Est 47
tab 1ª
no 1

ESPECTÁCULO DE LA NATURALEZA,

Ó CONVERSACIONES DE LAS PARTICULARIDADES ACERCA DE LA HISTORIA NATURAL,

QUE HAN PARECIDO MAS A PROPÓSITO para excitar una curiosidad útil, y formarles la Razon á los Jóvenes Lectores.

ESCRITO EN EL IDIOMA FRANCÉS

POR EL ABAD M. PLUCHE.

Y TRADUCIDO AL CASTELLANO.

TERCERA EDICION.

TOMO IV. PARTE SEGUNDA.

CON LAS LICENCIAS NECESARIAS.

En Madrid: En la Imprenta de Andrés de Sotos.
Año de 1785.

A costa de la Real Compañia de Impresores, y Libreros del Reyno.

ESPECTÁCULO
DE LA NATURALEZA,
Ó CONVERSACIONES
DE LAS PARTICULARES ACERCA
DE LA HISTORIA NATURAL,
QUE HAN PARECIDO MAS A PROPÓSITO
para excitar una curiosidad útil, y formar les la Razon á los Jóvenes Lectores.

ESCRITO EN EL IDIOMA FRANCÉS
POR EL ABAD M. PLUCHE.
Y TRADUCIDO AL CASTELLANO.

TERCERA EDICION.

TOMO IV. PARTE SEGUNDA.

CON LAS LICENCIAS NECESARIAS.

En Madrid: En la Imprenta de Andres de Sotos.
Año de 1787.

A costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros del Reyno.

ESPECTÁCULO DE LA NATURALEZA.

SEGUNDA PARTE.

TOMO IV.

LAS FRUTAS.

CONVERSACION PRIMERA.

EL CONDE.
LA CONDESA.
EL CABALLERO.

El Cond. ¡EN el mes de Mayo Brevas ya del año presente, y Racimos del pasado! cierto que es un postre poco comun.

La Cond. Aqui sabemos, como V. m. ve, reúnir lo nuevo, y lo viejo.

El Cab. Yo créo, que la obligacion de los Hijos se la debemos al calor de la Estufa, y á la destreza del Hortelano. ¿Pero es tambien acaso óbra suya conservar tan frescos los frutos del Otoño? Tengo para mí, que ha corrido por cuenta de otras manos.

La Cond. Es verdad. Yo soy la que toma el cargo de su gobierno, y hé llegado á conseguir muchas veces hacer durar la Pera virgulosa, ó vinaria, y tambien la Pera de San German, hasta Abril. (**)

El Cond. Cada dia se inventan cosas nuevas, y nunca podrá llegar á ser demasía, en órden á encontrar diversos medios de sorprehender agradablemente con semejantes hallazgos, presentando Frutas, que no se esperan, ó porque no llegó su tiempo, ó porque ya se pasó. Pero el punto, de donde es necesario tomar principio para lograr seguramente hermosas Frutas todo el año, es saber bien el tiempo, en que madura cada Fruta sobre el Arbol, y en el Conservatorio, y arreglar sobre este plano, ó segun este principio, la eleccion de los Frutales, que ha de plantar cada uno en su Huerta.

La Cond. De las Frutas excelentes es preciso tener en todas las Estaciones del año, y no contentarse con las medianas, sino quando no son posibles, ó nos faltan las mejores.

El

(**) De la de San German, traduce el Italiano, que hasta el mes de Febrero.

El Cab. El número de Frutas exquisitas es limitado: con que fácilmente podré yo coger sus nombres, y apuntarlas como se sigue, en las tablitas, ó libro de memoria, que traygo aqui.

El Cond. Esto es lo que yo le habia prometido á V. m.

La Cond. Comenzémos, pues, por las Frutas del mes de Mayo, en que nos hallamos. Frutas tempranas de el mes de Mayo.

El Cab. Hasta ahora nunca creí á este mes á propósito, sino para Flores.

La Cond. Mañana le han de servir á V. m. con un platillo de Fresas.

El Cab. ¿Ya blandas, y coloradas?

La Cond. Muy tiernas; y si V. m. me es incrédulo, todavia se las he de dar maduras en el mes de Abril: todos saben en casa, que se pusiéron asi en mi mesa, dos dias ántes que V. m. viniése.

El Cab. ¿Es la estufa la que hace aqui esos milagros, y nos trae cosas tan nuevas?

El Cond. No por cierto. Los Fresales se traxeron del monte nuevos en Otoño, y se plantáron en una tierra muy resguardada. (**) El Otoño siguiente (**) se trasplantáron á otros Tiestos, que se mantuviéron enterrados todo el Invierno en una Era bien beneficiada. Estos Tiestos, aúnque enterrados, estaban de modo, que se pudiésen manejar, á fin de sacar- Fresas tempranas.

(**) Cultivada, traduce el Italiano.

(**) En Febrero, dice la Traduccion Italiana, y añade varias cosas. Vèase Tom. 4. Dial. 1.

carlos de alli, y volverlos de lado, quando la Era de tierra llegáse á estar muy ardiente. Lo restante lo han hecho las Campanas, ó resguardos de vidrio, (**) y los calores de Abril.

Guindas tempranas.

La Cond. Dentro de quince dias, á mas tardar; cuento con darle á V. m. Guindas tempranas, y Fresas perfectamente maduras; y sin ser cogidas en tiestos, sino solo en campo raso: estas son alli mis rentas, y de hecho yo doy el recibo de su entrada todos los años; pero el Conde le dirá á V. m. de dónde nos vengan producciones tan tempranas.

Gobierno de los Fresales.

El Cond. Para lograr Guindas muy presto, no es necesaria otra cosa, sino plantar en una espalera los Guindos al mejor aspecto del Sol. Para tener Fresas tempranas en tierra descubierta, y campo raso, solo es preciso tener la precaucion de trasplantar los Fresales en Otoño, y colocarlos tambien con benigno aspecto al pié de una pared. En la Primavera se cortan las Flores mas tardias, con lo qual se fortifican, y adelantan considerablemente las que se abriéron primero; se ensanchan, y crecen con promptitud, y dan el fruto mucho mas bello. Luego que se acabáron las Fresas, se corta lo verde de las plantas por el pié mismo, de manera que queden iguales con la tierra. Esta operacion les da mas

(**) Los Jardineros usan en Francia estas Campanas de vidrio, para resguardar las Plantas, Rich. y Diccionario de las Artes, y las Ciencias, let. C. En Hespaña han empezado algunos à usarlas.

mas vigor á las raíces; pues la multitud de ramitas verdes consume los xugos, y acodándose por sí mismas en la tierra, se debilitan unas á otras por razon del excesivo número. Una era de estas Plantas puede durar, con utilidad, y conveniencia, tres años seguidos. Pasado este tiempo, se arranca cada año la tercera parte, para renovarla con Plantas, traídas del monte, ó de los bosques. El año siguiente se renueva el otro tercio, y asi todos los años succesivamente, y de este modo se tiene siempre surtido el Fresal con igualdad.

La Cond. Despues de las Fresas, y Guindas tempranas, vendrán en Junio las Frambuesas, ó Moras Ideas, y las Grosellas. (**) Acia la mitad del mes se darán ya las Cerezas gordas, tánto las negras, como las blancas, (**) y estas son mas estimadas que aquellas. Despues se seguirán las Guindas hermosas de *Montmoranci*, y las comunes. Las Frambuesas, y las Grosellas.

Julio es el mes de las Frutas coloradas, ó encarnadas, de todas las especies, que acabamos de nombrar, y con ellas trae la Guinda de Inglaterra, cuya magnitud, y dulzura hace, que sea apetecida, y buscada. Las Guindas garrafales, y las Guindas negras agridulces adornan todas las mesas, y postres. Las Higueras dexan escapar ya por este tiempo algunos frutos, que regoo- Guindas de Julio.

(**) Comunmente las dan ya este nombre, sì bien algunos las llaman Uvas de Corintho.

(**) A las Cerezas blancas llaman en algunas partes Inxertas, ò de Cuba.

gocijan el principio de la comida. Mediado Julio se cogen los Melocotones tempranos, los pequeños Duraznos de Troya: (**a) las Ciruelas amarillas, ó de Cathaluña, ó de Dama (**b) las Endrinas tempranas, ó Ciruelas Ibéricas: (**c) los Albaricoques primeros; y asi mismo Peras de excelente gusto, como las Moscateles, la Pera de la Magdalena, y la Dorada, ó de San Juan. (**d)

El

(**a) Ciudad de Champaña.

(**b) En Asturias les llaman Martiniega; y los Hortelanos Franceses, que lo han sido en Francia, y hà muchos años, que lo son en Hespaña, les llaman *Damasco*, y lo mismo à la Amacena mosca, ò Mugerona, à la Amacena colorada, à la morada, à la verde, y à la blanca, que se nombrarán despues. De estos mismos Hortelanos me he informado, que de las tres partes de Frutas, que tocamos en estos Libros, (que las leì una por una) no ha venido à Hespaña el tercio, sì bien se substituyen en mucha parte con otras.

(**c) Las hay blancas, negras, y moradas, todas muy sabrosas. Diccionario de las Ciencias, y Artes de Parìs, palabra *Perdrigòn*: estas no han venido à Hespaña.

(**d) Cermeñas, ò siete en boca, les llaman algunos. El Traductor Italiano hace aqui una protesta bastante juiciosa: diciendo: Que el querer dar à las Peras, que trae el Author, una descripcion completa, serìa alargarse fuera de propòsito; y que el darles en lengua Italiana el nombre que les corresponde, lo tiene por inposible; pues las Peras (y lo mismo dice de las demas Frutas) toman muchas veces su nombre de quien las empezò à dar al pùblico, del lugar de donde vinièren, de la semejanza con otras Frutas, del color, y figura, que tienen, y de la Estacion, que las produce; ademas de haber en cada Paìs sus Frutas particulares; y que asi usa del nombre Francès. Por lo que à mì toca, debia hacer la misma protesta, y me hubiera ahorrado esta idèa mucho afàn; pero ya que le he tenido, usarè del nombre Castellano, siempre que, ò por los informes, que he tomado de los Jardineros, que sabìan una, y otra lengua, ò por las señas, que dan los Diccionarios, ò por el Latin, que les corresponde à las Frutas, y objetos, de que se trata, le haya averiguado. En donde no alcanzò diligencia alguna, doy el nombre Francès, ò Latino; sì bien en èste con particularidad se halla una inmensa, y lastimosa variedad, echando muchas veces cada qual por su camino. En algunas Frutas, mas raras en el nombre, doy tambien el Italiano, para que ya de un modo, ò ya de otro, se venga en su conocimiento. Las Peras mas comunes, y mas conocidas en Hespaña, son las de San Juan, las de Buen Christiano, que pasan de treinta especies: las Cermeñas, las de Rosi, las de Reyna, las Bergamotas, las de Campanilla, las de San Miguèl, ò San Migueleñas, y otra multitud, que las Provincias particulares diferencian con varios nombres, y el comun de los Hortelanos confunde solo con el de Invierno, y Verano.

El Cond. La Cermeña chica, ó Cermeña de olor, recompensa su pequeñéz con una excelente suavidad, y dulzura. El Peral, que la produce prueba mejor, si ya es arbol viejo, y está plantado á viento libre, en campo raso, y terreno seco. La Pera dorada es todavia poco comun; pero merece, que se multiplíque, por ser tan temprana como las Cermeñas, y las iguala en delicadeza, siendo siete, ú ocho veces mas gruesa, que ellas. Peras de Estìo.

La Cond. Acia los Fines de Julio, si mal no me acuerdo, me hacen la provision de las Mirabélas gordas; ó Mirabélas de perla, que son unas Ciruelas grandes, llenas de xugo, y muy azucaradas. Todas estas Frutas, interpoladas diestramente, forman pyrámides, y edificios, cuyos altos, listas, y cornisas, se distinguen por el resplandor hermoso de sus colores, y tambien se las puede matizar.

El mes de Agosto, mas parece desperdiciar las Frutas, que darlas: él nos franquéa Higos grandes, Guindas tardías, Guindas garrafales, Albaricóques, y ademàs de esto, una multitud de Peras excelentes. Frutas de Agosto.

El Cond. Las primeras son las Cermeñas grandes: la Pera blanda, casi sin burujo, ó desecho alguno, y de delicioso xugo: la Pera de Señora, (**) que merece por su buen gusto mantenerse al abrigo de los vientos, cuya me-

(**) *Cuisa-Madama*, llaman los Hortelanos à esta Pera.

menor oleada la echa al suelo: la Blanquilla: (**a) de pezon largo, estimable por el gusto vinoso, ó de sidra, y por lo tierno de su carne. La Delicada, ó Pera sin hollejo, de poca duracion, y casi ephîmera; pero mantecosa, y de un zumo, ó xugo aromático.

La Cond. Yo gusto mucho de la Cazolilla, (**b) y de la Salviati, ó Pera de Duque, que vienen á un tiempo mismo, y son muy proprias ambas especies para dulces, y almíbares, por ser azucaradas, y casi sin orujo, ni cibera.

El Cond. Las últimas de este mes, son las del Buen Christiano veraniegas, y azucaradas, y las Robinas, por otro nombre Cermeñas Reales, ó de Agosto, ó Reales de Estío: (**c) ambas especies muy vidriosas, pero llenas de olor, perfume, y zumo.

La Cond. Este mes trae tambien consigo hermosísimas Ciruelas; pero yo me pierdo en la multitud de sus especies.

Ciruelas. *El Cond.* La primera es la Ciruéla de Señor, (**d) que es la misma, que la Amacéna (**e) de Tours: despues la Amacéna violada, y la de color encarnado. Las tres mejores de estas especies, son la verde, la blanca, y la que

(**a) O Blanqueta, ò de San Juan.
(**b) En Italiano Ghiacciuola.
(**c) En Italiano Acquaiuola.
(**d) De Monsieur dicen tambien en Hespaña, por haberse quedado con el nombre Francès.
(**e) Diccionario Castellano, let. A. Pero Antonio Nebrija pone Zaragozana. Dicc. let. P. En Italiano Damaschina di Tours.

que llaman Maugerona, ó Mosca, (**) que perfectamente dexan el hueso como las precedentes, y son de mejor gusto.

La Mirabelilla blanca, y la encarnada; la Ciruéla Albaricóque, la Endrina de Italia, ó Ciruéla Real; la de color de violeta, y la blanca; y la Ciruéla pintada, ó matizada, todas se distinguen por lo excelente de su carne. La de Santa Cathalina no cede en cosa alguna á estas especies de Ciruélas, principalmente quando se la dexa en la Espalera sobre el Arbol, hasta que se arrugue, y adquiera la sazon de la vejez: en donde circúla con libertad el ayre, no podría á causa de sus combates, llegar jamás á esta perfeccion.

La Cond. La Reyna Claudia me parece á mí mejor que todas esas. Esta sería una Ciruela perfecta, si con aquel súave xugo, que tiene lográra un color hermoso.

Medios para dàr color à las Frutas.

El Cond. Algunas veces adquiere listas, y vetas encarnadas, descargando al Arbol de las hojas, que le quitan la vista del Sol. Pero este medio, que tambien es eficaz en los Albaricóques, en los Melocotones, y Peras, se debe usar con cautela. No es necesario dexar descubierta la fruta de un golpe, ni tampoco por todas partes. Nótese quando empieza á madurar, y entónces quitar luego las hojas de aba-

(**) A todas estas especies llaman *Damasco* los Mortelanos.

abaxo, de manera, que quede todavia la Fruta libre de los rayos nocivos del Sol: despues se pueden ir quitando succesivamente mas hojas; y en fin destaparla del todo.

Melocotones. Los principios del mes de Agosto nos subministran los Melocotones de la Magdalena, de los quales hay dos especies: á los unos les dan el sobrenombre de *blancos*, y á los otros de *encarnados*: ambas á dos especies son excelentes, y fáciles de conocer; porque las hojas están dentelladas, ó punteadas en toda su circunferencia, mucho mas que las otras especies de Melocotones. La Miñona chica, (***a) se recoge al principio del mismo mes. La Miñona grande está ya sazonada quince dias despues, y es la mas hermosa, y perfecta de todas las especies, que hay de Melocotones: por lo qual deben propagarse mas, y hacer mayor Plantío de ellos.

El Melocotón Rosano, ó la Rusciana, (**b) y la Chebrosa (**c) temprana, aúnque logran una hermosa apariencia, no tienen el mérito del jaspeado, ó rayado temprano, (**d) que es el mas xugoso de todos, y viene por los fines de Agosto con el Miñeruelo, ó Abridor, al qual se parece mucho. La bella Guardia, ó el Bizarro, puede igualarse con los mejores.

El

(**a) En Italiano Gentile; delicada, ó graciosa en Castellano.

(**b) Rusciana, Ciudad de la Calabria Citerior, en el Reyno de Napoles.

(**c) O de Chevreuse, Ciudad de la Isla de Francia, con titulo de Ducado.

(**d) En Italiano, Poanazza primaticcia.

El Cab. ¿Que diferencia hay entre el Melocotón comun, el Miñeruelo, y la Pavía? (**)

El Cond. La Pavía no dexa el hueso, y tiene el hollejo velludo: el Miñeruelo, ó Brugnón tampoco dexa el hueso; pero su hollejo es liso. Todos los demas Melocotones, ó Abridores dexan el hueso, y tienen vello, á excepcion del jaspeado, ó rayado, que no tiene pelusa alguna. Miñeruelo, y la Pavia.

La Cond. Vengamos á los presentes, que nos hace el mes de Septiembre. Uno de los mas bellos son las Peras de Rosa, llamadas Roselet, ó Roselinas, tánto en las pequeñas, como en las grandes. Frutas del mes de Septiembre. Peras. La Roselet, ò Roselina.

El Cond. Yo hé notado, que estas, que pasan por dos especies, son realmente una sola, de un mismo sabor, y de una misma delicadeza; y que, segun toda apariencia, la diversidad solo está en el Arbol; sobre que se inxirió esta especie, ó en el terreno, que la produce. Sin duda es una de las mejores Peras, que se hallan: nada iguala á la dulzura de su carne casi liquidada en zumo, á la delicadeza de este, y delicia de su gusto, realzándolo todo con un olor lleno de aromas. Donde quiera prevalece; pero con particularidad en tierras de poca miga. La Pera de esta espe-

(**) El Melocotòn comun, la Pavia, y el Abridor, todos son Melocotones *Hembras*; y el Durazno, à quien en el Idioma Francès llaman *Pechemale*, es el Melocotòn *Macho*, segun informe de un Francès inteligente, que fue Hortelano en Francia, y hoy lo es en Hespaña.

pecie, que se coge en Reims, es la mas perfecta; y la que se produce alli mismo en Huertas, Jardines, y Cortijos, es muy superior en la delicadeza á la que se recoge en el Campo.

El Cab. Un Arbol, que estiende sus raíces debaxo de un arrecife, calzada, ó camino, que no se cultiva, no logra el fruto de la labor, ni las ventajas de las lluvias. ¿En dónde, pues, encuentran xugo estos Arboles? ¿No darán sino frutos insípidos, ó los negarán del todo?

El Cond. Casi no se puede dudar, que de los lugares habitados, y principalmente de aquellos, en que las cuevas son espaciosas, y profundas, suben continuadamente vapores impregnados de sales volátiles. De esta verdad se puede hacer juicio por las costras de salitre, que se ven en los respiraderos, y troneras de las cuevas, y en las paredes de todos los subterraneos. Estas pequeñas sales, tan proprias para introducir un gusto relevante en las Frutas, son impelidas de un efluvio continuo de otros vapores, que las elevan, y hacen nadar en el ayre, inundando todo el espacio, en que el Arbol extiende una multitud de hojas, que las reciban, para que sustenten, y fecunden la Planta. Las mismas sales caen á raíz de los edificios, de donde las barre la lluvia, y las conduce al pié de los Arboles, tánto por cau-

causa de los intersticios de las calzadas, como por la de inumerables canales, que fabrican los gusanos, para salir á respirar el ayre, la frescura, y temple benéfico.

Tres especies de Melocotones, que disputan éntre sí la hermosura, y la bondad, siguen bien de cerca á la Pera Roselina. El primero, es el admirable: el segundo, el Real, que se diferencia del precedente en un tumor, que prolonga su extremidad: el tercero es el de Chebrosa, tardío, que se parece al temprano, aúnque no tiene vello, ó pelusa, (**) como él: su roxo es mas intenso, y le dá el nombre de purpureo.

La Cond. No es la qualidad que hace á esta especie de Melocotones menos estimable la de ser tardíos, pues de este modo lucen casi solos ácia fines de Septiembre.

El Cond. Y si alguna otra Fruta los acompaña, sacan mayor lustre de la comparacion; pues no puede competir, por madurar con dificultad, como el Nivette, el Blanco de Andilli, el Admirable Amarillo, (**) el Jaspeado tardío, el de Pavía de Pompone, ó Pavía Monstruosa, que puede durar hasta Noviembre. El mes de Septiembre madura tambien algunas Ciruelas buenas, como son las de Vacaciones, ó Amacénas de Septiembre. (**)

La

(**) Terciopelado llaman los Hortelanos al que tiene pelusa.
(**) En Italiano, Limoncine dette del micolo.
(**) En Italiano, Simiana.

Manzanas. *La Cond.* Quando faltan todas las especies de Melocotones, se suple tal vez el defecto con un canastillo de Manzanas, á que llaman Calvillas de Estío, ó Manzanas de Rosa.

El Cond. Los Melocotones buenos de Septiembre desacreditan casi todas las Peras, que da este tiempo. Con todo eso, la Pera Espina del Estío no rezela, como ni tampoco la Roselina, parecer al lado del Melocoton Real, ó del Admirable.

La Xugosa de Bresa, ó Encinilla desconocida, (**) Pera, que tiene, sin razon el nombre de Xugosa, pues no lo es; y la Manteca de oro, llenan, lo mejor que pueden el defecto de la Pera Manteca de oro comun, y de los Melocotones.

La Cond. El Señor Caballero puede poner entre las Notas de su Memoria, que á primeros de Septiembre es quando se les da el colorido á las Frutas, con un artificio, cuya práctica es bien fácil. Quando se quiere hacer subir de punto el color remiso de la Pera de San German, de la Real de Invierno, y principalmente de la de Buen Christiano, se separan las hojas, que les roban la vista del Sol, y se humedece la Fruta, pasando de un lado á otro, con lineas sutiles, un pincél mojado en agua fresca: el Sol recuece esta agua, y la convierte, yo no sé cómo, en un bermellón hermosísimo.

Artificio para colocar las Peras de Invierno.

El Cond. El mes de Octubre, quando el año es

(**) En Italiano, Zucherina.

es favorable, y benigno el tiempo, acaba de madurar los Higos mas pequeños en realidad, que las Brevas; pero tambien mas delicados; y acaso ellos, y los Melones son el fruto mas perfecto, que nos franquéa el año. Fruta del mes de Octubre.

Entre las Peras (cuya recluta es grande en este mes) solamente quiero hacer memoria, y limitar la explicacion al cultivo de cinco, ó seis especies, que son xugosas, y de un sabor delicioso. La primera es la Manteca de oro, que se divide (**) en Manteca de oro encarnada, dorada y verde. Esta diferencia proviene, al parecer, del tronco, en que se inxirió la fruta, y de la naturaleza de los polvillos, que fecundan la pepita, de que salió la púa. (**) Las otras son, la Verde-larga; (**) la Verde-larga Suíza, ó Boca húmeda rayada, la Bergamota Suíza, la Decana, ó Pera de San Miguél, y la Besi-de la mota, la qual no sale buena, sino está en plena libertad el Arbol. Peras de Otoño.

La Cond. Todas estas Frutas, y particularmente la Bergamota de Otoño, son muy buenas: su desgracia es el venir despues de la Pera mantecosa.

El Cond. Desde últimos de Agosto se encuentran en las Viñas racimos yá maduros,

(**) El Italiano añade, que se dividen de este modo, à su parecer, sin razon.

(**) La Traduccion Italiana omite, que la diversidad del color de estas Peras provenga de estos polvillos, y solo pone como causa el tronco, ò la tierra en que se ponen.

(**) Verde longa, dicen los Hortelanos; y tambien se llama Boca hùmeda de Otoño: es muy parecida à la Pera de campanilla.

Uvas.

ros, (**) como el de Chaselas, (**) que es perfectamente súave; el de Cioutat, ó Uvas de Austria, tan buenas como las precedentes, y las hojas de su Vid se distinguen, en que están cortadas, como las del Peregíl. Las Uvas de Corintho, tánto las blancas, como las moradas, y cuyos racimos son pequeños, sin granillos; pero los granos del racimo muy juntos, y muy menudos. Tambien se logra en Septiembre la Uva Moscatél, de que hay tres especies; la blanca, la morada, y la tinta, todas de hermosos, y excelentes racimos, si llegan á madurar suficientemente. No obstante, en Octubre consiguen su mayor perfeccion estas Uvas, como tambien las de Gennetin, (**) y Malvasía, y el Moscatél largo, ó Pasa-Moscatél, que no se logra, sino en tierras muy cálidas, y en años benignos, y favorables. Para ayudar á estos racimos Moscateles á madurar en los lugares, en que no los fomentan, y benefician los rayos del Sol, bastante activos, y sin embarazo alguno, quando ya los granos de Uva son como garbanzos, se tiene cuidado de enralecerlos con unas tixeras, quitando muchos de ellos, para que maduren los otros. Los racimos, en que estan recalcadas, y espesas las Uvas,

Modo de perficionar el Moscatèl.

(**) En Hespaña los hay mucho mas tempranos.
(**) Italiano, *Galletta.*
(**) Tambien le dan el nombre de Gennetin al Vino blanco, que de esta Uva sacan en Orleans: Dic. de las Cienc. let. G.

Uvas, son los peores, tánto para la masa, como para el vino.

Puédese tambien descargar las Cepas, y parras de moscateles: como asimismo las de todas las Uvas blancas, de algunas de sus hojas, y rociarlas por encima, mientras el calor del Sol. La humedad, que adquieren con este rocío, las dexa mas tiernas, mas tratables, y con un color de ámbar, que regocija la vista.

El Cab. Algunas personas curiosas toman con tiempo los racimos nuevos, y otras frutas, todavia tiernas, y poniéndolas al Sol en vasos, ó botellas de vidrio, las maduran, y mantienen frescas, y sin daño alguno por mucho tiempo. Pero yo creo, que hay otros modos mas sencillos para conservar las Uvas.

La Cond. Dos sé yo, con los quales me hallo muy bien: el uno es, cortar los bástagos largos, que tienen muchos racimos, y ponerlos sobre unos aros, colgados en alto, y en parage donde no éntre de nuevo ayre alguno. Lo mas seguro es, colgar estos bástagos en algunas caxas, ó tonéles bien secos; de modo, que quando se abra una de estas caxas, ó tonéles, no se comunique el ayre á las demas, ni pudra los otros racimos, á que por entónces no se llega, ni se necesitan.

Modo para conservar las Uvas mucho tiempo.

Otro medio hay mas seguro, aúnque algo embarazoso. Este es, dexar los racimos en la Espalera, y tenerlos alli todo el Invierno, res-

guardando cada racimo con dos saquitos, uno de papel, y otro de holandilla, ó lienzo encerado. El gasto es moderado, pues sirven por muchos años: atanse algo apretados ácia lo alto del encerado, ó pezon del racimo. Prudentemente se cree, que este pezón, que atrahe, y chupa todavia algun xugo del tronco, que le mantiene, no evapora mucho, ni se disminuyen los xugos, que encierra en sí. Además de eso, se halla resguardado alli el racimo, debaxo de aquellas cubiertas, de los insultos del agua, y del granizo, de los latrocinios de los páxaros, golosina de los ratones, y del rigor de los hielos; si ya estos no son excesivos, que entónces solo queda el remedio de retirar las Uvas de aquel parage. Pero aúnque el frio se aumente, como no sea en exceso, se conservan, añadiéndoles el cobertizo de paja, de que ya hablámos tratando de las Plantas, que se ponen en la espalera. De este modo casi hay seguridad de mantener hermosos Moscateles, y otras especies de Uvas, hasta bien cerca de Pasqua.

En Nobiembre. *El Cond.* En Noviembre desapareciéron ya todas las Frutas de hueso; pero los Reservatorios, y piezas, en que viven los Arboles resguardados, rebosan, y mantienen con abundancia otras Frutas, que se van sazonando succesivamente.

La Cond. Parece, que estan de acuerdo los Ar-

Arboles entre sí, y que se tienen dada mutuamente palabra, y hecha convencion de servirnos, segun se alternan para sazonar sus Frutas.

El Cond. La Pera, llamada Mesire Jaen, (**) aúnque áspera, y empedernida, es de un sabor exquisito. La Pera de Viña, (*) aúnque expuesta á mollentarse, es xugosa, y de un gusto relevante. La Delphîna, ó Lansac, la Azucarada verde, la Marquesa, la Pera de peritoin, ó amarilla del Invierno, (**) todas son de mucho, y sabroso xugo. Lo que la Manteca de oro en Octubre es la Crasana en Noviembre, y siempre conserva el primer lugar.

La Pera de San Germán, que entre todas las aguanosas es la que tiene el privilegio de no amollentarse, pretende en Deciembre servirnos, y honrar nuestras mesas. En Diciembre.

La Cond. La Pera virgolosa, ó vinaria junta á una bella apariencia la mas singular dulzura, y se juzga la Pera mas á propósito, para hermosear un postre en qualquier banquete. La Espina de Invierno, la Ambreta, y la Chasería, (**) tienen tambien partidarios, que las defienden. Todas estas, por lo regular, no se juntan con las precedentes en una mesa, sin que Peras de Invierno.

(**) En Italiano, Ghiacciuola.
(*) O la Doncella, ò Morena cenicienta. En Italiano, Rogia.
(**) En Italiano, Varnareccia maraviglia del verno.
(**) En Italiano, la Campana; pero en realidad no es la Pera de campanilla, aùnque se le parece.

que se dispute, quál tiene el primer lugar; y el pleyto se finaliza por lo ordinario con probarlas una trás otras, y hacerlas justicia á todas.

El Cond. La Luisa-buena (**) no se logra perfectamente, sino solo á viento, y campo abierto, sobre Arboles antiguos, y en tierras secas; y es insipida en lugares frios, y húmedos. La Martin-seco dura muchos meses, y cocida es excelente.

La ultima Pera xugosa, y que hace deliciosos á
Enero. Enero, y Febrero, es la que llaman Colmart. (**)

La Cond. La Franca-Real, la Doble-flor, la Cadillac, y la Pera de libra, pueden hermosear por mucho tiempo los postres de qualquiera mesa, y además de eso, se pueden comer cocidas.

El Cond. El fuego se hace en este caso lugar al través de las partes mas duras, desenvuelve, y hace sentir al paladár sales muy delicadas, y sabrosas, que no se percebirían en la fruta cruda.

No olvidémos aqui la Real de Invierno, que no madura comunmente hasta Febrero; y quando se coge á viento libre, y en un arbol antiguo, es excelente, y un thesoro en tiempo, que todas las demas especies de la fruta buena empiezan á faltarnos. Pero la del Buen-Christiano, por su hermosura, de-

li-

(**) Italiano Duretta.

(**) De la Ciudad de Colmart, en la Alsacia. El Italiano omite una de estas quatro especies de Peras.

licioso, y meloso xugo, es la provision de todo el Invierno. La del Buen-Christiano de Ausch, y la de Turena, tiene una delicadeza en todo, que se acercan á la Xugosa.

La Cond. Quando la Pera de Buen-Christiano es vidriosa, y de carne grosera, y basta, se hacen de ella peradas, y almíbares maravillosos.

En el mes de Marzo, y Abril no hay á qué apelar, sino á esta Pera, y á las mas bellas especies de Manzanas, que duran hasta la Pasqua, como la Calvilla blanca, (**) la Calvilla colorada, (**) la Reynecilla de Inglaterra, ó Camuesa fina; la Fenovilleta parda, (**) la Fenovilleta colorada: (*) y sobre todo, la Reynecilla Franca, y la Reynecilla Cenizienta, que son las Reynas de las Manzanas, tanto crudas, como cocidas: la Manzana pequeña de Api (**) regocija la vista con la hermosa vivacidad de sus colores, y algunas veces el gusto con un zumo sumamente delicado. Marzo, y Abril.

Conforme vamos entrando en el Invierno, se va disminuyendo considerablemente el numero de las mejores Frutas. La liberalidad de la Naturaleza, y la destreza, y precauciones de

(**) En Italiano, Mella-Testa.
(**) En Italiano, Mella-Reginal.
(**) En Italiano, Mella-Carobella.
(*) O Manzana Bardin.
(**) En Italiano, Appiola; y el Traductor omite las dos precedentes, de quienes decimos ser las Reynas de las Manzanas.

de los Jardineros, y Hortelanos, se agotan en fin. Pero quando le parecemos á Vs. ms. pobres, y destituídos de todo recurso, se descubre un nuevo asylo, se abre el Reservatorio, que la Madre de Familias tomó á su direccion: y con el cuidado, que puso en ella, vuelve á hacer, que aparezcan en la mesa casi todas las Frutas, que hemos dicho, y consigue, que para sus domésticos revivan de algun modo los favores de todas las Estaciones del año.

Frutas confitadas.

De estas Frutas, las unas se confitan, otras se componen en almibares maravillosos, y no pocas se secan perfectamente.

Quando el peso del azucar iguala al de la fruta, que se cuece juntamente con él, se puede guardar el dulce mas tiempo: quando el peso del azucar es solamente la mitad, ó menos que el de la fruta, ésta conserva mejor su gusto natural, pero dura menos: con todo eso, se previene, é impide la corrupcion con una capa, ó tongada leve de azucar, que luego se endurece, y cristaliza á la entrada del vaso, en que se conserva el dulce. En lugar de azucar se puede usar de una capa, ó tongada de Grosellas pásas, que preservarán el dulce del mismo modo. Muchas veces sucede, que el conocimiento, que se hace, saca, yo no sé cómo, el azucar natural de las Frutas, haciendo, que se encuentre una aroma, que no se le comunica, aún la sazón, y maduréz mas perfecta.

El

El Cab. Buena experiencia hay de eso en las mermeladas de Albaricoques, y Mirabelas.

La Cond. Muchas Frutas excelentes, en particular el Albaricoque, el Melocoton, y la Reyna Claudia, despues de muy cocidas á medio azucar conservan por largo tiempo su excelente gusto, metiéndolas en aguardiente.

Casi no hay Fruta, á quien no se la pueda hacer durar de un año á otro, sacándola en zarzos al horno, ó al Sol sobre pizarras, y este segundo modo prueba mejor. Quando estas Frutas expeliéron ya la humedad, que contenian, se las puede polvorear con azucar ligeramente, y guardarlas en caxas, y lugares secos. Ciertas Amacenas (**) negras, se conservan con aquella flor natural, y aquel color azul, que tenian en el Arbol. Las Bruñolas, ó Ciruelas gordas de *Provenza*; las de *Tours*, las Guindas de Montmoranci, y la Rouselet de Reims, se secan perfectamente, sin miel, azucar, ni otro algun caldo, ó condimento; y la carne en estas Frutas secas es mas sana, que en las confitadas, además de conservarse pasas mucho mas tiempo, que en dulce. Ello es asi, que la mayor parte de las mas hermosas Frutas, se representan en diversas formas, y muchas veces con su proprio, simple, y natural sabor, aún en las temporadas, que el año nos lo niega todo. Frutas secas.

(**) O Damascos, como quieren los Hortelanos.

El Cond. Estas Frutas admirables, que cogidas del Arbol, no se podían prometer, sino muy pocos dias de vida, adquieren con este medio cocimiento, que se les da al Sol, ó al fuego, una consistencia, que las dexa capaces de qualquier transporte; y asi pasan á Provincias muy diversas.

La Cond. No limitemos á solo eso el elogio de las Frutas secas: ellas atraviesan los mares, se ponen en las mesas de los Reyes, y caminan hasta el cabo del Mundo, para dar noticia de la excelencia, y cultura de la Tierra, que las produxo.

LAS LEGUMBRES.

CONVERSACION SEGUNDA.

EL PRIOR.
EL CABALLERO.

El Prior. V. M. me hará gusto de permitirme, que saque una copia de esa Memoria, en que ha apuntado las Frutas mas escogidas, que se necesitan, y en que se ha de poner la mira, para adornar una útil, y hermosa Huerta. Yo tengo no poco que reformar en la mia; pues mi antecesor plantó mil cosas inútiles; y aún en las que no lo son, no hay alternatíva, órden, ni regla. Lo que hay bueno, viene junto, y despues me hallo desproveído de todo; y lo que V. m. me ha mostrado es un medio seguro para sacar de la Tierra todo quanto bueno nos puede dar. En esa Memoria encuentro aquel órden tan importante, que el Señor Conde ha visto observar en todas partes en las hermosas Huertas, que despues de la última Paz, son de tanto gusto en la Nobleza, y éntre los mas inteligentes Señores: méthodo, é introduccion, de que somos deudores á Luis XIV.

El Cab. ¿No diríamos mejor, que lo debemos á M. de la Quintinier?

El Prior Quando un particular favorece á un Obrero inteligente, ó sabio en algun Arte, paga su talento; pero quando lo executa un Rey, ó quando acaricia á un bello ingenio, se puede decir, que él le forma. Le saca á luz, y le obliga á hacer los mayores esfuerzos, y experimentos, que sirven á otros despues de regla, y de modélo. Los grandes, y felices sucesos de M. de la Quintinier, son menos débidos á su propria capacidad, que al deseo eficaz, y apasionado, que tenia de complacer á un Monarchâ; y tal, que se podia tener por el mejor Monarchâ de todos. Este deseo le hizo hallar el Arte de Jardinería, que ni él, ni otra persona conocian ántes. Y asi este Príncipe enriqueció mas las huertas, y los jardines, que lo hiziéron aún aquellos, cuya memoria nos es tan amada, por el cuidado, que tomáron sobre sí, haciendo largos viages á Países extrangeros, para traernos nuevas especies de Frutas.

Virg. Georg. 2. Plin Hist. Nat. lib. 12. & seq.

El Cab. ¿Conocemos muchas, que nos hayan venido de ese modo?

El Prior. V. m. ha podido ver en Virgilio, y en otras partes, que las expediciones, y jornadas de los Griegos á la Persia, Armenia, y á la Media, diéron á la Europa el Cidro, el Albaricoque, y el Durazno. Las Guerras de los

los Romanos, debaxo del mando de Lucullo, en el Ponto, diéron lugar á traer de Cerasuntho á Roma el Guindo, (**) que no se conocia en ella. Los Principes Cruzados, conduxéron de allende el mar, ó de sus viages ultra-marinos, en los Siglos XII. y XIII. las Ciruelas Amacenas, y las de Santa Cathalina, con muchas especies de Uvas. Pero Luis XIV. formando con liberalidad, y con beneficios á M. Le Nautre, y á M. de la Quintinier, dió Maestros de Jardinería, á toda Francia; ó por mejor decir, los Jardines, y Huertas de Versailles han venido á ser la Escuela de toda Europa.

Plin. Hist. Nat. lib. 15. sect. 30. Hard.

El Arte de Jardinería, gobernando segun toda proporcion el trabajo, y producciones de la Naturaleza, nos ha dado, como V. m. ve, una guirnalda de hermosos Frutos, que corona todo el año. De esta Arte misma nos viene otra corona, que si bien no resplandece con la belleza, y resalte de colores que la primera, es muy agradable, por razon de la suma variedad de Plantas, siempre nuevas, siempre útiles, y jamás interrumpidas. Hablo de las Legumbres, que en otro tiempo, empezando con Mayo, las acababan los primeros frios; pero el dia de hoy, el sabio gobierno del Hortelano, las hace durar por todo el curso del año, y las aumenta, y hace venir, quando quiere, á pesar de las órdenes, con que el Sol de

(**) El Cerezo, dicen otros.

deseca la tierra, evaporando sus xugos, y de los hielos, que la comprimen, y la maltratan.

Cultivo de las Legumbres.

El Cab. ¿Y esta parte de Jardinería, que pertenece á la Hortaliza, es muy dificil?

El Prior. Promptamente se logra, y hace fructificar: toda la dificultad está en algunas menudas operaciones, que se aprenden muy presto con la práctica; y sería perder el tiempo, darle á V. m. las reglas de ellas. Sabe muy bien, qué es trabajar la Tierra, cavarla, ararla, y disponerla con todo aséo.

No necesita mas Diccionario, que el que ya tiene para entender las delineaciones de los bancales comunes de Legumbres, de las eras en costanera, ó declive, que será escardar la tierra, cavarla con un hierro de dos dientes, (**) yá sea para arrancar la hierba mala, que empobrece las Legumbres, ó ya para abrir camino á las aguas de los riegos, y las lluvias. Nadie ignora, qué sea cubrir con las campanas de vidrio, ó paja las Fresas, los Melones, y todo aquello, que se quiere lograr en una era, ó quadro. (**) Tampoco, qué sea sostener estas campanas con horquillas de madera, para comunicar á la Planta el beneficio del ayre: el cortar el verde de las Legumbres, para impedir

(**) Sallar llaman à esta operacion en algunas partes, en otras escardar, y en otras escardillar.

(**) Esta era, ò quadro debe estar algo elevado, y con una capa de estièrcol, para que se conserve el Plantìo, ò Fruta. Diccionario de las Ciencias, y Artes, p. Couche.

dir que las hojas de abaxo se marchiten, y pudran, arruinando, y pudriendo la raíz: detener lo que sube en demasía, cortando las extremidades, ó guias, para engruesar lo restante de la Planta: dexar ralo aquello, que se note muy espeso en Melones, Cohombros, Pepinos, Racimos, y otros Frutos: atar la escarola, la Endivia, aporcar el Apio, para que se cure, y blanquée: conservar los Cardos, y Alcachofas con campanas de paja, ó abrigarlos con ella: formar unas eras altas, otras algo hundidas, ó al nivél del terreno: estercolar qualquiera de ellas: beneficiarla de nuevo con estiércol fresco de caballo, cercándola de él por todas partes.

El Cab. Todo quanto significan esos términos lo entiendo bien, pero no es poca obra la que encierran.

El Prior. Nada hay aqui, que le deba á V. m. desmayar, ni inducir caimiento de ánimo: la execucion de todas estas cosas pertenecen á un mozo, ú Hortelano jóven; y en que las haga bien está todo el acierto, y todo su aplauso: á V. m. le guardamos para mas nobles cuidados: el que tendrá, pues, algun dia, será dirigir el de los otros: ellos le han de prestar sus brazos; y asi, (como V. m. guste) lo que debe hacer en esto, solo es dirigir, y ordenar á los que trabajen, y avivarlos, para que no emperezen.

El

El Cab. Supongamos, que en casa me confian la direccion de la Huerta: ¿quál es en este caso mi oficio? ¿qué es lo que corre á mi cuenta?

El Prior. El objeto de su atencion será entónces no dexar inútil terreno alguno, ni la menor parte del año sin Legumbres. Con esta mira, es preciso aplicarse muy en particular á conocer en qué tiempo se puede, y debe plantar cada especie, y el tiempo necesario de mantenerla alli, para que sabiendo quándo se acaba, y quándo se debe arrancar, se reemplaze al punto con otra.

El Cab. Bien veo, que ese conocimiento es quien lo arregla todo; ¿pero, y cómo podrá uno llegar á tenerle? pues á mí me parece, que hay en una Huerta millares de Plantas, á que atender.

El Prior. Esta es una parte de la Historia Natural, no ménos que lo es tambien de la Economía; y el adquirirla es tan fácil, como importante. Es importante, pues un Caballero, que se precia de saber quanto hay, en órden al Cacáo de México, (**) y á la Areca (**) de los Indios, debe tener mas cuidado, puesto que le va á decir en ello mucho mas, en saber dar órdenes á propósito, para que no falten Espárragos á

(**) Aqui añade la Traduccion Italiana el Caffè de la Arabia.

(**) Es la Frutilla, que en una especie de Palma cogen los Indios, y la traen casi continuadamente en la boca. P. Acosta, Historia Natural, y Rich. Dic. let. A.

á su tiempo, ni Guisantes, ni Melones en su sazon. Este conocimiento es tambien fácil de adquirir.

Puédese dividir una Huerta, dexados á parte los Arboles frutales, en siete, ú ocho clases: en raíces, (**a) en verduras, (**b) en ensaladas, en hierbas menudas, ó salseras, en plantas fuertes, (**c) en odoríferas, en las que propriamente se llaman Legumbres; y en las Frutas de tierra, (**d) que sirven para caldos, potages, y guisados. Division de las Plantas de una Huerta.

El Cab. ¿Qué entiende V. m. por las que propriamente se llaman Legumbres?

El Prior. Regularmente no debian llamarse Legumbres, sino aquellos granos, que se sacan, y recogen dentro de cáscaras, vaynas, ú hollejos, como son los Garbanzos, Habas, Lentejas, Judias, (**e) Guisantes, (**f) pero el uso ha extendido el nombre á las raíces mismas, y á la mayor parte de las Plantas de una Huerta.

El Cab. Comenzémos, si V. m. gusta, por las raíces: ¿quáles son aquellas de que usamos mas, y en qué tiempo se siembran?

(**a) Esto es, las que se sacan para comer de debaxo de la tierra, como Navos, Chirivias, &c.

(**b) Esto es, las que sirven en la olla, ò cocido.

(**c) Plantas fuertes son, ò las picantes, ò amargas, por exemplo, Pimientos, y Axenxos.

(**d) Por Fruta de tierra se entienden, v. gr. las Criadillas, ò segun la traduccion Italiana, las Plantas rèptiles, ò rateras, terragna, ò terragnola.

(**e) O Aluvias, Fasoles, Fasolas, Frìsoles, Arvejas, Judihuelos, &c. segun variedad de Provincias.

(**f) Altramuces, ò Arvejones, Arvejos, &c. un nombre en unas Provincias de He paña, y otro en otras.

El Prior. Las Raíces son, la Escorzonera, la Zanahoria, la Cañaheja, la Chirivia, los Rávanos, Remolachas, Navos, y algunas otras.

Escorzonera de España.

Escorzonera de Francia.

La Escorzonera es de dos modos: la de Francia, (**) y la que va de Hespaña mas gruesa, y mas estimada, que la comum de aquel Reyno. La Escorzonera de Hespaña se siembra por el mes de Marzo, y asimismo en el Agosto. La semilla dura solo dos años en la tierra; pero se siembra una era cada año, para que nunca haga falta. La Escorzonera comun de Francia se siembra en la Primavera, y solo dura hasta la Quaresma del año siguiente. Estas Raíces, y generalmente todas las que son comestibles, prueban bien en una tierra algo gruesa; (**) pero sumamente esponjosa, blanda, y bien cuidada; pues de otra suerte las masas de ella muy unidas hienden con su resistencia las Raíces, reduciéndolas á una horquilla, lo qual se les quita todo su mérito.

La Cañaheja, y la Zanahoria.

Las Cañahejas, y Zanahorias blancas, amarillas, roxas ó violadas, se siembran en Abril, ó poco ántes, en tierra ligera, arenosa, y algo húmeda. Tiénese cuidado de escardar bien el terreno, porque no las sufóque, y empobrezca la mala hierba, y se entresacan algunas Plantas, y enralecen como tambien á la Escorzonera, para que cobre mas cuerpo, y se fortifique. Pue-

(**) A èsta llama Sa'sifi, ò Cercifi.
(**) O Grasa, como dicen en varias Provincias.

Puédese asimismo acortar el follage, y verde que tienen, para que no desubstancie la Raíz, y la altere, y pudra la falta de ayre. Estas Raíces se arrancan, ántes que llegue el Invierno, y se conservan, enterrando unas muy cerca de otras.

La Chirivia se siembra, y planta muy espesa, porque siempre se queda delgada: no dura, sino solo hasta Quaresma. La Chirivia.

Los Navos se siembran en la Primavera, para tenerlos en Estío; y tambien se siembran en Agosto, para lograrlos dos meses despues: conservanse todo el Invierno en lugar abrigado, y seco; pero amontonados, y sin que se necesite mucho cuidado, ni precaucion. Los Navos pequeños de Champagna son los que mas se estiman en Francia; pero sembrados en otro terreno, no conservan de modo alguno su gusto natural. Los Navos.

El Rábano pide la tierra mas súave, y los riegos mas freqüentes. Esta Raíz se siembra, y cria en un terreno cultivado, y bien estercolado, cubriéndola desde el mes de Diciembre, por razon del frio. Aqui se mantiene cinco, ó seis semanas, despues de las quales se trasplanta entre los cogollos de Lechugas, y Escarolas, para lograrla todo el Estío, y asi una misma tierra fructifica mas, y da doble cosecha. El Ràbano.

La Remolacha, la Escorzonera, las Zanaho-

rias, los Navos, y la Cañaheja, (**) no se multiplican, sino por medio de la Simiente. El tiempo de sembrar estas raíces, y de transplantarlas, ó sacarlas de la almáciga, es la Primavera, y se vuelven á replantar ántes del Invierno, para conservarlas abrigadas, ó debaxo de techado, y éntre arena.

Las Cotúfas. Las Cotúfas son excrescencias, ó tumores, que se arrancan de las raíces de una Planta muy alta, que nos vino de aquella parte del Brasil, que habitan los Tapinambúres. Otros quieren, que viniése de la Canáda: multiplicanse por medio de Plantas, con sus raíces. Estas Cotúfas son buenas cocidas, y saben á la Alcachofa.

Criadillas, y Batatas. Las Criadillas roxas, y las Batatas son de muchos modos, ó especies; pero todas vienen á ser una masa carnosa, que crece, y se vegéta debaxo de la tierra en partes arenosas, y quebradas, y no tienen, ni tallo, ni raíces algunas.

El Cab. ¿Pues por qué medio atrahen los xugos de la tierra?

El Prior. Nutrense por sus poros, como las Plantas marinas; y despues de haber crecido yá mas, yá menos, se desecan, y perpetúan por medio de unas simientes inperceptibles. Los Cerdos las apetecen con ansia, y ozando la tierra, las encuentran, y anuncian su fortu-

na

(**) La Traduccion Italiana omite aqui quatro de estas raìces.

na con gruñidos, que manifiestan su alegria, con lo qual informan al Porquero, que guarda la Vara de Cerdos, y él los ahuyenta con el cayado (**a) y guarda el hallazgo para las mesas mas delicadas.

Lo que le diré á V. m. acerca de las verduras, no aumentará mas su Libro de Memoria, que le aumenta lo que hémos dicho acerca de las raíces. Las verduras, ó hierbas, que se llevan, y sirven en las cocinas, son la Acedera, la Acelga, el Peregil, (**b) y otras bien conocidas. Las Verduras.

La Acedera (**c) es de dos maneras, puntiaguda, y redonda: una y otra se propaga, y perpetúa, ó con ramillas desgajadas del tallo, ó con su granito proprio, que se siembra desde fines de Marzo hasta Septiembre. Un solo Tablar de esta hierba se puede lograr seis años, como se le beneficie de quando en quando con algunas pulgadas de mantillo, ó estiércol ya hecho, y con tierra de alguna calle, ó sendero, pero la práctica mas acertada es sembrarla todos los años por la Primavera. La Acedera.

La hierba Armuelle (**d) se siembra en la Primavera, y pasa bien presto: sirve para dorar los potages, y caldos, y para embutir cier- Armuelles.

(**a) Por lo comun traen un latigo.
(**b) El Italiano añade aqui varias hierbas.
(**c) O Acetosa, ò segun otros, la Romaza.
(**d) Es dañosa al estòmago. Dicc. de Comercio, pal. Arrache.

ciertos rellenos muy apreciados: siémbrase todos los meses.

La Acelga.

La Acelga se siembra en Marzo, y cogiendo cada dia la necesaria, retoñece, y arroja como la Acedera. Las Acelgas, que se transplantan, duran, y se conservan fácilmente á pesar del hielo; y el terreno se estercóla, y mejora para producir Alcaciles, ó Alcachofas, (**) ácia los fines de la Primavera siguiente.

El Cab. ¿Porqué ponen ordinariamente las Alcachofas éntre las Acelgas? ¿Es acaso porque se pongan blancas á la sombra?

El Prior. Eso se hace para entretener á los Cortones, Turones, ó Ratones campesinos, que destruyen las Alcachofas; y en este caso exercitan sus dientes en las Acelgas, que son mas tiernas, y no importan tanto, dexando libres las Alcachofas.

La Buglosa, ò Lengua de Buey. La Aleluya, ò Acetosilla, La Borraxa,

Hacense caldos amargos; pero saludables, y no pocas veces dignos de preferirse á las medicinas extrangeras con la Borraxa, y con la Lengua de Buey, ó Buglosa. La Aleluya, ó Acetosilla todavia es mas fresca, y es una especie de Trebol, que se multiplica por medio de ramitas, ó briznas de la Planta, como tengan algunas raíces. Todas estas tres especies de hierbas se pueden propagar, arrojando su semilla en qualquier tienpo.

Peregil.

El peregíl comun, el rizado, y el Macedóni-

(**) Cardos, traduce el Italiano: y estos solo dan Alcachofas sylvestres.

nico, todavia mas aromático que los dos precedentes, nos sirven con sus hojas, y raíces. El tiempo de sembrar qualquiera de estas especies de Peregíl es la Primavera. Su follage arroja de nuevo, despues de cortado. El Peregíl Macedónico se puede blanquear como una nieve, (para que sirva en el Invierno de ensalada) aporcándole como al Apio; que parece ser una quarta especie de Peregíl.

Espinacas.

Las Espinacas se siembran en Agosto, y en Septiembre en tierra muy beneficiada. Las que se siembran en Agosto vienen para el fin de Otoño, y duran hasta bien entrado el Invierno; y las que se siembran en Septiembre son el maná de la Quaresma.

Berzas.

Las Berzas qualquiera las conoce, y tambien sus especies, y utilidad. El tiempo de empezar á sembrarlas es la Primavera, y se prosigue muchos meses despues, para lograrlas en todas las Estaciones del año. Las que se siembran en Otoño se transplantan luego á una almáciga, ó plantél; esto es, en donde estén muy espesas, para no ocupar mucho terreno: quando su follage se extiende poco, y quando están fuertes, se vuelven á trasplantar, enrareciéndolas segun la proporcion, con que han de extender sus hojas. Antes que llegue el Invierno se arrancan, y se guardan, atándolas, ó uniéndolas entre sí, y con la raíz ácia arriba; y aún se conservarán mejor, metien-

tiendo las raíces éntre arena, pues de este modo se puede lograr tener Coles todo el año.

Coli-flores. Las Coli-flores, cuya mejor Simiente viene de Chipre, se siembran, y conservan como las Berzas ordinarias. Pero si se siembran por Agosto, ó Septiembre en Tiestos de un pié de alto, y pié, y medio con poca diferencia de ancho para ponerlas debaxo de techado en Invierno, y trasplantarlas en la Primavera, se logran, ántes que vengan los calores del Estío, y asi dura todo el año esta deliciosa Legumbre, que era ántes cosa tan extraordinaria, y solo se hallaba ácia los fines de Otoño.

Bretones. Los Bretones, ó pequeños renuevos, que arrojan las Coles sobre sus cimas, y tronchos, que se cortáron, son regalo en muchos guisados de las mas sumptuosas mesas, y un remedo (**) de los Brócules, tán aplaudidos de los Italianos.

Ensaladas. Pasémos ya á las Ensaladas, que son siempre parte en una comida, ó merienda bien dispuesta, y apetitosa. Aúnque en las cocinas se valgan para mil cosas de las Lechugas de las Escarolas, y el Apio; pero á lo que mas regularmente se destinan es á las Ensaladas, en las quales son como el fondo, y materia principal,

(**) Solo por remedo pueden pasar, pues los de Italia son mas delicados, y aùn traìda à Hespaña la Simiente, se adultèra (por lo mènos en algunos terrenos) despues de algun tiempo, y es necesario traer de la Italia otra reciente, que haga revivir su natural delicadeza.

pal, y es muy fácil estar siempre proveídos de estas hierbas, sembrándolas de quince en quince dias, por la desigualdad, ó variacion, que de este modo observa en crecer, y sazonarse cada una de sus especies.

Las Lechugas solas se alternan para refrescarnos, y vienen unas trás otras por espacio de seis meses, y aún mas. La Lechuga Capillada, (**) y la de la Pasion (**) resisten á la intemperie de los hielos, principalmente si en el Otoño se tuvo cuidado de plantarlas á un aspecto benigno del Sol, y sobre un bancal, que forma lomo, ó ayudado del reverbéro de alguna pared vecina; y empezarán á cerrarse, y formar Repollo desde el mes de Marzo. La pequeña Lechuga rizada, y la grande, no tardan en cerrarse tambien, y formar Repollo, (**) si se ponen en un bancal bien estercolado, y cubiertas con campanas de vidrio; y aún se pueden comer, ántes, que las precedentes. La Lechuga Real, la de San German, la gruesa rubia, la rubia de Metz, y sobre todo la Lechuga de Jorge, trasplantada en campo abierto, echa su capuz, y se cierra, como se puede desear, hasta que llegan los mas activos calores. En el Estío se siembran las Lechugas de Bolonia, y de Génova, rubias, leonadas, roxas, ver-

Lechugas.

(**) En Italiano Capuccia.
(**) En Italiano Diacciuola.
(**) Capuz dicen los Hortelanos.

verdes, y todas las que no crecen con facilidad. Algunas veces se atan, para que cierren, y formen su capuz, ó repollo mas fácilmente. Las Lechugas de Perpignan, y de la Pasion se logran aún por el Otoño. El Invierno se felicita, recogiendo los residuos, y aún adelantándonos varias hierbas, ó Lechuginos, de que despues nos colma la Primavera, y en que quiere el Invierno prevenirla.

Lechugas Romanas.

Las Lechugas Romanas, que se siembran, y atan á su tiempo, pueden muchas veces servir en el Verano, supliendo el defecto de las otras, que se espigan, y arrojan ya la simiente por razon del calor. Aún no se ha acabado la cosecha de las Lechugas, quando estan en disposicion de usarse las Escarolas; y el Apio comienza tambien, y continuará en socorrernos todo el Invierno.

Escarola.

La Escarola se siembra desde el mes de Marzo, hasta el de Julio, y se trasplanta en diversos tiempos; de modo, que logre su magnitud natural, y se ata, para que se cure, y emblanquezca. Quando no hay Reservatorio, en que guardar las Escarolas éntre arena, se arrancan, y bien unidos los piés de las unas con los de las otras, se meten en la tierra, hasta quatro, ó cinco dedos de profundidad. Todo el monton se cubre de estiércol seco; pero las cabezas de los cogollos es preciso, que se ventéen algun tanto, porque no se pudran: lo qual se consigue oportunamente, apar-

apartando el estiércol los dias apacibles, y claros.

El apio (**) se siembra desde la Primavera: despues se trasplanta á sulcos algo profundos; y quando ya se halla fortificado, y vigoroso, se aporca, enterrándole, ó amontonado tierra á los lados, hasta lo alto de las hojas, las quales se cortan. En esta situacion se empieza á emblanquecer en el espacio de un mes, y conservándole en tierra, continúa en curarse, y emblanquecerse, como no se introduzca ayre, que lo impida. El Apio.

La Achicoria amarga (**) es tan útil por sus hojas, como por sus raíces: siémbrase de quince en quince dias, desde principios de Marzo: de este modo se pueden tener siempre tiernas para las Ensaladas verdes, que son muy estimadas. En Invierno se la cura, y emblanquece, metiendo en tierra, ó en arena las raíces: lo que van brotando se corta, y sirve hasta tres ó quatro veces. Achicoria Amarga.

Con las Ensaladas es razon proponerle á V. m. sus ingredientes, que son otras hierbas, que se mezclan moderadamente, y sirven de condimento. Algunas de estas hierbas se hallan en todos tiempos, como la Pimpinela, y la Beleza, ó Belesa, tánto la comun, que se siembra cada quince dias, desde Febrero, hasta Hierbas falseras, ò ingredientes de Ensaladas. La Pimpineda. La Beleza.

(**) El Italiano traduce Endivia, ò Chicoria.

(**) O Endivia sylvestre, ò Almetòn, ò Cicondrila, que todos estos nombres le dan.

Septiembre, como la Beleza odorífera, que mantiene su puesto, sin temor alguno del hielo. Las otras hierbas varían segun los tiempos, como la Verdolaga verde, que se siembra en Febrero, en una era alta, ó beneficiada de estiércol, y debaxo de campanitas de vidrio. La Verdolaga dorada se siembra en qualquier bancal en el mes de Mayo. El Mastuerzo doméstico, que se siembra cada ocho dias en el Estío. El Mastuerzo aquátil, ó Berro, que se recoge en las Huertas, á las orillas de los arroyuelos, y fuentes. Las Machas,(**) y Ruiponces, que se pueden sembrar en la Huerta, ó coger éntre los trigos, en donde estas plantas se propagan todos los años por sí mismas.

La Verdolaga.

El Mastuerzo.

Machas, y Ruiponces, ò Riponces, ò Rayponces.

Todavia es preciso ser mas detenidos en el uso de las hierbas finas odoríferas, como son la Tarragona, ó Hysopillo griego, la Balsamina ordinaria especie de Hierba buena; la Balsamina cidrosa; (**) el Cebollino de Inglaterra, ó Apetito; porque su olor, y sabor le excita el costo oloroso, el Anís, el Hinojo, el Torongil, la Albahaca, y la Ruqueta, ó Xaramágo.

Hierbas finas, y olorosas.

Con esta diversidad, y especie de hierbas delicadas, y olorosas, se forman las listas, y labores de los quadros, y las eras; y se añaden para diversos usos el Tomillo, el Hysopo, la Salvia,

Labores.

(**) De todo este periodo, solo pone la Traduccion Italiana la primera parte; y esa de diverso modo que la pone el Author.

(**) En Italiano Cedràngola, à quien algunos llaman Trèbol. Franc. Diccionario, let. C.

via, el Espliego, la Mejorana, los Axenxos, la Manzanilla, la Ruda, la Violeta, la Axedréa, ó Segurella: y esta se puede poner cerca de los Guisantes, y de las Habas, á cuyas Legumbres servirá de sazon, y adobo con algúnas Lechugas.

Ensaladas de hierbas dulces, y cocidas.

Para no quedar expuestos al rigor de algunos Inviernos, ó para lograr agradables alternativas, y variaciones, se prepara á tiempo, con qué disponer Ensaladas cocidas, ó hierbas dulces para las crudas. Componense, pues, estas Ensaladas de cebollas de Cathaluña, ó de otras Cebollas blancas, (**) de Remolachas cocidas, de Apio cocido, de puntas de Espárragos cocidas, de muchas frutas, ó hierbas confitadas en vinagre, como son Pepinos tiernos, la Saxáfraga, (**) la Capuchina, (**) el Mastuerzo del Perú, que el dia de hoy es muy comun; la Crista marina, que se coge en las riberas, ó costas del mar; y las Alcaparras, advirtiendo, que no son el fruto de la Alcaparra, ó Planta, que las produce sino los botones, que si se dexáran algun tiempo mas sobre la mata, se abrirían en flores, y en fin, pasarían

á

(**) A que llaman Cebollones: y asimismo se componen estas Ensaladas de Chalotas, que es otra especie de Cebollas.

(**) O Saxifragia, ò Saxafragia.

(**) Son los botones de unas flores pequeñas, que produce cierta Planta, traida de Indias, y que àntes de abrirse se confitan en vinagre. Tambien les dàn el nombre de *Alcaparras Capuchinas*; porque pareciéndose à las Alcaparras estos botones, lo inferior del vaso, ò caliz de su flor, representan al vivo la capilla de un Capuchino. Diccionario de Comercio, t. 1. et. C. pal Capucine.

á frutos. La Alcaparra prueba en las aberturas de los edificios, ó rendijas, y quiebras de las paredes.

Plantas vulvosas, ò de cebolla.

Como las mas de las Legumbres sean bastante insípidas, se modifican por medio de Plantas picantes, y fuertes, que con sus sales volátiles, son como su condimento natural. Todas estas participan de la naturaleza de la Cebolla; que es la mas estimada de todas. Las otras son el Puerro, la Cebolla albarrana, la Ascolonia, ó Cebolleta para simiente, y el Ajo pequeño. (**) El Ajo comun contiene en sí excitativo bastante para contentar, aún al paladar mas muerto. La gente del campo le usa tánto, que se le puede llamar la Triaca de los Paysanos.

Galien.

El Cab. Pues para otros debe de ser ponzoña. Horacio, porque le halló en un guisado de la mesa de Mecenas, creyó haber encontrado todo el veneno de Colchôs, y todos los encantos de Medéa.

Epod. od.

El Prior. Ya tomó el remedio, y buscó su desahogo despues, echándole todas las maldiciones, que V. m. sabe.

El Cab. Yo hé interrumpido la cultura de las Plantas fuertes, ó picantes.

El Prior. Los Puerros se siembran en la Primavera: luego se trasplantan, para que con la mayor anchura del terreno se engruesen, y

(**) O Ajo de Francia. Traduccion Italiana.

y fortifiquen. Antes del Invierno se arrancan, y se conservan el tiempo, que se quiere, ó metiéndolos en arena, en el Reservatorio, en que se guardan las Plantas, ú ordenándolos en tierra, unos sobre otros, debaxo de estiércol seco.

Las Cebollas se siembran, y algunas veces (**) se trasplantan. A principios de Septiembre se les corta la guia, y quitan las hojas, para que tomen mas cuerpo, y se las conserva libres de la humedad, y del hielo. Tambien se pueden sembrar en Septiembre, y trasplantarlas en la Primavera, para lograrlas con tiempo.

Las verdaderas Legumbres, que son las Habas, las Judias, y Guisantes, cuyas especies varían mucho, se logran por lo comun en tierra ligera, suelta, y arenosa, mejor que en la fuerte, tenaz, y gruesa. La mayor parte de estas Legumbres piden, para dar con mayor abundancia el Fruto, que las ventée bien el ayre éntre dos calles, y que las sostengan con ramas. Tambien se tiene cuidado de cercenar al rededor el follage de las Habas, para fortificar el pié, y los hollejos, ó vaynas, cortando la guia, y de camino se limpian del pulgon, que en excesivo número se pega en lo mas alto del tallo, ó caña en donde esta especie de insecto encuentra el verde mas tierno. Sembrando

(**) Esto omite la Traduccion de Italia.

do los Guisantes cada mes, se logran recientes aún el Invierno, y duran casi desde el un cabo del año al otro; pero sin dificultad hasta fines de Octubre. Los que se adelantan, ó no se comen tiernos, se dexan secar, para que el Invierno esté proveído.

Despues de toda esta multitud de raíces, de hierbas, y legumbres, que tan pródigamente esparce una Huerta para servicio nuestro, colma su liberalidad con las frutas de la tierra, ó réptiles, mas estimables aún, que todo quanto hémos dicho. Las frutas de la tierra, réptiles, ó rateras, son aquellas, cuyas Plantas arrastran, como las de los Melones, Pepinos, y muchas especies de Calabazas, ó que aúnque tengan pié recto, se queda el fruto en la superficie de la tierra, como sucede en Hongos, y Setas; y aún se pueden contar en este número los Espárragos, no obstante tener su tallo, y elevarle mas; las Alcachofas, aúnque sean solo el caliz, ó vaso de una flor; y las venas, (**) que tienen en sus hojas muchas Plantas, especialmente Acelgas, y Alcachofas. No añadirémos aqui las Grosellas de tres, ó quatro especies, ni las Frambuesas, como ni tampoco las Fresas; pues las dexamos puestas todas en otra parte, éntre las verdaderas Frutas.

Frutas de la tierra, ò rèptiles.

Espàrragos.

Comenzémos por los Espárragos, cuyo primer cultivo es algo molesto; pero si cuestan

(**) Otros dicen las hojas mismas.

tan entónces paciencia, y cuidado, lo recompensan despues, dando un plano, ó quadro de Espárragos no poca utilidad, por espacio de veinte, y veinte, y cinco años consecutivos, (**) y aún algunas veces mas: no se espera á que se haya acabado el primer Quadro, para formar otro, el qual se pone donde no se hayan plantado Espárragos en mucho tiempo, para que encuentren abundantemente aquella substancia, y sucos, que les son proprios.

El Cab. Supuesto que un Quadro, ó Plantél de Espárragos trae tan considerable renta, V. m. tendrá á bien enseñarme, cómo se dispone, y cultiva; y mas, quando la Phîlosophía práctica me gusta tanto.

El Prior. Puédese formar un nuevo plantél de Espárragos, sembrándolos solamente; pero se adelanta mucho, plantando Esparragueras de dos años con sus raíces. El modo de poner estas Plantas, es colocando solamente dos filas, ó reates de ellas en cada era, la qual será de tres piés, y medio de ancha, y la senda, que separa una era de otra, debe tener dos piés. A lo largo de estas filas, puestas en Quadro perfecto, se abren zanjas de quince, ó diez, y seis pulgadas de diámetro, y quatro de profundidad. En medio de cada sulco ha de quedar un pequeño caballete, (**) para asentar en él dos piés de las nuevas Esparragueras: el Hortelano su-

Modo de formar un hermoso Plantèl de Espàrragos.

(**) Catorce, ò quince traduce el Italiano.
(**) *Lindòn* le llaman algunos Hortelanos.

jeta la Planta con una mano, para extender circularmente las raíces con la otra. Despues las cubre de tierra, arrimándola succesivamente por todos los lados, para que no quede vacío alguno. De este modo vá llenando todos los sulcos, hasta perficionar el Quadro: Las eras deben quedar hundidas un pié debaxo del nivél de las calles, que las cercan; y la tierra, que se sacó ántes de hacer el plantío, forma un pequeño lomo, lindón, ó caballete con su declíve ácia uno, y otro lado sobre el sendero, hasta que poco á poco se vaya echando cada año en la era, que vendrá á quedar de este modo al nivél mismo de la senda, ó calle. De dos en dos años (**) se deben estercolar los Espárragos con mantillo, ó estiércol, ya hecho en hacina; y este estiércol se cubre, ó mezcla con la tierra del lomo, ó caballéte, que diximos se iba echando en la era. Quatro años despues de plantados estos piés, se pueden yà coger hermosos Espárragos, y entónces se aplicará el Quadro antiguo, ó que le precedió á este, á qualquiera otra cosa; pero totalmente diversa.

El Cab. A mí me parece, que solo para el mes de Abril dan lo mas temprano su fruto las Esparragueras. ¿Cómo, pues, es posible, que hayan logrado aqui Espárragos tan tiernos, y sazonados el mes de Enero?

El

(**) Cada año dice el Italiano; y no hay duda que se deberà atender à la aspereza, ò benignidad del clima, y à la calidad del terreno.

El Prior. Se adelantan, sacrificando para este efecto algunas eras. Desde el mes de Noviembre se quita toda la tierra de los senderos, que separan las eras, y se llena el sulco de tres piés de profundo, y dos, ó poco mas de ancho, que alli queda, de estiércol reciente de caballos. Este estiércol debe levantar diez, y ocho pulgadas encima del nivél comun, y luego que con la ayuda de su calor empiezan á asomar sus puntas los primeros Espárragos, se cubren con las campanas de vidrio, por el qual entran los rayos del Sol, que les comunican el verde mas hermoso, que es imaginable. Tambien es preciso cubrir de estiércol seco estas campanitas, quando hiela, ó nieva sobre ellas, y despues quitar todo el estiércol, y la nieve juntamente, porque si no, constiparía la Planta, y pereciéra. El estiércol, que en estos casos se echa, debe llegar al vidrio, pero no á las Esparragueras; pues de otro modo en lugar de ponerse verdes los Espárragos, se paran blanquecinos, y pálidos con la inmediacion de la paja; y renovando despues, en todo, ó en parte, el estiércol de los senderos, que como le vá faltando el calor, se comprime, y hunde, se logran seguramente Espárragos verdes, y hermosos en el mes de Enero. La cosecha se continuará por espacio de un mes, ó seis semanas en cada reáte, ó era, que se haya destinado á este efecto; y se renovará la produc-

Espàrragos tempranos.

cion, si se renováren los fomentos del estiércol, hasta que otro Quadro, ó Era dé, sin violencia particular, su fruto al llegar la Primavera. El terreno, que se ocupó de este modo, y que se vió obligado á contribuir por medio de un calor artificial, necesita quatro años de descanso para restablecerse, y solo al fin de ellos podrá sufrir semejante operacion.

Alcachofas. El cultivo de las Alcachofas es mas fácil, y se reduce á plantarlas en un excelente terreno, que se corrobóre, y beneficie lo mas que fuere dable; á plantar en una especie de tablero, ó era los renuevos, ó hijos, que se hayan quitado con sus raíces de los mas fuertes piés de Alcachofa, y colocarlos á tres piés, ó mas de distancia uno de otro, si la tierra es gruesa, y de miga, para que asi se espacien, quanto es dable, y para que extiendan con libertad todo el ancho de su follage; y finalmente se deben abrigar, echando tierra, y recalcándola al rededor de las hojas, que se acortan ántes, ó cubriendo toda la Planta de abaxo arriba con estiércol seco en abundancia. Los hijos, ó renuevos, que brotan al pié de la Planta, se ponen en la Almáciga, ó Noviciado, para ir substituyendo con ellos lo que se pierda, ó seque; advirtiendo, que para ser buenos, deben ser blancos ácia las raíces.

En el tallo, que prendió, y se detuvo, ó podó, para que no se adelantáse en Otoño, se hallará en sazon quanto arroje en la Prima-

ve-

vera; y lo que se plantó en la Primavera, será util en Otoño. El pié, que comienza por Marzo á manifestar su fruto, cortándole ácia la raíz, echará nuevas hojas en Septiembre. Arreglándose siempre el Hortelano á estas observaciones, asegurará dos cosechas al año.

El Cab. Segun eso, en un quadro, ó bancal mismo se puede dos veces al año disfrutar la Alcachofa; y no se necesita para esto otra cosa, que dexar crecer una parte en la Primavera, y detener la otra, que se ha de reservar para el Otoño. ¿No es asi, Señor?

El Prior. Bien se puede hacer eso, quando no haya dos bancales separados. Las Alcachofas de la segunda cosecha, y principalmente las que tiran á moradas, se guardan, quitándoles las hojas, dexándolas secar, y colgándolas en una cuerda, como cuentas de Rosario, con un papel éntre Alcachofa, y Alcachofa. De este modo, puestas en un parage, que no esté húmedo, se conservan todo el Invierno para servir juntamente con las Setas de gustosos ingredientes en guisados, y pastelones.

El Cab. ¿Y quánto dura un buen bancal de Alcachofas?

El Prior. No pasa de quatro años; pero en cada uno de ellos se renueva una parte, y asi no se interrumpe la conveniencia, que traen; y aún aquella que se destruye, dexa al-

alguna utilidad. Juntanse las venas (**) de las Alcachofas, en cuyo lugar se quiere poner otras, y atándoles muy bien las hojas, se rodéan por todas partes de paja; de modo, que no les éntre ayre, sino por sola la parte superior. De esta manera se curan, y blanquéan como los Cardos de Hespaña, (**) cuyo gobierno es, con corta diferencia, el mismo. Todo el Invierno se conserva este conjunto, ó mazo de hojas, blanqueándose totalmente, y desnudándose de todo amargo, (**) éntre la arena del Reservatorio de las Plantas.

Cardos lecheros, y venas de las hojas de Alcachofas, Acelgas, &c.

El Cab. Ruégole á V. m., que vamos ya al cultivo de los Melones.

Los Pepinos, las Calabazas comunes, y las Totaneras, ò Confiteras.

El Prior. ¿Pues qué? ¿V.m. se dexa de los Pepinos, las Calabazas comunes, y las Totaneras, ó confiteras? No es razon despreciar todo esto: de ello se componen muy buenos potages, caldos, guisados, pastelones, empanadas, y aún remedios medicinales. Su cultivo es enteramente semejante al del Melon, y solo se distinguen en no pedir tanta precaucion en cortar

(**) En Francia usan tomar las hojas de las Alcachofas, Acelgas, y algunas otras Plantas semejantes, y quitàndoles todo el delicado texido, ò lo que comunmente llamamos hoja, dexan solo el pezon, ò piè, que la afirma al troncho, con todas las venas mas gruesas de las mismas hojas; y atando muy bien todo esto, junto con la guia, que sube en medio de la Planta, lo conservan, y sacan en las mesas, dàndole el nombre de *Conte de Poiree*, ò de *Artichaut*, ò de *Cardè*, por la semejanza, que tiene con sus pencas; y esto es à lo que aqui llamamos *Venas*, para reducirlo à un tèrmino, y por ser propriamente las venas de las Plantas.

(**) En Francia llaman Cardos de Hespaña à los Cardos lecheros (en Latin Acanthus, en Italiano Gobbo) por otro nombre Espina blanca, y Cardo Santo; con su flor se quaja la leche. Dicc. de Com. let. C.

(**) Esto ùltimo omite la Traduccion Italiana.

tar las ramitas de la Planta, ó en podarla.

El Melon es una de las mejores producciones, ó efectos de la Huerta, y uno de los refrescos mas deliciosos, que la Naturaleza, atenta siempre á nuestras necesidades, nos prepara durante los calores mas excesivos. Para criarlos mejor, y segun se pueden desear, se busca el aspecto mas propicio ácia el medio dia, y un parage abrigado, que se resguarda con defensivos, pantallas, ó parapetos de paja, en que quiebre sus olas el aliento. Los sulcos, ó camas de los Melones se ponen cosa de un pié de distancia una de otra, para darles mas facilmente fomento, llenando de quando en quando de estiércol reciente el intervalo, que las separa. Encima de estas camas, ó eras se extienden ocho, ó nueve pulgadas de mantillo excelente, que puede útilmente mezclarse con arena negra; (**) pero de ningun modo tierra fuerte, y cerrada, porque será sumamente dañosa. Los Melones se siembran desde el mes de Febrero, sin meter antes las pepitas en vino, (**) ni azucar, si ya no quieren imitar á aquellas personas, de quienes por haber hecho esta operacion, que no viene al caso, se han burlado tantas veces los Hortelanos, y Jar-

Cultivo de los Melones.

(**) El Italiano traduce, que se puede mezclar con ceniza, orujo, ò casca; esto es, el granito, y hollejos, que queda en la Uva despues de pisada.

(**) El Italiano omite esto del vino, y azucar; y dice, que las pepitas se echan en agua, ò vinagre dulcificado con azucar, y que se mantienen en infusion, siete, ù ocho horas continuas.

Jardineros. Siembranse, metiendo de quatro en quatro las pepitas en los hoyitos, que se han hecho en fila para este efecto, y á la distancia de dos dedos uno de otro. Nada impide el sembrar tambien éntre estas filas algunas hierbas menudas para ensaladas.

Quando las nuevas Plantas tienen yá algunas hojas, se trasplantan á otra era, metiendo cinco, ó seis debaxo de cada campana, la qual se resguarda con un cobertizo de paja, para proteger la ternura de estas Plantas de el hielo, del ardor, y del Sol, que las abrasaría sin duda. Si la tierra está muy ardiente, se clava una estaca de trecho en trecho, para formar respiraderos, por donde se exhâle el calor, y se evapore la tierra. Quando ya están fuertes las Plantas, se sacan de aquella Almáciga, para replantarlas dos piés una de otra en el tercer bancal, ó era, teniendo cuidado de conservarles el terron; esto es, la tierra, que se mantiene pegada á las barbas, ó raíces de la Planta. Puédeseles cortar la guia; y quitar algunas ramas, para fortificar lo restante; pero es una práctica, que toca mas en perniciosa, que en útil, cortar los lobos, ú hojas, que salen con el tallo á los principios; y no menos el desgajar, ó quitar las flores machos, á las quales, fuera de todo propósito, llaman *Flores falsas.* (**) Estas piezas no

(**) Los Hortelanos dicen Locas.

no fuéron puestas inútilmente en la Planta: V. m. sabe, que la hacen muy importantes servicios, despues de los quales ellas por sí mismas se marchitan, y secan como inútiles, sin que en esta parte sea necesario, que el hombre socorra á la Naturaleza, ó la reforme, como si se hubiera engañado, ó equivocado en producirlas.

Vèase el t. 2. Conv. 5.

El Cab. ¿Pues qué el executar eso no es, con corta diferencia, lo mismo que enralecer las Frutas en los Arboles, reformando sus demasías?

El Prior. Tampoco hay reforma alguna en eso. El Hombre es Señor de su deseo en esta parte; y si él quiere mas un pequeño número de Fruta lozana, y hermosa, que otro mas excesivo de Fruta mediana, puede engrosar, y fortalecer una parte de ella, quitando del Arbol la otra, y esto tambien se hace con utilidad en los Melones. Y asi, quàndo hay seguridad de lograr sobre una mata sola dos, ó tres Melones buenos, y bien formados, se puede suprimir el resto para hermosear estos solos, que se entresacáron de todos.

Luego que se ablanda el tiempo, y que las noches se experimentan súaves, se quitan los vidrios de encima de las matas, para que descubierto el Cielo, el Ayre libre, y los riegos freqüentes, adelanten el Plantío.

Quando los Melones llegan á ser del tamaño de un puño, se riegan cada tercer dia sola-

mente. ¿ Llegaron á lograr aquella regular corpulencia, á que la Naturaleza los destina? Pues ya, desde entónces, no se riegan mas, porque solo por su natural alteracion (**) van adquiriendo un gusto mas xugoso, y dulce, que si la substancia nutricia se les fuése comunicando de nuevo, por medio de abundantes aguas.

El Cab. Asombrado estoy del número tan grande de frutas, producciones, y plantas útiles, que se sacan de un pequeño pedazo de Tierra.

El Prior. Aún mas que la abundancia, si bien parece milagrosa, admíro yo la sabia distribucion, con que se reparte todo, segun las necesidades, tiempos, y climas. En el Invierno, quando descansa la Tierra, y dexa de producir sus efectos, para recuperarse, y recobrar los xugos, que ha expendido, logramos una ampla provision, tánto en Frutas, como en Legumbres, sanas, y capaces de durar por mucho tiempo. En el Estío varía la tierra todos los dias sus dones, y ostenta su liberalidad; y á la medida que obra el Sol en nosotros con mas eficacia, parece, que atiende tambien á disponernos refrescos en tantas Frutas, que mitigan sus ardores, como son todas las que tienen hueso, los Melones, Higos, Melocotones, y Peras xúgosas, todo lléno de zumos frescos, y sábrosos. La misma conveniencia, y la misma aten-

(**) Ardor traduce el Italiano.

atencion cuidadosa, que se halla entre las Estaciones, y Frutas, se encuentra entre estas, y los climas. Conforme nos vamos acercando á las Regiones, que ven al Sol pasar, y repasar, ir y volver sobre sus cabezas, hallamos Frutas en todas partes, no solo xugosas, como el Melón, sino heladas, áccidas, y llenas de una agua, y zumo, propio para humedecer la sangre, rarificada en demasía, por razon de los calores del clima. Tales son los Limones, Cidras, Naranjas, y Ananas. Si de la Zona-Tórrida damos la vuelta ácia nuestros climas, se empiezan á ver Viñas, que ocupan aquellos parages, en que pueden suficientemente madurar, para abastecer á los que habitan la Zona-Templada, y Pueblos Septentrionales, donde mas espesada la sangre con el frio, necesita un licor espiritoso, y conveniente para resistir á un ayre condensado, y grueso.

Razon de la variedad de las Frutas, segun los tiempos, y climas.

El Cab. ¿Pero no se haría mas recomendable, y mas digna de reconocimiento esta liberalidad de la Naturaleza, si extendiése toda especie de Frutas á toda suerte de Países, de estaciones, y tiempos?

El Prior. El Author de la Naturaleza no es liberal solamente, es tambien económico. Si la liberalidad no tuviera reglas, y límites, se seguirían como conseqüencia natural, los mayores desórdenes, quando de la economía

resulta infinito bien á la Sociedad humana. Por esta razon se ve el Hombre necesitado á un exercicio continuo, y ahorrándole la ociosidad, se le ahorra de una multitud de vicios; y no solamente se ve obligado á trabajar para vivir; pero la distribucion de los frutos de la tierra es tal, y tan ordenada, que para tener parte en ella, necesita exercitar todas las virtudes, y emplear todos los talentos, que recibió. La carestía, que padece un País de estas, ó las otras ventajas concedidas á otro, ocasiona necesidades, deseos, y esfuerzos, para poder entrar á la parte. Las comodidades proprias, y particulares de cada Provincia, ponen á los habitadores de la tierra en la precision de depender unos de otros. Sus necesidades vienen á ser otros tantos lazos, que los unen, y acercan los Países, y Reynos mas distantes, por medio de transportes, y comunicacion de los frutos respectivos, que poséen, ó que desean. La Agricultura, ó el Comercio, que uno, y otro son como el movil de la Sociedad, dan lugar á los hombres para exercitar su prudencia, en el discernimiento de tiempos, de obras, de mercaderías, y ocasiones; su paciencia en los trabajos aligados á todo esto; su fidelidad en los cambios, y su economía en las cosas, que no logran cada vez, que las desean, ni con tanta conveniencia.

Esta misma mira parece, que hay en la desigualdad de los tiempos, y estaciones. En ciertos me-

meses del año pone el Hombre en obra sus fuerzas, exercita sus brazos, es preciso trabajar, plantar, sembrar, arar, trasplantar, cavar, rozar, escardar, segar, recoger, y vender: y muchas veces hay que hacer varias de estas cosas á un tiempo. En otras ocasiones necesita la provision, y cautela; pone muchas cosas lejos, y libres de la malignidad de los vientos, y rigor de las Estaciones; encierra, coloca, y mantiene otras; hace provisiones con tiempo, y á su espacio de lo que necesita para el año siguiente, y con algunos trabajos moderados, que pasan por descanso, y por reposo, se pone en parage de volver en la Primavera á los trabajos de mayor afán, mas duros, y fatigosos.

De este modo quiso Dios honrar al Hombre; y si puede decirse asi, hacerle compañero suyo en sus obras. Le esfuerza, y le interesa eficazmente, dexándole gozar de su trabajo, y de aquello, que cultiva, ó busca con sus afanes, y poniéndole en la necesidad, ó de carecer de muchas cosas, si no procura adquirirlas, ó de verle degenerar, y perecer luego que descuíde del Cultivo del terreno, que le entregó.

EL CULTIVO DEL CAMPO.

CONVERSACION TERCERA.

EL PRIOR.
EL CABALLERO.

El Prior. SUpuesto que nos hallamos hoy solos, podrémos, sin incomodar á nadie, alargar nuestro paséo quanto V. m. quisiere.

El Cab. Vámonos á ver los Campos, paseárémonos por lo ménos, y á lo que salga, que no puede salirnos mal.

El Prior. Este camino va á parar á algunas Tierras labradas: esta es otra especie de Huerta, sacada por otro Plan, y de gusto muy diferente de la que dexamos.

El Cab. A lo ménos es de su genio de V. m. pues el Campo, y su Cultivo son el objeto de la mas perfecta sencillez.

El Prior. Este cultivo, por sencillo que parezca, ha costado mas trabajos, que el Quadro mas hermoso, y á quien mas agracia la diversidad de sus Flores.

El

El Cab. Hé aqui Labradores, que con seis Caballos caminan bien lentamente: ruégole á V. m. que repare en los terrones, que han levantado. ¿Podrán sembrar entre esas masas tan grandes? Trabajo de los Labradores.

El Prior. Esto solo es alzar; (**) y hasta el mes de Septiembre, en que se bina, ó ara segunda vez, no se siembra.

El Cab. El trabajo de estas pobres gentes es bien duro, y afanoso: confieso, que me da lástima.

El Prior. V. m. tiene razon en compadecerse de ellos; pero mas dignos de llorar somos nosotros, quando nos estamos ociosos: ellos viven segun la ley, y con mas órden.

El Cab. Es verdad; pero encuentro en este órden alguna cosa, que me pasma, y un nudo, que no puedo desatar. Quando yo cultívo una Flor, es solo diversion, y pasatiempo; pero el cultivar qualquiera especie de Granos, el labrar la Tierra, es una fatiga suma. ¿No era mejor, que sucediése al contrario? Yo le hago á V. m. Juez: que costáse trabajo el tener Junquillos, y el tener Claveles, sea en buena-hora: téngale el que los quisiere, pues no es cosa necesaria; pero para lograr un poco de Pan, era menester,

(**) Asi llaman los Labradores à la primera vez que aran la Tierra para sembrar; à la segunda llaman *binar*; *tercjar* à la tercera, y *quartar* à la quarta; pues todas estas labores le suelen dar; y generalmente, quanto mas se labre la tierra, es mejor, y aùn el modo mas ùtil, y aùn economico de fecundarla. Vèase el Tratado del Cultivo de las tierras, segun los principios de M. Tull, Ingles, compuesto en Francès por M. Duhamel de Monceau, traducido en Hespañol por Don Joseph Miguèl de Aoiz, cap. 6. &c.

ter, segun á mi me parece, que no costáse cosa alguna, ni hubiése la menor fatiga.

El Prior. Vea V. m. ahí todo lo que nos sugiere naturalmente el amor del descanso; pero este descanso es puntualmente el que el Author de la Naturaleza quiso apartar de nosotros. ¿ Tendrá V. m. de qué quexarse? Nosotros somos obra suya, y la arregló, como á él le plugo. Veamos, por lo ménos, si se puede rastrear la idéa, y la mira, que tuvo en esto. Las flores, y los frutos, lo agradable, y lo necesario, todo quedó dependiente del trabajo; á este solo se le debe, del mismo modo que todo se le niega al ocio. Pero hay una diferencia suma éntre el trabajo, que le produce al Hombre las cosas, que son solo deleytables, y el trabajo, que le da su Pan. El primero es libre, y comunmente poco penoso. El segundo indispensable, y lleno de fatigas. Para tener Flores, y aún muchas especies de Frutas, no quiso la Providencia que al Hombre le costáse mucho. El principal mérito de este beneficio consiste en el presente, y en la delicia, que trae consigo; y hubiera el Dador disminuído el regalo, y atenuado la gracia de su presente, si el llegarle á conseguir, necesitáse de un trabajo rudo, lleno de afan: y el Hombre naturalmente se dexára llevar de la desidia, y renunciaría un placer, que no siendo necesario, solo le podia conseguir á costa de su-

sudores, y de penas. El cultivo de las Flores, y aún el de la mayor parte de las Frutas, es por esta causa para el Hombre una ocupacion divertida, y una curiosidad ingeniosa, que pide menos fuerza, que industria; y no tánto se puede llamar trabajo, quánto interrupcion de él, y mero descanso; y mas, quando le es absolutamente libre el tomarle.

No es asi en órden á las Legumbres, y Verduras, de que se mantiene, ni tampoco del Pan, que tan principalmente le sustenta: no se le ha dexado en este punto en la misma indiferencia, y su necesidad le cuesta un trabajo serio, sin llegar á conseguir su fin, sino despues de esfuerzos continuos, y á costa del sudor de su rostro. La Providencia, en una palabra, le hizo al Hombre tan necesario el trabajo, como el Pan; y uno, y otro tan apreciable, y de tanto interés como el vivir.

El trabajo necesario para lograr el Pan.

Pero este trabajo, aúnque fatiga, no llega á oprimir, ni acaba al Hombre: la Tierra, que tiene necesidad de que la ayude su mano, le alienta con la recompensa, y con el premio, que concede á sus cuidados. Todo quanto la entrega, le vuelve con una usura increíble, y le multiplica los Granos, que recibe, á proporcion de la freqüencia, é industria, que ha tenido en cultivarla. No se ve sujeta á la vejéz, ni á la debilidad, que traen consigo los muchos años. Despues de una dilatada serie de si-

Fecundidad de la Tierra.

Cic. de Senect

siglos, no dexa de adornarse todos los años con las mismas galas, traernos las mismas delicias, y aparecer siempre de nuevo con el vigor, y el encanto de una juventud florida. Y despues que produxo, y sazonó las cosechas mas abundantes, el descanso de un año, ó solo de un Invierno basta para reparar todas sus pérdidas.

El Cab. Yo estaba engañado, y ya entiendo, que para hacer trabajar al Hombre, no había medio mas seguro, que la necesidad. ¿Pero lo que V. m. dice de la suma fecundidad de la Tierra, es asi como lo dice absolutamente cierto? Tierras hay, que es inposible dén Trigo.

Variedad de la Tierra relativa à las semillas.

El Prior. Yo confieso, que no toda especie de Tierra produce qualesquiera Granos: hay tierras arenosas, ligeras, y de poca miga, en que quantas sales deposita el ayre, se evaporan muy presto, y asi el Grano, que requiere un mantenimiento fuerte, no puede subsistir en semejantes parages. Por la razon contraria de ser la tierra gredosa, y dura, sucede casi lo mismo en otros parages, en que no pueden penetrar las simientes, ni las barbas, ó capilamentos de los granos, ó raíces, que echan; pero hay otras especies de terrenos, que observan un medio, mas, ó menos justo, éntre aquellas dos qualidades, y que son aptos para diferentes frutos, y producciones, segun se aproxîman,

ó

ó á la naturaleza de la arcilla, ó á la de la arena.

Esta variedad de Tierras tiene su fin, sin duda, y es visiblemente relativa á la diversidad de las semillas, de las quales, unas piden Tierra ligera, otras recia, y algunas un medio proporcionado éntre estos dos extremos.

Queriendo el Criador, que los Granos fuésen el mantenimiento comun del Hombre, no le quiso reducir á una estrecha necesidad; y asi los multiplicó en Trigo de tantas especies, en Centeno, Arroz, Mijo, Abena, Maíz, Lentejas, Garbanzos, Guisantes, y en otra multitud de granos, y semillas. Todas estas especies tienen su útil, y su propriedad, y el Hombre es el fin, á que miran siempre, como á Poseedor inmediato; las unas para su sustento, y las otras, para que alimente aquellos animales, que le mantienen, y le dan abasto. Estos mismos Granos le franquéan tambien bebidas, de las quales, la Cerveza, que es la mas ordinaria, y nutritiva, imita en su fortaleza al Vino, y ocupa su lugar, quando, ó no es año propicio para su cosecha, ó la niega el terreno, en que no prueban las Viñas.

El Trigo, que es el principal mantenimiento del Hombre, no dice bien, sino en las Tierras fuertes, ó que por lo ménos tengan parte de cenagosas. (**) El Arroz, que es tambien Ps. 103.

(**) Gredosas, traduce el Italiano.

muy substancioso, fructifica favorablemente en tierras húmedas, y de mucha miga. El Centeno es tal en una Tierra mediana, que no se puede desear otra cosa, y asimismo suele probar en terrenos de poca miga. La Cebada, la Abena, el Trigo Sarraceno, (**) y el Mijo se acomodan bien á las Tierras arenosas; pero no rehusan las mas fecundas, como estén reducidas á polvo, ó bien batidos, y desmenuzados los terrenos. El

(**) En este Trigo hay suma variedad; pues unos dicen, que es el Morisco; otros el Rubiòn, otros el Mijo, y otros la Algarroba; pero cada uno de estos tiene en el Francès nombre diferente del que aqui se traduce, que es *Bled Sarracin*, ò *Bled Nois*. El Italiano traduce *Saggina*, cuyo latin es *Milica*. (si bien este nombre se dà al *Blè Barbu*. Dic. de Com. let. B. Plinio la llamò *Millium Indicum*. Dic. de la Crusca, let. S. El Dic. Econom. dice, que su Latin, tomado del Griego, es *Fagopyrum* (que omiten Nebrija, Salas, Ambrosio, y Facciolati) Esta especie de Grano sale suficientemente en tierras muy malas, y aùn èntre los guijarros mas gruesos. Richel. Dicc. let. B. No sube en espiga: Diccion de Artes, y Ciencias de la Academia de Paris, let. B. Su Planta es redonda, piè, y medio de alta: las ramitas, que echa se adornan de hojas, al principio redondas, aùnque despues al ir creciendo se ponen en la figura de las de hiedra. El grano es triangular, negruzco por fuera, y blanco por dentro. El pan, que sale de este Grano, y que en Francia es sustento de los Paysanos, es negro, y amargo; pero de bastante buen gusto, si se mezcla con Trigo, y Centeno. Tambien sirve para el mantenimiento de los Cerdos, Palomas, y todo volàtil. El tiempo de sembrarle es la Primavera; y Septiembre el de la cosecha, la qual es muy buena, si la tierra se labra mucho. Diccion. Econom. let. B. y añade, que sus flores son blancas, y en ramilletes; pero el de là Academ. de las Cienc. en lugar citado, dice, que son roxas; y lo mismo en el de Com. let. B. remitièndonos èste para dàr razon à la palabra *Sarrasin*, no obstante que la omite. Con esta confusion, y variedad producen, aùn los Diccionarios mas exactos, y completos; que los demas se quitan de este inconveniente con el silencio. Por lo que mira à los muchos informes particulares, que he tomado de personas proporcionadas, è inteligentes en materia de Plantas, lo ùnico, que he podido averiguar es, que en Asturias hay una Planta con flores blancas, y las demas señas dichas, à que llaman en algunas partes, à lo mènos en aquella Provincia, *Fluxion*, y en otras *Alforjòn*. Los Javalìes la apetècen mucho: por lo demàs no se hace el menor uso, ni de ella, ni de su simiente, ò grano.

El Arróz prueba perfectamente en el Asia, y es el sustento comun de sus Naturales, y habitantes. Tambien hay en Europa tierras donde es bastante la cosecha, como en el Piamonte, y Hespaña. El Trigo, y el Centeno es el sustento mas ordinario de los Occidentales, y se ha comunicado á muchas Provincias de América, con buen éxîto. El Maíz, ó Trigo de Indias, que era el comun sustento de los Americanos, lo es hoy, y se cultiva en las Provincias de Bresa, Borgoña, y Franco-Condado.

La variedad de las Tierras facilita los progresos de toda especie de Granos, y la diversidad de Granos multiplica nuestras comodidades. Muchas veces una especie de Granos, que alimenta un País, es medicina en otro.

Quando un accidente imprevisto destruye el Trigo, que se sembró ántes del Invierno, le reemplazan, y suplen los Granos, que se siembran en el mes de Marzo, como sucedió el año de 1709. Y en casi todo el Mundo se ve, que la vecindad de terrenos de diferentes naturalezas, facilita el logro de aquello, que es mas conforme al caudal, gusto, y eleccion de cada uno; y segun estos principios, mezcla, ó separa los Granos, de que quiere vivir, y alimentar sus domésticos. De esta manera, por medio de la proporcion sabia, que se dió por el Author de la Naturaleza al terreno, y á los Granos,

no

no se halla Tierra alguna, que no pueda servir para la produccion de una, ú otra especie, necesidad, á que no se haya acudido, ni temperamento, que no pueda quedar satisfecho.

Origen de la fecundidad de las Tierras.

El Cab. Yo no acabo de comprehender, cómo pueden ser fecundas, sin intermision, las Tierras, aún las mas fuertes, y duras. ¿De dónde sacan aquella substancia, que nos comunican todos los años en las siegas, y cosechas?

Accion del Ayre.

El Prior. Las Tierras para ser fructíferas, y comunicarnos su utilidad, necesitan de los socorros del Cielo, y de los afanes del Hombre. Reciben del ayre, no aquellas iufluencias chîméricas, que en otro tiempo se hacian baxar por fuerza de la Luna, y de los Astros; sino manantiales de substancias, y xugos compuestos de Agua, Aceyte, Sales, Ayre, y Fuego. El volumen de las Tierras se halla realmente aumentado, y puesto en accion, y movimiento, por medio de estas substancias. Y el Hombre de su parte pone el cultivo, y beneficia el terreno.

El trabajo, ò labor del hombre.

Rompiendo freqüentemente el Labrador lo exterior del Campo, facilíta la entrada, y la distribucion de los principios de la vegetacion en las entrañas de la tierra. Pero la multitud de Granos, que atrahen, y chupan estos xugos, juntamente con la evaporacion, que es grande, á proporcion de lo porosas, que son las tierras, agotaría bien presto toda la fecundidad, si no so-

socorriésen con algun beneficio proprio, para atraher nuevas substancias.

Las Tierras fuertes, y de miga piden mucho cultivo, y se contentan con que las beneficien ligeramente. Las endebles por el contrario piden estercolarse con abundancia, y que su labor sea ligera. (**)

Cultivo de la Tierra.

Las Tierras fuertes, siendo naturalmente compactas, sin muchos intersticios en las partes, que las componen, hallándose, además de esto, por lo comun, endurecida, y encostrada su superficie, mantienen el frio en lo interior, é inmobles, y sin accion sus entrañas, y su fondo. De aqui es, que solo trabajándolas profundamente, reduciendo á menudo polvo los terrones, y bien desunidas sus masas, se puede insinuar alli la accion del Sol, y la impresion de la Atmosphêra.

Por el contrario, siendo la miga de las Tierras ligeras, poco profunda, y estando siempre expuesta á los ardores del Sol, se aumentaría su debilidad, cavándolas con demasía, y dexando en la superficie las partes, y masas interiores; y asi sale la labranza mas útil, en siendo superficial. De aqui viene la diferencia, que hay en los arados.

El Cab. Pues yo juzgaba, que todos estaban hechos en un molde mismo.

El

(**) En el Libro citado de la Labranza, segun los principios de Mr. Tull, cap. 6. se dice, que la multitud de labores conviene à todo Terreno.

El Arado.

El Prior. Açerquémonos á aquel Arado, que se ve al fin de este llano. V. m. ve, que este es fuerte, y bien armado: primeramente, de un gran corte, ó punta, con que rompe la Tierra, y la dispone á sufrir mayor abertura: en segundo lugar, una ancha rexa, ó hierro triangular, terminado en punta, y algo chato por las dos caras para ensanchar la abertura, siguiendo el corte de la rexa misma. Y finalmente, una larga orejera, que moviéndose siempre del lado del sulco, que se acaba de abrir, vuelve de abaxo arriba la mejor parte de la Tierra del nuevo sulco, que forma. Este pesadísimo Arado se reserva para las Tierras fuertes, y de mucha miga, en las quales le tiran quatro, ó seis Caballos, y aún algunas veces ocho, ó diez; ó si no, otros tantos Bueyes. Tambien hay otra especie de Arados mas pequeños, de rexa mas corta, y estrecha, con la qual pueden arar, sin especial fatiga dos Caballos, las Tierras de poca substancia, en que no osan los inteligentes profundizar mucho; yá sea porque no se evaporen los sucos, y el frescor, y humedad de la tierra, ó yá por no traer ácia la superficie una miga menos substanciosa, que la que se quita de ella.

Labranza.

El Cab. Todo este Terreno, en que nos paseamos, está cubierto del mas bello, y hermoso verde; ¿pero aquel que se vé algo mas lejos, ¿porqué no está cultivado?

El

El Prior. Las tierras de Labor se dividen ordinariamente en tres partes casi iguales. La una se siembra ántes del Invierno de Trigo, y de Centeno, ó de Trigo-Centeno, que es la mezcla de los dos. La segunda descansa todo el Invierno; y en la Primavera se siembra de otras Simientes menudas, como Abena, Cebada, Guisantes, Lentejas, y diversos Granos, á quienes suelen dar el nombre de *Tremesinas*, (**) y se siembran en Marzo, ó á lo mas tarde en Abril. La tercera porcion descansa; pero no está ociosa en tiempo de este aparente reposo; pues fuera de varios repasos, con que se la trabaja, y beneficia, se enriquece por todas partes. La nieve la fecunda con las sales, que trae consigo: los rocíos, y las lluvias la humedecen, y aún los vientos mismos la contribuyen con sales, y xugos continuados; de modo, que athesora para el año siguiente mil riquezas; y aquella inaccion, en que aparece, no tánto se puede llamar recreo, y alivio de las fatigas pasadas, quánto preparacion no interrumpida, y provision de nuevos socorros, y frutos.

Tierras de Labor.

El Cab. Yo como Pan todos los dias; pero confieso, que no sé, sino confusamente, cómo se produce el Trigo; de que se hace el Pan; y muchos otros, encerrados como yo en la Corte desde su infancia, juzgo, que tampoco han

(**) Tambien les suelen llamar *Trimesinas*.

han visto los Trigos, sino de paso, y sin la menor reflexîon. Me alegrára mucho saber el órden, que se observa en esta Labor, y los progresos, que el Trigo hace.

Orden de la labranza.

El Prior. Pues comenzémos por la Labor. Tres especies de Labor hay, indispensables todas tres para el Trigo, y para el Centeno. La primera Labor, que se hace á este efecto, es en Otoño, en aquellas Tierras, en que se recogiéron los frutos en Marzo. En esta Labor no se profundiza mucho; pues solo se ordena á destruír, y arrancar las hierbas, que van brotando. Algunos dilatan esta operacion hasta fines del Invierno.

La segunda Labor, con que se trabaja la Tierra, se hace en la Primavera; y en algunos parages se difiere hasta cerca de San Juan. En ella se debe ahondar mucho en la Tierra fuerte, y de miga, como tambien en la tercera Labor, que es la que precede á la Sementera. Suele acontecer, que no basta alzar la Tierra, binarla, y terciarla, que son las tres operaciones dichas; y se necesita quartarla, (**) lo qual executan, rompiendo, y súavizando la Tierra, cruzándola, (a) ó atravesando con el Arado los sulcos de la Labor precedente, y al contrario de ella. (**) Pero sería muy perjudicial re-

(**) A esta última llaman en varias partes *Adovar* la Tierra. En algunas especies de Tierra pasan adelante en las Labores, dando algunas mas con mucha utilidad en las cosechas.

(a) *Proscisso quæ suscitat æquore terga:*
Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. Georg. I.

(**) Como un Tablero de Damas, ò juego de Axedrèz.

recurrir á este medio en las tierras muy húmedas, y esponjosas; ántes bien por el contrario se aplican á señalar bien los sulcos, dexarlos profundos, y en pendiente todo lo posible, para facilitar de este modo la caída, y manantial de las aguas. (**)

Para los Granos menores de Avena, Cebada, Guisantes, Lentejas, y otros á este modo, basta alzar la tierra ántes del Invierno, y binarla en la Primavera. No hablo aqui de aquella otra especie de trabajo, que se pone para cubrir el Grano, lo qual se executa en las Tierras fuertes con un Trillo, (**) que es por lo comun un tablon, armado de puntas de hierro, ó dientes de madera, para esparcir, extender, y desmenuzar ligeramente la Tierra, cubriendo con ella al mismo tiempo la Simiente, que tendria mucho que trabajar para penetrar la Tierra, si se cubriése solo con la rexa del Arado. En las Tierras ligeras este trabajo, y operacion se hace con un Arado pequeño, para cubrir mejor de este modo el Grano, el qual perdería presto los xugos, que le alimentan, y substancia, que necesita, si se le cubriése superficialmente con solos los dientes del Rastrillo. Trillo.

(**) Esto conviene mucho en Tierras esponjosas. Vèase el Libro citado de M. Tull, cap. 8.

(**) Otros le llaman Rastrillo, otros Tablon, otros Rexa, otros Rastro, y Rastra otros. Y en muchas partes executan con el Arado esta Labor, à la qual dàn el nombre de *Cubrir*, porque cubren con ella el Grano. Tambien se suele añadir otra Labor, à que llaman Tablear; èsta se hace con un tablon, para quitar la costra à la Tierra, y que salga el tàllo.

Estércoladura. El estercolar, y engrasar la Tierra, no es menos preciso, que la misma labranza, y muchas veces es necesario aún en las Tierras mas opímas, y mas fuertes, y siempre en las de poca miga, ó ligeras. Las tierras fecundas, y buenas no se estercólan, quando solo se siembran en ellas aquellos Granos menores, que dixímos; pero las endebles no acertarán á corresponder á los deseos, aún en los Granos tremesinos, y menudos, si no se las obliga primero con este beneficio.

El Cab. ¿Y qué se coge, ó qué materia es la mas proporcionada para ese beneficio, que fecunda la Tierra?

El Prior. El estiércol perficiona lo que empezáron los rocíos del Cielo, siendo asi, que es de suyo la cosa mas inútil, y la mas despreciable, que hay sobre la haz de la Tierra. Principalmente se compone de la vasura, que se saca de las caballerizas, de los establos, y de los redíles. Los palomares, los gallineros, los retretes, y dormitorios de todos los demas animales domésticos subministran estiércol, mas, ó menos cálido, y que atemperando uno con otro, restituye á la Tierra la substancia, que habia perdido.

A esta mezcla se puede unir con mucha utilidad toda especie de paja, rastrojo, casca, ú orujo, ojarasca aún la mas inútil, y las hierbas, que se rozan en las Huertas. La madera podrida tiene todavia mas sales, y mas substan-

cia,

cia, que todo lo que hemos dicho. Los Arrendadores de tierras, que son exâctos, y vividores, añaden á toda esta hacina de estiércol, ó lo conservan aparte, el ollin de toda especie de chimenéas; los trapos viejos; el pelo, ó lana de los animales; qualesquiera pedazos de cuero, de toda suerte de bestias; cortezas de árboles; desperdicios del vino, yá sea en las heces, que quedan en el suelo de las tinajas, yá en el morrás, que se pega á los lados, ó yá en la hiesca, que sale fuera, penetrándose por los poros. Asimismo el alpechin, ó jamilla; esto es, las heces, ó suelo del aceyte; y tambien el terron, y hojuela, que queda en los Molinos de él; el poso de las Cervecerías, Tenerías, y Tintes. De todas estas especies de estiércol se hace una masa, que se rocía con el agua de las Xabonerías, ó de aquella, que como inutil, desperdician las Lavanderas, aprovechándose de ella, siempre que sea posible, pues el xabon está lleno de aceyte, y sales, que son el principal elemento de la vegetacion.

Vasura de las calles, ò terruño en que se vierte.

Con todo eso, no hay abono mas oportuno para beneficiar la Tierra, que el Terreno en que se vierte la vasura de las Ciudades, ó Lugares populosos, principalmente aquellos, en que por el grande número de cocinas, y multitud de manifacturas de lana, arrojan continuamente á las calles el aceyte, y grasa, de que necesitan los Granos.

En

En muchos Países, por ahorrarse el acarréo de estiércol, recogen las Ovejas, y algunas veces las Vacas en el terreno mismo, que quieren estercolar.

Apriscos, ò rédiles,

El Cab. Yo hé visto muchos apriscos; esto es, unos espacios quadrados, (*) hechos de mimbres. Aqui se encierran las Ovejas toda la noche; ¿pero cómo pueden mantenerse de este modo, expuestas á las injurias del ayre?

El Prior. Desde fines de Junio, hasta Noviembre, que las noches son soportables, y aún apacibles, se usan estos apriscos, sin inconveniente alguno, y la lana de las Ovejas se suaviza, y perficiona con la alternativa del rocío, y del Sol: siempre se ponen dos de estos rediles juntos, el uno está ocupado, y el otro vacío; porque á eso de las tres de la mañana se hacen pasar las Ovejas de un redíl á otro, para beneficiar succesivamente todo el terreno. Despues se quitan de alli los dos rediles, y se pasan para la noche siguiente á otro parage. El Pastor transporta tambien su pequeña choza portátil, ó su carrizo con las estacas, que le sostienen, siguiendo su Ganado. Alli se acomoda por la noche con su perro fiél, y ahuyen-

(*) Estos encierros se forman con zarzos hechos de mimbres, de diez piès de ancho, y seis de alto cada zarzo, sostenidos todos por la parte superior con estacas fixas en tierra con alguna inclinacion, y pendiente àcia el un lado: quatro de estos zarzos bastan para encerrar quince Ovejas; y para dobladas, solo hay que añadir un zarzo à cada lado, segun la longitud solamente. Pero si hay cien Ovejas en el quadrilongo de solo un zarzo de anchura, añadiéndole à èsta otro semejante, cabràn doscientas.

yenta de su majada, y rebaño los Lobos, y los ladrones.

El Cab. En algunos parages quema la gente del Campo los céspedes, y rastrojo, de que está cubierta la tierra. ¿Qué intentan con esta práctica, que llena todo el circúito de un enfadosísimo humo? Cenizas.

El Prior. Voy á satisfacerle á V. m. Además de los beneficios, con que se mejora la Tierra, y de que ya hemos hablado, hay otro sumamente estimable, y que puede (principalmente en las Tierras gruesas) suplir todas las estercoladuras precedentes, si la cantidad fuere bastante. Este beneficio es el de las cenizas, con particularidad si son de madera, ó de otra materia bien nutrida, y substanciosa. Las cenizas de las Xabonerías (**) ha probado la experiencia ser utilísimas. Las de toda especie de hierbas, y malezas son el único recurso. De las Campiñas de Ardenna, (**) y de otros muchos Países, en donde el moho, los brezos, helechos, jaras, tarayes, ó tamariscos denotan un terreno naturalmente estéril. Estas pobres gentes rozan sus Tierras; esto es, levantan los céspedes, y quanta hierba tienen, forman unos pequeños montones de esta Tierra, y de las raíces, que la cruzan, y penetran, y dexando un respiradero por encima del monton,

The art of husbandri by J. Mortimer, t. 1 part. 122. edit. 1721.

Tierras rozadas, y quemadas.

(**) A las Xabonerias llaman Armonas en Andalucia.
(**) Terreno muy dilatado sobre el Mosa.

ton , meten lumbre en el vacío , y queman el monton. Luego esparcen aquellas cenizas por la heredad , y la disponen con este beneficio, para que les pague el afan con una muy buena cosecha de Centeno. En sus Arboledas executan otra cosa muy semejante. Despues de haberlas podado, dispuesto sus maderas , y despachado las que han de vender, queman la hojarasca , las ramitas , hastillas, virutas , ó acepilladuras , zarzas , espinas, y breñas. Luego cavan con azadas la Tierra , porque no puede penetrar el arado , á causa de los troncos; ó cepas , que aún quedan alli; y las pocas cenizas, que se esparcen igualmente por toda la Arboleda , se paga siempre con mucha mayor abundancia.

Arrendadores hay , y Mayordomos, que guardan las cenizas , ollines, y todas aquellas especies de estiércol , fácil de transportar, para las Tierras mas lejanas. Otros juntan la ceniza con la paja , y lo meten en un sótano bien tapiado , ó á lo ménos sobre un suelo arcilloso, donde nada se desperdície, ni se evapóren los xugos. Con este mismo fin , y casi del mismo modo , algunos Arrendadores económicos, é inteligentes, tienen cuidado de prevenir un soportal , ó techo , que preserve el monton de estiércol de la lluvia, y de que caygan goteras, ó cuelen ácia él las aguas, que se llevan consigo las sales, betunes, y partículas oleosas , que cons-

constituyen el mérito principal, y precio del estiércol. Y si acaso la hacina de estiércol no tiene algun buen resguardo ácia el pié, ó no se puede tener toda cubierta, se echa ácia el suelo algun otro desecho de estiércol, desvirtuado ya, y sin substancia.

El Cab. No olvidaré yo esta advertencia.

El Prior. Despues se esparce esta paja, y estiércol en la superficie de la heredad, no al tiempo de la primera labor, ó quando se alza la tierra, sino quando se bina, que es la segunda, ó sino, quando se tercia, aúnque comunmente es al binar, para que las sales tengan tiempo de disolverse, y mezclarse con la tierra, sin tener con todo eso tiempo para extenuarse, y consumirse.

El Cab. Cosa bien extraña es, que sea necesario hacer servir cosas tan sucias, y viles, para que nos ayuden á lograr nuestro sustento.

El Prior. Antes bien habia V. m. de decir, que es grande felicidad nuestra, y motivo de admiracion, y agradecimiento. Aqui se ve una transformacion, ó metamorphôsis prompta de aquello, que mas nos incomoda en aquello, que mas nos sirve.

El Cab. Entro con gusto en su sentir de V. m. y en su pensamiento, y cada instante voy viendo mas claramente, que me engaño, siempre que me pongo á criticar lo que Dios hace.

Estos montes, ó hacinas de vasura, y vaciedades, se aumentarían, donde estuviésemos, mas, y mas cada dia, y harian insoportables, é infectas nuestras casas, sino halláramos en donde echarlas.

El Prior. Todavia hay que notar otra cosa. No solamente hallamos donde colocar esas inmundicias en nuestras tierras, sino que nos vemos en una felíz necesidad (por la que ellas tienen de este beneficio) de librarnos de esta hediondéz, que nos sería mortal. Apartemosla, pues de nosotros, desterrándola, aún del pensamiento, y no reparémos, sino en las bellas mieses, y en aquel hermoso verdor, en que la vemos convertida. Esta putrefaccion viene á ser un manantial de delicias, y riquezas. Los Hortelanos, y Jardineros no tienen mas poder, que los Phîlósophôs, para convertir una substancia en otra, y trocar la paja en oro. Una mano mas poderosa que la suya los enriquece, sacando de este vil estiércol un Melon, una Zandía, lleno todo de zumo delicioso, y agua apacible, y fresca, transmutando aquella hediondéz en un Melocoton, que abunda en suavísimo xugo, y se adorna magníficamente de colores: en un Higo lleno de azucar: en una Pera, á quien su olor hace pasar por aroma: en un Trigo, del mas substancioso alimento; y en una Harina tan florida, y tan hermosa, cuyo gusto, aúnque sencillo, la hace siem-

siempre nueva, y tan apetecible, que se prefiere, en caso de eleccion, á quanto hay sabroso, y estimable éntre todos los manjares.

El Cab. Todos los dias tenemos esta metamorphôsis maravillosa á la vista, sin poner los ojos en ella, ni hacer caso.

El Prior. Hasta aqui no hemos hablado, sino de una estercoladura, y beneficio, que ocasiona en nuestros campos una fertilidad pasagera, y por decirlo asi, momentanea. Otros modos hay de abonar la Tierra, tales, que parece transmutan su Naturaleza, y la hacen fecunda, por espacio de veinte, ó treinta años.

El primer material, proprio para causar esta mutacion admirable, y duradera, es la Marga; (**) esto es, una especie de arcilla blanca, crasa, y por tanto fácil de desmoronar, y que se encuentra en vetas de diferentes grados de profundidad. Esta Tierra, extendida en nuestros Campos, se disuelve, é incorpora con la tierra de ellos, y comunicándola su fecundidad, fomenta, y vivifica aún los terruños mas frios, y fuertes. Pero su regular, y principal destino es el de comunicar vigor, y substancia á las Tierras débiles, y llenarlas de sales, cu-

Marga, ò especie de Arcilla.

(**) El Italiano traduce *Greda*; pero en realidad es diferente, y como tal, en Castilla, que la usan para fecundar la Tierra, le dàn el nombre Latino, que es *Marga*, y en otras partes el de *Tierra grasa*, à distincion de las demàs especies; y la Greda en Francès, y en Latin tiene nombre diverso.

cuya evaporacion impide esta misma arcilla espesándolas éntre sí.

Plin. Hist. Nat. Lib. 17. c. 7.

Esta materia preciosa fué conocida de los Griegos, de los Pueblos de Italia, y de los Gaulas. (**) Pero acaso se podrán, los que cuidan de estercolar la Tierra, atar con demasía à esta especie de Marga blanca, que en la realidad no es muy comun. Por lo qual se debe advertir, que muchos Naturalistas son de parecer, que la arcilla, qualquiera que sea, y toda especie de Tierra cerrada, y compresa, que en donde quiera se halla, y que tenemos casi siempre debaxo de nuestros piés, aúnque á diferentes profundidades, unas veces mas honda, y otras menos, produciría los mismos efectos.

Philosophical. Trans. abridg. d. t. p. 731. The art. of husbandry by T. Mortimet. t. 1.

Y aseguran estos mismos Naturalistas haber reiterado las experiencias en diversos parages, casi con igual felicidad en todos ellos. Hoy dia es práctica, casi comun, en Inglaterra, emplear arcilla para fortificar las Tierras de poca miga; y se ha visto, que habiendo hecho esta mezcla con la primera arcilla, que se halló en las cercanías, las Tierras débiles, en que se echó, habian producido, por espacio de quarenta, y ocho años, singulares, y hermosos Trigos.

Quánto utiliza la Marga, y acaso la arcilla, experimentada en las Tierras áridas, é infructuosas, otro tanto sirve la arena menuda, y

(**) O antiguos Franceses.

y la gruesa, ó con guijas, y casquijo en las Tierras fuertes, húmedas, y dificiles de desunir, y aligerar. La Castina, (**) que es una especie de Tierra seca, y no se halla de modo alguno, sino cerca de las Minas de hierro, tiene singularmente esta misma propriedad. Arena gruesa, ò con guijas, y casquijo. Castina.

Los que pueden sufragrar al gasto de una Calera, (**) cerca de sus heredades, ó alquerías, y hallar facilmente calizas, ó piedras de cal, aptas para calcinarse, y disolverse brevemente por medio del fuego, pueden fortificar sus Tierras, aún las mas desubstanciadas, y sueltas, y principalmente suavizar, y hacer manejables las mas duras. Cal.

Las conchas, de que muchas veces se hallan grandes camadas, y montones enteros debaxo de Tierra, ó en la superficie, yá sean conchas de Ostras, Almejas, ó de qualquiera otra especie de Marisco, que se pega á las rocas del mar, yá á la arena de su playa: el Varec, ó Alga marina, hierba, que crece á las orillas del mar..... Conchas

El Cab. Ya la conozco: con ella tapan las banastas de Otras frescas.

El Prior. En fin, todas las materias, de que se pueden sacar muchas sales, traen con ellas la fecundidad, extendiéndolas en la Tierra.

Mu-

(**) Arena traduce el Italiano.

(**) Calero dicen en muchas partes, y es aquel hoyo, en que se cuece la Cal, ò se calcinan las calizas.

Muchas veces basta tambien mezclar las Tierras mismas, sin irlas á buscar muy lejos, sino cavar en un rincon de la heredad, á algunos piés de profundidad, para hacer la mezcla.

Todos los dias se ven Labradores económicos convertir lagunas, y pantános inútiles, y aún perjudiciales, y enfermos en Tierras muy buenas, y fecundas, haciendo llevar á sus caballerías, quando no tienen que trabajar, arena gruesa, y xugosa á estos lugares.

Esta invencion de fertilizar la Tierra, mezclando la superficie de una con la de otra, no solamente con arcilla, sino con Tierra comun, que se halla cavando en qualquiera parte, no es del todo nueva, pues ya en tiempo de Plinio estaba en uso en las cercanías de Colonia, y Bona.

Plin. ibid.

Ubij.

En todas estas especies de estercoladuras, y mezclas, que se preparan, y encuentran en qualquier parte, yá en la superficie de la Tierra, ó yá dentro de sus entrañas para fecundarla, echa V. m. de ver claramente, amado Caballero mio, quántos recursos, y quántos remedios le han puesto al Hombre en sus manos, para suplir en todo, y encontrar quanto le falta, y para corregir la esterilidad, y defectos de las heredades, que goza. El dominio del Hombre no consiste solamente en lograr lo que produce la Tierra: además de eso le dá Dios á

co-

conocer que le ha constituído Señor, y Rey, dexando á su industria el honroso cuidado de arreglar, de reformar, y de mejorarlo todo.

Quedémonos hoy solamente en los preparativos de la Labranza. Otro dia pondrémos el Trigo en la Tierra, y seguirémos sus progresos, hasta convertirle en Pan.

El Cab. Si tenemos en nuestra mano, y á nuestra disposicion los medios para comunicar substancia, y fertilidad á la Tierra, es injusticia, y no pequeña el quexarse tantas veces de la mala qualidad de los bienes, que se poséen, pues los podria el trabajo reformar, y hacer mejores.

El Prior. Yo puedo traer á V. m. en esta razon un caso bien singular, de que yo mismo fuí testigo, por espacio de algunos años. Un Paysano poseía dos pedazos de Tierra, á los quales estaban reducidos todos sus bienes, que solo le podian dar, y con trabajo, un poco de Avena, y de Trigo Sarraceno: ofreciósele, que podria coger tambien Trigo escogido, y como no tenia Bueyes, ni Mulas para arar su pequeña herencia, ni tampoco fondos, ó caudal para estercolarla, se determinó á cavar el rincon de una de sus heredades, y sacar de él cierta especie de arena negra, que habia, y extenderla por toda la superficie. Otro pedazo de Tierra, que tenia junto al camino, le estercoló, con la que á lo largo de él

pu-

pudo allegar. Continuó esta mezcla, y beneficio por algunos años, y llegó en efecto á segar el mas hermoso Trigo, en un País donde nadie le cogia; y continúa en gozar el dulce fruto de su trabajo, logrando esta prosperidad, por espacio de quarenta años seguidos. No faltáron envidiosos á esta fortuna, y tales, que diéron contra él la ridícula quexa de magia, ó hechicería.

El Cab. Esta historia tiene mucha semejanza con la de Furio Cresino, que me mostró el Señor Conde, pocos dias há, en la Historia Natural de Plinio.

Plin. lib. 18.

El Prior. Puede ser, que la haya leído, pero no me acuerdo.

El Cab. Este Cresino era un Liberto, que habia adquirido un rincon de Tierra, que á fuerza de un obstinado trabajo, le daba cosechas mas abundantes, que encontraban los inmediatos poseedores en ricas, y dilatadas herencias. Todos le miraban con ojos llenos de zelos, y asi le acusáron de que por medio de encantos, y sortilegios desubstanciaba las heredades vecinas, para fertilizar la suya.

El Edil le mandó comparecer, señalándole dia para ello, en presencia del Pueblo Romano: Cresino se presentó con una hija suya, que era una Paysana, moza fuerte, rolliza, y bien sustentada, y al mismo tiempo no peor vestida. Manifestó tambien allí mismo á los Jueces los ins-

instrumentos de sus Bueyes, y de todo su trabajo, en buen estado, y bien cuidados. Sus hazadas, mas que medianamente pesadas: un arado enorme; y los Bueyes, lúcios, y mantenidos con sumo cuidado. Ved aqui, dixo, ó Jueces, toda mi Magia; estas son las hechicerías, que uso, y estos los encantos, en que me exercíto. Es verdad, que hay algunos, que no los puedo sacar aqui; esto es, mis sudores, y trabajos, tánto de dia, como de noche. Esta eloqüencia natural, y llana le ganó todos los votos, que le restituyéron á su casa libre, y sin daño alguno.

EL TRIGO,

Y LAS DEMAS SIMIENTES.

CONVERSACION QUARTA.

EL PRIOR.
EL CABALLERO.

El Cab. LA Tierra está ya preparada, no espera sino que la siembren.

Sementera.

El Prior. Antes de arrojar á la Tierra la Semilla, se debe escoger bien, y darle una lexía con mucho cuydado. La eleccion de la Simiente consiste en que el grano, que se elija, sea hermoso, limpio de joyo, ó vallico, (**) y de todo grano extraño.

Eleccion de la Simiente.

Tambien es conveniente, á lo ménos de quando en quando, traer el Trigo de tierra algunas leguas distante de aquella, en que se ha de sembrar, porque los granos degeneran, sembrándolo, siempre en una Tierra misma, y se desposéen de los xugos, que les convienen, quando por el contrario los encuentran nuevos en una Tierra, donde nunca trabaxáron.

El Cab. Sin duda, que para sembrar se debe

(**) En Latin *Lolium*, en Griego *Æra*, en Italiano *Loglio*: es una hierba, que nace èntre los Trigos, bastante alta, y con espiga, al modo de la Abena. Algunos traducen *Zizaña*.

be hacer eleccion de los mejores Granos.

El Prior. No solo es conveniente, que el Grano sea limpio, grueso, bien alimentado, y de hermosa vista, sino tambien cogido en tierra algo inferior en fertilidad, y de menos grados de calor, que la tierra, en que se siembra de nuevo. Ello es fácil pasar de una condicion, dura, baxa, ó menos felíz, á otra mejor, y mas dichosa; pero quando se dexa un mantenimiento excelente para tomar otro peor, padece la Naturaleza, y corre riesgo de que aproveche poco el sustento.

El Cab. ¿Y qué viene á ser esta lexía, por la qual hace V. m. pasar los Granos antes de sembrarlos?

El Prior. La preparacion de las Semillas consiste en hacerlas pasar por una lexía de Cal viva, ó en meterlas cinco, ó seis horas en Salmuera, hecha expresamente para este efecto. Despues de poner en una canasta ciento, y veinte libras de Granos, que es la cantidad suficiente para sembrar una fanega, (**) se pueden me-

Preparacion.

Salmuera.

(**) La palabra Francesa *Arpent*, que aqui se traduce, no es justamente nuestra fanega de sembradura, pues èsta tiene quatrocientos estadales, ò brazas, (excepto en las Dehesas, que son quiniento s) que vienen à ser mil, y doscientos piès quadrados; y la fanega, ò arpenta, que se traduce, tiene en Francia diversìsimas medidas; pues la de Parìs es de cien pèrticas, de à diez, y ocho piès cada una, que son mil, y ochocientos piès. La de Clermòn de cien vernegas cada una, de veinte, y seis piès, que son dos mil, y seiscientos. La de Poitou, es de ochenta pasos quadrados. La de Montargis tiene cien cuerdas, cada una de veinte piès; pero tiene solo quatro cuerdas de anchura. El *Arpent* de *Bois* de Borgoña todavia es mucho mayor que la fanega de Parìs, de la qual hablamos aqui solamente, y le llamamos fanega. El Italiano traduce *Coltra*.

meter la canasta, y el Grano por algunas horas (**) en un tonél, en que se habrán echado veinte libras de Cal, con nueve, ó diez cántaros proporcionados de agua. Despues se saca el Grano, y se enxuga al Sol; ó si no, se le vuelve, y revuelve bien en el tonél, en donde se echan, y disuelven en agua tres libras de Salitre, ó libra y media de Alumbre, ó solamente dos onzas de Cardenillo. Algunos emplean en esto el Vitriolo, y otros solamente Sal comun.

Quienes hay, que componen á este efecto la Salmuera con sales, que extrahen por sí mismos de las cenizas de toda especie de Plantas; y no falta quien crea, que sale mejor empapando la Simiente en heces de vino, ó en el Alpechin, ó Jámilas, que salen de la aceytuna molida. Ciertos Labradores se contentan con mezclar el Grano, que han de sembrar, con Cal hecha polvo, y le siembran con ella, dexando á la lluvia, y ayres el cuidado de esparcir debaxo de Tierra las sales; y los espíritus proficuos.

El Cab. Estos usos, ó costumbres no son ciertamente nuevas, pues ya há tiempo, que hizo mencion de ellas Virgilio. (*)

El Prior. La experiencia de la utilidad conserva todavia la costumbre. Esta Salmuera fortifica los Granos contra varias enfermedades, á que

(**) Cinco, ò seis añade la traduccion Italiana.

(*) *Semina vidi equidem multos medicare serentes.*
Et nitro prius, aut nigra perfundere amurca. Georg. 1.

que están sujetos. Con la amargura, que esparce en el circúito, aparta los Gusanos, los Topos, y Ratones campesinos, que los roerían si no, y harian servir para gasto de su mesa á estas Simientes. Tambien enseña la experiencia, que son asi mas fecundas, (a) y se logran mejor los años; y hay Labradores tan satisfechos del buen efecto, que esperan con esta preparacion, que en lugar de ciento, y veinte libras de Grano, para sembrar los mil, y ochocientos piés quadrados, solo siembran dos tercios, y aún no mas de la mitad, mezclando en cada fanega sesenta, ó setenta libras de Grano con el tamo, ó paja, y desechos, que quedan en la era, solo con el fin de darle á la mano del Sembrador la dosis regular, para arrojarla á la Tierra.

Muchas veces se ha visto, por conseqüencia de esta preparacion, arrojar cada Grano una macolla de siete, ú ocho cañas, cada una con su espiga de cinqüenta Granos cada una. Y algunas veces ha llegado el Grano á tener tan prodigioso numero de cañas, cada qual con su espiga, que se han contado hasta treinta, ó treinta, y dos en cada macolla. (*) (**)

Malpighi Anatom. Plant.

El

(a) *Grandior ut fætus siliquis fallacibus esset.* Ibid.

(*) Plinio dice, que le enviàron à Augusto desde el Africa un Grano, que habia arrojado quatrocientos renuevos; y que Neròn recibiò otro, que se contaban en la macolla, que saliò de èl trescientas, y sesenta cañas.

(**) En el campo de Lorca, el año de 1752. (segun se traxo testimoniado à esta Corte) se hallò, èntre otras, que se le parecian, una macolla, procedida de un solo grano de Trigo, que tenia diez, y ocho cañas, cada una con su espiga: cada espiga con doce carreras, y cada carrera con quarenta Granos: de donde se sigue, que un solo Grano vino à dar ocho mil seiscientos, y quarenta Granos.

El Cab. Pues, Señor, yo le hé oído decir á V. m., que no habia sino un grillo, ó tállo en cada Grano.

El Prior. El hecho de la multiplicidad de cañas, que provienen de solo un Grano, está tan comprobado, que no se puede poner en duda; y este hecho, y otros, prueban, que yo me engañe, y que en lugar de un tallito, tiene un manojo de ellos cada Grano, y realmente se halla asi, que tiene un manojo entero, pero el grillo, ó tállo mas adelantado sale el primero, y dexa sin sustento á los demas, si no es que encuentren inmediatos principios vegetables en bastante abundancia, que los alimenten, y hagan brotar con el primero. Esta multitud de renuevos, que no se despliegan, sino á proporcion de los socorros, y sales, que hallan en la Tierra, parece, que nos convida, y alienta á poner los medios, para que no se pierdan, y fructifiquen todos.

El Cab. Las diversas especies de sales no nos faltan: puede ser, que se llegue algun dia á abastecer la Tierra tan fácilmente, y sin gasto de la especie, y justa proporcion de sales proprias, que todos los años, sin interrupcion alguna, nos sirva, y sea fecunda.

El Prior. El producto de la Tierra en ese caso sería un tercio, ó la mitad mayor de lo que es.

El Cab. Miéntras se esperan estos descubrimientos, sigamos á nuestros mayores, y no desamparémos sus experiencias. ¿ Quál es el

el tiempo mas á propósito para sembrar?

El Prior. Los granos, que se siembran ántes del Invierno, son el Trigo, el Centeno, y la Cebada Otoñal. El Trigo es bien conocido: algunas especies hay de él, menos ordinarias, quales son el Trigo roxo, (**a) que se siembra en la Primavera: (**b) el Candeal, (**c) que se siembra en el Delphînado, y en Flandes: el que en Lenguadoc llaman *Touzelle*, (**d) y es comun en aquella Provincia; y finalmente, la Espelta, de que los Alemanes usan mucho, y en Francia medianamente. Trigo.

El Centeno es la comida, de los pobres: su cosecha se acomoda aún á las Tierras mas endebles, y no teme los años mas secos. La propriedad, que tiene de refrescar, estimúla muchas veces á que se mezcle algo de Centeno con el Trigo, al qual hace mas tierno, fresco, y agradable. El Centeno, que degenéra, ó se altéra, solo es bueno para arrojarle, á causa de las funestas enfermedades, que trae al País, en que se inmuta de esta manera. Centeno. Centeno alterado.

La

(**a) Algunos juzgan, que es el *Rubion*, Trigo conocido en Castilla. Los Diccionarios varìan mucho. El Econòmico let. B. le confunde con la *Espelta*, y le señala en Latin *Zea*, que realmente le conviene Nebr. Dic. let. Z. aùnque otros le dan el de *Spelta*. Diccion. Cast. let. E. En Italiano se llama *Gran Farro*. Trad. del Esp. tom. 4.

(**b) A todos los Granos, que se siembran en este tiempo, llaman vulgarmente Trimesinos, ò Tremesinos.

(**c) En Asturias, y Leon *Blancal*, Lat. *Siligo*. En Italiano *Gran Bianco*.

(**d) Segun algunos, equivale al *Chamorro*. M. Rich. Dicc. let. T. dice, que en Parìs no es conocido este Trigo, y que no le supièron dar razon de èl, habiendo preguntado à quantos le podian informar, hasta que de Turena le escribièron, que era un Trigo de caña muy alta, de espiga sin aristas, y que dan un Pan muy blanco.

Cebada Otoñal, ò esquinada.

La Cebada de Otoño, (**) que se siembra ántes del Invierno, y cuya espiga forma quatro esquinas, (teniendo solas dos la espiga de la Cebada comun) se recoge en el mes de Junio, y es de extraordinario socorro para los pobres, que esperan su siega, como una provision segura para el Invierno. Puédese segar para verde, y volverlo á executar dos, ó tres veces. Los Caballos gustan igualmente de su paja, que de su Grano.

Granos tremesinos.

Los granos menores, que se siembran en Marzo, son la Abena, la Cebada, las Lentejas, y Algarrobas.

Abena.

La cosecha de la Abena es una cosa importante en el Comercio, por ser el mantenimiento mas substancioso, que se puede dar á los Caballos. Tambien se saca de la Abena, despues de haberla limpiado de sus zurrones, y cañitas, de que pende el Grano, cierta harina, (**) muy estimada por saludable.

El Cab. ¿De qué sirve aquel rodillo, ó cilyndro grande de madera, que arrastra un Caballo aqui cerca, sobre la Abena recien nacida?

El Prior. Es para unir, y sentar la Tierra, que está muy abierta ácia las raíces, y solidando, y endureciendo la superficie, impedir, que se evapó-

re

(**) En lengua Italiana *Orzuola.*

(**) Algunos le llaman Sèmola, ò Azemite. Para sacarla como conviene, se tuesta el grano de la Abena, y se muele en molinitos, hechos para este fin, y sin que sea necesario separar salvado alguno, se usa de la harina. Vèase el Diccion. de las Ciencias, y Artes de Paris, let. G. pal. *Gruau.*

re demasiado en tiempo de calores excesivos.

La Cebada, (**) aúnque de menos uso, que la Abena, sirve para mantener una multitud de animales. En Hespaña, en lugar de Abena, echan Cebada á sus Caballos, para alimentarlos. Tambien se hace muy buen Pan de la Cebada, aúnque desabrido para quien no está acostumbrado. La Cebada es el fondo, ó condimento principal de la Cerveza. Tambien se sacan Tipsanas, y hacen Sémolas, y Cremas muy frescas de ella. Cebada ladilla.

El Cab. ¿La Orchata, que se usa tanto, estará hecha con esta harina?

El Prior. Esa es una agua, en que se echa, y deslíe, si se quiere, una pasta compuesta de harina de Cebada; pero mas ordinariamente se compone con solo pepitas de Melón, Azucar, y un poco de agua de olor.

Las Lentejas, Alberjas, (**) Altramuces, Algarrobas, y otras muchas especies de Simientes menudas, se siembran, ó cada qual en su terreno separado, ó mezclando unas con otras, como parezca conducente, para poderles dar forrage á los animales de carga, á las Vacas, y á las Ovejas; y el grano á los Caballos, Cerdos, y volátil. Las Lentejas, de que en otras Variedad de Semillas tremesinas.

(**) La Cebada comun en Hespaña es aquella, cuya espiga tiene quatro esquinas: la de dos, que se llama *Ladilla*, y en muchas partes de estos Reynos *Escaña*, tiene solas dos esquinas.

(**) En las Montañas les llaman *Algarrobas Silvestres*, por la semejanza que tienen.

Provincias hay tanto descuido, están en París con honra, y á lo ménos ayudan á la regularidad del servicio de una mesa

Trigo Sarraceno. El Trigo negro, ó Sarraceno, que le traxéron, segun se dice, los Sarracenos á las Costas de Francia, quando viniéron á insultarlas, ácia el fin de la primera raza de sus Reyes, es un Grano pequeño, negro, triangular, y que les gusta mucho á toda especie de aves, principalmente á los Faísanes; y á su flor le tienen singular cariño las Abejas.

Mijo. El Mijo (**a) es el mas pequeño de todas estas especies de Granos: éntre otras conveniencias, y usos, tiene el de ser las delicias de los Páxaros Canarios, y Hortelanos. (**b)

Panizo. El Panizo, ó Barbudo, (**c) (que no se debe confundir con el Trigo barbudo, (**d) de que se hace muy buen Pan) es una especie de Mijo gordo, cuya caña sube hasta ocho, ó nueve piés de altura.

Arròz. El Arróz, que en Francia se cultiva poco, dice bien á la sombra, y en tierras, que declinen mas en húmedas, que en secas, y crasas. No de-

(**a) Algunos juzgan aquí ser el Alpiste, pero los Diccionarios traducen *Mijo*; en Latin *Milium*; Nebr. *Pomei*, let. M. en Griego *Cenebros*; y en Italiano *Miglio*. Franc. *Crusca*, let. M.

(**b) Esto es, de unos Pàxaros, llamados *Hortelanos*, que cantan agradablemente: son de muy hermosos colores, y viven solo quatro años. Vèase el Diccion. de las Ciencias, pal. *Ortelau*.

(**c) En algunas partes le llaman *Cañota*.

(**d) Esto es, con el Trigo, que llaman del Milagro, cuya espiga està llena de aristas, del mismo modo que en la Cebada. El Italiano omite, que este Trigo no se debe confundir con el Panizo, y que sale muy buen Pan del Trigo del Milagro, ò Barbudo.

dexára de traer utilidad el sembrarle en las tierras pantanosas, que son por lo comun inútiles. El Arróz es de mucho sustento, y uso, tanto para las comidas de carne, como para las de pescado. El es mantenimiento ordinario de los Orientales; y los Chinos sacan del Arróz una bebida, que les sirven de vino.

Maíz.

El Maíz, (**a) ó Trigo de Turchîa es un grano gordo, casi redondo, algo anguloso, y del grueso poco ménos de un garbanzo comun: hay granos de Maíz blancos, otros encarnados, otros jaspeados, y los mas son amarillos. La corteza, ó túnicas, que rodéan la espiga, ó panocha, (**b) varían mucho en el color. Sácase del Maíz una harina muy blanca, y con el uso se hace agradable su Pan. Con la harina del Maíz se pueden preparar guisados, y menestras, del mismo modo que con los Guisantes. Su Pan se amasa, sacando boronas, polentas, toda especie de tortas, y puches; (**c) y este es el modo comun, con que usan del Maíz los Americanos, y Asiáticos. Asimismo es bueno para engordar, por su solidéz, y substancia, y puede suplir

(**a) Tambien se le dà el nombre de *Panizo*, Diccion. Castell. let. P. y de *Trigo de Indias*, porque se traxo el primero de las Occidentales, Dalechamp. l. 4. Plant. Otros quieren, que de Turquìa, Rich. Dicc let. B. En algunas partes de Hespaña se llama tambien *Borona*, y en otras *Boroña*, y en algunas *Mijo* grande. En Vascuence le llaman *Artoa*.

(**b) *Panoja* dicen en algunas partes, y *Panoya* en otras.

(**c) En Asturias les llaman en unas partes *Fariñas*, y en otras *Farrapas*.

por la mayor parte de los demas Granos menudos, que se dan á algunos animales á este fin. Un grano solo arroja una macolla de quatro, cinco, y á veces seis, piés, ó cañas (**a) semejantes á las comunes, cada una de seis, ó siete piés de alto, y tienen dentro un tuétano, ó xarabe, del qual se puede sacar azucar verdadero. Cada caña arroja dos, ó tres espigas, de quatro á cinco dedos de alta cada una, revestidas de muchas hojas, ó tunicas, (**b) de texido casi tan fuerte, como un pergamino, para cubrir el Grano, que conservan, libre de toda humedad, golosina, é insultos de los páxaros. Cada espiga, ó panocha tiene ocho filas de granos, que los hacen subir á doscientos, y quarenta éntre las ocho, lo qual hace, que cada caña lleve setecientos: (**c) con que aún no contando sino tres cañas en cada macolla, son mas de dos mil Granos los que produce cada uno de los que se sembráron.

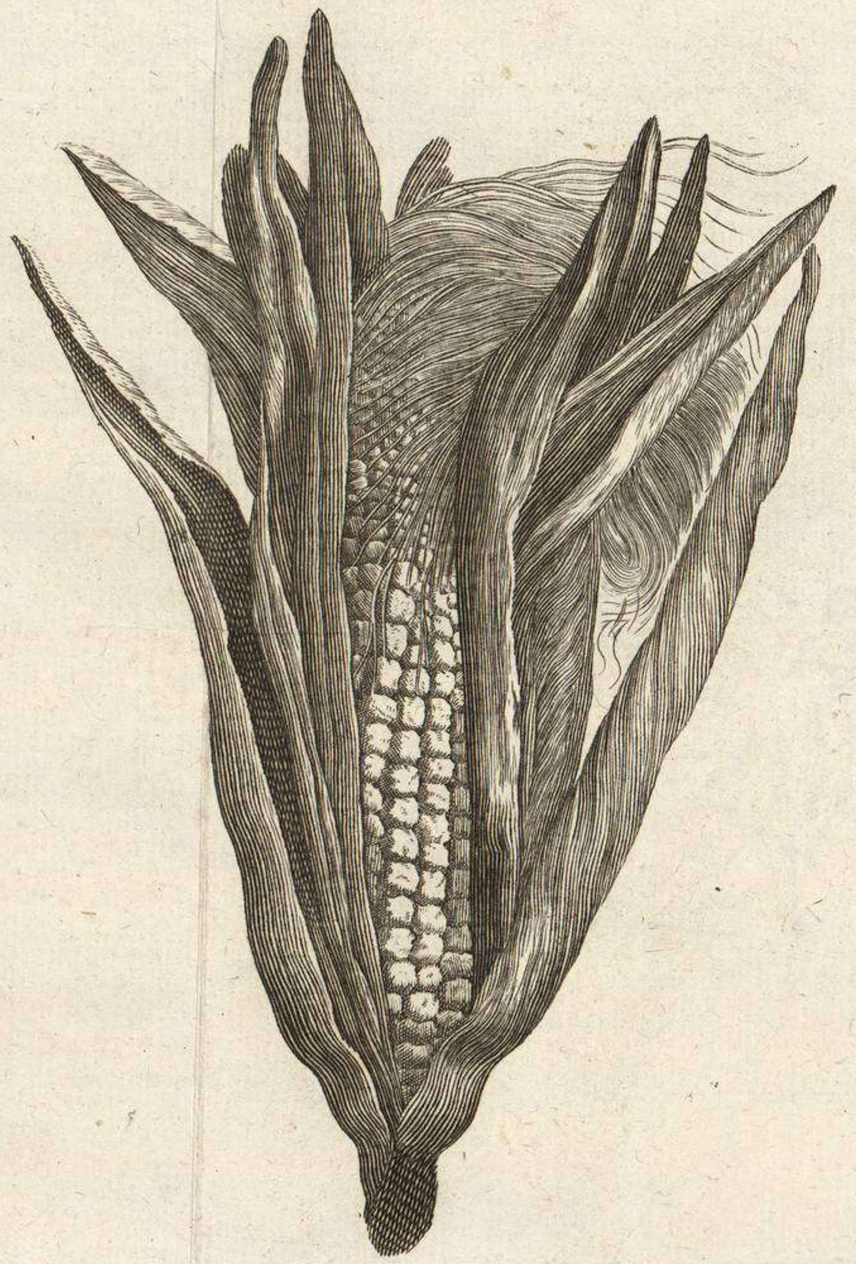
Esta fecundidad, que es prodigiosa, junta con las qualidades de ser un Pan saludable, y benéfico, ha instigado á muchas de las Provincias Meridionales de Francia (**d) á sembrar el Maíz, y lo han executado con grande felicidad, principalmente para la utilidad de muchos animales domésticos. La cosecha de Maíz, no SO-

(**a) A la caña, ò piè del Maìz llaman en Asturias *Narbasso.*

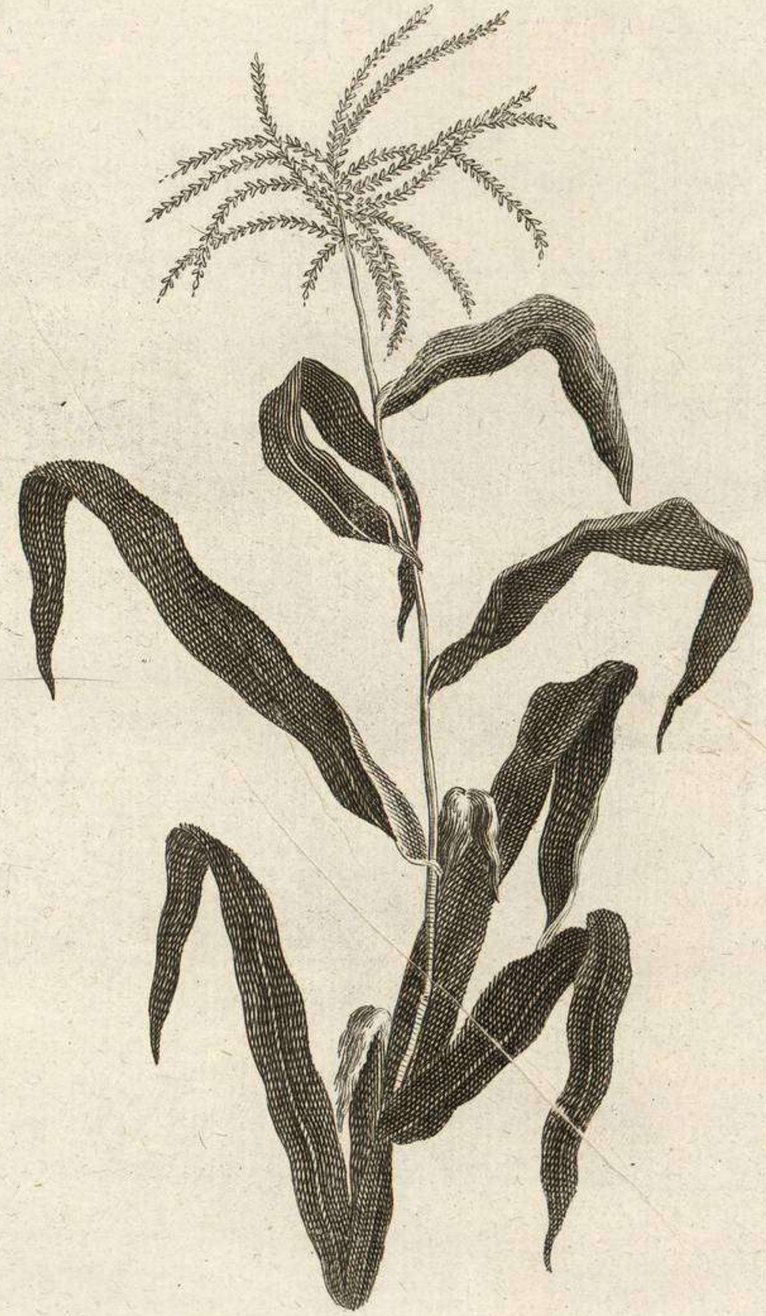
(**b) *Concho* le llaman en las Montañas à estas hojas; ò tùnicas; y en Asturias *Fueyas*

(**c) En Hespaña el nùmero, y magnitud es mayor en espigas, granos, y cañas.

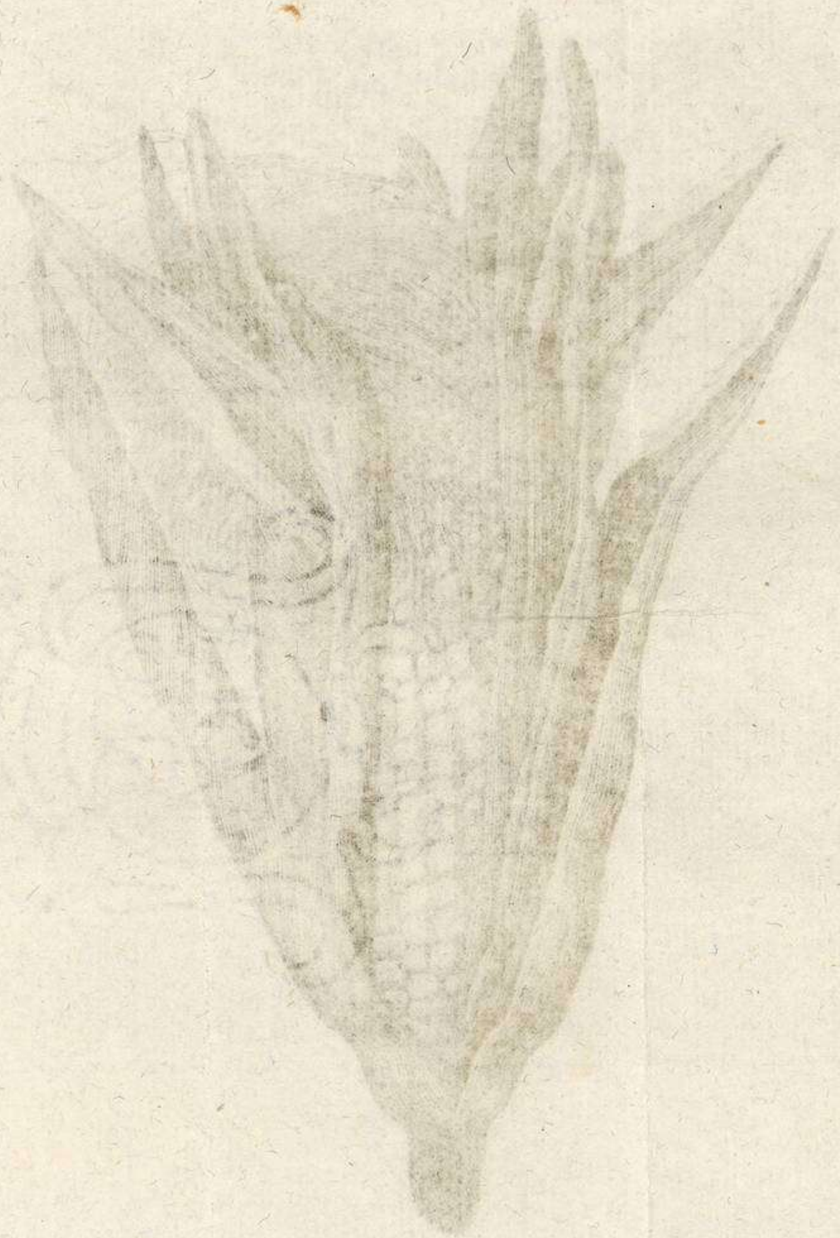
(**d) En Hespaña las Septentrionales, y algunos otros abundan de esta Semilla.



El maiz la mitad menor de lo que es segun su magnitud natural.



Caña del Maiz con su flor.



solo es abundante, sino tambien mas segura, que las otras, y se mantiene sano contra la mayor parte de enfermedades, que destruyen los demas Granos. Ello hay, como V. m. ve, Países, en que hacen experiencias, y pruebas de las cosas, y jamás se arriesga mucho en hacerlas. Pero nosotros comenzamos siempre, por condenar todo aquello, que no acostumbramos hacer, y suponemos por lo comun, que lo que hacemos les debe á los demas servir de regla.

Vé aqui, Señor Caballero, los Granos, que nos sirven de sustento; pero hay otras Simientes, que en la Francia se cuidan con no poca utilidad.

Lo primero, hay Simientes, ó Granos oleosos, que se siembran por la Primavera. Los principales son, el Colzat, que nos dá una especie de Coles: (**a) la Navina, ó simiente de Navos; y la Semencina, ó simiente Santa, (**b) distinta de la Navina: la Alegría, (**c) y la Adormidera. De todas estas Simientes se saca aceyte, tanto para las luces, como para la preparacion de las lanas. El de la Manzanilla, y el de otras muchas Plantas, son medicina- Granos oleosos

(**a) La Col, que produce el Colzat, es roxa, y se llama *Colsa*. En Flandes, y Holanda hay Campos enteros, llenos de estas Coles.

(**b) La Semencina, ò Simiente Santa, que muchos confunden con la del Navo, y con la Sèsama, es distinta de una, y otra. En Borgoña, Inglaterra, y otras partes se usa mucho el Aceyte de esta Semilla, la qual es redonda, y negra. Su Planta se parece à la Ruqueta, ò Xaramago.

(**c) Algunos le llaman *Sèsama*, tomado del Latin, y en Andalucia *Ajonjolì*.

nales; y aún el de la Adormidera se usa para la comida en muchas Provincias.

El Cab. ¿Y qué no temen los que toman ese Aceyte, que los adormezca, como lo hace el Opio, que se saca de la Adormidera misma?

El Prior. Créo, que ese Aceyte sea muy inferior al de Provenza; y como quiera, todos los dias usan de él, sin conseqüencia alguna perjudicial; y el Opio, que se evapora de la cabeza, ó flor de la Adormidera, casi madura, es del todo distinto del Aceyte, que sale de su Simiente.

El Opio.

Despues de las Semillas oleosas, se siguen las muchas especies, que hay de Plantas comunes, y usuales, que se siembran en campo abierto, como el Azafrán, la Mostaza, Xenabe, ó Xenable, el Lúpulo, ú Hombrecillo, el Cáñamo, el Pastél, el Tabaco, y otras muchas.

El Azafrán.

El Azafrán, que es una de las mejores rentas de algunas Provincias, y en particular de una parte del Gatinois, en donde se coge perfectísimo, es una Planta que proviene de cierta especie de Cebolla, que no echa sus flores, sino al cabo de dos años, por Septiembre, y Octubre. Estas flores (**) son hermosas, y traen un pistillo, ó pezon con tres ramimi-

(**) *Rosas* les llaman en la Mancha; *Roseros* à los que cogen el Azafràn, à las ramitas unos les llaman Clavos, otros Lletas, otros Hebras, y à todas juntas Brenca.

mitas. Estas ramitas, ó clavos, son lo que sirve solo en esta Planta, y lo que propriamente se llama Azafrán. Los Tintoreros se sirven de él para los tintes; y los Cocineros coloréan con él mismo algunas veces ligeramente lo que componen, ó guisan. El Azafrán es la delicia de los Pueblos del Norte.

La Mostaza, ó Xenabe es un pequeñisímo Grano, de que se saca cierta harina, que mezclada con un poco de vinagre, ó mosto algo espeso, á fin de corregir su acrimonia, viene á ser lo que se llama comunmente Salsa de Mostaza. La Mostaza ó Xenabe.

El Lúpulo, ú Hombrecillo (**) proviene de estacas, ó ramas sin raíces, y tambien con ellas, y asimismo de su propria Simiente echa una flor, que da su fuerza, y principal gusto á la Cerveza. Esta planta se sostiene, quando se la va criando, con estacas muy altas, en las Tierras cultivadas, que se llaman hoblaneras. El uso, que se hace del Hoblón para las bebidas en los Países frios; y el modo de hacer, que suba esta Planta, sostenida en escalas muy altas, es causa de que la llamen la Viña del Norte. El Lúpulo, ú Hombrecillo.

Nada diré aqui del Cáñamo, ni del Lino, pues ya en otra ocasion hablamos de estas Plantas, tan útiles, á la Sociedad. Càñamo, y Lino. 1 P. Conv. XV.

El Pastél, la Gualda, y la Rubia son Plantas,

(**) Algunos le llaman Hoblòn.

Pastèl, Gualda, y Rubia.

tas, que se siembran en muchas Provincias para el uso de los Tintes. El Pastél, que tambien se llama Glasto, (**) es propriamente una pasta, hecha de los polvos de las hojas de una Planta, que se siembra en Tierras fuertes, y climas cálidos, por exemplo Lenguadoc, en donde se cultiva mucho. Las hojas de esta Planta se machucan, despues se encharcan en agua, dexándolas estancadas muchos meses, mudando el agua de quando en quando, y del poso, que queda en el suelo, y fondo del agua, se hace la pasta, que se empléa despues en los Tintes.

El Pastèl pequeño de Normandia.

El pequeño Pastél de Normandía, no difiere de la Planta precedente, sino en ser de inferior calidad, y en que su preparacion es diversa. Esta pasta, que sirve para teñir de azul, es la primera basa de la mayor parte de los otros Tintes, y colores, que se dan. (**)

El Indico.

El Indico, ó Indigo, que da un azul mas perfecto, no es como el Pastél una pasta de hojas hechas polvo, sino el xugo, ó sedimento de una Planta, (**) que se dexa por algun tiempo en el agua. Esta Planta se cultiva en las Indias, tánto en las Orientales, como en las Occidentales.

La Rubia, que solo sirve por medio de sus raíces para teñir de roxo, ó encarnado, prueba

(**) Diccion. Cast. let. P.

(**) El Italiano en su traduccion especifica el negro.

(**) El Italiano añade, que esta Planta es el Añil, y que se da con su xugo el color azul turquí; y asimismo, que la Planta se cria especialmente en la Xamayca, en Guadalupe, y en la Cariba, ò Caribana.

ba bien en Tierras débiles, y húmedas, y en lagunas secas, y enxutas, lo qual se puede colegir muy bien por la felicidad, con que sale, y se logra en la Isla de Zelandia, de donde nos viene la mejor.

La Gualda es otra Planta, que se cultiva facilmente en las Tierras ligeras, y sirve para teñir de amarillo; y asimismo, por medio de otros colores, y diferentes mezclas, y combinaciones, se la empléa en teñir de verde. Gualda.

La última Simiente, que echamos comunmente en nuestras Tierras labradas, es la de las Cardenchas, de que los Perchadores, y otros Oficiales sacan los Palmares; esto es, aquellas cabecitas herizadas, que sirven, no solamente para dexar su obra mas lisa, y mas hermosa, sino para perchar los paños, sacarles el pelo disponerlos, y dexarlos inpenetrables al ayre, por medio de aquella pelusa delicada, de que van cubriendo el texido. Estas Plantas se logran con felicidad aún en las Tierras endebles, y con mucha mayor en las crasas. Cardancha.

El Cab. Yo he visto la Planta del Tabaco, que se usa tanto, salir como se podia desear en bien malas Tierras. Si esta Planta se pemitiera en las Provincias, cuyos Campos son estériles, sería un medio oportuno, y cierto para enriquecerlas.

El Prior. Otras muchas semillas hay muy útiles, que tienen proporcion con la calidad

de estas: V. lo puede juzgar por la enumeracion, que le he hecho. No hay Tierra alguna, que no pueda servir de algo. La facilidad misma, que hay éntre tantas Semillas para elegir las mas conducentes á qualquiera especie de Tierra, ha dado lugar á las leyes juiciosas, y regularmente sabias, que reservan para las Colonias, y Pueblos ultra-marinos el cultivo del Tabaco, que sería acaso la única Planta, que se pudiera criar con provecho considerable en qualquier terreno.

Historia del Tabaco.

El Cab. ¿Qué origen tiene el uso del Tabaco? Yo estoy entendido, que no es muy antigua esta moda.

El Prior. El año de 1560. M. Nicót, Embaxador de Francia en Portugal, (**) puso la Simiente de esta Planta en su Jardin. Habíala logrado por medio de algunos Curiosos, que la acababan de traer de un parage, (**) en el Reyno de México, llamado Tabaco, en donde los Naturales le daban á esta Planta el nombre de *Petun.* La aplicacion felíz, que se hizo de una, ú otra de sus hojas á algunas úlceras, ó llagas, la hizo mirar como un vulnerario excelente. M. Nicót la envió á la Reyna Cathalina de Médicis; y estas son las causas de los nombres diversos, que la han dado su-

(**) M. Rochefort, *Historia de las Antillas*, tom. 1. cap. 10. art. 2. dice, que era Medico.

(**) De Tabago dice Rochefort en el lugar citado, y que los Hespañoles en Indias le llaman *Hierba Santa*, y los Caribes en su lengua le dàn el nombre de *Toulý*.

succesivamente de hierba de la Reyna; de Nicotiana, de Petun, y de Tabaco; pero ha pagado los nombres con darle el suyo de Tabaco, que es el último, á una de las pequeñas Islas Antillas, en donde prueba con mayor felicidad, que en otras partes. Todos saben ya la multitud de cosas, para que sirve, y usos, que tiene. Su efecto principal, como el del Jusquiamo, ó Veleño de la Canáda, que se le parece no poco, es picar continuamente, roer, y excitar en los nervios una especie de movimiento convulsivo.

El Cab. Ese movimiento es irregular en la Naturaleza: ¿puede ser acaso bueno para algo?

El Prior. Puede, sin duda, purgarnos de un humor superfluo, y entónces es remedio. ¿Pero hay, por ventura, apariencia de que para vivir con salud, sea necesario estar siempre con el remedio en la mano, ó de que se pueda mirar como remedio, medicina, ó régimen útil, el estar cada momento en continuas convulsiones?

Mas volvamos á nuestro asunto. De todas estas diferencias de Simientes, unas se plantan con solo un grano, otras se ponen de dos en dos, en hoyos igualmente distantes; otras se arrojan á la aventura, yá mas ralas, y yá mas espesas: el Trigo se siembra á puñados, y lo mismo otras especies de granos, de que se saca despues el Pan. Modo de sembrar.

Quando el Labrador ha desmenuzado, y dispuesto la Tierra, yá sea para el Trigo, ó para el Centeno, que se siembra por Septiembre, ó por Octubre, ó yá para los Granos menores, que se siembran en Marzo, y Abril: entónces, sin aguardar supersticiosamente cierto tiempo de Luna, que no es del caso, sino por ventura para malograr los mejores dias, que suele haber, sin la tal Lunacion, cuelga, y ata por delante de sí su larga espuerta; (**) echa en ella el Grano conducente, y revuelve un cabo al rededor del brazo izquierdo, de modo que no se escape, ni escurra: despues toma un puñado, y corriendo una linea recta, esparce circularmente la Semilla, moviendo la mano derecha, con que la arroja, hasta el hombro izquierdo. Llena de nuevo la mano, siguiendo siempre su linea recta, y de este modo camina como en cadencia, y con una igualdad de movimiento, que regocija la vista de quantos pasan.

El Cab. ¿Esa mancha está arreglada, para divertir á quien la mira?

El Prior. El fin no es ese, sino que de estos movimientos iguales depende la igualdad en la distribucion del Grano. Quando el Labrador sembró cierto espacio, y anchura de terreno, camina por otra linea, cuya distancia de la precedente arregla, y determina

(**) Los Labradores le llaman Espuerta Sembradera.

na el sitio, á que llegó el Grano sembradó yá. No está veinte, y quatro horas en tierra la Simiente, sin disponerse para brotar, y nacer, dando señas de fecunda.

Hecha ya la Sementera, comienza el Labrador á gozar de algun descanso, y desahogo. Una de sus mayores diversiones es pasearse algunas semanas despues por las orillas, y linderos de sus heredades, para registrar, cubiertos de un verdor hermoso, sus Campos, pocos dias ántes tan secos, tan desnudos, y tan yermos. Estas primeras promesas de una cosecha abundante, le llenan de esperanza, y de alegría.

El Cab. Sigamos ese Labrador, y estudiémos como él todos los progresos, que va haciendo su Simiente, desde el momento, en que el Grano se despliega, y desenvuelve, hasta que se ve su fruto, y se manifiesta la espiga.

El Prior. En sus principios se esconde á nuestra vista, y se roba á nuestros ojos esta obra hermosa; y por desgracia no estamos en tiempo ahora, en que pudiera, abriendo la Tierra, mostrarle á V. m. algunos Granos, que ya empezásen á desplegarse, y grillar en el Campo. Pero con todo eso he hallado modo de ver toda esta obra sin impedimento alguno, haciendo brotar, y entallecer muchos granos de Trigo, y de todas las demas especies á mi vista, sin que me embarazáse la Tierra. El

mo-

modo, con que lo conseguí, y con que qualquiera podrá hacer lo mismo, este. Colocanse los Granos, que se quieren hacer brotar, en una ligera camita de lana, sostenida, ú opuesta sobre una plancha de plomo, toda cribada, ó llena de muchos agujeros pequeños.

Probado con el efecto, que se deseaba, y segun el sentir de M. Mortimer, Secretario de la Sociedad de Londres.

Esta plancha, colocada sobre una vasija de agua clara, que se renueva con freqüencia, atrahe los vapores ácia la lana, que hace alli veces de tierra para la Semilla. Al cabo de algunos dias empiezan á brotar, ó grillar los Granos, y extendiendo poco á poco sus raíces en el agua, donde, aúnque á la verdad hallan menos xugos, que en la tierra; con todo eso encuentran los suficientes para impregnarse, desplegarse, y crecer, comunicando aumento á sus raíces, principalmente si se muda el agua, y echan en ella algunos granos de sal. Yo he hecho comparacion de lo que sucede á la Simiente, puesta debaxo de la lana, con lo que la sucede debaxo de tierra, y he hallado, que los progresos, poco mas, ó menos, son los mismos en una parte, que en otra.

Uno, ó dos dias despues que se sembró el Grano en la tierra, se le comunican los xugos, con que se va hinchando el tallito, y que le hacen salir, ó grillar. Este tallito está siempre situado en una de las extremidades del Grano; la parte del tallo, que está ácia fuera, es la barba, filamento, ó pequeña raíz de la Plan-

ta

ta futura; y la parte que cae ácia lo interior del Grano, es el tronco, ó caña, y la cabeza, ó capa, que ha de tener la misma Planta. El cuerpo de la mayor parte de los Granos está compuesto de dos piezas, á que llamamos lobos, ó tapas, las quales están siempre resguardadas de un hollejo, que les sirven de cubierta comun, mas, ó menos compacta, y fuerte. Luego que se hinchó, ó impregnó el Grano con el xugo, y substancia de la Tierra, se separan las dos tapas, rompiendo el hollejo, ó cáscara, que las cubre, y comunican poco á poco aquella leche, ó mantenimiento delicado, de que están llenas, á la nueva Planta, corriendo á su cuidado la primera nutricion. Tambien sucede, que estos mismos lobos, ó tapas se vegéten, y nutran por sí mismas, prolongándose mas, ó ménos ácia fuera de la Tierra; y sirviendo de hojas seminales á la Planta, la mantienen á costa de su substancia, hasta que no teniendo el tallo necesidad de su socorro, se secan por sí mismas, para no defraudarle de aquel, que le comunica la Tierra. Todo esto lo podrá V. m. notar por sí mismo en las Habas, Judias, Guisantes, pepitas de Melones, y Calabazas. Estos exemplos pueden bastar, para que haga V.m. concepto.

Otros granos hay, que no se dividen en dos partes, para servir de hojas seminales á la Planta, sino que son como una bolsita, que em-

envuelve el tallo, ó lo que es con toda propriedad la Semilla, y le dá su primer movimiento; pero esto lo executa estando aún dentro de la Tierra, donde despues se arruga, y seca, á medida que la pequeña Planta mas fortificada, chupa, y atrahe de la Tierra misma xugos mas fuertes, y substanciosos. Esto sucede, y lo podrá V. m. advertir en el Trigo, y en el Mijo, como yo lo he observado con alguna atencion, siguiendo á la Naturaleza en todos los aumentos, que le dá succesivamente á la Planta.

Raices. Puesto yá el grano de Trigo, y otras semejantes especies en la Tierra, empieza el tallo, ò Semilla que encierra, á herir, y romper á las veinte, y quatro horas por lo ordinario aquella cascarilla, ó bolsa, y á desenvolverse, y desembarazarse de su prision. Echa, pues, fuera de sí la raíz, y el tronco. La raíz está al principio envuelta en una bolsita, á la qual hiende, y despedaza: pocos dias despues brotan, y se escapan por los lados otras dos raíces, saliendo cada qual de un estuche, que las envaynaba. Todas estas tres están como herizadas, y crespas con una multitud de cabellitos, ó barbas, que abrazan estrechamente las masas salinas, y terreas, (**) que encuentran en su camino. De esta manera exprimen, y sacan substancia, con que mantener la Plan-

(**) *Nitrosas*, y *Betuminosas* traduce el Italiano.

Planta, la qual se ayuda tambien, atrayendo xugos líquidos desde dentro del Grano, hasta cuyo centro extiende sus pequeños ramos, ó filamentos.

El tallo por otra parte se va prolongando, lo mas derecho que puede, ácia lo alto. El succo de la tierra, enfilando los poros de la raíz, é introduciéndose por sus filamentos, la sujeta, y hace baxar; y el mismo xugo por el contrario hace subir el tallo ácia arriba, impeliendo á lo uno, y atrayendo á lo otro. La impresion del ayre, que enfila tambien los poros del tallo, contribuye á la direccion, y rectitud, con que sube la Planta, atravesando insensiblemente una pequeña cascarilla, ó vayna, que la conserva. Estas vaynas son muy comunes en las Plantas, y se ven al rededor de la mayor parte de las flores, y de los botones de hojas en los árboles. Algunas veces se prolongan estos estuches, como segundas hojas seminales, lo qual se puede ver y se hace muy sensible, y claro, quando se abre el herizo en los mayores Castaños. (**) Pero las vaynas se marchitan, y secan algun tiempo despues, quando está ya puesto en seguro aquel Fruto, que tenian á su cuidado, y á quien hacian la guardia.

Cascarilla, ó bayna.

El quinto, ó sexto dia empieza el Trigo, y

Las hojas

(**) A estos Castaños les llaman en algunas partes *Texeros*: son los mas corpulentos, y llevan las Castañas mas gruesas. El Italiano dice, que se puede vèr en todo Castaño.

y los demas granos á grillar ; esto es, á arrojar fuera de la Tierra una pequeña punta de verde. Este débil tallo no es otra cosa, sino un mazito de hojas, plegadas una sobre otra al rededor de la espiga, la qual permanece aún invisible, y alojada en el centro de este mazito por largo tiempo. La primera hoja se abre un poco ácia le punta, quedando todavia asida, y arrollada por la parte inferior en el firme, y duro estuche, de que ha salido. Pocos dias despues el saquito, ó zurron del Grano, aúnque todavia contiene algun humor lacteo, comienza á deshincharse, y arrugarse, y se seca la bolsa, que encerraba las raíces. Todas estas piezas, que no tienen sino un empléo, y exercicio pasagero, y breve, mueren, y desaparecen, quando ya cumpliéron con su destíno.

Las Cañas.

Si se le quita al Grano la cascarilla, que le cubre, y la vayna, de que saliéron las raíces, y asimismo el estuche, que contiene el mazito de hojas largas, solo queda en la mano este mazito con la verdadera caña, que guarda en medio de todas las hojas. Desplegando curiosamente las hojas, se descubren los lineamentos, y bosquexos de quatro tubicos, ó cañas, que compondrán todo el pié, ó caña principal, y encima se ve el boton de la espiga. Del primer nudo, mas vecino á las raíces, parte una hoja, que sirve de cubierta, y envoltura al tubico, ó caña segunda. Del nudo se-

segundo sale otra hoja, arrollada al rededor del tubo, ó caña tercera. Y del tercer nudo comienza otra hoja, que cubre el tubo quarto, y la espiga. El primer tercio, ó intervalo éntre nudo, y nudo ácia la raíz, es desde luego bastante mayor que la distancia que guardan éntre sí el segundo, y el tercero. Sobre estas cañas, ó tubos, encaxados, por decirlo asi, uno en otro, se eleva la espiga, que es fácil de conocer por los pequeños, redondos, y transparentes Granos, que parecen otras tantas perlas.

Quando se echa de ver, al acercarse la Primavera, demasiado follage, espesura, y lozanía en las cañas, de modo que se puede rezelar prudentemente, que faltándoles nutrimento, y apurando su xugo á la tierra, saldrán desmedradas las mieses, y las cañas darán en tierra con el peso de las espigas, introduce el Labrador (*) en sus campos algunas Vacas, que apacentándose en ellos, despunten, y se aproveche de aquel follage, que de otro modo parecerá inutilmente muy presto. De esta manera fortifica la caña, que todavia queda libre, y encerrada dentro. Siega del verde.

En fin, el tiempo prosigue favorable, y la espiga sale de la vayna, que la ocultaba, y guarecia de todo ayre frio, siempre mudable, é in-

(*) *Ne gravidis procumbat culmus aristis,*
Luxuriem segetum tenera depascit in herba, Georg. 1.

incierto. Los diversos alojamientos, ó vaynas destinadas á contener, y encerrar los Granos futuros, comienzan á ensancharse, y prolongar ácia fuera dos puntas trompas, ó pistillos para recibir los polvos de los ramilletes de estambres, que están encima, y que les comunican la fecundidad. No hay que esperarla en Grano alguno, en que no caygan estos polvos; pues grano, y zurron, ó cáscara, que le encierra, todo queda chato, y absolutamente inútil.

Despues que los tallos prolongáron, y ensancháron en las vaynas, ó cáscaras de las semillas el Grano, ó cuerpo harinoso, á que se unen los mismos tallos por medio de ciertas ramificaciones, que se pueden llamar raíces seminales, empiezan á secarse las vaynas, y las primeras hojas, que chupaban de la Tierra, y recibian del ayre xugos, y espíritus proporcionados á la delicadeza del tallo, ó cuerpo de la Planta. Fortificado yá este, empieza á obrar mas poderosamente por sí mismo, y quita á las hojas los xugos, que las nutrian: todo lo atrahe ácia sí; pero en realidad no es para sí, ni se enriquece con ello, sino en quanto se lo comunica á la espiga, que trae consigo.

El Cab. V. m. hace bien en fortificar ese pié, ó esa caña; pero por mas que la fortifique, no pasa de dos lineas de gruesa, teniendo

do quatro, ó cinco piés de alta, y aún á veces mas. ¿Pues cómo una caña, y tronco tan débil podrá llevar, y mantener una espiga con todos sus Granos? Mi vida depende de la conservacion de esa Planta, y qualquier viento podrá dar con ella en Tierra: esto me inquieta, y me dá cuidado.

El Prior. Causa hay, yo lo confieso, para que qualquiera se maraville de que una espiga tan preciosa, estribe, y se sostenga en un cuerpo tan alto, y tan delgado, destituído de apoyo, y abrigo en una caña, plantada en medio de un campo dilatado, y raso, donde todos los vientos, yá unos, y yá otros la baten continuamente. Busquémos la razon de una estructura tan extraña, y de un phênomeno tan raro.

El Trigo, y Granos, que mas comunmente nos sustentan, suben, y se elevan mas que las otras semillas, y hasta quatro, ó cinco piés de la Tierra, con el fin de que en todo caso, y circunstancias se libre la espiga de la humedad, que exhâla la Tierra, capaz de corromper la preciosidad de sus Granos, y sumamente sensible por las noches, quando el frio la condensa, é impide, que se disipe. Si el Grano se hubiera quedado mas baxo, y se alojára mas ácia la superficie, le entalleciera la humedad, haciéndole retoñecer ántes que se llegáse á segar.

Es-

Este tallo, ó caña tan alta no tiene (aún por aquella parte, en que es mas gruesa) dos lineas cabales de diámetro. Mas de aqui solo se arguye una liberal economía, que en una heredad, y campo limitado nos da un número inmenso de espigas. Esta caña tan grácil, y delicada como es, tiene tal textura, y está fabricada con tan extraordinario artificio, que la mantiene por espacio de muchos meses contra el movimiento, é impulsos del ayre. Quatro nudos, semejantes á quatro faxas, ó vándas, que la refuerzan, la sostienen, y afirman, sin quitarle su docilidad, y delicadeza. Queda ligera, y flexîble para doblarse, sin que se rompa con las oleadas, y soplos de un viento regular, y ordinario, y aún con las iras violentas de un uracán tempestuoso. La podrán encorvar, es verdad; pero con el auxîlio de sus nudos encuentra elasticidad, y fuerza bastante para volverse á levantar, luego que la calma la de licencia, ó la serenidad aparezca. Es cosa agradable entónces vér aquella floresta de espigas con una suave agitacion, y murmullo. Las undulaciones del ayre, que se succeden unas á otras, las doblan alternadamente, tal, que parece, que corren las cañas, y las aristas, navegando como las olas del mar.

La espiga no está construída con menos inteligencia. Los Granos están colocados en ella, uno sobre otro, con igual órden, y distan-

tancia, para recibir tambien igual sustento, ocultos, y resguardados con diferentes cubiertas, bastante espesas, (**) para detener, y quebrar los activos rayos del Sol, y suficientemente unidos, para expeler, y obligar á correr ácia el suelo las gotas de agua del rocío, ó lluvia, que los harían retoñecer, y grillar, si pudieran introducirse ácia lo interior de la espiga. Muchas de estas cubiertas, ó zurrones se terminan en otras tantas puntas, raspas, ó aristas, mas, ó menos largas; y que, segun unos, pueden servir de canales, destinados á introducir en cada alojamiento el ayre, segun la medida conveniente, y segun otros, forman una empalizada contra algunos paxarillos, que insultan, y acometen los Granos. (*) Yo me hallo inclinado á creer, que las aristas, ó raspas del Trigo, y otros Granos están destinadas para separar ácia los lados, é impeler fuera de la espiga las gotas de agua, que de otro modo, introduciéndose en aquel pequeño alojamiento, podrirían con su detencion, y humedad el Grano. La espiga, ya en este estado, no tiene enemigos mayores que las heladas, y nieblas. El microscopio me ha enseñado la causa de estas dos enfermedades.

Todos saben, que las nieblas (**) vienen des- Niebla.

(**) *Zurrones* les llaman los Labradores.

(*) *Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum.* Cic. de Senect.

(**) Este mismo efecto causa el rocio, y el agua, si antes que se evapore, se sacuda, ò cayga al suelo, sale el Sol, que con su accion arroye, ò ahornague el Trigo, ò el tallo, ò caña.

despues de unas lluvias muy menudas, y que las sigue un Sol ardiente. Quando se quedan, pues, las goticas de esta lluvia, sobre la caña, vienen á ser otras tantas lentes pequeñas, ó vidrios ustorios, que queman, socavan, y ennegrecen la caña en otros tantos puntos, como unen los rayos del Sol, arrojando de este modo el Trigo, ó ahornagando el tallo, ó la caña. (***a)

Escarcha.

Las escarchas no impiden, que se engruesen, y tomen cuerpo los Granos, como lo executa la niebla, pero los convierten en tizon. Exâminando el año pasado muchos Granos, quemados de esta manera, los encontré sin aquel tallito seminal, que los fecunda, y reconocí en casi todos, ó al lado, ó encima de cada Grano, las dos flores, que no habiendo podido llegar á sazon, ni arrojar sus polvos, havian quedado alli, sin comunicar al Grano el principio, que desenvuelve, y despliega el tallito seminal, y perficiona la harina, de que el Grano está lleno. El mal es éste: ¿quién nos dará el remedio? (***b)

Ama-

(**a) La Traduccion Italiana añade, que la niebla trae consigo particulas crasas, sulphureas, y combustibles, en que obran los rayos del Sol; pero realmente no es necesario, para que queme la ternura de la Planta, sino que los globulitos, ò gotas de agua hagan, como las hacen, veces de lentes, que unan como un vidrio ustorio, los rayos del Sol, que llegan à herirlas.

(**b) La Traduccion Italiana añade, que el remedio del mal, que causan las nieblas, es sacudir las espigas, corriendo una cuerda larga por todos los Trigos, de modo que cayga el agua, antes de experimentar la accion del Sol. En orden al tizon, ò punta, con que sale el Trigo, y que aqui se atribuye à las escarchas, ò nieblas muy frias, otros dan diferentes causas; pero sea de èsas lo que fuere, el remedio, que en algunos parages de Inglaterra aplican à este mal,

Amarilléan en fin las mieses, paranse dorados los Trigos, y se espera para meter la hoz en ellos, que este color amarillo se encienda, y que tire á roxo; y rompiendo el grano aquellas cascarillas, ó zurrones, que le encerraban, nos convida á recogerle, y á prevenir su caída, y desperdicio. Entónces una multitud de manos oficiosas vienen á ofrecernos sus servicios, trabajos, y sudores, y voluntaria mentese ennegrecen, y tuestan con los calores del Sol de Julio, para segar nuestros Trigos, atar nuestros haces, y recoger nuestras mieses. Siega. Segadores.

Estos pobres entran de este modo á la parte, y aseguran el beneficio de aquel precioso grano, que su condicion, ó la esterilidad de sus Provincias les niega. Pasan desde los parages donde la siega es temprana, á aquellos terrenos, que la ofrecen mas tardía. Con su afan se hacen tambien partícipes de los Granos, que nos franquéa la Primavera, y hasta el Otoño no descansan. En Septiembre se vuelve esta buena gente á su casa á ver á su amada familia, sin temor de las cercanías del Invierno, ni de su estacion melanchólica. Su trabajo les ha adquirido el pan, la alegria, y la esencion,

mal, es regar el Trigo, que se siembra, con salmuéra, ò agua marina. En muchas partes de Francia meten el Trigo, que se ha de sembrar, en agua de cal, otros echan cal en polvo encima del monton de Trigo, y algunos son de parecer, que basta mudar de semilla cada año. Tambien se da por remedio para este mismo mal el sembrar, segun el nuevo methodo, y principio de M. Tull. Vèase la Obra citada, cap. 17. y 18.

con que se ven libres de Administradores, que las fatiguen, y de executores inportunos, que los molesten.

El Cab. Ricos, y pobres, vedlos aqui ya llenos de bienes. Pero es necesario saber guardar esto, que la Naturaleza nos comunica. Hágame V. m. ahora el gusto de repetirme lo que otra vez me dixo solo de paso, en quanto al modo de conservar los Granos, que se recogen.

Conversacion de los Granos.

El Prior. De muy diverso modo vistió la Naturaleza á las Frutas, que á los Granos. Estando las Frutas destinadas para refrescarnos, cada especie segun su tiempo, y por espacio de algunas semanas, ó no teniendo á lo mas que durar sino el Invierno siguiente, no recibiéron para su resguardo, sino una ropa bastantemente ligera; pero proporcionada con todo eso á la estacion, en que han de servir. y durar. Pero el Trigo, y aquellos Granos, que son el sustento de todas las estaciones del Año, en lugar de un vestido delicado, y de corta resistencia, encierran, y guardan la harina, que nos debe sustentar, debaxo de una corteza dura, y vigorosa, que los pone en estado de pasar lin lesion de un año á otro, de ser transportados á otros Pueblos, que tengan necesidad de ellos: de poderse conservar en los Pósitos públicos, guardar en Graneros, y en Silos; para el remedio de las carestías, que ocurran; man-

manteniendo sin el menor daño de este modo, si se quiere el Trigo por siglos enteros.

El primer modo de conservarle es, dexandole en la espiga, sin trillarle. Entónces está en su alojamiento natural, y este solo es el medio de comunicarle á las Provincias, y á las Islas Americanas, que nos le piden. Y en efecto, si no se tuviera la precaucion de remitirle en su espiga, y en toneles bien cerrados, se evaporaría, y despues se sembrára inútilmente. Pero de este modo se le siembra, ó se planta la espiga misma, que en aquellos Países crece, y se logra muy bien. Mas de esta manera de conservarle tendria por acá no pocos inconvenientes: pues el Trigo corria riesgo de podrirse, ó entallecerse con la menor humedad, que se llegáse á percebir en la hacina. Además de eso vendrian exércitos de ratones á alojarse alli, y con la licencia, que les da la soledad, destruirian con sosiego el trabajo de nuestras manos; y muchas veces es irreparable el daño, aún antes de percebirle. Por otra parte la necesidad, que hay de la paja, nos obliga á separar el Grano de la espiga: esto se hace, colocando en el ámbito de la era, ó pajar los haces, y manojos de Trigo con todas las espigas, unidas unas con otras; y sacudiendo los Trilladores con una especie de azote violentos golpes á las espigas, separan el Grano de la espiga. Los antiguos executaban esta operacion, haciendo pasar, y re-

Trilladores, ò Sacudidores.

pasar, ir, y volver muchas veces un buey, ó una pesada carreta sobre los haces. Los Gascones, y los Italianos empléan aún en esto las carretas, narrias, rastras, ó carretones. (**) Los Turcos se sirven de tablas herizadas de hierro, ó pedernales, para destrizar, y quebrantar la espiga. Pero no se ha encontrado medio mas oportuno, que los brazos de un fornido Paysano, que levantando en el ayre un varapálo bien grueso, al cabo del qual pende otro mas pesado, le dexa caer sobre la espiga con tanta mayor fuerza, quanto levantó mas el varapálo sacudidor.

El segundo modo de conservar el Trigo, es moverle mucho, quando ya está separado de la espiga, cribarle con freqüencia, hacerle pasar con la pala de una parte á otra, esparciéndole muy bien, ó dexarle caer desde un dornajo, ó artesa, ó desde una tolva muy ancha por arriba, y estrecha por debaxo, en otras de la misma estructura, que le esperan succesivamente en la parte inferior, volviéndole á subir con una grúa, ú otra máchîna á la parte superior, desde donde baxó precipitado. El Trigo, movido de esta manera, y venteado en los seis primeros meses de quince en quince dias, pide ya menos cuidado en adelante, es-

(**) En Hespaña, se separan comunmente con trillos, ò con mulas, y yeguas, que lo trillan por sì mismos, y le aventan con bieldos, con no poca proporcion, y conveniencia, y aùn en la Italia hay parages, como sucede en la Lombardia, que lo separan con correas, unidas à unas varas grandes, y luego con unas esyecies de troncos, ò royos, tirados de dos borricos, lo acaban de trillar bien.

especialmente si está en lugar enxuto, y seco, el movimiento, y el ayre bastan para libertarle por algun tiempo de la humedad, de sahorno encendimiento, y polvo, y asimismo el gorgojo. Si á esta especie de Insecto se le da lugar, para que se introduzca, y haga en el Grano alguna mansion, es capaz, multiplicándose con promptitud, como un hormiguero, de reducir á polvos todo un monton, y arruinarnos la cosecha. Es, pues, preciso declarar guerra, sin treguas, ni intermision, á este Insecto, ó revolviendo de nuevo el Trigo, que ha sentido tal enemigo, frotando los alrededores con aceytes, y hierbas de olor fuerte, y activo, capaz de ahuyentar de alli estos gusanos: tales son el ajo, y el yezgo; (**) ó si no, exponerlos en sávanas, ó cubiertas al Sol ardiente del Medio dia, que los sufoca, y mata; ó en fin, dexando sobre el monton una manada de gallinas, ó de pollos, que dexarán, segun dicen, el Trigo por tirarse al gorgojo, y cebarse en él, hasta tanto que parezca.

El Cab. Antes de entregarles el Granero á esas gallinas, no será malo, ni fuera de propósito, echarles con cuenta, y razon algunos gorgojos, mezclados con Trigo bueno, y limpio, para experimentar, si lo tratarán como gente de bien. *El*

(**) En Latin *Ebolus.* El Italiano traduce *Strpillo*; en Castellano *Serpol*; en Latin *Serpillum*, ò *Serpullum*: y en Griego *Herpillon.*

El Prior. Yo he visto un Arrendador contar sobre su buena fé, y arriesgar algunas escudillas de Trigo, para preservar un monton.

Conservado asi limpio el Trigo por espacio de dos años, de modo que arroje todo su fuego, se puede guardar quarenta, cinqüenta, y aún cien años, ó sepultándole en silos, bien revestidos de losas, ó tablas, curiosamente unidas, y encaxadas; ó con mas seguridad todavia, polvoreando el exterior del monton de Trigo con cantidad de cal viva, que se disuelve en un poco de agua, con la qual se rocía ligeramente el monton, ó pez de Trigo. Esta cal hace entallecer el Grano, hasta la profundidad de dos, ó tres dedos, y forma en la superficie una costra, inpenetrable al Ayre, y á los Insectos.

El Cab. No dexo de admirar los estados tan diversos, por que pasa el Trigo, los riesgos, á que está expuesto, y los cuidados, que cuesta, ántes que nos alimente.

El Prior. Mil modos hemos imaginado para asegurar su logro, y para endulzar los trabajos, que nos trae. Empleamos con este fin los instrumentos mas duros, y mas ásperos, sin olvidar los mas cultos, y mejor fabricados, para hacer la labor mas fácil, y mas profunda: del trabajo mas fatigoso, y pesado nos descargamos con Caballos, y con Bueyes. Acceleramos el movimiento, y la expedicion con palan-

lancas, con ruedas, y con otras cien especies de máchînas para recoger las mieses, trillarlas transportarlas, molerlas, y cocer finalmente el Pan, que nos sustenta. Pero por mas inventiva, y por mas discurso, y destreza que haya usado el hombre para disminuir su pena, y para aprovechar su tiempo, y afan; el Trigo, que es el mejor, y mas necesario de todos sus alimentos, le obliga á un círculo perpetuo de trabajos inevitables. Aqui, mas que en otra cosa alguna, apartó el Criador de nosotros la pereza, por medio de la necesidad; y aúnque sea él solo el que dé sus aumentos, y creces á quanto el hombre planta, y cultiva, gusta mas de ocultar su bendicion; y sus dones debaxo de la sombra del trabajo, que sufre el Hombre, que hacerle oficioso, y darle ocasion de pereza, comunicándole siempre sus liberalidades, y sus presentes, de modo que no le costásen, sino el cuidado de recogerlos.

LAS

LAS VIDES.

CONVERSACION QUINTA.

EL CONDE.
LA CONDESA.
EL PRIOR.
EL CABALLERO.

La Cond. LA cuesta de la Colina comienza ya desde aqui á estar demasiado pendiente: nuestro paséo será con menos fatiga, si vamos por esta encañada, que sirve por una, y otra parte de lindero á las Viñas, con que podrémos ver al mismo tiempo lo que nos promete el año.

El Cab. Los montes, y cordilleras, que se encuentran por todas partes, son incómmodos: la Tierra se formó para servirnos de morada; ¿pues no sería mas conducente, y hermosa, si estuviera toda rasa, y bien unida? De este modo iríamos por todas partes á pié llano, y sin fatiga.

La Cond. Ruégole á V. m., que no me diga mal de los montes, y cuestas. Esto es sin duda lo que nos franquéa la vista mas agradable: nos representa amphîtheatros, que bastan á sorpre-

prehendernos, y nos hace todo el País mas vivo, vario, y delicioso. Nuestras casas son de este modo mil veces mas gustosas, y mas bellas. Ni hay sino solo los caminantes, y viageros, que murmuren de esto.

El Cond. La extension de nuestros dominios se ve aumentada casi al doble, por medio de estas grandes curvaturas de la tierra.

El Prior. Si no tuviéramos sino llanuras, faltarnos habian no pocas comodidades, y socorros. La mano, que formó el Globo de la Tierra, diversificó la superficie con un artificio, que se lleva trás sí nuestra admiracion, y nuestro agradecimiento, á medida de lo que le conocemos, y de lo que percebimos. No se contentó con darnos llanuras, terrenos espaciosos, y unidos de toda Naturaleza, y de todas qualidades, para que produxésen las especies diversas de Granos, que son nuestro principal alimento, y subsistencia; sino que la misma mano poderosa elevó de trecho en trecho montes, y colinas, á fin de disponer aspectos favorables para las Vides, y Plantas, que tienen necesidad de la mas fuerte, y viva reflexîon de la luz, para madurar sus frutos.

Utilidades de las cuestas.

Pago de Viñas.

Véan Vm. ms. todo este terreno, en que esa misma mano va humillando en pendiente la montaña, para hacer caer directamente los rayos, que serían obliquos, si se dirigiesen á un llano. ¿No son estas otras tantas grandes es-

paleras, ó delantales de esa tapia inmensa del monte, que nos están convidando á que las adornémos, y vistámos, y en donde la vivacidad de la reflexîon de la luz se halla unida con la circunstancia de un ayre libre, y desembarazado? No es, pues, esta mano menos benéfica, que hábil. Ella ha sabido, como Vs.ms. notan, convertir aquel terreno, que á primera vista nos parece irregular, en delicias, recréos, y utilidades.

La Cond. Las conveniencias tan diferentes, que nos traen las montañas, y cordilleras, son uno de los objetos mas proporcionados, de que podrémos hablar algun dia, y darémos gusto á nuestro Caballero, satisfaciendo su curiosidad en esta materia. Pero por ahora sírveles de apología muy suficiente decir, que nos dan el Vino.

El Cab. Como eso sea asi, no tendré de qué quexarme; ¿pero qué? ¿las Vides no se logran tambien en los llanos?

El Cond. Comunmente (*) prueban con poca felicidad en las llanuras; y aún en los declives, ó costaneras no es siempre igual, probando mejor en unas, que en otras. En las que miran á Levante, ó Medio dia, dicen bien; y asimismo en ottos parages, en que la miga de la tierra es propria para las Vides.

La

(*) ..... *apertos*
Bacchus amat colles. Georg. 2.

La Cond. Al ver estas cuestas tan áridas, y sú postura tan pendiente, en donde no puede entrar el arado, se podia persuadir qualquiera, que no habia que esperar; con todo eso, todos los años se cubren del verdor mas bello, y del mas delicioso de todos los frutos.

El Prior. El mismo motivo de admiracion, que hallamos en el terreno endeble, y ligero, que sustenta las Vides, se encuentra tambien en la Planta misma, que nos da el Vino. ¿Quién hubiera creído, ántes de experimentarlo, que un Arbol tan vil, el mas feo, é informe de quantos hay, el mas frágil, é inútil para todo uso, pudiera producir un licor tan maravilloso? Basta plantarle en una tierra seca, pedregosa, y estéril en la apariencia; pues muy presto, esponjándose esta arena con un poco de rocío, y dilatándose con el beneficio del agua, se dispone á producir, y arrojar una multitud de racimos, que crecen, se hinchan, y llenan para nuestra conveniencia, gusto, y delicia, de un xugo fuerte, y agradable. ¿Dónde ha tomado este xugo qualidades tan superiores á la bajeza de su orígen, y á la sequedad de la tierra en que nació? ¿Quién le ha dado tanto espíritu, y tanto fuego? ¿Cómo encierra en sí este licor tanta eficacia, y vigor, junta con tanta delicadeza, hasta llegar á poder conservarlo por espacio de muchos años, hasta sufrir el golpe de los carruages, que le trasportan, y los lar-

gos viages del mar, y hasta convertirse, por medio de un alambique, en un licor, aún mas fuerte, y mas penetrante, que la curiosidad, y la experiencia han diversificado de mil maneras?

Aguardiente, &c.

La Cond. El origen, y la dulzura del Vino, aún no me hacen tanta harmonía, como los efectos, que se siguen de él. Los demás licores, sean naturales, ó sean artificiales, como la Aloja, Sidra, Thé, Chocolate, Café, casi todas son bebidas serias, y taciturnas, que dexan al hombre expuesto á su melanchôlía, y sin sacarle de su tristeza. Si tal vez juntan al rededor de sí estas bebidas algunas personas, ó bien se moraliza, en quanto hablan con cierto ayre de tristeza, ó se trata de policía friamente, y algunas veces se disputa con acrimonía. El Vino solo es el que éntre todos los licores tiene el privilegio de la vivacidad, y de la alegria: desañuda, y pone expedita la lengua, alienta el espíritu, y da, por medio de la dulzura, y el canto, el mas claro testimonio de la satisfaccion de los corazones.

Efectos del Vino: èl es causa de la alegria.

El Prior. Esa es la causa por que el Vino es como un manantial, y orígen de alegria, y de un indubitable regocijo, y por consiguiente es el alma de los convites. No hay mesa buena, si él falta: encierra en sí una multitud de guisados exquisitos, y ninguno otro puede hacer sus veces, ni suplirle: todo lo res-

Alma de los canvios.

restante no es capaz de consolar su ausencia.

La Cond. Otro bien trae, además de eso: separando de donde está la pena, y las pasiones sombrías, esparce serenidad en la frente, y regocijo en el rostro; endulza los corazones mas agrios; une, y atrae poco á poco las personas enemistadas, que se maravillan ellas mismas de verse tan cerca, con una especie de cariño amistoso, y sin aquel embarazo, que les inspiraba el rencor, y el ceño. Ya la cólera no se asoma por los ojos, que se han convertido en ventanas de serenidad; se ha desterrado de alli la ira, tomando su puesto la amistad, y la benevolencia, que empieza ya á renacer; y asi el Vino llega á ser el mediador de las reconciliaciones, el mas gracioso, el que se insinúa mas, el que mejor maneja, y el que se encuentra mas fácilmente: pudiéndose decir muy bien, que es el lazo, y la atadura firme de los empeños mas sólidos de la Sociedad Humana.

Lazo de la Sociedad.

El Prior. Además de eso, es tambien uno de los poderosos refuerzos del Hombre en su trabajo, y afan, yá sea para que torne á verter sus sudores con alegria, y á empezar su trabajo con nuevo aliento, ó yá para que recobre las fuerzas, que perdió éntre las fatigas. En la dura necesidad, en que Dios puso al Hombre de trabajar, no quiso consumirle, ni le de-

Restaurador del Hombre en sus trabajos.

xó

Psalm. 103.

xo abandonando á la tristeza de sus melanchôlicos pensamientos. Al tiempo mismo que se saca de la tierra un Pan á propósito para alimentarle, y para que adquiera fuerzas, le prepara un licor, que vivifica, que regocija el corazon, y le hace apacible la miseria de su estado. Repárese aquel Hombre, que encorva sus espaldas, y camina á paso lento, debaxo de un haz de leña, que le apesga ácia el suelo, y le comprime: pues dos vasos de ese Vino, que veo alli para nuestra merienda en el campo, serán suficientes para trocar en un momento aquella apariencia tan caída, aquel paso tan desmayado, y aquella representacion tan muerta: no le conocerán despues: mudado, quedará en otro.

El Cab. La experiencia se va á hacer al punto: yo he de ser el copéro, y el que escancíe.

El Prior. En lugar de aquel caimiento, y melanchôlía, que desfiguraba su rostro, el Vino ha esparcido en él un ayre de alegria, y unos colores, que jamás sabrán imitar las esencias, ni los ungüentos. (*)

El Pan pone al Hombre en estado de obrar, pero el Vino le pone en estado de obrar con aliento, y con corage, haciéndole amable su tra-

(*) Educas panem de terra, & vinum lætificet cor hominis, ut exhilaret faciem præ oleo.
Heb. *Misshumen.* Mellus quam unguentum. *Mejor que las esencias, y unguentos.*
Ps. 10. 103. 24. y 15.

trabajo. El alma, sepultada ántes en una melanchôlía profunda, parece, que revive con este socorro: se produce, se espacia, y se asoma al exterior; da agilidad á los piés, comunica expresiones de alegria, y hace eloqüente á la lengua. Todos los males se le olvídan, piensa con aliento, y cobra pensamientos de vigor, y esfuerzo. La timidéz, que parecia comprimirla, sin permitir, que viése sino penas, le hace al punto lugar á la esperanza, y cede el puesto á la resolucion.

El Cond. Otra propriedad noto yo en en el Vino. Es tan amigo del Hombre, que varía su sabor, segun nuestras disposiciones. ¿Estamos buenos, y sanos? El Vino recréa el olfato, endulza el paladar, fortalece el estómago, y parece, que nos da aviso de la proporcion, que tiene con nuestras necesidades. ¿Estamos enfermos? Pues entónces cambia aquella su dulzura encantadora en un amargor intolerable: parece, que nos advierte amistosa, y obligatoriamente, que entónces solo es á propósito para áumentarnos la calentura, y la alteracion.

El Cab. Con todo eso, él en sí no padece mutacion alguna, ni la tiene.

El Prior. La mutacion está en nosotros. Pero no podrémos dexar de reconocer en esto una sabia economía, que nos ahorra de largos discursos, y de la incertidumbre de harengas,

y,

y sylogismos, para discernir los alimentos, que nos son convenientes, ó dañosos. Esta economía misma ha arreglado admirablemente el uso de las cosas por el camino breve del gusto, y placer, que nos avisa, y del disgusto, y hastío, que nos amonesta el bien, ó el mal, que nos podrá sobrevenir.

El Cab. V. m. ha dicho del Vino todo el bien, que se debe decir; pero no siempre hace provecho, y hay gentes, á quienes para furiosas, y hace extravagantes: algunas veces hé oído decir, que sería bueno arrancar todas las Vides, y que nos habíamos de hallar mejor.

La Cond. El exceso, aún en los mantenimientos mas saludables, causa enfermedades. El abuso del Vino, no es razon suficiente para suprimirle.

El Prior. Bastantes veces se han visto pretendidos, ó falsos Phîlósophôs, y Legisladores injustos, como Panthéo, (*a*) Domiciano, (*b*) y Mahoma, (*c*) que han querido privar á los Hombres de un beneficio, de que no ignoró el Criador, que habian de abusar. Pero es una injusticia, llena de extravagancia, querer ser mas sabio, que él, y arrancar de la tierra una Planta, que puso Dios, para suavizar nuestros trabajos, y ayudarnos á llevar nuestras penas. No hay Nacion alguna, que no haya procurado el logro de este licor precioso, ó por me-

(*a*) V. los Metam. de Ovid.
(*b*) V. Cedren, y la Chrònica de Eusebio.
(*c*) V. el Alcoràn.

medio del Cultivo, ó del Comercio: y si su extension es tan grande, no es menos remota su antigüedad; pues si se extiende por toda la Tierra, llega tambien en antiguo á lo ménos hasta Noé, Padre comun de todas las Naciones.

La Cond. Mucho gusto tendria en saber la historia de los progresos de las Vides, y del Vino: el Caballero tambien querrá saber plantar, y cultivar una Viña, vendimiar, y disponer los Vinos. Suplíco á Vs. ms, que nos sentémos: el Señor Prior nos contará la historia de las Vides; y el Señor Conde, que ha hecho plantar la mayor parte de quantas registramos desde aqui, nos dirá el verdadero méthodo, para sacar los Vinos mas excelentes. Lo primero, que yo deseo saber, es: ¿porqué el Señor Prior nos ha dicho, que el uso de este licor llegaba á lo ménos hasta el tiempo de Noé? ¿pues qué, es permitido sospechar, que le huviése ántes de Noé? El es el primero, que plantó las Vides.

El Prior. Bien se puede juzgar, sin heregía alguna, que el Vino es tan antiguo, como el Mundo. Noé tuvo el cuidado de comunicar al Género Humano todo aquello, que habia visto digno de mas estima, ántes del Diluvio. y con esta mira, comenzó renovando la Agricultura: y como uno de sus primeros cuidados fuése plantar las Vides, y exprimir el xugo de sus racimos, se puede pensar, que se movió,

y gobernó para executarlo, por el conocimiento, que ya tenia de la utilidad de esta práctica.

El Cab. ¿Pero se huviera puesto ebrio, á saber lo que era el Vino?

El Prior. El haberse puesto ebrio, no prueba, que no sabía lo que era el Vino, sino que la impresion fué mas fuerte, y mas activa, despues de una dilatada interrupcion.

Sacrificios de Pan, y Vino.

Y séase, en quanto á lo demas, lo que se fuese: las Vides se fuéron propagando de un lugar á otro cercano, y los hijos de Noé las extendiéron por todas partes. Apenas hay Pueblo alguno, aún de los mas remotos, en que no hallémos, que uno de los cultos, ó principales partes de adoracion á Dios, no consistiése en la ofrenda del Pan, y del Vino, para glorificarle, y rendirle gracias de haber dado á los hombres la vida, y aquel sustento, que se la mantiene. Muchas veces se contentaban con esta ofrenda; y aún quando se derramaba la sangre de las Víctimas, el Sacrificio iba acompañado de un puñado de harina, (*) ó de una torta, y de alguna efusion de Vino.

Estas Fiestas se celebraban en el campo, á Cielo abierto, y por lo comun en lugares eminentes, y señalados, y de año en año se volvian á repetir en los dias, que se destinaban á este efecto. A la Ofrenda se seguia una mesa, que

(*) *Mola*: torta de cebada, que se ponia sobre la Víctima, de donde viene la palabra *Inmolar*.

que hacian comun á todos, y comian con regocijo, y union, como hijos de un Padre, y que componian una sola familia. Estas Fiestas degeneráron poco á poco en excesos, y en disoluciones. Tal es, segun toda apariencia, el orígen de las Fiestas, en que se ofrecia el Vino, y tanta es su antigüedad. Del Asia pasáron á Europa, y se comunicáron á todo el Mundo.

Origen de las Fiestas del Vino.

El Cab. Pues en las Fiestas Bacchânales habia no pocas cosas, que no tienen relacion alguna, ni con un banquete, ni con el Vino. ¿Qué querian significar en ellas aquellos clamores, y voces de *Jo*, y de *Evoé*, que reiteraban con tanta continuacion? ¿De qué servían aquellos thyrsos, ó pequeñas lanzas, ó picas, rodeadas de hojas de Vid? (**) ¿Porqué los que celebraban las Fiestas, corrian de monte en monte? ¿A qué asumpto acometian á todos los animales, que hallaban en el camino? ¿Y á qué fin, despues de haberlos hecho pedazos, se untaban con sangre, manchando tan féa, y horriblemente su rostro? El Vino á ninguno obliga á estas locuras.

El Prior. La conjetura, que me parece mas prudente, y verosímil, acerca del orígen de estas extravagantes Fiestas, es esta. En sus principios fuéron solamente Fiestas, instituídas por la piedad en honor del Dios verdadero,

(**) O de Hyedra. Panth. Myth. P. Pomey part. 1. de Diis Cœl.

pero llegáron á desfigurarse por las circunstancias, que se les uniéron, y añadió la vanidad.

Nóte V. m. que todos los Pueblos tienen una inclinacion natural á conservar la memoria de los acontecimientos grandes, por medio de representaciones, que executan todos los años en determinados dias; para que esto se véa claro, contentémonos con traer algunos exemplos obvios, y comunes, supuesto que nada es mas freqüente éntre nosotros. Costumbre era antes en Francia, y hoy lo es en otras partes, hacer el dia del Nacimiento del Señor, y en otras Pasquas, algunas representaciones dramáticas del Mysterio, que se honra aquel dia. Y aunque la Religion Christiana, que está toda entera en el corazon, y en una vida arreglada, saca poco provecho de estos tumultuosos concursos; el Pueblo acude á ellos gustoso; porque son diversiones, que aúnque le complacen, y alegran, no infiere conseqüencias malas, en órden á sus pasiones. Los Mahometanos, en la peregrinacion que hacen á Meca, que se cree haber sido morada de Ismaél, Patriarchâ de los Arabes, representan aún el dia de hoy, con ciertas ceremonias, la huída de Agár al desierto: vuelven á mirar atrás, á un lado, y otro: buscan con inquietud, y despues se regocijan, como quien halló ya lo que buscaba. V. m. sabe bien la historia de Agár, de

V el Mahometismo de M. Reland.

de su hijo Ismaél, y el pozo, en que hallaron refrigerio, y vida. Estos exemplos nos bastan.

Toda la Antigüedad está llena de ceremonias, instruídas para conservar la memoria de los acaecimientos, que interesaban mas á los Pueblos. En los tiempos cercanos al Diluvio, quando los hijos de Noé, en lugar de ir á poblar la Tierra, se obstinaban en vivir juntos, y edificaban Pueblos, y moradas en las vecindades del Euphrâtes, todo lo restante de nuestro Globo se quedaba inculto, se llenaba de árboles, y cubria de malezas, multiplicándose en los bosques, sin término, ni impedimento alguno, las fieras. Quando despues de la dispersion, cada Familia se habia comenzado á establecer en el País, que eligió, las bestias feroces, saliendo de sus grutas, y bosques, venian á arruinar los trabajos de los que habitaban aquel terreno; y jamás quedaban seguros del logro de sus afanes de la siega de sus trigos, y cosecha, ó vendimia de sus vinos. Nembroth, nieto de Chám, se puso á la testa de la Juventud de aquella parte, y terreno, que habitaba; dió caza á las fieras, libró el País de su crueldad, y de gran Cazador vino á ser Rey. Despues de su muerte, no solamente se celebraban Fiestas á su sepulchro, y memoria, no solamente se le cantaban alabanzas, despues de las de Dios, (lo qual vino

á

á ser ocasion de abuso) sino que tambien imitáron en estas Fiestas aquellas famosas cazas, que habian traido á los Países vecinos la seguridad, y la abundancia. Comenzábase regularmente el festivo aplauso con los Sacrificios; invocábase el nombre de Dios, que era *Jao*, *Jevoè*: cada uno se presentaba con una lanza, ó pica, como quien iba á una caza; pero esta pica, ó thyrso estaba adornado de flores, y pámpanos, porque no era sino representacion mysteriosa de una caza, poniendo la representacion en correr de monte en monte; y para hacerla mas viva, y mas verdadera, vertian la sangre de las fieras, que encontraban. Aquellos, que aparecian mas bañados, y mas cubiertos de sangre, pasaban por mas valerosos, como mas distinguidos en la caza; y como las carreras, y viages de Nembroth miraban unas veces á dar caza á las fieras, y otras á mostrar á los Pueblos vecinos el modo de recoger el Trigo, y el Vino, llevaban pomposamente en estas fiestas representativas la zaranda, que sirve para cribar, ó limpiar el Trigo, y se distribuía vino á los asistentes. Todo esto era tan expresivo, que no es fácil hallar cosa mas á propósito, para que se conserváse la memoria de los servicios de Nembroth. Vé aqui á lo ménos un rayo de la luz, que puedo alcanzar, acerca del orígen de las Fiestas del Vino.

Mysticn vanus Iacchi.

La Cond. Fácil es de conocer la causa por que

que estas Fiestas fuéron universalmente bien recibidas: toda devocion, y romería, que sea larga, y que se aníme, y aliente con buena comida, y bebida, hallará fácilmente devotos. Pero sigamos la Historia de la Viña.

El Prior. Las Vides pasáron á Europa desde el Asia. Los Phênicios, que navegáron con felicidad ácia todas las Costas del Mediterraneo, las traxéron á la mayor parte de las Islas, y tambien al Continente. En las Islas del Archipiélago probáron maravillosamente, y despues pasáron poco á poco á Grecia, é Italia.

Plinio (*) estaba persuadido, á que las libaciones de leche, instituídas por Rómulo, y la prohibicion de Numa, que abolió la costumbre, que habia de honrar á los difuntos, vertiendo vino sobre la hoguera, provaba, que las Vides eran en Italia muy raras por estos tiempos. En los siglos siguientes se multiplicáron alli; y algunos Gaulas, que habian gustado este licor, concibiéron desde entónces el designio de establecerse en los lugares, que le producian. Para llevar, pues, al lado de allá de los Alpes muchos Compatriotas por compañeros, no empleáron, ni cartas, ni exhôrtaciones: lo que solamente hiziéron, fué, enviar por todas aquellas partes, de donde querian, que concurriésen, multitud de cántaros de Vino, y al punto Exércitos enteros de Berri, Chartres, y Auver-

(*) Histor. Nat. lib. 14. sèct. 14.

vernia (**) renunciáron las bellotas de sus encinas. Los Alpes no pudiéron detenerlos, ni les sirviéron de barrena, pues pasáron á conquistar una, y otra orilla del Poo, donde se aplicáron al cultivo de las Higueras, de las Olivas, y principalmente al aumento, y cuidado de las Viñas. Tal fué el motivo de su empresa; y Plinio, en lugar de acusar á estos antiguos Franceses de haber tomado las armas para conquistar las Viñas, excusa la pureza de su intencion, porque llevár on el fin de asegurar la conveniencia del Vino. (*) Créese, que debemos á estos Gaulas, establecidos en las riberas del Poo, la útil invencion de conservar el Vino en cubas, ò barriles de madera bien cerrados, y mantenerle, y aprisionarle con lazos, á pesar de su ímpetu, y de su fogosa fluidéz. Desde entónces se hiziéron mucho mas fáciles la conservacion, y los transportes del Vino, que quando se guardaba en tenajas, ó vasijas de barro, expuestas á quebrarse cada momento, ó en pellejos, con el manifiesto peligro de descoserse, abrirse, y enmohecerse.

Histor. Nat. lib. 14. sect. 29. Cic. pro Fonteio en 282.

Los habitadores de Marsella, y de la Galia Narbonense poseyéron algunas Viñas, ántes de la conquista de los Gaulas por Julio Cesar. Pero Domiciano detuvo los progresos de estos plantíos, y solamente se permitiéron á los Franceses, Hespañoles, y Bretones por el exce-

(**) Tres Provincias de Francia, las dos primeras con título de Ducado.

(*) *Hæc vel bello quæsivisse venia sit.* Hist. Nat. lib. 12. sect. 2.

celente, é insigne Emperador Probo, (a) que sabía muy bien, que el adelantamiento de la Agricultura es inseparable de un buen Gobierno, y que un Príncipe no rige bien, ni manda con acierto en sus dominios, sino en quanto procura la abundancia, y la tranquilidad á los Pueblos, de que es padre. La permision de plantar Vides, y formar Viñas halló en la Bretaña, y en la parte Septentrional de la Galia Bélgica obstáculos invencibles de parte de la Naturaleza; y asi en esta Provincia, y aún en la Céltica, se continuó en sacar, como ántes, su ordinaria bebida de la Cebada, faltas una, y otra Provincia del número suficiente de Viñas. (*) Pero con el tiempo se plantáron poco á poco por todas aquellas partes, donde pudiéron lograrse. San Martin plantó una en la Turena, ántes de finalizarse el siglo quarto. Y San Remigio, que vivia por los fines del quinto, y principios del sexto, al otorgar su Testamento, dexó á varias Iglesias las Viñas, que poseía en los Territorios de Reims, y de Laon, con los Esclavos, que empleaba en su cultivo. Despues de este tiempo las Vides se extendiéron por toda Francia, y acaso ellas atra-

Greg. Turonens. de Glor. Confesor.

(a) *Vopiscus in Probo, & Eutrop.*

(*) Vease en la *Antilogia* un epigramma del Emperador Juliano, dirigido à la Cerveza.

. . . . . σε Κελτοὶ τὴν ἐκ βοτρύων τ' δύξαν ἀπ' ἀσταχύων.

Los Gaulas os sacàron de las espigas, faltos de racimos.

xéron á los Franceses á la Galia Cisalpina, como habian llevado á los Gáulas á la Italia. Los demas Alemanes, á quienes no les quedaba mas establecimiento que esperar, determináron desmontar algunos parages de la Selva Negra, y plantaron Viñas á lo largo del Rhin. La Hungría tambien poseyó las suyas, y despues que yá se han multiplicado por todas partes, gozosos los Pueblos con su suerte, no han pensado en mudar terreno, y perdiéron el gusto, y la inclinacion de las conquistas.

La Cond. Y despues de eso nos dirán, que el Vino es proprio para turbarlo todo, quando solamente, desde que hay Viñas, está la Europa en reposo.

Diferentes especies de Vinos.

El Prior. Despues de la historia de las Viñas, diré en dos palabras la del Vino. Las especies, que hay de él son sin número, y varían por el color, por el gusto, por la duracion, y por la calidad; y se puede decir, que hay tantos géneros de Vinos, como de terrenos; pero en general podemos contraher todos los Vinos á dos especies solas; es á saber, Vinos súaves, ó dulces, y Vinos secos.

Vinum dulce, vinum austerum, ò severum.
Vinos dulces, ò suaves.

Los Vinos súaves son aquellos, que tienen un sabor dulze, azucarado, y que se aproxîma, yá mas, yá menos, al de la miel. La perfeccion de estos Vinos consiste en juntar á aquella dulzura un agrio agradable; y un olor, ó perfúme aromático. Los racimos moscateles son los mas pro-

proprios, para sacar estas especies de Vinos; pero no maduran perfectamente, sino en los Países cálidos. Los Vinos dulces, de Moscatél, y otros mas estimados en Francia, son los de Ciuctat, y los de San Lorenzo en la Provenza; de Frontingnán en Lenguadoc; de Condrieux en el Leonesado, ó Provincia Lugdunense; de Arbois en Borgoña; de Rivesalte en el Rosellón, y algunos otros. De fuera de Francia, los Vinos súaves, ó dulces, que se aprecian mas, son, el Tocai, que sale, aúnque en pequeña cantidad, de un lado del Reyno de Hungría; el Verdea, el Moscatél, y el de Montefalco, (**) todos Vinos de Toscana. El Vino Griego del Monte Vesuvio, que es amarillo como el oro, y la Lágrima, Vino muy encendido, (**) que se recoge sobre el mismo Monte, quando su incendio no aborta la ruina, y la destruccion, asolando todos los pagos cercanos á su cima horrible. Los Vinos de Malaga, no lejos de Gibraltár: los de Alicante, y otros muchos de Hespaña: los de la Madera, Isla, que pertenece á los Portugueses, á la entrada del Occéano: los Vinos de las Islas Canarias, éntre los quales sobresale el de la Palma: la Malvasía, Vino muy espeso, viene de la Isla de Candia, y los demas Vinos Griegos, que se recogen en Chîo, Thénedos, Metelin, ó Mitylene,

Uvæ apicia ab apibus, & mellis sapore.
Moscatèl: por què las abejas, ò moscas le anteponen à otros racimos.

(**) El Italiano le llama *Trebbiano*.
(**) Como un Rubì.

y en las otras Islas del Archipiélago. El Vino de Schiras, en Persia, es de la misma naturaleza.

En toda especie de Vinos hay tres constitutivos, ó partes principales, que son aceyte, sal, y volátil. Esto supuesto, nunca se le llega á dar al Vino dulce aquel temperamento, que se requiere, para que quede agridulce, ó de una dulzura picante, sino cociéndole de algun modo. Para mezclar perfectamente el aceyte, y las sales, de suerte, que la dulzura de lo uno corrija la acrimonía, y actividad de lo otro con una íntima union, se dexan los racimos al Sol en la cepa misma, hasta que comienzan á arrugarse las Uvas, y á marchitarse el verdor. Para impedir el que todavia chupen, y atraygan de la tierra nuevos xugos, que retarden la perfeccion de esta mezcla, se retuerce el pezon, que une el racimo al sarmiento. Despues se pisa la Uva, ó exprime el licor, que no puede ménos de haberse espesado, quedando como un xarabe. Tal es el primer méthodo. El segundo consiste en exprimir el mosto de los racimos, quando están maduros, y hacerle hervir (*) de manera, que la espuma se esparza ácia los bordes de la vasija, en que esté el licor. Esta segunda especie, ó modo de cocer el Vino es violenta, ó forzada, y comunica al Vino un gusto algo requemado; pero le pone en estado de poder conservarle fácilmente. El ter-

Uva passa solem.

(*) *Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem,*
Et foliis undam tepidi despumat aheni.

tercer modo de cocer el licor de los racimos es otro, que le dexa en una mitad de lo que era, ó en un tercio, para sacar asi un xarabe, ó vino espeso, como si fuera almibar. *Descubr. m sapa.*

El cuidado, que se pone en quitarle las partes flemosas al Vino por medio de los dos primeros méthodos, le quita tambien la mayor parte del volátil, ó partes espiritosas, que contiene; de donde es, que queda como desvirtuado; y no siendo natural el hervor, no puede tampoco ser perfecto, ni estos Vinos podrán jamás ser ligeros, delicados, y aperitivos. Acaso se hallarán mas conducentes para los Paises cálidos, en que la sangre está mas rarificada, y tiene necesidad de un licor substancial, mas que espiritoso; por lo qual no es mucho de admirar, que los Italianos, y otros Pueblos Meridionales, respecto de la Francia, acostumbrados á la dulzura de esta especie de Vinos tan espesos, proporcionada á su necesidad, se véan muchas veces tocados, aûn ántes que alegres, con lo espiritoso de los Vinos de Francia.

Vinos secos, ó espiritosos por el contrario llamamos á aquellos, en los quales el volátil, y la sal dominan, por medio de un hervor perfecto, que los exîme de la mayor parte de su aceyte, y de tal modo los atenúa, y subtiliza la parte oleosa, que les queda, que el resto de sales no se desubstancia, embota, ni engruesa, ni menos se hace fastidioso; ántes bien por el con- Vinos secos, ò espiritosos.

contrario obra con libertad en la lengua, y causa una agradable impresion en el paladar. Tales son todos los Vinos de Francia, los de la Mosela, los del Rhin, y los de Hungria, y su bebida, y uso es muy saludable en los Pueblos Septentrionales, en los quales adelgaza la sangre, y rarifica, ó deslíe aquel humor grueso, que domína en aquellas partes.

Los defectos mas principales de semejantes Vinos, son el no estar en su sazon, ó estar verdes, dulces, ó melosos, ó tan fuertes, que se suban á la cabeza; y en fin, bituminosos, ó terreos. El ser dulces, ó melosos es un defecto muy grande, porque en lugar de adelantar, y alegrar el corazon, le hastían, y entorpecen, y revuelven el estómago, en vez de fortificarle; pero este defecto, como tambien el de ser fuertes, se puede hallar en Vinos excelentes. El uno, y el otro se corrigen comunmente, guardándolos, sin usar de ellos, hasta tanto que logren la debida proporcion. El verdear los Vinos, no es tánto defecto suyo, quánto del año, que no maduró la Uva, ó del dueño, que precipitó la Vendimia. Esto es no estar bien hecha la naturaleza de estos Vinos. El ser de un sabor duro, áspero, y terreo, es el mayor de los defectos; y esto, ó proviene del terreno, ó del mal Cultivo de la Viña.

Las buenas qualidades del Vino es ser fuerte, conservando al mismo tiempo el ser súave, te-

tener cuerpo, y juntamente ser ligero; unir un color vivo con un sabor delicado, y con un olor apacible, y aromático. Caballero: ¿no es este el Vino, que V. m. querrá coger en sus Viñas, quando tenga el gobierno de ellas? Pues lograrálo sin duda, siguiendo el méthodo, que ahora le dirá el Señor Conde.

Buenas qualidades del Vino espiritoso.

El Cond. Muchos modos hay de gobernar las Viñas, y sacar buenos los Vinos. La Vid de suyo es una Planta endeble; pero la Naturaleza la ha socorrido de anillos, gavilanes, ó tixerás, con que, como una especie de manos, se enreda con quanto encuentra, para poderse afirmar, y mantener contra el viento. En Francia sostienen las Vides con rodrigones, ó palos: en otras partes con cañas, ó con pértigas, y estacas bastante altas, ó en horquillas de madera. En Grecia, y en Italia es muy comun enredar las Vides á los Olmos, en donde se extienden con libertad, y suben de alto en alto, ó de rama en rama, hasta la copa. (*) Los Asiáticos, que tienen muchas especies de racimos sumamente grandes, se ven obligados á hacer correr sus Vides sobre emparrados fuertes, y arqueados, que vienen á ser como ricas Tiendas de Campaña, debaxo de las quales gozan de la sombra, y toman el fresco. Muchas

(*) . . . . . *Superest . . . . . .*
Tum leves calamos, & ragsa hastilia virga;
Fraxineasque aptare sudes, furcasque bicornes,
Viribus eniti quarum, & contemnere ventos
Assuescant, summasque sequi tabulata per ulmos. Georg. 2.

chas veces un terreno mismo les da Arróz, ó Trigo, que los alimenta; Vides, que los abastecen de bebidas; y Moreras, que sostienen estas Vides, y sustentan los Gusanos de la Seda, que los viste, y los adorna.

Buenas qualidades del Vino es espirtoso.

El méthodo de cada País se juzga estar fundado en la necesidad, que hay de aquel determinado, y creerían perderlo todo, siguiendo otro distinto. Es verdad, que no hay para qué aventurarse, si ya no es que experiencias suficientes aseguren, que el logro será mejor con la mudanza. Pero yo he notado en los diversos viages, que he hecho, que hay muchos, y diversos caminos, para conseguir una Vendimia feliz, y que en cien partes se lográran los Vinos mucho mas selectos, y que se conservarian mucho mas tiempo, si se gobernásen con mejor órden.

El designio, que yo tenia de formar un pago de Viñas, me hizo atender cuidadosamente los méthodos diversos de las Provincias de Francia, y en ninguna de ellas he visto cuidado, que se le pareciése siquiera al que tienen en Champaña, de cinqüenta años á esta parte, con poca diferencia. Su Vino era ántes muy delicado, y apreciable; pero duraba poco, y no se podia transportar muy lejos: hoy, por lo que una larga experiencia les ha enseñado, llegan á lograrle segun quieren, yá de color de cereza, yá de ojo de gallo, yá perfectamente encen-

cendido, y de un roxo muy estimable, y yá de una blancura adequada, y singular. Asimismo han conseguido darle un punto de firmeza, y estabilidad, que sin perder cosa alguna de su gracia, y de su gusto, dura seis, siete años, y á veces mucho mas.

Este méthodo, exâctamente observado en Cuissi, en Pargnán, y en otros contornos del País de Laon, produce en aquellos parages Vinos, que aprecia todo Flándes, tanto como los de Champaña, y Borgoña.

El mismo méthodo, transferido á diferentes partes de Borgoña, saca de quando en quando de la obscuridad, é ignorancia de semejante bien Vinos, que no se conocian ántes.

Este méthodo tiene varios respetos, y mira á la Vid, al Lagar, y á la Bodega.

El cultivo de las Vides consiste en plantarlas, propagarlas, labrarlas, (*) atarlas, echarles tierra nueva, y estiércol. Culrivo de las Vides.

No se deben plantar Vides, formar pagos, ó viñas en tierras sin casquijo, ó arena gruesa, y á propósito para producir Trigos. Semejantes terrenos tienen á la verdad xugos, y sales muy abundantes; pero como se endurecen despues de la lluvia, quedan con el menor calor inpenetrables al Sol, y al ayre; y sus xugos no se subtilizan de modo alguno, ni ad- Plantìo.

(*) Las labores, qué se usan para cultivar las Viñas, son diversas, segun la variedad de las Provincias, y Plantìos. Unas se aran y otras se cavan, se cubren, &c.

quieren perfeccion, ni actividad. La Vid se para amarilla, y desmedrada, ó no da, en tierras semejantes, sino un Vino áccido, grosero, é intratable. Una tierra algo endeble, y ligera, que declina en seca, mas que en húmeda con alguna cuesta, mezclada con guijas, casquijo, ó pedernales, es mas propria para Viñas, que los terrenos, y fondos mas ricos, y mas fértiles. Yo no sé si de estos pequeños guijarros, frotados, oprimidos, y quebrantados por medio del Cultivo de la tierra, se exhâlan ciertas sales; ó lo que acaso es mas natural, si se lanzan de ellos partículas de fuego, ó de azufre, capaces de dar al Vino una viveza, espíritu, y actividad agradable. Pero generalmente hablando, la tierra súave, y ligera, ó suelta, comunica mas delicadeza, y gusto á todo quanto produce, porque la accion, y las influencias del ayre, que en terrenos semejantes penetran, y se introducen, sin dificultad esparcen, y desenvuelven mejor los volátiles, ó partes mas espiritosas, y los principios mas finos, y delicados de la vegetacion.

Nunca gustaría yo de plantar mis Vides muy cerca de un rio, y mucho menos de una laguna. El frescór, que tales vecindades traen consigo, da mas fuerza á las escarchas para destruír las hojas de las Vides, cuya pérdida es indubitablemente seguida de la ruina de los frutos.

Una

Una Viña se planta á estaca; esto es, con sarmientos sin raíces, y como clavados en la tierra, ó con mugrones. (**a) Para Plantar á estaca, se deben cortar en Invierno los sarmientos de cepas de buena naturaleza, conservándolos en gabillas, que se guardan en sótanos, (**b) hasta tanto que se planten. Sarmientos à estaca, ò sin raìces.

Por los fines de Marzo se meten, ántes de plantarlos, en un pilón, ó estanque cenagoso: despues se plantan, no rectos, sino algo doblegados, ó inclinados, y de tres en tres, ó de quatro en quatro en cada hoyo, ó zanja, de modo, que diste una de otra cosa de un pié. Estos sarmientos, sin raíces; deben entrar poco en la tierra, y siempre por el cabo mas grueso, teniendo cuidado de dexar por este mismo lado una, ó dos pulgadas de la madera, que yá tenga dos años de antigüedad.

Las plantas, que tienen raíces, son cepas nuevas, que se han criado por espacio de dos, ó tres años en una Almáciga, ó Noviciado, cuya tierra debe ser un poco mas endeble, que aquella, á que se han de trasplantar, lo qual se executa en Noviembre. Estas pequeñas Vides se han de trasplantar, luego que se arrancan, pues su mucha delicadeza sufrirá no poco, Almàciga, ò Noviciado.

(**a) En Castilla la Vieja les llaman *Provenas*, y en muchas partes de Castilla la Nueva *Cierzas*.

(**b) Muchos les echan tierra encima, para que arrojen raìces; hacen despues el Plantio de doscientos, ò trescientos juntos, y al cabo de dos años dàn fruto; à estos sarmientos les dan el nombre de *Barbudos*, por razon de las raìces, que echàron àntes de plantarlo.

aún con la menor dilacion. En cada posesion, y herencia era conveniente una Almáciga de estas, porque su utilidad es incomparable. Las provenas, que se plantan con sus raíces, dan Vino al tercer año, y continúan muchas veces en hacernos este beneficio, por espacio de sesenta años, y aún mas.

Tambien se puede renovar una Viña en todo, ó en parte por medio de mugrones; esto es, de sarmientos, que sin separarlos de la cepa, se amugronan, ó lo que es lo mismo, se acodan, y hunden.

Amugronar.

Amugronar, pues, no es otra cosa, que coger aquellos sarmientos mas lucidos, y bien criados, que se habian de perder con la poda, y enterrarlos, hundirlos, ó acodarlos en una zanja bastante larga, dexando cubierta la madera antigua, y haciendo, que salga de la tierra solo la nueva. Quando la parte, que está acodada dentro de la tierra, echó raíces, ó se la dexa asida á la cepa madre; para adorno de aquel terreno, ó si no, se la saca, cortando la tierra por debaxo de la raíz, y arrancándola para trasplantarla donde haya necesidad.

Embutir los sarmientos, ò mugrones.

Embutir el sarmiento se hace pasando uno de los mas derechos, iguales, y hermosos al través de un pequeño cesto de mimbres, que se entierra ántes, para cuyo efecto se baxa el sarmiento de la cepa, dexándole unido á ella: en este caso echa raíces en el canastico, y por de-

debaxo de él se corta en Noviembre, llevándole, sin maltratarle, á transplantar, con el pequeño canasto, en la parte, que se quiere. (**) Estos son los quatro modos, que hay de multiplicar las Vides. Aprendamos ahora á podarlas.

La poda debe guardar proporcion con la calidad de la madera, ó árbol, que se poda, y con la tierra, en que se halla. Si la tierra es sumamente suelta, ligera, y endeble, y la madera del árbol poco sólida, no se dexan sino dos, ó á lo menos tres borrones, ó yemas sobre la madera nueva de aquel año, para que no trabajando la substancia, sino solo en este pequeño número de yemas, arroje bástagos mas gruesos, lucídos, y fuertes. Si la tierra es de mas nutrimento, y miga, y la cepa vigorosa, se dexan en la madera nueva tres, ó quatro yemas, para moderar la accion de la substancia nutricia, é impedir el vicio, y lozanía demasiada en los bástagos que brote. Poda.

Antigua preocupacion es, tánto entre Cosecheros, como Hortelanos; pero acaso tan mal fundada en unos, como en otros, que no se puede podar, sino en el tiempo de Primavera. Engañanse en la realidad, y aún se perjudican á sí mismos, pues por no ahogarse, y para prevenir una multitud de obras, que impedirán ciertamente en aquel tiempo el sosiego Tiempo de podar.

(**) Quando el sarmiento se hunde, acoda, ò embute al piè mismo de la cepa, para substituirle en lugar de ella, se llama *echar de cabeza.*

go de la poda, le apresuran, y muchas veces la empiezan desde el mes de Enero, y por mas diligencia que pongan, es muy entrado el mes de Abril quando la acaban. De aqui es, que la saba, ó xugo nutricio, que taabaja desde el mes de Marzo, engruesa, é hincha luego las yemas de las extremidades, que son puntualmente las que cortarán con la Poda: con que hallado despues el cabo de los conductos por donde caminaba abierto, cuela el xugo, y se agota en lágrimas continuadas, hasta que el calor le restaña, formando costra en aquella extremidad, y haciendo que no pase mas adelante la pérdida. Esta se evitará del todo, y no se disiparia la substancia, ni en lágrimas, ni en yemas inútiles, si la Poda se hiciése luego que caen las hojas. Este era el parecer de M. de la Quintinier, y habiéndose puesto en práctica muchas veces, ha salido con felicidad. Cada qual puede arriesgar la prueba en una parte de su Viña, y asegurarse por sí mismo, notando de camino, que la ventaja, que halláre en hacer la Poda en Otoño, para acudir á otras labranzas con todo espacio, y sosiego en la Primavera, no trae consigo el menor inconveniente.

Labranza de las Vides.

Labranse las Viñas en el mes de Marzo, quando están podadas; la Labor varía, segun la naturaleza de las mismas Vides. Dos especies se pueden considerar: las Parras, ó Vides, que

que se dexan subir en tierras no muy sueltas, hasta cinco, ó seis piés de altura: y las cepas, que suben á lo mas tres piés. Las Parras, ó Vides altas se labran todos los años, y de quince en quince se hunden, y rebaxan de la altura, á que habian subido, lo qual se executa de este modo. El pié de la Parra se mete en una zanja, de dos piés de ancha, y casi de la misma profundidad, que tiene de alto el tronco, ó pié de la Planta. Cubierto ya este de tierra se extienden á un lado, y otro los tres, ó quatro bástagos mejores, que tiene la Vid, y se meten en hoyos de seis pulgadas de profundidad, para amugronar, ó acodar los sarmientos. De esta manera, trabajando la Planta antigua en tierra nueva, cobra mas vigor, y da mas fruto. Esta operacion se execu ta el mes de Noviembre.

Hundimiento, (**) ò diminucion de altura.

No se observa este mismo méthodo con las cepas, ó Vides baxas, en que realmente se recoge el mejor Vino. Estas se hunden, y disminuyen de altura todos los años, y se las sepulta algun tanto al trabajarlas, de suerte, que una cepa ocupa debaxo de tierra muchos pasos, y no pocas veces (despues de algunos años) muchas toesas. Tiénese la precaucion de desminuir la cepa con igualdad, é impedir que se acode, ó amugrone por sí misma, pues quedaría de este modo expuesta á ser cortada

(**) Cesar Odin, pal. Ravalement.

da con el trabajo, y labranza del año siguiente.

Ingerto de la Vid.

Quando ya se advierte, que las Vides son viejas en demasía, es necesario, ó arrancarlas, ó inxerirlas: si se arrancan, se dexa por lo ménos pasar un año sin poner Planta alguna nueva en aquel sitio; pero con todo eso el Trigo, el Centeno, ó qualesquiera otros granos trimesinos será bueno sembrarlos alli, pues seguramente dirán bien, y al mismo tiempo se desengruesa, ó adelgaza la tierra, quedando mas ligera, y proporcionada á la delicadeza de la nueva Planta, que sin esta cautela la hallaría en aquel parage un mantenimiento muy fuerte, capaz de sufocarla, y acabar con ella.

Si la cepa vieja arroja aún muy vigorosos los pámpanos, pero sin fruto, en lugar de arrancarla se puede inxerir. En este caso se tiene cuidado de hundir en tierra bien apretada toda la cepa vieja, sin dexar salir sino dos, ó tres sarmientos de los que arrojó aquel año, sobre los quales se logrará el inxerto mejor, que en la madera antigua, que se hiende con mas dificultad, y que por su mayor grueso tiene poca proporcion con la púa, que se introduce, y con que se debe hacer esta especie de inxerto: la operacion es semejante á la que se executa en los demas árboles.

Aúnque la operacion, y cuidado de hundir

dir las Parras, ó Vides altas excusa de la necesidad de echarles tierra nueva; pero de doce en doce años en las tierras ligeras, y en las fuertes de quince en quince se debe echar nueva tierra á los pies de las vides baxas, ó cepas. No es necesaria sino una cantidad mediana, y la regla es dexar siempre un pié de distancia éntre espuerta, y espuerta, ó éntre un monton, y otro de la tierra, que se añade. Mayor cantidad de ella podria viciar las cepas, alterar la delicadeza del Vino, y formar sobre el pié de las Vides una costra, y espesura capaz de privarlas de las influencias del ayre, que introduce partículas igneas, y los xugos mas perfectos. Tierra nueva.

Echase tambien en las Viñas una cantidad mediana de estiércol cada siete años en las tierras de muy poca miga, y en las mas cerradas, y fuertes de doce en doce años. La abundancia, ó demasía de abono de estiércol quemaria el tronco de la Vid, abreviaría su duracion, y alteraria sin duda la qualidad del Vino. El estiércol de la caballeriza es el mejor para las tierras ligeras, y para las fuertes se mezcla con el de los establos, ó lugar, en que se encierran cerdos, y todo ganado vacuno. El de los redíles, quando ya ha exhâlado su fuego, es muy provechoso para las Vides, que amarilléan, y descaecen, con tal, que se emplée en menor cantidad, que las otras espe- Estièrcol.

cies de estiércol. El tiempo mas á propósito para estercolar las Viñas es en Noviembre : pero si es lluvioso el Otoño, se dexan de estercolar hasta Febrero, por el prudente temor de que el estiércol, y la tierra formen un cieno, ó liga glutinosa, perjudicial á las cepas, á que se pega obstinadamente.

Atar las Vides.

El tiempo de atar las Vides, y afirmar las cepas á los rodrigones, ó estacas, es quando empieza á estar la Uva en flor.

Desmamonar las Viñas.

Por este mismo tiempo se desmamonan, y cercenan las Vides, ó antes, ó despues de atarlas: esto se executa, deteniendo, ó cortando la cima de los bástagos, ó guias de los pámpanos altos, desgajando aquellos rehijos, ó renuevos, que arrojan ácia el pié de la Planta, y en su tronco mismo ácia los lados. Este trabajo se reitéra, para asegurar xugo abundante á los frutos, que ya entónces se han declarado.

Escardar la tierra.

No es menos necesario escardar (**) el terreno, y arrancar por dos, ó tres veces las hierbas, que nacen al pié de las Vides, y que desubstancian la tierra, y la quitan, ó disminuyen su calor, y fomento natural. Pero sea para ar-

(**) Esta operacion, ò labor tiene multiplicidad de nombres, casi conforme varìan las Provincias. En unas dicen *Sallar*, como sucede en las Montañas; en otras, como en Castilla la Vieja, dicen *Escardillar*; en Andalucia, por lo que toca à las Viñas, le llaman *Cavar*, y por lo demàs *Rozar*. Muchos dicen *Escardar*, y no pocos *Sachar*. La hazadilla, con que se executa esta labor, no varìa menos llamàndola *Sallo*, *Satho*, *Hazada*, *Escardillo*, *Escardadera*, *Roza*, *Rozadero*, y *Rozador*. V. Ordin Dic. pal. Sarclet.

arrancar las hierbas con el armocafre, ó para ozarlas con el hazadon, se debe siempre evitar esta operacion, y no entrar en la Viña á executarla despues de lluvia, hielo, ó escarcha; pues pisando, y hollando la tierra, se comprime, aprieta, y dexa inpenetrable á la accion del ayre, lo qual hace descaecer, para amarillas, y aún seca muchas cepas, y revolviendo despues el hielo, ó escarcha, se introduce un frio mortal, ó por lo ménos capaz de detener la vegetacion por mucho tiempo.

Insectos enemigos de las Vides.

Las Vides tienen tres peligrosos enemigos, el Gribouri, ó Pulgón, (**a) el Escarabajillo, ó Cuquillo, (**b) y el Caracól, ó Limaza. El Pulgón es una especie de escarabajo, del color, y figura de un moscardon, aúnque mucho mas pequeño: pasa el Invierno en tierra, asido al pié de las cepas, principalmente en los Majuelillos, ó Vides nuevas, á quienes roe las raíces mas delicadas, y tiernas. En Mayo sale de la tierra, y toma á su cuidado arruinar los pámpanos, susténtase, crece, y pica las yemas, y los renuevos: lo qual es causa muchas veces de que perezca todo quanto arroja la Vid. Al Pulgón se le da, con no poca utilidad, el cambio, y equivalente, sem-

El Gribouri, ó Pulgon.

(**a) La Traduccion Italiana le llama *Piattola*; esto es, Ladilla, tom. 4. Dial. 5.

(**b) Otros dicen *Escarabajuelo*, y *Coquillo*; otros *Pulguilla*; otros genèricamente *Gusano*, y otros *Piojuelo*.

brando habas éntre bastante cantidad éntre las mismas cepas, y por el nuevo follage de las habas, que es fácil de multiplicar en breve tiempo, dexa en libertad las Vides. Quando conviene se quita este follage inútil, en que se aloja nuevamente, y con toda aquella raza, y familia malhechora se quema al pié de la cepa, previniendo por este medio un mal, peor todavia, que el primero; pues estos insectos pican tambien el racimo, quando está maduro, para ovar alli, saliendo despues legiones de gusanos, que causan corrupcion en los racimos, en las cercanías de la vendimia. El Sol chupa, y deseca muy presto el zumo de las Uvas, y racimos acometidos, y en breve se convierten en mero polvo. Estos insectos se apartan de alli bien proveídos, y rellenos, y buscan un retiro para convertirse en chrysálidas, ó dormidas, y despues en nuevos pulgones. Si hallan un estercolero, se alojan en él de buena gana; por lo qual muchos de los Viñeros, ó proprietarios de las Viñas, ponen uno al pié de ellas. Este es el asylo, y lugar donde se aquartela esta gente de guerra, y otros muchos insectos, que toman partido en sus reales, y se alojan juntos. Pero no están seguros con muchos Cosecheros diligentes, que al fin del Invierno le ponen fuego al estiércol, y se extermina con total seguridad una multitud de enemigos, y malhecho-

chores. Las cenizas, que quedan, son casi tan buenas para abonar la tierra, como el estiércol mismo.

El Cuquillo, ó Escarabajuelo, es otra especie de pequeño escarabajo, menor que una mosca ordinaria, con su escamita verde, realzada de un cabo á otro del oro mas brillante. En lugar de cabeza, tiene una trompa dura muy larga, y armada de sierras, con las quales hace mucho daño á los racimos, y no hace menos á los pámpanos, todavia tiernos, cuyas hojas arrolla al rededor de sí, y se cubre con una fuerte tela, ó plumazo, que forma para ovar. En Invierno se retira debaxo de tierra, ó á algun estercolero, en donde vive durmiendo. Buscanse con cuidado aquellos rollitos, que encierran los huevos, y se queman al pié de la cepa. El Cuquillo.

Elígese el tiempo de rocío, y fresco de las mañanas, para hacer guerra á los Caracoles, ó Limazas; que se esconden en tiempo de calor. La costumbre, que hay en Lenguadoc, de guisar, y componer estos Insectos, hace mas animosa esta pesquisa, pero en vano un particular, aúnque laborioso, trabajará por sí solo en librar su Viña de estos Insectos: es preciso, que todos los habitantes de un circúito se unan, convengan, y hagan liga para esta guerra. De otro modo se fatigarán mucho, y en vano para quitar la vida á cien enemigos en una Caracoles, ò Limazas.

Vi-

Viña, quando hay dos mil destacados de un exército, y ya en marcha para entrar en ella, desde las Viñas vecinas.

Despues que se reiteráron, segun convenia, los trabajos, y labranza de las Viñas, y que un Estío favorable prosperó las Vides, y sus Frutos con los afanes del Cosechero; madura en fin el racimo. Ya es tiempo de hacer los preparativos necesarios para la Vendimia, se limpian las cubas, se lavan los vasos, y el lugar se dispone, para que nada haga falta. Pero el modo, y circunstancias de sacar el Vino, y gobernarle es materia tan importante, que será mas conveniente dexarla para otro paséo. Lleguémonos á lo inferior de la Viña, y les haré á Vs. ms. tocar con la mano la mayor parte de quanto he dicho.

EL

EL VINO.

CONVERSACION SEXTA.

EL CONDE.
LA CONDESA.
EL PRIOR.
EL CABALLERO.

La Cond. YA hemos hecho los preparativos de la Vendimia. Imaginen Vs. ms. que los Vendimiadores concurren á centenares á ofrecerles sus cuidadosos afanes. ¿Qué ordenes tienen que darles?

El Cond. De la diligencia de la Vendimia depende la calidad del Vino. Lo primero, que yo les haré saber, es que han de dar tres vueltas á todo el Pago, ó Viñedo, para tres especies de Vendimia. La primera será de los racimos mas ralos, mas delicados, y maduros, de los quales es necesario quitar todas las Uvas podridas, requemadas, verdes, y picadas de Insectos. Tambien les recomendaré á todos mis Obreros, y Viñadores, que corten el racimo, con lo menos que sea posible, del pezon, que le une al sarmiento, pues es amargo, y á proporcion de su longitud comunica al Vino un resabio de escobajo, ó de madera, que le hace desagradable. Vendimia.

La

La segunda Vendimia, será de los racimos, que tienen las Uvas mas espesas, y son mayores, ó algun tanto menos maduros. La tercera, de los racimos verdes, podridos, secos, ó tocados; y en una palabra, del desecho, y la rebusca. De estas tres Vendimias saldrán tres masas, cuya diferencia se ve bien clara.

Mezcla.

Este trabajo, que es de suma importancia, se puede perficionar, añadiendo otro cuidado, que es este. Procuraré tener Viñas de diferentes calidades: las unas plantadas en tierra extremamente suelta, y pedregosa, que dan un Vino muy delicado, y fragrante; y otras en un fondo de tierra mas fuerte, y crasa, que me dan un Vino de mucho cuerpo, si quiero reúnir estas buenas calidades en un mismo Vino, y comunicarle al uso la perfeccion del otro, lo puedo hacer, ó en la Viña, mezclando con proporcion los racimos de diferentes parages, ó en la Bodega, incorporando el mosto, que salió de ellos. Pero si difiero el hacer esta mezcla, cortando un Vino ya hecho con otro, corre evidente riesgo de perderlo todo, porque estos licores, quando lográron ya su perfeccion, tienen no poca dificultad en incorporarse, y unirse perfectamente entre sí; pues el mas endeble trueca el color, y comunica su defecto al otro, en lugar de quedar corregido con la calidad de la buena compañia, que logra. El menor mal, que puede suceder, (aún-

que

que es muy grande) es quedar alterado, y turbio, con una especie de nube, poso, y heces, que deslustra su color vivo, y le quita en fin la perfeccion del gusto, y aquella limpieza, y transparencia, que le hermoseaba. Nada de esto sucederá, si se juntan los racimos mas perfectos, que hay en una Viña, con otros, que haya buenos, y sanos en otras. De esta union, hecha desde luego, y pisadas las Uvas juntamente, sale un licor exquisito, que teniendo firmeza, fragrancia, delicadeza, y color vivo, lo conservará todo muchos años, sin la menor alteracion. Una larga experiencia nos justifica, y da pruebas de esta verdad, y la mezcla, y union de tres, ó quatro especies de racimos de diferentes calidades, y Viñas, es lo que ha dado tanta perfeccion, y nombre á los famosos Vinos de Silleri, de Aí, y de Hautvilliers, que son tales, que es preciso confesar, que quantas perfecciones, y gracias encierran en sí los demas Vinos para lisonjear el gusto, parece, que se han juntado, y reúnido en estos.

El Padre Perignón, Religioso Benedictino del Monasterio de Hautvilliers, sobre el Rio Marne, fué el primero, que se aplicó con felicidad á unir de este modo diversas especies de Uvas, y hasta que se dilató mas, y comunicó su méthodo á otras partes, no se hablaba sino del Vino de Perignón, ó de Hautvilliers.

El Cab. Ayer, leyendo el festin de Des-

preaux, hallé todos los Vinos, que acaba de nombrar el Señor Conde, con la explicacion, y órden de los collados, ó cuestas, en que se cogen. El festin se reduce, segun dice el Comentador, á una compañia de hombres de buen gusto, disputando cada uno, segun su parecer, acerca de la bondad de los Vinos, que se recogen en los collados de las cercanías de Reims. Quise despues ver en el Mapa los nombres de Perignón, Silleri, Hautvilliers, Aí, Tasi, Vercenai, Saint-Tieri, de que habia hablado en la Nota; pero en vano busqué el de Perignón, pues jamás puede encontrar tal colina.

La Cond. Créolo asi, pues el que hizo las notas, y comentó el festin, juzgó, que Perignón era una montaña, siendo un hombre ¿qué hay que hacer? eso no quiere decir nada. Ruégoles á Vs.ms., que volvamos á la Vendimia. Ya comprehendo ahora, por qué el Vino de un pobre trabajador es tan inferior á el de un Caballero, ó á el de un Ciudadano, aúnque sean de la misma especie las Viñas, y los racimos. El Viñero, que no tiene sino una, ó dos aranzadas (**) de Viña, no podrá hacer eleccion, ni mezcla; no tiene con qué sacar, sino una cuba de Vino, y quiere mezclar en ella la especie buena con la mala, y lo que

(**) Cada aranzada es el terreno, que en un dia ara un par de bueyes, ò mulas; pero en algunas Provincias aranzada es lo mismo, que cien piès quadrados.

que consigue es, echar á perder las dos. Pero el Proprietario, que tiene multitud de Viñas, y dilatados pagos, puede averiguar las diferentes qualidades de la Uva, ó del terreno, y hacer con este estudio una mezcla, que le dé honorífica reputacion á su Vino.

El Cond. Lo que he dicho acerca de la mezcla de las Uvas, se entiende, tánto quando se quiere sacar Vino blanco, como quando se desea mas encendido, ó tinto.

El Cab. V. m. habla del color del Vino, como si fuera Señor de darle el que le parezca: ¿Se puede acaso sacar del racimo, ó Uva blanca otra cosa, que Vino blanco? ¿Ni de la Uva tinta otra cosa, que Vino tinto?

El Cond. La Uva blanca no da, en la realidad, sino Vino blanco, que no tiene comunmente fortaleza, ni prerrogativa de qualidad ventajosa, amarilléa presto, y cae de su bondad, y virtud desde ántes del Estío, y asi estos Vinos blancos ya casi nadie los saca, ni se usan; sí bien la Medicina los aconseja algunas veces. Pero el Vino crystalino, á que llaman Gris, (**) que tiene una vista tan viva, y una blancura, y brillantez, que le hace parecer un crystal, se saca de las Uvas mas negras, (**) y su blancura jamás se conser-

(**) No obstante, que *Gris* es lo mismo, que un compuesto de blanco, y negro, Dicc. de Com let. G. en el Idioma Latino *Cinereum*, *Album ex fusco*, ò *Leucophaeum*, y que parece ser lo mismo que Clarete, aqui se toma por un color perfectamente blanco, como lo es el de este Vino. El Italiano traduce *Vino Chiaroso*.

(**) *Negras moradas*, dice la Traduccion Italiana.

va, ni logra mejor consistencia, que quando se ha puesto cuidado en quitar todas las cepas, que dan las Uvas blancas. En otro tiempo el Vino de Aí apenas se podia conservar un año. El Vino dulce de Uvas blancas, de que estaban llenas las colinas de aquel terreno, llegaba á asperear, y amarilleando, nadaba en la superficie, alterando toda la masa del Vino. Pero despues que se ha puesto cuidado en quitar toda Uva blanca, de modo, que no éntre en la composicion del Vino de Champaña un grano, se ha llegado á perficionar tanto el Vino de los collados de Reims, que dura siete, ú ocho años. Y el de Marne quatro, ó cinco. Los Vinos de Borgoña no caerían de su perfeccion, como lo hacen, desde el tercer año, y muchas veces desde el segundo, si se sacáran con esta misma precaucion.

El Cab. ¿Cómo es posible, ó cómo se hace, que la Uva negra, que da el Vino tinto de Borgoña, le de blanco como el agua en la Champaña?

Modo de hacer el Vino blanco (**) con Uvas tintas.

El Cond. Al Vino de Uva tinta se le da el color, que se quiere. Lo que se hace quando se desea Vino perfectamente blanco, es esto. Entran las Vendimiadoras muy de mañana en la Viña, y escogen los mas hermosos racimos: colocanlos con gran tiempo en las cestas, ó canastillos, que se ponen para mayor conveniencia al pié de la cepa: despues se meten con el mismo

(**) El original Francês pone la palabra Gris; pero la Traduccion Italiana le llama aqui blanco à este Vino.

mo cuidado, y delicadeza en otra cesta, ó canasta mayor, sin maltratar las Uvas, ni reventar un grano, en quanto sea posible, y aún sin disminuirles, ni deslustrar aquel azúl, que las adorna, ni quitarles el rocío, que las baña todas. La niebla, como tambien el rocío, contribuyen mucho á la blancura del Vino.

Si el Sol es un poco vivo, se extienden savanas, ó lienzos humedecidos sobre las banastas; porque de otro modo, recalentándose los racimos, podria tomar el Vino un tinte encendido, y fogoso. Carganse las banastas en animales de paso, y natural apacible, que las lleven lentamente, y sin golpearlas hasta el jariz, sótano, ó bodega, en donde estén con frescura, y á cubierto. Quando el Sol es moderado, se vendimia sin peligro, hasta las once de la mañana; pero quando es ardiente, se dexa á cosa de las nueve. Desde que las banastas llegáron yá á la casa, (que se entiende bien quánto conviene, que esté cerca de la Viña, para que las Uvas no se machuquen, ni sahornen, ó escalienten con lo largo del camino) luego al punto, sin exprimirlas en la cuba, se empieza, echándolas en la prensa, cuya estructura, pieza, y uso les manifestaré á Vs. ms. en casa.

Baxar, y alzar la prensa.

Despues que se le dió á la Uva la primera presion, ó torcedura, se recogen con la mayor promptitud posible los granos, que se escurriéron, ó apartáron de la masa comun, á que llaman

man pié, y se le da la segunda presion, ó prensa. Luego con una pala con su corte, se va formando un quadrado perfecto al rededor de la masa, ó pié, cortando los racimos, que se apar-

ta-

Explicacion de la Estampa de la prensa ordinaria.

A. B. Cama de la prensa, juntamente con otras piezas, que le sirven de sustentáculo, ó asiento. C. Pilares, ó piernas, que baxan perpendicularmente, hasta clavarse fuertemente en el suelo, encima del qual hay dos maderos gruesos, puestos al través, que por medio de la cantería, que los asegura, afirman los pilares. Estos están atravesados por la parte superior con dos viguetas fuertes, y horizontales. La inferior de ellas sirve de hembrilla, ó de recipiente, ó somero estriado para que éntre el husillo en ella. D. Husillo con su rueda. E. Tablon: es una viga gruesa, en que estriba la rueda, para que baxe el castillejo, ó viguetas, que se cruzan sobre las tablas, con que se cubren los racimos. F. Los racimos, ó masa de Uvas, que se va á exprimir. G. Meseta, en que se pone la Uva. En esta meseta hay una muesca, ó canal, dirigida ácia la cuba, con una cuesta, ó pendiente súave, para que vaya cayendo el mosto. A fin de que pueda resistir á la violencia de la presion, estriba la mesa en un poyo, ó macizo de cantería, que tiene en su circúito paso libre para registrar, quando sea necesario, el cimiento, y seguridad de los pilares, ó piernas, y para poder ajustar, y componer todas las piezas, que lo necesiten. H. Rueda, que sirve para baxar el husillo, y el tablon sobre los racimos.

Uso de la Prensa.

Quando llega el caso de usar de la prensa, se echan sobre la meseta bastantes racimos. Esta masa de Uvas

se

taban, y se echan encima de la misma masa, con lo qual se le da la tercera prensa, que se llama primera poda, por razon de los racimos, que se cortaron con la pala.

De

---

se llama *Pilón*, (**) el qual se va colocando en la meseta en forma de quadro. Encima del pilón se extienden tres tablitas, ó listones, uno en medio, y dos á las orillas; no tánto para que señalen, y determínen el parage, en que se han de hacer los recortes de los racimos, con una pala cortante, repitiéndolos conforme convenga, segun las torceduras, ó vueltas de prensa, quánto para disponer un plano perfectamente nivelado á las tablas, que baxan para apretar, y exprimir la Uva, y ocupan de un lado á otro del pilón. Sobre estas tablas se extienden despues las viguetas, caballetes, ó castillejos, quatro, ó cinco, conforme sea la magnitud de la prensa. Sobre este primer órden de viguetas se cruza otro segundo, y despues el tercero. Luego, por medio de la rueda del torno, ó exterior, se va rodeando el cordel, desarrollándole de la rueda interior, ó del husillo, para que asi éste, como el tablón, ó viga, baxen á apretar las viguetas.

I. Bomba de cuero, para pasar el Vino de una tinaja á otra. En las extremidades de esta bomba hay dos cañutos de madera, uno de los quales se aplica al suelo de la cuba, que se va á llenar; y el otro á una canilla grande, que se introduce en la tinaja, que se desocupa. K. Fuelles grandes, para soplar, é impeler el Vino, quando ya llegó á ponerse á nivél en las dos tinajas. L. Los mismos fuelles, vistos de perfil.

M.

(**) En Francia la llaman yà *Saco*, yà *Pan*, y yà *Montoa*.

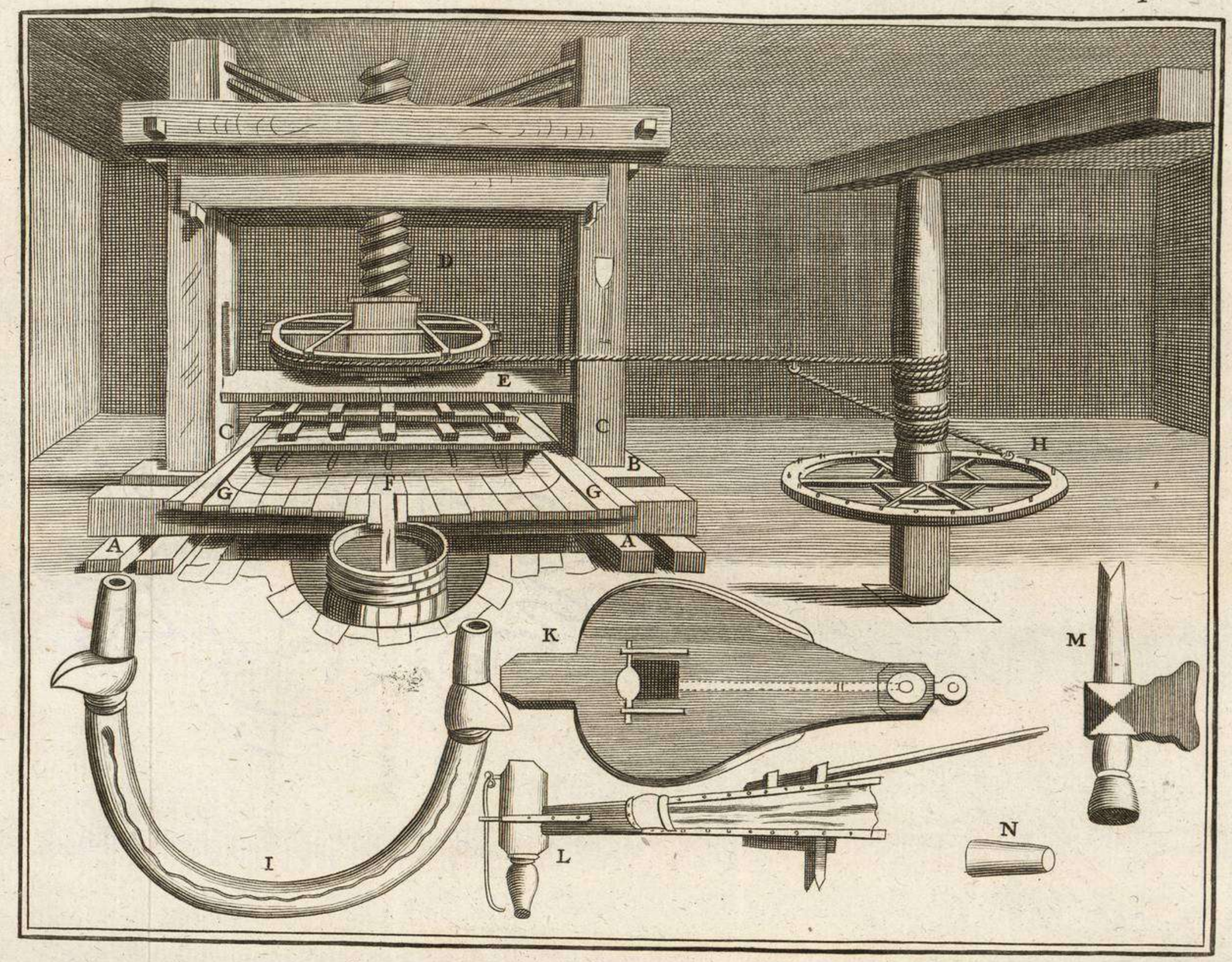
Primera poda. Segunda, tercera, quarta, y quinta poda.

De este modo, con diversas prensaduras, y cortes ó podas de los racimos, se baxan las mayores vigas, y conforme se van dando prensas, se le da tambien el nombre de segunda, tercera, quarta, y quita poda. (**)

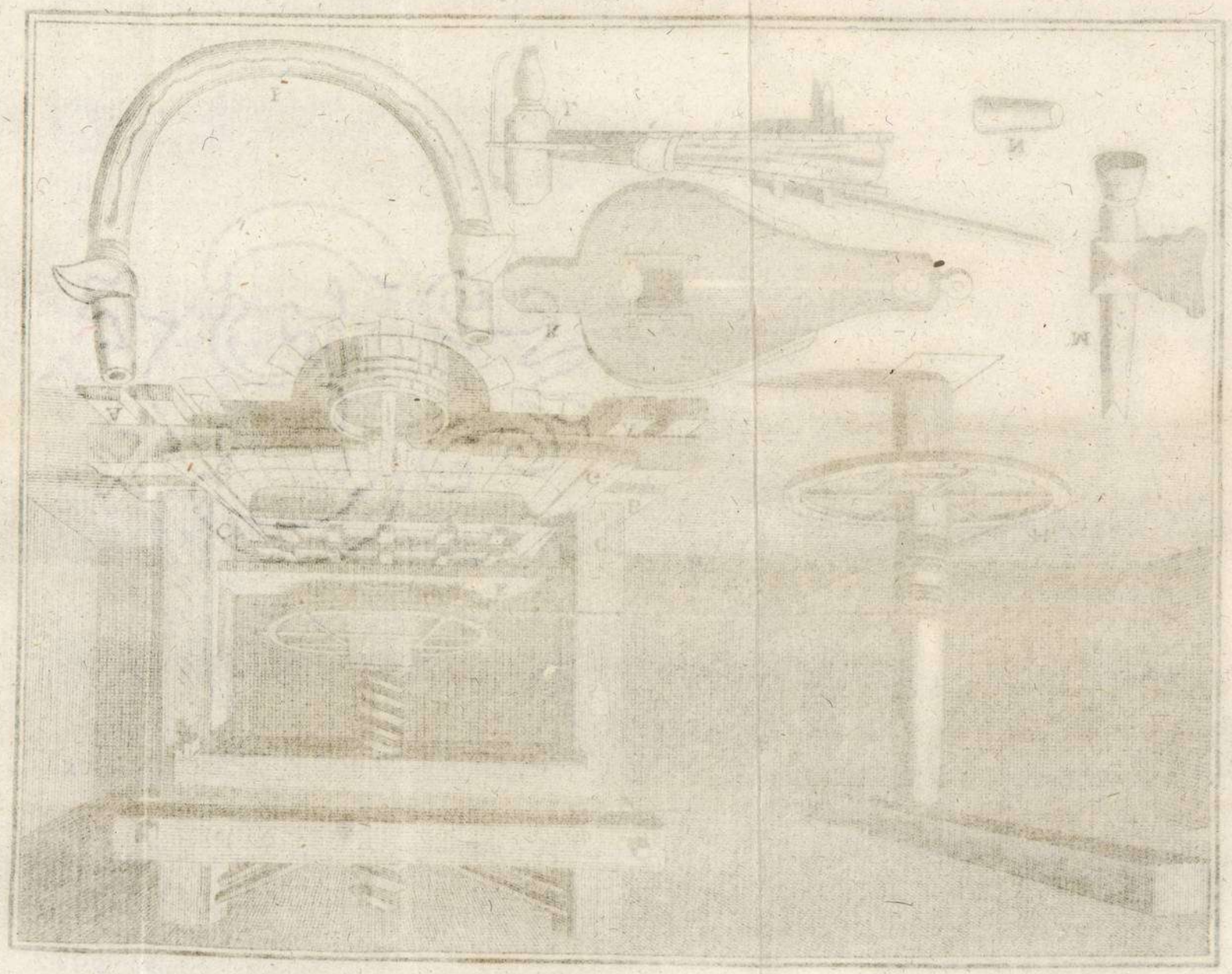
El Vino, que sale de la primera torcedura, ó vuelta de prensa, se pone á parte, si el racimo está bien maduro, y el año ha sido muy cálido; porque en este caso cuela el licor, y sale el Vino con abundancia, y correría riesgo de teñirse algo, ó salir tinto, mezclándole con el de la segunda vuelta. Pero esta mezcla es útil, y algunas veces necesaria; conviene á saber, quando el año no ha sido cálido, y la primer vuelta de la prensa exprimió poca cantidad de mosto. Tambien se puede tal vez mezclar el Vino de la primera poda, ó recorte con el de las dos primeras vueltas de prensa. No obstante, muchas personas bien inteligentes, no gustan de correr el riesgo, que hay en esta mezcla; pues podria malearse el primero, y mas excelente licor, qual es el de prensa; esto es, el de la primera, y segunda vuelta, que

(**) Recorte se suele decir en Hespaña, y se hace con una hacha, mas larga, que lo comun.

M. Canilla, ó fuente grande con su llave, para que corra, ó mane promptamente el Vino. N. Tarugo, que se mete en la parte superior de la cuba, nuevamente llena, para que el ayre exterior detenga el Vino, que de otro modo se vertería al quitar el cañuto.



La prensa ordinaria



que se dió con ella. El Vino de poda, ó recorte es excelente para sacar una bebida perfecta, y se puede juntar con el Vino tinto, si se hace aparte.

Los Vinos de recorte, ó poda van siempre tiñéndose mas de grado en grado; porque la accion, á impulso de la prensa se hace cada vez sentir mas, y mas en el orujo, ú hollejo de cada grano de Uva; y las partículas, que se desprenden del tal hollejo, son las que dan el tinte á los Vinos. El ardor del Sol, y los golpes, tropiezos y saltos del acarréo son á veces tan violentos, y obran tan fuertemente en lo exterior del racimo, que el licor, que está en los hollejos puesto en movimiento, se junta desde la primera prensa con el xugo interior del grano, y en este caso no puede salir perfectamente blanco el Vino, y será ojo de gallo, ó aloque, y aún mas cerrado. La qualidad del Vino no es peor por esto; pero el gusto, y la moda es, que sea uno, ú otro ó absolutamente blanco, ó absolutamente tinto; esto es, ó de una blancura perfecta, y absoluta, ó una especie de tinto encendido, profundo, y cubierto.

El Vino de la sexta prensa se junta al que se saca de la rebusca, y desecho para los usos, y servicios menos importantes, ó comunes. En los lagares de Champaña aprietan tan ruda, y violentamente la Uva, que el orujo llega á quedar tan duro como una piedra. Con

Aguardiente basto.

todo eso se saca de él un Aguardiente de mal gústo ; pero útil para las heridas, y para otras muchas cosas.

Vino tinto.

Vengamos ya al Vino tinto. Por la experiencia se sabe, que el color del Vino, mas, ó menos intenso, proviene de la mezcla mas, ó menos perfecta de los licores, que encierra en sí la casca, ú hollejo de la Uva, junto con los granillos, que tiene dentro. Esta es la causa de que para dar al Vino este tinte, y color cubierto, se pisa primero la Uva, y despues se mete en una tinaja, dexándola reposar con la casca, ántes de ponerlo todo en una mesa del lagar, para exprimirlo de nuevo. De esta manera, trabajando en la cuba, ó tinaja las partes mas espiritosas, por medio del hervor, hieren, y golpéan por todas partes á la casca, ú hollejos, y granillos de la Uva, que se rompió, y cuyas túnicas se quebráron al pisarla. Esta substancia de color roxo, que está en el texido de los hollejos, se desprende de ellos, y se pone en movimiento con el calor, que penetra el todo, y se mezcla con la masa del licor, á proporcion que este se tiene en la cuba con la casca. Y asi se podra estar con certidumbre de lograr un Vino absolutamente tinto, dexándole con la casca, ó con los hollejos, y granitos de la Uva largo tiempo en la vasija, ó cuba, en que se introduxo. Pero el licor áccido, y amargo, que contiene el pezon del racimo, movido por el mis-

mismo calor, se mezcla tambien con toda la masa y esparce una amargura, ò humor áccido, que hace al Vino insoportable, principalmente en años frios. Dos

---

Explicacion de la Estampa de la Prensa grande.

A. B. Los piés, ó cama, y otras piezas, que sirven á la Prensa de asiento. C. C. Pilares, ó piernas. Los que están á la izquierda del Lector son los Pilares verdaderos, ó los que absolutamente se llaman Pilares. Los que tambien están á su izquierda, y son mas baxos, son los Pilares falsos. En medio, y al través de los Pilares, están los canecillos, ó puntales, que son unas piezas pequeñas de madera, en que estriban los árboles, á fin de mantenerlos en equilibrio, ó balanzearlos, en caso de necesidad. D. Los árboles, ó vigas, que se sostienen al través, ú horizontales, entrando en los Pilares verdaderos. Estas vigas son dos á lo ménos, y suelen ser quatro, y aún seis. E. El husillo, cuya extremidad inferior se llama cepa, ó quadro. G. La rueda, que movida de cinco, ó seis hombres, hace andar, yá á un lado, yá á otro el husillo, para que suban, ó baxen los árboles. H. Castillejo, ó contrapeso: es un conjunto quadrado de tablas grandes, lleno de piedra por dentro. Este contrapeso debe tener diez piés do largo, y quatro, y medio de ancho por cada lado: no obstante, que pesa mas de tres mil libras, puede subir, y baxar, entrando, y saliendo en el pozo de cantería, ó pavimento, de donde se propone en la figura, como que va á salir. En la situacion, que se representa en esta Prensa, no hace el contrapeso fuerza alguna, y permanece en quietud. Descansa en tierra, y mantiene los árboles en equilibrio, y reposo, por medio de los canecillos de los Pilares falsos.

Quando se quiere poner en exercicio la prensa, se

Dos medios hay de precaver este inconvenien-

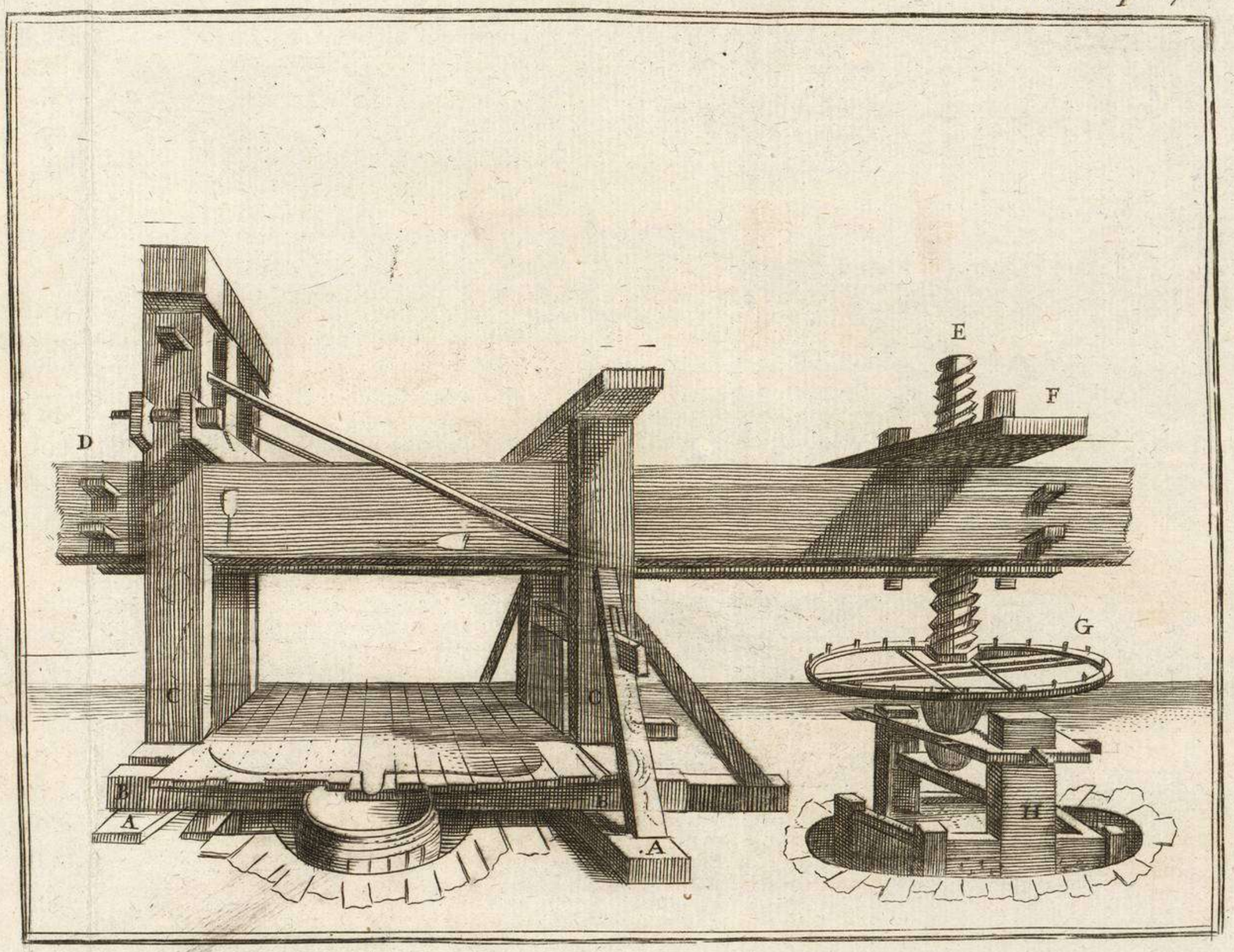
Uso de la Prensa grande.

da principio, dándole vuelta á la rueda G. Y queda el contrapeso quieto, ó en tierra; pero los árboles suben á cia E. con la fuerza, que hace el husillo, quedando por el otro lado en equilibrio los árboles mismos. Quando ya baxáron algo, se introducen cañas gruesas en la diestra de los Pilares, éntre la union de ellos, y la extremidad de las vigas, que baxáron. Entónces se dán vueltas á la rueda, al contrario de las precedentes, y baxan las vigas. Como el pilon de racimos, que resiste á su descenso, les sirve de apoyo, hace el movimiento del husillo, que las baxa con dificultad, que suba necesariamente el equilibrio. Siendo el peso de este de tres mil libras, como diximos, y estando colgado en la extremidad de vigas tan largas, forma con el husillo una palanca tan terrible, que saca en quatro horas (**) veinte, y cinco toneles de Vino, de una torcedura, ó pilon de racimos solamente.

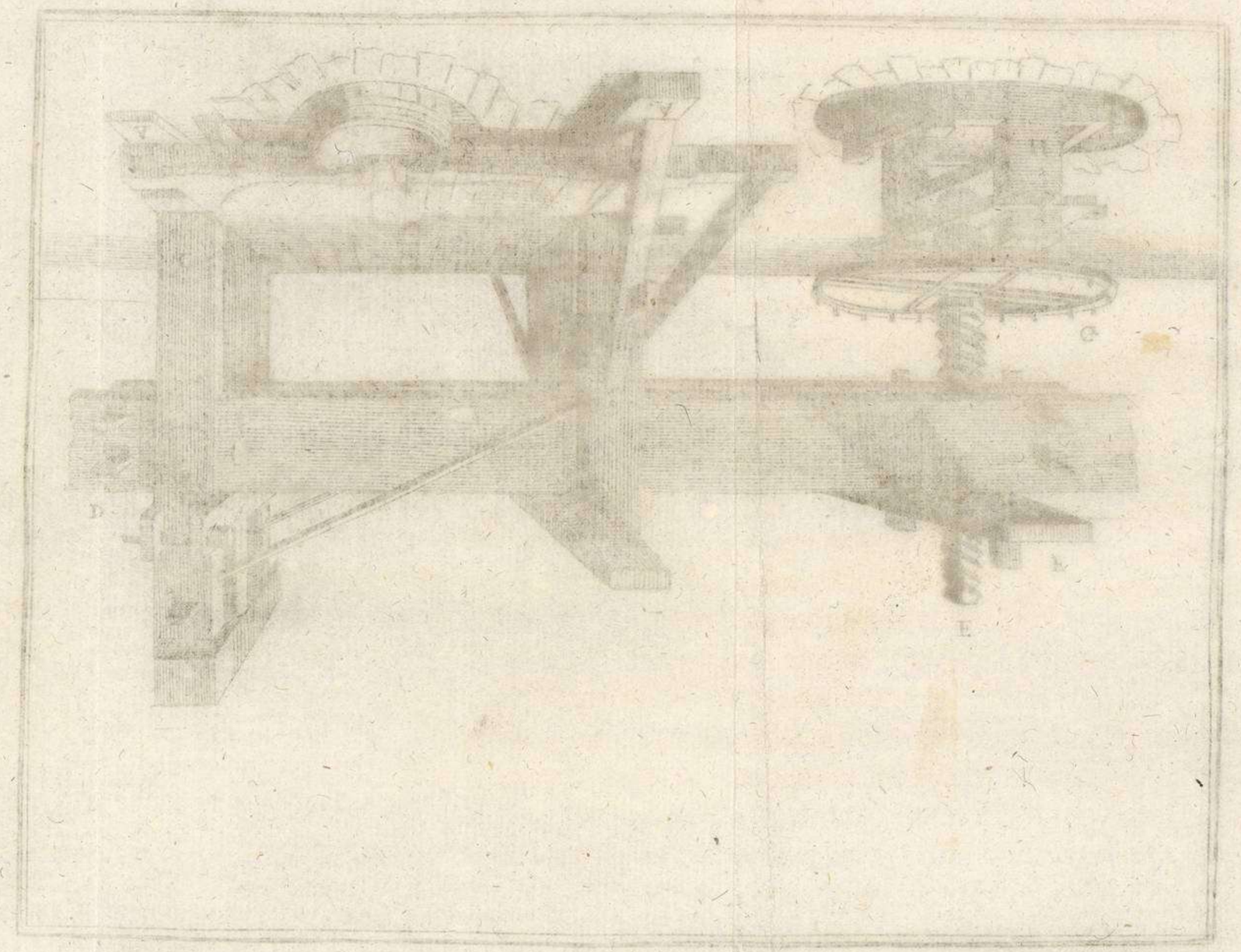
Otras prensas hay, en las quales, en lugar de estribar el husillo en el contrapeso, (**) se coloca éntre dos pilares, ó tablones, que son unos maderos largos, fuertemente hincados en tierra. En esta especie de Prensas no puede subir el husillo, y se hacen baxar las vigas á fuerza de brazos. Por no fatigar al Lector, dexamos otras partes de menos monta, que entran en la estructura de la Prensa, pues aqui no tratamos de arreglarles á los Carpinteros sus taréas.

Omitimos la figura de la Prensa en forma de cofre, porque no la hemos podido lograr exâcta: además de que adelantaríamos poco, pues no se usa de ella en Pagos, ó Viñedos grandes.

(**) Vinte, è quatro traduce el Italiano.
(**) Contrapesa le llaman algunos.



La Prensa grande



niente: el uno es, vendimiar quando el Sol está mas ardiente, y descubierto. Entónces, obrando la accion de este Astro en el hollejo, y exterior de la Uva, produce un efecto, que no alcanzaría á producir el encubarlo todo por muchos dias. En este caso basta, que el racimo esté en la cuba veinte, y quatro horas; y aún en este tiempo sube repetidas veces á la superficie, con que no puede comunicarle al mosto el zumo, y amargor del escobajo.

Si el año es frio, de modo que no se puede lograr, favorecida de un buen Sol, la Vendimia, se recurre á otro medio. Tomanse unas horquillas de madera con tres dientes, y tres piés de largas, (**) y moviéndolas al rededor de los toneles, adonde se lleva la Uva desde la Viña, y en que se pone toda la masa, ántes de echarla en la prensa, ó lagar, se va desgranando la Uva, y quedan los escobajos asidos á los dientes de la horquilla. Estos escobajos se juntan despues con la rebusca, y deshecho de la Uva, para que aquel poco de mosto, que queda en el pezoncito de cada grano, no se malbarate, ni desperdicie. Desgranada ya la Uva, y quitada la mayor parte del escobajo, se dexa sin peligro alguno muchos dias seguidos en la cuba, y de esta manera se perficiona, y toma color el Vino, sin contraher la amargura de pezones, y escobajos; pues la mayor par-

(**) La Traduccion Italiana omite esta circunstancia.

parte de ellos se echó ya fuera: digo la mayor parte, porque siempre es necesario queden algunos gajos, ó carpas, en que se mantengan las Uvas, que de otro modo huirían por todas partes de la violencia del lagar, en cuyo torno se acaba de exprimir despues todo el xugo, y mosto, que resta.

El Vino, que se saca de la cuba, se mezcla despues con el que se exprimió en el lagar en las dos, ó tres primeras veces, que se torció la Uva, ó en las dos, ó tres primeras vueltas de Prensa, que llevó el pié, que se puso en la mesa del mismo lagar: las torceduras, ó prensas siguientes dan Vino de qualidad inferior, por lo qual será bien sacarle aparte.

Gobierno del Vino.

Ya tenemos hecho el Vino, y distribuído en las cubas, ó tinajas, á las quales se les pone un rótulo, ó nota, de modo que se sepa quál es de primera, segunda, ó tercera suerte; ó primera, segunda, ó tercera especie de Vino, segun se echó en las cubas. Despues que se ha dexado hervir al ayre algunos dias mas, ó menos, segun la sazon, á que llegáron los racimos, y el temperamento del año, se tapa la cuba ligeramente, para dexar todavia que exhâle el licor su mayor fuego. Todo el Invierno se le conserva en un cillero, ó cantina, (**) y á la vuelta de los prime-

(**) Viene à ser una especie de càmara, ò bodega para Vino, y otros gèneros; y à la que es determinada para el Vino le llaman Rocha en las Montañas.

menores calores se trasiega, baxándole á la cueva, ó cabas inferiores, para retirarlo de nuevo por los fines del Otoño.

El Vino del año no se echa sino en vasijas nuevas; y quando se muda de una á otra, debe ser tal, que no haya tenido sino Vino de la misma especie, lo qual es principalmente esencial, quando el Vino es blanco, pues podria recibir algun color, ó enturbiarse, poniéndole en vasijas, que han tenido Vino de diversa naturaleza, ó contraher, quando ya está hecho, el resabio, ó sabor de la madera, á que pasa.

Es preocupacion antigua, y sin fundamento alguno, que el Vino se conserva mejor sobre aquel sedimento, ó heces, que se juntan en el suelo de la tinaja, siendo asi, que estas heces, y el ayre son las dos pestes del Vino. Si los habitadores de la Champaña han de echar arillos á sus cubas, ó componerlas en quatro años doce veces, doce veces echan el Vino, y lo depositan en toneles, totalmente limpios; y por temor, segun toda apariencia, de que se ventéen aquellos preciosos licores, acostumbran quemar en la cuba, que se vacia, una mecha llena de azufre, de media pulgada de larga, y otro tanto de gruesa. El aceyte, y olor espiritoso del azufre impide al ayre, que se insinúe en el Vino, entrando en el tonél, á la medida que se va desocupando, y esparcen además de esto espíritus, que ayudan á sostener el fuego, y color brillante, y hermoso del Vino.

Co-

Como la bondad, y permanencia de los Vinos depende particularmente del cuidado, que se pone en purificarlos del poso, y heces, se han excogitado los medios mas seguros para clarificarle: el primero es separar el Vino de estas heces, y el segundo encolarle.

Modo de separar el Vino de las heces, ò clarificarle.

Separar el Vino de sus heces se executa, haciéndole pasar desde la vasija, en que está sobre ellas, á otra muy limpia, por medio de una manga de cuero, y unos fuelles. Una de las extremidades de la manga llega con un cañuto de madera al suelo de la tinaja, que se quiere llenar; y la otra extremidad con otro cañuto, ó tubo semejante, está acomodada á la canilla gruesa, que debe tener ácia el fondo la vasija, que se intenta vaciar. (**) Abierta ya, y patente la canilla, cuela el Vino de la una vasija á la otra, hasta que en las dos se halla á nivél el licor. Entónces se fixa en la abertura superior del tonél, que se vacia, la extremidad, ó cañuto de unos fuelles anchos, hechos expresamente á este efecto. El ayre, que haciéndole continuadamente fuerza para entrar, y que no puede volver á salir, impele igualmente toda la superficie del Vino, y le obliga, á entrar en la nueva vasija, sin enturbiarse, aún en la cosa mas minima.

Encolar el Vino, es verter en cada tonél al-

(**) La Traduccion Italiana omite aqui algunas circunstancias de la canilla. Quien gustàse de enterarse todavia mas de su estructura, vea à M. Richelet dict. tom. 2. let. F. pal. Fontaine.

algo mas de media azumbre de licor, en que se haya echado, y desleído por espacio de quatro dias un pedazo de colpéz, del peso de sesenta, ó setenta granos: estos bastoncitos de cola, que los Holandeses nos traen de Archângél, (**) deben ser claros, y transparentes. Modo de encolar el Vino.

Para reducirlos á hojas se golpéan con un mazo, ó martillo de madera; y para disolver las hojas mas facilmente, se echan en un poco de Vino, y agua de rio, por quanto es mas eficaz, y penetrante, que la de pozos, ó fuentes. De quando en quando se añaden unas gotas de Vino; vuélvese, y se resuelve muchas veces, y colándolo con un lienzo medianamente delgado, se vierte la cantidad de tres vasos grandes, ó dos libras (**) de esta mezcla en cada tonél, de donde se sacáron dos, ó tres botellas de Vino.

Despues se mueve muy bien Cola, y Vino con una muleta, ó baston corvo. La Cola se esparce por toda la superficie, formando una especie de grasa, ó red, y con la ayuda de un poco de ayre, que se dexa entrar á discrecion por una espita, ó canilla, se precipita la Cola al suelo de la vasija, entrelazando, y llevándose consigo toda la grasa, y aceyte superfluo, que encuentra, y generalmente quanto hay de inpuro en el Vino, con especialidad, si el Vino es el blanco crystalino, que di-

(**) Ciudad, y Puerto famoso de la Rusia Septentrional, y Cabeza de la Provincia de Dvvina.

(**) Esto es, una pinta de Francia.

ximos, sin comunicarle qualidad alguna mala, y poniendo en libertad, y desembarazo quantas buenas propriedades halló en él.

Sepárase de sus heces el Vino con la primera operacion, entrando Enero, ó quando ya los yelos han comenzado naturalmente á separarle, y clarificarle, prosiguiendo en la execucion quince dias despues. Y si el Vino es el gris, ó blanco crystalino, se debe hacer la operacion de encolarle ocho dias ántes de echarle en las botellas, ó embotellarle.

Vino espumoso.

Por lo comun se logra hacer el Vino espumoso, clarificándole ácia los fines de Marzo, quando el xugo nutricio, ó sábia empieza á subir en las Vides: de modo, que el licor blanquéa como la leche, bullendo una especie de espuma, desde la superficie, hasta el suelo del vidrio, en que se echa. Tambien se consigue algunas veces esta misma espuma en el Vino, clarificándole, ó haciendo la separacion, que diximos, quando la sábia, ó xugo nutricio sube en las Vides en el mes de Agosto, participando del temperamento de la Estacion. De aqui se colige, que la espuma, que forma el Vino, es efecto de la operacion, é influencia del ayre, y de la sábia, ó xugos, que obran entónces fuertemente en la madera de las Vides, y en los licores, que provienen de ellas. Pero esta espuma, que es del gusto de algunas personas, les parece á los inteligentes una cosa extraña á la subs-

substancia, y bondad del Vino; pues aún el menos sazonado, y verdoso, esto es, de Uvas algo verdes, puede hacerse espumoso tambien, quando en el mas excelente, y perfecto nunca se llega á conseguir.

Los Vinos mas delicados, quales son los de Aí, Epernai, Hautvilliers, y Pieri, cuya mayor parte se consume en Francia, se deben encolar con tiempo: y regularmente hablando, en el mes de Marzo. Para encolar los Vinos mas firmes, quales son los de Silleri, Vercenai, y otros de las Montañas de Reims, es mejor esperar un año entero; pues se hallan entónces estos Vinos en estado de mantenerse perfectamente buenos muchos años, y sabrán honrar las mesas en Londres, en Amsterdám, Copenhague, y en todo el Norte: y aún se asegura, que han sabido pasar muchas veces inpunemente la Linea; pero yo tengo no poca dificultad en creerlo.

El modo de embotellar, ó de guardar en botellas estos Vinos, consiste en dexar un dedo de vacío éntre el licor, y el corcho, que las tapa, y ajustarle perfectamente, de modo que se mantenga contra los esfuerzos, actividad, y espíritus del Vino, y aún sellarle, si se quiere, para prevenir los descuidos, é infidelidad de algun goloso: en poner los frascos, ó vasijas de lado; porque si se ponen en pié, y derechas, sucederá al cabo de algunos meses, que Embotellar el Vino.

no humedeciéndose el tapon, se secára, y ya disminuído por esta causa dará paso franco al ayre, el qual trabajando en el Vino, punzándole, é impeliéndole, le agriára, y formára al mismo tiempo una pielecilla mohosa, ó florecillas perjudiciales, que anuncian la corrupcion.

En quanto al Vino tinto no hay mucha costumbre de usar la colpéz, ni las botellas, para conservarle, especialmente el primer año. Las partículas igneas de la casca, ú hollejo del grano, que diéron el tinte al Vino, se van desprendiendo de mes en mes, con lo qual se hunden, y baxan al suelo de la vasija las mas terreas, y el Vino tinto, que se hubiere encolado, y echado en las botellas, aparecerá perfectamente limpio. Pero apenas se habrán pasado dos meses, quando al primer bazuquéo, que padezca la botella, en que al sacar los dos primeros vasos se introduce el ayre, se elevará del fondo de ella una nube, que debilita el Vino, llena de espuma, y moho el licor, quitándole toda su gracia.

No conviene, pues, echar en botellas el Vino tinto, si ya no es que se haya de gastar dentro de dos meses. De otro modo hay evidente riesgo de hallarlo todo, ó perdido, ó alterado al tercer mes, y á veces ántes: sea porque ácia el suelo de la botella se espesa mucho, y obliga á pasarlo á otras botellas, con

no

no poca pérdida, y con la ayuda de un siphôn, ó tubo retorcido, que haga á las dos vasijas; ó sea porque el Vino tinto del mismo año adquiere en la botella un gusto acre, que le dexa intratable, y le hace desconocido; ó sea en fin, porque viene á quedar tan espeso, y craso como el aceyte: defecto, que con todo eso se evita, moviendo las botellas; y aún mucho mejor, dexando el Vino en el tonél, dándole vueltas, haciéndole rodear, y encolandole, ó esperando un año entero para usarle.

Quando al cabo de un año, y aún mas, dexó el Vino tinto los sedimentos, y heces, que tenia en el suelo de la vasija, en que estaba, se puede sin peligro alguno, embotellar; pues se conserva en las botellas mucho mejor, que en la madera, porque los poros del vidrio son mas cerrados. La colpéz no haría daño alguno; pero será demasiadamente inútil, si el Vino se hubiere clarificado bien por sí mismo, y con sus proprios esfuerzos.

Conservacion, y mantenimiento del Vino.

Mientras tanto que el Vino está en las cubas se le conserva, y alimenta, añadiéndole cada mes alguna parte del mejor Vino, que hay en la cueva; y si es posible, de la misma torcedura, ó pié, con lo qual se suplirán sus mermas. Como la madera, en que está es muy porosa, no puede mientras tanto sufrir el Vino la vecindad de olor alguno, eficaz, y activo, qual

Requisitos de las cuevas.

qual es el del Queso, Sidra de Manzanas, ó Peras, y Cerveza; y para decirlo en una palabra, es necesaria tal curiosidad, y tal limpieza en la cueva, que no es posible exceder en el aséo. Este es, Caballero mio, el méthodo mas seguro de sacar, conservar, y gobernar el Vino. Una experiencia de cinqüenta años ha justificado su acierto.

El Prior. Lo que yo admiro es, hasta dónde puede llegar la industria de un Pueblo laborioso. A los racimos de Champaña ha sucedido lo contrario que á los de Campania. Los Vinos de Falerno, de Mássico, Formié y Calé, que Horacio cantó tantas veces, y todos los demas, que la Italia lograba con tanta perfeccion, cayéron cien años despues que él vivió; porque los habitantes de aquellos terrenos descuidáron del méthodo acertado de sacarlos, prefiriendo la abundancia á la qualidad. (*) De este modo, en lugar de conservar los Vinos, como en otro tiempo lo hacian, un número largo de años, (**) hoy dia tienen la suerte no muy venturosa, que la mayor parte de los demas Vinos de Italia, que es ser tan endebles, que no se pueden beber á los primeros calores, si ya no es que los cuezan, para conservarlos siquiera hasta el año inmediato, que les dé otros. Los habitadores de Champaña, por el contrario, con las noticias, que

Histor. Nat. lib. 14. c. 6.

Andreas Baccius de Vinis Italiæ.

(*) *Copia potius, quam bonitati studentium.*
(**) Ciento dice la Traduccion Italiana.

que adquieren, experiencias, que hacen, y exâctitud de su méthodo, han llegado, no solamente á dar á sus Vinos, que apenas eran conocidos, grande reputacion, sino á conservarlos, á pesar de su delicadeza, tan largo tiempo, que no se pueden guardar otro tanto los de Guienna, y de Borgoña. Esto es una cosa de hecho, y tan reciente, como capaz de excitar en todos los Cosecheros la mayor emulacion.

El Cond. Yo tengo la prueba de ese hecho en una Nota, que puse en mi Libro de Memoria al pasar por estos Lugares; y noté tambien de camino los progresos, que ha tenido este Vino de Champaña. En la Coronacion de Phêlipe de Valois el año de 1328. consumiéron los habitadores de Reims para la comida, que diéron al Rey, y á toda su Comitiva, trescientos barriles, ó piezas de Vino, parte de Beaune, y San Pourzaint, y parte de la colina de Reims: despues se pagó á seis libras, ó veinte, y quatro reales de vellon cada queue del Vino mas inferior, y á diez libras, ó quarenta reales del mejor, y mas escogido. El de San Pourzaint á doce libras, ó quarenta, y ocho reales el tonél; y el de Beaune á veinte, y ocho libras la pieza, ó cinqüenta, y seis la queue.

Memorias manuscriptas de M. Juan Rogier.

El Prior. Preciso era, segun eso, que el Vino de Reims fuése entónces poco conocido, ó sumamente malo, ó mal sacado, para que se ven-

vendiése á un precio tan inferior al de Borgoña.

El Cond. Quando reynáron en Francia Francisco Primero, y Henrique Segundo, se hizo célebre el Vino de Reims en todas partes; y es tradicion, que Carlos Quinto, Francisco Primero, Henrique Octavo, y Leon Décimo, tenia cada uno su Comisario, que residia en Aí, para lograr á tiempo el mejor Vino, que hubiése.

En 1559. 18. de Septiembre, sacado del Archivo de la Casa de Ayuntamiento de la Ciudad de Reims.

En la Coronacion de Francisco Segundo se presentó al Rey Vino de Borgoña, á veinte libras la queue, (**) ó lo que es lo mismo, el peso de quatrocientas y ochenta libras de Vino, ó cinco mil, y quarenta onzas en ochenta reales de vellon, puesto yá en Reims; y el Vi-

(**) En Francia hay variedad de medidas, que no se ajustan perfectamente con las de Hespaña, sino formando cierta proporcion, ò valiéndose de la regla de oro; y aùn varìan segun las Provincias. Para que se proceda con alguna luz, digo: Que la medida, à que en Francia llaman *Queue*, tiene dos punzones, ò muid, y medio, en dos piezas: cada muid doscientas, y ochenta pintas, cada pinta dos chopines, cada chopin una libra de Paris, y cada libra diez, y seis onzas. Vease M. Rich. Diccion. letras Q. M. C. O. Pero no son estas onzas del todo iguales à las de Hespaña, pues cien libras de Parìs, hacen ciento, y seis de Castilla en el Comercio. Vèase la Traduccion del Cultivo de las Tierras de M. Duhamèl, cap. 16. Segun otros, cada queue tiene cinquenta, y quatro septier: y cada septier ocho pintas, de dos libras cada una. Diccion. de las Cienc. let. P. Con que sale cada queue con ochocientas, y sesenta y quatro libras. Al septier comun le dàn setenta, y cinco libras. Ademàs de eso se divide el septier en dos minas, y cada mina en dos minotes. Segun Cesar Odin, Diccion. let. P. cada pinta es media azumbre de Hespaña, y let. M. cada muid una arroba; cada tonèl en la Marina equivale à dos mil libras, ò veinte quintales: en una, ù otra cosa diferente es solo la mitad. Diccion. de las Art. y Cienc. let. T. pal. Tonneau. En quanto à la Traduccion Italiana, en lugar de *Piezas*, pone *Barriles*, en Latin *Cadus*, y en lugar *Queue*, traduce *Soma*; esto es, carga; en Latin *Sarcina*, y *Onus*. Diccion. de la Crusca, let. B. y S. una, y otra Traduccion parece muy generica; y en lugar de cinquenta, y seis libras, pone quarenta, y ocho. Vèase tit. 4. dial. 6.

Vino de Reims á catorce, diez, y siete, y diez, y nueve libras la queue: por lo demás estaba mas caro, que el de Borgoña, por razon del acarréo. (**) En la Coronacion de Carlos Nono se dió al Rey Vino de Reims, á veinte, y ocho, y á treinta, y quatro libras de Francia la queue; y el Vino del País de Laon mas caro, que el de Reims. En la Proclamacion de Henrique Tercero no se pusiéron en la mesa Vinos, sino de Reims, de cinqüenta, y quatro, hasta setenta, y cinco libras la queue. Tampoco hubo otros Vinos, quando se proclamó Luis Décimotercio, y costó á ciento, y setenta y cinco, ó lo que es casi lo mismo, setecientos reales la queue. Halláronse estos Vinos tan perfectos en la Coronacion de Luis Décimotercio, que todos los Señores deseáron el logro de ellos; y como quiera se ha mejorado despues, con particularidad en órden á la duracion.

1561. à 15. de Mayo.

1575. à 15. de Febrero.

El Prior. Este Vino ha llegado por fin á un punto de poderse en toda Francia comparar él solo, y disputarle la primacía al de Borgoña.

Paralelo de el Vino de Borgoña, y del de Champaña.

El Cond. Si hemos de creer á las personas del mas delicado gusto, y paladar mas exquisito, el Vino de Champaña hace muchas ventajas al de Borgoña.

El Prior. Fortuna bien grande es para el Vino de Champaña haber llegado á equipa-

(**) Esto omite el Italiano.

rarse con el Vino de Borgoña, aúnque no logre la primacía: yo he creido acerca del Vino de Borgoña, que es al modo de un entendimiento sólido, en que suele la impresion ser menos viva; pero no se engaña en lo que piensa; y del Vino de Champaña, que se parece á un espíritu, ó entendimiento lucído, y vivo, que brilla, y logra ventajas en todas partes; pero que no tiene tanta solidez en lo que piensa.

El Cond. Permítame V. m., que no admita la comparacion; si se hiziera éntre la espuma, y moho de algunos de los Vinos de Champaña, y las gracias mohosas, ó sales fuera de propósito de algunos espíritus lucídos, y entendimientos brillantes, yo hallaría la comparacion bien hecha: y habria no poco que decir, y bien agradable acerca de esas agudezas, sin solidez, y sin fondo; (**) pero un Vino de Champaña, qual es el de Silleri, reúne todo el vigor del Vino de Borgoña, con una dulzura, viveza, y gracia, que no se hallará en otra parte mayor. En los Vinos parece, que se ha puesto un diseño de los entendimientos: la union de la solidéz con la delicadeza es el colmo de la perfeccion.

El Prior. Cédole á V. m. el gusto, y la dulzura, y quédome con la utilidad, y á ella me aten-

(**) La Traduccion Italiana, además de traer aqui la furia Francesa, que no trae el Original, lo aplica à esta Nacion: siendo asi, que la enseñanza es para todas.

atengo. El Vino de Borgoña parece mucho mas á propósito para la salud, que el de Champaña, y asi triumphârá siempre por esta razon: su color solamente anuncia un Vino de cuerpo, y yo desconfio de todo aquello, que brilla, pues solo el resplandor me da sospecha.

El Cond. Con todo eso me parece persuasion ligera el creer, que aquel color profundo, que se estima en los Vinos de Borgoña, es señal de ser *saludable*; y mas quando el incendio, ó fuego, que manifiesta su color, es comun tambien en los Vinos mas groseros. No proviene todo ese ardor en el colorido, sino de la mezcla de partículas muy espesas del hollejo de los granos de Uva; y quánto el Vino está mas cargado de ese zumo, otro tánto es menos fino, menos delicado, y fluído, y por conseqüencia mas dificil de digerir: de aqui viene, que el mal de piedra, y el de gota, tan ordinarios en donde hay Pagos, ó Viñedos, son enfermedades casi desconocidas en Reims, y en las riberas del Marne, en donde usan los Vinos mas blancos, ó sin tanta viveza de color.

Juzguémos de la bondad de las viandas, y bebidas, segun las simples leyes de la Naturaleza. No há mucho, que notó V. m. mismo, que nos habia Dios exônerado de la incertidumbre de este exâmen, haciéndonos juz-

gar solamente de la excelencia de un mantenimiento, por la impresion, que hace en nuestros sentidos. Esta regla, que no engaña de modo alguno en las cosas simples, y sin mezcla, asegura la victoria en los Vinos de Reims. Su gusto solo, y su color nos anuncian la mas perfecta naturaleza, y yo he notado otra cosa, que no quiero omitir; y es, que no se puede hacer en Borgoña Vino casi tan blanco, como en Champaña; pero de ningun modo tan bueno, quando es cierto, que se hace en Champaña Vino tan tinto, como el de Borgoña; y los Cosecheros le venden, ó por el mejor Vino de Borgoña, á los Arrieros, que se equivocan, y engañan los primeros, ó por Vino tinto de Champaña, á los sabidores, é inteligentes, que le piden, porque le prefieren al mismo de Borgoña. En fin, si se puede hacer juicio de esto por los precios á que corren: quando el mejor Vino de Borgoña se vende á trescientas libras en los Lugares, á que va á parar; el Vino delicado de Champaña se venderá en las mismas cuevas de Silleri, y Epernai á seiscientas, setecientas, ú ochocientas libras.

La Cond. Señores: creanme Vs. ms. dexémos indeciso este pleyto, lo qual es tan justo, como es cierto, que no hay Juez alguno, que tenga derecho sobre el gusto; y por consequencia, no le es dado á nadie conocer, y juzgar en esta causa; y quándo se le concediera la

la jurisdiccion, haría como sabio en sepultar el proceso, y dexar para siempre la lid absolutamente indecisa. Las pretensiones, que estas dos grandes Provincias forman en esta querella, y de que igualmente se jactan, mantienen éntre las dos unos zelos, que nos tienen mucha cuenta, y traen conocidas ventajas á todos. Los partidarios del Vino de Borgoña, y los defensores del de Champaña, forman, es verdad, dos facciones en el Estado, pero sus disputas son qüestiones de regocijo, y sus combates no son peligrosos; y aún es de ver una cosa bien comun; esto es, á los de un partido mantener inteligencias muy de su gusto en el otro, y aún muchas veces sin dificultad se juntan unos con otros; y rara será la ocasion, en que aquellos, que al principio de la comida estaban por el Vino de Borgoña, no se reconcilien con el de Champaña ántes de los postres.

Yo quiero ahora hacer justicia, y suplicarles á Vs. ms., que no se dexen llevar de los encantos del Vino; de tal modo, que no hagan justicia á las demas bebidas, aúnque su mérito sea inferior. Nosotros recogemos aqui, ya há años, una Sidra, que se puede comparar con la de Rouan, y esta es mi vendimia (**) favorita, yo haré la relacion circunstanciada de quanto pertenece á la Sidra, despues que el Se-

(**) El Italiano traduce Bebida.

Señor Prior, si gusta, nos diga cómo se hace la Cerveza.

Cerveza. *El Prior.* Las materias, que entran en la composicion de la Cerveza, son, Agua, Cebada, el Lúpulo, ú Hombrecillo, y la Levadura. (**)

Agua. El Agua debe ser ligera, y penetrante, ó sutíl, lo qual se conocerá en la facilidad de hacer espuma con el xabon; si hace poca, es señal de ser cruda, y gruesa, cargada de principios extraños á su naturaleza.

Cebada. La Cebada, que entra en la Cerveza, ha de haber retoñado, ó entallecido, y despues se debe moler. Para que se entallezca, se pone en agua por espacio de veinte, y quatro horas, y luego se lleva á un sótano, que se llama Entallecedor. Aqui se dexa extendida, hasta que el tallo sale de cada grano quatro, ó cinco lineas de largo.

Entallecedor.

Despues se seca á la sombra, ó en una cámara cubierta, á la que llaman comunmente Atalaya, y está puesta en un sobrado, ó pavimento, con varias troneras, ó aberturas, cubiertas de tela, hecha de crin de caballo. Extendida aqui la Cebada, y moviéndola de quando en quando, se va sacando con la ayuda del calor, que pasa al través del sobrado, ó camaranchón, y de los texidos de crin, subien-

Atalaya.

(**) La Cerveza se hace de varios modos, y composiciones. Dicc. Cast. let. C. pero este es el mejor, y mas proporcionado.

biendo desde una especie de horno, que se dispone en la parte inferior.

La Cebada, tánto la que entalleció, como la que no brotó, ni arrojó tallo, pues muchas veces se mezcla una con otra, se muele despues groseramente, sin mucha exâctitud; sí bien con todo eso se separa la harina del salvado.

Las vasijas necesarias para hacer la Cerveza, son calderas grandes de cobre, ó cubas de madera. Las calderas se colocan en un poyo grande de cantería, sobre hornillas de ladrillo, tan anchas casi como la caldera. Calderas.

La cuba debe tener dos suelos; el uno, el suelo verdadero, y propriamente tal; y el otro, el suelo, ó fondo movedizo, ó postizo: el suelo verdadero; que es el mas inferior, baxa con alguna pendiente, y declive hasta el medio de él, en donde hay un agujero, que se tapa con un palo, mas alto, que la cuba. Cuba.

Dos pulgadas mas arriba de este suelo se coloca el movedizo, compuesto de tablitas, que se quitan quando se quiere limpiar, y está como cribado con una multitud de agujeros. Sobre este suelo superior se extiende un suelo, ó capa de Lúpulo, ú Hombrecillo, ó una pulgada (**) de espigas de Trigo sin granos, y aqui encima de esta capa se echa la harina de Cebada. El agua caliente, que se saca de la calde- Tapa.

(**) Esta omite la Traducion Italiana.

dera con una bomba, entra en lo inferior de la cuba por un caño, que se insinúa éntre los dos suelos. De alli sube poco á poco esta agua misma por los pequeños agujeros del fondo movedizo, y eleva, y hace nadar todo quanto encuentra encima. No debe estar el agua, ni muy caliente, ni muy fria; y para saber quando está en el debido temperamento, se mete en la caldera un palo, ó baston, y al punto que se ve hervir, ó retemblar al circúito del baston, se retira el fuego, y se echa esta agua en la cuba. Despues, á fuerza de brazos, se mueve con el mismo baston, ó con una pala, la harina, hasta que comuníque toda la substancia al agua.

Esto hecho, se dexa sosegar la harina por una hora, y al fin de ella se quita el tapon, ó palo, que ajustaba con el agujero del suelo, y que se eleva sobre este, hasta lo alto, en medio de la cuba. Cargada ya el agua de la substancia mas delicada, mas fina, y nutritiva de la Cebada, cuela por los agujeritos del fondo levadizo, quedando en él las partes mas terreas, y el salvado de la Cebada, y cayendo por el suelo verdadero de la caldera, va á dar á un vaso, ó pilon destinado para recibir, y guardar el licor.

Echase nueva agua en la cuba, y se agíta, y revuelve segunda, y tercera vez la harina, hasta exprimir toda la substancia, que le queda.

da. Ya se sabe el agua, que se debe echar en la caldera, y la que de esta se traslada á la cuba en todas estas tentativas, y operaciones. La proporcion del agua con la Cebada es de ocho pintas, ó diez, y seis libras de Cebada para cada muid de agua.

Cargada ya el agua de la substancia, y craso de la Cebada, se saca el pilon, ó vasija, en que está para llevarla á una caldera, en que se la hace hervir con ramilletes del Lúpulo macho (**) á razon de siete libras, y media para cada muid de agua. Para sacar Cerveza tinta, se dexa hervir todo esto veinte, y quatro horas; y para sacarla blanca, basta que se asome el hervor. Enfríase, echándola en artesones, ó gamellas llanas, muy anchas, y de poca profundidad. Quando ya está tibia, se pasa á otra cuba, y se echa en ella un vaso grande de levadura para cada muid. Artesones.

La levadura es una espuma, que la Cerveza arroja fuera del tonél, y se recoge para hacer fermentar la Cerveza nueva. Esta fermentacion empieza al cabo de siete horas, desde que se echó la espuma en la cuba; y trabajando aquellos materiales, une íntimamente la harina de la Cebada con las partes mas espiritosas, y volátiles del Lúpulo. Entónces se echa ya en sus toneles la Cerveza, y se dexan las vasijas abiertas, para que espume, y se descargue de Levadura.

(**) Esta circunstancia omite la Traduccion Italiana.

toda quanta inpuridad pueda quedar en ella. Por espacio de dos dias se tiene cuidado de añadir, y llenar de nuevo los toneles de quatro en quatro horas.

Cerveza doble.

La Cerveza, de que hemos hablado, es la Cerveza doble: si á cada muid de agua, ó á quinientas, y sesenta libras no se le echa mas condimento, que la mitad de la Cebada, del Lúpulo, y Levadura, que hemos dicho, se saca la Cerveza sencilla, ó simple; y si se echa un tercio, sale la que llamamos Cerveza pequeña, ó Cervecilla. Una punta de Cilantro dice bien en esta bebida. Los Cervezeros de París, que la hacen á perfeccion, solo le dan esta salsa, y evitan con mucho cuidado el espesarla con la miel, ó empalagar á quien la use con azucar; y no menos el arreciarla, ó hacerla furiosa, é intolerable de fuerte, con el Joyo, Gengibre, y otras especias, que usan algunas veces en Lila, y Lóndres.

Cerveza seacilla

Cervecilla.

La Cerveza se perficiona en botellas, con tal, que no se guarde en ellas, sino algunos meses. Pero pasado cierto término, unas veces mas corto, otras mas largo, adquiere en el vidrio, y lo mismo en las vasijas, hechas de pedernal, (**) un amargor insoportable, lo qual es preciso notar bien para evitarlo.

Historia de la Cerveza, y de la Sidra.

La Cerveza se halla usada en todos tiempos, y en todos los Países, que carecen de Viñas.

La

(**) Tierra, traduce el Italiano.

La Sidra pasa por invencion mas moderna; ó si se hallan pruebas de su antigüedad, (*) y de que se usaba ya éntre los Hebréos, y en otras partes, y Naciones, no se puede negar, que esta bebida era menos universal, y que no ha mas de trescientos años, que se hizo comun en Inglaterra, y Normandía, en donde se ven en muchos Monasterios las Cervezerías antiguas, ya sin uso, ni útil alguno, y totalmente diversas de como se usan hoy dia. De veinte años á esta parte se ha extendido, y hecho cada dia mas, y mas comun esta gustosa, y saludable bebida en las Provincias de Francia, vecinas al Occéano. Mas ya no quiero con historia mas larga dar materia de inpaciencia al Caballero, que está deseando saber el modo, con que se saca la Sidra.

La Cond. La Sidra es el zumo de las Manzanas: no de las mejores, y mas comunes por mas gustosas, como la Calvilla, la Camuesa fina, y otras muchas; sino de las Manzanas mas ásperas, rústicas, y de peor gusto. Entre estas, unas son dulces, y otras ásperas. La Sidra, que se saca de estas últimas, es despreciable, y lo mejor es arrancar el Arbol, ó inxerirle. Las Manzanas dulces son las que únicamente dan la Sidra gustosa, y que no mortifica el paladar, ni fatiga la cabeza. Debense Sidra.

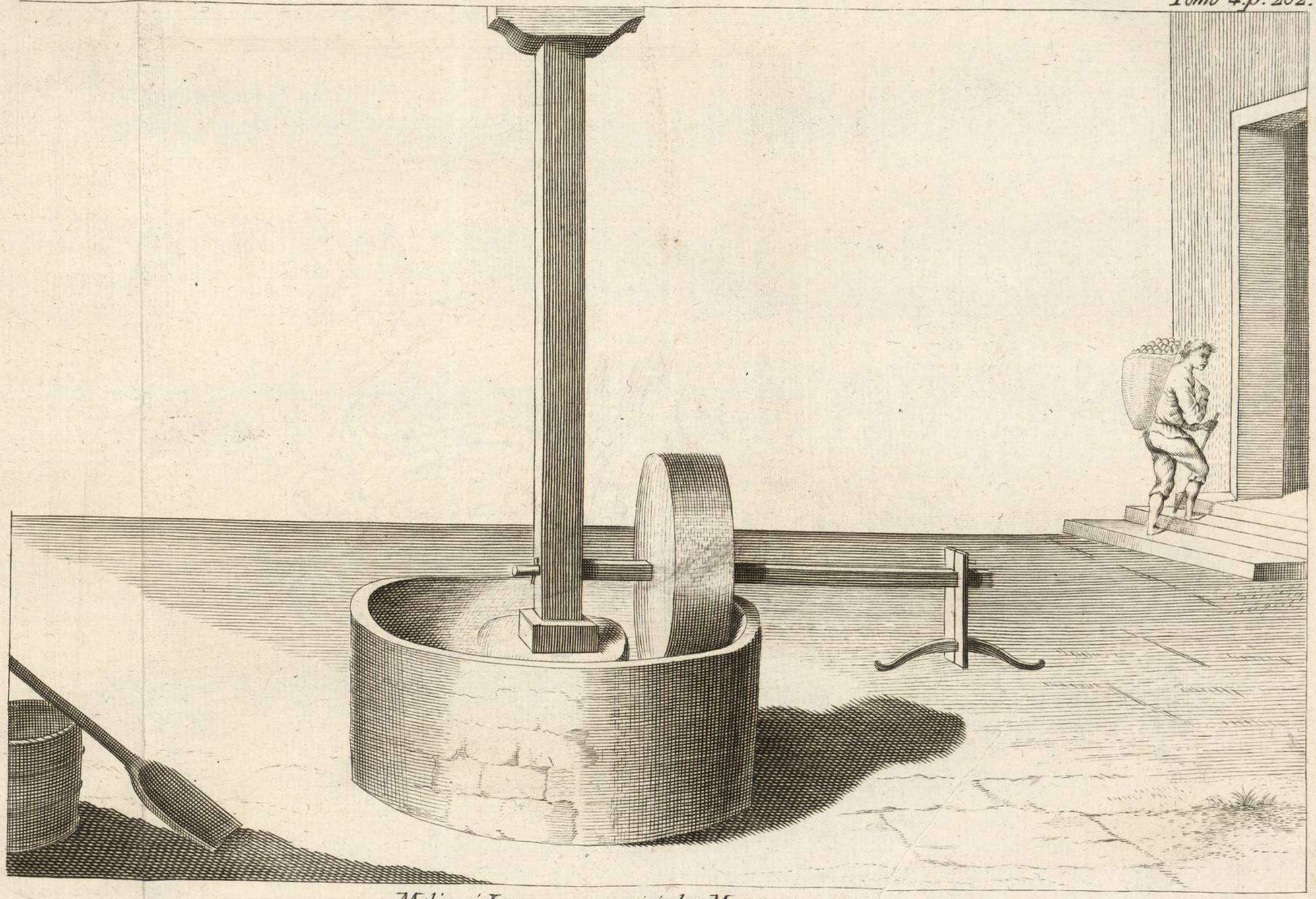
(*) *Sicera Hebrao sermone* (shecar) *omnis potio nominatur, quæ inebriare potest, sive illa, quæ frumento conficitur, sive pomorum succo.* Hieron. ep. ad Nepot.

se coger las Manzanas á mano con la mayor curiosidad, y cuidado, si ya no es que la abundancia del año haga esto muy dificil, y obligue á echarlas con pértigas, ó varas al suelo. Cogidas ya las manzanas, se hacen varios montones de ellas, y se dexan al ayre, (***a*) y asi se perficionan bastante: despues se llevan á un camaranchón, desván; ó sobrado, colocándolas en él, segun el grado de sazon, que ya adquiriéron, para sacar la Sidra tambien en diferentes ocasiones, conforme vayan madurando, hasta muy entrado el Invierno. Lo primero se quebrantan, y muelen las Manzanas mas escogidas, y que no están dañadas de modo alguno, en un gran arteson, ó dornajo, hecho en círculo debaxo de una, ó dos muelas (***b*) de madera, puestas perpendiculares al Horizonte, al modo de las de una noria, ó aceña, y no llanas, como las de tahona: á su exe está asido un pertigón largo, por medio del qual anda la rueda un Caballo. (***c*) En

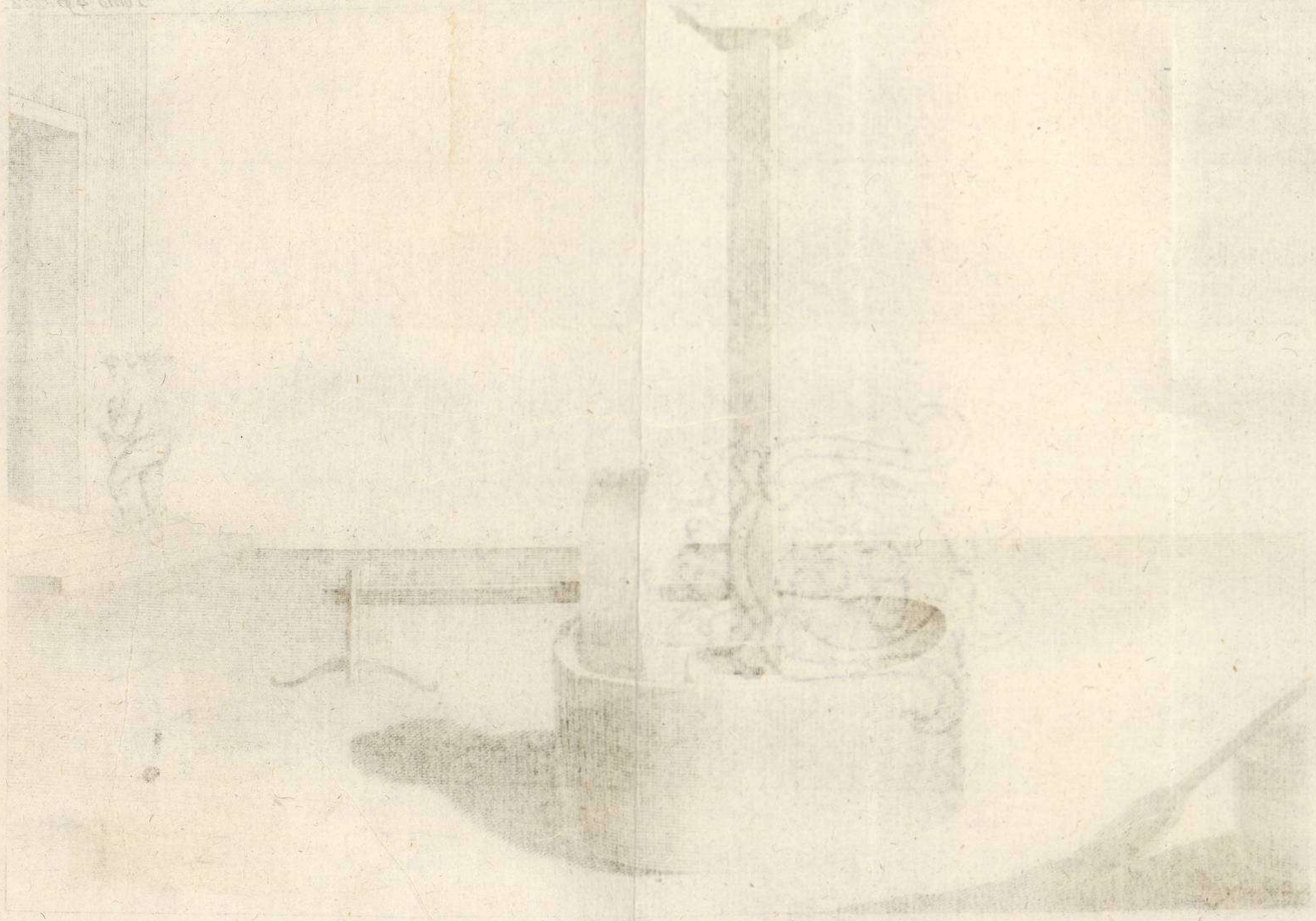
(***a*) Al Sol, dice la Traduccion Italiana.

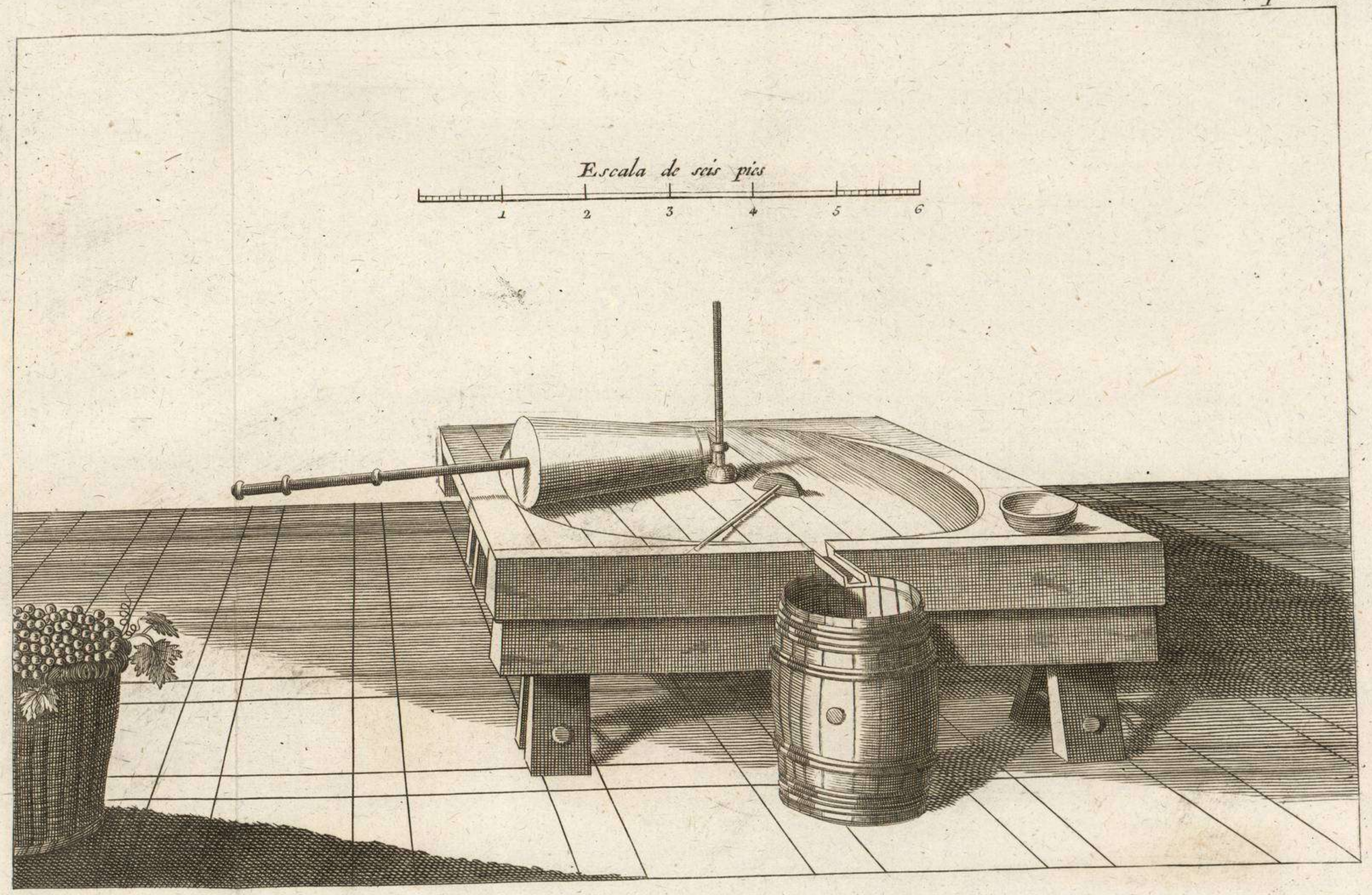
(***b*) Molino le suelen llamar.

(***c*) En los Lugares, que en España acostumbran sacar Sidra, el lugar, modo, y màchina, que hay para este efecto, y los tèrminos que usan, son de esta manera. Majan la Manzana con un mazo en el mismo lagar, à que en algunos parages llaman *Dolara*, y forma una especie de circùito. En medio de èl hay una gran viga, ò madero, que tiene en sus estremidades dos hembrillas, en que entran dos husos; y atravesando à cada uno de estos un palo, y movièndole al rededor, sube, y baxa la viga, y por consiguiente aprieta el orujo, ò Manzana machacada, por medio de unos tablones, que se ponen èntre el orujo, y la viga. A proporcion que se va apretando, y exprimiendo, cae la Sidra en una cuba, que està debaxo del lagar, por un canal de madera, à que llaman *Odia*. Desde aquella primera cuba pasan à otra, ò varias, dexàndolas destapadas, hasta que hierva el licor, echando fuera abundancia de espuma. Todo esto se podrá adelantar mucho, à vista de la exactitud, curiosidad, y proporcion, que usan en sus màchinas otras Naciones.

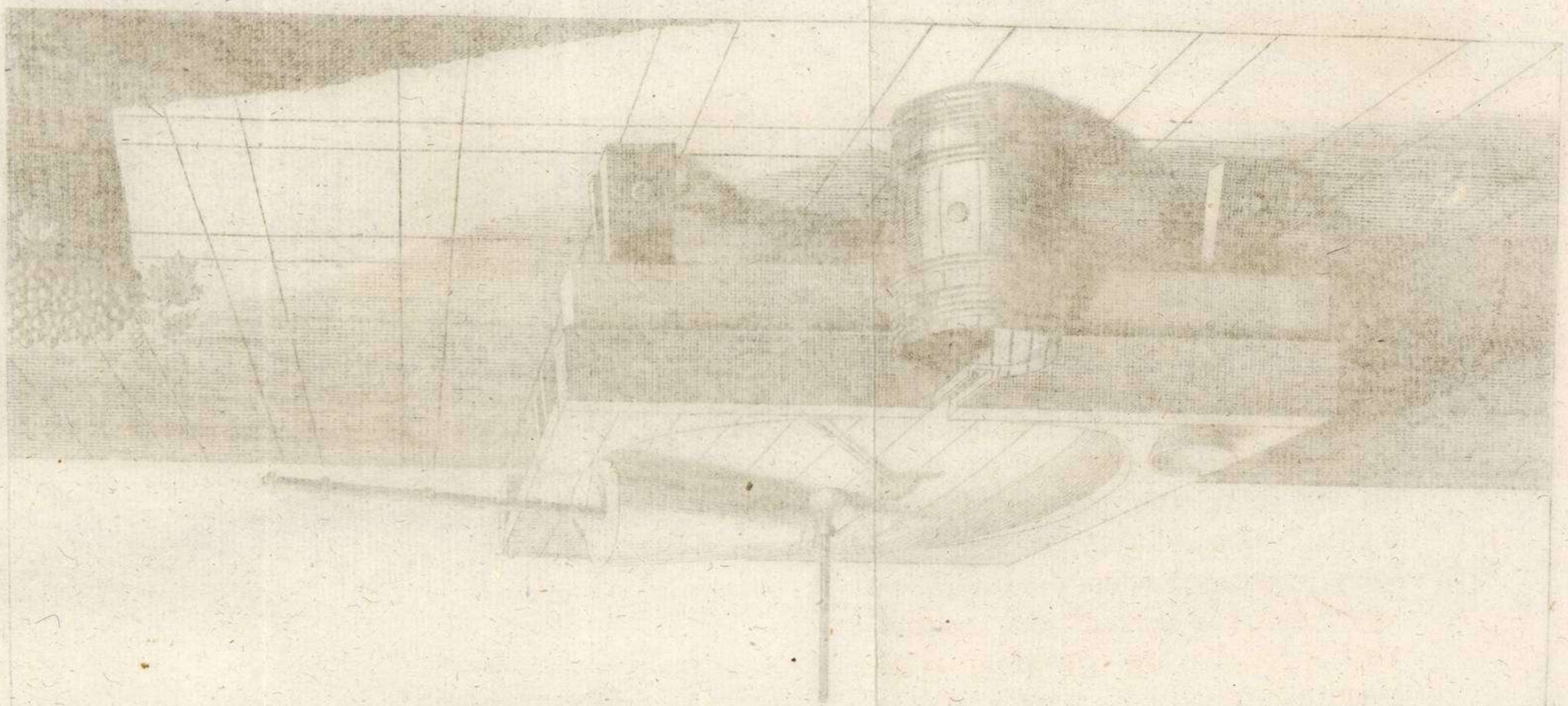


Molino ó Lagar para exprimir las Manzanas





Prensa para exprimir las Manzanas o los agrazes



En defecto de este Molino, ó ingenio, se pueden machacar las Manzanas con manos grandes de mortero, ó con mazas. Despues se llevan á un lagar, ó alberca, semejante al del Vino; y para que este pié, ú orujo de Manzanas se pueda mantener en la mesa del lagar, y no resbale, se forma una cama en quadro, de quatro, ó cinco dedos de grueso, y que salga algo ácia fuera, y se echa paja encima. Sobre esta paja se pone una tongada de orujo, ó Manzana, bien molida, y machacada, y se cubre tambien con paja, y asi se va alternando, quanto se juzgue á propósito. En lugar de la paja se usa tal vez de telas grandes de crines, porque detienen, y guardan mejor el desecho. Luego se baxa la viga del lagar, dando vuelta á las tuercas, y el zumo cuela, y cae en una vasija, embutida en la tierra, desde donde se transporta á los toneles, para dexarla hervir, y hacerse en ellos quince dias, ó tres semanas; y finalizadas estas, se tapan bien los toneles en que se echó.

El Cond. Tambien hay otro lagar, ó prensa pequeña, que libra del embarazo de esas capas de paja, y no de poco desperdicio. Llámase lagar á cofre, porque se parece al cofre en la estructura, y contiene, sin tanto aparato dentro de sí, todo aquello, que se quiere exprimir, Peras, Manzana, ó Uvas. Uno de los cabos del cofre es una pieza de madera mo-

movible, que se anda por medio de una rueda, y de un husillo, y á medida se aprieta el pié, ó masa de la materia, que se exprime, corre el zumo por las aberturas de los lados.

La Cond. Para beber la Sidra, de modo que logre su perfeccion, y para hacerla espumosa, es menester esperar á que ya se haya hecho, y reposado en el tonél; y quando está de modo que lisonjéa el paladar, y entretiene el gusto, se puede encolar como el Vino, y tambien embotellar, y de hecho se conserva asi mucho mejor que en cubas, ú otra especie de vasijas. Con esta vendimia no hay mucho que hacer, y aún por eso me gusta tanto.

Vino de Enebro.

El Cab. Puesto que cada uno tiene su gusto, y se complace en alguna bebida excelente, tambien será razon, que yo saque á luz la mia. La que me gusta tiene dos qualidades muy buenas; pues es sumamente saludable, y el coste es casi ninguno. Tal es el Vino de Enebro: se podia llamar el Vino de los pobres, aúnque lo usan personas bien ricas. Hácese con seis celemines, (**) ó media

Vida del Conde de Moret.

(**) La medida, que se traduce es *Boisseu*, en la qual varìan los Diccionarios, poniendo unos celemin, y otros media fanega, &c. doy las medidas mas comunes para las cosas sòlidas, como Trigo, Cebada, Guisantes, Habas, Lentejas, &c. El muid no es medida real, y determinada, sino que varìa tanto en las Provincias de Francia, como en òrden à las cosas que se miden. En Paris el muid de los granos, que acabamos de nombrar, y otros semejantes, que se rasan al medirlos, tiene doce septiers, cada septier dos minas, cada mina dos minotes, cada minote tres boisseaux, cada boisseaux quatro quartas, cada quarta quatro litrones, y cada litron treinta, y seis pulgadas cùbicas. En la Abena el muid es doble; si ocurriere, se darà razon en particular. En Orleans, Rouan, y Berri varìa con particularidad el muid. Vèase el Diccion. de Com. let. M.

dia fanega de Nebrina; esto es, de los granos, ó semilla de Enebro, tres, ó quatro puñados de Axenjos, y se dexa todo en infusion en cien pintas, ó casi cinqüenta azumbres de agua, (**)por espacio de un mes, y se puede dexar caer, ó quitar todo el poso, pié, ó madre, que se le echó, y sacar la bebida clara. Quanto mas vieja, y mas rancia, es mejor, y mas agradable. El Conde de Moret, hijo de Henrique Quarto de quien acabo de leer la Historia, fue quien inventó, ó perficionó esta bebida. Este Príncipe, que se creía haver muerto en la batalla de Castelnaudari, pasó el resto de su vida, que fué muy larga, en un retiro, donde vivia santamente en compañia de otros Solitarios: su salud fué siempre la mas perfecta con los socorros del trabajo de sus manos, y de la bebida de Enebro.

El Prior. Todos los Pueblos, á quienes negó la Naturaleza, ó les prohibiéron las Leyes la bebidas del Vino, han inventado otras diferentes. Los Indios sacan de la Palma un licor excelente; pero que no se conserva bueno, sino por algunos dias. Los Turcos componen unas pastas, que deslien en el agua, para hacerla, ó mas gustosa, ó mas nutritiva. Los Americanos echan tambien en el agua la pasta de su Cacao. Los Lithuanios, Polacos, y Moscovitas, que abundan de Miel, la deslien en el agua, á la qual hacen despues hervir, y luego

(**) Jarros traduce el Italiano.

go, que fermente al Sol, con lo qual sacan un licor, que tiene mucha fuerza, y no carece de gusto, y esto es á lo que llaman Hydroméla.

Hydromèla, ò Agua-miel.

Los Ingleses sacan bebidas de las Frambuesas, de las Grosellas, de las Fresas, y de otras muchas frutas; pero sobre todo, su bebida favorita es el Ponche, que viene á ser una composicion de dos tercios de aguardiente, y uno de agua comun: á esto añaden cierta dosis de azucar, de canela, clavo batido, pan tostado, y muchas veces le juntan yemas de huevo, y leche para espesar, ó condensar todo el compuesto.

El Cab. ¡ Aguardiente, y Leche, rara junta! Vé aí una mezcla bien extraordinaria.

El Prior. Nosotros le hacemos proceso, acerca de los simples, de que componen su bebida; pero ellos nos forman causa por la diversidad de nuestros guisados.

El Cond. Lo que á mí me sería mas sospechoso en el Ponche, y aún mucho mas en los otros Licores fuertes, es el uso del aguardiente, que les sirve siempre de vasa, y es el principal condimento de estas bebidas, y yo le tengo por pernicioso.

Aguardiente.

El Cab. ¿ Pues el Aguardiente es otra cosa, que lo mas delicado, fino, y espiritoso del Vino; y en fin, un estracto suyo? ¿ Pues esto qué mal puede hacer?

El Cond. Estos espíritus tan activos, y tan fuer-

fuertes están como embotados en el Vino, y modificados por los demas principios, que le componen. Aquel, que conocia la estructura de nuestro cuerpo, y la fuerza de estos principios, tuvo cuidado de destilarlos, y mezclar unos con otros, segun la proporcion, que pedian nuestros órganos. Pero el extracto, que V. m hace de la parte mas activa del Vino, separándola con la violencia del fuego de las restantes, que la moderan, y sirven de freno á su ardor, no puede dexar de ocasionar, por donde quiera que vaya, turbacion, y causar incendio. No me aparto del servicio, que puede hacer el Aguardiente, á título de remedio, del modo, que se destila, con otras operaciones chîmicas. Pero el uso, aúnque no sea muy freqüente de estos licores violentos, no puede dexar de alterar la sangre, y dañar aún los mismos órganos: y todo esto se ve demasiadamente comprobado con la experiencia.

Peligros de los licores.

LAS SELVAS.

CONVERSACION SEPTIMA.

EL PRIOR.
EL CABALLERO.

El Cab. ¿NO es verdad, que al entrar uno en qualquier Bosque, además de la agradable frescura, que se siente, reconoce tambien una afeccion, ó movimiento interior, que regocija? V. m. encontrará mejor, que yo, la causa de esta alegria.

El Prior. La luz del dia debilitada con la espesura de tanto verdor; con la belleza de estos hermosos, y elevados Arboles; y en fin, el silencio profundo, que reyna aqui por todas partes, todo unido, trae consigo un ayre de novedad, de grandeza, y magestad, que causa desde luego esa natural conmocion, la qual nos llama al recogimiento, y nos convida á phîlosophâr.

El Cab. No hay en el mundo lugar mas á propósito que este, para discurrir acerca de la Historia Natural. Pero con todo eso dudo, que pueda un Bosque por sí mismo, subministrar cosa alguna, que excite nuestra curiosidad.

No

No se ve sino verde, y madera por una parte, y verde, y madera por otra: repeticion continuada de una cosa misma.

El Prior. Con todo eso, considerémos esta Madera á todos visos, segun las diversas caras que toma, y los varios usos, que tiene. Acaso encontrarémos aqui, no ménos que en qualquiera otra parte, motivos de admiracion, y reconocimiento. Comenzémos, comparando los elevados troncos, que levanta al ayre esta Floresta, con aquellas pequeñas Plantas, que se cultivan en las llanuras. ¡Qué diferencia entre este Jardin, y los nuestros! Los nuestros son grandes, quando se extienden á algunas fanegas de tierra; son espaciosos, en teniendo algunas toesas; pero este se extiende, y ocupa todo un País. Sus producciones, y efectos son sin número, y de una tan desmesurada corpulencia. Con todo eso, estos troncos tan bastos, estos Arboles tan gigantes, apenas distan algunas varas uno de otro, y muchos solo quatro, ó cinco piés. ¿Quién ha podido emprender el perficionar toda esta obra? ¿Qué Jardinero tomó á su cuidado el Plantío de esta prodigiosa multitud de Arboles? ¿Quién los habrá enfaldado, ó tenido cuidado de dexar tan despejada de estorbos, y ramas su falda? ¿Qué afán los habrá regado? No me ocasiona menos curiosidad, quál pueda ser el origen de este

Jardin, que el destino, á que se ordena: todo me estimula á conocerlo.

Origen de las florestas.

No es de modo alguno el Hombre, quien se encargó de plantar, y mantener los Bosques, y de sustentar las Selvas. Los Granos, el Trigo, las Legumbres, las Viñas, y algunos otros Arboles pequeños, fuéron sometidos á la industria del Hombre para ocuparle, y exercitar utilmente su fatiga. Las Plantas, que cultiva son proporcionadas á su pequeñéz: suben poco, por no rehusar la mano, que las gobierna. Pero Dios reservó para sí los árboles de las florestas; y aúnque es él mismo quien les da su aumento, y sus creces á todas las otras Plantas, las Florestas, y las Selvas son propriamente su Jardin; él solo las ha plantado, él solo las cuida, y mantiene. El es quien esparce los pequeños granos de sus semillas por un dilatado terreno, y quien dá alas á la mayor parte de estas Simientes, para que las lleve el ayre con mayor facilidad, y se extiendan, y propaguen. Basta para convencerse de esto poner los ojos en el pequeño grano, de que proceden el Tilo, el Acebo, y Olmo. El mismo es quien saca despues, de cuerpos tan pequeños, estos tan bastos, y que se elevan tanto, y tan magestuosamente ácia el Cielo. El les dá firmeza, y los hace durar por muchos siglos, á pesar de los impulsos vehementes del viento,

que

que envia sobre la tierra. El solo saca de sus thesoros los rocíos, y las lluvias suficientes, para que arrojen todos los años un verdor nuevo, y para manifestar en ellos una especie de inmortalidad. Aún vémos el dia de hoy las Florestas, en que los Druydas (**) cogian, por modo de ceremonia, la liga, ó muérdago (**) de la Encina ya há mas de dos mil años. Todavia hallamos el Bosque de Ardenna, que cubría una gran parte de la Galia Bélgica, mucho tiempo ántes de Julio Cesar. (*) La Selva Negra, y la Bohemia son los vestigios de la Floresta Hercinnia, que cubria en otros tiempos toda la Germania, y llegaba á Transilvania.

El Cab. Ciertamente que no son los hombres los que han plantado los árboles de estas Selvas; ellos no saben sino echarlos por el suelo: pero el origen no me parece dificil de hallar: la tierra los produce por sí misma; y asi, con que se dexe de cultivar algun tiempo, presto vendrá naturalmente á arrojar Arboles, y á formar Selvas.

El Prior. Nosotros formamos una idéa confusa de la fecundidad de la tierra, atribuyéndole muchas cosas, que no tiene, y efectos, que no causa, con lo qual deshonramos la verdad, al

La tierra no es de modo alguno fecunda por sì misma.

(**) Estos eran los Sacerdotes, y Doctores de la Ley de los antiguos Galos. Grad. ad Parn. t. 1. I. D. Lucrec.

(**) *Lat. Viscus, vel viscum quercinum.*

(*) *Comment. Cæs.*

al mismo tiempo que disminuímos el agradecimiento. Ya dexamos notado, que todo quanto se produce, y nace en la tierra tiene cuerpo organizado, y que esto no lo puede hacer la tierra, y que se formó desde el principio de los tiempos, por medio de una voluntad de Dios, tan expresa, como lo fué aquella, con que formó la Tierra misma. La simiente, que produce una Planta, es en pequeño, ó en abreviatura toda la Planta, absolutamente semejante á quien la produxo; y de hecho, para que salga de aquella pequeñéz, no hace otra cosa, sino crecer, desprenderse, y dilatarse. Pero la Tierra, no solamente no puede formar Planta alguna, sino que se puede decir, segun á mí me parece, que no es propriamente tampoco quien las mantiene. La tierra está destinada para recibir, para contener, encerrar en sí, y subministrar á las Plantas aquellos xugos nutricios, de que necesitan, y en este sentido es fecunda; pero no son substancia suya propria estos xugos, ni es ella quien les dá, ni la accion, que tienen, ni los aumentos, y creces, que reciben. La Tierra por sí no es sino una masa basta, pesada, seca, y estéril, que atrahe de fuera de su sér, y substancia el xugo, y el alimento, que comunica á los animales, y á todo quanto encuentra vida en ella.

El verdor de los Prados, las Simientes, y las Flores, de que se cubren, y se despojan todos

dos los años los árboles, la substancia, que padece una perpetua disipacion, cuya frescura percebimos sensiblemente, no solo en las Florestas, sino tambien entre el maderage, aún despues de haber mucho tiempo, que se derribáron los árboles, todas son pérdidas, que agotarían, y desubstanciarían con el tiempo la tierra, si sacáse de su proprio seno, y entrañas esta materia. Las podas de tantos Arboles, las ruínas de tantas Selvas, las maderas cortadas, los árboles derribados, cuyo destrozo se vuelve á repetir de tiempo en tiempo, puesto junto lo que asi cayó, y cuya talla se hizo por espacio de algunos siglos, formaría cúmulos mayores, y mas inmensos, que los montes mismos de donde se cortó. Si produxera la tierra, y sustentára, sacando de sus entrañas la substancia de estas maderas, sería preciso, que las acabáse, y se consumiése á sí misma. Los montes socavados por lo interior de sus senos, minados con tantos agujeros, hornachos, concavidades, y receptáculos, devorados con el trabajo de tan profundas raices, se disminuyeran sensiblemente, y la diminucion se hubiera de siglo en siglo aumentado, y ya há tiempo, que algunas eminencias pequeñas se halláran al nivél de las llanuras.

Lo mismo le sucede á la tierra, que sustenta nuestras Florestas, y mantiene nuestras Selvas, que le sucede á la tierra de un tiesto, Experiencia de Vanhelmont.

en

en que se cria un Naranjo: uno, y otro se conserva, sin mengua de altura, ni diminucion de volumen. Echémos en un tiesto doscientas libras de tierra, y plántese en ella un Arbol: esta tierra, pesándola al cabo de tres, ó quatro años, se encontrará todavia exâctamente del mismo peso.

El Cab. ¿Y qué con todo eso habrá crecido el Naranjo, llevado hojas, y producido frutos dos, ó tres años? Todo esto tiene peso, y tiene cuerpo; ¿pues de dónde lo ha sacado?

El Prior. Supuesto que la tierra conserva aún en sí el mismo peso, preciso es, que le haya venido de otra parte al árbol, y á los frutos. La tierra solamente es el lugar, que contiene la planta, y el canál de los xugos, que la mantienen. Luego la Potencia, que obra aqui, sin intermision, es una sabiduría, siempre vigilante, y siempre benéfica. Ella es la que ha tenido cuidado de plantar estos grandes Arboles; ella la que los dá alimento, sin nuestro socorro, y la que no cesa de hacer volar por el ayre, dar vueltas, y abatir ácia la tierra el agua, sal, aceyte, fuego, y todos los demás principios, sean simples, ó compuestos, de que necesita cada especie.

Destino de las Selvas.

El Cab. Ahora entiendo en qué sentido es fecunda la Tierra; pero Dios, que es el Author de esta fecundidad, nos hubiera hecho mayor el beneficio, formando estas grandes Selvas ador-

adornadas de árboles fructíferos, y no que las hallenado todas de tanta arboleda estéril.

El Prior. Los árboles de las Selvas se llaman estériles, comparados con los otros, cuya semilla está encerrada, y envuelta en una carne, y substancia, que sirve para alimentarnos. Pero en la realidad estos árboles nada ménos son que estériles; pues le traen al hombre un continuado socorro, y son una fuente inagotable de riquezas, y comodidades, superiores en muchas cosas á las que nos comunican los árboles mas fructíferos, y abundantes.

El Cab. Las florestas podrán servirnos con su sombra en el Estío, y con su leña en el Invierno; pero yo no véo, que puedan aprovechar para otra cosa.

El Prior. Todo quanto hay aqui es útil; todo sirve: examinémos desde luego de qué nos sirven las hojas: despues hablarémos de las simientes: de aqui pasarémos á las cortezas, y baxarémos á las raíces, llegando finalmente á los diversos usos de la Madera.

Las hojas son útiles en los árboles, y aún mucho mas, cayendo de ellos. Sobre los Arboles son una de las principales hermosuras de la Naturaleza. Nuestros Arboles frutales nada tienen, que se parezca al verdor de las Florestas, las quales, por medio de sus hojas, hacen partícipe al Hombre, y á los animales, de un temperamento fresco, tan saludable, como de- Uso de las hojas

licioso. Estas hojas mismas le dan la vida á los Arboles, que las producen; pues al modo, que el árbol arroja, y extiende sus raíces en la tierra para atraer, y chupar con su ramificacion, y delicadísimas barbas, hilos, ó filamentos los licores, que contiene; asi extiende tambien sus ramas, arroja su follage al ayre para recibir de él, por medio de los respiraderos, y poros de sus hojas, el calor, y espíritus, que se insinúan, y van á animar, y dar curso á la substancia, hasta la última extremidad de las raíces: si acaso no entra tambien, además de esto, mucha parte de la misma substancia nutricia por las mismas hojas, lo qual se puede fácilmente probar con el prompto desmayo, y pérdida de la mayor parte de los Arboles, que carecen de ayre, secándose principalmente la copa. De donde sucede, que no teniendo en ella abundancia de ayre, que la trayga nuevos xugos, desfallece todo el Arbol, se marchíta, y mueve, falto de una parte de su alimento, y acaso de la cosa mas necesaria para su vegetacion.

Caìda de las hojas.

Luego que el ayre, comprimido, y estrechado por causa de los frios, no exercita mas su elasticidad, y resorte sobre la substancia, ó xugos nutricios, estos se amortiguan, y estancan; y si acaso no cesan de correr del todo, por lo ménos caminan lentamente, y con gran debilidad. Las hojas, que no exhâlan su xu-

xugo, ni disipan su substancia, se entumecen, y engruesan, cayendo por su proprio peso; ó se paran amarillas, se evapóran, y disipan, dando en tierra consigo al menor soplo del viento, sirviéndole de juguete. La tierra, queda presto cubierta de hojas, las quales se pudren debaxo de los Arboles, y de los piés de los animales, que las hollan. Ya se creerán perdidas, é inútiles en un todo; pero esta corrupcion, y podredumbre misma es quien comunica á la tierra su crasitud, y substancia. Las lluvias sacan, y desprenden las sales, que encierran todavia estas hojas, y las llevan consigo á las raíces, que con las pequeñas cañitas de sus hilos, ó barbas se apoderan de ellas, y las chupan. Esta capa, ó cubierta de hojas preserva con su grueso, y abrigo las raíces de las plantas nuevas, y las pone á cubierto, ó las resguarda de los acontecimientos del viento, y de las mortales heridas, y golpes de los abrasadores hielos. Esta misma hoja cubre las bellotas, y semillas, conservando en su circúito una humedad proporcionada, que las ayuda á retoñecer, y á brotar, como si estuvieran en el mas apacible, y síiave terreno, y asi ahorra su trabajo al Hombre. Las Gentes del Campo, y Labradores forman muchas veces montones de esta hoja; y quemándolos en el Invierno, aprovechan las cenizas, para abonar, y mejorar las tierras fuertes, y perezosas.

Uso de las semilla.

Las semillas, con quienes parece, que juega, el viento, como con las hojas, nunca están mejor, que quando se ven dispersas, y se miran arrojadas de sus impulsos, para extender asi, y multiplicar sus especies; y además del servicio, que nos hacen, perpetuando nuestras Florestas, nos sirven para muchos usos, y utilidades.

Bellotas, Fabucos,

Las Bellotas de toda especie de Robles, y Encinas: los Fabúcos, ó Frutillas, que lleva la Haya, y otras muchas Semillas, y Granos, son el sustento mas apetecido de Cerdos, y Jabalíes.

Bayas, ò Baccas.

Las Bayas, ó Baccas de una multitud de árboles, y matorrales, son el recurso de la mayor parte de los páxaros pequeños. Aúnque cultivamos en las Huertas, y Jardines los Cornizolos, (**) las Nueces, las Avellanas grandes, y sylvestres pequeñas, y las Hortenses, no hay con todo eso Selva, ni Floresta alguna, donde no hallémos á cada páso Cornizolos, y Avellanos.

Abellanas.

Nueces.

El Nogál, que prueba siempre en campo descubierto, y ayre libre, no dice bien en una Huerta, en que perjudica todo quanto le rodéa, ni tampoco en un Bosque, donde vive sufocado, sin aquella libertad, que le es natural á su inmensa corpulencia. Déxase, pues, en campo abierto con anchura, y ya no pide mas cultivo, que los Arboles de un Bosque, al mismo tiempo, que nos dá en las Nueces unos gra-

(**) Tambien les dàn el nombre de Cornejos, Cornizos, y Ciruelos sylvestres. Veanse Odin. Sobr. Neb. Rich. y Franc. Diccion. let. C.

granos, dignos de preferirse á muchas frutas, yá por su buen sabor, y yá por el aceyte, que se saca de ellos, sumamente útil para alumbrarse los pobres á poca costa, y para inmortalizar las obras de los Pintores, formando un maridage admirable entre los colores, y fortificando su lustre. (**)

Paso en silencio las Castañas, las Almendras dulces, y amargas, y tantas otras especies semejantes, que nos son familiares, y comunes. Démos solamente una vista á las principales especies de Nueces, y Almendras extrangeras, que se estiman mas.

La Nuez moscada es de este número, por el color connatural, y benéfico, que tiene, y comunica, y por el olor aromático, que exhâla. Esta Nuez no es otra cosa, que el grano, ó simiente de un Arbol; que se cria en la Isla de Banda, y en algunas otras del Occéano Oriental, de que los Holandeses se han apoderado; sea á título de conquista, ó sea por algunas pensiones, ó cantidades, que pagan á los Isleños, y que les son mas útiles, que los frutos de sus Arboles. Esta Nuez está cubierta por fuera de una cáscara grosera, que poco á poco se va abriendo por sí misma: despues tiene otra especie de corteza carnosa, y reticular, que cubre toda la Nuez. Esta corteza, á quien

Nuez moscada.

(**) Tambien sirven para las tintas.

Macis, ò corteza reticular de la Nuez moscada.

quien llaman Macis, es muy apreciada, á causa de su excelente olor, y qualidades medicinales. La Nuez nos la envian confitada, ó seca, y quitado el Macis, sirve para salsas, condimentos, y medicinas.

Cafè.

El Café, que por sus buenos efectos ha encontrado favor en todas partes, es la Baya, ó semilla de un árbol pequeño, que no era ántes conocido, sino en el Reyno de Yemen, en la Arabia. La semilla, ó haba, que se halla en el corazon de esta Baya, echada en infusion, tiene la propriedad de mantener la cabeza libre, y despejada. Dícese, que los Monges Arabes fuéron los primeros, que usaron el Café, para libertarse de las fatigas del sueño en los Oficios Nocturnos. Esta bebida artificial se acreditó facilmente con particularidad en aquellas Naciones, que cada dia inventan nuebas bebidas, que substituyan el Vino, que la ley de Mahoma les prohibe. Al principio se opusiéron algunos Doctores Turcos á la introduccion del Café, como demasiadamente activo, y partícipe de la fortaleza del Vino; pero el de Mustí resolvió la dificultad, declarando, que no era de la qualidad del Vino, y fué admitida su decision. Con esto se usó públicamente en Constantinopla, y en el Cayro, de donde nos la traxéron, habrá cosa de sesenta años.

El Cab. Maravillado estoy de que no sembrémos acá este Grano, á lo ménos en las Provin-

vincias Meridionales, siendo tan útil, y provechoso.

El Prior. No se lograría, ni en esas Provincias, ni en otras, porque es preciso, que se siembre luego que se coge; antes se creía, y muchos todavia lo creen, que los Arabes de *Mocha* pasan por lexía, ó escabechan las habas del Café, ántes de enviarlas acá, para impedir con esto, que se siembran, y los priven asi del provecho, que le trae este Arbol. Pero despues que se han traido algunas Plantas á la Isla de Borbón, (*) á Batavia, y á Holanda, y desde Holanda á Francia, en donde se ha cultivado, y prueba con felicidad; hase reconocido, que la semilla de este Arbol no prueba, ni arroja en la tierra, quando se dilata algun tanto el echarla en ella. Algunas que se recogieron en Amsterdám, y se enviáron á París, no prendiéron de modo alguno; pero todas aquellas, que se han cogido, yá en Amsterdám, ó yá en Francia, en la Casa, y Jardin del Rey en los pequeños Arboles, que las llevan, y que se ha tenido cuidado de sembrarlas sin dilacion, se han logrado absolutamente.

Este Arbol del Café (**) se puede ver en el Jardin Real del Rey de Francia, en donde todavia no excede la altura de cinco, ó seis piés, ni

(*) Al Oriente de Madagascar.

(**) Algunos dicen, que es el *Bancho*, y otros quieren, que sea el *Banca*.

ni su tronco del grueso de una pulgada; pero en la Arabia sube á quarenta pies de altura, sin pasar su grueso de quatro, ó cinco pulgadas, y lo mismo sucede en Batavia. En todos tiempos se halla cargado de frutos, y de flores. Toda la longitud de su tronco está poblada de ramas, exâctamente opuestas entre sí, y de dos en dos, cruzándose la una á la otra. Las hojas se parecen á las del Laurél ordinario, y salen tambien de dos en dos. Del ángulo inferior de la mayor parte de las hojas se desabrochan flores de un olor súave, y bastante parecidas á las del Jazmín, con cinco estambres en medio: la Baya, ó fruta, que sigue á estas flores, no dexa de parecerse á las Guindas garrafales, y Cerezas vejeranas. (**) La carne de esta fruta no es desagradable, y sirve de cubierta, y resguardo á dos vaynas, ú hollejos, que cada uno encierra su haba de Café. Por lo comun solo se logra una de estas dos habas, ó almendras del Café, por no haber recibido la otra, quando estaba en flor, la fecundidad necesaria, por medio de los polvos de los estambres; pero por el mismo caso se fortifica, y nutre mejor la otra.

Uso del Café.

Algunos hay, que echan en infusion toda la fruta, ó la Bacca entera del Café, despues de seca. Otros, por el contrario, la mondan, y

(**) Otros dicen Cerezas duras, y tiesas. Rich. let. B. Anton. Neb. let. C. Odin. Guindas garrafales. Otros las Soldares, ò Garrobales. Lat. *Duracinum Cerasum*, Pomei, Dicc. let. D. En Italiano *Ciliegia amarina.*

y ponen solo á cocer las vaynas, ú hollejos, que encierran las dos habas, ó semillas. El modo mas comun, y que se ha experimentado el mejor, es no echar en infusion, sino las habas mismas, despues de haberlas tostado algo en un puchero, ó vaso de tierra vidriado, por ser siempre mas sano, que qualquiera otra vasija de bronce, ó hierro: el grado de proporcion, que se debe observar, quando se tuesta el Café, es aguardar solamente á que el color tire á violado, y que exprima una especie de aceyte, que encierra, muy agradable al olfato. El Café, nuevamente hecho polvos, tiene siempre mas virtud, que el que ha mucho que se molió; y echado en agua hirviendo, pierde menos de sus partes volátiles, que quando se echa en agua fria desde el principio. Quando el hervor, y rarefaccion sube los polvos del Café al borde de la Cafetera, se vuelven á hacer baxar por algun tiempo, y se precipitan ácia el suelo con una cuchara; y este movimiento impide su pérdida, y perficiona su qualidad.

M. de Jussieu, miembro de la Academia, 1713.

Los sábios Médicos Franceses, fundados en la experiencia, atribuyen al Café, tomado despues de comer, las propriedades de facilitar la digestion, impedir la inflamacion, que causan los alimentos, sentar la comida, y librar el estómago de la acrimonia, que le molesta. Muchas personas le hallan todavia mas útil por las montañas, para quitar el has-

tío, pesadéz, vapores del cuerpo, y las congoxas, poner ágil el cuerpo; disipar los vapores, desahogar el ánimo de toda angustia, despejar el entendimiento, y proporcionar al trabajo. Nadie ignora, con todo eso, el peligro, que habria en reiterar muchas veces al dia esta bebida, pues desvela, é impide el dormir de noche; ni ménos las precauciones, que se toman para corregir la amargura, y actividad de las sales del Café, por medio del azucar, del pan, y de la leche: del azucar, en todo tiempo: del pan, quando se toma en ayunas; y de la leche, para que temple á los que son de complexîon delicada, y flaca; pues las sales del Café alterarian demasiado sus humores.

Cacào. Chocolate. El Cacáo, base del Chocolate, es tambien otra Simiente, la qual se halla á modo de pepitas, ó almendras, en una especie de Pepinos, (**) ó Melones, que produce un pequeño Arbol de América, llamado tambien Cacáo, y cada Pepino, ó Melón trae treinta, y cinco, y á veces algunas pocas mas de estas almendras: las quales despojadas ya de su corteza, ó vayna por medio del fuego, y bien peladas, se tuestan en una sartén, ó payla de hierro á un fuego moderado, y se mondan del todo en un arteson bien caliente. Los Americanos lo

(**) Cohombros dicen algunos.

lo muelen con una mano, ó cylindro de hierros sobre cierta piedra llana, y muy caliente: de aqui se forma una pasta blanda, la qual se cuece con un poco de azucar, (**) y esto es lo que se llama Chocolate de la salud, ó saludable. Para hacerle con olor, se mete en el mortero, ó se echan sobre la piedra quatro libras de aquella pasta, y tres libras de azucar molido.

Quando todo está incorporado, se añade un polvo compuesto de cosa de diez, y ocho habas, ó almendras de Vaynilla, de ocho clavos de Especia, y de dragma, (*) y media de Canela. Algunos añaden dos granos de Ambar gris, y otros un grano de Almizcle. Y aúnque parece, que la dosis no puede ser menor; pero con todo eso, acaso es demasiada, y siempre dañosa. Ya se ha desterrado del todo en esta composicion en condimento de la Pimienta, y del Gengibre, aúnque siempre se diversifica, segun el gusto de las Naciones, y de los particulares: para que no evapore; y exhâle esta pasta lo volátil, y mantecoso que tiene, se reduce á ladrillos, bollos, ó pastillas, lo qual, ó se come asi, ó se reduce á bebida. Vaynilla.

El Cab. ¿Y cómo se prepára esta bebida?

El Prior. En una medida proporcionada, como de media azumbre de agua, que comienza á hervir, se echan quatro onzas de Cho-

(**) En Hespaña el modo comun de hacerlo es diverso, y sabido.
(*) Dragma, es una octava parte de una onza, ò setenta, y dos granos.

Chocolate nuevamente labrado, y algo menos de otras quatro onzas de Azucar molido, cubren la chocolatera, y se dexa hervir un quarto de hora, y al fin de este tiempo se agíta, y mueve con un molinillo, dándole vueltas, puesto entre las palmas de las manos, yá ácia el un lado, yá ácia el otro: quítase la chocolatera de la lumbre, y despues de un quarto de hora de haberla retirado, y dexado reposar, se vuelve á menear con el molinillo, para que haga espuma el licor, el qual despues se echa en las xícaras, y se toma lo mas caliente, que es posible. (**) Muchos piensan, que el Chocolate, aún en cantidad pequeña, mantiene mucho, y que ayuda, y fomenta al estómago para la digestion, y funciones regulares.

Cocos. *El Cab.* Muchas veces he oído hablar de los Cocos, y me parece, que son muy diversos del Cacáo.

El Prior. Sumamente. La India, la América, (**) y otros Países tienen Selvas enteras de Arboles, que llevan esos Cocos. Estos Arboles son una especie de Palmas muy grandes, que dan esta fruta, á que muchos llaman Nueces, comprehendiéndolos debaxo de este nombre

(**) Este es el modo de hacerlo en Francia, y es inposible, que salga bueno, entre otras cosas, porque con tanta detencion, y tanto hervir se evapora lo mas substancioso del Chocolate, quedando alli lo mas terreo, y mas inutil.

(**) La Amèrica inpropriamente se llama India: à quien pertenece este nombre es à las Orientales, por razon del Rio Indo, que baña mucha parte de su terreno.

bre genérico. Algunas veces suelen ser mayores, que la cabeza de un hombre. (**) Cosa ardua sería determinar en qué se utilizan mas las Provincias, que los producen, si en los árboles, ó en la fruta. La madera de esta especie de Palmas sirve para levantar casas, y fabricar navios: la hoja, que es ancha, y gruesa, cubre los techos, y se hace de ella un pergamino, muy á propósito para escribir: asimismo se disponen de ella velas para los navios: barrenando, ó agujereando las ramas, mana un licor tan gustoso, como el Vino; y conociéndole, se puede conservar, ó si no, hacerle vinagre. Debaxo de la primera corteza del Coco se saca una especie de lana muy fina, y á propósito para hacer cordeles de ella, torcer sogas, y calafetear las mas pequeñas rendijas de los navios: la cáscara de esta Nuez sirve para hacer vasos, cocos, cucharas, y otros utensilios. El meollo es de excelente sabor, y se exprime de él un aceyte tan bueno para comer, como para alumbrar. En fin: este tuétano contiene de dos á quatro libras de una agua deliciosa, que sirve de bebida ordinaria á los Naturales, y de leche tambien á los niños.

Dict. de Lemery.

El Cab. ¿Se puede saber, qué viene á ser el Cachunde, (**) que sirve de medicina en las es-

Cachunde.

(**) Su figura es à modo de un melòn.

(**) En Latin *Kaius*, ò *Terra Saponica*. Rich. dict. let. C. pal. Cachou. En Italiano Gasciu.

Historia de el Cachunde por M. de Jusieu.

esquinencias, males de garganta, y otros muchos, y que tiene algunas veces la figura de un pequeño grano, ó semilla, aúnque otras parece un poco de tierra?

El Prior. No es otra cosa, que una pasta ya enxuta, que nos envian, ó en masa bruta, ó en pequeños granos, á que comunican primero algun olor; pero esta pasta proviene de la Nuez, ó Datil, que lleva la Palma, llamada Arec; y se extrahe de ella un xugo, ó sedimento, que se espesa, y hace pasta, cuyo uso aconsejan los Médicos.

Datil, ò Nuez de el Arec.

Cosa larga sería por cierto mencionar otros muchos auxîlios, que la Medicina previene, y encuentra todos los dias en las simientes de diferentes Arboles, yá naturales, y yá extrangeros. Démos sola una vista al uso, que se hace de las cortezas.

Uso de las cortezas.

Las cortezas son la parte, que contiene mas aceytes, y mas sales en los árboles. La causa es, segun parece, porque la substancia, y partículas oleosas, que suben en los árboles por los largos hilos de sus fibras, tornan á baxar por las cortezas. Esta abundancia de sales, y principios vegetativos, se manifiesta en la bondad de las cenizas de la corteza, dignas de preferirse siempre á las de la madera pelada, ó descortezada. Por causa de esta abundancia de sales, y aceytes es tan útil el Tán, (**) ó

Tàn, ò corteza de Encina, y otros àrboles.

(**) El Tàn, rigurosamente hablando, es la corteza de Encina nueva. Dic. de Com. let. T.

ó corteza de Encina, y las de otros árboles, y plantas, que reducidas á polvo, forman una especie de casca á propósito para curtir los pellejos, y corambres, y dexarlos firmes, manejables, y á nuestra disposicion, y servicio. La sal, que penetra por todas partes, los fortifica, é impide, que se corrompan, y las partes oleosas, que tambien se insinúan en todo, los ablandan, y suavizan, disponiéndolos á seguir sin resistencia, todos los movimientos del cuerpo, que los viste, ó á quien sirven; pero todavia es mas lo que consiguen estas cenizas, y es dexarlos inpenetrables al agua.

Asimismo sirven las cenizas de las cortezas de Encina para abonar el terreno, y estercolar algunos tiestos de flores, ú otras Plantas, que se quieren adelantar, manteniéndolo con calor, y fomento particular.

Herrax de los polvos de la corteza de Encina.

Aún despues de haber curtido, y adobado los pellejos, no quedan inútiles los polvos, ó ceniza, á que se reducen las cortezas de Encina, que hemos dicho; pues estando bien secas, se forma de ellas cierto Herrax, que sirve, para que á poquísimo gasto se calienten los pobres en Invierno. Las cenizas de este Herrax, despues de quemado, no teniendo sales algunas, solamente son una tierra muerta sin aptitud, ni provecho para nada.

Otras cortezas de árboles hay tambien, de que se hace un tráfico considerable. Unas son aro-

Canela. aromáticas, como la Canela de Zeylan; otras medicinales, como la corteza del Arbol del Perú, que se llama Kina, ó Kinakina, que jamás dexa de cortar las calenturas intermitentes, como no esté añeja, y desubstanciada. Cortezas hay aptas para hilar sus hebras; tales son la Cañamiza, la arista del Lino, los tallos de la Hortiga, y las cortezas de ciertos Arboles de Indias, de todo lo qual salen, y se deshilachan hebras delicadas, y sutíles, de que, juntas con seda, y algodón; se fabrican muchas telas.

Quina, ò Quinquina.

Cortezas para hilar.

El Cab. Pocos dias ha que presentáron á Madama la Condesa un caxoncito, que traía dentro dos acericos para los alfileres del Tocador, un pañuelo, y un par de vuelos de puntas; y la tela, que cubria los acericos, el pañuelo, y las puntas de los vuelos, era todo quitado de un mismo árbol naturalmente, y sin mas fábrica, que salir de su corteza. Lo que contenia la Carta, que acompañaba el presente, es esto.

Hist. Nat. de la Jamayca por el Caballero Sloane, tom. 2. p. 22. planco. 168. y 169.

„En los Montes Mediterraneos de la Isla „de Jamayca, se hallan Arboles de mediana „magnitud: (los Naturales de aquel País lla„man *Lagetto* á este Arbol) sus hojas se pa„recen á las del Laurél; la corteza exterior es „dura, y de color pardo, sin diferenciarse „mucho de la de los otros Arboles. Pero lo „prodigioso es, que parece desde luego blan„ca,

„ca, y bastantemente sólida. (**) Está com-
„puesta de doce, ó catorce telas, que se pue-
„den separar fácilmente, como en otros tan-
„tos texidos, fabricados por la misma Natu-
„raleza. La primera de estas telas, que es la
„inmediata á la corteza gruesa exterior, for-
„ma como un paño de bastante cuerpo, que
„se puede vestir en lugar de paño. Las telas in-
„teriores parecen de lienzo, y son muy á pro-
„pósito para camisas, y justillos. Pero en las
„ramas pequeñas del Arbol, todas las telas son
„otras tantas gasas, ó puntas de encaxe finas.
„(que se pliegan, y se extienden, como rede-
„cillas, ó randas) En tiempos pasados se le
„presentó á Carlos Segundo, Rey de Ingla-
„terra, una corbata, con puntas de encaxe de
„Lagetto. Todas estas telas son bastantemen-
„te fuertes, para que se laven, xabonen, y
„aplanchen, como qualquier otro lienzo par-
„ticular.

„La misma Carta añade, que se halla
„tambien en esta Isla otro Arbol, (*) que lle- Ibid. pag. 132
„va una fruta, cuya pulpa, ó carne puede ser-
„vir de xabon para lavar las telas del preceden-
„te, y cuyos huesos se emplean en botones,
„para adornar los vestidos.

El Prior. En ese País no son necesarias ma-

(**) Estas dos circunstancias omite la Traduccion Italiana.
(*) M. de Tournefort le llama *Sapindus foliis costa alata innascentibus*, *inst.* pag. 659.

manifacturas ; pero no es menester ir tan lejos, para hallar cortezas bien útiles.

Corcho. *El Cab.* El Corcho, que sirve para conservar los licores mas preciosos, no es otra cosa, segun me han dicho, que una corteza.

El Prior. Es asi : y al verla tan negra, tan escabrosa , áspera, y ligera, nadie le atribuiría una propriedad tan importante , qual es la de ajustarse con tanta flexîbilidad á la boca de toda especie de vasijas, y ser al mismo tiempo inpenetrable al licor. El Alcornoque, que dá esta corteza, es una especie de encina grande, que crece en Gascuña, en Hespaña, y en Italia. Sus bellotas se estiman, aún mas que las comunes de encina, para cebar con ellas los puercos. Su corteza se revienta, hunde, y desprende , impelida por otra , que se forma debaxo de ella ; pero se previene, y remedia este trabajo de la Naturaleza: y para lograr grandes piezas, ó pedazos bien unidos, se hace una incision , ó corte de alto á baxo en la corteza de este grande Arbol, y otras dos incisiones transversales , ó en cerco , la una en la parte superior, y la otra en la inferior, ácia el pié del Arbol. De este modo se quita toda la corteza, sin romperla, y luego se ablanda, y súaviza en agua. Despues se pone sobre carbones encendidos , con lo qual se ennegrece el exterior. Para dexarla llana, y reducida, á tabla, no se necesita, sino cargarla de piedras,

y

y secándose despues, se dexa liar, para transportarla adonde quiera.

Asimismo, cortando circularmente, ó como se executa por lo ordinario, haciendo una incision en una parte de la corteza de ciertos árboles, se sacan licores, gomas, y resinas, que sirven para muchas cosas. De este modo nos dan la Pez los Pinos: y asi sacamos la Bréa para carenar los Navios, y untar sus cuerdas. El Abeto, la Melesa, especie de Pino, (**) el Cedro, el Cyprés, (**) el Terebintho, el Lentisco, y algunas otras plantas dán la Resina Colophônia, la Trementina, la Almáciga, ó Cola en lágrimas, el Incienso, y toda la multitud de Resinas, de que se componen barnices, perfumes, y medicinas. Resina, y Gomas.

Tambien cuela, ó brota de las cortezas de diferentes especies de Arboles el Bálsamo, que es un licor resinoso, cuyo olor admirable convida al hombre á inquirir en él, y sacar á luz otras propriedades suyas. El mayor mérito, que tiene, y el mas excelente servicio, que nos hace, es limpiar, y consolidar las llagas, cicatrizando las heridas. El bálsamo, que ántes se cultivaba en Judéa, faltó alli del todo, y se transplantó al Gran Cayro, en donde, segun se piensa, se cultiva solamente el dia de hoy. Balsamo. El Bálsamo de Judea.

Otra especie de Bálsamo, que se llama de Copahu, se cultiva en el Brasíl, y en la Caye- De Copahu.

(**) Este omite la Traduccion Italiana.
(**) En Latin *Larix*, en Italiano *Larice*.

Estoraque liquido.

na, Colonia Francesa. El Estoraque es una goma líquida, odorífera, como el Ambar, por lo qual le dan asimismo el nombre de Liqui dambar. La planta, que le produce, se llama tambien Estoraque: es un Arbolito (**) Mexicano, que tiene las hojas semejantes á las de un Acebo pequeño: créese haber hallado esta misma especie en Misisipí. El Bálsamo de Tolú viene á México del Nuevo Reyno de Granada, ó de cerca de Cartagena de Indias. Con todo eso es muy comun el uso del Bálsamo del Perú.

Bàlsamo de el Tolù.

Del Perù.

Si el agradable olor de la substancia, y sudor de nuestros Tilos, Abedúles, ó Betúllas, (**) y Alamos blancos no ofrecen Bálsamo, parece por lo ménos, que nos están prometiendo alguna utilidad, mirada hasta ahora con sumo descuido.

Substancia del Tilo, de el Abedùl, y del Alamo blanco.

No hay cosa mas comun, que ver destilar alguna goma de las cortezas de la mayor parte de los Arboles: las que se usan mas en la Medicina, y Manifacturas son la Goma Arábica, que brota de la Acacia, Arbol de Egypto, y Arabia: la Goma Gutta, que viene de Cambo-

(**) Otros dicen, que es un Arbol grande el que produce el Liqui-dambar. Diccion. Cast. let. L.

(**) El Italiano traduce *Ontano*, en Latin *Alnus*; pero este es el Alamo negro, distintìsimo del Abedùl, ò Betulla. Veanse los Diccionarios de las Artes, y las Ciencias, de la Crusca, Nebrija, &c. El Alamo negro en Francès es *Tremble*, y su Latin *Tremulus*; y de ningun modo *Bouleau*, cuyo Latin es *Betula*, ò *Betulla*, que es el que aqui se traduce. Es verdad, que en este Arbol hay suma confusion en los Diccionarios, y que dan motivo à la equivocacion, la qual corrige despues de algun modo la Traduccion Italiana, fol. 191. llamado Betulla al mismo Arbol.

boya, y la que viene de Senegál. La goma, que brotan nuestros Cerezos, les parece á muchos de los que la usan en sus Manifacturas, tan buena como qualquiera goma extrangera. Baxémos ya â las Raíces.

Las raíces, doblándose segun los impedimentos, que encuentran al ir creciendo, son mas torcidas, y nudosas, que el resto del Arbol. Estas partes, cuyas fibras se encorváron de cien modos diferentes, yá sumamente exhâustas, y secas, y yá inundadas de diversidad de zumos, sirven á los Ebanistas, proveyéndolos de piezas, llenas de betas, y de matices de tantos colores, que las obras, y embutidos, que hacen, parece que salen del pincél, y oficina de un Pintor. Raices. Para los Ebanistas, y para la Taracèa, ò Ataugia.

Los Carpinteros, y Maestros de Coches hallan en las Raíces excelentes curvas; esto es, pinas naturalmente cóncavas, retorcidas, y arqueadas, y otros pedazos de madera, de tal solidéz, que los hace casi inalterables, y perfectamente á propósito para aquellas piezas de sus obras, sobre quienes recae el mayor golpe, y fatiga. Carreterias.

Los Tintoreros se valen tambien de muchas raíces, para dar el tinte á las telas. En nuestros achaques, y enfermedades hay un sin número de raíces, que nos son muy saludables; pero con especialidad, no ha podido acaso encontrar la Medicina cosa mas eficaz, que Tintes. Medicina.

raíz

raíz de la Parreyra brava, ó Butúa contra el mal de Piedra, de la Ipecacuana contra la Disenteria, y del Rhuibarbo contra los desórdenes del estómago. Pasémos á la Madera.

Flexibilidad de la Madera.

Por grandes, y diversas que sean las ventajas, que sacamos cada dia de las partes menores de los Arboles, no son todavia comparables á las que hallamos cada instante en su Madera. Dios parece, que continuadamente la está dando aumentos, y creces, y que hace inagotable una materia, que por su docilidad, y aptitud recibe todas las formas, que queremos darle, y que por su solidéz las conserva firmes, é inalterables.

Belortos, ò especie de vencejos, ò lazos de Madera.

La flexîbilidad de la Madera consiste en la facilidad de poderla doblar, hender, pulir, y labrar. Una rama nueva es comunmente endeble, y flexîble: muchas se mimbréan, ò se comban, hasta llegar á formar un círculo, sin romperse; y estando retorcidas, adquieren la flexîbilidad de una cuerda, de modo, que se hacen vencejos, ó lazos (**a) para atar haces de leña, (**b) y mimbres, para unir Maderas, ó formar Zatáras, (**c) y Barcas, tan enormes, que sube su longitud á treinta y seis toésas, y pasan de un rio á otro, atravesando, casi sin gasto, Provincias enteras, de modo que

Zataras.

(**a) En varias Provincias de Hespaña llaman *Belortos* à los lazos, que se hacen de ramas.

(**b) A estos llaman *Coloños* en las Montañas.

(**c) Trabazon de Maderas. Dic. Cast. let. Z. en Italiano *Zatte.*

que cada embarcacion, debaxo de la conducta de solos quatro hombres, viene á descargar de una vez cinqüenta cargas de leña gruesa á los Puertos de las populosas Ciudades, en que hace falta, y en que la niega el terreno.

Muchas especies de Madera, como el Castaño, el Avellano, el Abedúl, el Fresno, el Sauce comun, el Enano, el Mimbre, y otros muchos, producen cantidad de ramas grandes, y pequeñas, tan flexîbles y manejables, que aún de las mas gruesas, despues de haberlas rajado por medio de alto á baxo, se forman aros, capaces de mantener, atar, é igualar las tablas de los toneles, y cubas. Y de las ramas pequeñas, hendidas tambien, se hacen arillos para cubetas, y vasijas de toda especie, y magnitud.

Las Mimbreras provéen á los Jardineros de mimbres, y lazos, con que aseguren las palizadas, ó enramadas, y espaleras; y á los Cesteros para hacer cesticos, fruteros, cuevanos, zarzos, y mil especies de cofrecitos, canastillos, y azafates para los postres, haciendo reynar el buen gusto en el texido, labores, cultura, propriedad, y colores de todo esto. Mimbreras.

Pero el mayor mérito de los Mimbres, y el mayor servicio, que nos hacen, consiste en ayudar á unir las duelas en los toneles, en facilitar su renovacion de quando en quando, en tener alli en prision aún los Vinos mas furio-

sos,

sos, y hacer tan fácil el transporte de los licores, como el de las materias mas sólidas.

Maderas combas.

Pero no son solamente las Maderas nuevas las que se doblan, y ceden, recibiendo la combadura, que se quiere, sino tambien las Maderas antiguas; de modo, que no hay materia, por mas obstinada que sea, que estando suficientemente labrada, y disminuída de volumen, no reciba con docilidad la curvatura, que la mano del trabajador la queria dar, principalmente, ayudándose del fuego. El Tonelero, por exemplo, despues de haber acepillado sus duelas, ó costillas, y allanándolas, dexándolas mas anchas por el medio, que por los cabos, las junta por estos en forma de tonél, con la ayuda de un arillo, ó arco, que las sostenga. Despues enciende lumbre al rededor, é introduciéndose en la Madera sutilísimas partículas de fuego, abren con su actividad los poros de estas hijuelas, ó tablas, y en un momento quebrantan, y desunen todas las partes. Entónces, sin perder instante de tiempo, pasa el Tonelero una cuerda por las puntas, ó extremidad de las duelas, de modo, que las cerque, y comprenda todas; y tirando por medio de una rueda, ó pequeño molino, que tiene para este efecto, como las duelas van en diminucion de anchura, desde el punto medio de su longitud; hasta las dos extremidades, las obliga á plegarse, y acercarse la una á la otra,

Duelas.

otra, baxando, y humillando sus puntas. Con este artificio, y trabajo queda formada una panza, y mayor circunferencia ácia el medio, de modo, que facilita la entrada, uno sobre otro, á los arcos, que sujetan las duelas, y se pueden quitar, asegurar, y volver á poner con toda libertad, aún aquellos, que están en medio de la barrica, tonél, candiota, pipa, ó cuba, sin llegar á los de las orillas.

Razon de la figura de los toneles.

De este modo redondéan, y encorvan los Carpinteros, que llaman de puerta de calle, (**) las medidas de granos, como celemines, medias fanegas, y qualesquiera otras medidas ordinarias, yá sea la materia, de que se hacen encina, ó haya. Por este mismo medio se comban, y disponen circularmente con tanta curiosidad los lados, y extremos de los instrumentos de música, y se les dá una proporcion, y levedad, que los dexa en estado de sostener, y hacer resonar, ó revocar las vibraciones continuadas de las cuerdas, que se extienden encima del instrumento. Despues de cien años quedará mas sonora, y harmoniosa la endeble, y delicada caxa de una viola, y solo con herir sus cuerdas el arco del célebre Forcrois, llenará de admiracion, y de un inimitable, y maravilloso enthusiasmo á quien le escucha. Al toque de Marais (**) será

(**) Estos son los que en Hespaña hacen las medidas para toda especie de granos.

(**) La Traduccion Italiana en lugar de estos dos eminentes mùsicos Forcrois, y Mirais, substituye à Tartini, y Arrigoni.

con toda propriedad eloqüente, y cada qual podrá entender su lenguage, porque á cada uno le habla á la medida del gusto, y á todos encanta su melodía.

Hilo de la madera.

No solo se acomoda la Madera á nuestras necesidades, sirviéndonos por medio de su flexîbilidad, sino tambien por la facilidad, con que podemos henderla, y dividirla en una multitud de hojas, siguiendo el hilo de la misma Madera, conforme parezca conducir á nuestra necesidad, ó á nuestra conveniencia, y gusto.

¿*El Cab.* De dónde proviene en la Madera esta disposicion, que se encuentra en casi todas las especies, que hay de ella para henderse de arriba á baxo, segun toda su longitud, y resistir con tanta obstinacion á los golpes, que recibe, herida al través, ó segun el grueso del leño?

Textura de la Madera.

El Prior. Toda esa constancia, y fortaleza proviene del hilo de la Madera; esto es, de la textura, y colocacion de los filamentos, fibras, ó cañutos, que están en el mismo leño, arrimados unos á otros, segun toda su longitud, con el fin de dirigir el xugo nutricio, y servir de vehículos á la substancia, hasta conducirla á las hojas, y á los frutos. Esta colocacion, y textura permite, que introduciéndose una cuña de alto á baxo, se pueda partir el leño, siguiendo el hilo, que tiene; y que por carecer de él, segun el grueso, resista invenciblemente á quien le hienda al través.

El

El Cab. Eso viene á ser, poco mas, ó ménos, lo que le sucede á una madexa de cáñamo, ó de seda, en la qual se divide fácilmente de alto á abaxo la una mitad de la otra, quando es inposible romper estos mismos hilos, tomados juntos, segun su grueso; y si se tuercen para unirlos mas, se forman cordones, ó lazos tan fuertes, que tiran, y levantan las mas pesadas, y enormes cargas.

El Prior. El simil es muy proporcionado, y muy justo; pero todavia hay esta diferencia éntre los hilos, que componen una soga, ó cordél, y los que componen un tronco: que los hilos de cáñamo, ó materia semejante, siendo por su naturaleza muy tortuosos, y hallándose sin tirantéz, ni elasticidad alguna, no pueden fortalecer, extender, y afirmar la cuerda, segun todo el largo, que tiene; pero los filamentos, fibras, ó tubos del hilo de la Madera, destinados á conducir la substancia, son por lo regular bastante derechos; y una vez que llegan á estar bien nutridos, espesos, y fortificados los unos contra los otros, forman, por medio del concurso de una misma direccion, una masa tan sólida, y firme, segun toda su longitud, que un palo de Encina, de una pulgada en quadro, puesto á plomo, puede sostener, y llevar hasta ocho mil libras de peso. Y éntre dos, ó tres virotillos, ó piés derechos, que se apuntalan en as-

nillas metidas en la pared, y se destinan á mantener toda una fábrica, sostienen su enorme peso al derribar las paredes, en que estribaba.

Divisibilidad, y pulimento de la Madera.

Pero ántes de exâminar los auxîlios grandes, que hallamos en la extremada fortaleza de la Madera, detengámonos un poco en advertir los servicios, que nos hace por medio de su divisibilidad, y al mismo tiempo con las labores, pulimento, y hermosura, de que es susceptible.

Con el socorro de un destral, ó hachuela, de una sierra, y de una hazuela se divide un tronco, ó rama en quantas tablas se quiere, y del grueso, que se desea: escopléase la Madera, formando molduras, y concavidades en ella: se redondéa, se pule, se tornéa, como si fuera una cera blanda; asi se forman pavimentos, chambras, (**) artesonados, zaquizamies, bancos, escaños, asientos en quadro, puertas-vidrieras, miradores, canapées, armarios, y todas aquellas curiosas ensambladuras, por medio de las quales pone el Ensamblador en seguridad, y á cubierto, quanto nos conviene guardar, y dexa nuestras salas, y habi-

Ensambladura.

(**) Ant. Nebr. Diccion. let. A. pal. *Antepagmentum.* Las chambras son los ornamentos de Ensambladura, ò Piedra, que se ponen en los tres lados de las ventanas, puertas, y chimenèas. Pomey, Diccion. let. C. pal. *Chambraule.* En lengua Italiana *Cornicione da finestre, &c.* Trad. tom. 4. dial. 7. y Franc. Diccion. let. C. Estas chambras, ò adorno constan de tres partes; esto es, de la superior, ò cerco cabezero, que està debaxo del dintel, y de los dos cercos largueros, que estàn à los lados. Diccion. de las Cienc. let. C. Al todo le suelen llamar genèricamente cerco, ò marco.

bitaciones tan lucidas, como hermosas, y mas sanas, que si las entapizára la seda, enriquecieran las pinturas mas expresivas, y originales, y estuviésen incrustadas con los mármoles mas preciosos. Un barníz, que se dá á la obra, la une, y consolída toda, y con su amargura ahuyenta los Insectos, que á costa nuestra intentáran sin él abrir alli algun camino, ó establecer su morada.

Ataraceados, ù obras de Caracea, ò embutidos, pertenecientes à Evanistas.

La facilidad de partir, pulir, y taracear toda especie de Maderas ha dispertado de algunos siglos á esta parte la industria de los Ebanistas. Estos saben contornear, perfilar, ó cortar las extremidades de una tabla grande, ó pequeña, segun la figura, que se le quiere dar. Saben taracear, ó embutir, y encolar sobre un fondo, y materia sólida, y basta, dibuxos exquisitos, piezas delicadas, países de flores, y aún figuras regulares, y perfectas de animales, taraceando, y componiendo el todo con la mayor cultura, curiosidad, y limpieza, y empleando para este efecto las Maderas proprias, y extrangeras.

Maderas para embutidos, ò taraceados.

De la Madera de Olivo forman con felicidad, y buen éxito vetas ricas, del Nogal sacan matizes hermosos; el Ebano les prepara un resalte de singular negrura; el Fustéte (**) por su amarillo dorado; el Sapán, (**) ó madera del Bra-

(**) En Italiano *Scotano*, en Latin *Cotinus*, y en Griego *Coggygria*.

(**) Viene del Japòn, y hay Sapàn grande, y pequeño, y este ùltimo se llama tambien *Sapàn Bimait*. Uno, y otro nombre nos le dà Holanda. Diccion. de Com. let. S.

Brasíl por su encarnado vivísimo: el Cerezo por lo bella, y lucída, que aparece su labor; el Acebo por la variedad de sus vetas; el Peral por la facilidad, con que toma el tinte negro, y con que suple el Ebano, si falta; el Cedro por su incorruptibilidad; la madera de Sancta Lucía, especie de pequeño Cerezo de Lorena, el Calemburgo, (*a) el Sandál, ó Sándalo, (**b) y otros muchos por lo aromático, y vario de sus olores. Esta obra de taracéa, embutidos, y ensambladura, nos provee de escribanías, estantes, tocadores, cofrecitos, ó bugetas, (**c) escritorios, gabetas, caxas, yá para reloxes oscilatorios, ó de péndola, y yá de otras muchas, y diferentes especies, de pedestales, ó repisas para poner vasos, y estatuas en gabinetes. Todas estas son obras, en que los Ebanistas, y Ensambladores Franceses tienen singular arte, y gústo muy delicado, y que jamás llegan á ser estimables, sin el esméro, sencilléz, y naturalidad en el diseño, curiosidad en la execucion, y sólida permanencia en el todo.

El Torno. La facilidad de cortar la Madera, pulirla, y labrarla fué tambien la que hizo inventar el torno, y adelantarle. El tronco mas dúro, y en

(*a) Madera de Indias, bastantemente comun, y bien diferente del Calembuco, y del Calembac, que lo uno, y lo otro son especies de Aloe de Cochinchina, y Gamboga.

(**b) Arbol, que crece en varios parages de Indias, y tal vez hasta la altura, y corpulencia de un Nogàl. Dicc. Cast. let. S.

(**c) En Latin *Pixis*; Nebr. Dicc. let. P. Bugeta, ò cajas de Bog.

en quien el hierro, y el acero apenas hacen mella alguna, como son el Acebo, y el Box, puestos en las manos de un Tornero, se pule, se redondéa, y llena de excavaduras, ó estrias, de pomos, de cañas, y toda especie de labores, y llega á ser debaxo de su escoplo, ó gubia, yá columna, yá balaústre, yá peana, yá frontis, yá repisa, le dá la figura de caxa, de tapas, ó coberteras; y en una palabra: le comunica á aquel duro leño todas las formas, que quiere. El agradable, y divertido exercicio de tornear se ha visto pasar en todos tiempos de los Artesanos, y Oficiales á las personas mas distinguidas, á desahogar, y esparcir los solitarios mas retirados, y á divertir, y entretener hasta los Príncipes mismos.

La union de la solidéz, y flexîbilidad en una materia, ha hecho tambien, que Estatuarios, Escultores, y Entalladores elijan la Madera para representar en cuerpo entero, relieve, ó medio relieve, hombres, animales, flores, ramilletes, y toda especie de adornos, y objetos, que despues se han procurado trasladar á mármoles, y metales, para hacer mas durable el arte, y el gusto de su logro, y permanencia. Pero un gusto pervertido, y demasiado aficionado á la brillantéz, y esplendor, ha adulterado, y deslucido, dorando solo, ó plateando las estatuas, los mas hermosos rasgos, y lineamentos de la Escultura. ¡Quantas figuras gallardas de Germano Pilón, y de nuestros me-

La Estatuaria, y Escultura.

jo-

jores Escultores se han perdido debaxo del bronce, y del oro, con que han borrado buena parte de su viva expresion, y ayre!

El Cab. Yo he oído contar una historia, que tiene mucha relacion con lo que V. m. dice: Alexandro estaba representado en la tierna edád de niño en una de las Estatuas, que diéron mas honor á Lysippo de Sycion. Hízola dorar Nerón, porque era solo de bronce, y la echó á perder, pues consumió las facciones, y proporcion, dándola un ayre mas vigoroso de lo que pedia la ternura, y gracia de un niño. Quitaronla despues el oro, y aún con las ronchas, golpes, arañas, y picaduras, que fué preciso hacerla para quitarle, quedó mas hermosa, y estimable la figura. Pero, Señor, yo he interrumpido lo que V. m. iba diciendo de los servicios, que nos hace la Madera, y de los socorros, que nos traen las Selvas.

Plin. l. 34.

El Prior. Lo que falta es bastante, y sería demasiado para ahora. En otra Conversacion podrémos volver á tomar el hilo, y sacar á luz las ventajas, que hallamos en la solidéz, y dureza de la Madera, y en algunas otras qualidades suyas.

LA

LA MADERA.

CONVERSACION OCTAVA.

EL PRIOR.
EL CABALLERO.

El Prior. DEspues de haberle manifestado á V. m. con gusto, y complacencia mia en la Conversacion pasada las ventajas, que nos trae, y servicios, que nos hace la Madera, nos quedan otros, no menos estimables todavia. Su masa, su longitud, y aún mucho mas aquella union, y textura de sus partes, que impide que se tronche, y rompa, todo nos llena de beneficios. Cosa fácil es hallar en la Naturaleza cuerpos grandes, y compactos, quales son los mármoles, y las piedras, que aplicamos á tantos usos, y de que sacamos tanto provecho; pero estas masas son difíciles de reúnir, trabar, y ponerse en obra; no admiten movimiento, ni juego; son quebradizas, é indóciles, sin que sirvan, sino asentadas, y en un reposo, y quietud perfecta. Por el contrario: la Madera, aún la mas desmesurada entrega su enorme masa al dominio del Hombre, para que la use,

Estacas, ò cimientos de Madera en los edificios.

y haga de ella quanto quiera. Los mayores troncos de árboles, los cabrios, y toda especie de estacas, de sesenta, y ochenta piés de longitud, se hinchan, é introducen en las entrañas de la tierra, para ir á buscar en las partes movedizas, que falsearian con el peso de la cantería, toba, ó tierra firme, que resista, y sostenga el edificio. Estas grandes Maderas, ó estacas, encaxadas á fieros golpes, forman en la tierra, ó en el agua una Selva de maderages, ó Floresta de columnas, tan firmes, y constantes, que llegan á ser muchas veces incorruptibles, y se disponen á sostener, y llevar sobre sus espaldas el peso enorme de los mayores edificios, con una consistencia, é igualdad, que ni aún la hallamos semejante en la solidéz de la tierra misma.

Carpinterìa.

Pero no solo baxan ácia el centro estas masas tan grandes de Madera para servirnos: con el mismo fin las véo tomar otra direccion, y camino muy diverso. Suben á lo alto de los edificios, encadenan las paredes, y mantienen los techos, estribando en ellas todo el peso de los tejados con una basta cubierta de pizarras, y aún de plomo.

¿Es menester ponerse en movimiento, y obrar para la utilidad del Hombre? Veránse los cabrios mas pesados, las vigas mas permanentes, las piezas, sesmas, ó medias varas mas gruesas apartarse de su lugar, ponerse en accion,

y

y movimiento, subir, baxar, dar vueltas, húir, correr, y presentarse, á pesar de su masa, y peso, con tanta agilidad, como fuerza, para satisfacer al Hombre, y suplir la debilidad de sus fuerzas, y la flaqueza de sus espaldas, y brazos. De aqui nos vienen aquella cabeza, y brazos, que mantienen por espacio de muchos siglos el peso, vuelo, y movimiento de una campana, de veinte á treinta mil libras de peso. De aqui los cubos de las ruedas, los exes, las caxas, y varas de coches, de pesadas carretas, y quànto aparato trae consigo toda especie de carrúages para transportar nuestras cargas, y equipages, adonde quiera que nos parezca. De aqui mismo los puentes levadizos, compuertas, garruchas, tornos, zúas, las alas, velas, ó aspas de los molinos, los lagares, batanes, funderías, (**) grúas, mazas para clavar en tierra las estacas, y otras muchas máchînas, que desembarazan, y perficionan en un momento lo que doscientos, ó trescientos brazos de los mas robustos Jayanes no podrian acabar en todo un dia.

En fin, de aqui mismo, y por esta misma causa nos vemos proveídos de Barcos, y de toda especie de Navios, fábrica de una estructura tan ingeniosa, que parecen Ciudades navegantes, á quienes conduce el viento con sus habi- Navegacion.

(**) Diccionario Castellano, let. F.

tadores, para pasar del un cabo del Mundo al otro.

El Cab. Empresa bien ardua es atravesar el Occéano sobre maderas, unidas unas con otras: ¿cómo le vendria al Hombre semejante pensamiento?

Origen de las Artes.

Veía el Hombre al rededor de sí animales de todas especies, que nacen proveídos de quanto les compete para mantener su vida, y que habia éntre ellos algunos de extrema agilidad para caminar donde querian; al mismo tiempo que se miraba á sí mismo obligado á andar arrastrando por la tierra, y á buscar con fatiga una multitud de cosas dispersas, y arrojadas lexos de sí. Veía pasar sobre su cabeza otros animales, ligeros como el viento, que hendian sin obstáculo el Ayre, y se transportaban de una á otra parte, sin que el ancho, y dilatado Mar les detuviese los vuelos. El Hombre, que vino al Mundo desproveído de todas estas ventajas, las procuró suplir con el entendimiento, y discurso, que le fué dado en lugar de todas ellas: poco á poco llegó á servirse, y hacer trabajar en su alivio á los animales terrestres, y halló tambien en el ligero peso de la Madera, y en la movilidad de las aguas, junto con la fuerza de los vientos, medio para lograr por Mar, y Tierra transportes, y carrúages tan ligeros, como las alas mismas de los páxaros. Despues de esta invencion, no se encierra ya el

el Hombre, como ántes en un rincon de la Tierra: camina á todas partes, corre todos los Reynos, y hace, que las Provincias mas lejanas conserven éntre-sí correspondencia. Las Ciudades, situadas en las desembocaduras de los rios, con la oportunidad de recibir por el Mar mercancías de los Países extrangeros, hacen subir las suyas contra el hilo, y corriente de las aguas, y distribuyen por todo un Reyno sus Géneros. De este modo se hallan juntas, y como una Ciudad sola París, y Nantes: y todos los habitadores de un Estado parece, que vienen con esta comunicacion á serlo de una Ciudad; se conocen unos á otros, se ayudan, y se protegen en sus negocios, y dependencias, y se visitan recíprocamente como amigos. Y aún se puede decir mas, que toda la Tierra es una sola Ciudad, cuyos barrios son los Continentes; pues con la invencion, y adelantamientos del Arte de navegar, se encamina el Hombre desde la una extremidad de la Tierra hasta la otra, como pasa un vecino de Venecia de un barrio á otro de su Ciudad en una góndola. En ménos aún de dos años puede andar nueve mil leguas, y con el socorro de un Navio, y de sus velas arriba adonde nunca pudieron llegar las aves. Quando las Aguilas, y los Halcones han querido volar tan lexos como va el Hombre, se han perdido en la mitad de su vuelo, ó por hambre, ó por cansancio.

Des-

Madera para quemar.

¿ Despues de todos estos socorros, y ventajas, que sacamos de la Madera, se podria creer, que nos franquéa otro beneficio, todavia mas importante? Pues ello es asi, la Madera es el principal auxîlio de nuestra vida, puesto que contiene la materia, ó alimento mas proporcionado para el fuego, sin el qual no podríamos, ni aprestar nuestros manjares, aún los mas comunes, ni fabricar la mayor parte de nuestras cosas, las mas necesarias, ni tampoco conservar nuestra salud.

El Sol es como alma de la Naturaleza, pues á todo le comunica accion, y vida; pero no somos dueños los Hombres de hacer, que vuelva su fuego ácia nosotros para usar de él, segun lo pide la necesidad, ó la conveniencia, yá sea para cocer nuestras viandas, yá para fundir, y disponer los metales, ó para ablandar, secar, ó purificar las materias, de que usamos. La Madera, ó leña es substituta del Sol en la mayor parte de todas estas operaciones, y pone en la mano, y eleccion del Hombre los grados de calor, y fuego, que necesita, con solo añadir, ó quitar leña á la lumbre.

En Invierno, quando el Sol se eleva poco sobre nuestro Orizonte, y la longitud de las noches, las nieblas, lluvias, y hielos, serían capaces de enflaquecer, y debilitar nuestro calor natural, hasta llegar al extremo de podernos despojar de la vida, que el mismo calor

nos

nos conserva, nos vuelven el temperamento, y calor conatural nuestros hogares, braseros, y chimenéas, comunicándonos la alegria, que habíamos perdido con él.

El Cab. Ahora concibo, segun toda su extension, la necesidad, que tenemos de la Madera: estos Arboles, que miramos como estériles, y aún les damos ese nombre, son de mayor recurso para nosotros por su ventajoso cuerpo, y abundante poda, que los Arboles fructíferos. ¿Pero la Madera, que necesita la Francia es tan rara, y está tan escasa como se dice? Prophêcía hay extendida por todas partes, de que perecerá algun dia este Reyno por falta de leña: ¿este discurso tiene algun fundamento?

El Prior. V. m. podrá juzgar de la falsedad de esa Prophêcía por la Historia de las Selvas, y Florestas de la Francia, de que quiero hacerle un breve resumen.

Historia de las Selvas, y Florestas de Francia.

Esta materia tan preciosa, como necesaria para todos los usos de la vida, era en otro tiempo excesivamente abundante en Francia, y en la Europa entera: yá servia de embarazo. Es creíble, que despues del Diluvio, llevadas las simientes de las hierbas, legumbres, y árboles por todas partes, á discrecion de las olas, y libre movimiento de las aguas, y dexadas, segun la casualidad las iba colocando, retoñeciéron, ocupando casi toda la superficie

perficie de la Tierra, y sus extendidos continentes. A medida que las Naciones, que viniéron de Oriente, se iban adelantando ácia el Norte, y extendiéndose ácia el Poniente, se viéron obligados á rozar, y hacer desmontes en aquellos parages, que quisiéron habitar, y destinar al Cultivo, para poder vivir con comodidad en ellos. Quánto mas se iban poblando Alemania, y Francia, tánto se disminuían las Selvas, é iba cayendo el dominio de las Florestas.

Con todo eso se mantienen aún tan dilatadas, y eran de tan corta utilidad en el siglo doce, que los Señores abandonáron, y diéron comunmente territorios enteros, y posesiones muy grandes á los primeros Religiosos, que llegaban á pedirles un retiro. Los Discípulos de San Norberto, y San Bernardo se aplicáron con un ardor infatigable á desmontonar, y dexar raso, y sin árboles, ni malezas el centro del territorio, que habitaban. Estos laboriosos Solitarios convirtiéron poco á poco en tierras de excelente fertilidad, y abundantes rentas los parages mas olvidados, y partes mas despreciadas, adonde jamás habia llegado la segúr, ni la hacha del leñador. Se puede decir bien en su alabanza, que lo que recibiéron era entónces de muy poco valor, y que fuéron ellos mismos los obreros, y los que adquiriéron con su afan las haciendas grandes, y los bienes, que ocasionan al presente á sus succesores la envidia.

Los

Los Señores, y Comunidades, que tenian Madera en mucha mas abundancia, que necesitaban, dexáron la mejor parte para tierras novales, ó para que se labrásen, y cultivásen de nuevo. El número de habitadores se acrecentaba, á proporcion de lo que se ensanchaba el terreno, y del aumento, que adquiria el producto: porque es experiencia incontestable, que quánto mas se cultiva la Tierra, tánto mas fructifica, y se aumenta el número de habitadores; y mutuamente, que quánto mas se aumentan las Poblaciones, tánto mas se cultiva la Tierra. El Estado de hecho se halló bien, y se vió felíz con todos estos desmontes; pero como aún en las cosas mejores se puede pecar por exceso, y por mas estimable que sea el fruto, que nos da la Tierra, podria suceder, á fuerza de derribar, rozar, y limpiar las Selvas, que se experimentáse en Francia una suerte, ó infortunio semejante al que experimenta Inglaterra, que ha dexado perecer totalmente sus Maderas, y sus Selvas: En este caso serían los Franceses aún mas dignos de llorarse, que los Holandeses, que suplen el defecto de la leña con la *Turba*, que es una Tierra oleosa, que sacan del fondo de sus lagunas. Tambien serían mas dignos de compasion, y de lástima que los Ingleses, que encuentran, yá á mayor, y yá á menor profundidad de la Tierra, vetas grandes de carbon de Tierra; y otra especie de

Hulla, (**) ó piedra crasa, llena de betun, ó de azufre, y de partes metálicas, cuyo olor, aúnque no es muy apacible, se haría por lo ménos soportable con la costumbre. En fin, se perciben muy bien las funestas conseqüencias, que se podrian seguir de que cada uno tuviése la libertad de disponer de sus Arboles, y Maderas, como de qualesquiera otros bienes. Un gobierno, y ordenanzas sabias supo prevenir en Francia lo conveniente, y evitar la necesidad de ir al Norte á buscar las provisiones de Madera, y leña. Sus Reyes, atentos siempre á aprovechar, y servirse en su Reyno de quanto el terreno puede producir, estableciéron una jurisdiccion en el repartimiento de las Aguas, y de las Selvas, para impedir las ruinas, y desmontes voluntarios: se arregló el tiempo, y el órden, con que se debian hacer cortes, y podas, y se prohibió expresamente echar á tierra, ó arrancar un Arbol, hasta que el Superintendente, ú Oficial hubiése convenido, y puesto el Sello de la permision, que se daba. (**) Pero no se contentáron con no dexar al capricho de los Particulares el derribar la Arboleda gruesa, ó Arboles grandes, y de elevado tronco; sino que se pusiéron, además de eso, limites, y leyes en los Bosques, cuyos Arboles se permitian cortar, aúnque no pasáse su

Jurisdiccion en órden al repartimiento de las Aguas.

V. las Ordenanzas de las Aguas, y Selvas, y principalmente la admirable Ordenanza del año 1669. en Francia.

(**) *Halla* llaman en Castilla el carbòn de piedra.

(**) La Junta de Obras, y Bosques es en Hespaña un equivalente de esta Jurisdiccion, y Ordenanzas de Francia.

su Plantío de diez años, para sacar de ellos haces de leña, gavillas, tablas delgadas, vigas pequeñas, ripias, y aros. Como la Madera gruesa, de que se fabrícan las Cásas, y se provee la Marina, y Astilleros, es la mas importante de todas, se ordenó para multiplicar los Arboles grandes, conservar en todo caso, y talla diez, y seis de la edad misma del Arbol, que se cortaba en cada huebra, ó en cada cien pérticas (**) del Bosque, que se permitia al desmonte, quedando siempre los Arboles pequeños, ó que no llegan á quarenta años, y que se habian reservado en las tallas, y cortes precedentes, sin poder el podador extender su segúr, hasta que el Magistrado conceda licencia al Proprietario para que corte los Arboles, que sirven solamente para leña. Los que se guardan sin cortar, llegan al cabo de algun tiempo á ser muy altos, y corpulentos, y esparciendo buenas semillas en el contorno, y Bosque, que se cortó, impiden que la Madera inútil tome cuerpo.

Asimismo hay reglamento, para que quando se cortan los Arboles grandes, se dexen diez sin cortar en cada huebra. Tambien se prohibió á

(**) La Arpenta, huebra, ù obrada comun de Francia tiene cien pèrticas, de diez, y ocho piès cada una. Rich. Diccion. let, P. ò de diez, y ocho à veinte, segun el Diccion. de las Ciencias, pal Perche, con que una huebra, ò arpenta, como aqui se toma, viene à ser dos mil piès, ò poco menos; y asi esta huebra es casi doble de la obrada, ò huebra de Castilla, V. Odin. Diccion. let. A.

los Particulares, en las Selvas permitidas al desmonte, el disponer de los Arboles menores, hasta que pasen de quarenta años, y de los grandes, hasta que llegásen á la edad de ciento, y veinte, lo qual facilita eficazmente el lógro de toda especie de Maderas.

Pero todavia pasó mas adelante esta precaucion. Hallándose oprimidos los Arboles con la espesura del Bosque, echaban ántes pocas ramas, engruesando su tronco, y elevando su copa sumamente, por no hallar impedimento alguno ácia lo alto. Previóse, pues, que en llegando estos Arboles á cosa de quarenta años, no se podrian engruesar, ni subir tanto, echando ramas á una, y otra parte en los vacíos, que les dexaban las tallas; y que podrian ser mas facilmente arruinados, ó enflaquecidos del frio, si se hallásen al descubierto, y no en la espesura del Bosque: además de que lo que resistiése á la aspereza del hielo, no podria siempre escapar de la segúr del rústico leñador, que no conoce ley superior á su necesidad. Para lograr, pues, en un todo, y por medio mas seguro Arboles corpulentos, y altos para armazones de Casas, y Fábricas, decretó Luis Décimo Quarto, que además de todas estas Ordenanzas dichas, se le reserváse la quarta parte de las Selvas, y Bosques de todas las Personas, y Comunidades Eclesiásti-

cas,

cas, ó que, como dicen, se hallaban en manos muertas. Esta quarta parte vino á hacerse como una cosa sagrada, á la qual, aún el Superintendente no puede conceder, que se llegue, ni se execute sin expresa comision del Consejo, el qual jamás la dá, sin haber justificado primero la necesidad de cortar los Arboles, porque se pierden absolutamente, si no se cortan.

Muchos Proprietarios, poco contentos con lo que les producen los Arboles nuevos, ó que no llegan á quarenta años, y que quedan intactos en los Bosques, que se cortan, son ya de parecer de reemplazarlos con una proporcion de terreno, que se dexe para Arboles de la mayor magnitud. (**)

A estos reglamentos tan prudentes han añadido la Corte, los Señores, y las Ciudades exemplos muy útiles. Los caminos Reales comienzan á tener adornadas sus orillas de largas filas de Olmos, ó de otras especies de Arboles, que podrán con el tiempo servir de mucho socorro. Atravesando Provincias enteras, logra el caminante un verde hermoso, que le divierte, sin quitarle la vista del terreno por donde viaja. Nuevos caminos, y encrucijadas anuncian por todas partes con se-me-

(**) Todo este punto de los dueños de las Arboledas omitiò la Traduccion Italiana.

mejante adorno, y recréo la vecindad de Castillos, y Ciudades. De veinte años á esta parte se ha trocado la Francia por este medio en un Jardin de delicias.

El Cab. V. m. me ha librado del miedo de que nos faltáse la leña, y que por conseqüencia no pudiésemos proveernos de carbón. Pero para asegurarnos mas por otra parte, sería necesario el dia de hoy hacer lo contrario de lo que en otro tiempo se hacia. Las Selvas, y Bosques inútiles se reducian á tierras de pan llevar; y las tierras, que ahora tienen ese destino, sería conducente dárlas el de producir, y criar Maderas. Yo conozco terrenos, en que solo se siembra un poco de Abena, ó Trigo negro, ó Alforjón, y eso de seis en seis años, ó á lo mas de cinco en cinco.

El Prior. Muchos Particulares han emprendido, con felicidad, y buen suceso, lo que V. m. dice, y es uno de los medios mas proporcionados, que se han hallado para mejorar una tierra muchas años há, y principalmente las tierras valdías, y sumamente lejanas.

El Cab. Pero es necesario esperar mucho tiempo para coger algun fruto de semejantes Plantíos.

El Prior. Un Padre de familias, que se fatiga, y atormenta toda su vida para dexarles un pasar muy decente á sus hijos, se privará

rá fácilmente algunos años del mísero producto de una tierra árida, ó intratable para asegurarse á sí, y á los suyos al cabo de algun tiempo el logro de una renta mas abundante, y segura.

El Cab. Yo hallo otro inconveniente en la determinacion de plantar una Arboleda. El suelo fértil se guardarán muy bien de hacerle Selva; ¿pero el malo, y estéril para granos será á propósito para Bosque? ¿producirá buena Madera?

El Prior. No hay, de modo alguno, tierra tan estéril, y tan seca, que no pueda producir alguna especie de Madera, como ni hay tampoco Madera, que no sea un censo, y renta segura. Quando el fondo de tierra fuése tan endeble, que no pudiera criar, sino solamente Alamos negros, y Retamas, que será bien raro suelo tan mísero, el provecho sería aún mayor que el de un poco de Alforjon, ó Trigo negro, sembrado de cinco en cinco años: á lo ménos se aseguraría leña para la lumbre, y alivio de los vecinos de todo el País, además de ser un refrigerio, y recurso útil á los Rebaños, y manadas de Ganado, que curan sus enfermedades, paciendo las puntas de la Retama. La carestía de Madera en un País, la vecindad de una Poblacion numerosa, la de un Rio, en que, ó por medio de bar-

barcas, ó dexada al hilo, y corriente del agua, ó como se dice, á Madera perdida, se transporte (que todas son circunstancias, que se encuentran unidas muchas veces) son motivos poderosos para alentar los proprietarios al Plantío. Innumerables exemplos les dan fianzas seguras del buen suceso; no hay aqui mas dificultad, que la que trae consigo el primer Plantío, esto es, el que se halla en el primer rompimiento, ó abertura de los hoyos, en que se han de meter los Plantones, y en la eleccion de un terreno, proporcionado á la especie de Arboledas, que se elijan. Aquellos Arboles aventureros, que vémos de trecho en trecho en los caminos reales, y en otros muchos parages en las mas áridas Provincias, son una incontrastable señal de quanto puede producir la Tierra, y parece, que á los que la habitamos nos dán en rostro con la tristeza, y desnudéz de nuestra madre.

El Cab. ¿Y cómo se habría uno para comenzar un Plantío?

Modo de plantar una Arboleda.

El Prior. El primer trabajo necesario en quien planta una Arboleda, es abrir en todo su circúito una zanja profunda, de cuya tierra se forma un ribazo á la orilla de la zanja misma, y al lado de la Arboleda. Sin esta primera precaucion, y cuidado, las bestias arruina-

narían la obra, y la esperanza bien presto. El Plantío se puede hacer de dos maneras, ó por medio de semillas, ó con plantones, ó arbolitos nuevos. De este último modo se lograrán mas presto: pero tambien el gasto será mayor: por medio de las semillas tardará mas; pero el coste es menos, y la naturaleza de la Madera será mas vigorosa, y durable.

Para plantar una Arpenta, ú obrada entera, que se extiende á cien pérticas, de veinte, y dos piés cada una, (**) son necesarias cosa de catorce mil plantas, que se venden á diez, ó doce sueldos (**) el millar. La compra se hace de los Particulares, que tienen Bosques proprios; pues está prohibido arrancarlas de las Selvas Reales, y Comunidades Eclesiásticas; porque todo el Estado se interesa en no sufrir, que se desmiembren, y disminuyan en semejantes parages las Arboledas. Y quando se saca de ellas algun Planton, es solo tolerancia, á quien authoriza la necesidad, y el buen empléo, que se hace de él. Las nuevas Plantas, que se compren, deben ser algo crecidas, y fuertes, de abundantes raíces, y acabadas de arrancar. La dilacion, solamente de

(**) Dos impresiones, que tengo del Espectáculo hacen estas pèrticas de ciento, y veinte, y dos piès cada una: juzgo, que es error, yà porque las pèrticas son, como dexo notado arriba, tanto menores, y yà porque la Traduccion Italiana las pone aqui tambien de solos veinte, y dos piès.

(**) Veinte sueldos son quatro reales de vellon, aunque en Francia hay alguna variedad en los sueldos. Vèase el Diccion. de Com. y el de las Cienc. let. S.

de dos dias, és capáz de arruinar mucha parte de ellas.

Plantones. El modo mas cómodo de plantar los nuevos Arboles, es empleando en esto el arado. Despues que se abrió un sulco, van dos personas al lado de los Caballos, y meten en el sulco los Plantones, algunos piés uno de otro. El arado los cubre al punto, echando sobre ellos la tierra del nuevo sulco que abre, y de este modo se pueden plantar al dia hasta setenta, y cinco pértigas de tierra, lo qual tendrá de coste tres libras, y quince sueldos, pues cada huebra cuesta cinco libras, ó veinte reales. Los dos trabajadores quedarán contentos con doce sueldos al dia. Tambien se puede plantar abriendo hoyos, ó zanjas largas; pero este trabajo es mayor, y mas caro.

Semillas. Para emplear bien los fabucos de haya, y los granos, ó semillas del Olmo, debe estar sumamente desmenuzada la tierra, de modo, que nunca se podrá pecar en esta razon por exceso; porque el tallito, ó cuerpo seminal en ellas es sumamente delicado, y no arroja con tanta fuerza como las bellotas comunes, que basta se echen en el sulco, y se cubran de tierra con el arado. La simiente del Olmo solamente cuesta el trabajo de recogerla: Los fabucos se venden en muchas partes á diez sueldos el celemin, y con media fanega hay pa-

para sembrar toda una huebra, ó arpenta de las que hemos dicho. Pero de las bellotas son necesarios diez, y seis celemines para el mismo terreno; sí bien solo cuesta quatro, ó cinco sueldos cada celemin.

Antes de echar los granos, ó semillas en las zanjas, hoyos, ó sulcos, todo con su distancia regular, y proporcionada, será precaucion digna hacer, que broten, y se entallezcan primero éntre arena; pues por este medio se asegura no ocupar la tierra con simientes infecundas, sino probadas, y que ciertamente se logran.

Las nuevas plantas, que salen de estas simientes, piden cuidado particular en varias cosas los primeros años; regándolas en tiempo de sequía, se adelantan mucho. Asimismo se deben enralecer, quando se reconocen desmedradas por el excesivo número, y labrar, y trabajar la tierra, que se reconoce apretada, dura, y compacta, expurgándola al mismo tiempo de las hierbas, que sufocan, y roban la substancia, y alimento á las plantas.

Diez años despues de la primera poda se podrán sacar de una obrada sola ochocientos, novecientos, y aún mil haces de leña: pasados otros diez, dará un tercio mas; pero si se dexan crecer los Arboles, sin lle- Utilidad de estos Plantìos.

garlos por veinte, ó veinte, y quatro años, dará la obrada en este caso hasta diez, ó doce cuerdas de Madera, (**) y mil haces de leña, sin hablar de todas las especies de Alamos, y Madera blanca, que contribuirán con pértigas, sesmas, viguetas, y estacas para cobertizos en los Jardines, y Huertas. Dexó aparte los Arboles, que se van reservando, ó aquella porcion de monte, que se guarda para Maderas gruesas de Fábricas, y Navíos, y que con el tiempo proveerán de vigas para los techos. La experiencia enseña, que una Arboleda de estas da en los diez años doscientos, doscientos, y quarenta, ó doscientos, y ochenta reales por cada huebra, y un escudo solo (**) en gastos de zanja, y plantas. Si la tierra, en que se hace el Plantío, no estaba ántes arrendada, sino en veinte, y cinco sueldos por huebra, el adelantamiento, que es preciso hacer, y la suspension de los diez años, en que nada se saca de la Madera, serán reemplazados, y pagados con mucha mayor ganancia desde la primera poda; pero en adelante con suma ventaja.

Utilidad de estos Plantíos.

Si en lugar de un Bosque para leña, ó maderas pequeñas, se quiere criar una Arbo-

(**) Cuerda de Madera se entiende una medida de troncos, cortados para leña, cada uno de quatro piès de largo, y cosa de ocho de alto. Rich. Dicc. let. C.

(**) Vale sesenta sueldos, ò doce reales de vellon. Rich. Diccion. let. E.

leda de madera gruesa, (**) se puede lograr la ventaja de diez, ó doce años, plantando de seis en seis piés, ó algo mas ralos, Arboles nuevos, ó Plantones, de seis á siete piés de altos, y de quatro á cinco pulgadas de diámetro en su grueso, teniendo la precaucion de afirmarlos con una estaca, ó rodrigón, contra los impulsos del viento, y de cercarlos de espinas contra las frotaciones de los animales; y en este caso se evita el gasto, que se hiziéra en la zanja.

En los Bosques no se hace la Poda, sino de nueve en nueve años; y si se dexan en hueco tres Podas; esto es, que en veinte, y siete años no se llegue á los Arboles, vienen estos á formar *Bosque mayor*, y dentro de sesenta años mucho mas.

El engaño, y perjuicio grande, que cabe en esta especie de mejoría, y ganancia, es, si se quieren criar en la tierra, que se elige, no aquellos Arboles, que ella puede alimentar, y para los quales es apto el terreno, sino los que se apetecen, ó necesitan. Este engaño es tan peligroso, como fácil

(**) En Francia hay dos especies de Bosques, ò Selvas, que se podan, ò cortan. En el uno usan del tèrmino *Taillis*, quando se poda, y se corta en èl solo Madera para leña, ò de poco cuerpo. Al otro le dan el nombre de *Fataye*, en que solo se cortan Maderas gruesas para Casas, Navìos, &c. Al primero le llamamos aqui Bosque menor, y al segundo Bosque mayor.

cil de evitar; pues se conoce fácilmente, qué especie de Madera puede producir cada País, y qué Tierra es la que apetece cada Arbol.

La Encina. Quercus. Robur.

La Encina, que es tan útil para la fábrica de edificios, jamás prueba bien en tierra arenosa; pero se logra admirablemente en tierra pedregosa, y en greda suelta, y endeble.

Fresno. Fraxinus.

El Fresno, que se emplea con propriedad en arados, exes, pértigas, escaleras, y mangos de herramientas, por ser Madera nada vidriosa, ni quebradiza, no se logra con felicidad en tierras duras, frias, arcillosas, ni gredosas; pero se engruesa, y sube á una prodigiosa altura en tierras sueltas, ligeras, y de poco fondo, y mucho mejor en llanuras, que en collados.

Serbàl. Serbus.

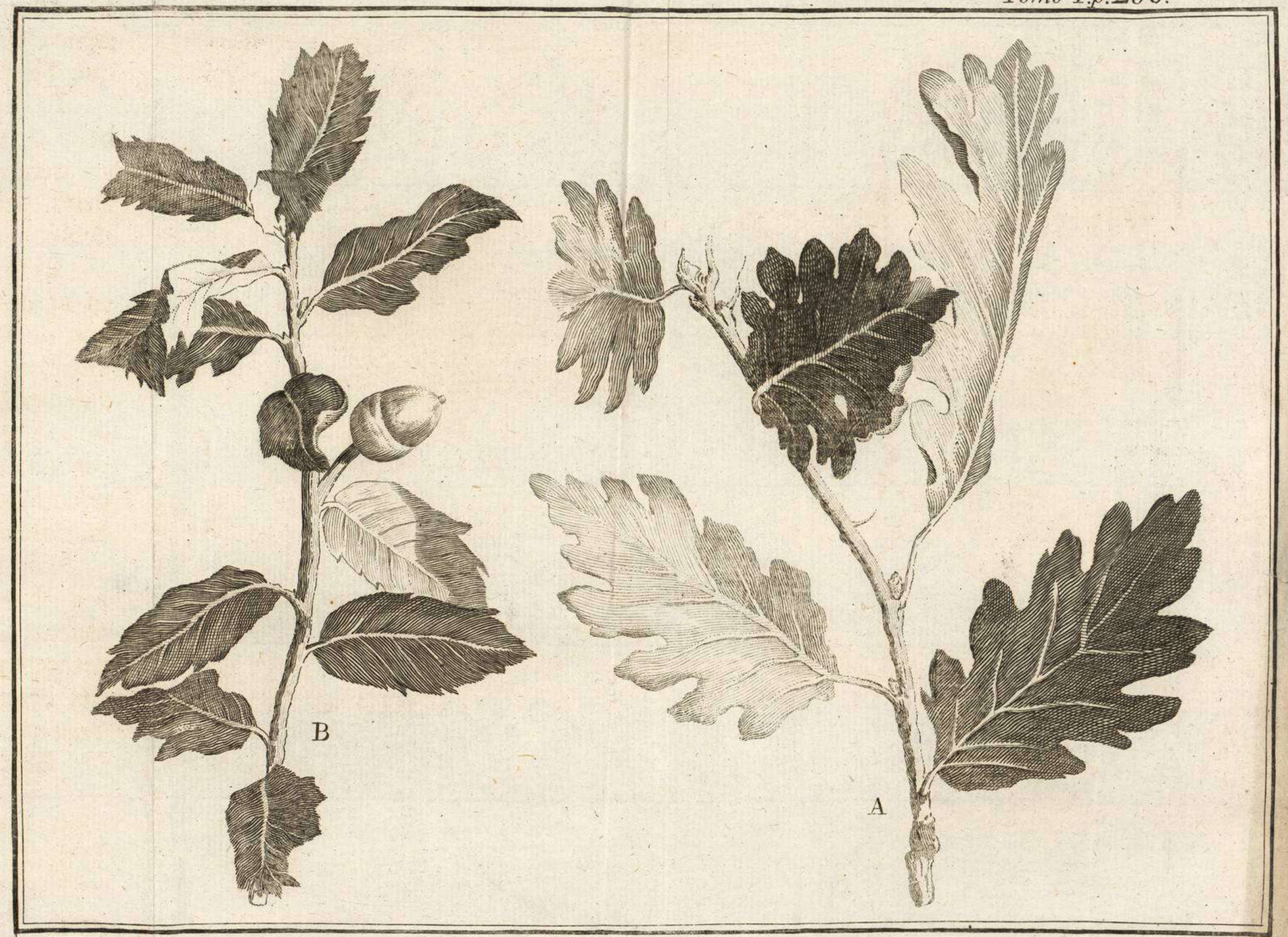
El Serbál, que es sumamente estimado por la solidéz de su Madera, dice bien en tierras frias; pero substanciosas, y de buen mantenimiento: su hoja imita bastante á la del Fresno; (**) pero es mas blanca por debaxo.

Cornizo. Cornus.

El Cornizo, (**) cuya Madera es casi tan

(**) La Traduccion Italiana dice, que à la del Eschio, que no es el Fresno, sino una especie de Roble, en Latin *Esculus*, *Latifolia*, y *Arborescula*. Veanse los Diccionarios de la Crusca, Amb. y Nebr. let. E. y let. S. y el Italiano mismo le toma por Haya. Trad. lib. 4. dial. 8.

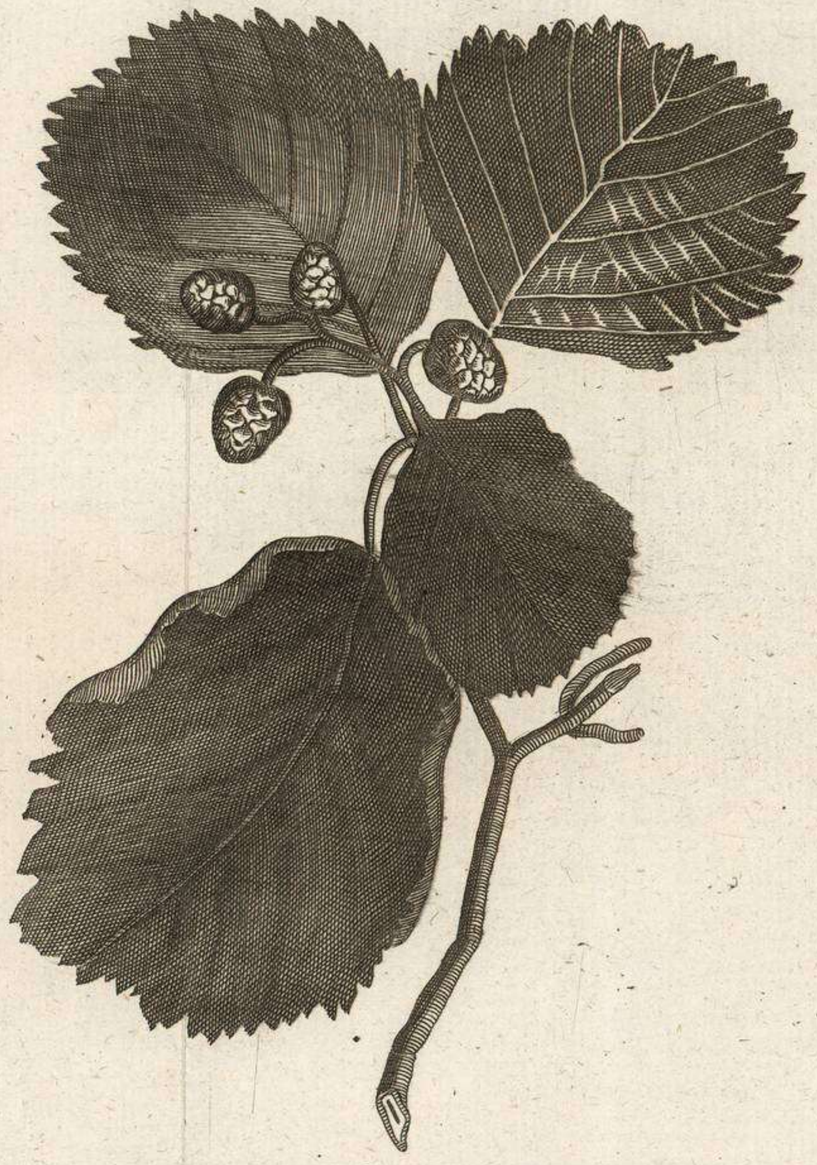
(**) Algunos le dan el nombre de Cornizolo, otros de Cornejo, y otros de Cerezo sylvestre; pero esto, segun Huerta, trad. de Plin. sin razon, parece ser especie de cornicabra, de que hay varias.



B. *Follaxe de la Encina verde con su Bellota.*

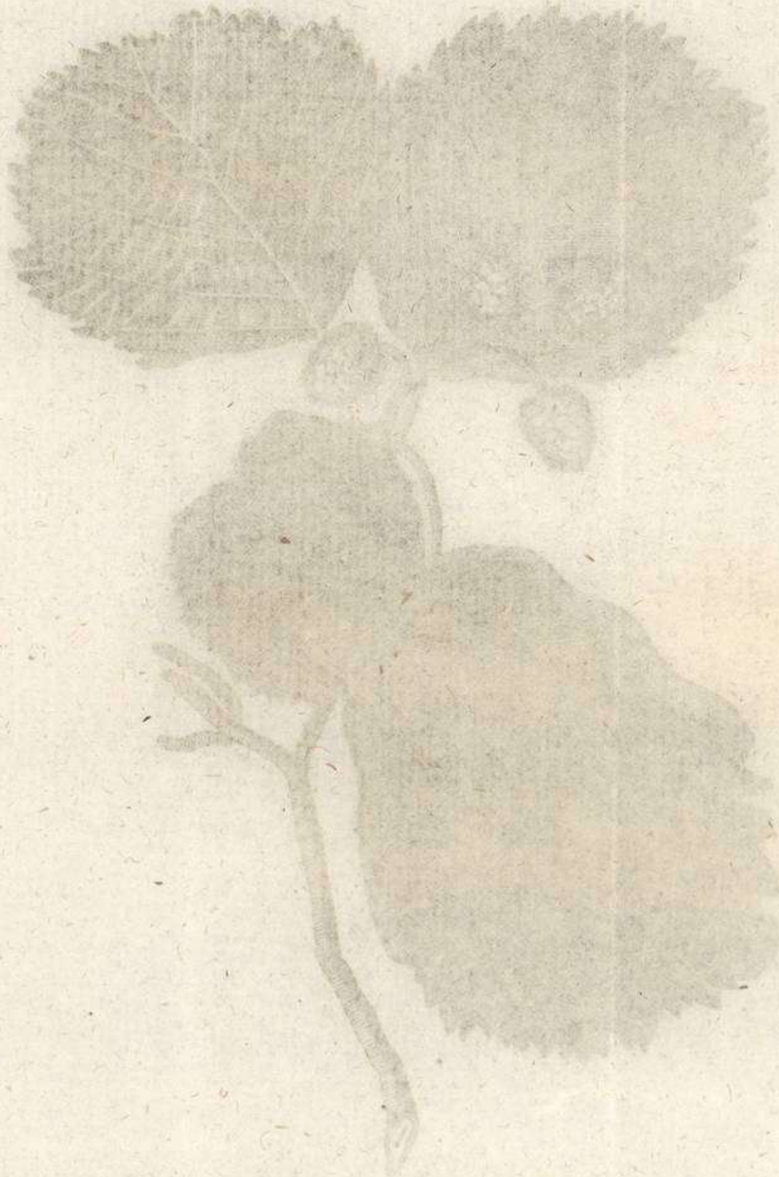
A. *Follaxe de la Encina.*

2

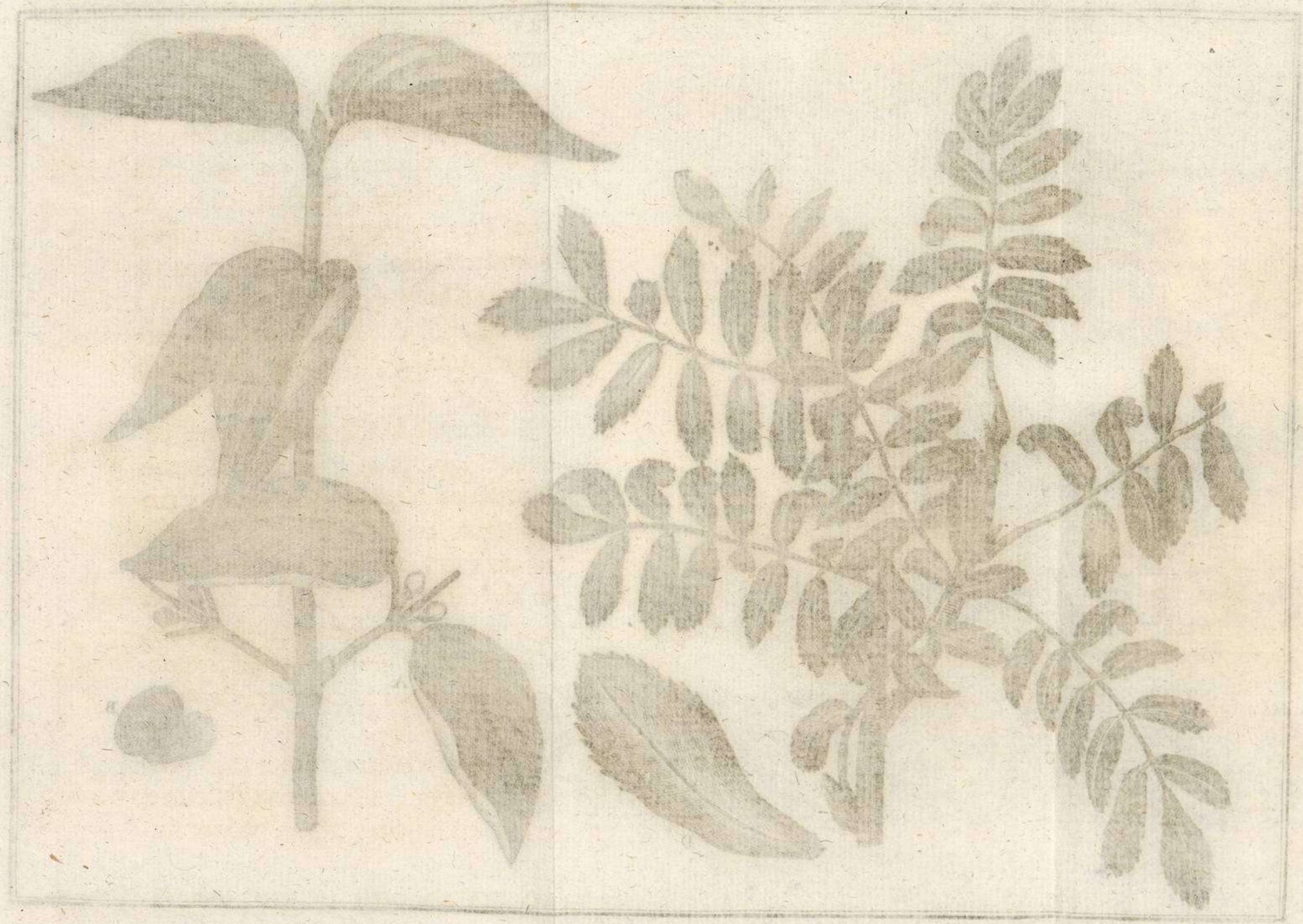


El Alamo livico ô alpino.

el Fresno.



A El Cornizo. B. La Cornizola. C. Follaxe de el Serbal D. Su magnitud natural.



tan dura, y sólida como la del Serbál, en todas partes se logra, y aún en los lugares sombríos. La fruta de uno, y otro es agradable en estando bien madura.

La Haya, y el Carpe, que dan una Madera tan saludable, y capitál para el uso de chimenéas, braseros, y cocinas, y tan útil para hacer remos á las Galeras, vienen como se puede desear en Tierras fuertes, en montañas, y aún en la Greda misma. De los Fabucos de la Haya se saca un aceyte bueno para el uso de las comidas, despues de haber estado enterrado dos años en tinajas, ó vasos fabricados de perdenal. La Haya. Fagus. El Carpe. Carpinus.

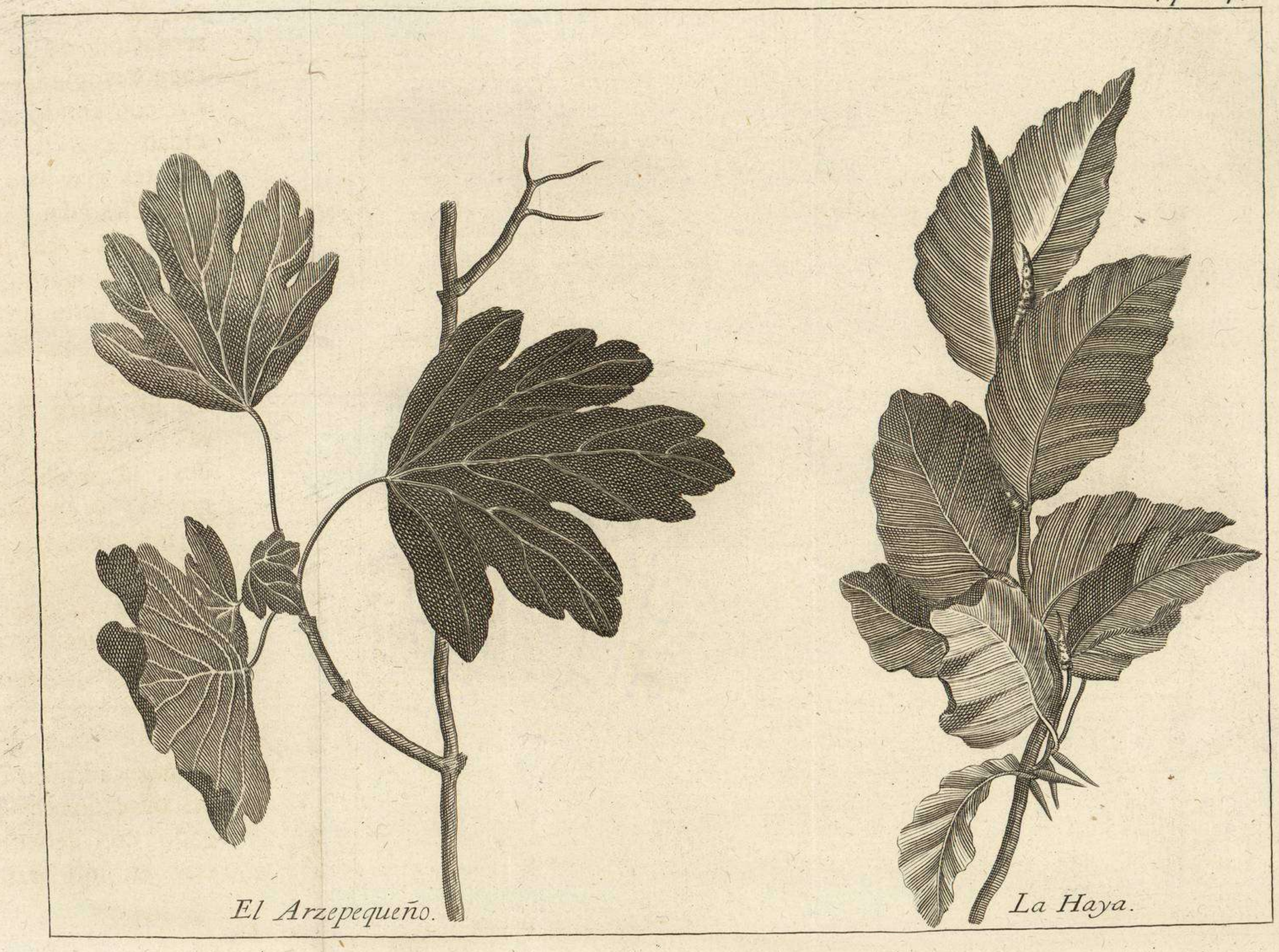
Los Olmos, cuya Madera es buena para fabricar canales, bombas, ruedas de aceñas, y todas aquellas piezas, que están siempre dentro del agua en Molinos, y Navíos; y que además de eso, es muy estimada para toda especie de carruages, no pide sino una Tierra súave, y bien preparada. Si se quiere, que el Olmo forme una hermosa copa, se dexa éntre uno, y otro Arbol la distancia de veinte piés. Olmo. Ulmus.

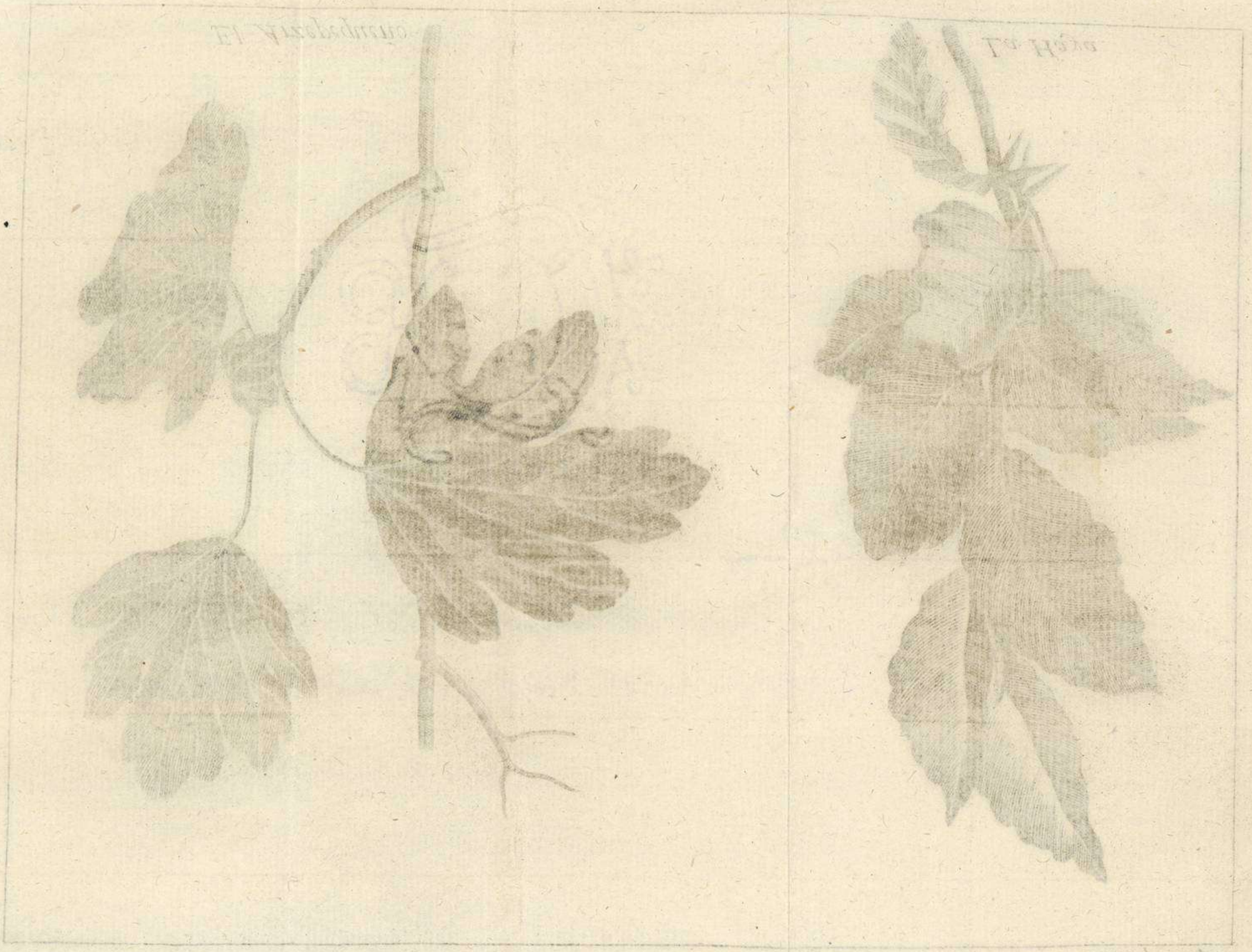
El Plátano, cuya Madera es fuerte, y robusta, como la del Haya, se cria con felicidad en las llanuras, y en lugares algun tanto humedos. El Plàtano. Platanus.

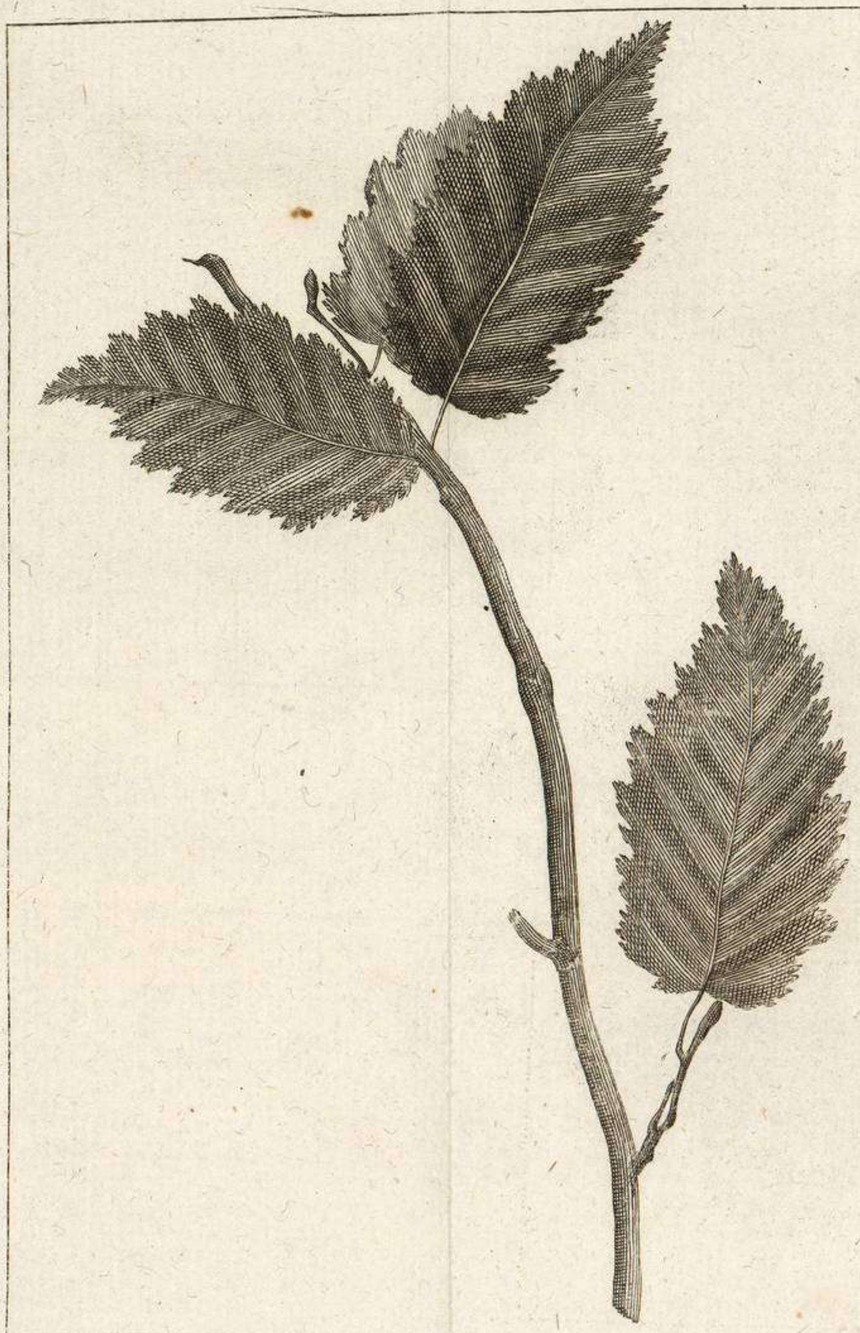
El Castaño era en otro tiempo una espe- El Castaño. Castanea. Castaneus.

pecie muy comun, y muy útil en la Francia. Los Curiosos acuden con gusto á admirar la hermosura, limpieza, y perfecta conservacion de la Madera de este Arbol en las mayores Iglesias de Francia, en donde casi se ha consumido esta especie. Prueba con felicidad lejos de pantános, y lagunas, en los lugares mas áridos, y mas inútiles, á lo largo de las faldas de montes, y en sus declives, y cuestas, que miran ácia el Norte: éntre pedregales, lapizares, y arenales, y aún en la toba se insinúan tambien con fortuna los Castaños. La bondad de su fruto, la hermosura de su follage, á quien casi nunca llegan los Insectos, la excelencia de su Madera, para Navíos de linea, y Embarcaciones grandes, la promptitud, con que crece, y se engruesa; y en fin, la suma facilidad, con que se multiplica en toda especie de tierras, han empeñado (aún en Francia) á muchos Particulares á que los planten en los parages mas inútiles de sus terrenos, y heredades, y se puede esperar, que hagan revivir este hermoso Arbol, que estaba casi perdido. Solamente desde Francisco Primero acá se han multiplicado en Francia los Olmos, ántes desconocidos en sus Selvas, y han arriesgado con felicidad las pruebas, y experiencias en mil parages, en que jamás se habia

Mem. de la Academ. 1721.

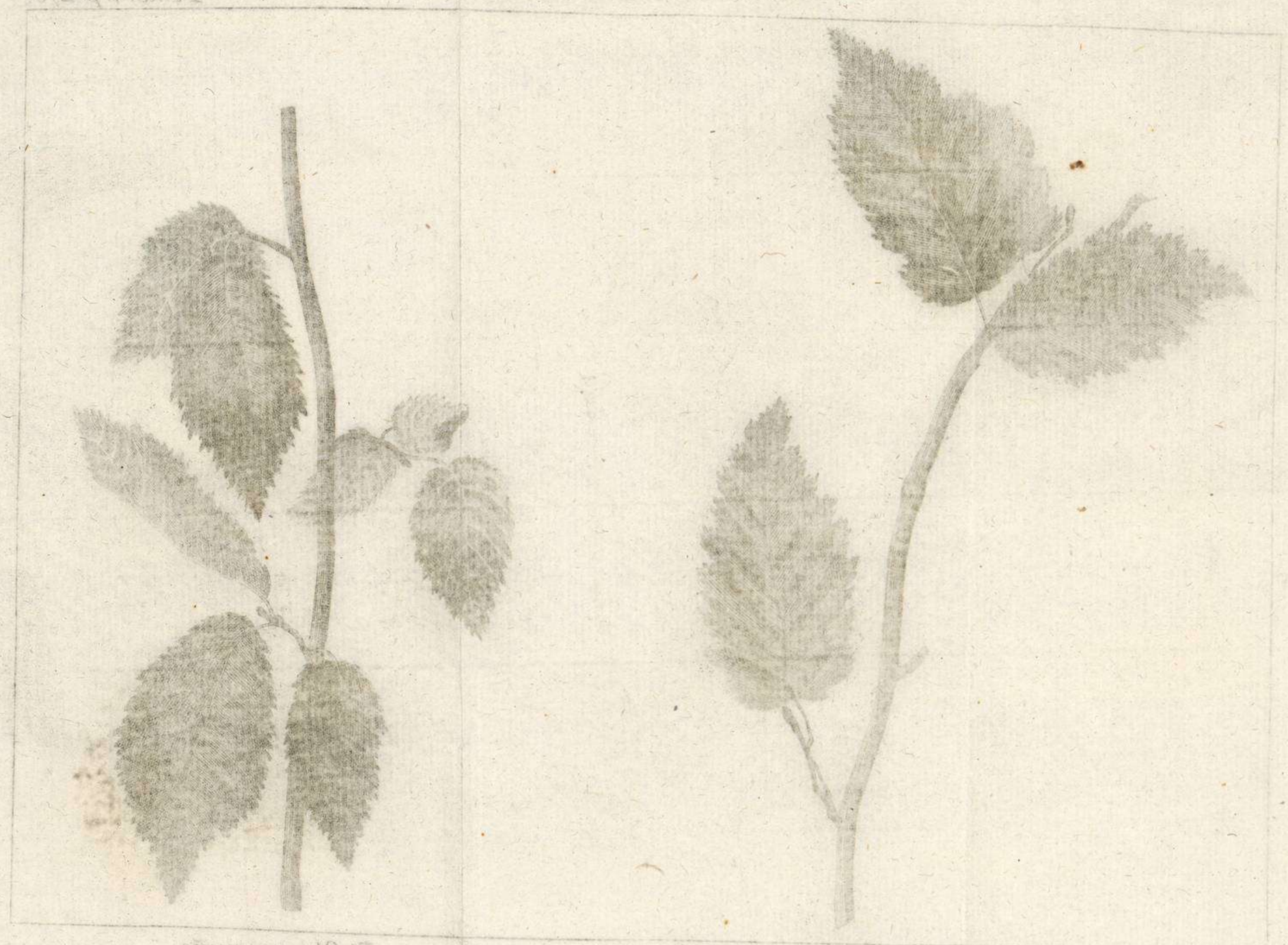






El Carpe

El Olmo pequeño



El Castaño

bia hecho ántes alguna. Pues con mucha mas razon deberán experimentar, y probar fortuna con los Castaños en las tierras inútiles, en que en otros tiempos se viéron cubiertos de hermosura, y frutos. Al ver los terrenos de Limosin, que apenas pueden producir Alforjón, ó Trigo negro, y Lentejas, tan poblados de Castaños, que son su principal riqueza el dia de hoy, se puede asegurar la felicidad, con que se lograrán en el resto de la Francia, en donde se viéron antiguamente tan frondosos, y tan buenos.

El Nogal, cuya fruta, y Madera son de tan conocida utilidad en todo el Mundo, prueba bien en la tierra fuerte, y compacta; arroja perpéndicularmente, como la Encina, su nabo, ó raíz principal, hundiéndose, y baxando siempre. Muchas veces se ve florecer este Arbol en tierras gredosas, y en las mas estériles. Los que plantan los Nogales á mucha distancia uno de otro, como de treinta, y aún quarenta piés y los ponen fuera de todo insulto, lejos de caminos pasageros, obran sabia, y prudentemente. Nogàl. Nux juglans.

El Avellano es de muy buen usufructo en su poda, dando, al cabo de nueve, ó diez años, haces de leña, aros, escalas, pértigas para los lupulares, ó terrenos, en que El Avellano. Corylus.

se producen los Lúpulos, y para muchas otras comodidades de la vida humana: prevalecerá sin dificultad en qualquier terreno ligero, y arenoso.

El Tilo. Tilia.

El Tilo, (**) cuya Madera, á la verdad, no es muy propria para obras grandes, pero su corteza es útil para sacar de los hilos, que contiene, sogas de pozo, y toda especie de cordage; este Arbol á toda tierra la tiene por buena, y singularmenre prueba bien en la gruesa. Yo le he visto de una hermosura perfecta en medio de un arenal, que tenia la arena seis piés de alta.

Abedùl, ò Betùlla.

El Abedúl, ó Betulla (**) se acomoda á toda suerte de aspectos, y situaciones.

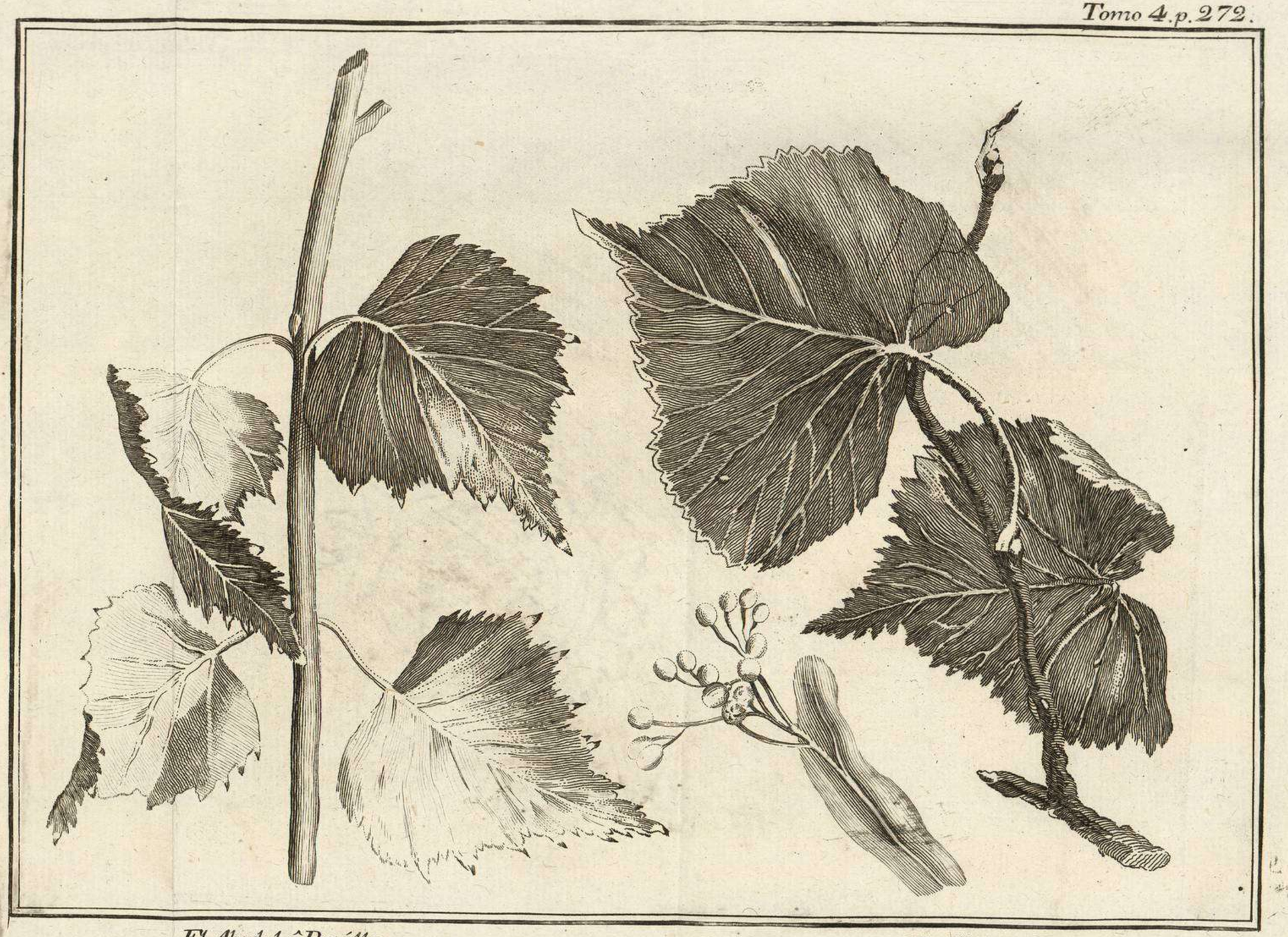
El Sauce. Salix. Mimbrera. Saùcedàl. Salictum. Mimbre. Vimen. Alamo blanco. Populus. El negrillo, ò Alamo negro. Tremulus. Alamo Libyco, ò Alpino. Alnus.

Una tierra pantanosa, ó solamente húmeda, y muchas veces inútil para todo, producirá abundantemente aquellas especies de Madera, que se pueden llamar amphîbias, pues vienen medio en tierra, y medio en agua, como el Sauce comun, el Sauce enano, ó Mimbre, de que se adornan utilmente aquellos parages, que abandonan los Rios. El Alamo, tánto el blanco, como el negro, y el Alpino, que es una tercera especie tambien de Alamo, todos prueban, y el

(**) Tila, ò Tilòn, que todos estos nombres le dàn.
(**) Nebrija Semida, Diccionario, let. T. Vèase lo que notamos arriba.

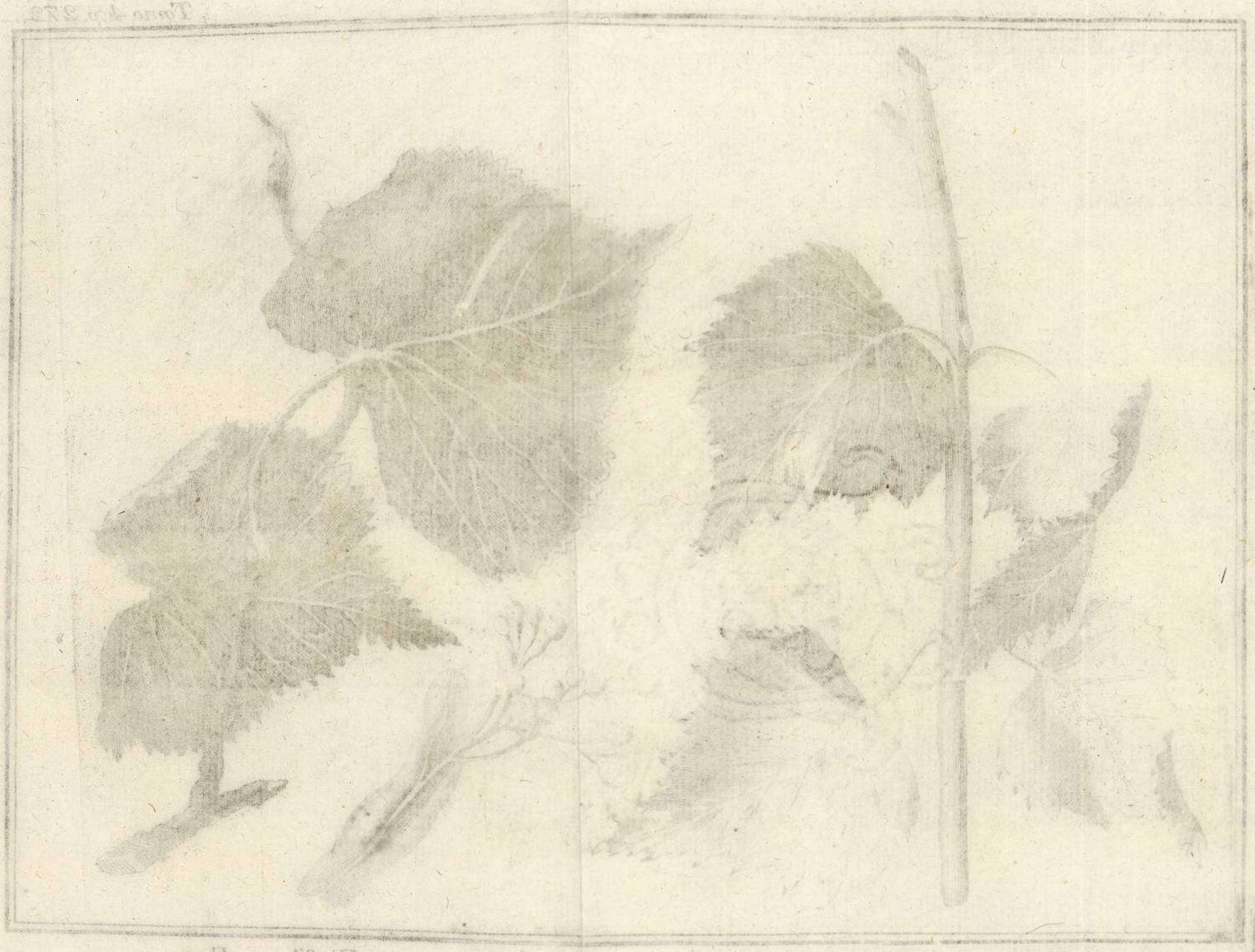
El Abellano.

Especie de Arze.



El Abedul, ô Betúlla.

El Silo, y su Fruto.



Follage del Alamo blanco.

Follage del Alamo negro, ô negrillo.

Follage del Llano negro, ó negrillo.

Follage del Llano blanco.

el Libyco, ó Alpino con particularidad en sitios húmedos. (**) Este último, y los Mimbres son lo mejor que se puede sacar de las lagunas, porque el Alamo Libyco sirve para fabricar canales, y particularmente para estacas en los rios, en donde se conserva maravillosamente debaxo del agua; pero no es de tanta dura, y consistencia en el ayre, que le hace perecer muy en breve.

Si algun suelo no se halla proporcionado para alguna de estas especies de Arboles, que nos son tan útiles, y de tanto uso, lo qual es casi inposible en nuestros climas; á lo ménos se podrán plantar en el tal terreno Boxes, que se fortifican en los lugares mas frios, y sirven para cucharas, caxas, peynes, y mangos de diferentes instrumentos. Tambien se podrán plantar otros Arboles, de los que conservan siempre su verdor, destilan gomas, y son resinosos, como el Pino, el Cyprés, (**) la Melesa, ó Téa, (**) y sobre todo el Abeto, que es sumamente comun para embutidos, y éntre los Ensambladores.

Boxes. Buxu.

Pinos. Pinus. Cypres. Cupresus, ò Cyparisus. Melesa. Larix. Abeto. Abies.

Como Dios ha diversificado las Plantas, segun nuestras diferentes necesidades, tam-

(**) Vèase lo que ya queda netado acerca de la equivocacion, que hay comunmente de estos Alamos.

(**) La Traduccion Italiana omite el Cyprès.

(**) Es especie de pino. Nebr. Diccion. let. L. y muy parecido al Abeto. Crusca, pal. Larice.

bien ha variado la tierra, segun lo requieren las Plantas. El hombre, que puede convencerse facilmente de este destino, y de esta tan señalada conveniencia, no tiene derecho para quexarse de la esterilidad del suelo, ó terreno, que posée: si esta herencia no le sustenta, solamente lo podrá atribuir, ó á su pereza, ó la poca reflexîon, y sumo engaño, que padece, y muestra, quando exîge de la tierra una produccion, y un fruto, para el qual no la destinó el Criador, quando la hizo.

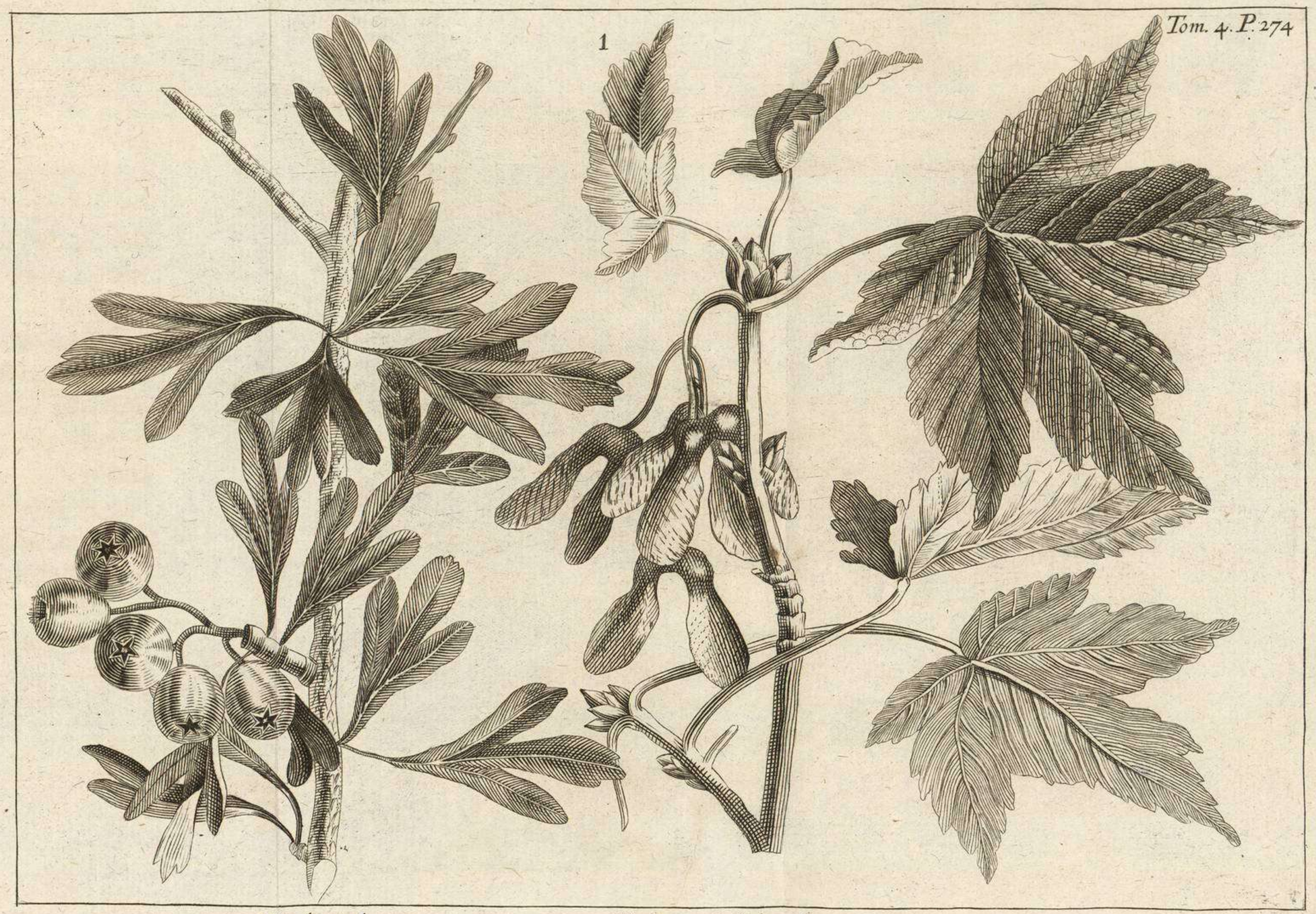
El Cab. V. m. acaba de hablar de muchas especies de Arboles, que conservan siempre su verdor. ¿Esta diversidad, que tienen de los demas, nos trae acaso algun provecho?

El Prior. Quando Dios hace, que suceda para la mayor parte de las plantas el reposo del Invierno, al trabaxo, que tuviéron en las otras tres estaciones, hace ver tambien, conservando su follage, y verdor al Enebro, al Acebo, al Orusco, ó Yusbarba, (**) á la Encina verde, ó coscoja, (**) y á otros muchos Arboles, que no está atado, ni sujeto á ley, ni á necesidad alguna; pero con todo eso no se sirve de su libertad,

Enebro. Juniperus. Acebo. Aquifolium. El Orusco, ò Yusbarba. Ruscus. La Encina verde, ò coscoja. Ilex.

(**) En lugar de esta Planta, que omite, pone la Traduccion Italiana al Cyprès. El Orusco, ò Yusbarba es una especie de Acebo, de que hay quatro diferentes.

(**) Algunos le llaman *Mata-rubia*.



El Azerolo *El Arze ó falso Sycomoró*

tad, por capricho, y arregla, y acomoda el uso de su alvedrio con la utilidad del Hombre. Esto es en lo que pone siempre su mira, y en esto fixa sus piadosos ojos. Sin el verde, que nos conserva en todo tiempo; ¿qué recurso hallaría para su alimento la Liebre, el Conejo, el Cuervo, el Venado, y tantos otros animales, de que se aprovecha el Hombre, y le sirven, sin costarle algun cuidado?

Esta verdad se hace mas sensible todavia, si ponemos la vista en los Arboles resinosos, de que está lleno todo el Norte, y á quienes su aceyte hace inpenetrables al agua, y al hielo, que arruinan en aquellos parages casi todos los otros Arboles. Dios preparó estas Florestas inmortales, para conservar el calor, y la vida á los habitadores de aquellas Regiones frias, y Países destemplados.

Los Bosques, refugio de las bestias feroces.

Otro rasgo tira aqui tambien el Criador, con que manifiesta á un mismo tiempo su bondad, é independencia; esto es, haber destinado las Selvas, para dar á una multitud de animales el mantenimiento, del qual quiso descargar al Hombre. En los Bosques prepára un retiro seguro á la mayor parte de estas fieras: en los Bosques las provée abundantemente de todo: el Criador

dor solo las viste: él es quien alimenta allí los Leones, quien sustenta los Ciervos, da de comer á los Tygres, cuida de los Leopardos; apacienta las Cabras monteses, mantiene los Gamos, los Osos, los Lobos, y juntamente una infinidad de Aves. El es quien les da alojamiento, y los multiplica: él quien á los unos les comunica la fuerza, á otros la astucia, y maña: á estos les da la ligereza, y á aquellos el furor y la ira, para apartar del Hombre la pereza, la desidia, y ociosidad, preparándole enemigos, que no le dexen seguro, le despierten, y le aviven. El mismo Criador ofrece al Hombre en todos los animales, ó una presa ventajosa, ó enemigos que vencer, y victorias que alcanzar: le fortalece con el exercicio de la Caza, y le habilita, y enseña con lecciones, correrías, y batidas inocentes, para hacer, en caso de necesidad, una guerra mas peligrosa, para defenderse, ó de un poseedor injusto, ó de un agresor violento: y asi, los animales todos, tánto los que nos alimentan, como los que nos dañan, y perjudican, son verdaderos presentes, que nos hace Dios.

Utilidad de la Caza.

Pero principalmente la montería, y toda especie de Caza son el medio, con que exercitamos aquel dominio, que el Criador

dor nos dió sobre las fieras. En vano se remontan al ayre, en vano se emboscan en las Selvas, y aún en vano se esconden, y sepultan en las entrañas mismas de la tierra, pues de todas partes las harémos venir á nosotros con la maña, ó con la fuerza. La corteza de un Acebo, y las bayas del muérdago, ó liga, (**a) que se halla sobre los Manzanos viejos, (**b) nos da cierto humor viscoso, con que embarrar, y poner en prision las alas de los páxaros pequeños. Tenemos cien especies de cebo, señuelos, y astucias para sorprehender las Aves mayores. Sin trabajo particular cogemos con hilos, y lazos las Anades, ó Lavancos, Patos, y Gansos montesinos; los Chorlitos, (**c) las Certetas, (**d) los Vanclos, (**e) los

Liga.

Cebos.

Lazos.

(**a) El nombre Latino *Hiviscus*, que añade al margen la Traduccion Iraliana, no le conviene à la liga, ò muèrdago, sino al malvavisco. Vèanse los Diccionarios de la Crusca, Nebr. Amb. y el Castellano, let. P. H. J. M.

(**b) Y sobre el Peral, Robles, y otros muchos Arboles. Rich. Diccion. let. G.

(**c) Otros dicen, que es la Anade montesina. Acerca de esta Ave hay no poca confusion en los Diccionarios, aùnque el nombre mas comun, que le dan, es *Chorlito*; su Latin *Pluvialis*, y *Pardalus*. Diccion. Cast. let. C. ò *Florius*, ò *Crcs*. Pomey let. C. ò *Florus*, Nebr. let. F. ò *Clorius*, Diccion. de Trevoux. En Griego *Anthos*, segun unos, *Phalacrocorax*, segun otros; pero este ùltimo tèrmino significa el Cuervocalvo Nebr. El Italiano Traduce *Colombaccio*, que es la Paloma torcàz. Franc. y el Latin de esta es *Palumbus*. Crusc. let. C. En el Idioma Frances tambien tiene todos estos nombres *Corlis*, *Courlis*, *Courli*, *Courlieu*, ò *Courlieus*. Vèanse Sob. Odin. Pom. el Diccion. de las Cienc. let. C. El de Com. y el Econom. le omiten.

(**d) El Italiano traduce Perdiz en lugar de Cerceta.

(**e) En Italiano *Gallinella*, en Latin *Para*, *Parus*, *Capella*, en Griego *Æs*, *Gis*, *Exegos*, *Æga*.

los Pardálos, (**) los Hortelanos, y todas las demas Aves pasageras. Sabrá el Huron entrarse en la madriguera de un Conejo, y privarle del asilo, que ya tenia. Los Tejones, y las Raposas no encuentran retiro, que los Perros de muestra no busquen, y que todas las demas especies de Perros no asalten. Tenemos Alcones, Neblíes, Gerifaltes, Sabuesos, Galgos, Podencos, y Perros de todas magnitudes, y figuras, con los quales nos entendemos, hablando una lengua misma, y segun las órdenes, que les damos con la seña, con la voz, y aún con sola la intencion. Parten á la busca, siguen el rastro, y hacen una guerra crúel, vuelven, y revuelven ácia todas partes, segun lo demanda el logro de la victoria; tornan á nosotros con ella, y si acaso no la alcanzan, saben, ó aprenden á corregir sus descuidos, y ya enmendados, nos tributan de nuevo su vista, su olfato, su ligereza, y velocidad para descubrir, y asegurar la presa, que es el objeto de nuestros deseos.

Huron.

Cetrería.

Caza.

Armas de fuego.

En fin, en lugar del arco, y la flecha hemos llegado á idear, y fabricar armas de una execucion prompta, y de un golpe inevitable. Se puede decir, con una especie de verdad, que manejamos yá el rayo los Hombres,

(**) En Italiano *Piviere*, en Latin *Pardulus*, *Pluvialis*. Algunos le llaman *Chirlo*, ò *Chirlito*; otros *Chorlito Real*.

bres para hacernos volar por el ayre una exhâlacion, una centella; y un globo de fuego, que hiere á largas distancias los animales, y los abate á nuestros piés, ántes que puedan advertir por el estallido, ni por la luz del fogón, ó de la escopeta, que acompaña, el golpe, que les va la muerte en él.

El Cab. Hago juicio, segun el gusto, que me da la caza, que se hace un agravio grande á aquellas personas, á quienes se la vendan. ¿Por qué causa este exercicio está por lo comun reservado para la Nobleza?

El Prior. El Hombre no puede vivir solo, y no podria subsistir la Sociedad, que necesita, si todos aquellos, que la componen estuviésen dedicados al exercicio de las armas. Por otra parte la Caza no conviene al Pueblo, pues se apartaría de ese modo del comercio, de las artes, y cultivo de la Tierra. La caza no conviene á los Eclesiásticos, porque son deudores de todo el tiempo, que tienen á los Pueblos, que no los han descargado de los afanes, y cuidados penosos de la vida con limosnas tan abundantes, sino á fin de facilitarles las impetraciones, y ruegos para con Dios, el estudio, y las funciones, y actos proprios de su Ministerio. La caza se ha guardado sabiamente para aquellos, que deben por su estado gobernar, y defender á los demás, pues ha-

La caza no conviene al Pueblo, ni à los Eclesiàsticos.

llan de este modo, aún en la paz, en el descanso, y en el noble placer de una diversion, que se les permite, un medio de adquirir el carácter de la fortaleza, y de la paciencia, que los debe distinguir. La caza es para ellos una ocasion continuada para ser fuertes, valerosos, vigilantes, cautos, prudentes, terribles, é incapaces de temer la fatiga, ni recelar el peligro.

Fin del quarto Tomo.

Tabla de las Estampas de este quarto Tomo.

IN-

INDICE ALPHABETICO
de las materias, que contiene este quarto Tomo.

A

B

Ca-

Cal-

D

E

Ene-

F

de

G

H

La-

N

O

P

Pa-

Q

R

S

T

Tor-

V

LAUS DEO.

ERRATAS.

Pag. 20. lin. 8. seco, lee *seca.*
Pag. 44. lin. 10. Ascolonia, lee *Ascalonia.*
Pag. 116. lin. 20. de lee *dé.*
Pag. 130. al margen tercero convios, lee *convites.*
Pag. 139. lin. 5. instruidas, lee *instituidas.*
Pag. 141. lin. penult. vantaros, lee *cantaros.*
Pag. 149. vers. 2. de la cita, ragia virga, lee *rasæ virgæ.*
Pag. 254. lin. 18. desmontonar, lee *desmontar.*

ESPECTA
DE
Natura
A.