estos granos los hazen bolver al palomar, y tambien las granzas del trigo, y no los dexereis salir del palomar hasta quinze dias despues de puestos en él: Tambien los guardareis, que no se vayan, si les dais lentejas, templadas con agua miel, ò cocidas con mosto, ò con higos secos, mezcladas con harina de ordio, y miel. No huíràn los palomos del palomar, segun se dize, poniendo encima del palomar una cabeza de murciega, ò un ramo de vid salvatica, ò fregando, y ungiendo las puertas, y ventanas, y esquinas del palomar con azeyte de yerva buena, ò con azeyte de oropca, y los palomos haràn venir otros; si quando iràn à la campaña les ungis las alas con azeyte de yerva buena, ò antes que vayan les dais à comer yervos, que estén bañados con vino, donde aya estado en infusion simiente del sauzgatillo, por otro nombre llamado agnocasto, los otros palomos, sintiendo los vuestros con aquel olor, iràn siguiendolos al palomar; y si en este interin lo querreis ver, hareis que sea à la tarde, y que el tiempo esté nublado, y lluvioso, para que los veais bolar de lexos. Zahumareis el palomar con hencbro, tomero, y algunas vezes con algun poco de incienso fino, porque esso los retiene mucho, y haze que vuelvan à su palomar, y quando vereis que empezaren à hazer huevos, les

Cardano.
Esteran.

Poblacion
de el palomar,
y buenos palomos.

Comida para hazerles mansos, y que no se buyan.

Bb 2

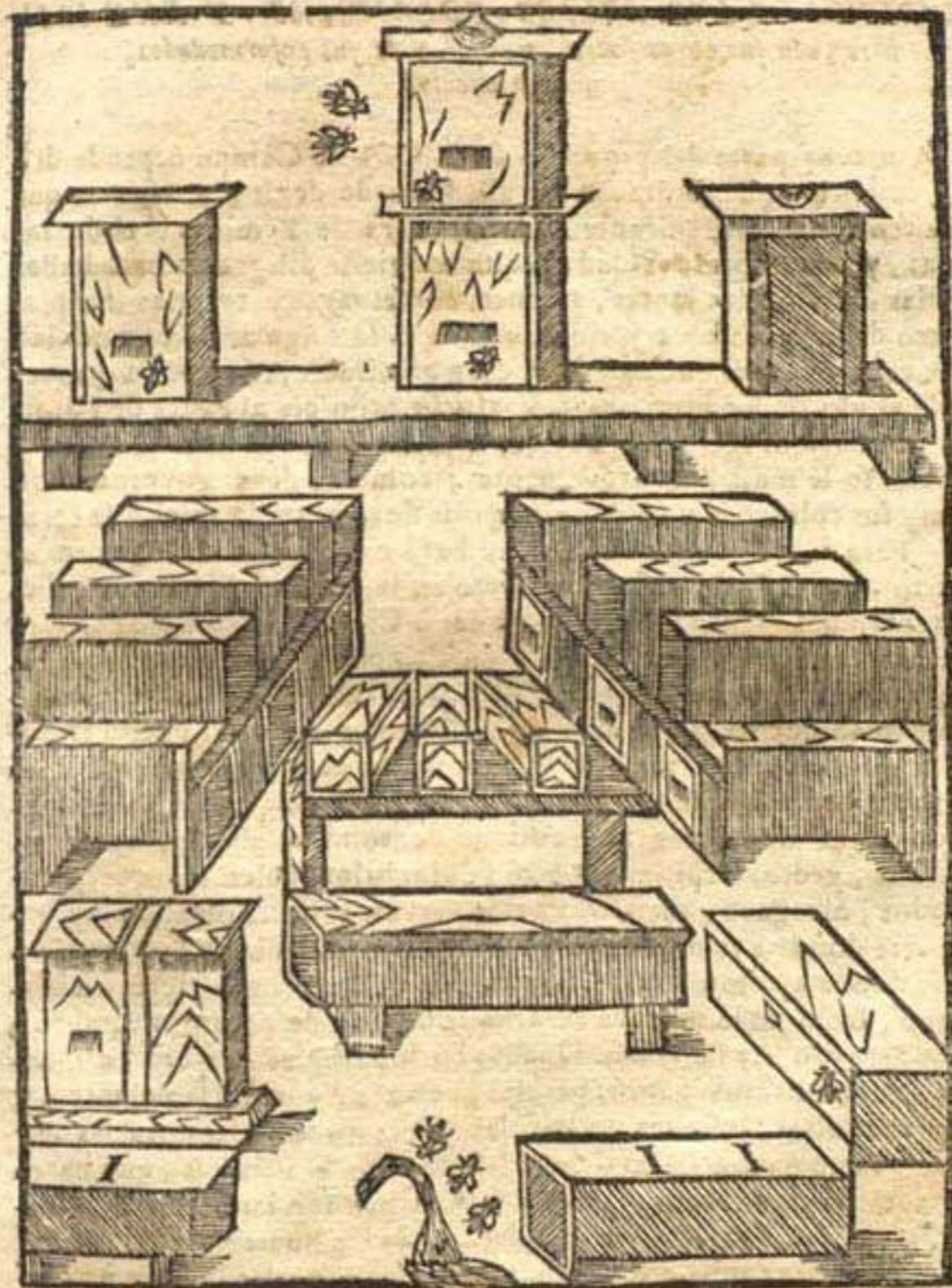
da.

dareis libertad, y en la tarde, y mañana les pondreis en la pared granitos de comino, y los hareis limpiar à menudo el vaso, ò lugar donde se bañan, y haràn venir otros de muchas partes con essa limpieza, que en quarenta dias los tendreis, no solo duplicados, pero aun triplicados, porque crían tres vezes en el año, los buenos, quatro; y no conviene tener otro cuydado, sino de limpiarles el palomar, sin espantarlos, ni inquietar las madres, y limpiarles las cestas, y lugares donde tienen su nido, por preservarles de los piojos, y gusanos, y esto mas à menudo en el Verano, que en el Invierno; verdad es, que los palomos son de gasto en el Invierno, quando nieva, ò haze yelos, y quando los trigos son yà nacidos, que no hallan en la campaña cosa que comer; pero este cargo de sustentarse les de grano solo dura dos meses, y en este tiempo hazen la muda que es en el Marzo, que son mas gordos, tiernos, y delicados de todo el año.

Estiercol de los palomos

El estiercol que sacareis del palomar, lo conservareis sin mezclar con aquel de las vacas, ni de cavallos, sino con los del ganado de lana, porque es demasiado caliente, y sirve para estercolar las tierras de campo, ò prados, para recrear las humedades, y frialdad de los arboles viejos. Tambien os podreis valer, y servir del para la gota ciatica, haziendo de dicho estiercol una cataplasma, y de simiente de berros, y de melaza añadiendo un poco de azeyte de sifilofia, para la jaqueca, quemandola, y mezclandola con azeyte de nuezes, y la aplicareis à la parte dolorosa.

Siguese la figura de las Colmenas, con los secretos de las abejas.



CAPITULO DEZIMOSEXTO:

SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS, Y ENXAMBRES, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades, y remedios.

LA mayor parte del provecho de la Casa de Campo depende del sustento de los animales; y assi se puede dezir, y afirmar que el sustento mas fructificante para el Padre de Familias es el de las abejas, y enxambres, verdad es, que conviene diligencia para hallar de ellas, y ponerlas juntas, retener, conservar, y tenerlas limpias dentro de su casa: En respeto de esso es cosa singular la comodidad de la cera, y miel que dan de su obra admirable, tan util, y provechosa al uso de los hombres; y assi se aconseja al Padre de Familias, que sea diligente, y curioso en criar enxambres en su casa, y por esso se le mostrará brevemente, como se deve gobernar con ellas, y sus colmenas, y en qué tiempo se deve hazer la miel, y la cera.

Para el sustento de las abejas, hará eleccion de un lugar en el huerto, que sea a proposito, y quieto en la hondaria de algun valle, en reparo del viento de Tramontana, ò Cierzo, si posible es, para que mas facilmente puedan bolar en alto para ir à buscar su pasto, y quando fueren cargadas puedan mas facilmente bolver abaxo con el peso que llevan: Sobre todo este lugar deve ser puesto en solana cara al Medio Dia, con que no sea en el calor, ni en el frio, ni en parte donde el viento, y temporal de, sino en lugar templado, donde conviene que aya gran cantidad de tomillo salsero, oregano, axedrea, yedra, serpillo, romero, salvia, lirios azules, blancos, y colorados, albagaca, azafrañ, y otras yervas, y flores olorosas, y no en parte donde aya alguna cosa amarga; y assimismo tambien en parte donde aya muchos arboles de buen olor, como ciprés, cinamomo, &c. y toda manera de arboles de oja, de naranjos, palmas, pinos arrayanes, y lantiscos. Quanto en los arboles de fruto, almendros, duraznos, manzanos, perales, cerezos, y otros semejantes; y además de estos, infinitas yervas, las quales no son assi notables, y notorias que nacen en las tierras laborables, è inculcas, que hazen auventar la cera, como rabanos salvaticos, endivias silvestres, dormideras negras, zanahorias silvestres, y de los huertos; la retama es mala para hazer miel: El olmo, y la lechitresna las incitan à fluxo de cuerpo: El box haze la miel de mal olor, que entubria el entendimiento del que la come, mayormente aquellos que están enfermos de

Sitio de las enxambres.

Arboles è yervas que hazen buena miel.

de mal de corazón. Tambien este lugar deve estar lexos de estiercol de necessarias, baños, balsas de agua, albañares, y lodo, que puedan dar malos olores; antes bien deven estar en lugares de agua viva, ò artificial, que por algunos conductos, ò aguaductos, pueda ir del pozo, ò de la fuente, el qual conducto, ò canal, deve ser ordenada de piedras, con ramos de arboles, aposta puestos, para tener lugar las abejas de reposar, y sea este lugar en el huerto, y en otra parte. No conviene estén cerradas de paredes muy altas, sino fuere por temor de ladrones.

El modo, y lugar ordenado para poner los enxambres, conviene que se hagan las casas, ò colmenas, segun la comodidad de los territorios: Las mejores son de corcho, despues las de sauce, las mas ruines son de barro cocido, porque quemán de calor en el Verano, y de frio en el Invierno, y hallo muy desacomodadas aquellas que son hechas de paja, y de barro todo junto, y aquellas que son de madera, porque las unas son muy peligrosas del fuego, y las otras no se pueden llevar; ni mover como conviene. Deven ser anchas de abaxo, y estrechas de arriba de dos pies, y de alto quatro pies, y embetunadas de la parte de adentro de estiercol de buey, con ceniza, todo mezclado, para que sean de mas larga durada.

Tengan los enxambres puestos encima tablas de cerca de paredes, y encima un pedestal de tres pies de alto, y otro tanto de ancho, bien limpio, y llano en toda la lagaria, que los lagartos, fierpes, y otras sabandijas, no puedan subir à hazerles daño, que aya lugar del uno al otro, para mejor poderlas limpiar sin moverlas, porque su artificio de la cera es debil, y facil de dañar: La parte interior por donde entran las abejas, deve tener un poco mas de pendiente que la parte posterior, porque la agua, ò rozio no entre dentro; y si acaso entrare, que no se detenga, antes salga fuera por los agujeros de la entrada de las abejas, y por esso conviene estén cubiertas con tejas, losas, ò otras cosas, porque las defiende del calor, frio, y lluvia, aunque el calor no les sea tan dañoso como el frio; por esso es necessario que los enxambres estén puestos en el reparo del viento de Tramontana, porque el frio las buelve pesadas, y lerdas.

El agujero de sus casas por donde entran, y salen, deve ser muy pequeño, para que no entre el frio, que solo basta que una sola abeja pueda entrar, y salir, y de esta manera los lagartos, lagartijas, ni abispas no les irán à saquear su colmena, comiendoles sus panales. Además de esso, segun la cantidad de las abejas, conviene hazer dos, ò tres agujeros à cada colmena, el uno distante del otro,

Bb +

pa

Modo de enxambres.

Como se deven poner los enxambres.

para poder entrar, y salir, y esso para engañar los lagartos, y otros animalitos, que les están aguardando à la salida para devorarlas; y de esta manera no será tomadas, pudiendo salir por diversos agujeros.

*Como de-
ben ser las
buenas abe-
jas.*

Si acaso quereis comprar, ò recoger los enxambres que están por los bosques para sacar la miel, conviene observar diligentemente los señales siguientes (esto es) que las abejas sean pequeñas, larguitas, no pelosas, limpias, doradas, relucientes, y centelleantes como el oro, mosqueadas de encima, dulces, y gustosas, porque quanto mas le abeja es grande, y larga, tanto mas es buena; y si fuere cruel, no vale nada, aunque facilmente se corrige su furia, colera, è ira; quanto en lo demás de buenos señales, y fertiles, y visitan toles à menudo se domestican, y conocen, que nunca se podria conocer, si tuvieren los sobredichos señales sin verlas: Si quereis comprar enxambres, antes de hazer el precio, conviene abrir la casa, ò colmena, y mirar si está bien poblada; y no pudiendose ver por dentro, conviene usar de la ocasion; es à saber, mirar, y tener cuenta si en el entrar avrá muchas, si se sintiere mucho ruido dentro, y si fueren todas retiradas dentro la casa, y si estuvieren quietas reposando, soplaréis por el agujero de la entrada de la colmena fuerte dentro, y de esta manera conoceréis si ay pocas, ò muchas, por el movimiento que harán luego que sintieren el viento. Conviene principalmente comprar de las mas vezinas de vuestra casa, si fuere posible, por la mudanza del ayre; y si esto no se puede hazer, fino que se ayan de buscar lejos, conviene guardar de llevarlas por otro lugar, fino por derecha camino, y esso à la Primavera mas que en Invierno, y muy seguras, que no las hiziesen mover: fuera bueno que essa mudanza se hiziese antes del dia, porque de dia conviene dexarlas reposar, y les pondreis en la casa algun licor dulce, para que se crien dentro, y en siendo llevadas, no conviene abrir la casa hasta la mañana del dia siguiente, porque despues de reposadas, están mas quietas à la mañana, y no se deve tener tanta diligencia en aquellas que fueren raras, ni en las que fueren recogidas en el bosque: en todo se aconseja, que no busqueis dessas, porque tanto trabajo, y gasto dan de entretener las malas, como las buenas, advirtiendo, que no hagais mezcla de las buenas con las malas, porque las malas harian verguenza à las buenas, por lo qual avria menos miel. Podreislas recoger en el bosque deste modo: Hallado el lugar donde ellas buelan grande numero, que comunmente es en los bosques, y selvas, en los quales ay abundancia de arboles, è yervas de buen olor cercano de alguna agua, ò fuente, procurareis diligentemente conocer donde tienen la

reti-

retirada, que facilmente se puede conocer; despues de aver estado en el agua, sean de cercano, ò de lejos, será necesario en el principio de la Primavera tomar torongil, tomillo falso, picalo con otras yervas semejantes de estima para las abejas, de las quales ungiereis, y fregareis muy fuerte las casas, y despues esparciereis un poco de miel, y hecho esto las pondreis, y conducireis cercano de la agua, y quando fueren llenas de abejas, las llevareis à casa; y si avrá Rey, ò no, se dirá abaxo, como se puede conocer; y si no huviere, se pondrá un enxambre de los pequeños que salen, que nunca vienen à ser de provecho, por ser tan despoblados.

El modo como se pueden engendrar las abejas en su semejanza, y naturaleza, como se ve de los otros animales, que es por la putrefaccion, como lo escribe Virgilio; por esso si en la Casa de Campo avrá comodidad de las yervas, y arboles, aptos para la cria de las abejas, como arriba se ha dicho, tendreis aquí un nuevo modo para hazer nacer trescientos enxambres poco mas, ò menos, buenas, y aptos para hazer miel, y cera, como las demás, con la forma siguiente: En la Casa de Campo de la campaña, en un aposento muy ben limpio, que tenga buena puerta, y ventana, en las paredes del aposento de todas partes de dentro, acomodareis trecientos palo de quatro pies de largo, que de un cabo estén plantados en las paredes, y puestos à lineas, de modo que la una linea esté lejos de la otra tres pies, y en la linea un palo del otro dos pies, poco mas ò menos; la ventana con sus buenas puertas, que cerrada no aya respiraderos; y assi mismo à la puerta del aposento, en la qual puerta hareis una ventana quadrada de un pie y medio, y en el principio del mes de Marzo tomareis un ternero de edad de seis meses, poco mas, ò menos, y lo pondreis en dicho aposento vivo, atado de las piernas, y le pondreis por los respiraderos unas cataplasmas de pez que no pueda respirar por ninguna parte; y hecho esto, le dareis de palos muy bien por todo el cuerpo; de tal manera, que la cabeza, piernas, y los demás huesos estén rompidos, y lo dexareis de un lado del medio del aposento, y cerrareis muy bien la ventana, y puerta, y todas las juntas, y partes con hieffo, que no pueda entrar nada de ayre, y de esta manera lo dexareis por espacio de tres semanas, despues abrireis la dicha puerta, y ventanas, y la dexareis abierta por espacio de tres horas, y al cabo de media hora que fuere abierta lo bolvereis del otro lado; y lo dexareis assi; y passado el termino de dichas tres horas, bolvereis à cerrar dicha puerta, y ventana con hieffo, como la primera vez, y que esse de essa manera otras tres semanas, y al cabo de ellas sentiteis dentro grande

rui-

*Para hazer
nacer tre-
cientos en-
xambres.*

ruido, que harán las abejas que fueren criadas de la putrefacción del te nero, y los Reyes se crian de los tuetanos de los huesos, y se ponen colgados en enxambres por los palos puestos en las paredes, y del te nero no se hallará si no los pe os, huesos, y cataplasmas. En este interin que esta cria durare, procurareis tener trecientas casas de corcho, que son las mejores, y quando las sentireis dentro, llegareis dichas casas con torongil, tomillo falso, y miel, como está dicho: Tambien procurareis en destinar lugar apto para tenerlas, conforme se ha dicho arriba, y en empezar à hazer esta cria sen brarles en un campo mas cercano del lugar donde las quereis poner, trigo negro, por otro nombre llama o faxol, para que al tiempo de sacarlas fuera del aposento, sea florido, porque es yerva que florece, y grana tres, ò quatro vezes, como las altramuzes, y con estas flores, como serán tan cercanas, irán, y vendran mas à menudo, y el primer año se reformarán en hazer panales, y miel, y este primer año no les quitareis miel, ò que sea muy poca, para poder mejor pasar el Invierno. Todo esto aparejado, y en sintiendo el ruido que harán dentro, para sacarlas del aposento se armarán dos hombres, para que las abejas no les piquen; desta manera: por la cara con unos papahigos, y en los ojos unos anteojos hechos de madera, à modo de media naranja, con muchos agujeros, de manera, que la abeja no pueda entrar por ellos, ni el aguijon, ò acicate llegar à los ojos, y en las manos con guantes; y todo puesto, que por el cuello, ni por el guante no puedan entrar, ni llegar à la carne, ò con los remedios puestos de las abispas, y abejas para que no les piquen, y hagan daño. De dos maneras podreis recoger dichos enxambres del aposento, esto es, abrireis la ventana de la puerta del aposento, y en ella pondreis una casa de enxambres de las que av. eis aparejado, y en el fondo de la colmena dareis golpes con la mano, y ellas se irán entrando, y quando vereis el enxambre dentro la colmena, la cerrareis del llano, con un paño de lienzo, que no sea muy espeso, y la dareis à un hombre de los que tendreis apercebidos para llevarla à la parte aparejada, donde deven estar, y luego pondreis otra con el mismo orden, hasta que estén todos sacado del aposento, y llevados al lugar apercebido: Tambien los podreis sacar, entrando dentro del aposento, y como los vereis colgado como racimos de ubas en los palos plantados de las paredes, los podreis poner de uno en uno en las colmenas, y embiar al dicho lugar, y esto sin temer os dañen, pues estareis bien armados, y ungidos de las yervas olorosas arriba dichas.

Aviendo ordenado el Padre de Familias el lugar, y sitio à proposito.

posito para el pasto, y casas de abejas, ò teniendo dellas buca cantidad, ò sea por compra, ò con el modo arriba dicho, deve ser curioso en dárles un hombre que las gobierne con cuydado, y diligencia, mejor del que los otros pastores gobiernan los otros animales; porque assi como la abeja es la mas sabia, y mas industriosa de todos los demás animales, teniendo una prudencia, que se parece à la inteligencia humana, assi requieren ser con mayor cuydado tratadas, y gobernadas; sobre todo conviene, que su governador no sea sucio, engañador, ni negligente, porque no quieren ser sucias, ni falsamente gobernadas: Deve este hombre, que ha de tener cuydado de ellas, considerar las costumbres, y manera de su vivir, y acomodarle lo mas atentamente que pueda à la naturaleza de ellas.

De las abejas puede tomar exemplo toda la vida humana, viendo que en el gobierno, en la orden, en la solitud, y, finalmente en el artificio, nos llevan muy grande ventaja, que si las quisiésemos imitar, sin duda no avria tantos tahures, ni tantos hombres inutiles, y holgazanes, ni tantos vagamundos, y ociosos en la Republica. Primeramente las abejas tienen un solo Rey, al qual con grandissimo respeto, y acatamiento obedecen, y si acaso alguna vez se levantan muchos, que compitan sobre el Imperio, ellas haziendose à una, conspiran contra todos aquellos, que por fuerza, y tiranía piensan dominar; y assi, ò los echan del enxambre, ò los matan, estableciendo despues aquel, à quien legitamente toca la Monarquia. Es el Principe, assi en el parecer, como en las claras costumbres, una abeja mas real, y mas generosa que todas, la qual nace sin acicate, ò aguijon, porque quiso la naturaleza que fuesse de sola equidad, y clemencia armado, con las quales dos tan insignes virtudes se conservan los vassallos, y subditos, y se reconcilian facilmente los enemigos; porque no ay cosa que tanto mueva los animos de los hombres à conjurarse contra sus mayores, como la crueldad, è injusticia, que exercitan en el Imperio. Siempre que sale el Principe, luego todas las abejas le ciñen, y le toman en medio de suerte que apenas puede ser visto; y si alguna vez le sienten cansado, le sustentan à ratos, sollevando e sobre los ombros; si está enfermo, todos se ponen al derredor del muy tristes, y nunca lo desamparan; y si acaso viene à morir, con llanto, y rumor lamentable, se arrojan sobre su cuerpo; aborrecen la luz, olvidan el comer, y el beber; cesan de todas las obras, y nunca se apartan del, hasta que se les quitan de en medio, lo qual si no se hiziesse, moririan absolutamente de hambre. Refriado pues el dolor con la ausencia de el

cuer-

Como se
deven go-
vernar las
abejas do-
mestras.

El costum-
bre de las
abajas en
vivir.

Dioscorides

cuerpo difunto, eligen luego otro de sus cercanos, para que las governe, porque no saben estar sin Rey; no hallando alguno à proposito, se derraman por diversos enxambres, como faltando el pastor, las ovejas suelen descarrarse. Es por cierto cosa muy de notar con quanto fervor entienden en hazer los panales, y con quanta industria fabrican aquellas celdas, las quales compuestas de seis lados, no tienen derecha la entrada, sino buelta al foslayo, para que ni el viento pueda colarse de claro en claro, ni los animalijos nocivos assaltarlas tan facilmente, como pudieran si las viesen de cara. Es tambien de advertir, que despues que han hecho la cera todos los años, y à quando vienen à hinchirlas, dexan por todas las partes las casillas primeras casi vavacias de miel, y esto para quitar la ocasion de hurtar à los animales que son à ello inclinados, los quales si viesse la miel al ojo, la codiciarian, y no passarian de largo, como passan siempre que no la ven; siendo cierto, que muchos dexan de hurtar, por no hallar la ocasion. Tienen las abejas repartidos entre si los officios, porque unas hazen la guarda al Rey, y si viendole de fieles alabarderos, jamàs del se apartan: Otras estàn como en guarnicion, haziendole centinela siempre à la puerta de la colmena, para resistir à qualquier opresion, ò insulto que, les quiera, hazer; y otras salen à la campaña, de donde buelven de cera, ò de miel cargadas.

Entre las mas viejas de ellas, que ordinariamente se quedan dentro de la colmena, como dueñas de honor, unas sirven de descargar las que vienen de fuera, porque aquellas, no solamente traen aquel divino licor en el vientre, empero tambien en las alas, en el cuello, y en todos los pliegos del cuerpo; otras hazen la cera; otras disponen la miel; y finalmente otras se ocupan en otras cosas. Reposan las abejas toda la noche, y tienen admirable silencio, hasta que en amaneciendo el dia se levanta la pregonera primero que todas las otras, y dando dos, ò tres zumbidos muy grandes, como con algun cuerno, las despierta para que vayan à trabajar; y si alguna por su desgracia es negligente, no le cuesta sino la vida, porque luego todas la matan.

Zanganos.

Mezclados en los enxambres andan unos abejonazos, llamados Zanganos, de los quales se sirven las abejas, como de esclavos, para que embetunen el corcho de la colmena, y tambien para que con su grande calor, echandose sobre sus huevos, los vivifiquen. Estos no tiene acicate, ò agijon, y son de animo tan vil, y abatido, que por solo el tragar, sufren mil afrentas, y assi sin ningun respeto las abejas los consumen, y matan, y haziendo gran riza en estos

estos siempre que los hallan ociosos, o en alguna golosina, ocupados, porque quieren que no se passe un momento sin hazer algo, y que no se viva para comer, sino solamente para vivir se coma; de suerte, que todas andan listas en el trabajo, procurando cada una de ellas mostrarse la mas solicita, y la mas desembuelta à su Principe, el qual desde su Trono las mira, sonriendose, ò mostrando cierta señal de amor, y agradecimiento à las mas diligentes, exortando à las mas desuydadas reprehendiendo, y amercando à las tardas, y perezosas; y finalmente, dando muy grande animo à las debilitadas; usan entre si de increíble caridad las abejas; porque si alguna dellas acaso viene à enfermar, luego la sacan al Sol, à la boca de la colmena, y alli acuden todas à consolarla, dandole de comer, y haziendole mil regalos; à la noche la buelven dentro, porque no la ofenda el sereno, y no permiten que en ninguna manera trabaje, hasta que convalezca, y del todo ayá cobrado fuerzas, la qual, si por el vigor del mal, ò por la pura vejez viene à concluir sus dias, la sepultan dentro de los panales, con grande solemnidad. Las abejas aborrecen todos los olores hediondos, y como pestilencia los huyen, y al contrario se huelgan con los suaves, por donde suelen ser muy molestas à los que andan olorosos, y perfumados, à esta causa se les planta cerca de las colmenas, tomillo falso, romero, salvia, corona de rey, poleo, rosas, habas, y otras plantas semejantes, con las quales suelen deleytarse infinito. Deleytante tambien con todo genero de armonia, y principalmente con el sonido de los metales; y assi suelen las que las tratan, quando se espacien, ò huyen, revolverlas à la colmena con el sonido de algun vacin, ò cencerro, ò con pedazos de tejas, ò con las palmas de las manos: La primera cosa, que las abejas hazen, despues de aver embetunado muy bien el corcho, es fabricar los panales de cera, formando en ellos sus nidos; hechos estos engendran, y educan unos abejoncillos, y à la fin entienden en hazer miel; cogen ordinariamente la cera de las odoriferas flores, y la miel del rocío, y licor de todas aquellas plantas, que crian sobre sus hojas cierto humor pegajoso, como lo suelen criar los sauces, olmos, cañas, y otras semejantes à estas. Muere luego la abeja, quando hiere fuertemente con el aguijoncillo, ò acicate; porque juntamente con él se arrancan las tripas. Muere tambien untado con un poco de azeyte, lo qual es comun, y ordinario à todos los animalijos ceñidos. El polvo de las abejas secas, y bien molidas, mezclado con esliercol de raton, y azeyte laurinio, heze renacer el cabello, de suerte, que no solamente en vida, empero aun despues de muertas, son utiles. Pero dexan:

Para hazer renacer el cabello.

dexando la mas larga descripcion de sus costumbres admirables en naturaleza, quicso solo enseñar el cargo, y oficio de su go-vernador.

Por tanto aquel que tendrá cargo del gobierno de las abejas, deve principalmente tener cuydado de sus comidas (que no se ha hecho mencion arriba) visitará diligentemente sus colmenas, porque no hay tiempo del año, que no les falte alguna cosa; y si fueren bien gobernadas, duran diez años. En el contorno del mes de Marzo abrireis las casas, y las limpiareis de todas las basuras, y arañas, que en el Invierno se huvieren hecho, y despues las zahumareis con estiercol de buey quemado, porque por una cierta cognicion este estiercol es muy proprio á las abejas; pero en este interin, que ireis meneando las casillas de las abejas, tendreis cuydado, que aquel día no ayais tenido parte con muger, y seais moderado en beber vino, y que no os llegueis á ellas, que primero no os ayais labado las manos, y limpiado, y assi abstenido de toda comida agria, como tambien de todas las cosas saladas, y de todas cosas, que sienten á ajo, cebollas, y otras semejantes. En este mismo tiempo empiezan á multiplicar, y hazer enxambres. Los quales assi como han nacido, no buscan otra cosa, que huir, por no quedar en compañia de las viejas; y para que no huyan, conviene que aya muy buena guarda, porque no vayan al través. Puedese conocer su Rey, si será bueno, quitandole las alas, y si haze á menudo muestras de querer huir con su compañia, porque este modo prohibe, que no huyan, ni salgan de los limites de la Rey, ni las abejas lo dexan ir muy lexos; será bueno, despues que huvieren salido, hazerles sonido con algun vacin, ó con pedazos de teja, ú de ollas de barro, ó mejor tirarles tierra, y assi se irá á poner en el mas cercano ramo de arbol; despues conviene recogerle con las manos en un cesto, ó en una colmena unvida; y fregada con zumo de torongil, y gotas de miel, despues ponerlos por orden en su lugar, ó mejor si avrán preparado las colmenas nuevas para ponerlos, quando vetàn, que el Rey nuevo huviere salido con su compañia joven, el qual estará dos, ó tres dias apiñado á la entrada de la colmena, haziendose barto á conocer; entonces buscareis un lugar comodo, y particular para ellas; y se contentarán de quedar; y conocerse ha, que esta compañia joven querrá salir, por el ruido que hará en la casa tres dias antes, como un campo de soldados, que se quieren desalojar; y para conocer esto, llegareis con el oido al agujero de la entrada de cada colmena, para sentir este ruido, ó zumbido; verdad es, que algunas

vezes

vezes este ruido dá indicio de riña entre los nuevos enxambres, y conviene poner presto en esto remedio, que se matarian ellos con ellos, que no quedaria ninguna viva. Aquietareislas de esta batalla facilmente, echandoles dentro un poco de vino cocido, ú de vino melado; ú de otro licor semejante, que por su dulzura les sea familiar, y agradable, y se deve procurar matar al Rey, que es la causa de semejante guerra y el modo de matarlo se deve observar, quando toda la flota estará fuera de la casa, y estuviere unida en un ramo de arbol mas cercano, á modo de raziño, y estando assi unido, es señal que solo ay un Rey, que están de acuerdo, y entonces lo dexareis de matar; pero si estuviere esparcidos en muchas flotas, entonces no hay que dudar, sino que ay mas Reyes, y que no están de acuerdo, entonces á la flota mas gruesa buscareis el Rey, unguiendolos las manos con zumo de torongil, para que no huyan en tocandolas, y lo buscareis entre ellas con los dedos, hasta que le ayais hallado, que es el autor de la guerra, el qual deveis matar. Conocereis al Rey de entre las otras, porque es un poco mas grueso, y mas largo, con las piernas mas derechas, las alas menores, de buen color, limpio, y lindo, sin pelo, ni aguijon, ó acicate. Algunos quieren dezir, que un pelo grueso que tienen al vientre es su acicate, con el qual picando no hazen ningun daño; y si hallais algun Rey negro envellutalo, que son los peores, los deveis matar, para que no hagan guerra con los nuevos enxambres; sino aconteciere que por la incomodidad del Invierno, y enfermedades, la compañia se disminuye de abejas en las casas, ó colmenas viejas, en las semejantes conviene hinchar, y repararlas con un nuevo enxambre; de los quales conviene matar el Rey joven, para que las abejas juvenes, ó nuevas hagan habitacion en ella pacificamente; y no teniendo nuevo enxambre, podreis tomar de dos, ó tres casas, y ponerles dentro, esparciendo algun licor dulce dentro, y cerrarlas, dandoles de comer por abaxo, gasta que estén amigas con las otras, que será al cabo de tres dias, y haziendo algunos agujeros para tomar el ayre, sin poder salir; y si sucediere que el Rey de la casa vieja que avreis dexado, muriere conviene hazer eleccion de otro Rey de las otras casas donde avrá muchos, y se le dará por su gobernador.

Por ser verdad, como lo es; que la experiencia es madre de las ciencias, y que es muy diferente hablar por especulativa, que por practica, por los inconvenientes que hay aprobados, por la experiencia vemos, es mejor el partir los enxambres, que aguardar se

llega

Para conocer el Rey de las abejas.

Como es mejor partir los enxambres, que no esperar se pueblen bien.

llenen bien. Primeramente el enxambre, que de su voluntad sale, el primero es bueno por ser el grande, y tambien por ser el Rey viejo el qual tiene tal propiedad, que en hazienlo las abejas un poco de cera, como la mano, luego la hinche de labor, y assi se va multiplicando el enxambre, lo que no haze el Rey quando es joven, porque es opinion de muchos Autores que hasta pasado quatro dias el Rey nuevo no pone labor; de manera, que este primero por estas razones es bueno; los demás que salen, que son quatro, ò cinco, y algunas vezes mas, y otras menos, son tan pequeños que cada uno por sí, no vale nada, excepto el segundo, que comunmente es mas grueso; que todos los demás; y como salen el uno del otro, y pasan dos, ò tres dias, y algunas vezes mas, no se puede juntar, como es opinion de algunos: La experiencia muestra que se matan unos con otros, no obstante que se rocien con agua miel, ò con meados, como se ha probado, que de ciento no se aprovechan dos; porque se ha visto, que dos, y tres dias no hazen otra cosa sino matarse. Tambien el grande peligro que hay de irse los enxambres, particularmente si el tiempo va bueno, porque con la gallardia que tienen; salen tan furiosos, que se ha visto estar dos hombres para detener un enxambre; y fatigados de echarles tierra, y hazer ruido, dexarlos ir: Tambien se pierde mucho tiempo en aguardar los enxambres que salen, porque se ha visto estar un enxambre à salida, y no querer salir de dos, ni tres dias, y es muy grande inconveniente estar dos, ò tres hombres; aguardando un enxambre; assi mismo hay otro inconveniente que ha sucedido donde hay muchos enxambres, salir dos, y tres, y junta se en el ayre, y poniendoles en una colmena, se hallavan estranos unos con otros, y empezavan à matarse, que durava dos, ò tres dias la batalla, y de ordinario se ve, que las abejas que dan en hazer tantos enxambres, al Otoño se mueren, por quedar tan desprovistos de abejas.

Modo de Partir los enxambres.

Todas las cosas consisten en un medio, y en esta materia de abejas consisten que se aparten de los estremos; como es, que en el partir no se les quite todo el enxambre, ni tampoco que el enxambre sea tan pequeño que no valga nada, ni pueda alzar cabeza en todo el año; de aqui se sigue un provecho muy grande, que redunda à la madre, y al hijo; y es, que partiendose el enxambre, se parten las abejas, conforme la buena discrecion del hombre; de manera, que à los primeros enxambres se les deve sacar de las tres partes las dos, por dos razones; la primera, porque dentro de ocho, ò diez dias, despues de despojados, al parecer no hay quien diga, sino que de allí

no

no se han sacado abejas; el segundo, que tambien se deve tener consideracion, en que grande parte de las abejas están fuera en la campaña; y assi quedan bastantes para despojar en su tiempo. Tambien ay otro provecho; y es, que se asegura el peligro que ay de que el enxambre se pueda ir, como se ha dicho: Tambien que un hombre puede partir catorze, ò quinze enxambres en un dia muy descansadamente.

El modo como se ha de partir un enxambre es este: Primeramente se ha de hazer un hoyo en tierra, no muy lexos de los enxambres, en parte de abrigo, y si fuere posible que el Sol de bien, y en este hoyo poner un poco de estiércol de buey, seco, encendido, de modo que no de mucho humo, despues tomar una casita vacia, y le pondreis un paño de lienzo, que tomé la mitad de la boca, y la pondreis encima de un banco, ò barra, de manera que esté un palmo mas arriba de la que deve ser repartida, y aparejareis un cordel que llegue por todo el contorno de la colmena, con el qual atareis las dos casas; estando todo esto apertecido, hareis tres, ò quatro agujeros en el cabo de la casa, que tiene de ser partida, y la llevaréis al partidior, y lo pondreis boca abaxo encima el hoyo, y humo, de manera que entre en ella el humo; despues pondreis la colmena vacia encima la boca de la que deve ser partida, à la qual pondreis el paño, que se ha dicho, en medio de las dos, de tal manera; que cierre la una boca con la otra, despues las atareis con la cuerda arriba dicha prevenidas; la casa del enxambre que se parte, para que suban las abejas à la casa del enxambre que se parte, para que suban las abejas à la casa vacia, y esto hasta tanto que hagais juicio, que de tres partes las dos avrán subido, antes mas que menos, porque despues las abejas que se hallan fuera, supliran: Despues las desatareis, y llevaréis el enxambre viejo à su lugar, y le cerrareis los agujeros que le avreis hecho, y en el enxambre nuevo dareis golpes para que las abejas suban arriba; porque fuera muy grande inconveniente, que empezassen la obra en el cabo. Advertireis, que quando se lleva la colmena al partidior, la aveis de poner en el lugar donde sacareis otra colmena vacia, para que se entretengan en ella las abejas que buelven de la campaña cargadas; porque de ordinario quando las abejas están bien zahumadas, suben con tanta velocidad; que si no son las que tienen muy conocido al Rey, no le pueden ver, por esto se pone aqui el modo que se ha de tener para hazer la prueba si está allí, ò no: Luego que avrán buuelto el enxambre viejo à su lugar, tomareis la casa del enxambre que

El modo que se ha de tener en partir un enxambre.

Ce

No,

vo, y dandole golpes, como se ha dicho, para que suban las abejas arriba al cabo, despues pondreis un paño negro, ò pardo estendido en tierra, en parte llana, y muy seguramente poco à poco ireis poniendo dicha colmena de el enxambre nuevo encima de aquel paño, y la dexa eis por espacio de tres credos, ò medio quarto, y con la misma seguridad lo pondreis en un lado de dicho paño: y en donde avrà estado, mirareis con cuydado, y hallareis unos gusanillos tan blancos como la nieve, y muy delicados, y dificultosos de ver; y para conocerlos mejor, se han de tocar con la punta del dedo, y se convierten en una gotica de agua, que gustandola con la lengua, es como si gustassen una gota de miel, y esto es cosa muy cierta, que el Rey està dentro, como si lo huviesen visto entrar; y assi lo podreis llevar al lugar donde lo quereis poner; y aveis de advertir, que lo aveis de poner en el lugar mas lexos que podreis, porque las abejas, conociendo la tierra, no se bolviessen à la casa del Rey donde primero salieron.

Repartir los enxambres.

El enxambre, despues de ser partido, se deve repartir, contando desde el primero dia que se partiò, hasta el catorzeno dia, segunda vez en el repartidor de la misma manera que se ha dicho, y le sacareis de tres partes las dos de las abejas, y aqui vereis algunas vezes tres, y quatro Reyes, los quales dexareis, que ellas haràn eleccion del mejor, y matareis los otros dentro de una hora poco mas, ò menos; el qual repartidor pondreis donde avreis puesto el primero, con las mismas condiciones que se ha dicho: Advertireis, que algunas vezes de gallardia, acostumbra anticiparse, que à los diez, ò doze dias enxambran: Por esto se deven hazer dos cosas; la primera, que se visite de quando en quando, poniendo la oreja junto ellas; y si sentis que los Reyes susurran, ò silvan à la manera que haze la mosca quando està presa de la araña, en semejante caso no ay que aguardar, sino presto repartirlo, aunque no aya llegado el catorzeno dia, que se ha dicho; porque es señal que ha decañillado el enxambre, y los Reyes nuevos se quieren ir. El segundo, que si acaso enxambran sin poder aver prevenido lo dicho, cogido que sea el enxambre, lo llevareis con gran tiento al repartidor, y en el mismo quitareis el Rey donde saliò, y le sacareis, como se ha dicho, de tres partes las dos, y tendreis un buen enxambre; y se prevendrá en que no enxambre mas, porque se le quitaràn los Reyes, y parte de las abejas, y quedará en buena disposicion para robarle. Despues que sea partido un enxambre, y à los catorze dias repartido, se sigue el robarlo, contando, que desde el primero que se partiò, hasta el dia

pre-

presente; ayan pasado veinte y cinco dias, que es el termino que las abejas han menester para acabar de despojar; y cumpliendo este tiempo, lo llevareis al partidior, y lo pondreis como si lo quisierais partir, y le sacareis todas las abejas quantas avrà, y con la mano ireis apartando los panales, y mirareis si avrà algun Rey, porque como son novicios, son mas dificultosos de subir; y si le hallais, lo subireis con tiento; pero si aveis visto subir algun otro, no ay necesidad de este. Despues tomareis la colmena, y la pondreis en el lugar donde saliò la robada; y la robada llevareis à casa, donde os aprovecharéis de la cera, y miel; y advertid una cosa, que el humo deve ser mas que quan lo se parte, porque las abejas tienen mas dificultad en subir.

Acostumbra algunos, quando parten los enxambres, mudar todas las abejas à la colmena nueva, y la colmena vieja buelven à su lugar, y el nuevo ponen muy lexos del viejo, y al cabo de un dia, ò dos, buelven à mudar las casas; esto es, la colmena nueva ponen en donde està la vieja, y la vieja en el lugar de la nueva; la razon es, que quando se partiò, fueron puestas las casas de la manera que està dicho, y las abejas de la casa nueva se buelven al lugar viejo, y por esto la vieja se ha de mudar de donde estava la nueva, que aunque en la vieja no quede ninguna abeja, como està poblado, salen las abejas nuevas, y buelven à poblar la casa de manera, que queda una casa tan buena como la otra.

Advertir

Durante el Verano abrireis de diez en diez dias las colmenas, y las zahumareis con estiercol de buey, y las dexareis refriar, rozando las paredes de las colmenas con agua fresca, y quitareis las telarañas, y despues las dexareis ir à la campaña, y entonces no conviene quitarles nada de sus panales; por no darles pesadumbre tan à menudo, porque se irian; al fin del Otoño conviene limpiarlas sus colmenas; en el mas bello dia, caliente, y sereno; durante el Invierno no conviene tocarlas, ni abrietas, sino tenerlas cerradas por todo el contorno, con mixtura de estiercol de buey, y ceniza, y lo o dexareis el agujero de la entrada, y salida; aunque la colmena este encubierto, conviene de la misma manera cubrirla de cañas, y hojas, quanto fuere posible, por defenderla del frio, y viento, y dentro dexarle licor, que sea agradable à las abejas; conviene mejor lana pura, y limpia de algun licor dulce, encima la qual las abejas comerràn dicho lico; y porque en el Invierno no passen hambre ò que no se coman la miel, será bueno darles en la entrada de la colmena en un vaso, higos secos picados, y destemplados con agua ò con vino cocido, y tambien passas picadas, y destempladas con agua, ò vino cocido,

Cc 2

cido, ó por el agujero de la entrada de la colmena algun licor dulce con una geringa, para que se sustenten el tien po de carestia, y pobreza, hasta la Primavera.

Enfermedades de las abejas y sus curas.

Las abejas están sujetas à la peste; à la qual no ay mejor remedio que llevar sus colmenas muy lexos, y tambien son molestadas de el fluxo de cuerpo en el principio de la Primavera, quando la lechitresna florece, y el oïmo produce su simiente, de que comen codiciosamente despues de aver padecido la hambre todo el Invierno, y son codiciosas de comer aquellas flores nuevas, como otras de frutas. Conviene remediar este daño con corteza, ó granos de granadas, picadas, y passadas por estameña, despues mezclado con miel, y rociasdo con vino bonissimo, dandoles esso dentro de sus colmenas con unas canalitas de madera.

Algunas vezes las abejas son enfermas, quando algunos años ay continuamente copia de flores: Las abejas entienden mas en hazer miel, que en criar, y se mueren muchas por el demasiado trabajo, y padecen todas aquellas que quejan, por no ser refrescadas, y pobladas de abejas juvenes.

Quando los prados, y campos en la Primavera fueren cargados de flores, se à bueno de tres en tres dias cerrales los ojos de la entrada, y salida; y que solo quede un pequeño respiradero, porque las abejas no puedan salir, para que se detengan de hazer miel, y se pondrán à hazer abejas juvenes: Si la polilla que se concia de sus vasuras, las affige, conviene hazerles zahumerio de ramos de granados, y de higuera salvática.

Secretos de las abejas.

Las abejas se corrompen, quando han padecido demasiado calor, y frio; conocefe evidentemente por lo que se ve à menudo sacar fuera de la casa las abejas muertas, y están dentro sin hazer ruido, como dolotasas de su mal; quando esso acontece, conviene hazerlas comer miel cocida, mezclada con bellotas de encina, y rosas secas.

Aquietareis la guerra del enxambre contra enxambre, tirandoles un poco de polvo menudo, ó vino cocido, ó mezclado, ó otro licor semejante, que aquietas las abejas de su furor.

Las abejas cruéles, y rigurosas, se à vanfan, visitandolas à menudo, y algunas vezes por falta de abejas, quedan en las casas zanganos, de que naces que se gasta la miel por su corrupcion, y es causa de hazer morir las abejas: esso remediareis poniendo dos enxambres en una colmena, ó contales à menudo habas con un cuchillo afilado.

Para matar las abispas, y zanganos.

Las abispas, que se ponen dentro de las colmenas, y matan las abejas, se matará quando las malvas tienen flores, que entonces

vic.

viene en grande numero, y así a la tarde pondreis entre las casas un vaso de estaño alto, y estrecho, y en el hondo un candil encendido, porque entonces todas bolarán por el contorno de la luz, y se quemarán las alas sin poder bolar facilmente, ni ir lexos de el fuego.

Para matar los zanganos que comen la miel, conviene poner à la tarde agua en alguna cubierta de vaso, el qual pondreis cercano de las colmenas, y los zanganos bolarán encima estas cubiertas para extinguir la sed, que avrán adquirido, por aver comido demasiada miel, y así será facil cosa matarlos, y no temais os piquen, que no tienen azicate.

La recogida de la miel se haze en diversos tiempos, antes ò despues de la Primavera, y en el principio del Otoño; en el Invierno no ay ningun dia preciso para esso; si la sacais antes de ser lleno perfectamente, las abejas toman enojo, y se dexan de trabajar, por la sed que padecen.

Conocefe el tiempo de sacar la miel, quando las abejas no hazen grande ruido, pero hazen un cierto sonido placentero; si los enxambres de las colmenas están cerrados de cera por encima; si las abejas cazan, sacando fuera los zanganos, que son semejantes à las abejas, pero mas grandes, inutiles, y sin industria, y se comen la miel, que las abejas llevan.

La hora de recoger los panales es comunmente à la mañana, porque no es bueno darles molestia en tiempo de calor, y esso con sierras, ó cuchillos, el uno de los quales sirve de cortar los panales, y el otro para raer, y sacarlos fuera, y será bueno bañar à menudo con agua estas dos instrumentos, porque la cera no se apegue con el hierro, y las abejas que estarán dentro no padezcan.

No conviene del todo vaciar la colmena, ni tomar todo el fruto, antes conviene dexar de la quinta parte las tres, tanto en la Primavera, como en el Verano, y de Invierno tomareis la tercera parte solamente, porque de essa manera no toman enojo, y les queda para comer abundantemente, despues conviene hazerlas salir con humo de estiercol de buzy, y con zahumo de malvas salvaticas, è se deve ungir con el zumo de la misma yerva, para guardarse que no piquen; quitados los panales, conviene llevarlos al lugar donde se tiene de hazer la miel, y cerrar bien las ventanas, para que las abejas no puedan entrar, porque buscan con diligencia la riqueza que han perdido; y por obviar esso, hazeris zahumo en la entrada de dicho lugar, y ahuyentará aquellas que quexrán entrar.

Cs 2

Cogn

Tiempo de sacar la miel.

Conviene que la miel se haga en el mismo dia, que sacan los panales, entre tanto esten un poco tibios, y para hazerla se pondrán los panales de seis, en seis los unos encima los otros, en un cesto de mimbrés, texido claro, y puntiagudo de abaxo, à modo de calza aviendolos primero limpiado de las abejas pequeñas, y de toda otra suciedad: Quando esta miel será colada por el dicho cesto de mimbrés en un vaso inferior, se pondrá en un vaso de barro, el qual se dexará por un poco de tiempo abierto, hasta que aya acabado de hervir dentro, y ser espumada; despues sacareis los pedazos de los panales, que huvieren quedado en el cesto, y los exprimireis, de los quales saldrá aun miel, que no será tan buena como la otra, la qual se pondrá separadamente, porque la buena, y pura no se gaste, despues que fuere bien exprimida, y prensada, lo restante de los panales labareis bien con agua, y llo pondreis en un vaso de cobre con agua, sobre fuego manso, para que se derreta, y así derretida, se colará, esparciendola encima de agua, despues se bolverá à derretir de nuevo con agua, y se pondrá en la forma que quereis.

Las señales
de la miel.

Aunque las señales de la buena miel sean de color roxo, de buen olor, pura, limpia, y luciente, en todas partes dulce, y deleytable al gusto, y que no retenga nada de acrimonia, de una consistencia mediocre entre liquido, y espeso, y por lo demás bien uida con ella misma, que alzandola arriba, vaya figuiendo en forma de una linea derecha sin romperse, porque semejante rompimiento demuestra demasiada espesitud, ò raridad de mixtura, como tambien, que sea larga en el cocer, y que cociendo haga poca espuma, y sobre todo que no sienta à tomillo falso, ò excesivamente, aunque algunos la tienen en grande estimacion; la que fué cogida en la Primavera, ò en el Verano, es siempre mejor, que aquella del Invierno. La miel blanca no es de menos bondad, que la roxa, porque tienen las otras señales de bondad, esta es aquella de Salsas, Opul, Tautaul, y la de el contorno de Narbona, que es muy blanca, y harto firme, y mejor sin comparacion, que toda la otra miel fuerte, sin hablar de la de Alcarria en Castilla, que es mejor de todas. Quanto la miel fuere mas fresca, es mejor; al contrario de el vino, que es mas estimado quando es mas viejo: Conviene tambien advertir esto en la miel, que como el vino es mejor en el medio de la cuba, y el azeyte el de encima, así la miel es mejor en el hondo del vaso, por quanto es mas firme, mejor, y mas dulce. El uso de la miel es muy necessario en muchas cosas: alarga la vida à la gente vieja, y à los de complexion fria: que sea así, se vé en las abejas, que son pequeños animales de-

Virtudes de
la miel.

biles, y viven hasta diez años, por mantenerse de miel. La miel impide la putrefaccion, y se haze gargarismos de ella, para limpiar las llagas de la boca, y se destila agua, que haze renazer los pelos caidos de qualquier parte del cuerpo: La miel preserva de corrupcion. De aqui nace, que quando quieren conservar alguna raiz, ò yerva, ò fruta, y principalmente el zumo, suelen consolarla con miel, y para esto pedimos miel violada, rosada, de romero, de arrayan, de buglosa, y de otras semejantes, que son hechas con los zumos, y miel, del qual se dirá de passo.

La miel violada, rosada, de buglosa, y antosa, se prepara toda de un mismo modo: Tomareis zumo de rosas frescas una libra, miel blanca pura, y corida, y primero espumada, diez libras, todo junto en un vaso con fuego claro, y quando empezare à hervir, añadiréis quatro libras de rosas frescas, y aun verdes, cortadas con unas tixerás, y lo hareis cocer todo junto, hasta que el zumo sea confundido, meneandolo con un palo à menudo, y despues de hecho esto, lo colareis, y lo pondreis en un vaso de barro para conservarlo, porque quanto mas está hecho, es mejor: De otra manera, que es mejor, y mas usado; picareis en un mortero rosas frescas, añadiendole cantidad de miel, y ponedle al Sol por espacio de tres meses, despues coladla; y hazedla cocer juntamente con miel. Otro, tomad igua es partes de miel, y demás infusion de rosas frescas, y cocedlo todo à modo de xarave, quanto mas faere en infusion de rosas, tanto mejor será la miel rosada, y esta es mas comoda para tomar por la boca, así como la primera, y segunda para el uso de las medicinas, ò ayudas. La miel del arrayan se haze de una libra de zumo de arrayan, y dos libras de miel, todo cocido con fuego lento. La buena cera deve ser de color muy amarilla, odorifera, gorda, ligera, pura, firme, bien unida, limpia, y purificada de toda suciedad. Es este la materia de otra cera artificial, y de diversos colores, quales son la cera negra, colorada, verde, y blanca. La cera negra se haze con ceniza de papel quemado. La verde con mixtura de verdete. La colorada con raiz de anchura, ò vermellon polvorizado. La blanca se haze en varios modos, pero el mas usado es este. Hareis derretir la cera en un vaso acomodado, y despues la colareis con una estameña, hasta que esté limpia de toda la superfluidad; así passada la pondreis en un fuego manso de carbon dentro de un vaso de cobre, por tenerla liquida, y caliente, despues tendreis una, ò dos cubas llenas de agua fresca, en la qual bañareis dos paños gruesos de medio dedo à modo de cubiertas, rompidas, muy groseras, en las quales hareis un palo, ò baculo para poder mejor

Miel rosada,
y violada,
como se
haze.

menear dichos paños, los quales primero bañados con agua; los rociareis en el vaso de la caxa derretida, y promptamente los llevaréis llenos de cera dentro de la agua, en la qual quedará la cera; y de esta manera la ireis sacando toda; despues tomareis esta cera, y la estendereis cada pedazo à parte encima de paja cubierta de telas en el Sol de el mes de Julio, encima la qual la dexareis hasta tanto que sea blanca. En este tiempo que estuviere en el Sol, si acaso el calor fuere tan vehemente, que hiziesse derretir la cera, conviene à menudo bañarla con agua fresca, y de la misma manera la defendereis de las abejas, que quieren de todas partes sacar la miel.

De otra manera; hareis cocer la cera con agua, tantas vezes como la vereis emblanquecer; si bien de esta manera no es tan seguro, ni de sí tan espesa como la primera, porque el derretir à menudo la cera, la haze disminuir mucho; pero el hazerle secar al Sol, no causa grande pérdida, ni disminucion, como lo podreis probar.

CAPITULO DEZIMOSEPTIMO.

*SECRETOS DE LOS GUSANOS, QUE HAZEN LA SEDA,
y la utilidad que dan con sus enfermedades,
y remedios.*

*Secretos de
dos gusanos,
que hazen
la seda.*

POR quanto à la buena Madre de Familias de la Casa de Campo se le ha dado, y le pertenece el gobierno de los animales bostilales, assi no hará menos cuenta de los gusanos que hazen la seda, que de aquellos que hazen la miel, porque además del placer, y gusto que puede tomar en la contemplacion de la industria maravillosa de estos animalejos, en el hazer, è hilar la seda, de la qual puede sacar de su trabajo un provecho increíble, y tan excelente, sirve para ornamento de las Iglesias, y honra, y pone à los hombres en grande pompa, aquellos que se elliman, y precian ir bien vestidos; y assi vemos, que los Reyes, Principes, Nobles, y Gentile hombres, y otras personas notables, vãn vestidos de el trabajo de estos animalejos, que no tan solamente sirve la seda para parecer bien los hombres que de ella vãn vestidos, pero aun es un remedio singular para confortar el corazon triste, y enfermo, y para recrear el entendimiento triste, y melancolico, como se puede conocer por la confeccion noble, y real, llanada por los Medicos, Alkermes, la qual està compuesta por la mayor parte de la

de.

Confeccion, è infusion de seda, en los Kermes tomados por la boca, que es un remedio soberano: Por esso la Madre de Familias, si tendrá proposito de criar de estos gusanos, à fin de sacar provecho de la venta, que puede hazer todos los años, el qual exercicio pertenece à las mugeres belicosas, y diligentes; y por lo que se exercitan en el Principado de Cataluña, y en este Condado de Rossellon, se enseñan aqui algunos secretos, para que puedan mejor acertar en dicho exercicio.

La Madre de Familias; que quiere emprender el gobierno de estos gusanos, por su comodidad, conviene que haga eleccion en su casa de un aposento acomodado, para hazer la cria de ellos, y que sea mas presto en lugar alto, que baxo, y en buen ayre, sin ninguna humedad, y que esse bien acomodado de ventanas, que el Sol pueda entrar de mañana, y tarde; y tambien que dichas ventanas essèn bien cerradas, y deben estàr guarnecidas de vidrieras, ò lienzo sutil, à fin que quando llueve, ò haze viento, ò tiempo frio, ò humedo, puedan estàr bien cerrados; y assi quien tuviere este gobierno, deve tener cuenta con el tiempo, porque estos animalejos son muy delicados en todo tiempo: Tambien conviene, que delante de las ventanas aya redes, para que las aves, como golondrinas, y otras, no puedan entrar, porque se comen dichos gusanos: Las paredes deven ser limpias, y sin agujeros, ni grietas, por las quales los ratones, ni otros animalejos puedan entrar de dia, ni de noche, por lo que podrian matar, y dañar dichos gusanos. El dicho aposento deve estàr guarnecido de pilares de madera, con sus travicillos, encima los quales pondreis tablas de cañizos, ò de madera para acomodar estos animalejos, los quales cañizos, ò tablas, antes que se pongan en ellos, los gusanos, conviene rociarlos con un poco de vinagre bueno, y despues fregarlos con yervas olorosas, como agenzo, sbrotano, y otras, porque dichos gusanos aman mucho los buenos olores.

La buena Madre de Familias deve ser muy diligente, tan presto como verà que los morales empiezan à brotar, para sacar las hojas, en apercibir la labor de dichos gusanos, que avrà conservado todo el Invierno, y si viere que el moral tardasse en sacar las hojas, hareis poner estiercol encima las raizes en Marzo, en Luna creciente, para que les dè mas priessa en sacar las hojas; de otra manera, en falta de hojas de morales, si la labor fuesse nacida, acudirà para su sustento à las hojas tiernas de la romaza, ò del olmo, ò de hortigas, y otras.

Quan-

La labor
de los gusanos,
como
se aviva.

Quanto en el avivar la labor de dichos gusanos de hazer seda, se deve tomar de la labor que no tenga mas de un año, y ponerla en baño de un buen vino blanco, ò malvasia, y tibia; despues que la buena labor fuere en el hondo, tomareis el vaso, e ireislo declinando poco à poco, y la labor que vá encima nadando, se irá con el vino, por no ser de algun provecho, y la buena quedará en el hondo, y luego la pondreis con un vaso à proposito estendida, y cubierta con un lienzo delicado, ò con un pliego de papel en el Sol, para que dicha labor no pierda el calor que tiene del vino, y ea ser enjuta, luego conviene ponerla à avivar lo mas presto que se pueda. Otros la ponen en baño de agua tibia, y assi mismo toman la que vá al hondo, y quitan la que vá nadando por encima, que no vale nada; pero vale mucho mas que se haga dicho baño con dicho vino, porque les dá mas fortaleza para estar sanos, y para mejor resistir en qualquier manera de mal tiempo; y se vé no averse muerto mas de dos, ò tres por ciento, y vienen todos juntos en hazer las dormidas, y en hazer la muda.

El tiempo de poner dicha labor à avivar, es en el mes de Abril, poco mas, ò menos, segun el territorio fuere frio, calido, ò templado, y no en otro tiempo, sino en el creciente de la Luna, para que este nacida de los quatro de la Luna, hasta el lleno; porque nacidos en este tiempo, los capulos salen mas gruesos, y grandes, mas duros, y mas finos de pelo, que no aquellos que nacen en Luna vieja; porque estos hazen la seda en quatro venidas, y la seda sale mas quebradiza, y sin provecho alguno.

El modo, y manera de poner à avivar dicha labor, despues de puesta en el baño del vino blanco, por las razones arriba dichas; la pondreis delante del fuego, hasta que sienta un poquito de el calor del fuego, despues la pondreis en medio de dos talegonos de pluma un poquito calientes, ò las mugeres dentro sus pechos, con que no tengan su purgacion, y aun estén un tanto lexos de ella, si quieren sea naciente, y de provecho. Otros los ponen despues que empiezan à nacer en una caxuela de madera con papel blanco encima, llena de agujeritos, como un grano de mijo, un tanto larguitos, y procurareis en buscar hojas de morales tiernas, y se las pondreis encima, y luego los nacidos se pondrán en dichas hojas, y despues con dichas hojas, tomándolas, los llevareis sobre planchas, ò tablillas; empero que primero estén fregadas con agenzó, ò con abrotano, ò con otras yervas semejantes. En ser nacidos, les dareis hojas tiernas de morales, mañana, y tarde, que estén estendidas de
hoja

hoja en hoja, y despues de dia en dia les ireis creciendo la comida, segun los gusanos irán creciendo, hasta la quarta muda, ò dormida, porque entonces será necessario darles de comer tambien à medio dia, hasta que coman mas de lo acostumbrado; empero se deve advertir, que el que les dá de comer, se les dé poco à poco, y que las hojas no sean duras en el principio, para que mejor las puedan romper; conviene tambien, que las hojas no sean marchitas, ni humedadas, ni bañadas; y si acaso lo fueren, conviene hazerles enjugar, tomando paños de lienzo bien limpios, y calientes, y con ellos enjugarlas; conviene, que antes de darles de comer estén cogidas las hojas de diez, hasta quinze horas, para que en este tiempo avyan perdido un tanto de la humedad, y mayormente de un dia en otro en los principios; quando es muy tierna, para que mejor estén defendidos de enfermedades. Fuera mejor coger las hojas de los morales, que fueren plantados en lugar alto, y seco, puestos cara al Sol, y mas presto de morales viejos, que no de los juvenes, y es necessario coger dichas hojas, no de mañana, quando estén mojadadas del rozio, ò de otra cosa, sino despues que el Sol les ha pasado por encima; y antes que se den à los gusanos, conviene separar las malas de las buenas. Quando vereis que el tiempo se prepara para llover, cogereis hojas para tres dias, poniendolas en un aposento fresco, y enjuto, meneándolas dos, ò tres veces al dia, para que no se rescalden, y de essa manera las entretendreis por espacio de tres dias. El buen coger de las hojas de los morales, para provecho de su dueño, es del modo que se sigue. En las varillas de los morales ay botoncitos de ojicos, y los de mas arriba son los primeros que sacan hojas, y los botoncitos de abaxo, que aun no han salido, son buenos en esse tiempo para ingerir de escudete, y subireis en el moral, y con una hoz, que corte bien, cortareis dichas varillas en los botones de arriba, que avrán empezado de sacar pimpolitos, y hojas, tanto, quanto tendreis necesidad, y esso hareis de moral, en moral, y hareis caer en tierra dicha hoja con los troncos, y debaxo del moral, ò en casa, con mayor comodidad, sacareis las hojas de los troncos, y despues bolvereis al moral primero, y à los demás consecutivamente, y hallareis, que dichas varillas, en los botoncitos, ò ojos, que quedaron, avrán sacado mucha hoja, y bolvereis otra vez à cortar dicha varilla encima de dos, ò tres ojos, porque estos quedan para hazer varillas para el año venidero; y vereis de esta suerte quanta mas hoja os darán los morales, por estar ellos limpios, y bien tratados, y los morales se harán mas bellos; porque por cada varilla se harán dos,
ò tres,

ò tres, segun los ojos que dexareis abaxo de la varilla; y si quereis que sea al contrario, hazed que la cojan como lo acostumbra, y vereis la experiencia.

Es cosa maravillosa de estos animalejos, que no tienen sangre, ojos, huesos, dientes, ni tripas; y así conviene no tocarles con las manos; sino tan poco como fuere posible, que quanto mas fueren meneados, tanto mas serán dañados; y la razon es, que ellos son tiernos, y muy delicados, principalmente quando quieren hazer la muda, ò dormida: Tambien conviene tenerlos muy limpios, y sacralles las pequeñas inmundicias de tres en tres dias, hasta que ayan hecho las dormidas, y estén mudados, ò despojados de la piel, y así mismo zahumarles con incienso, ajos, cebollas, ò puerros, ò gordura de puerco salado, poniendolo encima las asquas encendidas, porque dichos animalejos toman de ello grande contento, y si fueren enfermos, este olor les dà fuerza, y tambien el olor de las buenas yervas.

Aveis de advertir tambien, que duermen quatro vezes, principalmente quando mudan, y se despojan de la piel; algunas vezes ay algunos que siempre comen sin dormir, y estos conviene ponerlos à parte, sin darles de comer, para hazer que duerman, que de otra manera se perderian todos; verdad es, que si fueren de los pequeños, es necesidad darles de comer sobrado. Despues que han hecho quatro vezes la dormida, y la muda, comen mas que nunca, hasta que tienen el cuerpo reluciente, y que demuestran à menudo el hilo. Demuestran su color con la cabeza: si tuviere la cabeza de color de plata, la seda que sacaràn serà blanca; si fuere un tanto rubia, la seda serà rubia; si fuere de color de oro, la seda que sacaràn serà amarilla; y así, sintiendose ellos muy hartos, y llenos, buscan algun lugar à proposito para atarse, y tomar asiento para urdir por su orden la seda. Entonces es necesario la diligencia en tener aparejada, y poner por el contorno de las tablas mucha retama, sarmientos, ramos de roble, de urtes, de estepa, de encina, ò de castaño, ò de otros, que todo sea bien seco, porque la humedad les es muy enemiga, y les haze daño, y no se las pondreis muy apretadas, ni mucha cantidad de dichos gusanos en cada una de las tablas, para que puedan en los ramos estar mas espaciosos, que no vengan dos, ò tres à encontrarse à hilar juntos, que es una de las causas, que una onza de labor, no saca el peso de la seda que deve sacar; porque esso no puede servir por seda, sino por aducar, ó hiladizo, y no vale la mitad del precio que vale la seda.

En este tiempo, que los gusanos quieren subir para hazer su obra, no los aveis de dexar, hasta que estén todos pueftos, y atados en su asiento, porque como van con furia, y aprriella buscando dicho lugar, conviene guardar no caygan en tierra, y los que cayeren, los pondreis en algun lugar de los ramos, que sea a proposito: ellos hazen su obra en dos, ò tres dias, poco mas, ò menos, segun el tiempo que anda entonces, si fuere caliente ò frio, ò segun el uero sea mas debil, ò mas potente, que el otro, ó que sea el capullo mas pequeño, ò mas grueso: Quando trabajan se hazen sentir, y quando no se sienten, entonces dan fin à su obra, y quedan todos dentro su capullo, diez, ò hasta veinte dias, poco mas, ò menos, segun el capullo es tierno, blando, ò duro; conviene despues de escogidos los capullos para la labor, poner los demás para la seda al bu, para que el gusano, ò parpello, que està dentro, se muera. Y si el tiempo va nubloso, conviene ponerlos en sacos, ò talegones, y ponerlos en el horno despues de sacado el pan, por espacio de una hora, y otra hara que estén en los sacos, ò talegones, y serán muertos todos.

Quando en el escoger de los capullos para la seda, los de color amarillo son los mejores, que los rojos, y los que menos valen son los blancos. En el escoger los capullos, los simples son los mejores, que los dobles, porque dentro de los dobles están el macho, y la hembra, la qual hembra, quando ha hecho sus huevos de mañana, se buelve à atar otra vez con el macho, y estos son buenos para engendrar.

Quando los gusanos, ò parpelloles, están fuera de sus capullos, serà necesario escoger de los mejores para hazer buena labor: Hareis juicio de los capullos, que està dentro el macho, en que son los mas largos, y puntiagudos, y en los mas redondos, y mas llanos del cabo, están las hembras, y quando están fuera de los capullos se conocen, que los machos son mas gruesos, gordos, y mas negros, porque estos son tenidos por mas fuertes, y hazen mejor simiente que los otros, ò conviene tomar dos vezes mas hembras, que machos. Conocereis las hembras, que son mas sutiles, y menos negro el ojo de lo que lo tiene el macho, y así las pondreis à parte sobre paños de lienzo blanco estendidos, y mejor sobre pliegos de papel, estendidos en tablas, para recibir sus huevos: el papel blanco es mas a proposito, y mas acomodado, que no los paños de lienzo, porque se pueden mejor sacar los huevos, que en el están apogados sin hazerles daño.

Conviene hazer hilar la seda lo mas presto que se pueda, y si no, pondreis los capullos en lugar, que no les de el polvo, ò que esten cubiertos muy bien, sacados los dobles de los simples, para que se haga mas buena seda; mas sobre todo, escogereis el mejor Maestro que podreis hallar; porque si se hila la seda de mano de persona, que no sea bien experimentada, no se puede dezir el daño, que de ello se sigue, como lo dexa ver la experiencia, porque se vende à menos de el precio el quarto, y aun muchas vezes mas del tercio, sino que no fuesen de aquellos que la hilan à la Veloneta, para hazer velos sutilissimos, la qual dà mejor utilidad, que todas las otras sedas.

Estos animalejos, que hazen la seda, estàn sujetos à algunas enfermedades, y esto quando el que tiene cargo dellos, es negligente en tenerlos limpios, hasta aver mudado, ò que el viento de Aquilon, Cierzo, ò Tramontana, ò el calor del Sol de Medio Dia los aya molestado demasiado; todas estas cosas los enferman, y así conviene tenerlos bien limpios, y las ventanas, y agujeros bien cerrados, para que los vientos frios no entren, y tenerles en el aposento un brasero de fuego de carbon bien encendido, sin humo, y poner encima del fuego incienso, ò cebolla, cortada à tredecillas, ò gordura de puerco salado, porque ellos aman mucho este olor, que esso los sana; tambien los rociareis con un poco de malvasia, ò con aguardiente, y si ellos fueren molestados del demasiado calor del Sol de Medio Dia, los rociareis con un poco de agua rosada; y si fuere por aver comido demasiado, los sanareis con dietas haziendolos estar tres, ò quatro dias sin comida; y si huvierò algunos, que esten tocados de un color colorado, ò rojo, y que tuvieren encima el vientre cierto humor, que les baña, conviene sacarlos presto de entre los otros, y à la mañana, antes que el Sol salga, poner los sanos en el ayre, por un poco de tiempo, despues bolverlos à su lugar, y los rociareis con vinagre fuerte, y antes de bolverlos, fregareis las tablas con agenço, y abrotano, y tambien les hareis sentir el ayre, y el Sol, con que los rayos no los toquen, acomodando las ventanas, que el ayre de la mañana pueda entrar.

Parceme, que algunos me estàn preguntando las preguntas siguientes. Primo, quanta cantidad de seda en peso sale de una onza de labor? Segundo quanta hoja de moral comen los gusanos, que salen de una onza de labor? Tercio, quanta seda sale de una libra de los capullos simples, despues de muertos los gusanos dentro? Quarto, si conviene hazer labor, ò no? Quinto, si conviene hazer la se-

da

da à medias. Y finalmente, si la hoja es mejor de moral ingerido, ò del que viene de grano.

Quanto à la primera pregunta, digo, que si la labor fuere puesta en el baño del vino tibio, y que sea avivada en el creciente de Luna, y en lo demás, seguido el orden que se ha dicho, y que los gusanos no sean comidos de ratones, gatos, golondrinas, gallinas, y de otros animales ò aves domesticas, se facan en algunos Países, y territorios, ocho, y nueve libras de seda; y en otras partes, que los gusanos son mas gruesos, facan onze, y doze libras de seda por onza de labor, con que se añada otra tanta labor, que faltare de la onza, que serà la que i à nadando encima del baño del vino, y con la falta del aducar, que son los capullos dobles, y los de que hareis labor.

En la segunda pregunta, digo, que de una onza de labor, los gusanos de ella, si fueren de labor Española, que es mejor que la de Italia, comeràn cinco quintales de hoja, poco mas, ò menos, si se les dà con el orden que se ha dicho; verdad es, que si se les dà, como lo hazen algunas mugeres, que no hazen sino cargarlos de los troncos, ò pimpollos con todas las hojas, y del fruto que llevan así como lo ha cogido el ruin cogedor, no bastaràn dos veces mas.

Respondo à la tercera pregunta, que de los capullos, despues de muertos dentro los gusanos, sale de ellos dos onzas y media, hasta tres onzas por libra de peso de seda hilada.

En la quarta pregunta, digo, que si, que conviene hazer labor, que no sea sino para sí proprio, por lo que ay algunos Mercaderes, que compran de ella mucha para vender, y de ellos ay algunos que no temen à Dios, y la que les queda, que no la pueden vender, la escaldan para que no se avive, y el año venidero la despiden, mezclandola con la nueva; verdad es, que conviene de tres en tres, ò de quatro en quatro años renovarla, y que sea de la de España, que es mejor que la de la parte de Italia.

Digo en la quinta pregunta, que un hombre que tiene mucha cantidad de morales, le es mejor utilidad, que de las hojas à media seda, que no venderlas en el moral, y se quita de trabajo, y al que la toma, le conviene, mayormente si tuviere en su casa familia para hazer esse exercicio, porque solo pone la labor, y el trabajo, hasta que los capullos esten hechos, y entonces los parten por medio; y esto es un partido honesto para todos, porque si a'gun año los gusanos no se acertaren, el uno no puede perder mucho; porque no pierde sino la labor, y el trabajo; y es imposible se pierda del ca-

dor

do; y el otro que haga cuenta, que todos los años no se puede vender la hoja.

Y finalmente en la sexta pregunta, digo, que los remito al tratado del moral, en el segundo Libro, donde se dà la razón.



LIBRO QUINTO
DE LOS SECRETOS
DE
AGRICULTURA,
CASA DE CAMPO, Y PASTORIL.

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS DE LA
Caza de los animales terrestres, y volatiles, y de los pescados,
y otros animalejos de la Casa de Campo, con
muchas curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS PERROS DE CAZA; Y DE SVS
enfermedades, y remedios.

SIGUIENDO mi designio, trataremos agora de la
caza de los animales terrestres, y volatiles, y del pes-
cado, no porque entiendo que el Padre de Familias
de la Casa de Campo se ocupe del todo en ella; sino
fuere alguna vez por recreo los ratos que huviesse
de estar ocioso, para desviar malos pensamientos, y divertir me-
lancolias; y assi se dirà que ay tres maneras de caza; la una de los
animales quadrupedos, como ciervos, javalies, liebres, y conejos;
la otra de las aves; y la otra de los pescados. En cada una de es-
tas tres suertes de caza se puede exercitar el dueño de la Casa de
Campo quando saliere à la Campaña, y principalmente en la ca-
za de los animales de quatro pies, porque la del pescado perte-
necere à los criados en los dias de fiesta, despues de aver oido Mis-
sa, con la caña, y redes, para tener en sus comidas algun extra-
ordinario.

La caza de las aves es muy delectable, y si se quiere dár crédito à Platon, pertenece mas à los criados, que al Señor.

La caza de los animales de quatro piés, como exercicio honesto, ha sido recibida en todos tiempos, y admitida en todas las leyes, mayormente aquella que no se haze de noche, y que no se toma sino por pasatiempo, y olvido de trabajo, por adquirir mayor promptitud, y ligereza, alegría, y fuerza del cuerpo; sea como se quiera, el Señor de la Casa de Campo, mayormente siendo grande Señor, puede algunas vezes tomar este exercicio por recreacion, después de aver dado orden à todos los negocios, tanto en los de la Ciudad, quanto en los de la Casa de Campo.

La caza de los animales de quatro piés, como son ciervos, puercos, javalies, venados, liebres, y conejos, se haze principalmente con perros, cavallos, y con fuerza de hombres; y algunas vezes con lazos, redes, y otras vezes con telas; pero estos dos modos de tomar los animales, son mas para los delicados, pusilanimes, y de poco, que para los hombres de valor, que mas aman la caza, por el delectable exercicio del cuerpo, que no por el contento, y placer de la boca.

Los perros de correr, que están destinados à la caza son de quatro fuertes en quanto el pelo, como blanco, de color de miel, ó melados, manchados, y negros. Los blancos son mejores, porque tienen mejor nariz, y son velozes, y ardientes, los quales nunca dexan de cazar por mucho calor q̄ haga, sin dexar desviar la caza, ni por el ruido de la gente, que van batiendo las matas, ni por el rumor, y gritos de los cazadores, y tambien observan mejor la mudanza de lugar à lugar, y aventajan à las otras especies de perros, y son de mas credito; pero quieren ser acompañados de hombres que vayan batiendo las matas, y temen el agua, y principalmente en el Invierno, quando haze frío.

Aquellos que son todos blancos, son mejores que aquellos que son manchados de roxo.

Los otros que son manchados de negro, y de griso fucio, semejante al puerco, son de muy poco valor, por lo que son flojos, y amás de esso están sujetos à tener los pies gordos, y tiernos.

Los de color melados, se siguen después de los blancos en bondad, son muy velozes, prompts, y ligeros, y de grande empresa, y tienen buen sentido de narices, y observan casi en toda la ventaja, como los blancos, excepto que no resisten assi el calor, como ni tampoco el batis del cazador; son empero mas prestos, y ardientes; temen la agua, y el frío, y corren seguros, y velozes, particularmente desean correr el ciervo sobre todos los demás animales, y no ayudan de las liebres, y conejos; verdad es, que son mas de su fantasia, y

son

son mas difíciles de adeltrar, que no los blancos, y de mas trabajos.

Los mejores perros, después de los melados, son aquellos, que tienen el pelo mas vivo, tirante à roxo, y que tienen una mancha blanca en la frente, y en el vello; assimismo aquellos que fueren todos melados; pero aquellos q̄ tiran à amarillez, siendo manchados de griso, no valen muchos; los que son pelosos son buenos, pero muy golosos.

Los perros blancos, y melados no son buenos, sino para los Reyes, Principes, y grandes Señores, y no para los Gentilshombres, porque no corren sino en la caza de ciervos, y no à todos los animales.

Los grisos corren bien à todos los animales, pero no son assi prompts, ni vigorosos como los otros, mayormente aquellos que tienen las piernas de color melado, tirante à blanco, no son assi robustos, ni de grãde animo, no temen al frío, ni al agua, corren con grãde velocidad, y no dexan el animal, hasta que es muerto; verdad es, que temen el calor, y multitud de batidores, y ruido de los hombres; y no quieren mas de cazar animales; pero en retorno de esso, es imposible ver correr perros mejores, ni con mas promptitud que estos.

Los perros negros son gallardos en el correr, pero tienen las piernas cortas, y no son muy prompts; aunque tienen buena nariz, y no temen el agua, ni el frío, y estiman mas seguir los animales de ruin olor, como son los puercos, javalies, zorra, y otros semejantes; pero porque se dize continuamente, que de todos talles de perros ay de buenos, puede ser que el pelo no importe mucho à la bondad de los perros, y que de todas maneras de pelo se hallen buenos; y por esso un perro de qualquier pelo puede ser bello, y bueno, teniendo las señales siguientes.

La cabeza mediocrementemente gruesa, mas larga, que gruesa; la nariz gruesa, y abierta, la oreja larga, y mediocrementemente gruesa, de riñones corvo, los lomos gruesos, las piernas gruesas, largas, y recogidas, el talon bien derecho, la cola gruesa, cercana de los riñones, y en lo demás sutil, si no fuere à la fin, el pelo baxo, el vientre rubio, las piernas gruesas, la planta del pie seca, à manera de los de la zorra, la uña gruesa.

Las señales de los perros, machos, y hembras, son los siguientes: El macho deve ser corto, y corvo, y la hembra larga, y la significacion desta señal semejante, es, la nariz gruesa, y abierta, significando, que son de grande ardor de riñones, y del talon derecha, demostrando presleza; la cola gruesa, cercana de los riñones, larga, delgada hasta la fin, significacion de fuerza de riñones, y q̄ el perro sea de buena leva.

El pelo rubicundo debaxo del vientre, denota, que es apto en el trabajo, ni teme la agua, ni el frío, las piernas gruesas, y el pie de

Dize

zorra,

Quatro fuertes de perros, y la bondad de ellos.

Secretos de las perfecciones de los buenos perros.

zorrea, y las uñas gruesas, significan que no tiene el pie gordo, y que es gallardo de sus miembros para correr ligeramente sin fatigarse: Y por que es muy difícil de poder hallar semejantes perros quales son necesarios para la caza, conviene buscar una hembra bella, de buena raza, fuerte, y bien proporcionada de sus miembros, con las costillas, y costados grandes, y largos, la qual hareis que se tome de un perro bello, y perfecto, que tenga los señales que arriba se han especificado, y en otro tiempo, si fuere posible, sino baxo los signos de Geminis, y de Aquario, que será en la fin de Enero, y de Mayo, porque los perros nacidos en semejante tiempo no están sujetos à la rabia, y nacerán mas machos que hembras.

La perra preñada, como se ha de tratar.

Quando la hembra estuviere preñada, que empezare à demostrar en el vientre, no se deve mas llevar à la caza para quitar ocasion que no recibiesen algun daño los perrillos del vientre; deve solamente dexar ir por el establo, ò perrilla, y por la casa sin tenerla atada, ni encerrada, porque no tomasse enojo, y mal pariesse; y en aviendo parido que será cerca del Marzo, ò Abril, ò Mayo, antes del calor, ò frio, porque en estas dos calidades de tiempo acostumbra los mas perros à rabiar, y quando empezáren à ver la luz, conviene que sean sustentadas con leche de baxa, ò de cabra, ò de oveja, y en el frio, ò calor no sean separados de su madre antes de edad de dos meses; despues se devea sustentar hasta la edad de diez meses con sopas de pan, y de todas maneras de piñata, y despues de diez meses se pueden sustentan en el mismo establo, ò perrilla, como se dirà abajo. Todos los perras de correr se deven sustentan juntos en un establo, ò perrilla propia, y acomodada para que entre ellos se conozcan, y se entiendan, y se amen mas, lo que no hacen los perros avendizos, y tomados de diversos lugares.

El pan de los perros deve ser de trigo, cevada, y centeno, iguales partes, porque assi mezclado se entretienen mas frescos, y gordos, y se preservan de muchas enfermedades, que si fuera solo de centeno los haria sudar muchos, y si de trigo puro, bolverian de cuerpo demasiado duro, y por esso conviene mezclar el uno con el otro. En el Invierno se les deve dar algunas vezes à comer carne, y esta à los flacos, y que correa el ciervo; pero à aquellos que corren las liebres, y conejos nunca, por temor no se encarnizallen, y fueren à los animales gruesos, y de pues no hacian caso de las liebres, y conejos, los quales se entretienen ordinariamente entre los animales domesticos, por escapar de los perros, y entonces se pueden dexar ir las liebres, por salir de los animales domesticos: La mejor carne que se les puede dar, y les harà mas fuertes, y gallardos, es de cavallos, jumenta, y mula. Quanto à la

la carne de los bueyes, vacas, y otras semejantes, les es à los perros de mas agria substancia, y la carne que se les dà deve ser primero desollada, porque no conozcan la callidad del animal, ni el pelo.

El buen cazador harà grande estima del caldo hecho de carne de ovejas, ò de cabra, y de la cabeza de buey, para las perros flacos, que corren las liebres, y conejos; y conviene algunas vezes poner en este caldo, y piñata algun poco de azafran.

El establo, ò perrilla deve ser puesto en algun lugar bien puesto al Sol de Levante, por medio del qual passe algun reguero, ò arroyo de agua, ò de fuente; el alojamiento de los perros sea fabricado de paredes bien blanqueadas, y que estè bien pavimentado; porque las pulgas, arañas, cinchas, y otros semejantes animalejos no los molesten.

Conviene que el hombre que los gobierna sea pacifico, cortès, y blando, y de su natural sea amigo de los perros, y los limpie, y friegue con un manojo de paja, que les dà de comer algo de golosina, ò chucherias, y los lleve à passear por los campos de trigos verdes, y praderias, assi por haz-los passear, como tambien para ver la campaña, haziendoles passear por el trabiesso, ò entre los animales domesticos, assi de los ganados de lana, como tambien de los animales gruesos, para que tomen costumbre en conocerlos.

Si los perros fueren enfermos, conviene usar de los siguientes remedios.

Para las pulgas secas, y otros gusanos, y animalejos, de los quales los perros muchas vezes se cargan, y principalmente con el grande calor; conviene labarlos, ò alomenos fregarlos con decoccion hecha de buena cantidad, como diez buenos manojos de las yervas siguientes; berros salvaticos, salvia, romero, ruda, parietaria, y seis puñados de sal, y todo bien cocido.

Para hazerles caer los gusanillos, conviene tomar pez, resina en polvo, aloè tambien en polvo; cal, y azufre vivo, todo mezclado con hiel de buey, y de este licor fregareis el lugar inficionado de gusanos.

Si los perros fueren mordidos de alguna serpiente, conviene luego darles à beber zumo sacado de hojas de fresno, ò un buen jarro de una decoccion hecha de ruda, yerva buena, berbasco, y retama, en la qual se deve añadir el peso de un escudo de triaca, y encima la mordedura aplicar assimismo de la triaca.

Quando los perros fueren mordidos de algun perro rabioso, conviene ponerle luego en un tinajo llenon de agua de mar, ò en defecto de dicha agua, en agua comun, en el qual estè derretida quatro

Comidas de los perros.

Sus enfermedades, y curas.

la tela, porque no hazen uno lanzarle con el animal, y este modo puede ser visto de todos, y en todas las horas, y haziendolos despues correr fuera de tela, y que el animal se aieja un poco de ellos; luego lo abandonan, ò apechugan, y le dan la caza; y finalmente para enseñarlos mejor, será bien poner los perros juvenes todos juntos con quatro, ò cinco de los viejos, quando querreis hazerlos correr.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL CIERVO, Y DE LA utilidad que se saca de ella, y de los remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su Familia.

La caza del ciervo pertenece á los Reyes, y Principes. **L**OS Reyes, Principes, y grandes Señores, á los quales conviene la caza del ciervo, y no á otros, no serán solícitos en hazer correr el ciervo antes de aver entendido de su cazador, quien es el ciervo que han de correr, si es joven, ò viejo, bello, grande, grueso, y que merece ser cazado, y despues donde es su retirada. Conocerá el cazador la edad, y belleza del ciervo, por el juicio que puede hazer de sus vestigios, del excremento grueso, del lugar por donde huviere pasado de los ramos que avrá echado, y de las yervas que avrá pisado.

Señales de la edad del buen ciervo. Las señales del ciervo bello, el vestigio grande, y largo, y con la estampa del pie en la tierra, el talon grueso, y largo, la pequeña abertura, ò hendedura, que por el medio del pie largo, ò abierto, la pierna larga, el pie grueso, y corto; y que no corte de punta, el esperon raso, y grueso: El ciervo viejo en el caminar no traspasa el pie trasero al de delante, antes queda quatro dedos atrás por lo menos, lo que no haze el ciervo joven, porque en el caminar traspasa el pie trasero al de delante, como haze la mula que vá de importancia.

Señales para conocer la edad de el ciervo. La cierva tiene comunmente los pies largos, y estrechos, escavados con huesos pequeños que corran.

Los excrementos de los ciervos no son semejantes en todos tiempos, porque los unos son formados, otros torcidos, otros llanos. En el mes de Abril, y Mayo los ciervos viejos hazen los excrementos llanos, y si fueren largos, macizos, y gruesos, será señal que el ciervo es de diez cuernos pequeños, que proceden del tronco: En el mes de Junio, y Julio hazen mas excrementos gruesos, y

retortijados, y harto blando; todavia ay algunos que lo hazen hasta no hasta medio Junio, y despues de medio Julio, hasta la fin de Agosto, sus excrementos están formados gruesos, largos untosos, y olorosos.

Se puede distinguir el ciervo de diez cuernos de los viejos, con el lavar la cabeza caminando; dize se, que quando un ciervo passa un bosque ramado, vá hurtando con la cabeza las ramas de los arboles, de donde viene, que si la cabeza del ciervo es alta, y larga, la lleva cerrada, y poco alargada, y la cognicion que de esto puede tener el cazador, no es sino despues de medio Junio, hasta el Marzo, porque los otros quatro meses Marzo, Abril, Mayo, y Junio los ciervos mudan, y se les cayen los cuernos; verdad es, que empiezan á sacar los cuernos nuevos assi como se vá alzando el Sol, y su comida vá creciendo, y endureciendo, y assi ván creciendo sus cuernos, y á medio Julio su cabeza está fornida de aquellos que avrán llevado todo el año, con que estén en buena tierra de alimentos, y que no se les ayadado molestia.

Por los cuernos de la cabeza del ciervo se puede hazer juicio de su edad, porque el primer año no hazen cuernos, el segundo año hazen el primer cuerno, que se llama el puñal, que son los troncos principales; el tercer año ponen quatro, seis, ò ocho cornecitos en dichos troncos principales, el quarto año ocho, ò diez; el quinto año diez, ò doze; el sexto año ponen doze, ò catorce; el septimo año sus cabezas están señaladas de todos aquellos cuernos que de aquí adelante llevan, sin mas multiplicar, sino fuere en que se hazen mas gruesos. Conocer se han asimismo siempre los viejos, quando tuvieren los cuernos muy largos, y gruesos, y el tronco bien bruñido, y cresgado, la cabeza grande, y la frente larga.

Por los pasos puede el cazador hazer juicio si el ciervo es grande, y grueso, y si correrá largamente con los perros, porque todos los ciervos que tienen el passo largo, corren mas largamente que aquellos que lo tienen corto, y son mas ligeros, prestos, y de mejor llevada.

El ciervo se puede conocer si es alto encima las piernas, y assi mismo de que grositud es su cuerpo, teniendo cuenta si el lugar por donde huviere entrado en el fuerte del bosque entre los arboles, y en el bosque, la traza, y vestigio, que avrá dexado entre sus piernas, porque de aquella altura que avrá batido con el vientre las yervas, y ramos, de aquella altaria, y piernas deve ser juzgado, y la grositud del cuerpo se descubre de los dos lados, por donde su cuerpo ha pasado, porque avrá rompido, y batido los ramos secos

de todos lados, y de este modo se puede medir su grosor, y en quanto se acostarse los ciervos entre las blancas, y ramos, quanto mas viejos son tanto mas presto se acuestan, y friegan, y aun entre los arboles gruesos; y quando el cazador viere que los ramos del arbol fueren baídos, y rompidos, entonces puede conocer quan altos, y gruesos sean de cuerpos; aunque estos señales sean un poco obscuros, con todo, con estos, y los demás señales arriba dichos, puede tener cognición de la edad, y belleza de ciervo.

El buen cazador deve saber, y está cierto de la retirada, y del lugar donde el ciervo se puede llevar; y para estar mas seguro de esto, conviene embiarle un perro goloso que sea buen explorador, y que tenga el olfato, y sentido muy exquisito, para poder mejor, y mas fácilmente hallar el rastro, y camino del ciervo.

En este interin el cazador no deve ser ignorante del lugar en general, ni del lugar donde acostumbra el ciervo à retirarse, los quales son diversos, segun los meses, y tiempos del año; porque los ciervos mudan de lugar, y comida cada mes, segun el Sol vá subiendo; y por esto conviene en el mes de Noviembre, buscar el ciervo en las grullas, y virgultas, de las quales ván à comer las simientes, y flores para remudar, y poner los cuernos, despues de averido en amor: En Diciembre se retiran en las profundidades de los bosques, por defenderse del viento frio, y nieve. En Enero se ponen en el lado del bosque, y ván en busca de los trigos verdes, centeno, y otros semejantes: En Febrero, y Marzo, por lo que se despojan de los cuernos, se retiran en las mas grandes malezas, y lugares frondolos, en los quales se entretienen todo el mes de Abril, y Mayo: En Junio, Julio, y Agosto ván à los bosques muy espesos, porque entonces están en su grande calor, y tambien ván à la agua, à causa de la grande sed que les induce alteracion la rosada, rocío, y humedad de las yervas, y pimpollos, los quales empiezan à endurecerse: En Setiembre, y Octubre dexan los bosques espesos, y ván en amor, y entonces no tienen comida, ni lugar cierto, porque segun el rastro, y vestigio de la cierva, ponen la nariz en tierra, para sentir el olfato sin respirar, y así ván de noche, como de dia tan vados de la luxuria, que piensan no ay cosa que les pueda hazer daño, y viven de poco, porque no comen sino solo de lo que se les representa delante, siguiendo puramente el rastro de la cierva; y principalmente en este tiempo son muy comodis de matar, si la caceria fuere buena; y así el cazador estará enseñado de los lugares de la retirada del ciervo, porque no lo vaya buscando en otras partes;

des-

despues, aunque por el indicio arriba dicho esté informado del lugar, no lo queda, si solo saber la retirada particular; y para hazer curiosa indagacion, conviene que à la mañana à buena hora se transfiera en el lugar, en el qual conocerà, que el ciervo está retirado, por la hora, y tiempo presente, como está declarada, y deve tener apercibido su perro goloso, sin fressa oculta para sentir el rastro, aviendole primero muy bien bañado la nariz con vinagre, para que tenga mejor sentido, ò olfato. Puede tambien hazer juicio por las demás advertencias arriba especificadas. Con todo el cazador en este caso se deve gobernar, segun la diversidad de los lugares en los quales estuviere la cerca, porque otra practica de hallar la retirada del ciervo deve ser observada en los bosques cortados, otra en los espesos, otra en los bosques altos, y esto se deve conocer mas presto por la experiencia, y practica de la caza, que no por escrito; y por obviar prolixidad, no se dirà otra cosa.

Despues que el cazador avrà largamente buscado, y avrà tenido cognición de la belleza del ciervo, como tambien de su retirada, deve ir à referirlo al Rey, ò su Señor, haziendole à saber su dignidad, y los excrementos, que avrà hallado del ciervo, diziendole todas las señales, ò indicios del ciervo, y entonces el Rey, ò el Señor pueden hazer eleccion del dia, y hora para ir à la caza, en el lugar que el cazador le dió noticia, y relation.

El dia señalado de la caza, conviene que el cazador à pié tenga el orden de la partida à la mañana à buena hora, teniendo su aparejo; así de su comida, como de los perros de tres suertes, y de todas otras cosas necessarias, y quando fuere junto el lugar, buscarà diligentemente la retirada del ciervo, tanto con el perro mudo, quanto por otros modos, que puede hallar antes que no de lugar à los perros.

Descubierto el ciervo del cazador, ò sentido del perro mudo, conviene disponer, y poner sus lazos en tres, ò quatro partes ciertas, porque los perros encima de ellos puedan soltar à aquellos que fueren estoncados de correr, ò avrán perdido el tino del ciervo, y adquiriendo nueva caza en el animal: Estos perros de encima de los lazos, sean divididos por bandas en defecto de los primeros, que se dexaren de correr, y los de la ultima banda sean de los mas gallardos, habiles, y crueles, los quales irán siguiendo el ciervo, no por el derecho, como los otros, pero aun por delante con grande coraje, y animo.

Puestos los perros de encima los lazos, en el lugar mas comodo,

con-

Secretos de
la caza de
el ciervo.

Como con-
viene dis-
poner los
perros.

conviene desatarlos para correr, segun el lugar, en el qual huvieren visto al ciervo: La turba de los hombres de à pie segundarán con los perros, y tañerán las cornetas para encorralarlos, y costarán, y lanzarán ramos de arboles por el camino del ciervo, para hazerle tropezar, si no fuesse, que el cazador lo huviesse yà hecho el dia de antes, quando buscava la retirada del ciervo: Si acontecere, que en este interin el ciervo en el correr viniessse à passar cercano de los perros de encima lazos, el patron que tiene cargo de estos perros, deve advertir, si este ciervo es perseguido de algunos perros de la turba; entonces deve luego desatar à una banda sus perros, y tañendo la corneta, dandoles siempre animo, y cortando, y lanzando ramos por donde el ciervo ha de passar; pero si vè que los perros de los hombres de la turba no se acercan, y que no sienten la turba de la caza, no deve hazer encima lazos, sino solo caminar por el camino por donde irá el ciervo, para hazer su relacion à los de la compañía de la caza, y por saber si es este el ciervo que se caza, ò otro; porque algunas vezes se puede lanzar otro ciervo de otra banda, con el ruido de los homores de la caza: En este interin los de à pié de la caza deven segundear, y cotejar siempre los perros, para ponerlos bien en sí, y dar remedio en el desorden, si sucediesse que huviesse yà perdido el rastro; conviene tambien tener advertencia del engaño del ciervo, el qual quando se vè cazado cercano de los perros, se esfuerza de salir de su vista, y librar, y dàr los mas diversos modos, porque vè algunas vezes à buscar los otros animales domesticos, y se pone entre ellos, para dexar discurrir los perros, los quales no pueden hallar el viento, ni el olor del, porque se pone todos los quatro piés de baxo del vientre, y respira su aliento al fresco, y hamedad de la tierra, y es malicia natural en conocer que los perros sienten mas su aliento, y el de sus piés, que de otra parte de su cuerpo; y por obviar este engaño, conviene aver echado mucha copia de ramos cortados de los arboles en la entrada del lugar fuerte, por donde el ciervo deve passar, para poder hallar su ultimo rastro, lo qual demostrarà bien el lugar por donde avrà passado; y así algunas vezes viendose el ciervo cazado de los perros, y que no se puede librar de ellos, vè de fuerte en fuerte à buscar la altura, y la cierva, y los cervatillos se meclan entre ellos, y algunas vezes los conduce, y los haze huir juntamente con ellos el espacio de una hora, ò mas de camino, despues los abandona, y esparce por un destierro, fuera, y lexos de to los caminos, entendiendo, que su engaño se ha descubierto, por el exquisito olfato de los perros,

y fa-

y sagacidades de los cazadores, buelve por su camino primero, para romper su primer rastro, para enganar los perros; despues se pone corriendo por alguna senda, con toda la ligereza, y fuerzas de que naturaleza le ha dotado; y para impedir semejante engaño, los peones deven guardar quando el ciervo fuere acompañado de otros animales, y que huye con ellos, para echar los perros viejos de la caza en perseguir al ciervo estando cercano de ellos, por socorro, y ayuda.

Si el ciervo toma el camino mayor, passando de todas suertes de animales, donde pone la tierra en polvo; de manera, que passando el ciervo, el polvo movido luego cubre la estampa del pie, donde toa la uña, y por esto los cazadores de à pie deven poner el ojo en tierra, por vèr curiosamente si conocerán algun rastro, ò vestigio del ciervo, y entonces pondrán muchos ramos, echarán los perros dando gritos, ala, ala, ala. Algunas vezes acontecere, que los ciervos pasan el campo al través de ciertos lugares quemados, de donde los perros no pueden hallar ningun sentido, por lo que el sentido del fuego es mayor que aquel del ciervo, y los perros desisten de correr, aviendo tomado esta ruin olor por la nariz: Entonces será necesario, que los peones se desvien un poco de su camino con los perros, despues quando avrán passado del enderecho de los perros, los harán correr.

Algunas vezes el ciervo correr al contra viento; por enganar el olfato de los perros, y para mejor oír los alaridos, y voces de los perros que le persiguen; entonces conviene, que el cazador tenga cuenta en el vestigio, y camino del ciervo.

Otros ciervos ay, que por tiro se figen heridos, y rompidos, poniendose tendidos por tierra delante del cazador de à pie, y hazen muestra de ser mal tratados de los perros, como si fuesse dañados, y mal heridos: Semejantes señales se deven juzgar muy maliciosos, y de grande ligereza, para correr largamente, confiandose de sus fuerzas, de donde conviene, que el cazador tenga diligencia para poder discernir los años del ciervo, porque algunas vezes se fige ser maltratado, y no lo es.

Las señales del ciervo maltratado son las que se siguen; si huyendo no huele, ni vè el hombre; si baxa la cabeza, poniendo la nariz en tierra; si abre, y pliega las piernas; si en viendo algun hombre sube en alto la cabeza; si haze grande esfuerzo, para dàr à entender que tiene gran fuerza, y vigor; además de esto; si tiene la boca negra, y enjuta sin espuma, y lengua retirada à dentro; si

cami-

Engaños del ciervo.

Señales de el ciervo herido, y maltratado.

Engaños del ciervo que está herido, para huir,

caminando refirma la uña, como si fuera al seguro, después en su bito se esfuerza, y la abre, haciendo de grande janso, dando de rodillas en tierra muy à menudo, y siguiendo comunmente el camino, si halla algun passo yendo de largo, buscando una salida para pasar, por lo que no tiene vigor, y fuerza para saltar encima; además de mucho correr, tiene muchos engaños el ciervo para huir quando es herido, ò mal tratado, y que no puede hazer mas resistencia, teniendo perdida toda la esperanza, dexa los bosques baxos, y espesos, y toma el camino de los campos, ò se pone en algun rio, ò estanque, porque muchas vezes sucede, que se libra de los perros, porque en lugar campestre el sentimiento del rastro del ciervo es muy pequeño, y quando se pone à la agua procede de esta manera, que va mas presto segun va la agua, que no contra la agua, por quitar el olor de sí à los perros; en semejante huida de ciervo, deve el cazador dár orden si huyere por alguna campaña, ò apartamiento, será diligente en ver de ojos la trassa del ciervo, y con el sonido de la corneta moverà, y exercitarà los perros nuevamente à correr; y si el ciervo fuere precipitado à la agua, ò fuere por refrescarse, ò por el ultimo remedio de la vida, el cazador guardará aquel passo por donde el ciervo huviere entrado en la agua, poniendo alli cantidad de ramos cortados, y aguardando el ciervo en el passo; y viendo que no sale de la, agua, deve hazer entrar los perros, ò temiendo de refriarse, tomar una barqueta, ò sabiendo nadar, desnudarse, y así desnudo entrar en la agua con un puñal en la mano para matarlo; pero por esso no le deve seguir; sino en lugar de hondaria de agua, porque si el ciervo tomava tierra podria héir à alguno de su compañía con la cabeza, pero en la agua profunda no tiene fuerza alguna.

Quando en lo demás, conviene usar con mucha cortesía en dár la caza al ciervo, que se afirma en el ladrar de los perros, que quando el ciervo no puede mas, siendo del todo privado de la esperanza de la vida, sobre los perros, que están cercanos, porque entonces está en mucho peligro, y procura con los cuernos al primero de sus cazadores, que pueda herir, y por esso conviene ir con grande cuydado al ciervo, que se detiene en el ladrar de los perros, y no deveis fiar demasiado del.

Repartimiento del ciervo, después de preso.

Quando el ciervo fuere tomado, y sea hecho el golpe, luego deve tañer la corneta en retirada, para llevarlo donde está el cazador, y demás compañía, y los perros; y después que avreis presentado el pie derecho del ciervo al Rey, ò al Señor, repartireis el ciervo en pedazos, segun la intencion, no olvidandose de hazer parte à

los perros; porque se acuerden de la caza; y al perro goloso, que es aquel que con su olor avrà enseñado la retirada del ciervo, le dareis la cabeza, y el corazon, à los demás les dareis el cuello, y los sessos, y por mejor, tomareis pan, y lo cortareis à pedazos en una sartén con queso, y mojarlo todo con la sangre del ciervo así caliente, y pondreis luego essa preparacion encima la piel del ciervo, estendida encima las yervas, y en este medio todos se pondrán à tañer las cornetas, para dár alegría à los perros.

Algunas vezes, después de esta primera comida de los perros, se acostumbra hazer otra de las entrañas del ciervo, y la cabeza, dandola à los perros después de averles hecho fiesta, teniendo la cabeza alta en la lanza, y en este tiempo que los perros comen las entrañas del ciervo, los alegrareis con el sonido de las cornetas.

Aunque la caza del ciervo, como tambien de los demás animales salvaticos, se haze para los grandes Señores, mas por el exercicio de el cuerpo, y por recreacion del animo, que por otra intencion, así la presa no es sin provecho, del qual después de la comida, se sacan muchos remedios de las partes de sus miembros.

La utilidad de la presa.

Quando en el comer de la carne del ciervo, no es muy agradable, si no fuere de la parte del extremo de las ancas, y las costillas, porque hablando en general, y en verdad, la carne del ciervo es muy dura de mal gusto, melancolica, y de difícil digestion en el estomago, y fácil en causar muy grandes enfermedades; verdad es, que muchas damas son de opinion que la comida à menudo de la carne del ciervo, libra à la persona de todas maneras de calenturas, por lo que este animal en ningun modo está sujeto à calenturas, y así acostumbra todas las mañanas, en levantandose, gustar de la carne del ciervo; y asimismo quien fuere curioso de su salud, no deve comer de semejante carne, sino fuere de los cervatillos tiernos, criados en casa, y à la mesa de los Principes, y grandes Señores.

En el corazon del ciervo se halla un hueso, que es singular para todos los desmayos, temblores, precipitaciones, y otras afflicciones del cuerpo, veneno, tofigo, y peligro de peste. Dize Carlos Estévan, Medico, que él ha visto este hueso, que es pequeño, y sutil à modo de una astilla de madera, y que vale para los efectos recibidos.

La sangre del ciervo deshecha, y puesta en una ayuda, sana la disenteria, y refriente el fluxo del cuerpo, y bebida con vino, es singular contra el veneno.

El miembro genital del ciervo, bien labado con agua, y la dicha agua donde sacre labado, bebida luego, sana el dolor colico, y la

orina retenida, y poniendo dicho miembro en infusion con vinagre; por espacio de veinte y quatro horas, y despues dissecado, y hecho polvos, y tomando el peso de un escudo, y bevido con agua de lanten sana el fluxo de sangre, y toda manera de fluxo de cuerpo; y asimismo dissecado, y puesto en polvos, puede ser mezclado en los remedios propios; y tambien se puede valer de ello para el dolor de costado, y contra la mordedura de serpientes, usandolo solo, o mezclandolo con cosas propias a dichas enfermedades.

El cuerno de ciervo, quemado, y puesto en polvos, tomado con miel, mata las lombrices.

El cuerno del ciervo tierno, y joven, cortado a pedazos, y puesto en una olla de barro envidriada, y cerrada con argamasa, y puesta en un horno caliente, hasta tanto que este dissecado, que pueda ser reducido en polvos añadiendo pimienta, y mirra, se hazen unos polvos singulares contra el dolor colico. Los tuctanos, y goudura de ciervo son propios para hazer uncciones, y emplastos para la goza fria, y apostemas duras, y dificiles de ablandar.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL PUERCO JAVALI, Y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo pueda sacar de sus partes, para las enfermedades de su Familia.

Caza de el puerco javali. EN la caza del puerco javali conviene ir muy advertidos, por que es mas dificil, y peligrosa que la del ciervo, porque el javali no tiene temor a los perros; antes los aguarda, y de su propio motivo los assalta, sigue hasta dentro de sus casas para morder, y hazerles daño con sus dientes, y cortantes navajas; la herida del qual en las partes del cuerpo es incurable, y entonces el buen cazador, que tiene cuenta con sus perros de correr el ciervo, y liebres, no deve hazer cazar el javali, sino de los perros de monteria, llamados sabuesos, de los quales es proprio tomar el javali, o con la tela, o matarlo con escopeta, o espada, como se dirá.

Sea como se quiera, no todos los javalies merecen ser cazados; sino tan solamente aquellos que no pasan de edad de quatro años, aunque sean bellos, gruesos, y gordos; porque despues de quatro años el javali se esflaquece, y pierde toda su bondad; ni conviene cazarlos en todo tiempo, sino de medio Setiembre, hasta Diciembre, que empiezan a ir en amor; con todo que en Abril; y Mayo son

son mas faciles de poner a la tela, que no en otro tiempo, porque duermen mas profundamente en estos dos meses, que no en otro tiempo, por comer de las yervas fuertes, que les comueven la sangre, y les haze subir el humor al cerebro, aunque el nuevo tiempo les remueve la sangre, que es causa de su mejor reposo.

Conocerá el cazador la grandeza del javali, que deve ser cazado, por los señales siguientes, esto es, por su estampa del pié en la tierra; en la punta de la uña, y en el excremento. Conocerá si el javali es bello, y grande, si tuviere la estampa, o planta del pié en tierra grande, y larga, y la punta del raстро lisa, y gruesa, y el tallo de largo, de la huella renisa lo, sin demostrarlo cortando, el tallo largo, el esguardo grueso, y abierto, del qual deve batir en tierra encima del duro, por donde camina; así mismo la pisada deve ser mas larga, que aquella de delante, denotando la grositud de entre las piernas; el crespo, que es entre el esguardo, y el talon, se estampa en tierra, demostrando los passos grandes, y largos, y si fuere el señal de lo pisado hondo, y largo, demuestra tambien la grandeza: La impresion honda, y larga, demuestran la largueza, y grositud, y edad; la cama del javali ancha, larga, y grande, demuestra un javali grande, o en la parteza de la cama se puede conocer en el entrar fuerte con las hojas, e yervas que están en la cama, porque quando sale, se lleva el lodo, y suciedad, el qual señala de hojas en el entrar dentro; se puede hazer juicio de su disposicion, atendiendo a que despues que el javali se ha puesto en tierra en la cama, se vá a fregar contra algun arbol, en el qual estampa su altaria.

Los excrementos del javali gruesos, y largos, demuestran su grandeza; con todo el cazador no deve llevar a los de su compañia a ver estos señales, sino que se deve accontentar, en que le observen el lugar donde los tiene de hallar.

La diferencia que ay entre el puerco javali, y el puerco domestico, es la que se sigue: El javali en el caminar traspasa siempre con el pié trasero al de delante, o muy cercaño, y se afirma mas de la uña de delante, que no del talon, y bate comunmente de la guarda en tierra, la qual alarga por defuera. El puerco domestico en el caminar abre la uña de delante, y aprieta mas del talon, que no de delante, y su pié trasero no avanza de ninguna manera al pié delantero, y la planta de su pié es llena de carne, que no puede llenar la forma del pié, como haze el del puerco javali; así mismo el puerco javali haze la impresion en tierra mas profunda, por tener la uña mas larga, y quando llega al campo sembrado, sigue voluntaria-

mente por una linea por todo el largo, lo que no haze el puerco domestico, y haze un rastro por una parte, y otro por otra mas lexos, travessando la linea, sin que la impresion se entretalle la una con la otra: Despues quando el javali va al trigo, lo bate todo raso, y el puerco domestico no: El javali tiene esta propiedad, que nunca enferma de lepra, como el puerco domestico.

La diferencia que ay entre el puerco javali macho, y la hembra, es la que se sigue; el javali macho a larga mas la pierna trasera en el caminar que no la hembra, y comunmente pone el vestigio trasero en el estremo del de delante por afuera, por causa de la carnosidad, y gordura que tien e entre las piernas, lo que no haze la hembra, porque son unidas de entré las piernas, y por esso camina mas estrecho: La hembra no estampa el talon tanto como el macho, y tiene la uña mas larga, y aguda de delante, y mas abierta a pisada, y la planta trasera mas estrecha que la del macho: El javali macho apenas grita quando se mata, mayormente quando es guelso; pero la hembra se haze mucho a sentir.

El lugar de el puerco javali,

El puerco javali no tiene lugar cierto, y por esso se dice, que no es sino forastero, porque no haze otra cosa sino correr de un bosque, que en otro: Pero no obstante le place mucho vivir en el Pais y tierra donde fué nacido, tanto que siendo cazado de perros en algun bosque, ó espesura, irá siempre huyendo sin detenerse, hasta llegar al lugar de su nacimiento, a donde le parece estar salvo, y tener alli su refugio, y fortaleza: Hallase las mas vezes en las tierras donde ay avellanos, y frutas de olmo, porque se recrea, y deleyta con semejante pasto, como tambien con las bellotas.

La presa de el puerco javali.

Quando à la caza del puerco javali, mas requiere fuerza de hombres, que de perros, y assi se puede usar menos de ellos, pero con tal prudencia, que el cazador de à pie este continuamente junto con el perro, en el lugar mas fuerte que pueda hallar, para contrèñir al javali; porque quando se ve cazado, corrido, y desesperado de los perros, y del cazador, se embalece, abala, y pierde en aquel punto la vista, y embulle con su furia contra los perros, y huye: entonces conviene dexar a'gun perro en este lugar, y no de los juvenes, sino de los mas viejos, y correr por socorrer el primero, y dár mas fuga al javali; no conviene dudar, que use algun engaño, quando los perros lo siguen, y le estan cercanos; y despues que avrán corrido mucho, el cazador deve atender al ladrar de los perros, ó lo que es mejor, deve luego, lo mas secretamente que pueda, circuirlo, è ir à todo correr al encuentro cèl con la espada en la mano, y no hazer falta de matarlo; no conviene que terga la

la mano baxa, para que le pueda herir en la cabeza, sino que la lleve alta, como se ha dicho; y al dár el golpe de la espada, tenga cuenta de no herir al javali de la parte del cavallo, sino de la otra parte, porque del lado que el javali se siente herido buelve la cara, que seria causa, que mataria, ó heriria el cavallo; es cosa cierta, que poniendo collares à los perros, que hazen ruido quando corren, el javali no se mata tan presto, antes huye de delante de ellos, sin esperarlos.

La utilidad de la presa del puerco javali es duplicada de la del ciervo; lo uno, quanto al comer; lo otro, quanto à los remedios de que la Madre de Familias de la Casa de Campo se puede valer. En quanto à la carne del javali, es sin comparacion mejor, que la del ciervo, como lo significaron los Antiguos Romanos, quando en los mas sumptuosos banquetes hazian servicio de un javali todo entero; y por esso los Principes, y grandes Señores de nuestro tiempo los aprecian mucho, y sobre todo la cabeza, que es estimada por comida muy delicada, y exquisita, y aun hazen grande estimacion de tener javalies tiernos, y juvenes en las fiestas, y banquetes en el Invierno; y por dezir verdad, la carne del javali es de grande sustento, y cria grande cantidad de buena sangre, que es causa, que los Medicos hazen grande estimacion, y mayormente de aquella de los Javalies, que se tomaron en la caza.

Quando à los remedios, la orina del javali tiene muchas virtude; conviene tomar la vexiga del javali, en la qual aya alguna cantidad de orina, y mezclarla con un poco de azeyte en la misma vexiga, despues atarla, y ponerla colgada en el humo de la chiminea, y dexarla, hasta tanto que la orina aya adquirido una consistencia de miel; hecho esto, conviene sea conservada diligentemente con su vexiga, para usar de ello para ungir el ombligo, pulso, y nariz de los niños, que son atormentados de las lombrices, cosa muchas vezes experimentada con feliz sucesso; esta orina assi preparada, rompe las piedras de la vexiga, bebiendola algun poco.

Su hiel vale contra las arenas, y piedras de los riñones.

)(*)(

E e e

C A P I -

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS LIEBRES, Y CONEJOS, con las utilidades, y remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede hazer de sus partes para su Familia.

La caza de las liebres, y conejos. **Q**UANTO à la caza de las liebres, y conejos, es mas deleytable; y de mas recreacion, y de menos gasto, no tan solamente para los Gentiles hombres, mas aun para los hombres de qualquier condicion que la de los demás animales; esta caza trae grande contento, y recreacion cada hora, y con poco gasto, sin peligros, y sin inconvenientes, los quales vienen à menudo à aquellos que corren el ciervo, ò javalí, y pueden recibir el contento en ver el espíritu admirable en la naturaleza de la liebre, y de lo que ella usa para librarse de los perros; por tanto esta caza se permite al Padre de Familias de la Casa de Campo, para que se exercite en ella quando pueda; porque le dará grande placer, y utilidad.

Por quanto esta caza se conduce principalmente à fuerza de perros, llamados galgos; el Gentil hombre, que quiere deleytarse, y tuviere los galgos juvenes, para enseñar los deve observar dos cosas; la primera, que de principio los dexen ir libres, y correr en todas maneras de tierras; esto es, en la plana, bosques baxos, y altos; porque si de principio se avezan à cazar tan solamente en los bosques grandes, y baxos, no cuydarán de plana, y campaña, sino que irán à buscar los bosques, donde serán solícitos en hallar liebres: el otro es, que no conviene enseñar à los perros cazar à la mañana, por causa de la rociada, y frescor de la tierra, sino al Medio Día, porque avezados à cazar al fresco, despues quando querreis que cacen al tiempo del calor, en sentirlo, no quieren mas buscar, ni cazar; aunque el verdadero tiempo para avezar los perros juvenes à la caza de liebres, es despues del Setiembre, hasta el Deziembre, porque el tiempo entonces es templado, y tambien porque las liebres son mas pesadas, y gruissas, y no saben, ni pueden librarse de las malicias, y engaños de los galgos, los quales les dan alcance muchas vezes, y toman placer, y se adiestran mejor, que no si huvessen, y se alexassen dellas.

Señales de la buena liebre, y su retirada.

En lo de la caza de la liebre, el cazador deve tomar aquella que mas presto pueda hallar, por causa de la ligereza, y engaños infinitos de este animalcjo, el qual engaña à menudo con sus trabajos y si

y si algunas vezes es permitido al cazador, por buena ventura de caza, seguir la mejor entre muchas liebres, ò que el Señor no quiere perder su trabajo, ò que aya mandado, que desvie las liebres, antes que no cazarlas, elegirá la mejor por las señas siguientes.

La liebre que mas presto deve ser cazada, es aquella que haze habitacion en los bosques, y llanos, y que toma el pasto en una pequeña cuesta de la yerva poleo, y serpillo; y es muy mejor que aquella que haze habitacion cerca de agua; el lebrato roxo es de especie de conejos: Aquellos que hazen habitacion junto à la agua son comunmente lazafosos, y tambien el macho es mucho mejor que la hembra.

Las señales del macho, y de la hembra son las que se siguen: El macho haze comunmente los excrementos mas pequeños, y secos, y mas agudos de punta: La hembra los haze mas gruesos, redondos, y no secos, y tiene el cuerpo mas grande, y el macho mas corto: El macho en salir de su retirada tiene el trasero blanquinoso, como si huviera estado emplumado, y tiene la espalda roxa, y por el medio algun pelo largo, la cabeza mas corta, y mas topuda, que la hembra, y el pelo, y barba, y la pestaña de los ojos larga, la oreja estrecha, larga, y blanca: La hembra tiene la cabeza larga, y estrecha, la oreja grande, y el pelo de encima del espinazo tirante à negro.

La hembra cazada de los perros, no haze otra cosa, que rodcar por el contorno de su habitacion, passando siete, ò ocho vezes por un lugar, sin quererse de ener: El macho haze al contrario, porque cazado, ò corrido de los perros, va algunas vezes una, y dos leguas lexos de su retirada.

Para conocer la retirada de la liebre, conviene azecharla en la noche, porque en anocheciendo acude à su retirada, y nunca à la mañana, à causa de la rociada, ni tampoco à medio dia, por respeto del calor; despues conviene guardar su vestigio, porque la estampa del pie de la liebre es aguda, à manera de una punta de cuchillo, con su uña pequeña, fixada derechamente en tierra, que señala todo el contorno, tirante siempre mas à la punta, por lo que tiene continuamente su planta cerrada, à modo de punta de cuchillo.

El verdadero tiempo de cazar las liebres con los perros galgos, empieza de medio Setiembre, hasta medio mes de Abril, por respeto del calor grande, que empieza à reynar, que quita el rastro de las liebres à los perros, y en este tiempo las liebres son juvenes, y debiles, y tambien que en ciertos territorios, y tiempos los perros no tienen algun olfato de las liebres, como es de Invierno, donde la

Señales de la hembra, y el macho, y de su retirada.

tierra es gorda, y fuerte, porque las liebres tienen la planta de el pie pelosa, y quando huyen, la tierra que es gorda se les apega, y llevan con los pies, con que quitan todo el vestigio, que los perros podrian tomar; porque en la planta no ay ramas, ni yerbas, las quales ellas pueden tocar con el cuerpo, como ni por el camino. No conviene llevar los perros a la caza en tiempo de yelos, porque se les caerian las uñas, y se les haria daño en los pies; al contrario de las liebres, que corren mejor en este tiempo, que no en otro por lo que tienen los pies mas fuertes.

En que parte se hallan las liebres, segun los tiempos del año.

El primer punto de tomar las liebres consiste en hallar su rastro, y para hallarlo conviene considerar, que tiempo es, y que tiempo haze; porque en la Primavera, y en el Verano las liebres no están en el fuerte; por causa de las hormigas, que las sacan de él, entonces les es forzoso hazer su habitacion en los trigos, y no en los lugares de la campaña, y débiles: Al contrario de Invierno, tienen su cama en alguna mata grande, mayormente quando reynan vientos, y frios, lo qual temen las liebres mucho; aunque segun el tiempo, y lugar conviene disponer los perros para ir a assaltar las liebres dentro su cerrado; y quando fuere sacada, los cazadores de a pie (que no deven ser mas de tres) incitarán los perros en seguirla, sin dar muchos gritos, ni rañer la corneta, que sería causa, que además que passaria el vestigio, no iria derecho; pero en este interin conviene esten advertidos en las astucias, y engaños de la liebre, que son muchos. A algunas vezes, como en tiempo de lluvia, las liebres siguen mas el camino grande, que en otro tiempo, si llegan a algun bosque donde aya fuego, no entran dentro, sino que se detienen en el extremo, y dexan passar los perros; después de passados, se buelven por donde vinieron la primera vez, a la parte, y lugar de donde salieron; porque no quieren entrar en el fuerte, por la humedad, que ay por el medio del bosque; y por obviar semejantes engaños, el cazador deve quedar haziendo passco cercano al bosque, por donde salió la liebre, porque no la faltará de verla bolver por los mismos passos; y entonces puede reclamar los perros. El cazador deve tambien considerar si la liebre es macho, o hembra, o si es criada en aquel mismo País, o si fuere de passo, porque esta avrà hecho su nido, o cubierto, y sufre ser rechazada por los perros dos, o tres vezes; porque es cosa cierta, que una liebre criada en el territorio, y especialmente la hembra, si el cazador observa el territorio, y las bueltas que dará la primera vez en el partir, yendo delante de los perros, todos los demás que serán, irán todo el dia por

por el mismo lugar, o por los mismos passos, si ya esta no fuere alguna liebre que huviesse venido de muy lexos, o que los perros la huviesse maltratado, y que se viesse precisada a abandonar su tierra propria; lo que hazen voluntariamente quando son cazadas dos horas continuas.

Al principio que los perros cazan las liebres, no hazen otra cosa que boltar, passando cinco, o seis vezes por un lugar, y encima del mismo passo: Conviene saber, que si el galgo dexa de tomar una liebre un dia, el cazador deve observar el territorio, y lugar por donde pasó, porque si otra vez buelve, y los perros le dan cara, passará por el mismo lugar, y hará los mismos engaños, que avrà hecho el dia que se salvó, y de este modo puede conocer su malicia, y el territorio donde querrá ir, y puede ayudar mucho a sus perros: Ay algunas liebres, que en oyendo el sonido de la corneta se quitan de sus nidos, y van a ponerse en alguna agua de algun rio, o lago, y conviene hazerlas salir de la agua lo mejor que sea posible, y hazer que los perros estén con orden para tomarlas al passar.

Las liebres hembras hazen su engaño mas corto, y mas a menudo que los machos, lo que no agrada a los perros, porque los que son vigorosos, y de corage se enojan de bolver a menudo, porque de sean un animal que huya delante de ellos, para correr con todas sus fuerzas: A semejantes liebres, que se buelven así a menudo, se requiere bolverlas a la larga, por obviar todos sus engaños; haziendo esto, se valdrá de su fuerza, y dexará de hazer mas engaños.

Ay otras liebres que huyen por camino, que los perros no puedan sentir su olfato, como a lugares cubiertos, bosques, trigos, y otras frescuras, y mayormente quando comen algun trigo verde, y allí reposan; quando el cazador hallasse semejantes liebres, y que viesse la falta de sus perros en un camino, la deve cazar adelante de largo del camino, siguiendola siempre, hasta tanto que los perros hallen la salida, o que ayan hallado un pequeño valle, o fresco por medio del camino, de donde los perros puedan tener sentimiento; y para lo mismo deve poner los pies en tierra, y reconocer algun vestigio de la liebre, semejante de los que se han escrito arriba.

Las liebres hazen otros mil engaños, los quales generalmente puede observar el cazador, después que avrà visto su primer proceder, y avrà tenido noticia del territorio, y entonces excitará sus perros, los quales hará tomar, por ponerlos dentro de todos engaños de la liebre.

Los engaños que hazen las liebres a los perros.

Los engaños que hazen las liebres hembras.

*El tiempo
que la lie-
bre vive.*

La liebre no vive mas de siete años: Fiene esta enfermedad; que si el macho, y la hembra fueren acompañados juntos en un territorio, no dexarán hazer habitacion à otras liebres forasteras, si no fueren aquellas que avrán criado; y por esso se dize, que quanto mas se caza en un territorio, tanto mas liebres se hallan, por lo que vienen de otras partes.

*Carne de
liebre à los
perros.*

Tomada que sea la liebre, será bueno dár de comer à los perros, para darles corage, y alegría de cazar por lo venidero; la comida sea pan, y queso, y otras golosinas, y todo puesto en el cuerpo de la liebre para teñirlos de sangre, y estendida encima las yervas limpias: Por segunda comida, como por banquete mas celebre, fuera bueno desollar una liebre, y quitarle los lomos, y después ponerla en medio de los perros, y dexarsela comer, y después que la avrán comido les darán pan, porque no les venga mal al corazon, y no bo- miten, porque la carne de la liebre les es contraria; y si el perro adestrado à correr las liebres, después fuere puesto à correr el ciervo, nunca cuydará mas de cazar liebres; porque la caza del ciervo es mucho mejor que la de la liebre, y mas gustosa.

*Utilidad de
la presa de
la liebre.*

Las mismas utilidades que avemos hallado en la presa del ciervo, del javali, podemos dezir tambien en la presa de la liebre; y por hablar primeramente de su carne, es comida muy frecuente, y buscada; verdad es, que los Medicos juzgan ser melancolica, y difícil de digerir, que cria un humor harto grueso (se entiende de las liebres viejas, que tienen mas de un año, ò de aquellas que se crían en tierra cultivada, y lugares cerrados) pero las juvenes tienen la carne muy delicada, y gustosa al comer; y aun las viejas, si fuere de la parte buena, como de los lomos, espaldas, y piernas.

*Fecundidad
de la liebre.*

Se deve notar en este animalejo una fecundidad maravillosa de naturaleza, que es, que la hembra produce todos los meses grande numero de gazapos: Yo sé que ay algunos que piensan, que el macho, y hembra tienen la natura femenina, y que ambos conciben, y engendran, como si fuera cada uno macho, y hembra: pero semejante opinion es falsa, y en todo agena de la naturaleza; bien es verdad, que siendo la hembra llena, no se llega mas al macho, y no le admite, hasta que está descargada de los gazapos, y luego que está descargada, el macho la buelve à cubrir, que es causa de tanta fecundidad: Lo mismo se puede dezir de los conejos, que son de especie de liebres.

*Virtudes de
la liebre.*

La carne de la liebre bien tostada ayuda mucho à la disenteria; y fluxo del cuerpo.

El

El higado disecado en el horno, y puesto en polvos, es singularissimo para aquellos que tienen el higado debil.

Los sessos cocidos, ungiendo las encias de los infantes chiquitos, les mitiga el dolor de los dientes, y se les ayuda à crecer.

Tomareis una liebre entera con su piel, y pelo, y solo le quitareis las entrañas, y la cerrareis dentro de una olla de barro bien tapada, y cerrada; y después pondreis la olla en un horno caliente, y la dexareis estar allí hasta tanto que el cuerpo pueda ser reducido en polvos; tomando de estos polvos el peso de un escudo, con vino blanco cada mañana en ayunas, sana la dificultad de la orina, y rompe las piedras, tanto de la vegiga, quanto de los riñones; pero en esse interin, primero que vengán à usar de estos polvos, será necesario que el cuerpo sea purgado, y entre tanto que usare estos polvos, conviene tener encima los riñones una plancha de plomo larga quatro dedos, colida entre dos paños.

*Virtudes de
la liebre.*

La hiel de la liebre macho con azucar, limpia los ojos llenos, y cargados de manchas.

Los excrementos, ò estiércol de la liebre es cosa muy segura, si es puesto en la natura de la muger en forma de un garvanzo, para retener el menstruo, que corre demasiado, y diseca la madre demasiado humeda.

La sangre de la liebre frita, y disecada, y aplicada encima la sarna, ò fuego salvatico, la sana, y diseca luego.

La liebre tiene un hueso pequeño en la juntura de la pierna, el qual es perfectissimo para el dolor colico.

Para tratar en este lugar de los secretos de la caza de los conejos, se dize, y remite al quarto libro, en el qual se ha tratado largamente de los conejos del corral, y de la dehesa, ò parque; y assi el modo de la caza de los conejos de la campaña, se haze principalmente en dos maneras; esto es con lazos, ò con perros, y el huron se pone dentro de las madrigueras de los conejos, para hazerles guerra, de la qual no pudiendo sufrir los encuentros, espantados salen luego fuera de sus madrigueras, y caen en los lazos, ò redes, puestas en las bocas de ellas: Algunas vezes el huron los confriene tanto dentro de la madriguera, que causa alguna tardanza en salir fuera, y de esperar muchas vezes el cazador.

*La caza de
los conejos.*

Los sessos del conejo son buenos para aquietar el dolor de los dientes de las Infantes chiquitos, ò niños.

Los que gustan conservar la memoria, no deven comer sessos de conejo, porque le es muy contraria.

*Virtudes
del conejo.*

La

La gordura del conejo deve ser muy estimada, por lo que es sobre las demás cosas à proposito, para hazer unciones à los riñones affligidos de arenas, y piedras.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LA ZORRA.

Secretos de la caza de la zorra.

LA caza de la zorra no dà ningun placer, ni utilidad al cazador, (entiendo en provecho, quanto en el comer) porque su carne no es buena en ninguna manera para comer, por tener un gusto ruin, seco, y violento; con todo Galeno en algun lugar ha querido dezir, que la carne de la zorra es de semejante facultad, y virtud que aquella de la liebre: Y el mismo en otro lugar, por retractar esta opinion, ha dicho, que la zorra es del mismo temperamento de los perros: Bien es verdad, que algunos hombres rusticos en algunas tierras, no teniendo comodidad de otra comida, no viven de otra carne, que de la de las zorras, no empero en otro tiempo que en el Otoño, porque en este tiempo la zorra no se mantiene de otro pasto que de las uvas, de donde su carne puede adquirir alguna bondad; sea como se quiera, la presa de la zorra es siempre de alguna utilidad, aunque no sea por otra cosa sino porque se come las gallinas, y pollos, y haze la guerra à los conejos de la dehesa, ò parque, y porque los Medicos hazen grande estimacion de los lomos de la zorra, para los lomaticos, y asmaticos, y de su gordura para el dolor de los nervios, y de la sangre para las manchas de los ojos; y en donde avrá hervido un cuerpo entero de zorra muerta, ò viva, como se ha dicho en el tercero Libro, para todo dolor de las junuras, y de las partes genitales.

Dos maneras de zorras, ò raposas.

Dos maneras de perros para cazar la zorra.

Antes de passar mas adelante, se dirà, que ay dos maneras de zorras, grandes, y pequeñas; las quales dos especies son harto conocidas.

La caza de la zorra se haze con perros, de otra manera llama dos basetes, los quales son de dos especies, los unos tienen las piernas torcidas, y son comunmente de pelo corto, los otros tienen las piernas derechas, con el pelo largo, como los barbetes; los de las piernas torcidas cazan mas acomodadamente que los otros, y firman mas largamente el pié en tierra; y los que tienen las piernas derechas; firven à dos maneras; la una, que corren encima la tierra, y huirán con mayor velocidad, y furia que los otros, pero no se afir-

afirman assi largamente, porque trabajan en dar combate à los zorras, que es lo que les oprime à salir fuera, y tomar aliento; pero si sucede, que el cazador no tenga perros basetes enseñados, y adestrados, los puede criar del modo que se sigue; deve empezar à enseñar, y adestrarlos de edad de ocho, ò diez meses; po que si un perro basete no entra de un año, apenas, y con dificultad entrará despues; y no conviene que le cén palos, ni azotes, quando le enseñarán, ni que la zorra lo maltrate en tierra; porque si fuere maltratado, ò ultrajado, no querrà volver mas, y por esto no se deven entrar los perros pequeños à la caza de las zorras viejas, antes que estén bien adestrados, que no tengan cumplido el año: El modo mas acomodado de adestrar, y enseñarlos, es en tiempo que la zorra tiene sus zorrillos, y entonces conviene tomar todos los perros basetes viejos, y soltarlos, quando empiezan à ladrar, y se deven detener los juvenes cerca de la madriguera de uno en uno, por temor que no se golpeen, y hazer que fientan aquellos gritos. Despues que la zorra vieja fuere presa, y que no avrá sino los zorrillos juvenes, conviene tomar los basetes juvenes, y viejos, y atarlos juntos, despues dexar ir los juvenes, dandoles animo de entrar en tierra con gritos con los basetes; y quando avrán tomado alguna zorra joven, conviene dexarla estrujar dentro de la madriguera, cuydando bien, que la tierra de la madriguera no cayga encima de ellos; despues llevar el zorrillo à casa; y mezclar el higado, y la sangre con queso, y gordura, y hazer de ello comida para los perros, demostrandoles fiesta de su caza.

La caza de la zorra es harto facil, mayormente quando fienten los perros basetes que ladran, que luego salen fuera, excepto en el tiempo que las hembras tienen los zorrillos, los quales no quieren dexar, y hazen sus madrigueras en lugar muy mal acomodado, como es, dentro de zarzas, ò rucas, ò debajo de algun arbol, y no tienen mas que una sola madriguera, pero muy larga, y estrecha.

Quando los perros avrán buuelto atrás una vez, la zorra se defiende algun poco, porque no dà buelta con aquel brio, y vigor, ni tiene la mordedura tan peligrosa: Dizese, que la zorra usa este engaño, que quando se ve los perros cerca, se pone la cola entre las piernas, y se mea en ella, y despues la sacude à los perros; y quando fienten el hedor de la orina se retiran, y la dexan.

Tomareis la zorra sin cazar, tomando una zorra hembra quando vá en amor, y le contareis la natura con el intestino que la tiene, y los pequeños riñones, que son causa de la generacion, que es aque-

Presa de la zorra.

Tomar zorra con engaño.

aquello que los castrado es quitan à los per os quando los castran; despues ponerlo todo cortado en pedazos, assi caliente en una olla, y pondreis galbano dentro, todo mezclado, y cerrareis la olla, para que estas cosas no se evaporen, y esso se puede conservar todo el año, y usareis de ello quando querreis hazer alguna traicion, para hazer venir los zorras, tomando la pulpa del lardo, poniendola en cima las parrillas, despues quando serà bien tostada, y caliente, conviene mojar, y fregar dentro de la olla, donde està la natura de la zorra, y el galbano, y hareis toda la traicion, y vereis que la zorra os seguirá por todos; pero conviene, que el hombre que hiziere la traicion, friegue las suelas de su zapato con estiércol de baca, porque no sienta el olor de sus pies, y con esto harà venir las zorras, para tomarlas à la trapola, y matarlas à la tarde con arcabuz, ò ballesta.

La zorra tiene un natural, que para tomar las gallinas, y otras aves, usa diversos modos, que se ha visto una zorra junto una Casa de Campo, que estava bolteando por un circulo, y quien la mirava estava espantado de tanto boltear, y despues de poco tiempo viò, que cayò un gallo de Indias de una ventana de lo mas alto de la casa, y la zorra lo tomò, y se fuè con él; y fuè, que como el gallo veia su enemigo, nunca le apartava el ojo, y con la cabeza le iba siguiendo, por no perderla de vista, y poco à poco turbòsele la cabeza, y cayò.

Es cosa cierta, que ungiendo un perro basete con azufre, ò con azeyte, ò hollin de hornal, y haziendolo entrar en la madriguera donde està la zorra, se partirà del, sin bolver de dos meses, conviene tambien notar una cosa, que el perro basete, assi joven como viejo, despues que huviere salido de la madriguera de la zorra, se deve lavar con agua tibia, y jabon, por hazerle caer la tierra, que tuviere entre la piel, y el pelo, porque se haria sarnoso de una sarna, que fuera muy dificil de sanar.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL LOBO, Y DE SU naturaleza, con los provechos de sus partes, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede aprovechar, para las enfermedades de su Familia.

Secretos del lobo. **E**S muy bien conocido quan ruin, y cruel sea el lobo, por los habitadores de la Asia, Africa, y Europa, por los grandes ultrages,

ges, y daños que reciben del; y tambien por los de la America, dicha Brasil la antigua; la Florida, la nueva Francia, y esta nuestra tierra de España, y otras tierras Orientales, y Occidentales; de manera, que ay pocas Naciones, à las quales no sea el lobo notorio, y por esso se pone, y escribe la forma, costumbres, natura'eza, y diferencias de lobos.

El lobo tiene el pelo rucio, mezclado de negro, blanquinoso debaxo del vientre, la cabeza gruessa, armado de dientes gruesos, y largos, las orejas cortas, y derechas.

Plinio, Autor singular, y de grande nombre, en el lib. 8. cap. 22. segun su historia natural, dize, que la vista del lobo es muy pelgroso, y que si el ve à un hombre antes de ser visto, le quita en aquel punto la voz, y los Pastores lo experimentan cada dia.

Los lobos de la Africa son pequeños, pero los de las Regiones frias son gruesos, fieros, y mas crueles, como lo confirma Olao Magno, Arzobispo de Upsala, en Gocia, en el lib. 18. cap. 13. de la Historia, que ha hecho de los hombres, animales, y aves, diziendo, que Plinio ha escrito con mucha verdad del lobo, y que su crueldad, y malignidad se descubre mas en el mes de Enero, quando sigue la loba; y especialmente durante el grande frio, porque se ponen, y juntan en grande numero, y que los mas ligeros, y crueles son los que hazen habitacion en las Regiones frias, y que en aquellas partes la gente no se atreve à ir à solas, sino bien armados de lanzas, ballestas, y arcabuces, y sobre todo son codiciosos de matar las mugeres preñadas para devorarlas.

Ay tambien otra manera de lobos, llamados lobos tervales, como dize Plinio, de los quales los Principes, y Señores llevan sus pellejos para aforros de sus vestidos.

El mismo Plinio en el cap. 34. del dicho libro, escribe de una otra manera de los lobos llamados Tois, que son largos de cuerpo, con las piernas, y muslos mas cortos, que los otros lobos, los quales saltan con presteza, y viven de caza joven, y no hazen ningun daño à los hombres; de Invierno son de color muy negro, y de Verano de pelo roxo.

Aristoteles, Principe de la Philosophia, en el libro de la Historia de los Animales, y de las partes, y generacion de aquellos, dize en el 5. lib. cap. 2. que el lobo se junta con la loba, del mismo modo, que se juntan los perros. Y en el 2. lib. cap. 1. escribe, que tienen el miembro genital como un osso, y asi como lo tiene tambien el ciervo, la zorra, y el hurton: Dize despues en el 6. lib. cap. 35. que las lobas llevan, y hazen los cachorros, ò

lobos.

Descripción del lobo.

Plinio.

Olao Magno.

Plinio.

Como se junta el lobo con la loba.

lobillos, como las perras, y en la misma distancia de tiempo; y dias, y que no ven en algun tiempo, assi como los perros, y que las lobas conciben, y se encargan en cierto tiempo del año, como es en el mes de Enero, y hazen sus cachorros al principio del Verano, cerca del mes de Mayo, y que entonces quando van derechos à la loba caliente son mas crueles. Mas adelante dize el dicho Aristoteles en el 8. lib. cap. 28. que en las tierras Cirenuicas, los lobos se juntan con las perras, assi como en Grecia los perros Lacedemonios se toman con los tigres: Tambien en el lib. 1. cap. 1. escribe, que entre los animales, que son desacomodados à domesticarse, la panthera, y el lobo son animales feroces, cautelosos, y astutos para tomar, y engañar los otros animales. Y en el 8. lib. cap. 5. hablando del modo de vivir del lobo, dize, que se sustentan de carne, excepto, que criando tiene grande hambre, y come tierra; si bien dizen otros, que los han visto en la campaña descubrir carne, que avian en otro tiempo enterrado, despues de hartos, para servirse de ella, quando no pudieran hallar ninguna presa.

El lobo come algunas vezes yervas, como hazen los perros, quando están enfermos, para el bómio, por descargar el vientre; atrevente à los hombres pusilanimes, que van solos, mas que à los cazadores; y el dicho Aristoteles en el lib. 9. de su Historia de los Animales, cap. 30. assi mismo Plinio en el lib. 10. cap. 8. de su Historia natural, refieren, que cerca de la Palude Meotide, los lobos son familiares à los pescadores, que tienen cuydado de hazerles parte de sus pescas; y si acaso los pescadores se descuydan de darles racion, ellos en la noche les rompen, y desbaratan las redes: y en el 6. lib. cap. 18. dize, que al tiempo que siguen la loba, son muy crueles à los demás lobos, que sobrevienen, y en otro tiempo no usan el reñir entre si; y se ha visto, quando van en amor con la loba, ser ellos diez, y doze, y maltratarse ellos con ellos, tanto, que se van algunos mal heridos, y sangrientos. Tambien el mismo Aristoteles en el lib. 9. cap. 1. dize, que estos animales tienen perpetua enemistad entre ellos, y son enemigos del yumento, del toro, y de la zorra. Escribe tambien en el lib. 5. cap. 17. que todos los animales, que tienen las encias llenas de dientes, no tienen mas de un solo vientre, como el hombre, el perro, el puerco, el oslo, el leon, y el lobo. El mismo Autor en el 4. lib. en el tratado que haze de las partes de los animales, cap. 10. dize, que los animales que tienen los pies hendidos, y tienen cinco dedos en los pies de delante, y quatro en los traseros, como

leones

leones lobos, y perros, tienen el cuello frangible, exceptado el lobo, y el leon que lo tienen de un hueso, que no le pueden tornear; lo que no es verdad, porque se han visto muchos abiertos, à los quales se ha hallado el cuello todo divertible conforme lo tienen otros animales; verdad es, que tienen el cuello muy grueso, macizo, nervioso, y carnoso, y por esso es animal que tiene grande fuerza en el cuello, porque tomando un carnero de través, ò por el medio con la boca, se lo lleva como un perro à un conejo; si halla un cavallo, ò una baca muerta en un fosso, la tira à fuera para comirla: Dize mas Aristoteles en el 6. lib. cap. 35. que ay lobos caninos, conformes à la naturaleza de los perros, y que hazen los hijos conforme los otros lobos, y que no ven de mucho tiempo, despues de aver nacido y no hazen mas de quatro.

Lugar donde

Las lobas paren ordinariamente en lugares fuertes, de bosques de paren las cortados, al descubierto, y en los bosques forrados, ò en algun collado, ò cuesta llena de yervas, de la parte de Medio Dia, para tomar el calor del Sol, y paren à menudo, en alguna entrada de madriguera de zorra, ò de otros animales, para salvarse allà dentro, si le quisieren hazer alguna injuria; y si acaso la loba estuviere apretada de los hombres, ò perros, toma uno de sus hijos con la boca, y se lo lleva; y no siendo desbaratada, dà leche à sus hijos, hasta tanto que pueden comer, y el lobo, ò loba están luego cerca de los lobillos; y quando son aptos para comer, el lobo, ò la loba van à cazar, y aviendo tomado algun animal, lo llevan à ellos, ò les bómio lo que han comido, porque sus hijos se crien de aquello; y quando se han hecho grandes, el lobo, ò la loba les llevan algun corderito vivo, ò algun anfar, ò perro para que ellos lo maten, para enseñarlos para quando fuere necesario: No comen la cabeza de los perros, ni la piel, que no ay desollador que mas diestramente desuelle un perro, ò carnero, que hazen ellos: Quando despues son mas gruesos cerca del mes de Agosto, ò de Setiembre, el lobo, y la loba empiezan à conducirlos à la campaña, fuera del bosque donde se han criado, y aqui están esperando su padre, ò madre que les traygan alguna presa viva, ò muerta, sin hazerlos ir lexos de su bosque, y entonces cerca de la noche, ò de la mañana se pueden ver en las tierras laborables; despues en Octubre, y Noviembre, y aun mucho despues siendo los lobos juvenes cazados, se pueden tomar, como lo hazen los Labradores con redes, è yendo hasta el mes de Enero, que las lobas van calientes, el lobo viejo caza, y muere de los lobos juvenes, y los echa de su compañía,

Estos

Estos animales pasan de unos bosques à otros, y de unas tierras à otras.

La mordedura del lobo recibida por algun animal, apenas se puede sanar, por causa de un veneno maligno, y pernicioso, que se pone dentro, y por esse respeto la mayor parte de los animales heridos de el lobo se mueren, ò alomenos toda aquella parte herida queda cascada, y marchita, por mucha diligencia, y remedios que se hagan en curarlos.

La astucia de los lobos.

Quanto à la astucia, y malicia de los lobos, tienen una costumbre à la noche, ò à la tarde de ahullar para juntarse para dar assalto à alguna ramada de yeguas, ò potros, y teniendo lugar las hazen separar para mejor ser señores de algun pollino, el qual despedazan, y comen, y así mismo hazen con los bueyes, y vacas en el pasto, y tambien van por los lugares de casa en casa, para hallar algun animal, que por algun descuido del Padre, ò Madre de Familias à la noche no ayan encerrado en el establo, y si los toman, despedazan, y comen, y no hallando fuera, buscan los lugares, en los quales están los perros, gallinas, anfares, y otras aves, que no están cerradas en casa, rompiendo toda cosa, y tomando si ay carneros, ò ovejas en algun cortijo, hazen alguna abertura para poder entrar dentro; y matar veinte, ò treinta, y de los demás no toman sino la sangre, excepto, que quando se van cada qual se lleva el suyo, y van à salir à los perros de la guarda de los carneros, con esta astucia, que un lobo los dexa llegar cerca de sí poco à poco, para que se alexen de la casa, y despues todos los demás se aferran con los perros, y los hazen pedazos, y despues facilmente, y à su placer hazen grande daño en el cortijo de los ganados de lana. Tambien tienen otro modo de proceder para tomar los perros; esto es, que uno ò dos, están espiondo en el largo de la casa donde están los perros, y otro se demuestra, y haze que se alexen los perros de la casa, y despues los arreman, y al tiempo que ellos huyen à la casa, y quieren entrar por el agujero debaxo la puerta, se encuena tran con ellos los otros lobos, que estaban en espia, y los matan, y comen.

En los bosques tienen esta industria, de hazer correr los ciervos, de la misma manera que los perros de caza los hazen correr, lo que no es notorio à todos, y así cazan, y toman los animales por los bosques.

Bercorio.

Bercorio en su Diccionario Moral, en el titulo de los animales, dize, que el lobo es llamado lobo, por lo que quiere dezir casti pie de leon, porque tiene los pies como el leon, y por lo que el leon

tie-

tiene fuerza, y virtud en los piés, porque echando sus piés, y uñas à algun animal, lo despedaza, y quita la vida.

Isidoro ha escrito en el lib. 12. que el lobo es un animal de rapiña, amigo de sangre, y por la repacidad, y rabia que tiene, mata todas maneras de animales.

Isidoro.

Aristoteles, en su libro de los animales, haze mencion, que en las Indias se hallan, que tienen tres ruas de dientes, y la cara, y la voz como un hombre, razonando como una trompa, y los piés como un leon, y la cola como alacrán, ligeros como un ciervo, y muy crueles que matan los hombres, y se los comen.

Aristoteles.

Dize Contandino, y tambien Isidoro, que si el lobo ve al hombre le quita la voz, por lo que con su maligno aliento inficiona el ayre, el qual así inficionado tambien inficiona la respiracion de el hombre, que le está cerca, y lo priva de la voz: por esso dize Virgilio en Bucolica, de donde ha salido el comun Proverbio: (*Lupus est in fabula*) quando se habla de alguno que sobreviene en aquel instante, donde luego cessa el razonamiento, por lo que ellos sobreviniendo quitan la palabra, y la voz.

Contandino Isidoro.

Virgilio.

Dize el mismo Isidoro, que si el lobo es visto primero del hombre, pierde mucho de su ferocidad, añadiendo tambien, que el lobo, y la loba no andan calientes sino por el espacio de doze dias, y durante dicho tiempo sustentan la hambre, ayunando sin comer cosa, pero despues de este ayuno comen avidissimamente: Dize tambien mas, que haziendo un vestido, ò una ropa de la lana de un carnero, ò oveja que el lobo aya muerto; ò que la lana de semejante animal sea mezclada con otra lana, de la qual será hecho el paño, este paño, y la vestidura del será siempre polvosa, y perseguida de gusanos.

Aristoteles, entre otras cosas arriba escritas, dize, que el lobo, y todos los otros animales, que comen carne, son muy mas crueles quando crian sus cachorrillos, que no antes.

Aristoteles.

El mismo Aristoteles, en el lib. 8. cap. 5. dize, que el lobo come carne cruda, y que por hambre desta come yervas, sino es que estuviese enfermo, porque entonces, sintiendose demasiado lleno, come de una yorva para vomitar: En el mismo lugar escribe Aristoteles, que quando el lobo tiene azedos, ò rotos sus dientes; por aver comido demasiado, particularmente la gordura de la carne, ò por aver rompido algun hueso del animal que huviese devorado, malca oíganlo, por aguararlos.

Dize tambien, que quando el lobo empieza à tener hambre, come de tal manera, que luego pierde la hambre, pero entonces está

Ff

gra.

gravemente enfermo, y por esta causa está mucho en reposo, y desea dormir.

Aristoteles.

La naturaleza del lobo, como lo dice Aristoteles, es directamente contraria à la de las ovejas, porque se lee, que si una cuerda hecha de las tripas del lobo, fuere puesta en un violon, ò laud, entre las otras cuerdas hechas de las tripas de las ovejas, ò de carnero, las de oveja, ò de carnero serán poco à poco rozadas, y destruidas de las cuerdas de las del lobo.

Homero.

Homero, Principe de los Poetas Griegos, hablando del lobo, dice, que es maravillosamente vigilante, y que no teme ninguna cosa sino fuere el fuego, y que tirandole piedras al contorno, tiene tal vigilancia de mirar el primero que le tira con crueldad; de tal manera que si lo huviere herido, mata à aquel que lo ha herido; y si no fuere herido, no daña sino muy poco al hombre, y assi no haze sino arremeterle un poco, y lo dexa ir.

Los lobos en su vejez son peores à los hombres, segun lo dice Homero, y quanto mas envejecen mas; porque no pudiendo cazar los otros animales, por faltarles la fuerza, tienen embidia à los hombres, y los comen, pudiendolos tomar.

El mismo Autor escribe, que quando los lobos son muy viejos, la punta de los dientes, y de las uñas se les debilitan, y se van retirando, sin tener sino poquissima fuerza, y en este estado se ve que viven mucho tiempo, y se dice que la vejez del lobo se conoce en los dientes; porque en la vejez son mas apiñados, y que entre los lobos, aquellos que tienen el pelo mas derecho, son mas crueles, y mas audaces; y amás de esto, las partes del cuerpo de los lobos, son muy debiles, y se corrompen facilmente, y que las partes exteriores son muy duras, y sufren grandes percusiones.

Plinio dice en el lib. 11. de su Historia natural, que el ojo del lobo, y de una cabra son claros y lucientes de noche, como una vela encendida, y esta es la causa porque los perros no se agradan de cazar los lobos en llegando la noche: Y en el mismo capitulo dice, que el diente mayor de la quixada derecha del lobo tiene muchas virtudes, y singularidades: Y en el lib. 21. cap. 10. escribe, que la piel del cuello, y de la cabeza del lobo, de si tienen tal virtud, que si un cavallo pone los piés encima su vestigio, ò pisadas, viene à estar malo de los piés.

Los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de las partes del cuerpo del lobo para su Familia, son los que se figuen.

Plinio en el lib. 25. de su natural Historia, cap. 11. dice, que las

Virtudes de las partes de el lobo.

un-

unciones de los excrementos del lobo valen muchissimo à la enfermedad de los ojos, y la ceniza de aquellos, mezclada con miel, vale contra el flujo de los ojos aquosos. Tambien la gordura del lobo es singular para fregar los ojos.

Los Medicos, assi antiguos, como modernos, hazen grande estimacion de la gordura del lobo, y no menos del higado disecado, y puesto en polvos, y despues bevido, con poca cantidad de vino tibio, para la tós envejecida, y para las afecciones del higado.

Dicho Plinio dice en el lib. 25. de su Historia, que el polvo de la cabeza de un lobo sana el dolor de los dientes, y tambien, que el excremento del lobo, que se halla con hueslos, aplicado à los dientes, tiene la misma virtud. Y en el lib. 14. escribe, que la hiel del lobo, mezclada con zuca silvestre, que en latin se llama *vitis alba*, ò con el zumo que los Medicos comumente dizen *electerium* que es el zumo del cogombrillo amargo, y atado encima el ombligo de la persona, relaxa el cuerpo; y que el hueslo que se halla en el estiercol del lobo, que no aya tocado tierra, sana el dolor colico atado al brazo. Y en el cap. 6. del dicho libro escribe, que el azeite, en el qual fuere puesto un lobo vivo, ò una zorra, ò su carne avrá hervido con dicho azeite, hasta que la carne esté separada de los hueslos, es un remedio singularissimo para la gota, y el ojo derecho del lobo salado, y atado al brazo, sana las calenturas. Dize tambien en el cap. 18. que la gordura del lobo ablanda la madre, y la dureza del higado, y le quita el dolor, y especialmente si una muger, en el trabajo el parto, come de la carne del lobo, ò que alguno que aya comido se acerque à ella, quando empieza à sentir el dolor, le dará grande alivio.

Los dientes del lobo, atadas encima los niños, les quita el espanto, que tienen durmiendo, y sirve mucho en hazerles venir los dientes; y por esto se ve, que muchos tienen costumbre de atar al cuello de los niños ciertos dices, hechos de plata, en los quales atan algunos dientes de lobos, y assi jugando los chiquillos, llevan estas cosas à la boca, fregandose las encias, que es causa, que los dientes salen mas facilmente, y con menos dolor.

La piel del lobo tiene la misma virtud, de la qual piel el hombre se puede servir para aforros de su capa, para preservarse de pulgas, polilla, y otras maneras de gusanos, porque estos animales aborrecen la piel del lobo como el fuego; y si los perros se acercan, se mearán en ella infaliblemente.

Los dientes mayores del lobo atados en el cuello, lo defienden, que no se pafme: Tambien notareis lo que dice Plinio en el cap. 20.

ff 2

del

Virtudes del lobo.

del mismo libro; que el hígado del lobo es hecho como la uña del pie del cavallo, y el cavallo que sigue el rastro del lobo, se rompe mucho.

Para la caza del lobo conviene, que el cazador escoja un perro de todos los suyos, que sea el mas bello, ligero, valeroso, gallardo, y mudo; secreto, que no aya cazado nunca, porque con mayor alegría, y ardor se lleve en la caza, y lo acariciareis, y fregareis, dándole à comer muchas golosinas, para que se críe mas voluntariamente, sin molestarlo, ni menospreciarlo en qualquier modo, porque no aborrezca en todo esta empresa.

Si por caso vereis algun lobo emboscado, no dexareis de conducir los perros encima el vestigio del, y ponerlos en el rastro, sin excitarlos, ni hablarles de ningun modo, antes de observar el proceder, que el perro hiziere; y si se demostrare espantado, y tímido, y que se le eriza el pelo, y si vá bien por las ramas, y espesas, è yervas del bosque; y si lleva la nariz alta, è baxa, porque algunos la llevan alta, y otros baxa, y es mejor la lleven alta, por lo que toman mejor los vientos, y el rastro: Quando haze bien su debido, y vá con la cabeza alta, el cazador deve usar algunos terminos de ventaja con él, incitándole, y hablandole con la voz baxa, amás de su proprio nombre; y si él se conmueve, y alegra, y el cazador vé por donde passa, algun rastro, ò otras señales, que el lobo ha dexado, se deve llegar á sus perros, acariciándolos con las manos, y darles alguna golosina, y despues, por incitarlos, dezirles alguna cosa, animándolos, y siguiéndolos hasta que se cansan, y hallan la cama del lobo, encima la qual deve hazer boltear los perros, y encima dicha cama ponerles algunas sobras de la mesa, coma son, huesos, pan, queso, y otras cosas, para que toman (si bien ay algunos, que no quieren comer, por el ardor del cazar) y despues de averlos muy bien acariciado, les hablareis mas alto, y menearlos todos encima la cama del lobo, tañendo un poco la corneta, y gritando ala, ala, derecho à la campaña, è el nombre del perro, via, via, no aviendo visto entrar el lobo en el bosque.

Tiempo de enseñar a los perros la caza de los lobos.

Si el cazador quisiere enseñar à su perro goloso de cazar el lobo, è à otros perros, lo hará al tiempo de los lobos jóvenes, que es en el principio del mes de Julio, que empiezan à correr por el bosque, y conviene conducir el perro, que avrá escogido para goloso y hazerle correr campo travieso, hasta que halle la cama, y lugar, en los quales frequentan los lobos jóvenes, y entonces conviene, que su perro goloso haga del modo que se ha dicho arriba, y cazar los dichos lobos, y si el cazador tuviere algun galgo joven, hará que siga al perro goloso bien, y lo puede facilmente adiestrar; despues de esto conviene

retir

De otra manera se puede adiestrar un perro, quando avrá nevado, el cazador deve ser diligente en ir de mañana al contorno de algun bosque cõ su perro goloso, para conocer si algun lobo se huviere emboscado, y encontrándole, deve seguir el rastro, y ponerle encima sus perros, acariciándoles siempre, hasta que se echen, y hallen la cama, y despues hazerles correr, haziendo como està dicho arriba, que se à facil al cazador, y guardará bien q̄ su perro goloso no mude de camino aunque el lobo aya passado àzia un lado, ò otro; y assi para adiestrar bien el perro, deve advertir, que el lobo tiene esta naturaleza, y astucia, durante la nieve, que si vãn dos, è tres, ponen todos sus pies en el vestigio del primero, de tal manera, que parece que no ha passado sino uno solo, como la experiencia lo muestra cada dia.

Los perros bracos no saben cazar el lobo fuera del bosque; y si los perros no son adiestrados à cazar el lobo, y entran en un bosque ò maleza, se retiran luego fuera con el pelo derecho, y erizado, y muchas vezes el lobo toma dos, è tres; y assi muchas vezes pierden los perros, como sucede muy à menudo; por esso es necessario, que el Principe, è grande Señor (si fuere posible) tengan perros de la raza de aquellos, que se delectan en cazar lobos, y hazerlos criar con ellos, porque sean grandes, fuertes, y de grande animo, y bríos; y si acaso no teneis perros grandes, que entiendan la caza, para adiestrarlos que sean buenos, pondreis algun animal muerto cercano de algun molino, y junto de la azequia, è rio, y en dicho molino hareis esconder un buen arcabuzero, è ballestero, para tirar al lobo quando viniere à comer la carne; despues que le avrá herido, conduciréis los perros jóvenes (no antes que tengan un año, è poco mas) siguiendo aquella sangre, que el lobo en el camino irá echando, incitádoles à correr, conduciendo con ellos buena compañía de hombres: Deste modo no saltarán al seguimiento del rastro de la sangre que vá perdiendo, yendo à hallar el lobo herido, que à grande pena se puede mover, el qual mordisquearán, y en siendo muerto, lo manosearán: Hecho esto, será bueno quitar la piel al lobo, y poner la carne à coger, y despues de muy bien cocida, la cortareis à pedazos, y con pan de buen trigo, leche, y queso mezclado todo junto, embuelto con la piel del lobo, para sentir, y sacar aquel olor, tañendo las cornetas, abrir la dicha piel, encima la qual està la cabeza del lobo con la boca abierta, y dexareis comer todos los perros deste modo sobre la piel: asimismo hareis del primer lobo, que cazareis, despues que lo avreis tomado.

Despues de aver discursado sucintamente de la naturaleza del lobo, y de la manera de adiestrar los perros assi golosos, como bracos,

Ff 3

para

Adestrar a perro braco à la caza del lobo.

*Yesca, ò e-
bo para ca-
zar los lo-
bos.*

para la caza de ellos, queda agora tratar, como conviene cazar, y tomar aquellos en qualquier modo, principalmente à la tarde, antes que querràn ir à la caza, conviene aver proveido de alguna carne de algun cavallo muerto, teniendo el Señor modo de hazer matar alguno por viejo, y ponerlo à dos, ò tres tiros de ballesta lexos del bosque, en alguna tierra cultivada, ò amorosa, y de las tripas interiores hareis la yesca, ò cebo; que será, que un hombre de cavallo ate estas tripas à la cola del cavallo con una cuerda buena, è irà por el contorno del bosque, no siendo muy grande; pero por lo menos irà caminando, y saldrà por el extremo de dicho bosque, y despues bolverà al lugar donde està el cavallo muerto, è irà lexos de la carne, hasta media noche, ò lo mas tarde que pueda, porque el lobo no se la coma tan presto, porque si la empezasse à comer à la entrada de la noche, quando las noches son muy largas, como en el Invierno, la avrian muy presto devorado, y se retirarian muy lexos, y empezandola à comer cerca de la mañana, quedan en el bosque, ò espesura vezina.

Si quereis hazer mas yescas, ò cebos, no os olvidéis en ninguna manera de cuerdas, porque el lobo no se llegaría, es bueno que aquel que pone la yesca no sea de aquellos que frequentan con los perros lebreles, ò bracos, sino que aya quien sigue algun mastin, que come carne, estos aseguran mejor el lobo; y será bueno tambien en el Verano, que no pongais la carne muy lexos de rio, ò de otra agua, porque los lobos puedan beber para retirarse à su maleza, sin ir à buscar à otra parte.

Conviene, que el hombre que mata el cavallo, è lo avrà llevado muerto, lo lleve à quatro quartos, y los ate altos en algun tronco de arbol en la noche siguiente, una ò dos horas antes del dia. Tambien teniendo comodidad de algun arbol alli vezino, será bueno que vaya alli algun hombre, haziendo la luna clara, è que no hiziesse mucha obscuridad, y que subiesse encima de uno de estos arboles, para ver comer à dichos lobos, y dezir quantos ha visto, y à que parte se han ido à emboscar despues de aver comido; porque es grande suerte si los lobos viejos vienen à comer la primera noche; pero si los juvenes vienen, en llegando el viejo, los juvenes dexan presto la carne, y se retiran, esperando que el viejo aya comido à su placer; y estos, antes que se pondrán à comer, daràn vuelta por el contorno, espianado si ay cosa que los pueda hazer daño, despues, queriendo comer, arremeten corriendo, y toman tres ò quatro bocados, y se retiran atrás, y bolverán mas vezes desta manera, y algunas vezes se han contado diez y seis encima de una buiterra en una noche en el mes de Enero.

Di-

Dize el Proverbio, que el lobo no come carne de lobo; pero està experimentado lo contrario; porque una noche se comieron dos, que unos cazadores avian muerto la noche antes, haziendo de ellos yesca, ò cebo. Tambien si el lobo ha comido de un cavallo, perro, ò puerco caliente, no se puede descargar, ni vomitar aquellos. Tambien quando lo han comido frio, para poder durar, y correr mas largamente, vomitan, creyendo que con aquello haràn parar los perros à comer lo que ellos corriendo han vomitado.

El cazador quando querrà ir à la caza del lobo, se levantará antes de apuntar el dia para ir donde està la carne, y quando estuviere cerca, sus perros cortos se deven llegar al puesto; y viendo que la buiterra no està donde la avian puesto, puede estar seguro que el lobo avrà comido; este es indicio de grande, y verdadero conocimiento, porque los mallines, y otros perros no frescan la carne, y la comen en lugar que la hallan. El cazador puede hazer poco juicio del numero de los lobos, por aver comido poco; si fuere tierra laborable en el contorno se conocerà por donde avrà ido el lobo despues de aver comido, y de esta manera puede dexar sus perros seguramente en el vestigio sin inflamarlos demasiado.

Quando fuere junto, ò cerca del bosque, si su perro goloso no fuere secreto, lo tendrá mas corto, y mas en pretina, llevandolo por el camino, siguiendo el rastro, y salida del bosque, y adonde sus perros hallaràn emboscamiento; y si querrà poner ramos, yervas, ò abrojos, no entrará, y aqui llegaràn los perros retirandolos, y no permitiendolos entrar; ni passen mas adelante, porque se han hallado muchos lobos no està lexos un tiro de piedra del extremo del bosque; de manera, que si un lobo viejo estuviere un poco de tiempo à respirar en el extremo del bosque, y si huviere sido cazado otra vez, y aya sentido el perro goloso irá con grande priessa mas de una legua, ò dos lexos.

Aviendo el cazador hallado la emboscada del lobo, pondrá en la entrada del bosque un ramo de arbol por tierra, y mas adelante otro, y despues irá bolteando con ventaja en algun camino grande, ò pequeño valle, y en siendo alli, y hallando que el lobo ha pasado, deve mirar si halla alguna cama llena de yervas, ò de berduas à la parte de Medio Dia, ò de Levante, mayormente en el Invierno, y entonces, por estar seguro que el lobo passa en Verano alla siesta durante el calor, que se retira à los bosques baxos, y claros à la sombra de algun arbol, ò en los bosques de arboles altos; deve usar el tomarlos del mismo modo que està dicho arriba conduciendo sus perros, en dicha forma, y si acaso el lobo no huviere estado en el carnage

Eft

à co-

*Proverbio,
que el lobo
no come
carne de lo-
bo.*

à comer, el que conduce el perro goloso, deve la noche antes com-
partir la cerca, y levantarse antes del dia, y cada qual ir à su banda,
y no deven llegar al bosque que no sea bien de dia, porque muchas
vezes se han visto muy lexos del bosque yendo à emboscarse: En
aviendo llegado, conviene observar el ladrar de los perros de las
casas, ò lugares, porque si el lobo huviere pasado cerca, ladraràn
con grande esfuerzo, y sino ladraren, entonces cada qual puede ha-
zer juicio que los lobos estàn de aquella parte: Venido el dia, con-
viene tomar el camino del bosque, teniendo siempre el ojo en tierra
para reconocer la huella, y vestigio de algun lobo que aya pasado
por alli, y si huviere llovido una hora, ò dos antes del dia, se puede
hazer juicio facilmente, que el lobo no està muy lexos; y viendo
por el camino, ò campo cultivado, que sus vestigios son derechos à
la parte del bosque, ò maleza conocerà el hombre por medio de un
buen perro, la emboscada de uno, ò mas lobos. En este tiempo se ha-
rà diligencia en hazer esparcimiento de ramos por tierra, y por el
contorno, y tomar la ventaja, como arriba està declarado.

La maquina hecha, el cazador deve retirarse al lugar donde
huviere ordenado la demás compania de la caza, y cada qual de aque-
llos que huviere estado à cerrar con el perro goloso, hará su relax-
cion; despues aviendo comido à la mañana todos en el mas espeso la-
gar, ò en una mata, deven hazer pesquisa por el perro goloso del
lugar que huviere sido enseñado por el patron, ò hombre practico.

Los perros bracos deven ser esparcidos à la banda, y algunos
deven servir para de refresco despues que el perro goloso los avrá
sublevado, y conviene bien advertir, que esta banda de perros sea de
los mejores, y mas bien adestrados, y mas ligeros, los quales, sea
gun el numero de perros fuera bueno trocarlos despues de una ho-
ra, segun se puede juzgar que estaran cansados; sobre todo convie-
ne, que el conductor de los perros vaya de continuo apie, y cerca
dellos para darles animo quando coavenga; para esso fuera bueno
darles de hora en hora perros de refresco, y de lo de encima la-
zos, y que los dexen cerca, y de esta manera los primeros ya descan-
sados, bolveràn de nuevo, si la caza durare mucho: Verdad es, que
para hazerlos mas desembueltos, conviene que hable à menudo con
ellos, los dê animo con el sonido de la corneta, porque muchas per-
ros, sino son de raza, no son prompts à correr derechos del lobo,
y mayormente à los lobos viejos, por ser mas furiosos que los jo-
venes.

Siendo el bosque grande, y no pudiendo ir à cavallo, me pare-
ceria bien, que fuese un hombre por compania de los perros, y tener
los

los à la cola lo mas presto que se pueda, y querria tambien que ta-
ñessen à menudo la corneta, y que con su sonido diessen animo à los
perros; verdad es, que los que no fueren à la cola de los perros, no
deven tañer, porque tañendo tanto, aturden à menudo sus perros,
y los hazen perder todo el credito, y modo de cazar, quando el uno
tañe acá, y el otro acullà; siendo lobo viejo, y que no ve cosa, que
le pueda hazer daño, luego se pone à correr, y viendo que corre à
fuerza, y que el espacio del dia es harto largo, conviene cazarlo en
el bosque, quando viniere la ocasion. Despues que avrá buscado to-
dos los modos de salir, hallando siempre gente, assi de apie, como
de acavallo, y se ve acofado, no tendrá otro refugio, sino de correr
acá, y acullà; entonces se deve continuar de poner los perros de
refresco en el contorno, para hazerlos correr à la vista, que es una
de las mas bellas cosas, que se pueden ver. En este interin convie-
ne estar advertidos todos de lo que puede suceder, porque si se cazarè
dentro de una grande cueva, donde entra con la cola delante, con-
viene cercarlo de perros, por tenerlo al seguro, ò que se salvase en
alguna espesura de abrojos, en aquel tiempo alguno le deve correr
encima para tomarlo, ò maltratarlo, y assi se han tomado muchos
à fuerza, y en algunos ha durado ocho horas el tomarlos, y otros
se han entretenido, conservando la fuerza, hasta que sobreviniendo
la noche, los perdian con la obscuridad, y se han cazado algunos,
que durava diez horas la pelea, por lo que la gente vâ à beber à me-
nudo.

Por esso se dice, que el hombre que haze guerra deve tener tres
calidades con ellos, el assalto del galgo, la fuerza del lobo, y la auda-
cia del javali; porque el hombre que haze guerra deve salir desem-
buelto, como el valiente galgo, quando quiere dar el assalto, y toma
todo lo que se le para delante, y quando le conviene retirarse, vâ
conservando el espiritu, y su fuerza, y el cavallo quando esta estre-
cho en el combate, que no puede escapar, conviene que se retire
cercano de una casa, ò foso, ò espesura, donde pueda sostener el assal-
to, y en este interin procurar con extrema ligereza de matar alguno
de los que le salen, y pasan al través del; de esta manera muchos
combatientes se han salvado; en lo demás, en una caza de una es-
pesura, que se aya retirado el lobo, y bolviendo el dia siguiente à
emboscarse en la misma espesura, buscandose entre aquella el dia
siguiente, no se deve buscar. Por esso si aquel Principe, ò grande
Señor quisiere correr à fuerza de perros bracos, conviene bien ro-
dear la espesura de perros galgos, y quedar treinta, ò quarenta
passos lexos del bosque, porque luego que el lobo pone la cabeza

Compendio de
 el libro de Ynigo y Bata

Como se
 deve cazar
 el lobo con
 el perro bra-
 co.

El hombre
 que haze
 guerra, de-
 ve tener tres
 calidades.

fuera, lo rebatirán dentro, porque si huviere sido acosado de galgos, y halla alguno al cabo, y los lados por donde intentare salir fuera, no bolverá mas á tomar la campaña; sucediendo que el bosque, y espesura sea tan grande, que no se pueda ceñir de galgos, conviene cerrarlos de telas, ó redes de cuerda de altaria de dos, ó tres brazas, porque sirva de defensa tan solamente, y así el Principe, ó grande Señor tendrá mucha comodidad de ver cazar sus perros.

Como se ha de cazar el lobo sin perro gofo. El Señor, ó Gentilhombre, que quiere tener un buen rato cazando lobos, si no tuviere ningun perro goloso, bien adestrado, basta que tenga de otros perros, que se deleytan en cazar lobos: y los puede adestrar del modo que se sigue: Deve tener hombres, tanto de pie, como de acavallo, para ir á la mañana á buena hora al contorno del bosque, y espesura, en el qual los lobos acostumbra retirarse, y acostumbra estar todo el año sin partirse de ninguna manera, porque suelen dar grande molestia, siendo nacidos, y criados en la dicha espesura, y bosque: Aquellos que deven ir para descubrirlos, tendrán siempre el ojo mirando á tierra, para descubrir algun rastro, y aviendo llovido á la noche, será bueno el reconocer, despues que la lluvia aya cessado, una, ó dos horas antes de el dia; y vereis por el vestigio, que avrán dexado en tierra, si los lobos avrán ido derechos al bosque; y hareis juicio cierto del lobo, ó la loba, que se avrán emboscado en aquel bosque, que no se moverán de ninguna manera, como no ayan sido cazados otra vez, ni perseguidos de mastines, ú bracos; porque aviendo sido vistos, ó que algunos ayan dado gritos, y dado en el enderecho, y puesto en el contorno perros, y mastines, si los lobos fueren otra vez cazados, no conviene entretenerse mucho para hallarlos en dicho bosque, antes serán lexos mas de una legua; porque el lobo tiene este modo de proceder, y natural instinto en saber que es odiado de todos: Aunque los lobos no sean seguidos de mastines, esparcireis los galgos para ir á correr, y que sean colocados, como se dirá abaxo; despues se pondrán los perros bracos en lugar ordenado encima lazos, y cada cazador con quatro de los mejores perros que llevan, mirará el lugar del emboscamiento, y allí hará quedar los perros, por donde el lobo se ha emboscado, y viendo su fervor de correr, dexará dos de los mas seguros, que desean mas correr el lobo; y fintiendo el uno de dichos perros ladrar, luego deve dexar los otros dos en el rastro, caminando al través de dicho bosque, animando, y favoreciendolos, tañendo á menudo, y gritando; despues aviendo lanzado estos, hará encima lazos del modo que será ordenado; y despues, porque aviendo

enci-

encima lazos lexos, pueden ir á boltrear el camino, y romper á caza. Antes que den fin á este proposito, no me parece fuera de razon escribir la forma, y manera como se puede conocer el vestigio del lobo, y de la loba, y discernirle del de los perros.

Por tanto, viendo en tierra lodo, polvo, p. s. s, ó vestigios de lobo, y estando en duda si serán de perros mastines, conviene considerar la forma de la estampa del pie, porque el lobo tiene el talon largo, y grueso, hazien lo tres lineas en tierra debaxo el talon, tiene la uña gruesa, y corta, y los dedos del pie de delante siempre cerrados, lo que no tiene el perro.

La loba lo tiene del mismo modo, excepto que tiene los pies mas largos, y mas estrechos, que el lobo.

Tambien se conoce por los excrementos que hazen en el entrar, ó salir del bosque, porque el lobo, haze el excremento en el lado de algun camino, ó cendero, encima algunos abrojos, ó yerbas. La loba al contrario, en el medio del camino, harto blando, y llano: Puede tambien hazer juicio con el sentir ahullar á la tarde los lobos, porque la loba ahulla mas claro que el lobo, y así mismo hazen los lobos juvenes de un año, pero el lobo viejo ahulla con la voz mas gruesa, y menos vezes. Ademàs destas cosas, el cazador puede facilmente hazer juicio, que los perros lebriles, y mastines gruesos no pueden aver estado la noche, y mañana en el bosque.

En lo demás de adestrar los perros bracos para la caza de los lobos conviene advertir, como se ha dicho arriba de la retirada de los lobos juvenes en el mes de Julio, y Agosto, en hazer cazar uno, ú dos tomados á posta, porque pueden tomar placer á su comodidad, y tambien por darles animo, y excitarlos mas á la caza, será bien acariciar, y ablandarlos con muchas golosinas, que los criados avrán llevado, con los demás que llevan. Despues que será conocido su valor, y que será mas diestro, y prompto en el cazar, se adestrará para servir en lugar de perro goloso, y así bien á menudo le harán saltar algun lobo delante del; y no se deve descuidar en este interin de ablandar, y acariciarles con diversas golosinas, y especialmente para ayodar, y darles animo á tomar la presa; conviene retirarse del camino para ir á tomar la ventaja; y si alguno se retirare lo acariciareis, passandole la mano blandamente por el cerro, y otras partes del cuerpo, alianandole; verdad es, que conviene sobre todo tener cuidado en tener perros de raza, que cacen los lobos, para servirse de perros de todas fuertes: Algunos son perros de la guarda, para ladrar á los ladrones; como son los perros mastines.

otros

Secretos para conocer el vestigio de el lobo, ó loba.

Para adestrar los perros á la caza del lobo.

otros viandantes, para delviar, y seguir los animales, que se presentan algunas vezes à la campaña, otros pelosos para ir à la agua, y se llaman barberos, que llevan la presa, y cazan los animales de agua; otros son exploradores para hallar, y llevar las perdices, y aquellos se llaman perros de redes, y parada; otros perros ay para combatir la zorra; otros llamados corfinos, ò sabuellos, ò monteros para salir à morder, y tener los puercos javalies, ossos, y lobos; otros llamados galgos, que son ligeros, y ardientes para tomar todo lo que se les demuestra delante, qualquier animal que sea, y llevan grande amor à su dueño, y combaten algunas vezes por él, y se dexan morir por la ausencia de su dueño muerto, haziendo algunas vezes largo camino; y se deve estimar mucho un lebrél, que tome un puercu javali, ò un lobo viejo, que es un animal muy cruel, aunque el lebrél sea perro muy meior, que el perro goloso.

De un buen lebrél de Bretaña, y de una buena lebréla, se puede tener buenos lebreles para la caza de lobos.

Como se han de tomar los lobos con los perros lebreles.
 Despues de aver suficientemente enseñado el modo de hazer la caza del lobo con el perro goloso, y sin él, queda aora por dezir, como se deve tentar el discurso por el dicho perro goloso. Conviene aun en este caso tener cuenta adonde el lobo acostumbra mas à menudo emboscarle, y su salida à la tarde para ir al carnalage à comer, y vivir, porque ordinariamente salen por otra parte, y conviene tener diligencia de hazerlos correr en buen viento, que venga del bosque derechamente, porque el lobo no iria contra viento, sintiendo, que el lebrél le và siguiendo el viento; y de este modo no puede tener ningun sentido; y asimismo el lobo viejo irá mas à menudo contra viento, y muchas vezes se toman, poniendo los lebreles harto lejos, los quales iràn saliendo con grande corage, y animo de la parte del bosque; y aunque su salida sea derecha, y por la parte del buen viento, se deve procurar, si fuere posible, sea por algun llano, y que la tela se vea la una con la otra, haziendo à modo de herradura de cavallo.

Además de esto conviene hazer siete lazos, por lo menos, de lebreles grandes, y dos lazos de ligeros, para dexarlos à la coia, y conviene, que sean puestas à la parte del bosque, acompañados de un hombre acavallo; para soltarles à correr, aunque despues de estos avrà tres lazos por las demás partes del discurso, que se llaman costeadores, de los quales los dos primeros, que están en la cara el uno del otro se dexará atrás, si el lobo fuere entre ellos; de otra manera no conviene se dexan otros atrás; y si el dicho primero lazo

de

de los costeadores fuere bien armado, el lobo no faltará de entrar en el curso, y tambien si los demás lazos fueren bien puestos, y que aguarden que el lobo se acerque à su tela, el lobo nunca se desvia, y para esso se requiere tener el lazo en el fondo del curso de donde sale de la tela, con su perro goloso armado, y salirle al encuentro, y dexarle sus lebreles enfrente, y conviene que sean de los de mas corage, y desembueltos; sobre todo conviene, que todos los lazos tengan una buena tela, à manera de cubierta de ramos, ò yervas, para que el hombre, y el lebrél estén cubiertos, y el que lo tendrá deve estar baxo de rodillas; y sucediendo, que el lebrél fuesse inficionado del lobo, conviene correr diligentemente para ponerle un palo à la boca, hasta la garganta, porque no haga daño à los demás lebreles en las piernas, y de esta manera los perros triunfan bien, y se hazen mas vigorosos à tomarlos, aviendo tomado otros sin aver sido ofendidos; Por el contrario, no da doles socorro subitamente, los lobos heririan muchos lebreles, quitando al uno una pierna, al otro rompiendo la cabeza, y haziendo otros daños, de que estan despues muy enfermos, y muchas vezes mueren, por ser la mordedura del lobo muy peligrosa.

Por tanto aviendo los lebreles gozado comodamente de su presa, no conviene dexarlos demasado lejos, antes cada qual recoja los suyos, y bolverlos diligentemente à su tela, viendo, que aun ay lobos en el bosque, y alli esperarlos, y dexar el perro goloso, como està dicho; y conviene estar advertido en no dexarlos demasado atras, y es mejor dexarlos un poco adelantados, y que el lobo buelva al bosque; porque dexarlo correr fuera del curso, aunque el lebrél le vaya à la cola, apenas se toma ninguno; y así, aviendo salido, y escapado del lebrél, no los sigue, porque no paran un punto, antes caminan siempre; verdad es, que se pueden muy bien quedar en el bosque, ò malezas vezinas, si fueren fuertes, y quedaren heridos, y maltratados de los perros; pero en esse interin guardareis la ventaja, y no aventureis de tomar mas à la campaña, pensando hallar el lebrél; entonces se toman à fuerza, que es una bella caza, sobre todas las otras; porque sintiendo, y viendo los perros, desean maltratarlo, perseguirlo, y cazarlo con mayor viveza, y calor; en lo demás conviene notar, que se ha visto algunas vezes, que los lebreles dexan de perseguir la loba, que và en amor, antes se juntan con ella, como con una perra: pero siendo ella en la campaña, alguna lebréla le dà assalto, y la toma por embidia, y zelos.

Està dicho arriba, como se deven tomar los lobos con los perros lebreles.

Diferente modo de cazar los lobos.

lebreles, y bracos; y porque todos no tienen el modo, y como: didad de tener perros, ni la destreza de adestrarlos bien, no quiero dexar el modo de cazar al lobo sin ayuda de perros: Conviene con tiempo, y de lexos hazer provision de redes de cuerdas sutiles, y telas para estender en el camino grande, y tambien lazos largos; y como los lobos sean animales que hazen grande daño à todos los domesticos del Padre de Familias de la Casa de Campo, conviene que los lobos sean cazados; por tanto los hombres de los Lugares circunvezinos, y cercanos del contorno del bosque donde los lobos frequentan su retirada, deven hazer concierto, señalando un dia para congregarse, y dar orden à cada Parroquia, tengan un lugar cierto, y determinado donde se han de dividir; despues que la compañía fuere puesta en orden, y separados el uno del otro en largueza de una pica, conviene entrar en el bosque, haziendo grande ruido de cornetas, trompetas, cuernos, tamborinos, y siempre gritando al derecho de donde son las redes, y lazos estendidos, no temiendo de passar abaxo, y por las malezas, porque estos son los lugares por donde los lobos se cazan, y dexan passar la gente, sin moverse de ninguna manera: Esta compañía irá caminando con buen orden, conducida de uno de los mas principales della, para hazerles servar buen orden, è ir de través por todo el bosque, hasta el derecho de las redes, y lazos, y estando el lobo amarañado, no dexará de salir fuera por la parte donde estén las redes, y lazos, no sintiendo ruido por aquella parte; y sucediendo, que el lobo aya passado la tela, los que estarán cerca de las redes, y lazos, le echarán un palo corto luego para incitarlo mas, porque no llegue à tener noticia de los lazos: De esta manera no escapará de ponerse en una de las redes, ò lazos; entonces será facil à los de la guarda de los lazos matarlo; despues que será muerto, conviene luego estender las redes, y lazos, y retirarse cada qual à su tela, para aguardar los otros; y sobre todo, las telas, y lazos deven ser bien fuertes, y teñidos; en lo demás conviene, que todo el Pueblo junto esté cada qual en su lugar, y sepan de cierto quando han de entrar en el bosque; para esto se deve tirar un tiro de arcabuz grueso, para señal de la entrada, con gran ruido por el bosque; y es muy necessario tener encima los lazos hombres, que entiendan en hazer los cepos, y lazos por la campaña, y principalmente junto à las redes, las quales se han de estender sobre ramos, con un manojo puesto debaxo la red maestra: Conviene tambien poner en orden, que la red maestra esté bien atada à los arboles, ò palos gruesos, plantados en tierra, segun la largue-

guezza de la red. Tambien se deve advertir de hazer un cepo para el lazo, y las mas vezes aquellos que los hazen no lo entienden, porque se han de hazer todos derechos, y son mejores, porque en cada canto se pone un lazo, y el dicho cepo sirve por dos partes. Los mas lobos, ò javalies no boltcan por dexar de passar por el lado viendo la abertura delante, y los cepos de dos partes, siendo conducidos con una cerca de redes, hecha à modo de aquella, con la qual toman las codornices; en lo demás conviene sobre todo, si fuere posible, estender las redes, y lazos en buen viento.

Nuestro Dios, y Señor diò al hombre modos, y maneras para guardarse de la crueldad de los animales salvages insidiosos, y que hazen daño, y así con el entendimiento, y discurso de que nos ha dotado, hemos hallado muchas maneras para tomar, y sojuzgar dichos animales, como el lobo, y otras fieras: está arriba dicho como se toman por fuerza de perros; aora se dize el modo, y manera de tomarlos con grandes gritos, y rumores, y otros instrumentos acomodados; conviene tambien considerar, que si el lobo se acerca à la parada, y siente las cuerdas de sus ataduras de encima, ò del contorno de los trabucos, es cosa cierta que nunca se llegará, halla tanto que el cazador que avrà estendido las telas, y lazos, los avrà hecho perder el sentido de las cuerdas; y perderán este sentido, fregandolas con estiércol de lobo, ungiendolas muy bien, como quien encera una cuerda; esto se haze para los lobos con estiércol de lobo, y para las zorras, con estiércol de zorra, y asimismo de los demás animales, pero la dificultad es de hallar de este estiércol: por esto quando el cazador querrá estender las redes, y lazos, conviene que el dia antes vaya al bosque, y por el largo de los caminos de los bosques, donde pueda hazer juicio, que los animales deven passar, mover la tierra con el azadon quatro pies en quatro, y allanarla diestramente, porque la noche siguiente, el animal que passará por el tal lugar dexará el vestigio con la estampa del pie en la tierra así movida, y la mañana siguiente irá à reconocer el lugar cavado, y considerará el animal que huviere passado, y conviene cultivar de este modo en diversas partes, y caminos, porque estando el animal en el bosque, podreis estar seguros; que vuestro trabajo no será en vano. Conviene para el lobo buscar alguna carne de cavallo, jumento, ò mulo, ò otra buitrera, y hazer yesca por el bosque, por el largo del camino; quando llegara à los lugares cavados, conviene poner seis, ò siete pedazos de la dicha buitrera del tamaño de un huevo, poco mas, ò menos, si fuere para la zorra, ò gineta, y otros semejantes.

Suposición de salvador y...

Tomasse el lobo con grande ruido.

antes animales; bastará poner por el contorno de los lugares cazados, picos de gallina; ò de volateria, que quedan en los platos de la mesa de los Señores despues que han comido, ò pan rojo frito con alguna gordura; y despues quando ieris à reconocer el camino donde avreis puesto esos platos, infaliblemente los animales que huvieren passado en la noche, avrán dexado de sus excrementos, de los quales ungireis las cuerdas de las redes, lazos, y trabucos, y esse es el estilo de los cazadores de grandes Señores.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LA ALCONERA, Y DEL GOBIERNO;
y domesticar las aves de presa, ò de rapiña en general para
cazar otras aves.

LA caza con aves de presa, ò de rapiña; no fuè recibida; ni aprobada por los antiguos, desestimandola solamente, por el poco exercicio que en ella se hazia, no consiguiendo en esto el fin principal que es aligerar, y enfortalecer el cuerpo, para poder despues exercitarse en cosas de mayor importancia: Por esso, ni Aristoteles, ni Plinio, ni otros Autores antiguos hizieron mencion en sus Libros de esta caza, como ni tampoco de la de los Alcones; siendo assi que de las cazas de aves, es la mas noble de todas: Pero con todo que los hombres de nuestros tiempos han puesto en uso muchos modos de cazar las aves, con aves de presa, ò de rapiña, que es la mas excelente de todas con redes, lazos, fuego, liga, escopeta, ò ballesta, y à las aves de passage con reclamo, y con otros infinitos modos, que son notorios à los cazadores; aora se tratarà aqui primeramente de laalconera.

El arte de la Alconera ha sido puesto en uso de poco tiempo à esta parte (como està dicho) porque los Autores antiguos, como Aristoteles, y Plinio, observadores de todas las antigüedades, y diligentes investigadores de todas las cosas, no avrian dexado pasar tan grande industria del ingenio humano en enseñar, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña, sin averlo escrito; porque es grande maravilla ver una ave, que fuè siempre salvatica, hecha à modo domestico, baxando de tan alto de los ayres à la mano del cazador, è ir à buscar las aves hasta las nubes para matarlas, y asimismo hazer guerra à las aves de agua, y de tierra, y tomar tambien de los animales de quatro piès; como liebres, y conejos.

Este

Este arte es aora de presente tan noble, que los grandes Señores se la han querido dedicar, y reservar para sus passados, y la tienen en tanta estimacion en algunos Países, que el Gentilhombre es poco estimado entre los otros, que no trata, ni se exercita en esta caza, por ser el mas noble empleo, despues de los de las letras, y armas. El arte de enseñar, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña, para hazerles bolar à las otras aves, assi del ayre, como las de agua, y terrestres, pertenece al Alconero; llamase assi, por tener el oficio de domesticar semejantes aves; y precianse deste nombre. Por esso los antiguos Alconeros han querido que el sacre, que los Griegos llaman hierax, y los Latinos gavilan, fuesse el termino principal, debaxo del qual fuesen comprehendidas todas las aves de presa, ò rapiña; porq el nombre vulgarmente dicho sacre, ò hierax es un nombre especial de presa, assi en nuestro tiempo han hecho, que elalcon sea el principal despues de aquellos, y se llame en nombre universal, como por excelencia à todas las otras aves de presa, con todo que elalcon es nombre especial de aves de presa. como si quisessen dezir, gentilalcon,alcon peregrino,alcon de Tartaria,alcon de Berberia,alcon girialcon,alcon sacre,alcon lañero,alcon punic, y assi de las otras.

Aveis de entender, que todas las aves de presa no son buenas para la Alconera, sino solo aquellas que son briosas, y de corazon seguro, y que pueden bolar derecho à las aves, assi por los rios, como por la campaña, y de estas ay diez especies principales harto notorias à todo el mundo, y en particular à los de España, Francia, Alemania, Norvega, &c. y son las siguientes: Aguila, Voltor, Alcon, Ator, Cernicalo, Gavilan, Giri Alcon, Esmeril, Sacre, y Lañero; Quatro de estos usan del puño, y vuelan con impetu por el drecho, que son el Azor, Cernicalo, Giri Alcon, y el Esmeril; y quatro vuelan alto, el Alcon, Lañero, Sacre, y Gavilan: Quanto al Aguila, y Voltor, no se tiene alguna noticia por las partes de España, y Francia; grande parte de estas aves, exceptado el Voltor tienen comunmente las plumas de la cola, y de las alas entremescladas de blanco, todos tienen el pico, y las uñas semejantes, y son quatro, semejantes la una à la otra, porque no son diferentes, sino en grandeza, y que su color se muda diferentemente, segun la muda que hazen, que se llama mudadas, ò salidas de la muda.

De estas aves de presa ay grande parte, que son de passada, ni se sabe verdaderamente de que tierras vienen, ni à que tierras van; limpia la ni tenemos noticias de ellas, sino solo por aquellos que las traen de ga de Italia, Germania, y de otros Países estranos: Aquellos que las traen,

Gg

las

La Alconera es un arte nuevo.

Que aves son buenas para la Alconera.

Como

las toman las mas vezes con liga, que es causa de atarse las plumas, pero esta liga se limpia con agua tibia; y si acaso las aveis de traer de otras partes, ò sean domesticas, ò no lo sean, para domesticar, y enseñarlas, conviene principalmente no quitarlas del nido, que no sean robustas, y se puedan tener encima los piés, y despues tenerlas encima un buen palo para que puedan mejor esvoletear, y menear las plumas, sin batirlas por tierra.

La comida de las aves de presa,

Conviene darles la comida, lo más à menudo que se pueda, de carne viva, para que se pongan en buena disposicion, y les haga buenas plumas, y así mismo además de el pasto ordinario, y la carne buena, darles de las piernas, ò cuello de los pollos. La carne fria les es muy contraria. La carne de buey, y de puerco, y otras, les son de dura digestion. La del carnero, de palomas, y go'ondrinas les es mejor. La carne de pollos, comiendola fria, y siendo dulce, contraria el cuerpo à la ave. La carne de palomas viejas les es amarga, y contraria. La carne de baca, contraria por ser laxativa, à causa de la indigestion. Quando conviene darles carne gruesa, por falta de mejor, sea temperada, y lavada con agua tibia, y siendo de Invierno, conviene exprimirla; de Verano no conviene sino lavarla con agua fria. La carne que se dà à las aves, sea sin gordura, nervios, ni vermenes, ni conviene dexarlos hartar de una vez, antes dexarlas reposar comiendo, y algunas vezes quitarles la carne de delante, y dexarlas en apetito, y poner la carne en parte que no la vean, porque no les cause dentera: Es bueno tambien hazerles desplumar aves pequeñas, como lo hariades en el bosque todos los años en el principio del Otoño, siendo demasiado gordas, conviene enflaquecerlas con medicamentos laxativos, como de aloe, mezclado con la carne que se les dà por su comida, pero en este tiempo conviene sean alimentadas de buen pasto vivo, y caliente; de otra manera se debilitarian demasiado: Despues que fueren purgadas, conviene prepararlas à la presa, y especialmente quando querràn hazerlas cazar, no fuera malo poner à la boca de aquellas estopa cubierta de carne en forma de una pildora, y hazerla engullir à la tarde, porque saca aquella pildora con mucha flema pituitosa, luego por la mañana; de essa manera se haràn mas sanas, y con mas apetito, mas alegres, y ligeras, y promptas à la presa.

La carne de puerco, dada caliente con un poco de aloe, haze relaxar el ave: Conviene observar, despues que huviere purgado, ponerla en lugar calido, y tenerla al puño, y darle alguna ave viva, por lo que tiene entonces lo interior destempado.

Conocercis quando estuvieren enfermas, en el hincharse les el cuer-

tuerpo, y que se les buelve roxo, y tambien los nervios; y los ojos; este es el modo, y manera del gobierno, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña en general, aora se dirà en el Capitulo siguiente en particular.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS AVES DE PRESA, Y DE RAPIÑA de laalconera en particular.

EL voltor es la mayor ave de presa, ò de rapiña, passagera de *De las aves de presa, de rapiña en particular.* Egypto, conocida en estas tierras, mas por sus plumas, y pellejos, que por la caza, porque los pellejos los buscan, para con sus plumas confortar la boca del estomago, y con sus plumas maestras em- *lar.* plumar las flechas: El sustento de estas aves son tripas buitreras, porque esta ave es llamada en Castilla buytre, y à lo que llamamos en Cataluña rossa, ò curuñada, llaman los Castellanos buitrea, por *El voltor.* ser manjar de buytre, y dicen que acostumbra seguir los campos, por causa de los animales muertos. No puedan bolar de tierra, que primero no ayan corrido, ò partido de encima de algun alto.

La Aguila se llama rey de las aves, es muy grave de llevar en el puño, por causa de su grande corpulencia, diuicil de domesticar *La aguila.* tomada salvage, por lo que es audaz, fuerte, prompta, y facil en herir al Alconero en el rostro, ò en otras partes; si quereis que sea buena, conviene tomarla en el nido, y domesticarla juntamente con los perros bracos, porque yendo à caza, ella buela, y sigue los perros, los quales mueven la caza, y ella la toma. Ella se puede sustentar de todas maneras de carnes, y especialmente de los animales que avrá tomado. El Alconero deve estar advertido de conservar la bien, porque es muy fugitiva, y para remedio de esso, conviene coserle las plumas de la cola, porque no las pueda estender, ni bolar con ellas, ò quitarle las plumas del contorno del grupote, que este descubierto, y entonces tiembla de frio en el ayre, y no bolarà alto.

El cernicalo, y el azor no son diferentes en otra cosa, sino en *El cernicalo, y azor.* grandeza, y fuerza, porque el azor es de mas fuerte naturaleza, y no enferma tan facilmente como el cernicalo, ambos son de una especie, como el cuervo, y la corvaza, y el perro grande, y el pequeño; todos son de dos maneras anidados, y ramados; los ramados son aquellos que son mudados del bosque, nidados son aquellos que fueren sacados del nido: De estos ultimos es bueno escoger de aquellos que aun no han mudado, ni han hecho huevos, ni empollado,

fino que fueren sustentados de animalitos, que ellos propios han tomado.

Conocefe la bondad, y belleza del cernicalo, si es grande, y corto, la cabeza pequeña, las espaldas gruesas, y largas, los pies grandes, y estendidos, las plumas negras, tomados pequeños en el nido, ò en el interin que figuen la madre de tronco en tronco: El modo, y manera de tomarlos es este; el hombre que los caza se deve poner dentro de una mata, delante de la qual aya una era humeda, y quadrada, con seis palos plantados en el contorno, del grueso de un puño, y altos de altaria de un hombre, tres de cada parte; estos palos deven estar atados de redes de hilo verde sutilisimo, y en aquellos una cuerda pequeña, que corresponda al hombre, puesto dentro de la mata, y à la era van à comer diversas aves, mayormente palomos, porque sobre todas cosas el cernicalo estima mucho la comida de los palomos.

Descripción del buñ cernicalo.

Puesto el cernicalo en la red, boltea luego con grande furia, pensando tomar las aves, que están embueltas, y amañadas en las redes, entonces el cazador lo deve tomar, y atarle las extremidades de las alas con las piernas, y cola, porque no pueda esvolastrear; hallanse facilmente enarbolados en el invierno en los bosques de arboles altos, sobre los mas grandes: Domesticanse teniendolos muy à menudo en el puño, y especialmente al punto del dia. Daseles de comer dos vezes al dia, ò una por lo menos, quando el dia siguiente lo quereis hazer bolar, porque entonces el cernicalo deve estar hambriento, para que mejor asalte, y tome la caza: Mudanse cada año en Marzo, ò Abril, y entonces se deve poner en lugar caliente, ò en el Sol de Medio Dia, cerca de algunas paredes; su comida deve ser de buenas carnes, y especialmente de aves, y carnero, para que se engorden bien: Esta ave es facil en dexar su dueño, y por obviar esso, conviene, que el hombre que lo gobierna se guarde de hazerle daño, y de contradzirle en nada, por lo que es melindroso: Quando va à bolar, no lo deve dexar ir muy lexos, porque quando no puede tomar el ave, se va de enojo encima de un arbol, sin querer bolver à su dueño; ni deve hazerlo trabajar mucho, antes se deve contentar de lo que puede tomar, y darle de su presa à comer, porque conozca lo que le vale la presa, y que se anime à bolar voluntariamente: Las aves que toma son perdizes, codornices, tordos, merlas, y otras.

Enfermedades del calentura, cernicalo, y ne ponerlo en lugar fresco sobre perchas, embueltas en paños bañados, y darle à comer poco, y à menudo de carne de bolateria, bañada

Sereis curioso en sanarlo, quando estuviere enfermo, teniendo

da primero con agua, donde ayan estado infusos granos de calabazas, ò de pepinos.

Si estuviere refriado, conviene tenerlo caliente, y que se sustente de pollos machos, ò de palomas, templadas con vino, ò con decoccion de salvia, mejorana, y otras yervas semejantes.

Si tuviere piojos, conviene ungir su percha con zumo de yerva mora, ò de agenzo.

Si tuviere lombrices en el cuerpo, conviene poner encima la comida hojas de duraznos.

Si digiere mal la comida, y que la retenga en todo, conviene hazerle tragar un corazon de rana, atado con un hilo, despues sacarlo fuera luego, y le hará bolar toda la comida.

Si tuviere la gota en la ala, ò pierna, conviene sacarle algun poco de sangre de la vena, que tienen debaxo la ala, ò debaxo la pierna.

Si tuviere podagra, conviene ungirle los pies, y tambien la percha, donde reposa, con zumo de la yerva cerrajas, dicha latarola, ò lipfones, y despues le unguirá el lugar con cebo.

Elalcon, como en el arte de laalconera, son llamados algunas vezes con un vocablo general, que significa todas las aves de laalconera, y otras vezes especial, ay diversas suertes, que se dexan aqui de distinguir.

Aquellos que han tratado de la naturaleza de las aves de presa, ò de rapiña, dizen, que elalcon es la mas principal de todas las aves de rapiña; quanto en el buelo es de grande estima, el que tiene la cabeza rasa, y llana de arriba, el pico corto, y grueso, las narices grandes, y abiertas, las sobrecejas altas, y gruesas, los ojos grandes, y salidos àcia fuera, el cuello largo, y alto de vientre, las espaldas espaciosas, las plumas de la ala sutiles, las piernas largas, y los pies cortos, gruesos, y amarillos, grande, y bello, las uñas negras, bien agudas, y cortantes; en suma, aquel es mediocre; que no es demasiado grande, ni demasiado chico. Elalcon, como tambien todas las aves de presa, tienen sus semejantes, aunque mas pequeñas, y no se diferencian, sino en la grandeza.

Las aves semejantes alalcon tienen las plumas bien dañadas, la cabeza negra, y los ojos negros, color de ceniza por el cuello, y encima la espalda, las piernas, y pies amarillos, y tienen comunmente el vientre de color de paja, muy negras las plumas al contorno de los ojos.

Para domesticar alalcon, conviene tenerlo mucho en el puño, y criarlo de alas, y piernas de volateria, bañadas en agua, y poner

Señales de los semejantes alalcon. Como se domestica elalcon.

lo en lugar obscuro, y algunas vezes ponerle delante un vacin lleno de agua en el qual se puede bañar, y despues de ser bañado enjugarlo al fuego: Pondreisle à cazar primeramente aves pequeñas, despues medianas, y finalmente gruesas, y no falteis en hazerles comer de las aves que avrán tomado; buela maravillosamente ligero, muy alto, rodando, y mirando à baxo donde viere el ansare, el anade, y el agueron, baxa como una facta, con ala cerrada, derecho de la ave, por despedazarla con las uñas, y saltando de tocarla, porque huye, se buela luego delante, y no pudiendola dár zarpada, como inflamado, buela despues mas lexos, perdido su dueño.

El alcon es sobre todas las aves de rapiña a proposito para tomar todas las aves de agua.

Sus enfermedades, y remedios son semejantes à aquellos del cervicalo, con todo, que el alcon es de naturaleza mas fuerte.

El gavián, y el esmeril, todas las aves de rapiña, no de los de puño, porque son del numero de aquellos que vuelan alto, como el alcon, el lañero, y el sacre.

Estas aves son harto conocidas por todo; el gavián no concoca por ser su exercicio tomar las pequeñas aves, y son aquellos de especie, que el cazador halla por la campaña, que van à las liebres, conejos, ò perdizes, y vuelan encima su cabeza, esperando de hallar encuentro de algunas aves pequeñas, que los perros ayan hecho levantar; pero dichas aves pequeñas estiman mas vezes ser tomadas de los perros, ò hallar modo de salvarse entre las piernas del cavallo, dexandose pisar mas presto, que no experimentar el rigor del gavián, que le es enemigo mortal; pero no obstante, el gavián no sigue al cazador, sino por cierto espacio de tiempo, como tiene los confines limitados, porque en partiendose, va à buscar su bosque, donde se recrea, estando al fresco ordinariamente; tiene el pico azul, los pies, y piernas amarillas, las plumas de debaxo los ojos muy negras, la sumidad de la cabeza entre negra, y amarilla, dos manchas blancas encima el cuello, y debaxo la gola, y dos roscas à los dos lados de los pulsos, las alas mosqueadas por encima, y por debaxo negras, la cola negra por encima, y por debaxo muy pintada de manchas roscas entre las negras, y vendolo bolar, se descubre roxo, debaxo la cola, y al medio de las piernas.

Las señales del gavián.

El esmeril.

El esmeril es la mas pequeña ave de presa de las que el Alconero se sirve, y es de puño, y naturalmente semejante al alcon, que no ay diferencia con él, sino en la grandeza, porque tiene las mismas uñas, plumas, y costumbres; de donde conviene, que sea estimado noblemente como el alcon, por ser de su naturaleza, y linage; es muy

muy veloz contra las codornices, y perdizes, con tal animo, que las sigue hasta la tierra, y en el poblado, y tambien debaxo la capa de los hombres: Desea el mismo tratamiento, y sustento que el alcon.

El giri-alcon es una ave muy rara de ver, sino fuere en las manos del Alconero de los grandes Señores, y es de grande corpulencia, de tal manera, que algunos la han estimado en especie de aguililla; es bueno en todos buelos, porque es veloz, y no rehusa nunca cosa; tambien es mas difícil de domesticar, y enseñar, que todas las demás aves de presa, porque estando melancolico, y bizarro, si su dueño no le tiene la mano dulce, y sea diestro, y que placentero, tratandole amorosamente, nunca se domesticará.

El giri-alcon.

El sacre, principal entre las aves de rapiña, es semejante al alcon, quanto à la grandeza; esta ave es enemiga del milano, assi mismo se puede adestrar à la caza para tomar ansares salvages, fayfanes, perdices, y toda otra manera de aves: Es de mas lucia p'uma que las demás aves de la Alconera, porque es de color entre roxo, y pardo, corto arrojado; con las piernas, y uñas azules. Es esta ave de pasage, rara en estas tierras; à su semejante llaman secreto, que es el macho, y el sacre es la hembra. Los grandes Señores, que quieren tener un buen rato, lo hazen pelear con el milano, y lo hazen combatir del sacre; para hazerlo baxar baxo, porque suele en el Verano entretenerse muy alto en el ayre, hazen llevar continuamente al puño à un Alconero un brio, y le atan una cola de zorra, y lo dexan bolar en algun llano, y luego haze venir bolando al milano, baxando à baxo, porque quando descubre el brio, luego baxa à tierra, y se auna con él, no buscando otro, sino aguardandole; entonces se abalanza el sacre encima del, pero sintiendose ligero, aguarda el poderle vencer con el buelo; entonces buela en alto lo mas que puede, y alli es el combate, y el placer, especialmente siendo el dia claro, y sin viento, y en lugar llano sin arboles; que verán subir el sacre, y milano tan alto, que los pierden de vista; pero ello no le vale nada, que el sacre lo haze baxar, llevandolo con fuerza contra tierra, de golpes que le dà por encima.

Como se caza el milano con el sacre.

El lañero, no es muy diferente del alcon, y por esto toma el nombre de alcon, porque comunmente se llama alcon lañero, hallandose ordinariamente por estas tierras, y son de costumbres faciles, y sufren viandas gruesas, mas que ninguna de las otras aves de presa, ò rapiña; el hombre se sirve de ellos comunmente en todos modos.

El lañero.

Como se llama alcon lañero.

El Alconero hará eleccion del alcon lañero; que tenga la cabeza gruesa, el pico corto, los pies dorados, las plumas de delante mas

Los señales del lañero.

mezcladas de negro con blanco, no del travieso como el alcon, sino manchas derechas del largo de las plumas; el cuello corto, y grueso, y tambien el pico; el lañero es la hembra, y su macho se llama lañero, que no es tan grueso de cuerpo como la hembra, y por esso es de menos estimacion, y de lo demás, es casi en todo semejante de pluma. No ay ninguna ave, que mas constantemente se tenga en la percha, ella está en estas partes en el Invierno, y se dexa ver en todo tiempo contra el estilo de todas las demás, que no se entretiēnen en nuestras tierras, sino en el Verano.

La caza de las grullas con el lañero,

El Alconero que querrá adestrar el lañero à las grullas, lo pondrá en un aposento baxo, y obscuro, que no pueda ver ninguna claridad, sino quando le dieren de comer, y no le tendrán en el puño, sino de noche, y quando están à punto de hazerlo bolar, harán fuego en el aposento para calentarlo, y bañarlo con vino puro, despues de averlo enjugado, le haran comer sesos de gallina, y deven partir antes del dia, por el lugar donde es la caza, y lo lanzarán de subito à las grullas al amanecer, aunque aquel dia no tome presa, no importa, porque el dia siguiente será bueno, y principalmente despues de medio Julio, hasta la fin de Octubre, y tambien despues de la muda, será mejor, que antes; pero no es bueno de Invierno. Aqui teneis el modo, y manera de adestrar, y domesticar las aves de presa, ù de rapiña, tanto en general, quanto en particular; falta empero dezir algunas cosas en este proposito.

El engaño del cazador,

Conviene saber, que todas las aves de presa, ù de rapiña sirven à bolar en los rios, ù à la campaña, de las quales algunas vuelan del puño, y vuelan derecho con fasia, como son, el alcon, ternicalo, giri-alcon, y esmeril; los otros vuelan alto, que son, el alcon lañero, el sacre, y el gabilán, algunos son reclamados de su buelo, presentandole el puño, algunos los presentan el engañador, que es un instrumento, hecho à modo de dos alas de ave, ajustadas en sí, atadas à un lazo, y un pedazo de cuero, con un escapulon de caña al cabo, y se retiran con este engaño, pensando que es algun pollo vivo; algunos ay que no empiezan la caza, que no sea acabada la comenzada por el cazador, como se ha dicho de la aguilá: Las aves no son diferentes en sí, sino porque vuelan indiferente à todas las aves; y así el cazador deve cazar las aves, que à cada una de las de presa pertenecen, y no otras.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS AVES CON DIVERSOS MODOS.

Para tomar aves con liga, un hombre puede cazarlas, poniendose dentro de una mata, bien cubierto de ramos, y enligar unas varillas, y ponerlas por los pimpollos de la cima de la mata, y poniendo aves con jaulas por reclamos, ù tomar una ave, y hazerlo dar gritos, y atandola las alas, y los pies, entonces las aves irán à socorrerla, pensando que está presa, y caerán en el engaño.

Caza de aves con liga.

Para tomar tordos al passo, conviene circundar tres arboles cortados, y plantarlos en tierra en un llano, poco lexos el uno del otro, en triangulo, à modo de tres pies, y por el medio de aquel passar una cuerda atada en un palo, sostenida del otro cabo de una horquilla, la qual cuerda tendrá un hombre, que esté lexos, y en aquella colgará dos, ù tres tordos atados, y conviene poner pajas de liga en estos arboles, y despues lexos de alli dos, ù tres jaulas, en las quales aya tordos para reclamar à los otros, los quales viniendo à ver aquellos, que están prisioneros en las jaulas, se enligarán encima los arboles con las pajas de la liga; tambien se pueden reclamar con los reclamos de alaron, como lo acostumbra en algunas partes, en el principio del Invierno en las mañanas quando pasan.

Para cazar tordos al passo.

Para tomar aves con la mano, conviene poner trigo, ù mijo en infusion con hezes de buen vino, y con zumo de cicuta, y despues sacarlo, y sembrarlo en el medio de alguna Era, y las aves que comen de ello podreis tomar con la mano.

Para tomar aves con la mano.

Tambien si tomais un poco de trigo, ordio, ù mijo, que sea cocido con buen vino, que esté casi del todo deshecho de cocer, poniendo en el cocimiento adelpha, y despues lo pondreis en alguna Era, ù lugar donde van las aves, aquellas que comen de ello, quedarán muertas, y emborrachadas, que las podreis tomar.

Otro.

Tambien si cocéis alguna simiente con alumbre, y la sembrais en parte donde van las aves, las que comeran quedaran emborrachadas, que facilmente las podreis tomar con las manos.

Otro.

CAPITULO DEZIMO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LOS ANIMALES DE LA Casa de Campo, que toca à la Madre de Familias, hijas, y criadas, para limpieza de la casa.

*Para cazar
y matar las
chinchas.*

A La Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas; se le pone aqui una caza de algunos animales, que deven cazar dentro de la casa, para limpieza de ella, los cuales son los que se siguen. Cazareis, y matareis las chinchas de las camas, y aposentos, tomando pez derretida, mezclada con zumo de cogombriño amargo, ungiendo los lugares donde hazen habitacion. Lo mismo hareis tomando cebolla albarrana, picandola muy bien, y mezclada con vinagre fuerte, y fregando la cama, y lugares, con una esponja.

Tambien hareis lo mismo, tomando hojas de naranjo, y las hareis hervir con azeyte, y ungiereis las maderas de la cama, y paredes: Matareis las tambien, tomando hiel de buey, ò de cabron, mezclada con vinagre muy fuerte, ungiendo las maderas de la cama, y paredes; y si tomais azeyte viejo, y azufre vivo, picalo, y mezcladolo todo junto, las matareis, haziendo el mismo unguimento: Hareis el mismo efecto, ungiendo las maderas de la cama, y paredes con zumo de hojas de yedra, y de alcaparras picadas, y mezcladas con azeyte. Tambien las matareis, zahumandolas con zahumo de golondrinas, con que el humo no salga fuera por ninguna parte. La yerva lengua carbuna seca, y haziendo della zahumo, haze el mismo efecto. No menos las matareis, si tomais un manojo de aganzo, y de adelpha blanco una onza, haziendolo cocer todo junto con legia, hasta la consumpcion, de tres partes las dos, ungiendo despues de ello la cama, y paredes. Si poneis un vaso, grande de boca, lleno de agua fria, debaxo de la cama, las chinchas no os daran enojo quando dormireis, frotiendo aquella humedad, lo que podreis usar por las posadas, quando se irá de camino en el Verano.

*Para cazar
y matar las
pulgas.*

Cazareis, y matareis las pulgas, tomando adelpha; y la picareis muy bien, y hareis un hoyo en el aposento donde avrá pulgas, y pondreis dicha adelpha picada, y hecha en polvo en dicho hoyo, y tolas las pulgas acudirán, y se morirán. Tambien las matareis, haziendo zahumo en el aposento de la yerva poleo, teniendolo cerrado. Hareis el mismo efecto tomando simiente de mostaza, y adelpha, y lo hareis hervir todo junto con agua, y rociareis el aposento donde avrá pulgas.

Tam

Tambien si hazeis un hoyo en el aposento debaxo de la cama, y en el poneis sangre de cabra, en breve tiempo se juntarán allí todas las pulgas del aposento, y las de la ropa, y las podreis matar.

Cazareis de el aposento los mosquitos que susurran, dicho *Para cazar los mosquitos.* por otro nombre, cenefes, que pican el rostro en la noche, tomando comino, destemplado con vino blanco, y bañareis la cara quando os pondreis en la cama. Y si rociareis las puertas, y ventanas, no entrarán en el aposento; ni tampoco os harán daño; poniendolos cerca un manojo de cañamo florido; si quereis que huyan, y no entren en el aposento, tomareis zumo de ruda, mezcladolo con un poco de agua, y rociareis el aposento, puertas, y ventanas; así mismo os reservateis, que no os harán daño, bañandolos la cara con vinagre, quando os pondreis en la cama, ò tambien poniendo por algunas partes del contorno de la cama esponjas, mojadas con vinagre.

Para los criados del Padre de Familias de la Casa de Campo: Matareis las ladillas tomando un sueldo de bermellon entero, y hareis pedacitos grosseramente, y lo pondreis con una copilla sobre brasas de fuego pequeñas, y perfumareis el lugar de las ladillas, debaxo la camisa, y en otras partes, solo no sea en los ojos, y es cosa limpia, y aprobada con sola una vez; tambien se matan, destemplando azogue con gordura dulce muy bien, y ungir las partes; pero es mejor el primero, y mas limpio.

CAPITULO UNDEZIMO.

SECRETOS DE COMO SE PESCAN LOS PEZES.

A Y muchas maneras de caza para tomar los pezes, segun los rios, azequias, lagunas, y otros lugares, donde ellos hazen habitacion, y segun las diversidades del pescado, porque en la mar se pesca el pescado de una manera, y en las aguas dulces de otra; de una manera los pezes gruesos, y de otra la augila, de otra los pezes pequeños: De manera, que tantas variedades de caza de los pescados fuera cosa muy dificultosa, y larga de esctivar; dexaremos esta cognition para aquellos que tienen el oficio de pescar el pescado para vender: Diráse solamente, para la comodidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, que maneras y modos ay mas principales para pescar, y tomar los pezes.

Los que tienen industria en pescar, y tomar los pezes con la caña,

caña, y sedal, ò con redes, toman los pezes con mas abundancia, pero son de mucho gasto, con la caña, y sedal es de mas ingenio, y de menos provecho.

El tiempo de pescar los pezes.

El tiempo acomodado de la pesca del pescado es en el Otoño, despues que el Sol es puesto, principalmente en la Canicula, y el lobo, porque entonces los pezes duermen, y pueden ser tomados reposando con achas encendidas.

En el Invierno el tiempo proprio para pescar, es en el medio dia.

En la Primavera todo el dia, y principalmente antes que el Sol salga, la qual Primavera es mas acomodada para la pesca, que todos los demás tiempos, porque el agua es tibia, è incita los pezes à generacion en lo mas profundo, y à la superficie en la agua, y muchas vezes cerca de tierra.

El tiempo mas incomodo es en el Verano, principalmente en los dias caniculares, los quales con el calor hazen morir los pezes, y son oprimidos de ir à lo mas profundo de la agua, y así esta pesca en este tiempo se deve hazer siempre de noche.

Quando se pescan los pezes, se deve tener cuenta con el viento, que haze, porque quando haze viento de marina, buelve las redes contra del viento, y al contrario quando haze Medio Dia. Pero quando haze viento Cefiro, las redes deven estar puestas contra el viento de Levante, y al contrario: Sobre todo la pesca se deve hazer en tiempo de bonanza.

Tomareis pezes facilmente con comida, advirtiendo, que las comidas deven tener quatro condiciones. La primera comida sea olorosa, porque el olor haze venir de lexos los pezes, como anis, zumo de panizo, y de las mejores simientes. La segunda, que sea de gusto muy bueno, para que incite à los pezes à comerla, y juntamente los engañe, como es sangre de puerco en particular, queso de cabras, pan de trigo, y mariposas. La tercera, que sea fuerte, y humosa, para que luego la fuerza del veneno los perturbe, como aguardiente, y hezes de buen vino: La quarta, y ultima, que sea venenosa, para que haga bolver los pezes atonitos, y debiles; y de esse genero son las flores de todos meses, porque esta yerva, y sus flores son obscuras, y lutosas, y cogidas por espacio de tiempo, hazen bolver los pezes atonitos, y borrachos. Tambien la cal viva, aunque se vaya por la agua, todavia mata los pezes.

Para congregar qualquier genero de pezes. Congregareis los pezes en un lugar, tomando oregano, agedrea, mejorana, de cada cosa tres dragmas, de la corteza del arbol que lleva los incienfos, mirra, bermellon, de cada uno ocho dragmas,

mas harina, mezclada con buen vino media libra, higaço de puerco tostado tres onzas, picareis todas estas cosas en particular, despues lo mezclareis con arena delgada, y una hora antes lo pondreis en el lugar de la agua donde querreis pescar, y pondreis las redes despues por el contorno.

Otros acostumbra poner de la yerva delphium del macho picada, y amassada, y de essa manera hazen venir los pezes à la orilla de la agua para tomarlos con las manos.

Tambien algunos mezclan con tierra, y salvado de trigo media libra de ajos, simiente de sesamino tostado media libra, polcollo, oregano, tomillo salsero, mejorana, agedrea, spahidis silvestre, de cada cosa quatro onzas, media libra de harina de espelta, de la corteza de el arbol que lleva el incienso, dos onzas, y lo pondreis en la agua.

Congregareis qualquier genero de pezes en un lugar, tomando sangre de buey, de cabra, y de oveja, estiercol de buey fresco, de las tripas tiernas con el estiercol de cabras, y ovejas, tomillo salsero, oregano, polco, agedrea, mejorana, ajos, hezes de buen vino fuerte, de cada cosa partes iguales, y tambien gordura, ò de los tuetanos de los animales sobredichos, tanto quanto querreis, todo en particular, ò todo junto, lo picareis, y hareis pelotillas, y aquellas pondreis en la agua, una hora antes que querreis poner la red.

Para tomar los pezes de los rios, tomareis gordura de oveja, y simiente de sesamino, dicho de otra manera alegria tostada, ajos, vino fuerte, oregano, tomillo salsero, mejorana seca, de cada cosa partes moderadas, y picadlo, y mezclado con pan, y ponedlo en el rio.

Pescareis, y tomareis qualquiera manera de pezes, tomando sangre de cabra negra, y hezes de vino fuerte, mezclado con harina, y con el pulmon de cabra muy tierna, lo cottareis menudito, y mezclado todo lo pondreis en el rio.

Tomareis pezes del rio, cebandolos primero con sangre, y carne de ternera bien picada, y la pondreis en un vaso, donde de la dexareis por espacio de diez dias, despues usareis de ella para tomar los pezes.

Hareis que los pezes se ataquen, que los podreis tomar con las manos, tomando ortigas, y quinquifolium, y lo picareis, con las manos, y tomareis zumo de la yerva siempre viva, y de todo os ungiereis las manos, y pondreis en la agua de las pastillas llamadas magmatis, que ponen en la triaca magna, y pondreis dentro del agua las

Para tomar qualquier genero de pezes.

Democrito. Torcyrino. Hermes.

Para tomar los pezes con las manos. Africano. Misaldo.

las manos donde fueren dichas pastas, y los pezes os vendrán à las manos, que los podreis tomar: Lo mismo podreis hazer en el rio, poniendo las redes ungidas con lo mismo.

Si teneis la Casa de campo, cercana de alguna agua, y estando alguno enfermo, y los gritos de las ranas le dieren pesadumbre à la noche, las hareis cessar de dar gritos, poniendo en la orilla de la agua donde gritan, unas, ò muchas lanternas encendidas, segun el ambito de la agua, segun lo dize Africano in Geoponifis, y Missalido. En Paris hizo esta prueva un hombre, molestado de ellas, y le sucedió muy bien.

FIN DE LA OBRA



VOCABULARIO
DE SEIS LENGUAS.

EN QUE SE DECLARAN

LOS NOMBRES DE LOS ARBOLES, YERVAS,
frutas, y otras cosas contenidas en el presen-
te Libro de los Secretos de Agri-
cultura.

*Los numeros de la segunda pagina corresponden à la
primera.*

EN la primera pagina ay tres columnas, y en la segunda ay otras tres; en la primera columna están los nombres Castellanos por Abecedario; en la segunda los nombres Cathalanes; y en la tercera los nombres Latinos: En la primera columna de la segunda pagina están los nombres Portugueses; en la segunda columna los nombres Italianos; y en la tercera los nombres Franceses.

Castellano:	Catalan:	Latini:
1 Abrotano:	Broida.	Abrotanum:
2 Abrojos.	Abriulls.	Tribulus.
3 Acelgas.	Bledas.	Beta.
4 Azufre.	Sofre.	Sulphur.
5 Azafrán:	Safra.	Crocus.
6 Adelfa.	Baladre.	Nerium:
7 Agrimonia:	Agrimonia:	Eupatorium:
8 Agalla.	Galas.	Galla.
9 Agarico:	Agaric.	Agaricum:
10 Agraz.	Agrás.	Omphacium:
11 Ajo.	All.	Allium.
12 Ala:	Enula.	Helenium.
13 Albahaca:	Alfabrega:	Ocimum.
14 Alholvas.	Sinigrec.	Fenum Græcum:
15 Altramuces.	Llubins.	Lupinus.
16 Almendras.	Ametlles.	Amigdala.
17 Alcaparras.	Taparas.	Cappari.
18 Alamo blanco:	Alba blanch:	Populus alba:
19 Alamo negro.	Arbre poll.	Populus nigra:
20 Alvericoques.	Arbrecochs.	Præcocia.
21 Alacrancs.	Escorpins.	Scorpio terrestris:
22 Alazor.	Safra bort.	Crocus silvestris:
23 Alocigos.	Festuchs.	Pistacia.
24 Alvayalde:	Blanquet:	Cerusa.
25 Almassiga.	Mastech.	Mastix.
26 Alfalfa.	Alfals.	Medica.
27 Algarrovas:	Garrofas.	Siliqua:
28 Amapolas.	Rosella.	Papaver erraticum:
29 Anis.	Matafaluga:	Anisum.
30 Anagalide:	Anagalida.	Anagalidis.
31 Apio.	Apit.	Apium palustre:
32 Araña.	Aranya.	Araneus.
33 Artemissa.	Artemeya:	Artemissa:
34 Arroz.	Arròs.	Oriza.
35 Arrayan:	Murtra.	Myrthus:
36 Arbol.	Olivella.	Ligustrum:
37 Armuelles:	Espinachs:	Atioplex.

Per.

Portugués.	Italiano.	Francés.
1 Abrotano.	Abrotano:	Autone.
2 Abrohos.	Tribulo.	Macors.
3 Acelgas.	Bictola.	Porrec.
4 Inxofre.	Solfo.	Sufre.
5 Azafran.	Zaffiranno:	Saffran:
6 Eloendro:	Oleandro.	Rosaje.
7 Agrimonia.	Agrimonia:	Agrimoine.
8 Vugalhos.	Galla.	Noix de Galle:
9 Agarico.	Agarico.	Agaric.
10 Agrazo.	Agresto:	Verius.
11 Alho.	Aglio.	Ail.
12 Ala.	Enola.	Aulnee:
13 Mangeticam.	Basilico.	Dubasilie.
14 Alfolvar.	Fieno Greco.	Senegre.
15 Tramosos.	Lupino.	Lupins.
16 Amendoas.	Mandole.	Amandes:
17 Alcaparras.	Cappare.	Capres.
18 Amicto.	Alberto.	Peuplier:
19 Amicto.	Alberto.	Peuplier.
20 Alveroc:	Bacoche.	Abricoc.
21 Alacraon.	Scorpione.	Scorpion:
22 Cartamo.	Zaffirano salvatico.	Saffran sauvage:
23 Fisticos.	Fistachi.	Festuje.
24 Alvayalde.	Biacca.	Ceruse.
25 Almceç.	Mastice.	Mastic.
26 Alfafa.	Medica.	Foin de Borgonya:
27 Alfarrofas.	Carobe.	Carouje.
28 Papolas.	Papavero salvatico:	Coquelicos.
29 Hervadoce.	Anis.	Anis.
30 Motriaom.	Anagalidis.	Morgeline.
31 Apio.	Apio.	Ache.
32 Araña.	Ragno.	Araine.
33 Artemissia.	Artemissia:	Armoyle.
3 Arros.	Rize.	Du Ris.
34 Murta.	Murteja.	Meurte.
35 Alfenheyro.	Olivella.	Taofne.
36 Armoles.	Trapefe.	Bonne dame.
37		

Ha

Caf.

Castellano.	Catalán.	Latin.
38 Avellana.	Avellana.	Avellana.
39 Agenxo.	Donzell.	Abfintium.
40 Axedrea.	Sajulida.	Saturegia.
41 Azarabacara.	Azaro.	Vulgabo.
42 Azederas.	Agrielles.	Oxalis.
43 Azebuche.	Oliver bort.	O'casser.
44 Azogue.	Argentviu.	Hidrargirios.
45 Azeyte.	Oli.	Olcum.
B.		
1 Batea.	Albudeca.	Pepo.
2 Balsamo.	Balsam.	Balsamum.
3 Betonica.	Betonica.	Betonica.
4 Berros.	Crexens.	Nasturtiū aquaticū.
5 Bisnaga.	Bisnaga.	Daucus.
6 Bivora.	Bivora.	Vipera.
7 Bledos.	Blets.	Blitum.
8 Borrajas.	Borratxas.	Blogosum.
C.		
1 Calamento.	Calaminta.	Calamintha.
2 Camedreos.	Camedreos.	Triflago.
3 Camedisso.	Eura terrestre.	Hedera terrestris.
4 Comadreja.	Mustela.	Mustela.
5 Cardo de comer.	Cart.	Carduus.
6 Cardencha.	Cardons.	Labrum veneris.
7 Cardo benedicto.	Cardo santo.	Carduus benedictus.
8 Cañamo.	Canem.	Cannabis.
9 Calabaza.	Carabasa.	Cocurbita.
10 Castañas.	Castanyas.	Castar ex.
11 Zarza.	Romaguera.	Rubus.
12 Zanahoria.	Pastanaga.	Pastinaca.
13 Caña.	Canya.	Hirundo.
14 Cangrejo.	Cranc.	Cancer.
15 Canela.	Canyella.	Cassia.
16 Cebolla.	Ciba.	Cepa.
17 Cebolla albarrana.	Ciba marina.	Scilla.
18 Celidonia.	Celidonia.	Chelidonium.
19 Cevada.	Ordi.	Hordeum.

Portugués.	Italiano.	Francés.
38 Avellam.	Noccibolle.	Noysette.
39 Atofna.	Affenzo.	Alvina.
40 Saturagen.	Saboregia.	Sariete.
41 Azarabaca.	Azaro.	Gavaret.
42 Azedas.	Azet sa.	Vinetre.
43 Azambuleyro.	Olivo salvatico.	Oliver sauvage.
44 Azogue.	Argento vivo.	Argent viure.
45 Azeyte.	Oglio.	Huyle.
P.		
1 Batea.	Pepone.	Pepon.
2 Balsamo.	Balsamo.	Baume.
3 Betonica.	Betonica.	Betoine.
4 Agroens.	Crescione.	Ducreffom.
5 Bisnaga.	Dauco.	Carrote sauvage.
6 Bibora.	Vipara.	Vipera.
7 Bredo.	Biedoni.	Blete de Espains.
8 Borrajas.	Borragine.	Bourroche.
N.		
1 Nevada.	Nipostella.	Calamen.
2 Camedras.	Quercivola.	Chesnerre.
3 Camedisson.	Hedera hellera.	Hierre.
4 Doinha.	Donala.	Belete.
5		Chardon.
6 Cardanchas.	Dissaco.	Chardon à Carder.
7 Cardo santo.	Cordofus.	Cardon sauvage.
8 Cañamo.	Canape.	Chamure.
9 Abobora.	Zucca.	Curge.
10 Castanhas.	Castagne.	Castaignes.
11 Silva.	Rovo.	Ronc.
12 Canours.	Pastinaca.	Carottes.
13 Cana.	Gerundo.	Chameleau.
14 Cangro.	Graccio.	Chanche.
15 Canela grossa.	Cassia.	Canelles.
16 Cebolla.	Cipolle.	Cibouille.
17 Cebolla albarrana.	Cipolle marin.	Oignen marin.
18 Herva de anduri.	Celidonia.	Celidoine.
19 Cevada. (nha.	Orgio.	Orje.

Castellano	Catalán	Latín
20 Cerrajas.	Llacsons.	Zonchus.
21 Cera.	Cera.	Cera.
22 Cedro.	Cedro.	Cedrus.
23 Ciruelo.	Pruner.	Prunus.
24 Ciprés.	Ciprer.	Cupressus.
25 Cintoria.	Centaura.	Centaurium.
26 Coles, Verzas.	Cols.	Brasica.
27 Cola de cavallo.	Cua de Cavall.	Hippurus.
28 Consuelda.	Consolda.	Simphitum pectum.
29 Cominos.	Comins.	Cymyni.
30 Colchico.	Colchico.	Colchicum.
31 Corrihuela.	Corretjola.	Sanguinaria.
32 Corona de rey.	Corona de rey.	Me ilotus.
33 Corazoncillo.	Transflorina.	Hipericon.
34 Coloquintida. (go.	Coloquintida.	Colocynthys.
35 Cogóbrillo amar.	Cogombre silvestre.	Cucumis silvestris.
36 Cular tro de pozo.	Falsa.	Adiantum.
37 Cilantro.	Celiandre.	Coriandrum.
38 Cugujada.	Cugullada.	Galerita.
39 Calamento.	Calamenta.	Calamintha.
40 Coles marines.	Cols marinas.	Brasica marina.
41 Carcoma.	Corc.	Caries.
42 Cicarras.	Cigalas.	Cicada.
43 Chirivía. (das.	Xerevia.	Sifer.
44 Cerezas, y Guin.	Cireras.	Cerafia.
45 Cañaheja.	Canya ferla.	Ferula.
46 Cardenillo.	Verdet.	Ærugo.
D		
1 Doradilla.	Doradella.	Asplenium.
2 Dormideras.	Cascalls.	Papaver sativum.
3 Dormideras mari.	Cascalls cornuts.	Papaver cornutum.
4 Dictamo. (nas.	Dictam.	Dictamnium.
5 Durarnos.	Presechs.	Persica mala.
E		
1 Enebro.	Ginebre.	Iuniperus.
2 Eneldo.	A. et.	Anethum.
3 Endivia.	Endivia.	Intibus.

Per.

Portugués.	Italiano.	Francés.
20 Cerralhas.	Cicerbita.	Lataron.
21 Cera.	Cera.	Cire.
22 Cedro.	Cedro.	Cedre.
23 Ameyxicira.	Pruno.	Pruinier.
24 Acipreste.	Cypresso.	Cypres.
25 Centaurea.	Biondella.	Fiel de terre.
26 Couves.	Caule.	Choux.
27 Cavalina.	Cola de cavallo.	Queve de chaval.
28 Solda.	Consolida maggiore.	Consyre.
29 Cominha.	Cimiro.	Comin.
30 Colchicon.	Centinodi.	Corrijiola.
31 Peligon.		
32 Corona de rey.	Meliloto.	Melilot.
33 Herue de S. Ioan.	Laperforata.	Mille pertuis.
34 Coloquintida (rio.	Coliquintida.	Coloquinte.
35 Pinos de S. Grego.	Cocomero salvatico.	Cogombro sauvaje.
36 Coentro de pozo.	Capel venere.	Cheveulx.
37 Coentro.	Coriandolo.	Coriandre.
38 Cotovia.	Lodola.	Alovette.
39 Neveda.	Nipotella.	Calament.
40 Couve marinas.	Cavallo marin.	Choux.
41 Corrugen.	Tarlatura.	Pourriture de bois.
42 Cigarra.	Cigarras.	Sigale.
43	Sifaro.	Cherui, y Giroles.
44 Cerejas.	Ceregie.	Cerif.
45	Ferola.	Bojuct.
46 Aninhame.	Verderame.	Verdegris.
L		
1 Deurandinha.	La indorata.	Cete re.
2 Dormideras.	Papavere domestico.	Pavor.
3 Dormideras mari.	Papavere cornuto.	Pavor cornu.
4 Ditamo. (nas.	Dittama.	Gingembre de jardin.
5 Pessegos.	Persiche.	Pesches.
G		
1 Zimbre.	Ginepro.	Geneute.
2 Endica.	Aneto.	Anet.
3 Endivia.	Indivia.	Endive.

Flh 3

Caf.

Castellano	Catalan	Latin
4 Encina.	Alzina.	Cuercus.
5 Encienso.	Encens.	Thus.
6 Escamonea.	Escamonea.	Scamonea.
7 Espicanardi.	Espic.	Nardus.
8 Esparragos.	Esparechs.	Esparagus.
9 Estiercol.	Fems.	Stercus.
10 Espino de majue.	Espic blanch.	Oxyacanta.
11 Estepa.	Estepa.	Cistus.
F		
1 Farfara.	Ungla cavallina.	Tussillago.
2 Felipendula.	Felipendola.	Oenanthe.
3 Fresno.	Frexe.	Fraxinus.
G		
1 Gamon.	Gamons.	Alphodellus.
2 Galapago.	Tortuga.	Testudo.
3 Garvanzo.	Ciuro.	Cicer.
4 Genciana.	Genciana.	Genciana.
5 Gengibre.	Gingebre.	Zingiberis.
6 Grama.	Gram.	Gramen.
7 Granada.	Magrana.	Malum punicum.
H		
1 Haba.	Fava.	Faba.
2 Haya.	Faig.	Fagus.
3 Hezes de vino.	Ros de bota.	Fex.
4 Hinojo.	Fenoll.	Feniculum.
5 Hinojo marino.	Fenoll marin.	Crithmum.
6 Hinojo salvaje.	Fenoll bastart.	Feniculū erraticum.
7 Higuera infernal.	Erba de Talpas.	Ricinus.
8 Hortiga.	Hortiga.	Urtica.
9 Hortiga muerta.	Hortiga, que no pica.	Urtica Labeo.
10 Hiel.	Fel.	Fel.
11 Higuera.	Figuera.	Ficus.
12 Hongos.	Bollets.	Fungi.
13 Huevos.	Ous.	Ova.
I		
1 Jacintho, yerva.	Jacinto.	Hiacinthus.
1 Isopo.	Isop.	Hysopus.

Por-

Portugues	Italiano	Francés
4 Enzinheyra.	Elice.	Encens.
5 Incienso.	Incenso.	Scamonic.
6 Escamonea.	Escaminonia.	Spie de ultramer.
7 Espicanardi.	Espigonardi.	Esparje.
8 Esparragos.	Esparago.	Fian.
9 Esterco.	Sterco.	Cirero de pastor.
10 Piriteiro.	Spini bianchi.	Ciste.
11 Cergucos.	Cisto.	
F		
1 Pelipende.	Ungia di cavallo.	Pas de Asne.
2 Freixo.	Felipendula.	Fraisne.
3 Freixo.	Frassino.	
G		
1 Gamoens.	Amphodillo.	Aphrodilles.
2 Gagado.	Testudine, Galana.	Tortue.
3 Graons.	Ceci.	Poischeches.
4 Genciana.	Genciana.	Gensienne.
5 Gengibre.	Gengevo.	Ginjembre.
6 Grama.	Gramigna.	Dente de chien.
7 Roman.	Melgranate.	Pome granad.
H		
1 Faba.	Fava.	Fave.
2 Faja.	Faggio.	Faus.
3 Sarro.	Peccia.	
4 Funcho.	Fenochio.	Fenoil.
5 Funcho marinho.	Fenochio marino.	Fenoil marin.
6 Funcho sauvage.	Fenochio erratico.	Fenoil salvaje.
7 Fuiguirado infier.	Mirasole.	Pausme Dieu.
8 Ortiga.	Ortiga.	O tie.
9 Ortiga morta.	Ortiga morta.	O tie morte.
10 Fel.	Fiele.	Fiel.
11 Figueira.	Fico.	Figier.
12 Cogumelos.	Fonghi.	Campignons.
13 Ovos.	Auovo.	Oeuf.
I		
1	Cibolla canina.	Iacinte.
2	Hissopo.	Hissope.

Hh 4

Cas-

Castellano	Catalán	Latín
3 Judihuelos.	Fasols.	Smilax hortensis.
4 Junco.	Jonchs.	Iuncus.
5 Juncia olorosa.	Jonchs olorosos.	Iuncus quadratus.
L		
1 Langostas.	Llangostas.	Locusta.
2 Llantén.	Plantatje.	Plantago.
3 Laurel.	Llorer.	Laurus.
4 Lentejas.	Lentillas.	Lens.
5 Lagartija.	Sergantana.	Lacerta.
6 Lengua carbuna.	Melsera.	Phyllitis.
7 Lechitresna.	Lletrera.	Tithymalus.
8 Leche.	Llet.	Lac.
9 Lechuga.	Lletuga.	Lactuca.
10 Lirio blanco.	Lliri blanca.	Lilium.
11 Lirio amarillo.	Lliri groc.	Lilium silvestre.
12 Lirio cardeno.	Greujol, y Lliri blau.	Lilium.
13 Lino.	Lli.	Linum.
14 Liga.	Vesch.	Viscum.
15 Lombrices.	Cuchs de terra.	Lumbicis.
M		
1 Manzanilla.	Camamilla.	Anthemis.
2 Manzanilla bastarda.	Guirnalda.	Helichrysum.
3 Mastuerzo.	Murrort.	Nasturtium.
4 Mastuerzo salvaje.	Murrort salvatge.	Iberis.
5 Madre silva.	Mill bort.	Tithospermon.
6 Mata.	Mata.	Lentiscus.
7 Madroño.	Arbòs.	Arbutus.
8 Malva.	Malva.	Malva.
9 Malva visco.	Malvins.	A'thea.
10 Matricaria.	Matricaria.	Parthenium.
11 Malrubio.	Malrubi.	Matrubium.
12 Madre silva.	Madre silva.	Perie'yanum.
13 Manzana.	Poma.	Malum.
14 Mejorana.	Moradux.	Sampucum.
15 Mercurial.	Codonys.	Cotonca.
16 Mercurial.	Malcoratge.	Linezestis.
17 Miel.	Mel.	Mel.

Portugués	Italiano	Francés
3 Feijãos.	Fagioli pinti.	Phaseoles.
4 Junco.	Giunco.	Ionc.
5 Junga cheyrosa.	Cypero.	Souchet.
1 Gafanhotos.	Saltarelli.	Sautarelles.
2 Chautage.	Plantagine.	Platain.
3 Loureiro.	Lauro.	Laurier.
4 Lentilhas.	Lantiche.	Lentille.
5 Sergantana.	Lucertola.	Lisardo.
6 Lingua ceruina.	Lingua cervina.	Lingua de serfeta.
7 Maleytas.	Titimalo.	Nerve aulaiet.
8 Leyte.	Latte.	Lait.
9 Aflalce.	Lattuca.	Laitue.
10 Cebolla cecem.	Giglio.	Lis.
11	Giglio silvestre.	Lesis sauvages.
12 Lirio de cordero.	Giglio azuro.	Desflambes.
13 Linche.	Lino.	Lin.
14 Visgo.	Visch.	Guy.
15 Minhocas.	Lumbicis.	Vers de terra.
1 Macella.	Camomilla.	Camine.
2 Macega Galega.		
3 Mastuerzo.	Agresto.	Grerios alenois.
4 Mastuerzo salvaje.	Nastort salvatico.	Cresson sauvage.
5 Macella.	Camomilla.	Camine.
6 Atoyra.	Lentisco.	Laitisque.
7 Medroneyro.	Arbatro.	A buces.
8 Malva.	Malva.	Mauves.
9 Malvisco.	Malvisco.	Giunaves.
10 Matricaria.	Amarella.	Matricaire.
11 Mascojute.	Marrobio.	Marrobin.
12 Madre silva.	Vincibosco.	Cheue fuille.
13 Mazan.	Pomi.	Pomme.
14 Mejorana.	Mejorana.	Marjolene.
15 Marmellos.	Melocotogne.	Pomme de coings.
16 Ortiga morta.	Mercuriale.	Mercorella.
17 Miel.	Melle.	Miel.

Castellano.	Catalán.	Latín.
18 Mijo.	Mill.	Millium.
19 Milenrama.	Millefolium.	Stratiotes mile foliū.
20 Mostaza.	Mostalla.	Sinapi.
21 Mostaza salvage.	Mostalla salvage.	Sinapi silvestre.
22 Mora.	Morera.	Morus.
N		
1 Nabo redondo.	Naps redons.	Napum.
2 Nimfa.	Nimfa.	Nimpha.
3 Nispero.	Nespler.	Mespilus.
4 Neguilla.	Niella.	Melantium.
5 Nuez.	Nous.	Nux inglan.
O		
1 Olivo.	Oliver.	Olea.
2 Olmo.	Olm.	Vlmus.
3 Oregano.	Orenga.	Origanum.
4 Oruga.	Eruga.	Eruca.
P		
1 Pastel.	Pastell.	Glastum.
2 Parietaria.	Morella roquera.	Helxine.
3 Pamporcino.	Pamporfi.	Cyclaminus.
4 Palomilla.	Fumaria.	Capnos fumaria.
5 Palma.	Palma.	Palma.
6 Passas.	Pansas.	Uba passa.
7 Painzo.	Panis.	Panicum.
8 Pepino.	Cogombre.	Cucumis sativus.
9 Peregil. (ta.	Julivert.	Apium Petroselinū.
10 Persicaria macula.	Percicaria.	Grate ogonum.
11 Pelitre.	Pelitre.	Pirethrum.
12 Peonia.	Peonia.	Peonia.
13 Peras.	Peras.	Pium.
14 Pino negro.	Pi.	Pinus.
15 Pimienta.	Pebré.	Piper.
16 Poliolo.	Poliol.	Pulegium.
17 Polipodio.	Polipodi.	Polipodium.
18 Puerca.	Panarolas.	Mille pede.
19 Puerro.	Porro.	Porrum.
20 Piedra imán.	Caramida.	Magnes.

Portugués.	Italiano.	Francés.
18 Milho.	Miglio.	Millet.
19	Millefolio.	Mille fulle.
20 Mostarda.	Senape.	M. ustarde.
21 Mostarda sauvage.	Senape.	Moustarde.
22 Morreyra.	Mori.	Meurier.
R		
1	Rape.	Rave.
2 Golsaon.		Lis d s estangs.
3 Nispereyro.	Nespulo.	Nesplier.
4 Aliprine.	Gitone.	Barbue.
5 Noz.	Noci.	Noix.
O		
1 Oliveyra.	Olivo.	Olivier.
2 Ulmo.	O. mo.	Orme.
3 Ouregaom.	Origamo.	Origan.
4 Oruga.	Rucheta.	Roquetia.
P		
1 Pastel.	Guado.	Pastel.
2 Parietaria.	Parietaria.	Parietaire.
3 Nazam de porco.	Ciclamino.	Pain de porseau.
4 Hervamolaria.	Fumus terre.	Fumo terre.
5 Palmeyra.	Palma.	Palme.
6 Passas.	Ube passe.	Rocims secs.
7 Painzo.	Panichi.	Paniz.
8 Pepino.	Cedroli.	Cogombres.
9 Salsa.	Petro sello.	Persil.
10		Curage maculca.
11 Peletre.	Pyretro.	Piretre.
12 Peonia.	Peonia.	Reonien.
13 Peras.	Pero.	Poire.
14 Pinheyro negro.	Pinus.	Ungpin.
15 Pimienta.	Pepe.	Pojure.
16 Pcego.	Pulegio.	Puleje.
17 Polipodio.	Polipodio.	Polipodien.
18 Porquinas.	Porcelleti.	Chenille.
19 Porro.	Porro.	Pourteau.
20 Pedra de cevar.	Calamita.	Aymant.

Castellanõs	Catalan.	Latin.
		Caseus.
Q	Formatge.	
1 Queso.		
R		
1 Rabano.	Rave.	Raphanus.
2 Ranas.	Granotas.	Rana.
3 Raton.	Rata.	Mures.
4 Romero.	Romani.	Rosmarinus.
5 Regalicia.	Regalesia.	Dulcis radix.
6 Retama.	Gineffa.	Spartium.
7 Romaza.	Paradella.	Lapatum.
8 Roble.	Roure.	Robur.
9 Ruda.	Ruda.	Ruta.
10 Rubia.	Roja.	Rubia tinctorum.
11 Rejalgar.	Orpiment.	Arsenicum.
S		
1 Sabina.	Savina.	Sabina.
2 Satyrion.	Satirion.	Satirium trifolium.
3 Salvia.	Salvia.	Salvia.
4 Sauzgatillo.	Agnocast.	Vitex.
5 Saxiphrago.	Saxifragia.	Saxifragum.
6 Sauc.	Sauc.	Sambucus.
7 Sauze.	Salzer.	Salix.
8 Sangre.	Sanc.	Sanguis.
9 Sapo.	Calapat.	Bufo.
10 Servas.	Serves.	Sorba.
11 Sello de N. Señora.	Sagell de Salamõ.	Polygonatum.
12 Serpol.	Serpillo.	Serpillum.
13 Siempreviva. ma.	Sempreviva.	Sempervivum magnum.
14 Scordio. (yor.)	Scordi.	Scordium.
15 Salmuerta.	Salmorra.	Muria.
T		
1 Tamariz.	Tamarin.	Tamarix matica.
2 Taragoncia.	Serpentaria.	Dragunculos.
3 Tomilo salsero.	Frigola.	Thymus.
4 Torongil.	Torongina.	Apiastrum.
5 Trebol.	Trebol.	Trofolium.
6 Trigo.	Blat formen.	Triticum.
7 Tarnasol.	Girasol.	Heliotropium majus.

Português	Italiano.	Francês.
1 Quexo.	Formagio.	Fromage.
2 Rabans.	Ravanello.	Refort.
3 Ranas.	Kanochie.	Granoille.
4 Rato.	Sorge.	Soris.
5 Alecrim.	Resmarin.	Rosmarin.
6 Requeris.	Regaliffa.	Recliff.
7 Giesta.	Genesta.	Genest.
8 Lapaza.	Rombice.	Patelle.
9 Carba bo.	Quersia.	Vnchesne.
10 Ruda.	Ruda.	Ruden.
11 Ouropimente.	Robbia.	Garance.
	Arsenice.	Orpin.
1 Sabina.	Sabina.	Savinier.
2 Satyrion.	Trifoglio.	Tieste.
3 Salvia.	Salvia.	Saulje.
4 Pimentoiro. (tro.) filves.		
5	Salfigracia.	Saulue vie.
6 Sabuqueyro.	Sambuco.	Sufcau.
7 Salgueyro.	Salice.	Saulx.
8 Sangue.	Sa gue.	Sang.
9 Sapo.	Bo ta rospo.	Crapaut.
10 Sorua.		
11	Frasinella.	Signet de Salamõ.
12 Serpa.	Serpillo.	Serpullet.
13 Semper noiva.	Sêpervivo maggiore.	Ioubarboson.
14 Scordio.	Scordium.	Germandocedecave.
15 Salmoura.	Salmuoja.	Saulmure.
1 Tamarquera.	Tamarigio.	Tamarisc.
2	Serpentina.	Serpentaria.
3 Ouregaon demato.	Timo.	Timmerjolaïne.
4 Heruacidreira.	Cedronella.	Cella Melisse.
5 Trevo.	Trifoglio.	Presle.
6 Trigo.	Grano.	Duble.
7 Torqasol.	Girasole.	Soveis.

Castellano	Catalán	Latín
8 Tuetano.	Moll dosos.	Medulla.
V		
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2 Vexiga de perro.	Alicacabi.	Solanū Alicacabum.
3 Vedagambre.	Baladre.	El borus.
4 Verdolaga.	Verdolaga.	Portulaca.
5 Verbena.	Vervena.	Sacra herba.
6 Veleño.	Iusquiamo.	Hyosciamus.
7 Violetas.	Violetas boscanas.	Viola purpurea.
8 Vid.	Serment.	Vitis vinifera.
9 Ujas.	Raims.	Uba.
Y		
1 Yezgos.	Evolis.	Gahametz.
2 Yesso.	Guix.	Gypsum.
3 Yedra.	Eura.	Hedera.
4 Yervabuena.	Menta.	Meotha.
5 Yervabuena (aqua-)	Menta Romana.	Serpillum silvestre.
6 Yerbos. (tica.)	Vessa.	Eruum.
7 Yva.	Yua.	Chamepitys.
8 Yerva mora.	Morcla.	Solanum hortense.
Z		
1 Zoragotona.	Pfills.	Pisilium.
2 Zivaña.	Iuy.	Lolinum.
3 Zorra.	Guilla.	Vulpes.

Portugués.	Italiano.	Francés.
8 Turano.	Midolla.	Moelle.
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2	Helicacabo.	Coquerets.
3	Eleborus.	Eleboro.
4 Verdoaga.	Procacchia.	Porcelayne.
5 Vergebam.	Verbenaca.	Vernaine.
6 Meimendro.	Hyosquiamo.	Iusquiamo.
7 Violas.	Viole maminole.	Violetas de Mars.
8 Vide.	Vite.	Vigne.
9 Ubas.	Ube.	Roisins.
1 Engo.	Ebulo.	Hyebles.
2 Gesso.	Geso.	Plastec.
3 Edra.	Edra.	Lierre.
4 Hortalaan.	Menta.	Mente.
5 Hortalaan.	Menta silvestre.	Mente aquatica.
6 Chichartos.	Mocho.	Ers.
7 Yua.	Chamepitio.	Ius moscate.
8 Herva moura.	Solatro.	Morelia.
1 Ziragtoa.	Pllio.	Herue apuces.
2 Iuyo.	Logio.	Yuraje.
3 Raboza.	Volpe.	Renart.

RUEDA PERPETUA PARA SABER LOS AÑOS FERTILES, Y ESTÉRILES, PRESENTES, Y VENIDROS, SI EL HOMBRE LOS QUIERE SABER PARA COMUN UTILIDAD.

Saco à luz la presente Rueda, porque qualquiera persona pueda facilmente conocer si el año será fertil, ò esteril, de este modo, comenzando el año 1626. hasta el año que querais saber, atribuyendo à cada casita un año; y sobre ella hallareis fertil, ò esteril; fertilissimo, ò esterilissimo: Y este año 1722. à ocasion de la reimpression, se ha puesto en la casilla que le correspòde, para mayor facilidad de hallar el presente, y siguientes años.



Y si quiere saber los años passados, se comenzará rodando al rebès de casita en casita, comenzando 1626 y 1625. y se hallará quales años han sido fertiles, ò esteriles.

La presente Rueda ha sido hallada por el Maestro Domingo Varni de Narni; y por diligencia de Fray Miguel Agustín, Prior del Templo de la fidelissima Villa de Perpiñan.



TABLA

DE LOS CAPITVLOS,

Y MATERIAS CONTENIDAS EN LOS CINCO

Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoral.

LIBRO PRIMERO.

- CAP. I.** Secretos de lo que han de hazer, y entender los Padres de Familia, que se exercitan en la Agricultura. pag. 14
- CAP. II.** Observaciones, y preceptos de Astrologia, conforme la Agricultura de Antonio Magino, para aquellos que tienen cogcion de los Planetas. p. 14
- CAP. III.** Secretos de la condicion, y oficio de la Madre de Familias de la Casa de Campo, y como deve criar, enseñar, y doctrinar sus hijas, y criadas. p. 19
- CAP. IV.** Memorial de remedios universales para las enfermedades ordinarias de los de la Familia de la Casa de Campo, hecho por Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de la Ciudad de Paris. p. 32
- CAP. V.** Secretos de los huertos, assi en general, como en particular. p. 46
- CAP. VI.** Secretos de las simientes de las yervas, y del tiempo de sembrarlas. p. 54
- CAP. VII.** Secretos de las yervas de comer. p. 91
- CAP. VIII.** Secretos de las raizes, y cabezas de las yervas de comer. p. 66
- CAP. IX.** Secretos de las frutas, que se comen de las yervas. p. 71
- CAP. X.** Secretos de las yervas olorosas, y medicinales mas conocidas. p. 75
- CAP. XI.** Secretos de las yervas medicinales, mas conocidas, y usadas. p. 79
- CAP. XII.** Secretos de la yerva tan maravillosa, llamada tabaco, ò nicotiana. p. 89
- CAP. XIII.** Secretos de las plantas, è yervas de flores. p. 92
- CAP. XIV.** Secretos de la recogida, y conservacion de las yervas de comer, y medicinales, y de sus raizes, flores, y simientes, y de sus confituras, y con-

Tabla de los Capítulos.

conservas

LIBRO SEGUNDO.

p. 98.

- CAP. I. Secretos de los arboles de fruta, que se deven poner, y plantar en los huertos. p. 105.
- CAP. II. Secretos de los arboles de fruta, y otros, que se ponen fuera del huerto. p. 122.
- CAP. III. Secretos de particularidades de las frutas, y enfermedades de los arboles, con sus remedios. p. 129.
- CAP. IV. Secretos de las frutas como se confitan. p. 135.
- CAP. V. Secretos del plantar, y trasplantar los arboles de frutas, y cavar, desmochar, limpiar, y sembrarlos de simientes, y pepitas para ingerir. p. 138.
- CAP. VI. Secretos del ingerir los arboles, de muchas maneras, y en varios tiempos. p. 146.
- CAP. VII. Secretos contra las orugas, piojos, hormigas, gusanos, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hazen daño à las yervas, arboles, y frutas de los huertos, y campos. p. 157.
- CAP. VIII. Secretos del sitio, y disposicion de los arboles del bosque, y de los arboles de agua. p. 162.
- CAP. IX. Secretos de la labranza de las tierras del trigo, y estercolar, y de la cultivacion, con lo demàs del sembrar, y recoger. pag. 167.
- CAP. X. Secretos del centeno, cevada, avena, legumbres, y otros granos. p. 177.
- CAP. XI. Secretos de los prados, e yervas para los pastos de los animales domesticos. p. 183.
- CAP. XII. Secretos de moler los trigos, y hazer la levadura, amassar, y cocer el pan. p. 186.

LIBRO TERCERO.

- CAP. I. Secretos de las tierras para las viñas, y de los sarmientos, y otras particularidades de su administracion. pag. 191.
- CAP. II. Secretos de ingerir las vides de las viñas, y parrales, de sus enfermedades, y remedios, y otras particularidades. p. 198.
- CAP. III. Secretos de la cogida de las uvas, hazer el vino, y su conservacion. p. 203.
- CAP. IV. Discurso breve de la invencion, naturaleza, facultades, diferencias, y necesidades del vino. p. 217.
- CAP. V. Secretos de como se haze el azeyte del fruto del olivo, y de los frutos, simientes, yervas, y flores. p. 228.
- CAP. VI. Secretos de los azeytes, que se hazen por impresion, con muchas advertencias. p. 235.
- CAP. VII. Secretos particulares del azeyte, que se haze por impresion, y por

Tabla de los Capítulos.

- por destilacion, y de algunos balsamos artificiales. p. 235.
- CAP. VIII. Discurso breve de la destilacion de las aguas. p. 241.
- CAP. IX. Secretos de como conviene preparar las materias antes de la destilacion, con los preceptos generales. p. 255.
- CAP. X. Secretos de las aguas destiladas de las yervas, raizes, cortezas, flores, frutas, licores en particular, y de sus virtudes. p. 259.
- CAP. XI. Secretos para destilar los animales, y partes de ellos, y los restaurativos. p. 266.
- CAP. XII. Secretos de la destilacion de las aguas compuestas, de sus virtudes, y de las aguas olorosas. p. 269.
- CAP. XIII. Secretos de las destilaciones de las aguas para purificar el rostro, y colorar los cabellos, limpiar los dientes, y como se haze la destilacion con vasos, y con fieltro. p. 273.
- CAP. XIV. Secretos del modo, y manera que se ha de tener en el medir las tierras y plazas con una regla general, que puede servir para qualquier País, ò Provincia, para qualesquier medidas de todo el mundo, aunque sean los campos, ò plazas de qualquier forma, ò figura. p. 279.

LIBRO CUARTO.

- CAP. I. Secretos del sitio de la Casa de Campo, con sus campos, huertos, y tierras. p. 293.
- CAP. II. Secretos del sitio forma, y fabrica de la Casa de Campo, con las figuras de formas de chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande. p. 302.
- CAP. III. Secretos de los bueyes, y de sus enfermedades, y curas. p. 310.
- CAP. IV. Secretos de las vacas, y novillos, de la leche, manteca, y quesos. p. 324.
- CAP. V. Secretos de los cavallos, e yeguas, con sus pollinos, y de sus enfermedades, y remedios. p. 327.
- CAP. VI. Secretos de los animales mulatinos, y de los jumentos. p. 345.
- CAP. VII. Secretos de los animales de cerda, ò puercos. p. 348.
- CAP. VIII. Secretos de los perros, ò mastines de la guarda de la Casa de Campo, y de los ganados de lana, y otros. p. 351.
- CAP. IX. Secretos del ganado de carneros, ovejas, y corderitos. p. 354.
- CAP. X. Secretos de los cabrones, y cabras. p. 361.
- CAP. XI. Secretos de los conejos domesticos del corral, y de los de la dehesa, ò parque. p. 363.
- CAP. XII. Secretos de las gallinas, capones, y pollos. p. 367.
- CAP. XIII. Secretos de los ansares, anades, cisnes, y otras aves de agua. p. 377.
- CAP. XIV. Secretos de los faysanes, pabos, pollos, de Indias, tortolas, perdices,

Tabla de los Capítulos

- diées, cod. níces, tordos, y palomos roqueros. p. 380.
 CAP. XV. Secretos de las palomas, y palomares. p. 386.
 CAP. XVI. Secretos de las abejas, colmenas, y enxambres, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades, y remedios. p. 390.
 CAP. XVII. Secretos de los gusanos que hazen la seda, y la utilidad que dan, con sus enfermedades, y remedios. p. 408.

LIBRO QUINTO.

- CAP. I. Secretos de los perros de caza, y de sus enfermedades, y remedios. p. 417.
 CAP. II. Secretos de la caza del ciervo, y de la utilidad que se saca de ella, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su Familia. p. 424.
 CAP. III. Secretos de la caza del puerco javalí, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de sus partes, para las enfermedades de su Familia. p. 432.
 CAP. IV. Secretos de la caza de las liebres, y conejos, con las utilidades, y remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede hazer de sus partes para su Familia. p. 436.
 CAP. V. Secretos de la caza de la zorra. p. 442.
 CAP. VI. Secretos de la caza del lobo, y de su naturaleza, con los provechos de sus partes, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede aprovechar, para las enfermedades de su Familia. p. 444.
 CAP. VII. Secretos de laalconera, y del gobierno, y domesticar las aves de presa, ú de rapiña en general para cazar otras aves. p. 464.
 CAP. VIII. Secretos de las aves de presa, ú de rapiña de laalconera en particular. p. 467.
 CAP. IX. Secretos de la caza de las aves con diversos modos. p. 473.
 CAP. X. Secretos de la caza de los animalejos de la Casa de Campo, que toca à la Madre de Familias, hijas, y criadas, para la limpieza de la casa. p. 474.
 CAP. XI. Secretos de como se pescan los pezes. p. 475.

INDICE

DE LAS

COSAS MAS NOTABLES,
 QUE SE CONTIENEN EN LOS CINCO LIBROS
 de los Secretos de Agricultura, Casa de Cam-
 po, y Pastoril.

A

- Abejas, colmenas, y enxambres, sus secretos, enfermedades, y remedios, pag. 390. hasta 405.
 Abena, sus secretos, pag. 178.
 Abispas, como se matan dentro de las colmenas, pag. 404.
 Abrotano, sus secretos, pag. 78.
 Adagio, del trigo, pag. 169. y 172. de las viñas, pag. 196.
 Adelgazar, los hombres demasiado gruesos, pag. 167.
 Aflicciones, del cuerpo, sus remedios, pag. 431.
 Agnocasto, sus secretos, pag. 166.
 Agricultura. Vide Preceptos.
 Aguardiente, como se destila, p. 262.
 Aguas, para la dificultad del parto de las mugeres, p. 42. para qualquiera indisposició de la madre, allisca de color de vino, p. 96. la que se destila de la cevada embiaga, p. 178. comun bebida de los animales, p. 218. la de mar, como se buelve dulce, p. 264. para saber porqué minerales pasan, alli: destiladas, y olorosas para labar las manos, y cabellos, pag. 271. hasta 273. para pulir el rostro, p. 274 hasta 277. las mananciales, como se hallan, p. 297 y 298. quales sean mejores, pag. 299.
 Ajensos, sus secretos, pag. 76.
 Ajos, sus secretos, pag. 69. comidos se quite su olor, pag. 65.
 Ala yerva, sus secretos, pag. 82.
 Alacranes, para guardarle de ellos, p. 120. como se ahuyentan, p. 162.
 Alambiques, quales son mejores, pag. 254.
 Alamos blancos, y negros, sus secretos, pag. 165.
 Albabaca, sus secretos, pag. 77.
 Albericoques, sus secretos, pag. 115.
 Albeyteria, para los bueyes, vacas, y novillos, p. 117. hasta 123. para el cavallo, yeguas, jumentos, y otros animales mulatinos, p. 337. hasta 347. para los perros de la guarda de la casa, y ganados, p. 353. para los animales de lana, p. 358. hasta 360. para las cabras, y cabrones, p. 362. para las gallinas, gallos, y pollinos, p. 369. para los perros de caza, p. 421. para las aves de laalconera, pag. 466. y 468.
 Aludecas, sus secretos, pag. 74.
 Alcazel, sus secretos, pag. 182.
 Alcachofas, sus secretos, pag. 74.
 Alcaparras, sus secretos, pag. 74.

Alcon, y otras aves de laalconera, pag. 9.
Alconera, que aves se encierran en ella, y como se domestican, en general, pag. 464. hasta 466. su tratado en particular, p. 467 hasta 472.
Alfalfa, sus secretos, pag. 182.
Algarrofo, sus secretos, pag. 128.
Aliento malo, y regueldos, pag. 37. 49. 65. 68. 70. 86. y 118.
Alolbas, sus secretos, pag. 182.
Almendros, sus secretos, pag. 113.
Almorranas, sus remedios, pag. 40. reprimir su corrimiento, *alli*, y pag. 67.
Altramuz, sus secretos, pag. 279.
Amarillo, sus remedios, pag. 38. y 362.
Anades. Vide *Anfates*.
Angelica, sus secretos, pag. 81.
Animales, los de comer, quando se deven matar, pag. 8. sujetos a mal de ojos, p. 9. tiempo de castrarlos, *alli*.
Años fertiles, o esteriles, pag. 61. y con la rueda que va al fin.
Anfates, anades, cisnes, y otras aves de agua, su gobierno, y utilidad, pag. 377. hasta 380.
Apetito perdido, como se recobra, p. 76. y 124.
Apoplegia, sus remedios, p. 34 y 83.
Apstemas, la citrosa se remedia, pag. 44. la de los pechos de las mugeres, pag. 81. se resuelve, pag. 363.
Arboles, los de fruta, quando se plantan, p. 9. tiempo de podarlos, p. 10. se hagan presto, p. 129. los esteriles sean fructificantes, *alli*. si enfermaron, p. 130. si les cayeren las flores, y hojas, *alli*. Si fueren marchitos, p. 131. se desicenden del gusano,

y polilla, nieblas, y heladas, *alli*. no sean dañados del calor, ni en otra manera, p. 132. su fruta no coman las aves *alli*. lo jumentos, ni otros animales no se lleguen a ellos *alli*. su fruta sea temprana, o tardia, o orosa, gruesa, y purgativa, y no tenga hueso, ni cascara, p. 133. y 134. como se plantan, y trasplantan; el intervalo de uno a otro, y tiempo de regarlos; como se plantan con raizes y sin ellas y el tiempo de limpiarlos, y sembrarlos, p. 138. hasta 145.
Arañas, no se pongan en los arboles, pag. 130. bebidas, no hagan daño, pag. 260.
Arayan, sus secretos, pag. 108.
Arroz, sus secretos, pag. 118.
Artemissa, sus secretos, pag. 85.
Asma, sus remedios, pag. 90.
Avellanos, sus secretos, pag. 119.
Aves, de laalconera. Vide *alconera*, como se cazan con diversos modos, pag. 473.
Azafran, sus secretos, pag. 87.
Azaro, sus secretos, pag. 86.
Azara, sus secretos, pag. 81.
Azeleras, sus secretos, pag. 85.
Azelgos, sean blancas, y gruesas, p. 64. sus secretos, pag. 65.
Azeyte, el de linaza no se yela, p. 88. el de olivo no se gaste, y para el gastado sus remedios, p. 124. se haze de tres maneras, p. 228. hasta 231. los que se hazen por expresion, impresion, y destilacion, p. 228. hasta 239.
Azeytunas quando se cogen para comer, p. 122. como se conservan, p. 123. las de hazer azeyte, *alli*.

Azafayso, sus secretos, p. 127.
Azuzena, sea de color purpureo, p. 79.
B
Bacas y novillos, su gobierno, y manejo, p. 324. y 325.
Balsamos, artificiales, p. 230.
Bazo, endurecido, p. 38. 66. 74. 81. 160. y 167.
Betonica, sus secretos, pag. 83.
Betun, para contra los ratones del granero, pag. 124.
Bisaltos, sus secretos, pag. 180.
Bizechos, como se hazen, pag. 190.
Boca, inflamada, y ulcerada, p. 227. 139. y 497.
Bodega, su disposicion, y sitio, p. 204.
Bomuo, como se mitiga, p. 73. se provoca, p. 129.
Bosque, su sitio, p. 162.
Borratjas, sus secretos, p. 65.
Box sus secretos, p. 128.
Bueyes, sus enfermedades, y curas, p. 310. hasta 324.
Buglosa, sus secretos, p. 79.

C
Cabellos, se vuelvan negros, p. 76. tomen color, y crezcan, p. 264. vuelvan a reacer, p. 67. 376. 397. y 407.
*Cabron*s, y cabras, su sustento, utilidad, y crianza, p. 361. y 362. sus enfermedades, y curas, *alli*. p. 363.
Calenturas, terrianas, p. 33. 65. 78. 81. 83. 84. 126. y 215. quantanas, p. 78. 81. 82. 86. 211. y 265.
Callos, sus remedios, p. 460.

Camaras. Vide *Fluxo*.
Carbunco, sus remedios, pag. 44. 67. 75. 83. y 97.
Cancers, los de la boca se curan, pag. 109. 240.
Cancer, como se quita, pag. 46. y 89.
Cañamos y linos tiempo de su recogida, pag. 10. sus secretos, pag. 88.
Cantimplora, como se haze, pag. 49.
Capelos, quales son mejores, p. 254.
Caracoles no hagan daño, p. 159.
Cardos, sus secretos, p. 66.
Cardo santo, sus secretos, pag. 82.
Cara. Vide *Aguas*, o *Rostro*.
Carrasca. Vide *Encina*.
Carue, se cuezca presto, p. 80. y 125. no se gaste, pag. 86. se vuelva tierina, pag. 121. y 383.
Casa de Campo, su sitio, p. 293. 296. y 302.
Castaño, sus secretos, pag. 127.
Casto, para vivir, p. 166.
Cavallos, yeguas, y pollinos, sus secretos, enfermedades, y curas, pag. 327 hasta 345.
Caza. Vide *Ciervos*, *Xavalies*, *Conejos*, *Zorra*, *Lobos*, *Aves*, &c.
Cebollas, sus secretos, pag. 66.
Cedro, sus secretos, pag. 149.
Cebro, como se purga, p. 65. 67. 78. 81. y 110.
Celidonia, sus secretos, p. 82.
Celofias, o flores de amor, p. 96.
Centeno, sus secretos, p. 177.
Cera, su eleccion, p. 407. artificial de varios colores, *alli* como se emblaquece, *alli*.
Cereas, como se hazen, p. 47.
Cerezos y guindos, sus secretos, pag. 112. sus frutas se conservan, p. 113.
Cevada, sus secretos, pag. 177.

Ciatica. Vide *Gota.*
Cieruos, su caza, y secretos, p. 424. hasta 431.
Chimeneas, modo de hazerlas, p. 304. hasta 308.
Cinches, como se matan, p. 474.
Chirivias, sus secretos, pag. 71.
Cicatrices, se quitan, pag. 86.
Ciprés, sus secretos, pag. 110.
Ciruelo, sus secretos, pag. 113.
Cisnes. Vide *Anfares.*
Cisternas, como se hazen, y recogen las aguas en ellas, p. 295.
Claveles, sean de diversos colores, p. 95.
Climas, frios, ò calientes, p. 163.
Coles, para el Invierno, Pasqua, y vendimia, pag. 61.
Comino, sus secretos, pag. 86.
Conejos, del corral, dehesa, ò parque, su utilidad, y gobierno, pag. 363. hasta 367.
Consuelda mayor, sus secretos, p. 79.
Consuelda menor, sus secretos, p. 80.
Confitar, yervas, raizes, y flores, pag. 100. hasta 103. naranjas, limones, membrillos, nuezes, duraznos, manzanas, peras, ubas, y otras frutas, pag. 135. hasta 139.
Constitura, que cosa sea, p. 100.
Corazoncillo, sus secretos, p. 84.
Conserua, que cosa sea, p. 100.
Costras, del rostro, como se quitan, pag. 90. y 124.
Creciente, y menguante de Luna, sus causas, p. 8.
Cubas, para el vino, como se preparan, p. 204.
Cuerpo, como se limpia, p. 65. 80. 81. y 124. se abre, p. 113. rompido, y caído, p. 363.

Culantro, sus secretos, pag. 86.

D

Dátiles, sus secretos. Vide *Palma.*
Destilacion, de las aguas, como se haze, p. 241. hasta 255. como se preparan las materias antes de alambicarlas, p. 255. y 256. de variar materias, con preceptos generales, p. 257. hasta 265. de aguas compuestas, y olorosas, p. 269. hasta 273. con vasos, y con fieltro, pag. 275. per ascensum, y per descensum, p. 277. hasta 279.
Dientes, como se aseguran, p. 73. se limpian, p. 277. 363. y 376.
Dificultad, de orina, p. 68. 77. 78. 82. 83. 86. 114. 215. y 441.
Digestion, es ayudada, p. 86. y 87.
Dolor, de cabeza, y sus remedios, p. 34. y 128. de ojos, p. 35. y 263. de oido, p. 36. de los dientes, *alli.* y p. 70. 84. 85. 88. 261. y 441. de costado, p. 37. 82. 83. y 117. de estomago, p. 38. y 85. colico, *alli.* y p. 65. 70. 81. y 413. de riñones, y orina, p. 80. 81. y 114.
Dormir. Vide *Sueño.*
Duraznos, sus secretos, p. 115.

E

Eclipses, del Sol, y Luna, lo que se deve observar en ellos, p. 15.
Embriaguez, sus remedios, p. 87. 114. y 208.
Empeyne, de la cara, p. 67. y 126.
Encendimiento, del rostro, p. 34.
Encordios, se resuelven, p. 363.

Enels

Eneldo, sus secretos, p. 86.
Enfermedades. Vide *Remedios.*
Encies. Vide *Boca.*
Entina, roble, ò carrasca sus secretos, p. 164.
Era. Vide *Trigos.*
Esparragos, sus secretos, p. 87.
Espinachas, sus secretos, p. 63.
Esquinencia, ò garrotillo, p. 37.
Esquilar, en que tiempo se haze, pag. 9.
Estiercol, qual sea el mejor, p. 170.
Estomago, se conforta, p. 76. 118. y 261. se inflama, p. 120.
Estrechura, de cuerpo. Vide *Fluxo.*
Etiquex, sus remedios, 76. y 165.

F

Farfara, sus secretos, p. 83.
Fayfanes, como se crian, y sus secretos, p. 380.
Figuras, para ingerir de escudo, p. 153. y 154. para la destilacion de las aguas, con varios modos, p. 245. hasta 253. del regla. esquadro, p. 283. del Maestro medidor, y su Ayudante pag. 286. de piezas de tierra p. 287. hasta 291. de las chimeneas, pag. 305. hasta 308. del buey, p. 316. del cavallo, p. 336. de las colmenas, p. 389.
Flores, aya gran diversion en una mata, p. 96.
Fluxo, de sangre de las narizes, p. 36. 39. 68. 80. 81. y 376. de cuerpo, p. 38. 62. 79. 96. 114. 124. 165. 182. y 215. se excita, p. 39. y 113. menstrual detenido, p. 40. de sangre blanca, p. 41. y 90. qualquier que sea, p. 85.

Freneci, sus remedios, p. 34. y 360.
Fresno, sus secretos, p. 166.
Frutas, las de conserva, quando se cogen, p. 10. como se guardan de las aves, p. 70.
Fuego, silvestre, como se cura, p. 46. el pastoril. 65.

G

Ganado, de lana, su utilidad, y gobierno, p. 354. hasta 358. sus enfermedades, y curas, y *alli.* y hasta 360.
Gallinas, gallos, y pollos, como se cogordan, p. 88. sus utilidades, y gobierno, con sus enfermedades, y curas, p. 367. hasta 375. sus secretos, p. 376.
Gargarismo, de que se haze, p. 407.
Garrotillo. Vide *Esquinencia.*
Garnanzos, sus secretos, p. 180.
Gordura, y tuetanos, tiempo de su provision, p. 9.
Gota ciatica, p. 43. 78. 84. 363. 388. y 432. sanar la de todo genero, p. 44. 81. y 279.
Granado, sus secretos, p. 110. su fruta no se abra, p. 111. como se conserva, p. 112.
Grangero, su buer a eleccion, obligaciones de su oficio, p. 21.
Gusanos, los de la seda, quando se avivan, p. 9. sus secretos, enfermedades, y curas, pag. 408. hasta 416.

Ha

H

- H**abas, sus secretos, p. 180.
Hambre, como se mitiga, p. 228.
Harinas, de que trigos se hazen, y como se conservan, p. 177. 188.
Heridas, sus remedios, pag. 38. 88. y 96.
Hidropesia, sus remedios, p. 67. 76. 78. 102. 128. 167. 215. y 260.
Higado inflamado, p. 38. y 165. opilado, p. 69. 74. y 116. debil, y flaco, pag. 341.
Higuera, sus secretos, p. 120.
Hinojo, sus secretos, p. 87.
Hinchazon, como se hablanda, p. 67. y 77.
Hipa, ò sollozo, como se quita, pag. 37.
Hisopo, sus secretos, p. 77.
Hormigas, como se matan, p. 158 no suban à los arboles, *alli*.
Hornos, para la destilacion. Vide *Figueras*, Como se gobiernan, p. 257. el de la Casa de Campo, su sitio, y disposicion, p. 308.
Hortalizas, se hazen todo el año, p. 63.
Hortigas, sus secretos, p. 80.
Huertos, ò campos, tiempo de sembrarlos, p. 47. y 48. en que horas es bueno regarlos, p. 49. como deven ser los de Principes, y Señores, p. 49 y 50. su repartimiento, y bordaduras, p. 51. los de la Casa de Campo, como deven ser, p. 53. y 293.
Huevos, tiempo de ponerlos à empollar, p. 9. y 372. como se destilaa

pag. 266. como se conservan, pag. 374. sus secretos, pag. 375.
Hueffos, el del corazon del ciervo, sus virtudes, p. 431.
Humo, no haga la leña del fuego, p. 124. no buelva abaxo en las cocinas. Vide *Figueras*.

I

- I**ctericia, ò amarilléz de la carne, p. 79. 83. 84. 215. y 265.
Inflamacion, del miembro viril, p. 424.
Inventores, del vino, p. 220. de la destilacion, pag. 241.
Ingerir. de seis maneras, p. 146. en que tiempo, p. 347. lo necessario para ello, y como, y quando se deven coger las puas, p. 148. de pua, barreno, y escudo *alli*. y hasta 154. de cañon, y que una fruta sea de dos colores, p. 155. y 156.
Judias, sus secretos, p. 187.
Jumentos, no se lleguen à los arboles. Vide *Arboles*. su necesidad, buena eleccion, y gobierno, y de otros animales mulatinos, p. 345. hasta 347.

L

- L**abyriento su figura, p. 52.
Labios, q̄ tienen grietas, p. 165.
Ladillas Vide *Piojos*.
Lamparones, ò porcellanas, p. 34. y 90.
Lana, la del carnero, y oveja mitigan qualquier dolor, p. 361.
Langostas, no hagan daño, p. 139.
Laurel, sus secretos, p. 109.

Lla-

M

- M**lagas, nuevas, y viejas se sanan, p. 44. 84. y 88. intriosecas, pag. 45. y 80. de la cabeza, pag. 83.
Mlanten, sus secretos, pag. 81.
Leche. la de las mugeres se haze venir, p. 39. 64. 69. 86. y 87. como se disminuye, *alli*. no se quaxe en el estomago, 74. y 76. para hazer q̄ ellos, pag. 122. como se destila, pag. 265.
Lechugas tempranas, y tardias, p. 63. blancas, y delicadas, *alli*. se ingieren de varias simientes, *alli*. como se confitan. Vide *Confitar*.
Legumbres, tiempo de sembrarlas, p. 10. su recogida, *alli* tiempo de venderlas. Vide *Trigos*.
Leprosos, sus remedios, pag. 83.
Lengua carbuna, sus secretos, pag. 81.
Lentejas, sus secretos, pag. 181.
Levadura, como se haze, pag. 188.
Lexia, para labar la cabeza, pag. 462.
Liebres, su caza, y secretos, p. 436. hasta 441.
Liga, como se limpia de las plumas de las aves, pag. 465.
Lino. Vide *Cañamo*.
Livio, sus secretos, pag. 96.
Lobo, su caza, y secretos, pag. 444. hasta 464.
Lombrizes de los niños, como se matan, p. 39. 70. 76. 78. 82. 110. 116. 180. 263. 270. 432. y 435. para pescadores, pag. 125.
Lomos, se confortan, pag. 77. 83. 119. 129. y 215.
Luna, y Sol, sus influencias en las cosas terrestres, pag. 8.
- M**adera, para el fuego, ò edificios, quando se deve cortar, pag. 9.
Madre de Familias, su officio, pag. 19.
Madre silva, sus secretos, 84.
Mal de corazon, pag. 39. 113. 165. 260. 265. y 269.
Malvas, sus secretos, pag. 80.
Manchas del paño, se quitan, p. 107. del rostio, *alli* y p. 79. y 76.
Manteca, como se haze, pag. 325. y 126.
Matricaria, sus secretos, pag. 85.
Manzanilla, sus secretos, p. 78.
Manzano, sus secretos, p. 116.
Mejorana, sus secretos, pag. 78.
Melancolia, sus remedios, pag. 66. y 116.
Melocotones, sus secretos, p. 115.
Melones, sus secretos, p. 73.
Memoia, se aumenta, p. 260.
Membillos, sus secretos, p. 117.
Menstruo, se provoca, p. 80. 81. 82. 84. 85. 86. 196. y 261. se restriñe, pag. 96. 113. y 441.
Mercurial, sus secretos, p. 81.
Meses del año, lo que se deve trabajar en cada uno, p. 11. 12. y 131.
Mil, tiempo de sacarla, p. 405. señales de su bondad, p. 406. rosada, y violada, como se hazen, p. 407.
Mijo, y pacizo, sus secretos, p. 178.
Membro. Vide *Inflamacion*.
Moler. Vide *Trigos*.
Mora, sus secretos, p. 126.
Mordedura de serpiente, p. 46. 87. y 167. de perro rabioso, pag. 67. 70. 82.

82. 126. y 128. de qualquier animal venenoso, pag. 68. y 265. Vide *Veneno*.

Mosquitos, como se matan, p. 475.

Mostaza, sus secretos, p. 84.

Mosto, como se clarifica, p. 207. que cosa sea. Vide *Vino*.

Mugeres, que tienen la madre fuera de su lugar, pag. 41. la madre inflamada, pag. 42. 43. y 80. paren antes de tiempo, *alli*. dificultad en el parto, *alli*. y pag. 77. y 451. les vengán los derechos despues del parto, *alli*. y p. 68. y 85. sean fecundas, p. 77. 81. y 118. se les quite el dolor despues de aver parido. p. 86. sus pechos endurecidos, pag. 128. se les apague el ardor de la venus, pag. 166.

Mulas. y machos. Vide *Jumentos*.

Murciélagos, se ahuyentan, p. 162.

N

Nabos, sus secretos, pag. 70.

Naranjos, sus secretos, p. 105. su fruto sea dulce, p. 106. y 107. otras curiosidades, *alli*.

Nispero, sus secretos, pag. 120.

Nervios, rompidos, y flacos, sus remedios, p. 76. 77. 79. 84. y 215.

Niños, no padezcan espantos, p. 451.

Nogal, sus secretos, pag. 115.

Nolimetanzere, sus remedios, p. 240.

Nuezes, como se confitan. Vide *Confitar*.

O

Ojos cardenos, inflamados, lagrimosos, p. 35. 58. 260. y 451. cataratas, como se quitan, *alli*. y pag. 82. enfermos, p. 76. 363. las manchas de ellos, p. 107. 265. 269. 271. 376. y 441.

Olivos, sus secretos, pag. 122.

Olmos, de tres maneras, sus secretos pag. 166.

Orejas, sus remedios, pag. 240.

Oregano, sus secretos, p. 77.

Orina, quien mea en la cama, p. 40. se provoca, pag. 86. 88. y 261.

Oro, se disminuye, p. 108. no puede ser disuelto, pag. 264.

Oruca, sus secretos, pag. 66.

Orugas, no se crían en los huertos, p. 357.

P

Padre de Familias, su oficio, p. 17.

Palmas, sus secretos, pag. 108.

Palomos salvaticos, ò roqueros, sus secretos, p. 385. los del palomar, su utilidad, y modo de criarlos, pag. 386. hasta 388.

Pan de centeno, su calidad, p. 177. y 277. de cevada, p. 178. de mijo, y panizo, p. 179. de trigo negro, *alli*. como se amalla, y cueze, p. 189. de diferentes granos, p. 190. su nutrimento, pag. 22.

Parietaria, sus secretos, pag. 81.

Passiones frias de nervios, pag. 110. y 263.

Pabos, su crianza, y secretos, p. 381. *Pe*

Pezes, tiempo de pescarlos, pag. 9. se ponen en las cisternas, pag. 299. secretos para pescarlos, pag. 475. hasta el fin.

Peonia, sus secretos, p. 83.

Perales, sus secretos, p. 118.

Peraices, codornices, y otras aves, sus secretos, p. 385.

Peregil, sus secretos, p. 65.

Perlas, como se molifican, p. 107.

Perlesia, sus remedios, p. 76. y 84.

Perreros, de la guarda de la caza, y ganados, como se crían, y adiestran, p. 351. hasta 353. sus enfermedades, y curas, *alli*: de la casa de los animales, con sus curas, y enfermedades, y curas, p. 417. hasta 424.

Peste, sus preservativos, pag. 70. 75. 78. 79. 82. 83. 85. 107. 215. 259. y 260.

Piedras, de los riñones, p. 40. 69. 74. 77. 84. 108. 113. 120. 129. 165. 181. y 201. de la vexiga, p. 65. 66. 80. 83. 84. 88. 165. 265. 270. y 435.

Pimpinela, sus secretos, pag. 85.

Pino, sus secretos, pag. 165.

Pisajos, y ladillas, como se matan, p. 65. 70. 107. y 475. los de las yerbas, pag. 158.

Planetas, en que arboles, y cosas influyen, p. 17. y 18.

Poleo, sus secretos, p. 77.

Polilla, no dañe à la ropa, pag. 107. y 176.

Pollos, su regimiento, y comida, y tiempo de castrarlos. Vide *Gallinas*. Los de Indias, su sustento, y secretos, pag. 383.

Ponsoña. Vide *Veneno*.

Porcellanas. Vide *Lamparones*.

Porcelletas, y otros animalejos de c...

huerto, como se cazan, pag. 162. *Patros*, y cavallos, sus perfecciones, y colores, pag. 330.

Pozos, su sitio, p. 297.

Prados, tiempo de segarlos, p. 11. su riego, *alli*: sus secretos, pag. 183. hasta 186.

Preceptos, de Astrologia generales para la Agricultura, p. 14. hasta 18. para sembrar las simientes, y en que tiempo, pag. 172.

Presagios, de fertilidad, esterilidad, p. 61. y 174. de mucho trigo por las almendras, p. 114. de muchos cafamientos, p. 120. de mucho trigo por las nuezes, p. 125. de buena cosecha de vino, p. 201.

Puerto javali, como se caza, y la utilidad de su presa, p. 432. hasta 435.

Puerros, no enfermen del bazo, p. 166. necesidad de ellos su crianza, y gobierno, p. 348. y 349. sus enfermedades, y curas, *alli*: y p. 350. y 351. como se salan, *alli*.

Puerros, sus secretos, p. 67.

Pulgas, como se matan, pag. 78. y 474.

Purgas, para gente delicada, p. 271.

Q

Qemaduras, sus remedios, pag. 45. y 67.

Quesos, como se conservan, p. 76. y como se hazen, *alli*: conocece su bondad, p. 327.

R

- R** *Abanos*, sus secretos, p. 68.
Ranas, no sean molestas, p. 478.
Ratones, como se ahuyentan, y matan, p. 161. y 162.
Razon de estado de la Madre de Familias, hijas, y criadas, pag. 10. hasta 32.
Relox para el campo, p. 80. y 179.
Remedios, para todo genero de enfermedades, p. 32. hasta 46.
Renacer, los cabellos. Vide *Cabellos*.
Respiracion, se recobra, p. 76.
Restaurativos, como se componen, p. 266. hasta 268.
Retama, sus secretos, p. 129.
Riñones, su esolacion se detiene, pag. 108. se purgan, p. 166.
Roble Vide *Encina*.
Romero, sus secretos, p. 79.
Rompadura, del cuerpo. Vide *Cuerpo*.
Ropa Vide *Polilla*.
Rosales, sus secretos, p. 92.
Rostro, como se pule, y emblanquete, p. 97.
Ruda, sus secretos, p. 74.

S

- S** *Alvia*, sus secretos, p. 76.
Salsa, de mostaza, p. 103. y 104.
Sangre, la de los ojos se reprime, p. 85. quien la escupe, p. 39. 68. 80. y 376.
Sauco, sus secretos, p. 128.
Sauce, sus secretos. Vide *Alamos*.
Sangatillo. Vide *Agnocasto*.
Sarna, sus remedios, p. 46. 124. y 441.

- Señales*, de agua, nieve, granizo, viento, truenos, y tempestades; de buen tiempo; de las entradas, y salidas de los tiempos; de frio; de larga durada del Invierno; de gran calor en el Verano; de la disposicion buena, ò mala de todo el año; de si será temprano, ò tardio; de si abundante, ò estéril, y de diversas enfermedades, p. 3. hasta 7 y p. 379. y 380.
Sed, como se mitiga, p. 73. y 226.
Seda, como se haze. Vide *Gusanos*.
Sierpes, como se sacan del cuerpo, p. 46. como se matan, p. 120. no habiten en los huecos, y campos, pag. 160. 161. y 163.
Simientes, tiempo que tardan à nacer, p. 54. tiempo de sembrarlas, p. 55. hasta 59. se defienden del frio, aves, ratones, y hormigas, p. 60.
Siti, de los aboles de fruta, p. 53. de los del bosque, y disposicion del, y su cultivacion, p. 162. hasta 164.
Sol, sus influencias en las cosas de la labranza, pag. 11.
Somnolencia, como se quita, pag. 14.
Sordera, sus remedios, pag. 36. y 67.
Sueño, se excita, pag. 34. y 64.
Suñeros, sus remedios, p. 215.

T

- T** *Abaco* sus secretos, p. 89. como se haze su unguento, pag. 91.
Tablas, del tiempo de sembrar las simientes, p. 51. hasta 59.
Tamarisco sus secretos, p. 166.
Tierras, tiempo de estiércolarlas, p. 11. 169. y 170. buenas para los huertos, p. 46. para los trigos, y legumbres, pag.

- p. 167. hasta 171. y 301. como se miden de todas suertes, p. 27. hasta 292. las que producen piedras, para que son buenas, p. 299. hasta 301. las de bosque, como se cultivan, *alli*.
Tiña, sus remedios, pag. 46.
Tomillo salsero, sus secretos, pag. 79.
Topos, como se cazan, p. 159.
Torongil, sus secretos, pag. 78.
Tortolas, sus secretos, pag. 384.
Tos vieja, p. 67. 70. 80. 121. 215. 451.
Trigos, tiempo de sembrarlos, p. 10. 172. y 173. qual sea el mejor para sembrar, pag. 171. como se cubren, y escarpan, pag. 174. tiempo de segarlos, p. 175. se recogen para trillar, y disposicion de la era, *alli* modo de trillarlos, p. 176. se preservan de gusanos, y otros animalejos, *alli*. tiempo de venderlos, p. 177. el negro, como se gobierna, pag. 179. tiempo de molerlos para harina, p. 186. y 187.
Tripas, que estuvieren fuera, p. 79. y 80.
Trox, ò granero, su disposicion, y sitio, p. 176. y 303.

V

- V** *Aleriano*, sus secretos, p. 82.
Uvas, sean grandes, y gruesas, p. 197. quando se cogen para conservar, *alli*. si se corrompen, su remedio, p. 201. las de los parrales se conservan, *alli*. sean olorosas, pag. 202. se erien dentro de redomas, *alli* aparezcan en todo un aposento, *alli*. se defienden de las abejas, y moscas, p. 203. tiem-

- po de cogierlas para hazer el vino, *alli*.
Venero, y ponzoña, p. 69. 75. 82. 118. 122. 124. 261. 261. 360. y 431.
Verbalco, sus secretos, pag. 86.
Verengenas, sus secretos, pag. 71.
Ventisilades, sus remedios, p. 43. 86. y 87.
Ventre, salido fuera se reprime, pag. 96.
Vidrio, como se suelda, pag. 376.
Vidalva, sus secretos, pag. 229.
Vides, como se ingieren, p. 198. no crien piosos, p. 200. se defienden de las heladas, *alli*. sus enfermedades, y remedios, *alli*. y p. 201.
Vino, como se buelve vinagre, p. 65. no se gaste, pag. 68. 124. y 209. se conoce si ay agua en el, pag. 117. 129. y 208. como se haze, p. 204. el de pie, ò virgen, p. 205. el clarote, tinto, y otros, *alli*: moscatel, y griego, p. 206. si es verde, su remedio, *alli*. modo de piparlo, *alli*. malvasia, p. 207. sea como añejo, y de conserva, *alli*. se aborrece, pag. 209. sea hecho presto, *alli*. no haga flores, ni se corrompa, y corrompido, sus remedios, p. 212. hasta 215. su necesidad, y virtud, p. 217. hasta 219. que cosa sea, *alli*. sus calidades, p. 221. modo de usar del, p. 223. la causa de hazerse agrio, p. 225.
Vinagre, sea de buen gusto, p. 128. se haga fortissimo, p. 215. de diferentes maneras, p. 216. se buelva à su primera materia, *alli*. como se destila, pag. 263.
Vitis, tiempo de podar, y plantarlas, p. 10. den muchas ubas, *alli*. el mejor tiempo de vendimiarlas, *alli*.

Indice

y p. 203. su sitio, disposicion, y observancias en el plantarlas, y criarlas, podar, y estercolarlas, p. 191. hasta 197.
Violas, sus secretos, pag. 96.
Vista flaca, y debil, p. 35. se clarifica, p. 87. sus manchas, p. 260. 261. y 278.
Ulceras, sus remedios, p. 82. 85. 260. 270.

X

X *Avallies*, su caza. Vide *Puerros*.
X *Xaqucoa*, sus remedios, pag. 388.

Y

Y *Edra*, encienden lumbre sus hojas p. 109. sus secretos, p. 128.
Y *Teguar*, tiempo de cubrirlas, pag. 9.

Yervas, sus frutas, y raizes, tiempo de coyerlas, p. 10. las del huerto, quando se trasquilan, p. 52. se trasplantan p. 59. las olorosas, *alli*. las de comu, olorosas, como, y quando se recogen, pag. 98.
Yervabuna, sus secretos, pag. 76.
Yervos, sus secretos, pag. 181.
Yesta, para encender lumbre, p. 83.
Yua, sus secretos, pag. 84.

Z

Z *Abumerio* odorifero, pag. 117. y 273. para hazer salir las sierpes del cuerpo, p. 161.
Z *Zancharias*, sus secretos, pag. 70.
Z *Zanganos*, sus secretos, p. 369.
Z *Zorra*, su caza, y secretos, pag. 442. hasta 444.
Z *Zumbido* de las orejas, pag. 36. y 69.

F I N.

1814.

El primer prototipo de
el libro - quin y Polym.