



MADRID. EN EL PARQUE DEL RETIRO

UN ASPECTO DE LA FUENTE DE ISABEL, OBRA DE MARIATEGUI Y TOMAS, TRASLADADA DESDE LA RED DE SAN LUIS, DONDE FUE ERIGIDA PARA CONMEMORAR EL NACIMIENTO DE ISABEL II. (FOTO V. MUÑOZ)

296  
1-130



INICIADO EN  
MARES ESPAÑOLAS  
EL 11 DE ABRIL DE  
1808 EN LA BAYONA  
DEL 1808  
Y EN LA BAYONA  
DEL 1808

MADRID. MONUMENTO AL CABO NOVAL, OBRA DEL INSIGNE ESCULTOR BENLLIURE



NOMBRES DE LOS AUTORES,  
y tratados contenidos en este libro de la Agri-  
cultura general del campo.

**A**lonso de Herrera, libro que trata de la labranza del cam-  
po, en seis libros, fol. 1.

Despertador, que trata de la grande fertilidad, riquezas, ba-  
ratos, armas, y caballos que España solía tener, y la causa de  
los daños, y falta, con el remedio suficiente, fol. 321.

Diego Gutierrez de Salinas, Discursos del Pan, y del Vino,  
reducido à sumario, fol. 357.

Gonzalo de las Casas, Arte nuevo para criar Seda, fol. 385.

Luis Mendez de Torres, tratado de la cultivación, y cura de  
las Colmenas, fol. 422.

Gregorio de los Rios, Agricultura de Jardines, primera, y  
segunda parte, fol. 448.



"CLAVELES SEVILLANOS", OLEO DE LA ROSA

PRO-

# PROLOGO

DEL PRESENTE LIBRO DE AGRICULTURA,

dirigido al Ilustrísimo, y Reverendísimo Señor Don Fray

Francisco Ximenez, Arzobispo de Toledo, y

Cardenal de España, &c.

**S**entencia es muy notable, y verdadera del Filosofo, la qual confirma el Emperador Justiniano (muy Ilustre, y Reverendísimo Señor) la dificultad de qualquier cosa, estar principalmente en el principio della, y que el añadir, ó pasar à delante sobre lo comenzado, como no sea tan difícil, y trabajoso, que por eso no es digno de tanta fama, premio, y honor: y por eso vemos (y es mucha razon) que los inventores de qualquier Arte comunemente son llamados padres de los que despues se dán à ella; porque como en la generacion natural los padres son principio de donde los hijos proceden, así en lo artificial los primeros inventores son principio de los que despues suceden en aquellos oficios, y artes; y por eso merecieron aquel nombre de tanta veneracion de padres, como podemos por muy singulares exemplos bien probar. Y recurriendo à las artes mecanicas, bien vemos que en el arte de la plateria, y otros metales, en nuestros tiempos, y antes habia unos maestros muy ingeniosos, y primos, y de duro hierro hechas piezas, obras tan delicadas, y bellas, que de muy cendrada, y fina plata parecen ser labradas. Quién, pues, dudará que agora en estos tiempos no se hagan mas gentiles tiendas, mas polidas que las que antiguamente hizo Jabel. Mas por ser este el primero que hizo tiendas, y Tubal Cain el primero que inventó fragua, llamalos la Sagrada Escritura padres en aquellas artes, y oficios; no porque otros no habian sido mas perfectos en ellas, mas por causa que fueron ellos en ellas los primeros. Quántos habrá en la musica muy mas dulces que Tubal, y quántas diferencias de instrumentos musicales, que él no supo? Mas porque fue este el primero en la musica, es llamado padre de los que cantan en cítaras, y organos. Y por llegarme más à nuestros tiempos, vemos que los Impresores en su Arte de imprimir tienen muchos primores, y sutilezas, que miradas no parecen hechas por manos de hombres, sino que ellas mismas se nacieron así, las quales no supo el que halló este Arte, y à ellos porqué añidieron se les debe mucho; mas mucho mas sin compatacion le debemos todos à aquel singular varon, cuyo nombre es de perpetua fama, y gloria digno, Joannes Faustus, Caballero de la Ciudad de Maguncia, pues por él, y por su provechosa industria se han mucho mas ilustrado las ciencias, y avivado los ingenios, y multiplicado Letrados. Pues así deben ser en mas tenidos, y estimados los que alguna obra noble, y provechosa, de principio comienzan, y della son inventores, que los que despues añaden; porque de qualquier cosa el principio es lo principal, y cabeza, como dice el mismo Aristoteles. Y si el que la tal obra comienza bien la cabeza, es digno de corona, y honor; y si en algo erró el hito de su intencion, y trabajo, no se lo han de tener à mal, ni por ello debe ser reprehendido, pues fue su proposito de aprovechar; antes le deben agradecer su buena voluntad, y deseo, y muy pocas obras (humanas digo) son perfectas en sus principios, que siempre los que suceden añiden. Con todo eso no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primer inventor de esta Arte de Agricultura, que con razon podemos decir ser nuestra madre; pues della se mantuvieron nuestros antepasados, y tambien nosotros nos mantenemos, y se mantendrán los que viñeren hasta la fin del mundo. Y della en Griego, y en Latin, y otros lenguajes hay, y hubo muy singulares libros escritos; mas puedo decir con verdad ser yo el prime-

## PROLOGO.

ro que haya procurado poner en nuestro Castellano las reglas, y arte dello, aunque yo digo muy poco en respeto de lo que queda por decir; lo qual quanto sea trabajoso, concordando à las veces discordes Autores, desechar, escoger, y reprobear algunas costumbres; y usos antiguos, y modernos. V. S. I. lo vé. Ponerlo asimesmo en otro lenguaje que nunca estuvo, es cosa nueva, y en algunos es causa de admiracion, y en otros de menosprecio: porque cada cosa, tanto es mas preciada, y tenida, quanto es, mas trabajosa, y dificil de alcanzar; y por eso reprehenden esta obra algunos que poco miran, y calan las cosas. No carecen deste error algunos Letrados, que dicen que las reglas, preceptos, y avisos de los Agricultores que en Italia, ò Grecia escribieron no pertenecen à nuestra Religion de España, ò por la discordancia de la tierra, ò por las diferentes calidades, y aspectos de climas, ò de estrellas, que de una manera influyen en unas Regiones, y de otra manera obran en otras. Quanto sea falsa la opinion destes tales, demás de lo que se muestra por natural razon, y experiencia, se puede bien probar con la autoridad de los mesmos Maestros, à quien imitar propongo, porque siendo ellos Romanos (y aun Columela Español) muchas veces se aprovechan, y dán reglas, segun las doctrinas, preceptos, y opiniones de Griegos, y Cartagineses. il no omno supior; alla è mltas auttores sup  
noe Luego segun el decir destes tales, mal hacen los Medicos de España, y de otras partes, que siendo Griegos Hypocrates, y Galeno, curan segun sus preceptos, y reglas; mas los Italianos, Alemanes, Franceses, y otras estrañas naciones que se aprovechan de nuestros Medicos Españoles, Abencenif, Abenzoar, Avicena de Damasco: en la Siria fue el Mesue, y allá dicen qué escribió; mas qué Medico, ni Boticario hay que no se aproveche de él à cada paso? Pues si en los cuerpos humanos (cuyas complexiones, y virtud cada dia se enflaquecen, mudan, y trastruecan) son por la mayor parte muy ciertas, y de mucho provecho las reglas de medicina de otras Regiones disimiles, y longinquas, por qué no serán tales, y aun mejores, y mas ciertas las reglas, y avisos de los Agricultores en la labor de la tierra, cuyo ser, y calidad nunca se muda? Mas segun dice Columela, y nosotros vemos, Dios la hizo perpetuamente fecunda, y le dió fuerza, y vigor de perpetua juventud, que ni por mucho fructificar, ni continuo parir, apenas muestra cansarse, ni tampoco por ser muy antigua pierde su fuerza, que no es la tierra de la condicion, y calidad de las gentes, ni de los otros animales que tienen edades distintas de niñez, juventud, y vejez tan limitada; y los que son viejos no pueden tornar atrás: y la tierra, aunque en la edad es vieja, ò que con huelga, ò con otros beneficios, y aun de ser ella en muchas partes de mucha utilidad, y sustancia, tiene operaciones de juventud. Y no me espantan murmuraciones de otros que dicen, que mas sabe qualquier rustico labrador en las cosas del campo, que supieron Caton, Columela, Plinio, Paladio, y otros antiguos, y modernos Escritores, y mas que aquel Doctísimo Marco Terencio Varron, à quien en saber, el Glorioso Doctór San Agustin, y sobre todos los Romanos dá ventaja, y corona. De creer es, que los Romanos supieron labrar el campo tan bien, y aun mejor que nuestros Españoles, porque mas se preciaban dello; pues los vitoriosos Reyes, y Capitanes triunfadores, por sus mesmas manos labraban la tierra, y se tenian en ello por tan honrados, como en ser los primeros en las batallas, y vencer sus enemigos, y tanta diligencia ponian en labrar con sus mesmas manos los campos, como en ordenar las batallas, y guarnecer los Reales; y así parecia que la tierra se holgaba con triunfante labrador, y reja digna de laurel, y así daba mucio mas fruto, claro es que no hay quien tan bien haga la cosa, como el que se precia, y honra della. Mas como agora ande tratada la tierra de obreros alquiladizos, que no curan de mas de su jornal, ò de criados sin cuidado, ò de viles esclavos, enemigos de su Señor: lo uno en ser no bien obrada; y lo otro, parece que en ver que siendo nuestra madre, es tenida en poco, de corrida nos niega la mayor parte de nuestro mantenimiento. No lo hacian así los antiguos Romanos, y excellen-

## PROLOGO.

tísimos labradores; pues para saberlo mejor hacer de consejo, y mandado de aquel Sapientísimo Senado Romano, que al mundo mandaba, fueron trasladados del lenguaje Africano en Latin los libros de Agricultura que Magon habia escrito, como utiles, y necesarios, (segun que Columela dice) y digo esto, porque aun hay otros que dicen, que los preceptos, y reglas de Agricultura no se pueden reducir en arte, y que no aprovecha cosa alguna quanto dello se escribe, dando por respuesta, que pues los labradores (à quien pertenece mas saber esto) no saben leer: ò ignorantes, ò vèn que echan la culpa agena al libro! Desta manera pueden tachar todas las otras ciencias, que aunque à todos nos tocan, pocos las saben, cuyas frívolas razones no me espantan, ni à ellas quiero responder, mas de aquel dicho de Plinio, que dice, que no hay libro tan malo, que en alguna parte no fuese provechoso; siquiera para ocupar los ociosos algun poco de tiempo, para que no exerciten algunos vicios, de donde suelen resultar muchos escandalos, y pecados. Esto entiendo yo, con que no sean libros de doctrinas hereticas, ni reprobadas, ni tampoco de fabulas, ni mentiras, que despiertan, y avivan à pecar, que los habian de quemar con sus Autores, y esto me puso codicia de escribir este libro; demás de habermelo mandado V.S. à quien con toda mi posibilidad siempre deseo servir, y obedecer, mayormente en cosa de que con ayuda de Dios se seguirá provecho à las gentes, pues à la verdad que no hay ciencia, ni arte (hablo de las humanas) mas util, y provechosa para vivir, y alcanzar hacienda sin ofensa de Dios, que esta: Que si de los mercaderes hablamos, qué oficio, ni trato hay de que mas peligro se crezca à las animas, y cuerpos, cargados de trabajos, de temores, ni seguros en tierra, ni en mar, con trabajos, perjuros, engaños, y falsedades, el mas tiempo fuera de sus casas, deseando siempre el reposo, y quietud, de que su oficio es muy ageno? Pues à la vida militar excede en todo, por la quietud, por la seguridad, y por la inocencia, y asi tiene ventaja à los otros oficios. Labrar el campo es vida santa, vida segura, de sí mesma llena de inocencia, y muy agena de pecado; y no sé quien pueda decir, ni contar las excelencias, y provechos que el campo acarrea: el campo quita la ociosidad dañosa: el campo, ni consiente ociosos, ni holgazanes: en el campo no hay rencores, ni enemistades: en el campo mas se conserva la salud, por donde la vida mas se alarga; y puedese decir la vida del campo, à quien bien gusta della, vida quita pecados, y quita pesares. O vida del campo, ordenada por Dios! y no era menester decir mas en sus loores, que en esto se encierra toda su perfeccion. Dirán los que son amigos de holgar, que la vida del campo es muy trabajosa, y que por eso huyen muchos della. Puedeseles responder, que esto es lo mejor que ella tiene, que trabajar para mantenerse es honra, y servicio de Dios, mas que holgar, y morir de hambre, que en este mundo para trabajar nacimos, que holgar en el otro ha de ser. Y no se halla que Dios nos mande holgazanear en esta vida, y trabajar sí. Y él dá su bendicion, y promete hartura à los que se mantienen del trabajo de sus manos, y no à los que comen los sudores agenos, estando los hombres ociosos de prender mal hacer, y tienen mucho trabajo, y peligro de perderse la Republica donde se consienten holgazanes, y jugadores. Los holgazanes qué castidad no combaten, qué cerradura no falsean, qué casa no escalan, qué familia no lastiman, qué caminos no saltean, y dellos se hinchen horcas, y palos, y se puebla el Infierno; y del trabajar nacen muchas virtudes, y bienes. O cuánta mas honra en este mundo, y gloria con Dios tiene el labrador, que trabajando, y sirviendo à Dios tiene abundante su casa, y harta su familia, que el ocioso, y holgazan, que en pago de su pecado perecen de hambre! Y digo, que por ser holgazana la gente castellana hay tantas hambres en Castilla, que son muchos à comer, y destruir, y pocos à trabajar; y pertenece al buen gobierno de justicia: lo uno prohibir malditos tratos, y oficios; y lo otro desterrar, y aun matar los holgazanes plácidos, como à enemigos de la Republica, ò hacerlos trabajar en el campo, que es exercicio de nobles, ò en otros oficios, ò negarles los alimentos; y asi lo manda la ley

## PROLOGO.

ley divina, que no coma quien en su oficio (segun Dios) no trabaja. Y era muy necesario resucitar en nuestros tiempos aquella ley famosa de Amasis, Rey de Egipto, que mandaba matar en su Reyno à los que no diesen cada año buena cuenta de qué vivia. Exemplo nos puso Dios ante los ojos, y entre las manos de otro tanto que hacen las abejas, que matan à los zanganos, pues no trabajan, y se comen lo que ellas allegan; y por ser tan santo el trabajar, nos envia el Sabio à que tomemos exemplo de las hormigas, que trabajan continuo para su mantenimiento, y que no imitemos à las cigarras, que pasan su tiempo en cantar, y despues perecen de hambre. Y asi es muy averiguado, que los que pasan en flores, y volgando su juventud pàran à las veces en pobres, hambrientos, y mendigos, y las mas veces en ladrones; y con estos tales no viven seguros los que se dan à virtud. Pues quánta recreacion trae el campo, (demás de sus provechos) asi à los que superficialmente miran su hermosura, como los Philosophantes, y Doctos, que especulan los secretos de cada cosa, es tan claro, y manifesto, que no era menester decirlo yo, pues asi à los unos, como à los otros provocan, y encienden à dar siempre gracias à Dios, viendo sus maravillas, y en todo para la bendecir, considerando las mercedes infinitas que de continuo nos hace criando por su bondad tantas, y tan diversas cosas, segun los tiempos, para nuestro servicio, y provecho. Y en lo que toca à la salud corporal, es muy notorio, que quando los antiguos no habian poblado Ciudades, no habiendo tantas maneras de medicinas, ni era menester traerlas de las Indias, ni de Arabia, porque no habia tantas maneras de enfermedades, que por la mayor parte en los poblados tienen su dominio, y habitacion, que los campestres con yerbas de las que entre manos traian, quando algun mal sentian, se curaban: y los que exercitan el campo comen de buena gana, todo les sabe bien, y casi nunca les hace mal. El campo, en conclusion, nos dá todas las cosas necesarias, y no podemos vivir sin él, y esta manera de vivir contiene en sí perfectamente aquellas tres maneras de bienes, que juntas en pocos oficios se hallan provecho, placer, y honra: y de tal manera las tiene, que acá aprovechán en esta presente vida, y no desvian; mas guian à la vida eterna: que el campo, como hace buen cuerpo; hace buena alma; al contrario del holgar, que hace mal cuerpo, y mala alma, y aun mal aparato. Esta santa manera de vivir es la mas antigua de quantas artes hay, y à esta se dieron muchos santos Varones, Reyes, y Patriarcas, y esta por su propria excelencia es à los Sacerdotes de Dios (que han de ser agenos de todos los otros tratos) por los Sacros Canones permitida. Esta heredamos de Adán, y à él Dios se la mandó, y esta propriamente nos pertenece, y à ella somos todos naturalmente inclinados; y digo que no podemos vivir sin ella. Y segun dice la Sacra Escritura, à ésta Dios la crió, ésta en los tiempos antiguos era muy tenida, y muy preciada, y muy honrada, y quando los Romanos sumamente alababan à alguno, decian de él por mucha loa, ser buen labrador, como Caton dice: y entre tanto que ellos de labradores eligieron Soldados, y Capitanes, conservaron su inocencia, y segun Gentiles, vivieron virtuosamente, y aun se enseñorearon en la mayor parte del mundo; y tanto estimaban à los labradores, que del arado los tomaban, y hacian Capitanes, como de Cincinato cuenta Titolivio: y otro tanto dice el vulgo de nuestro Emperador Trajano. O quánto debemos, y somos obligados à los labradores, y de cuyo trabajo nos sustentamos, y ellos son dignos, y merecedores de mas favores, y libertades que muchos que heredan la hidalguia, y usan mal della, ò que estando mohosos por los juegos, y tablajes, apocando sus personas, y perdiendo sus haciendas, y en todo infernando sus animas, ò podridos, y cocidos en vino por las tabernas, y bodegones, ò viviendo por otros modos illicitos muy contrarios de la nobleza, y virtud, y aun dignos de castigo, y punicion; y à los tales como gafos, y leprosos, y como à los que están tocados de pestilencia, y males que inficionan, los habian de desterrar de los Pueblos, y de la conversacion de las gentes, como manda la ley divina, dandonos à entender en la



## PROLOGO.

figura de la lepra corporal la lepra de los que tienen pecados públicos, que es lepra que daña los cuerpos, y animas, y se pega mucho. Así piensan, que por ser hidalgos, nobles, y Caballeros lo pueden hacer, por eso son mas obligados à vivir siempre virtuosamente. Miren que no se puede conservar la nobleza sino como se ganó, que debió ser con virtud; y quiero que sepan, que la nobleza verdadera está en el anima, y no en las carnes, ni vá por sucesion de carne, que es cosa divina, y así nunca se hereda, que es compañera, y individua inseparable de la virtud, y la virtud la gana, y engendra, y con la virtud se conserva, y no dura mas la nobleza que la virtud, porque son una misma cosa. Y por tanto, ninguno justamente se puede, ni debe gloriarse de la nobleza antigua de sus progenitores, si él no la tuviere en sus obras, que la nobleza verdadera en las obras macizas de virtud se muestra, y funda, y no en las palabras vanas, que los que se loan de las grandezas, y noblezas de sus antepasados, si en sus obras son viciosos, y viles, ellos mismos se dán la bofetada, y se hacen mas oscuros, no teniendo en sí por su culpa muy claros, y hazañosos hechos en armas: claro, y manifiesto es, que muy mas habiles serán para ellas los que están endurecidos con los trabajos del campo; criados en soles, aguas, nieves, y vientos, y otros trabajos, y ejercicios de dia, y de noche, y tienen con el trabajo hechos callos, y el hierro los há miedo, y las espadas muy agudas ya no cortan en sus carnes, como si tuviesen conchas, que los que están guardados en casa, y à la sombra, como damas en estrado, compuestos como mugeres, y de palabra, son mas fieros en poblado que leones, y si los sacan al campo al trabajo, y exercicio militar luego de tiernos, y no usados los derrite el sol, y no pueden sufrir un poco de sereno, que luego los mata el romadizo, y mas aparato han de llevar à la guerra para sustentar su regalo, que para combatir las Ciudades, ni pelear con sus enemigos. Y por eso en arte de guerreros son preferidos los que usan el campo à los que están holgados, y tienen oficios de mugeres, que los oficios dán, ò quitan animo, y fuerzas. Tampoco no quiero que piense ninguno que tacho yo la hidalguia, y nobleza, pues es muestra de la virtud; mas digo, que para ser verdadera nobleza, ha de ser muy acompañada con obras, y junta la nobleza à las cosas del campo. Digo no ser contrario ser hidalgo, y labrador, pues antiguamente eran Reyes, y labradores, que el exercicio del campo, de mas de ser vida, esta es muy noble, y no es servil; y si en nuestros tiempos anda abatida, no es por culpa della. Y vuelvo al proposito que llevaba, y digo, que esta manera de vivir fue antiguamente de mucha estima, y valor, y della escribieron nobles Reyes, y excelentes Philosophos, y Capitanes, cada qual en su lenguaje, unos en Griego, otros en Africano, otros en Latin. Quiso V. S. que nuestra lengua Castellana no careciese de algo desto: (y con razon) porque todo precepto que no se exercita, no aprovecha, sino como difunto que está en la sepultura; así está sepultado en el libro, que es muy manifesto, que no se podian aprovechar dello las gentes labradores (que como arriba dixé) apenas saben qué cosas son letras, estando en otro lenguaje, que à ellos es del todo ageno, siendo para ellos mas necesario que para otras gentes: porque ellos son los que estos preceptos, y avisos han de traer al exercicio; y por eso es bien que ellos sepan lo que tantos tiempos les ha leído por arte ignoto. Asimismo quiso V. S. darme à mí el cargo dello, yo, demás de ser de mi natural aficionado à las cosas del campo, y deseando (como obligado) dar de mí algun provecho à las gentes, no miro tanto la dificultad, y trabajo, quanto lo que podria aprovechar, y tomé cargo mayor que mis fuerzas. Otros habrá que con mas doctrina, (porque sabrán mas) y con mejor estilo proseguirán las reglas, y preceptos desta arte; mas pienso yo no haber tentado pequeña empresa en ser el primero que escribió desta materia en nuestro Castellano, y abrir la puerta à otros. Reciba V. S. Reverendissima lo que me mandó. Quiera Dios que ello sea tal, que yo sin verguenza, y temor ose parecer, por haberlo tomado à cargo, y V. S. Ilustrissima no se atrepienta por habermelo à mí encomendado; cuya vida, y esta-

## PROLOGO.

do nuestro Señor, por su clemencia infinita, alargue, y prospere por muy largos tiempos. Amen.

La primera regla de la presente Obra es, que en esta, como en todas las otras obras, para ser bien hechas, se requieren tres cosas, que son: saber, poder, y querer. Y si alguna de estas falta, vá errada toda la obra; porque toda la obra donde estas tres cosas concurren será perfecta, y si acierta sin alguna dellas, será acaso.

La segunda depende de la una parte de la primera, que es del saber: digo, que el que trata en el ejercicio del campo (y aun en qualquier otro oficio) ha de tener experiencia, y si con la experiencia pudiere juntar ciencia, y arte, es mucho mejor: mas si lo uno ha de faltar, mas vale tener experiencia sin arte; que arte sin experiencia; porque la experiencia bien aplicada yerra pocas veces, y por eso han de creer al Artífice en su arte, mayormente si es bien experto en ella.

La tercera regla es, para que en todos los oficios, y en este principalmente, suceda bien al que á ellos se diere. Es muy necesario que la tal persona sea aficionada al tal oficio, que la aficion hace buen oficial: y así, los oficios del campo quieren que el labrador les tenga aficion, y se precie, y honre dellos, porque es bien que cada uno se precie del oficio que le mantiene, y sucederleha muy bien poniendo toda diligencia, mayormente en las cosas del campo, que no consistenten holgazanas, ni perzozos.

No quiero que quede por decir otra regla, y es, que todo hombre debe huir de labrar ruines tierras, porque es mucha la costa, y poco el provecho; ó las aplique en aquellos usos en que serán menos costosas, y mas provechosas. VALE.

Donado por el medico  
medico barneo pata de Cordo  
ba. D. Rafall Vasquez de  
la Plasa

año 1730

# LIBRO PRIMERO,

## EN QUE TRATA DE LA LABRANZA,

### Y CRIANZA,

## Y DE OTRAS MUCHAS PARTICULARIDADES,

### Y PROVECHOS DEL CAMPO.

#### CAPITULO PRIMERO,

#### EN QUE PARTE TODA LA OBRA.

**P**artese el Arte de Agricultura, y labor de la tierra, principalmente en seis libros generales.

*Prueba-se qual se-  
rá la me-  
jor tierra.*

El primero tratará mediana- mente de las tierras buenas, comunes, y malas, y dará los documentos, y señales, segun las reglas de los Agricultores, para las conocer: mostrando qué manera de pan pertenecé, y conviene, à cada suerte de tierra, y de muchas maneras de pan, y legumbres, y qué tal ha de ser la simiente, y de los tiempos del arar, sembrar, arexacar, ò escardar, coger, guardar, y algunas propiedades dello.

El segundo libro tratará de las viñas, y de sus particularidades dellas, y de los parrales, diciendo qual calidad de vides conviene mejor à cada suerte de tierras, y en qué sitio son mejores las viñas, y de las formas, y tiempos del plantar, arar, cavar, enxerirlas, y del podar, y de cómo se ha de hacer el vino, y de la bodega, y de las propiedades del vino, y del vinagre, y otras particularidades.

El tercero será de muchas diversidades de arboles, y mostrando en qué calidad de ayres, y tierras la tal planta mejor se hace, y cria; pondré el arte de plantar, y tiempo conveniente à cada una, y del enxerir, y pondré secretos muy sutiles, y agradables.

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

El quinto tratará de los ganados, y ayces de cada una cosa por sí, diciendo como se han de criar, y de algunas enfermedades,

y los remedios à ellas convenientes; segun los Agricultores, y diré algunas propiedades de algunos dellos.

El sexto será recapitulacion de toda la obra, poniendo qué cosa se ha de hacer cada mes, y algunas señales de tiempos, y otras cosas necesarias à este exercicio.

#### CAPITULO II.

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

**E**S la tierra (segun todos los naturales concuerdan) uno de los quatro elementos, ò principios de las cosas, à la qual por los grandes, y continuos beneficios que della recibimos, llamamos madre: ésta de su calidad, ò naturaleza es fria, y seca; y si alguna vez no está así, es por algun accidente que la muda, es segun sus sitios, y disposiciones de una de tres maneras, de llanos, valles, ò montes. En los montes hay dos maneras de disposiciones, que ò son laderas, ò collados. Ladera es por donde suben à lo alto. Collado es lo mas alto, que otros llaman cumbre. Los valles son mas gruesos que los llanos, los llanos mas que las laderas: porque de las laderas, y alturas continuamente se deriva la sustancia, y virtud à lo baxo; y por eso son mejores las heredades al pie de la cuesta, que no en laderas, ni altos, porque son de mas sustancia.

Item, son de otras calidades, segun su propiedad, que ò son fértiles, gruesas, muy buenas, ò son del todo estériles, y muy malas, ò tienen el medio, que

ni son de todo-malas, ni buenas, ni muy frutíferas. Y en éstas, más se allegan à buenas, que participan mas de bondad que de esterilidad; otras son mas pobres, y participan mas de la esterilidad, que de bondad, ni grosura.

Item, son muy calientes, ò muy frías; ò son en su calor templadas, no digo las tierras por su calidad, sino por la participación del ayre caliente, ò frio, ò templado. Aquí no entiendo decir de las estremitas, digo de las que por extrema sequedad, ò humedad, ò estremado frio, ò calor, son inhábiles para llevar fruto; y porque hay en las tierras, asi como en los cuerpos humanos, enfermedades incurables, pondré las señales para que las conozcan, y se guarden de entender en las labrar, y las que no son para panes; ni para otra labor; algo aprovecharán para yerba, que querer labrar las tales tierras seria cosa demasiada, y tiempo perdido.

### CAPITULO III.

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

**T**odos los mas que de agricultura escribieron, dando avisos, y señales para conocer la bondad, ò esterilidad de la tierra, concuerdan en esto: Que generalmente la color no es testigo suficiente para haber entero conocimiento de la virtud, ò malignidad della; por donde parece ser falso lo que comunmente dice, que la tierra prieta lleva el pan. Y verdad es, que aquella; por la mayor parte, es mejor que las otras, porque sufre mejor el calor; y grandes aguas, y no se encharca. Y porque el color no es todas veces documento suficiente, dan otros avisos para mejor la conocer. Pedro Crecentino, Columela, Paladio, y Plinio dicen: Buena tierra, y propria para llevar pan es, que sea pegajosa, blanda, no arenisca, lo qual se prueba de esta manera.

Tomar un terron pequeño, y mojarlo con saliva, ò con agua, y traerle entre los dedos, y si se pega como masa, es buena, y gruesa; mas si es áspera, y arenosa, no es tal. Esto se entiende con que no sean barrizales de olleros, ni arcillas, porque aunque aquellas sean tierras pegajosas, son inhábiles para llevar pan por su estremada dureza, y sequedad.

Item, es buena señal de bondad de la tierra, quando está bien cubierta de grama, y yerba, donde naturalmente se crian

yezgos, juncos, zarzales, trebol, viznagas, endrinos, monteses, cicutas, y unas cañahejas, que parecen hinojo en las hojas, cañas, cardos de los grandes, malvas, quixivos. Y algunas veces las retamas se crian en buena tierra, y que todas yerbas, y plantas que en aquellas tierras nacieren, sean crecidas, verdes, alegres, jugosas. Y una de las señales que hay para el conocimiento de la tierra es, que beba presto el agua, y conserve mucho tiempo el humor que recibe, y tanto es mejor, quanto mas le retuviere, y conservare; que otra, como dice Paladio.

Item, es buena señal de tierra la que si se riega, ò llueve, se pára hueca, ò sofa, y se torna prieta, que la que se pára con el agua dura, empedernida, y blanquecina, no es buena. Asimismo es buena experiencia hacer un hoyo de tal grandeza, que baste para poner un arbol, y dende à dos, ò tres dias tornele à echar su misma tierra, y si sobra tierra, es gruesa, y si no mediana; si falta que no se hinche, es flaca, y muy liviana.

Item, es buena tierra donde nacen aguas dulces de buen sabor; aunque sean aguas gruesas, y no delgadas, y pesadas, y que presto se corrompen, que las aguas gruesas continuamente son naturales en tierras gruesas; porque por la mayor parte cada cosa responde à su principio, y origen, que las aguas las mas veces salen, y vienen de tierras delgadas, y aun estériles; como son arenales, y tierras pedrizas. El agua que cria cieno, es señal que viene de tierra gruesa, porque el cieno es como grasa que sale de la tierra gruesa, y sustanciosa; como de gruesa carne grueso caldo. Verdad es, que muchas veces de las tierras que son yesales sale el agua cenagosa, y no es argumento, ni certidumbre, que aquellas tierras son buenas, digo que las tales tierras no son gruesas, ni aventajadas, y el cieno que sale del yeso hiede de sí mesmo, porque aquella agua hiede.

Item, es buena tierra la que es dulce, lo qual se prueba por el agua que nace della, que qual sabor tuviere la tierra, tal le tendrá el agua que sale della. Mas porque muchas veces no nacen aguas, es menester otro aviso, ò documento. Tomar unos terrones, y desatarlos en buena parte de agua dulce, y de buen sabor: repose, y cuenlela despues, y desque esté bien clara, puedenla gustar, que qual fuere el sabor de aquella agua, tal es el de la tierra que se deshizo en ella: esto pertenece mas para las viñas que para otra labor. Xarales, cascajales, y rebollares, son muestra de tierra de mediana manera. Los

*Señales para conocer las tierras.*

*Prueba se qual será la mejor tierra.*

*Señal de la buena tierra.*

encinales suelen por la mayor parte nacer en tierras areniscas, y malas. Donde nace el romero, y brezo, suelen ser por la mayor parte tierras livianas, y estériles para pan; mas los terruños desnudos de sustancia del todo sin provecho, en especial para pan, son estos arenales flojos, que llaman arena muerta, tierras desnudas, y peladas de yerba: y si alguna tienen, es mala, desequida, arugada, como roñosa, sin xugo, ni sustancia alguna, que la tierra que no tiene virtud para criar la yerba, menos la tendrá para criar el pan.

Item, por la mayor parte los espartizales, ò atochales, son malas tierras, y las tierras muy secas, y salobres, y donde nacen aguas muy saladas, y estas tales no tienen remedio para las poder corregir, y emendar, y si alguno tienen, es tan difícil, y costoso, que antes sería cierta la pérdida que la ganancia, aunque algunos atochales hay que son tierras, aunque no bien sustanciosas, ni buenas, son à lo menos tierras medianas para pan, y si no fuere trigo, será para centeno, y otras maneras de semillas que se hacen en tierras livianas. Asimismo es señal suficiente para haber buen conocimiento si es buena tierra, si en ella se crien buenas yerbas, y plantas que no pueden nacer, ni criarse, sino en buenas tierras, como son viznagas, cardos grandes, y otras semejantes: digolo porque hay algunas plantas que à las veces nacen en buena tierra, à las veces en mediana, à las veces en mala, y de las tales no se puede haber conocimiento entero, qué tal es la tierra. Y por eso es menester juntar con estas las señales, que se han dicho algunas dellas. En lo del color de la tierra, por la mayor parte la que es prieta es la mejor, y la que mas se junta à aquella color.

#### CAPITULO IV.

*En que dá algunos defectos de las tierras.*

**H**AY algunos remedios para remediar, y emendar los defectos de las tierras, aunque no tantos quantos son los defectos. Si las tierras son algo magras, ò flacas, el principal remedio es la huelga; y segun los Agricultores, aquella es buena tierra, que no ha menester mas de un año de huelga, que un año lleve fruto, y otro no, aunque tales diligencias se pueden tener que continuamente frutifique, y que à unos frutos sucedan otros; mas esto no puede ser en todos sitios de tierras, salvo en aquellas que se riegan, porque estas tales con el benefi-

cio, y humedad del agua, y con el calor, y fuerza del estiércol, pueden sufrir qualquier trabajo que les den. Y por eso, à mi parecer, aquella es la mejor suerte, y bondad de tierra, que demás de ser buena, sustanciosa, y gruesa, tiene juntamente aparejo para regarse en tiempos de sequedades, y de qualquier necesidad, demás de lo ordinario, como hacen en muchas partes, que viendo faltar la lluvia recurren al remedio artificial, como en el Reyno de Aragón, y Valencia, y en el Reyno de Granada, los mas se mantienen de regar las heredades de pan, y en todas las que lo han menester. De la manera de regar dirás adelante en su lugar conveniente. Hay muchas suertes de tierra, que siendo buena, naturalmente les ayiene, que por tener algunos manantiales, ò aguas detenidas, no son buenas para llevar pan, si aquellas no se enxugan: el remedio desto se puede hacer de una de dos maneras. La principal es; hacer tales conductos, ò sangraderas, por donde el agua se escurra, y escuele: porque como en los cuerpos humanos muchas veces curan con evacuaciones, que llamamos sangrar, ò sajar, sacando el humor malo, y dañoso, así en la tierra, haciendo sus sangraderas, podemos sacar, y consumir la humedad dañosa, lo qual el labrador discreto, y diligente mire bien como haga, y segun la calidad del humor, tales sean los conductos, no desecando mas la tierra de lo que ha menester, ni dexandola cosa que la dañe, y desta manera grandes lagunas se pueden sacar, como dicen los Agricultores: y yo vi en Italia, en tierra de Mantua, que donde habia tales lagunas, que apenas de parte à parte las alcanzaba la vista, se hicieron tales sangraderas, y acuequias, para vaciarlas, que dentro de tres años, que torné à pasar por allí, vi muy singulares tierras de pan, y yerba, y en breve tiempo se acabó lo que parecia ser imposible. Los conductos, ò sangraderas son de dos maneras. Unas son acuequias patentes, muchas pequeñas, reducidas à una grande como madre, que bote fuera toda el agua, y muchas veces basta una grande: esto es para quando fuere el agua mucha, otras se llaman ciegas, segun Paladio, y Columela. Estas se hacen hondas lo que es menester, y por baxo hinchenlas de guijarro, y piedra menuda, y tornánlo à cubrir de tierra, igualandolo con otro, para que puedan sembrar encima, que entre aquellas piedras por lo baxo pueda correr el agua, y esto es para quando el humor no fuere de-

*Como se desecan las tierras.*

masiado : mas si el agua es poca , y manantial , dice Crecentino , que es muy bueno , si la tierra es fria humeda , mezclarle algunas cargas de arcilla : la qual él dice ser caliente . Plinio en el libro 17. no le agrada tal manera de medicina , por las causas que allí trae , y principalmente dice , que allí es la costa mayor que el provecho ; ni á mi me parece tampoco cosa conveniente , con cosa esteril , como es el arcilla , á lo menos para llevar pan , y aun para todo fruto , quexer corregir la esterilidad . Mi parecer sería , que es mucho mejor , echar mucho estiercol , y buena tierra , porque el estiercol es de su naturaleza caliente , y con su calor facilmente emienda el vicio de la humedad de la tierra . Digo lo que dice , y mas mi parecer : cada uno mire , y vea lo que mejor le pareciere . Verdad es , que donde hay estiercol , asi para pan , como para alcaceres , y frutas , y aun para viñas , ni el pan , ni el vino , ni las frutas , ni las yerbas son de tan buen sabor , ni se guardan tanto tiempo , porque como el estiercol es cosa corrupta ayuda á corromper , mayormente si es demasiado , excepto en las hortalizas donde abunda el humor , y por eso ha menester el labrador saber la calidad de las tierras , y ayres , porque sepa conformarse con la necesidad de las tierras que tiene , y labra , y asi errará pocas veces . Y asimismo , como por ser las tierras muy flacas no son buenas para llevar pan , asi algunas veces por ser muy gruesas se enloquecen en años viciosos , y no llevan grano , que se vá en paja : en esto es el remedio mas facil , que como la enfermedad no es tan mala , es facil la medicina , y aprovecha , dicen algunos , que las tales tierras muy gruesas , que es bien mezclarles alguna arena , y ararlas , para incorporar lo uno con lo otro : á mi parecer este remedio es poco mejor que el del arcilla , por mejor tendria yo sembrar algunos años en las tales tierras habas , melonares , cohombrales , y panizos y mijos , si es tierra aparejada para ello , ó cosas que se crien , y hagan bien en tierras gruesas , y viciosas , y vean que siembren cosas que las pueda llevar el tal ayre , y tierra , y asi la tierra se cansará algo , y adovará para trigo : verdad sea , que el arena aprovecha si es la tierra muy gruesa , y pegajosa , porque ayuda á despedir .

Si el campo fuere muy pedregoso , y por eso trabajos para la labor , hagan montones las piedras , ó saquenlas á las lindes ; y si tiene pocas piedras , no las quiten , porque en el Verano están cubiertas con lo sembra-

do , que no les dá sol , y tienen frescas las raices : si son juncales , quemandolos , y con la labor continua perecen : tambien la grama , con tal , que arranquen todo lo que sacáre el arado . Y tambien á las tierras muy viciosas es bien cansallas con sembrarlas de continuo muchos años unos tras otros . Dice Paladio , que los helechos se pierden si entre ellos siembran altramuces , ó habas , ó si quando están nacidos los cortan , ó los quebrantan asi tiernos con un palo . Y dice , que no hay cosa que tanto les eche á perder como su mismo zumo . Dice Plinio , que si dos años continuos los cortan , que no les dexen echar hoja , que luego se secan de raíz , y si los usan á cortar con cuchillo de caña , lo qual ha de ser siempre quando están nuevecitos . Y dicen , que de la misma manera se pierden los yezgos , y pienso yo que se perderán los carrizos .

Si las tales tierras son muy flacas , el mejor remedio es la mucha huelga , y tras esto engrasarlas con estiércoles , que duerman ganados en ellas , y remudar los postreros , porque á toda parte alcancen , echar estiércoles podridos , quemar cosas que hagan ceniza , que de todo se han de ayudar para que la tierra lleve fruto . Mas la verdad es , que no hay tal medicina , ni remedio para emendar las faltas de los terruños , como aprovecharse dellos , segun requiere su naturaleza , porque no es toda tierra hábil , ni suficiente para frutificar en toda manera de fruto ( como dice Virgilio ) por eso es bueno apropiár á cada tierra lo que bien , y propriamente le pertenece , y puede llevar . En tierras calientes , poner cosas que con el calor crezcan .

En las regiones frias poner plantas que con frialdad no se quemén . En las secas , lo que no ha manester mucha sustancia , ó que son con la sequedad mejores que con la humedad . En las humedas , lo que requiere , y ha menester continuo humor : en las alturas , y cerros , lo que ha menester mucho ayre : en los valles , y honduras , lo que se ha de guardar de vientos : en las sombrías , lo que recibe daño del sol , ó no lo ha mucho menester : en las solanas , lo que es enemigo de sombrías ; asi las tierras que no son para pan , serán para yerbas , ó arboledas , y para mil cosas que pueden servir , y aprovechar , y asi de todas otras cosas . Quales sean estas cosas las diremos por sí cada una en sus capitulos distintamente , dandonos Dios gracia .

A esto quiero que estén todos avisados , que por eso es pobre España , porque ó no

Como se pierden las bellezas.

Buen aviso.

## Del conocimiento de las tierras.

emplean cada tierra en aquello para que es propia, y porque dexan muchos baldíos sin provecho, de muchas cosas de que se podrían aprovechar mas de lo que se aprovechan.

Y porque en ella se mantienen muchos ociosos, y holgazanes, naturales y forasteros. Vuelvo à hablar de la tierra, y diré de las maneras del arar, y de sus tiempos, de las diversidades, y tiempos, del estercolar las tierras para el pan, y para las otras cosas. Y de las maneras, y tiempos de regar diremos, placiendo à Dios, adelante en el libro quarto desta obra. Y à mi parecer, donde la tierra no se riega, que son las tierras templadas entre calor, y frio; entre humedades, y secas; entre gruesas, y flacas, que son las medianas, son mas continuas en fructificar, porque ninguna demasia de mal tempero les hace tanto daño, como à las que son extremas, que à las gruesas, si no llueve, les hace mas daño la seca, y à las flacas, la mucha agua.

### CAPITULO. V.

*Del arar, y de los tiempos à ellos convenientes, y qué provecho trae el arar, y cavar.*

UNA de las cosas que principalmente se requiere para que la tierra bien fructifiquese, es el bien arar, ó cavar. Y así lo dice Teofrasto, y lo vemos de continuo por la experiencia: mas esto se ha de hacer segun la manera, y tiempo requiere, de cada calidad de tierra, y region, porque unas quieren ser labradas en un tiempo, y otras en otro: unas quieren ser muy labradas, y otras no tanto. Aquí diré de algunas, segun cada una dellas requiere, diciendo primero los grandes provechos que el arar, ó cavar trae. Pedro Crecentino dice, que el arar, ó cavar, trae quatro provechos. El primero es exercitar, y obrar la tierra, y en el libro xj. dice, cubrir, y à mi mejor me parece que diga abrir, porque abriendola, mejor la puede penetrar el sol, y las aguas, que si no estuviere arada, ó cavada, y por eso la tierra recibe mas tempero. El segundo provecho es igualar la tierra, porque à las veces una está mas alta que otra, ó mas hoyosa: lo qual daña muchas veces à las plantas, y mas à las simientes menudas, porque en tiempo de muchas aguas en lo hoyoso se ahoga, y en tiempo de sequedades en lo alto se secan, y por eso el que ara debe bien mirar que todo lo dexé igual en quanto pudiere, porque el agua igual-

mente se reparta quando lo regáre, ó lluviere, y el sol, y calor igualmente caliente. El tercero provecho del arar la tierra es, mezclar, ó incorporar uno con otro, ó tierra gruesa con tierra liviana, ó estiercol, y tierra, ó la simiente, y tierra: Y por tanto el que arare, conviene que mezcle bien lo uno con lo otro, en especial las simientes menudas, como son trigo, cebada, y las semejantes, porque todo aquello que queda descubierto, ó se seca con el sol, ó se quema con el frio, ó lo comen las aves, ó recibe tal daño, que no nace: donde se sigue el trabajo no es tan fructuoso, ni trae tanto provecho como pudiera traer, y la simiente perece, y la tal tierra se inflama à las veces.

El quarto provecho es, desmenuzar la tierra que está hecha terrones, porque mejor guarda la tierra su tempero, y humor estando desmenuzada, que no la que tiene terrones gruesos, que el terron como está en sí junto no recibe simiente alguna, ni dá sustancia, ni provecho, sino como piedras están inútiles.

Y por eso avisan los Agricultores, y todos los que tratan desta materia, que en todas maneras quando el campo se ara, quebranten, y desmenucen los terrones, si algunos se levantáren. Pareceme à mí que allende destes quatro provechos que el arar, ó cavar trae, segun el Crecentino, que aun hay otros dos que son mas, ó à lo menos tan principales. El uno es, matar la yerba, la qual si mucho crece, quita la sustancia à las otras plantas, dexugalas, y ahogalas, y aun matalas del todo. El otro es, que se molifica la tierra, y se para hueca, la qual si ha estado mucho tiempo sin labrar, estará muy tiesa, y por eso avisa al labrador, que en tal tiempo, y con tal modo, y sazón labore, y are su heredad, que su trabajo haya todos efectos. Porque muchas veces acontece, que muchos no sabiendo las maneras del arar, ó cavar, ni los tiempos propios para ello, lo uno trabajan en balde, y lo que es peor, echan à perder sus tierras. Y porque para bien hacer, no basta reprehender sin enseñar (como Columela dice) pondré todos los avisos, y reglas de los Agricultores.

El Crecentino, Columela, y Paladio, dicen, que la tierra se daña mucho si la aran, ó cavan muy seca, ó muy mojada, porque la que está muy mojada, si así se trata, hacese barro, y lodo: y en lugar de pararse fofa, hueca, y muelle, tórnase dura, y muy empedernida, que queda reba-

tida por algunos años. Y si entonces se sembrare, pierdese la mas simiente, y la que sale, ni sale tan presto, ni tan bien, y criase mal, y la tierra, como dixé, queda mal cogida por asáz tiempo. Mas si está la tierra muy estercolada, no se rebate, aunque se trate muy mojada la que está, ó muy seca, ó ha llovido poco sobre ella, lábrase con doblado trabajo, y costa, y pierde mucha parte de su sazón, entonces se ha de arar, ó cavar la tierra, para que bien frutifique, y acuda al tiempo, como desea quando el arado, ó azada no levanta tan grandes terrones, porque esto por la mayor parte viene de sequedad, ni tampoco quando el azadón, ó arado andan embozados en barro, ó zahonda el labrador, sino quando la tierra se levanta menuda como arena, y se despide facilmente de la herramienta. Y porque en todo campo para que en el año siguiente se haya de sembrar, es necesario se aparege, segun requiere su manera, y calidad. Y si el año antes ha llevado fruto, en aprovechandose del rastrojo en todo lo que mas pudieren, debenle quemar, y esto se haga en tiempo que no ande viento recio, porque no lleve aquella pavesa, ó ceniza, porque aquella dá mucho provecho à la tierra, ni haga volar el fuego donde haga daño, mas quando anduviere un ayre suave, leve, que ayude à andar aquella flama, la qual se debe encender de aquella parte donde el ayre viene: lo qual se ha de hacer de la misma manera en las rozas.

Item, deben mirar, que sea en tiempo que haya tales nubes, ó humidades, y nublados, que presto se crea ser la pluvia, porque despues que el tal rastrojo, ó roza se haya quemado, el agua que sobreviniere mezcle muy bien la ceniza con la tierra, y la adobe, y dé sustancia. Y mucho querria, si fuese posible, que todas las tierras en que han de sembrar pan, se quemasen, quando las yerbas están secas, por quemar las simientes dellas, que no nazcan despues porque no ahoguen los panes. Y à mi parecer de muchas causas que dió Virgilio en su *Geórgica*, por qué el quemar aprovechaba à las tierras, dexó la principal; y creo yo que es mejor, porque las raíces de las yerbas, y plantas, y todo lo demás se hace ceniza, con la qual (si bien se incorpora) muy bien se estercola la tierra, y por eso todas las rozas, y montes que son para pan, y aun tambien para yerba, se deben quemar como arriba dixe.

Mas tornando al modo de arar, es muy bueno despues de haber quemado el tal ras-

trojo, ó roza, ararlo, si ha llovido, ó si la tierra está humeda, porque en aquel tiempo es muy bien arar, mayormente en las tierras gruesas, recias, humidadas: como dicen Teofrasto, y Varron, que con el calor es muy mas frutoso el arar, y mas provechoso, digo en tiempos que hace calor, porque entonces en todas las tierras (y esto es mas necesario en las gruesas) con el calor se cuecen todas las yerbas, y sus raíces. Y dice Teofrasto, que las tierras flacas, sueltas, y ligeras, se han de arar en Invierno. Lo uno, porque la poca sustancia que tienen no les deseeque el demasiado sol del Verano.

Lo otro, porque muy mejor puedan (por estar aradas) embeber el agua, y el humos del Invierno. Mas si las tales tierras gruesas que habemos dicho, despues de haber segado, no se pudieren arar antes de la sementera, aun es muy bueno despues que la yerba esté nacida ararla, porque con el arar, y con los yelos que sobrevienen, toda la yerba se seca de raíz, y perece. Y por eso toda tierra que tiene yerba, se ha de arar en el Invierno, quando se esperan presto los yelos, y no en Verano con el Sol, y calor, y en tiempo que las yerbas han echado simiente, digo antes que la madure, ni sazone, porque entonces mas sería sembrar las yerbas, que destruirlas. Y es menester, que tantas veces se aren, y dén vueltas, quantas se tornaren à envestir de yerba, en especial si son tierras recias, y fuertes, porque las tales mas veces quieren ser remolidas, que las sueltas, y no hervosas: y así lo dice Crecentino, y aprueba la experiencia; mas las tierras sueltas, muy arenosas, y flacas, que no tienen tanta sustancia, basta que se aren dos veces, la una à la Primavera: y dice Catón, que esto sea quando los perales florecen: y segun Plinio, hanse de arar otra vez antes de la sementera. De forma, que las tierras gruesas quieren tres rejas à lo menos, y con el sembrar quatro, y esto es lo que dice Virgilio: *Quarto seri surso*, esto es en las tierras recias.

Y no se maraville ninguno que tantas veces sea necesario arar, que aun, segun Plinio dice, en Toscana hay tierras tan recias, y tan llenas de yerba, que antes que las siembren las aran nueve veces.

Mas tornando à nuestro proposito, las tierras recias, por la mayor parte, quieren quatro rejadas. La primera ha de ser un poco anres, ó despues de la sementera, y esta se llama alzar, ó barbechar. La segunda à la Primavera, y esta se llama binar, que

El buen tiempo de arar.

Del quemar de los rastrojos.

Otro tiempo de arar.



que quiere decir , segundar , que viene de bis en latin , que quiere decir , dos voces , porque ván ya dos rejas , y quando las tierras recias se binan , las que son ligeras , si no han sido aradas , se pueden barbechar , y aun un mes antes , porque reciban todo el humor que les es necesario al terciar ( que ha de ser no muy lexos de la sementera ) y se ha de echar el estiércol ( si la tierra , y ayre lo ha menester ) porque entonces lo cubra el arado : y dixé si lo ha menester , porque à las tierras calientes , y secas no les es asi necesario , como à las frias , y humedas , y que se riegan , y el estiércol ha de ser viejo , podrido , y esparcido en menguante , y dicen , que asi no cria tanta yerba , y aun dicen , que ninguna ; y debenlo cubrir luego , porque el sol no deseque la virtud : como adelante se dirá mas por extenso.

Digo , que esto de echar el estiércol , no sea , si ser pudiere , mucho antes de la sementera , porque el estiércol no pierda su fuerza , y en lugar de emplearla en criar pan , la haya echado en criar yerbas muy malas , y inutiles , y dañosas , y no aproveche , sino que antes dañe al tiempo de la necesidad , y porque al tiempo de la sementera la tierra esté muy mas hueca , sofa , y muy molida , el pan echará mas hondas raíces , lo qual no haría si estuviese dura , y empedernida : es necesario que al terciar impriman , y hincquen muy mucho la reja , porque el sulco salga muy hondo . Si el campo fuere muy lexos , y por el grande trabajo no pueden llevar el estiércol , deben de procurar que duerma alli algun ganado , como son cabras , vacas , ovejas . Mas tornando al arar , han de mirar que en tal manera queden los sulcos espesos , y iguales , que apenas se pueda conocer hácia donde ha sido arado , y miren muy bien en el sulco que quede bien hondo , porque la tierra que está en lo baxo salga arriba , y se mezcle bien lo uno con lo otro , y asi fructificará muy mejor . Y por eso debe el que ara imprimir mucho la mano del esteva : y à esta causa Columela , donde aplica las disposiciones de los cuerpos à los exercicios del campo , dice , que para arar han de ser los hombres altos de cuerpo , porque mejor puedan enseñorear , y estrivar en el esteva , y esto es lo que dice Virgilio : *Arator in curvus* . Debe el que ara de traer un puñal consigo , porque muchas veces aran entre raíces , para que quando el arado levántare , ò se tuviere en él alguna raíz , la corte , porque los bueyes al tirar no reciban daño .

Item , dice Columela , que el sulco no sea muy largo , ni muy corto , porque en el lar-

go trabajan demasidamente , y se cansan , y en el muy corto en dar las vueltas rehuelase mas la tierra , y pierde mucho tiempo .

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

Y tambien ha de ser corto en las tierras , que tienen matas , y raíces , que en las que estan desembarazadas pueden hacer con menor trabajo mayor carrera . Debe asimismo el labrador llevar el sulco entero , y quanto mas pudiere le saque derecho , y no deben parar vez alguna en medio del sulco sin necesidad , porque los bueyes no se abecen à parar , porque los animales irracionales piensan que lo que una vez , ò dos veces les hacen hacer , que aquello han de hacer continuamente , por eso lleven el sulco entero hasta el cabo , sin parar , y alli antes que dén la vuelta dexen tomar un poco de huelgo à los bueyes , entre tanto que desemboza el dental con el arrejada , y asi rehacen la fuerza , y huelgo , y con esperanza de aquella huelga corren mas presto , y de mejor gana , y con mejor aliento el sulco siguiente , y trabajan mejor , y el trabajo no se les hace tan grave .

Dice mas Columela , que las tierras que son fuertes , y recias , no se aran tan bien con mulas como con bueyes , porque ellos van con mas tiento , y con mas fuerza : y asi es la verdad , que en todo es mejor la labor de los bueyes que la de las mulas : mas si la tierra es suelta , rasa , desembarazada , grande labor es la de las mulas , porque trabajan mucho .

Tornemos al tiempo conveniente de arar . Debe mirar el prudente labrador , que en las regiones , ò tierras calientes los efectos , y obras del Verano , y sus propriidades , comienzan antes que en las frias : como en las tierras frias el Invierno comienza à hacer su operacion primero que en las calientes , por ende provea , y mire como con prudencia se rija , y aperciba : digolo porque en las tierras calientes debe ararse pocos dias despues de Navidad , ò casi por aquel tiempo , y en las tierras frias por el mes de Marzo : esto se entiende quanto al barbechar : porque en las unas tierras es un mes , y aun dos , antes que en las otras Verano .

Item , dicen que es bueno arar quando hace viento Gallego , porque este ( segun los mas Agricultores dicen ) dá grande tempero à la tierra , que entonces se abre , y comienza à andar , segun que Varron afirma en principio de Hebrero , y dura hasta fin de Mar-

Del tiempo de sembrar.

zo. Y aunque en otros tiempos del año corre este viento, no es tan continuo, ni tan provechoso como en este tiempo que he dicho, y si no es grande necesidad no deben abrir la tierra quando anda viento Cierzo (como Plinio afirma) y con mucha razon, mayormente si es entre vides, ò arboledas, porque aqueste viento con su estremada frialdad, y sequedad, es muy contrario à la labor de la tierra; salvo en tierras que quieren matar la yerba, que à esto solo aprovecha, que si con el arar, ò cavar se descubren las raices de las plantas, vides, ò arboles, ò qualesquier que sean, luego con este viento se queman, y se destruyen, y secan, y por eso es mejor hacer esto quando Gallego, ò Abrego vuelan, porque aquestos vientos, por ser calientes, y humedos; no solamente quitan, mas aun, segun afirma el Crecentino, dan mucha sustancia, y sazón à la tierra. Y pues he dicho así brevemente de los tiempos convenientes al arar, tornaré à hablar en la manera. Si son laderas, se han de llevar al través, porque si arasen de alto à baxo, lo uno sería grande trabajo à los bueyes, y persona, y aun muy dañoso, y quedarían muy cansados sin hacer tanta labor, y lo demás sería dañoso à la labor, y tierra, porque quando lueve, mayormente si es agua recia, ò turbionas, por hallar los sulcos derechos de alto à baxo, no pára el agua, ni dá tanto humor, sino vase por el sulco à baxo, y aun lleva consigo la mas sustancia, y virtud de la tierra, lo qual no haría tan facilmente si los sulcos estuviesen atravesados: y aunque parezca ser aqui sin proposito, entregaré un aviso de Virgilio, y aun casi de los Agricultores, y en lo que es nuestro Castellano decimos, que quien mucho abarca poco aprieta. Digo, y dicen, que el labrador no se ponga à labrar mas de lo que muy bien pudiere labrar, y grangear, que mas fructifica una hembra bien labrada, y sazónada, que tres corridas, y ahurradas: mas fructifica una alanzada de viña bien, y à sus tiempos convenientes labrada, que quatro no tan bien hechas, ni curadas, y no puede ser de otra manera (si no es acaso) si es que lo que es bien hecho luzga, y aproveche muy mejor que lo contrario: y por eso ninguno se debe (si es sabio) entender à mas de lo que muy bien hacer pudiere. Y porque (como arriba dixé) es la principal labor del campo, digo en la grangeria del pan, deben mirar que los sulcos vayan siempre muy juntos, y no quede entresurco por arar, ò como los labradores dicen, pece, ò loba: puede, y aun debese examinar (demás de

lo que la vista declara, y conoce) si queda mullido todo, y no duro nada, y junto un surco con otro, metiendo por los sulcos una vara al través, que si pasa todo está movido, y si se pára, queda cubierto de tierra, y por mover con el arado. O quantas ruindades destas saben, y hacen los mozos que van tarde à la labor! andan floxos, cubren los entresulcos de tierra, y así queda por hacer.

Item, siempre deben arar en cruz, digo que una reja corte à otra, y que el binar vaya al través de como se barbecha, y el terciar al través de como se binó, y el sembrar al través de como se terció, que siempre la reja que dán, corte à la que pasó, y así nunca queda tierra por mover: y en toda manera de arar, ò cavar se procure en quanto ser pudiere, hacer en tal tiempo que la yerba muera, y la tierra quede hueca, y fofa, y no rebatida: esto baste quanto al arar, y sus tiempos.

Quanto à los bueyes, dice Columela, que es mejor uñir à los pescuezos, que no à la cabeza, ò cuernos, porque con mayor fuerza dice que rompen la tierra, porque con todo el cuerpo tiran el arado.

Maravillome yo del que diga tal cosa, pues fue Español, y sabia que los bueyes de España, por ser muy guandes, tienen gran fuerza en las cabezas, y pueden muy bien traer los arados.

Allá en Francia, ò en Italia, que son los bueyes pequeños, y tienen los cuernos menudos, y flacos, tiene esto mas lugar, no en Castilla, ni Andalucía, ni Estremadura, donde son tan grandes, que qualquiera carga pueden muy bien traer uñidos à las cabezas: y Plinio dice, que para arar han de ser los bueyes uñidos muy fuertemente, y muy apretados, que lleven altas las cabezas, lo qual no podría ser, si al cuello los uñesen, porque las colleras han de ser floxas, y los que traen colleras, pueden traer las cabezas altas, ò baxas, como quisieren: y por eso es menester, que el que arare con colleras, ora sean bueyes, ora mulas, les pongan bozales, esto se entienda si aran en lugar que pueden hacer daño, como son viñas, arboledas, y entre otras plantas, porque no hagan daño, lo qual no pueden hacer así los bueyes andando uñidos à cuerno, sino quando paran.

Item, el que collera usare, debe mirar que sea floxa, no venga apretada con el cuello, no sea áspera, porque no desuelle el pescuezo.

Dice mas Columela, que quando los que aran

Del arar  
con bues-  
tes.

aran con collera vinieren al cabo del sulco, empujen el arado cada vez hácia adelante, porque la collera se aparte de donde viene, y lo que poco à poco se escaliaenta, desta manera se refrie, porque si por algun grande espacio de tiempo esto así no se hiciese, recibiria aquella parte grande calor; y despues haria el frio mas impresion; y de alli viene que se hinche, y se desuelle, y otras enfermedades malas, y muy dificultosas de curar.

Item, conviene que en desuñendolos no los dexen apartar antes que les refrieguen las cabezas, rostros, pescuezos, y principalmente los lugares por donde han sido ufidos: porque demás de serles esto à los bueyes muy agradable, y hacerlos mas domésticos, y mansos, les es bueno, y provechoso. Y aun dice Columela, que quando los desuñeren, les tiren à fuera el cuero que está comprimido con la carne, así en la cabeza del yugo, como en el cuello de las colleras, porque de otra manera se les hacen malas llagas, mayormente en el pescuezo. Hase de hacer à los bueyes quanta piedad pudieren, porque aunque de otros animales mucho nos ayudamos, y aprovechamos, ninguno ayuda à los hombres tanto, ni es participante de nuestro trabajo, ni alguno nos es tan provechoso como el buey. Y porque adelante hablando de los ganados, se ha de hablar dellos mas à la larga, dexaré aqui de hablar dellos, y diré primero del sembrar, y ante todo, qué tal ha de ser la simiente.

## CAPITULO VI.

## Qué tal ha de ser la simiente.

Dice Crecentino, Virgilio, Varron, Columela, y Plinio, que la simiente principalmente sea nueva, y tal, que desde la era esté escogida para sembrar, y para ello apartada, porque la que demás de año ha pasado, no es tal, y la de dos es muy peor, la de tres muy mala, y la que de allí pasa es vana, y muy estéril: hablo del trigo, y centeno, y cebada, y algunas legumbres, que otras simientes hay, que por ser viejas son mejores, de las quales trataremos adelante de cada una en su lugar.

Item, sea la simiente de qualquier género que sea, muy granada, y muy llena, muy pesada, no arrugada, no humeda, ni mojada, el grano lleno, duro, pesado, seco, sea limpio de qualquier otra simiente, y yerba, y si ser pudiere, que grano à grano fuese escogido.

En el trigo, el grano será rubio, sino es de casta de ser blanco, ò candeal, aunque en esto es bueno que tire à rubio, y que partido tenga tal color dentro, como parece defuera, que parezca ambar, no esté harinoso, sea de buen olor; antes de troxe alta, y ayrosa, que soterrana, y si es de silo, sea enxuto, y no mucho tiempo detenido en él, no sea gorgojoso, ni carcomido. Dice mas Columela, que es bueno, que quando el pan se limpia, que entonces se escoja la simiente de lo que cayere mas al hondo del monton, porque la tal es mejor por ser mas pesada. Tambien se puede escoger en un harnero trayendolo al redor, porque lo vano, y mas liviano, quedase encima como la paja, y lo pesado va à lo baxo, y así lo pueden apartar, y escoger. Es tambien provechoso aviso que miren, quando de un grano nacen muchas espigas, deben escogerlas à parte, y limpiarlas por sí, y sembrar por sí junto à la haza, y otro año hacer otro tanto, y despues que haya tal cantidad de tan buena simiente, sembrar mas en grueso. Y no piense alguno que esto tal sea poquedad de mirar en tal menudencia de simiente, que avisos son de singulares varones, y quien de las menudencias hace poco caso, y las estima en poco, no alcanza las mayores, y hállase burlado, mayormente en estas cosas, que ni paran perjuicio, ni deshonra. Y como en los animales buscamos buena casta, como en caballos, perros, toros, y los demás, por qué no haremos otro tanto en las simientes, pues esto no daña, antes aprovecha al ánima, y cuerpo?

Item, la simiente sea toda una, no mezclada, digo que sea la simiente que sembraren en una haza toda una. Esto digo, porque hay algunos que quando temen los años aviesos, mezclan muchas maneras de trigos candeales, trecheles, deraspados, y otros que hay, y aun centeno à vueltas, haciendo de todo una necia confusion, porque lo uno, ò lo otro acierte, y aun si el año fuere próspero, que todo crece, grana bien, à mí me parece, no sé à otros lo que les parecerá, y remitome à la experiencia; mas digo, y afirmo, que no es buena tal mezcla de simientes, que juntamente la podrá llamar el chaos, ò confusion de Ovidio.

Y tendria yo por mejor; ya que quieran para la seguridad, juntamente sembrar muchas maneras de trigos, porque si no acertare todo, acierte algo, hacer girones en una haza, que otros llaman enmielgas, ò que vaya sembrado à girones, y desta manera mezclará, y podrá ser cada casta, ò li-

nage por sí; aunque tampoco esto no me agrada, porque cada linage de pan quiere diferente tierra, que lo trechel, ò rubion quiere baxos, llanos, y tierras gruesas, lo arisprieto altos, lo caudeal, ò deraspado tierras humedas, y mas livianas, y por eso deben sembrar cada cosa por sí en las tierras que les sean apropiadas.

Item; sea la simiente toda una, no mezclada, digo de una tierra nacida, que si son diferentes, una nace antes que otra, y se seca antes que la otra: quiero decir que no nace, ni crece, ni se sazona igualmente, mayormente si son diferentes en linage de panizos.

Item, ha de ser la simiente nacida en tierra semejante à la en que se ha de pasar, y sembrar, de caliente à caliente, de fria à fria, de seca à seca, de templada à templada, de humeda à humeda; y asi de todas las otras calidades, ò à mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no sea en demasia, porque la mucha diferencia suele hacer mucho daño: digo, si es de muy fria à muy caliente, de muy gruesa à muy flaca, de muy humeda à muy seca, ò por el contrario hace mucho daño, y no sucede tan bien. Mas deben procurar, que en quanto pudieren siempre pasen las plantas, ò simientes à mejor suerte de ayre, y tierra: digo mejor, de donde se crió, y estaba primero, y no à peor, no caliente à fria, no de temprana à tardia, antes à lo contrario si es mejor.

Item, la simiente no sea de lugar humedo, porque en los tales mas presto se daña, y corrompe. Y aun en las tierras muy frias, flacas, y de poca sustancia, y virtud, aunque siembren buen trigo, à dos años se torna centeno, que la ruin tierra convierte la simiente à su natural, y lo mismo hace la buena, y por eso aprovecha buscarla siempre buena simiente, y de buenas tierras.

Item, la simiente no sea de retoño, porque las mas veces es vana, ni mezclada natural con forastera (como dice Teofrasto.) Y dice el mismo, que si no hay simiente nueva para sembrar, que es bueno examinarla primero, para ver si será buena; lo qual harán desta manera. Echarle primero encima agua tibia, que si fuese muy caliente, quemaría la simiente, sino sea tibia, y si nace (aunque no muy buena) será mediana para sembrar, y si no nace, envienlo al molino, y aprovechense dello en lo mejor que pudieren. Debe en todas maneras procurar el labrador buscar la mejor simiente que pudiere, lo qual ha de hacer en todas las cosas, así en semillas, como en plantas, co-

mo en animalias; porque de muy buena simiente, nace muy buen fruto, y si alguna vez yerra, à lo menos no es por falta, ò culpa de la simiente; y de la mala simiente nunca sale buen fruto, sino es por sobra de muy buen tiempo. Porque qualquier mudanza de la simiente siempre crece con la planta que della nace (como dice el mismo Teofrasto) y lo muestra la experiencia. Y dice el mismo, que tal será la planta que naciere, qual fuere la simiente que se sembró, por eso hanla de escoger con las condiciones dichas en este capitulo. Dice mas Paladio, que debemos escoger la simiente que en aquella tierra que la queremos sembrar, es mas probada, y responde, y acude mejor. Y pues ya tenemos llegada, y escogida la simiente, pongamonos al trabajo, y con la gracia de Dios comencemos à sembrar.

## CAPITULO VII.

### Del tiempo, y avisos del sembrar.

Muchos, y aun los mas que en este Arte de Agricultura hablaron, así Griegos, como Latinos, entre los quales fueron los principales Hesiodo, y Virgilio, dixeron: que el labrador tenia necesidad de saber algo, y aun mucho del movimiento del cielo, y estrellas, así de las fixas, como de las que llaman erráticas, y saber las influencias, y propiedades dellas, en especial para en el tiempo, y manera de la sementera. Porque no hay duda, sino que es muy averiguado, que las influencias dellas imprimen en la tierra, variando los años, y temporales, unos años de una manera, y otros de otra, unos muy humedos, y mojados; otros muy secos, y otros muy templados; unos muy tempranos, otros muy tardios; unos muy estériles, otros muy frutíferos; segun que continuo por experiencia vemos. Y sin duda es verdad, que si el labrador pudiese alcanzar algo de aquella ciencia, le sería muy grande ayuda, y provecho para saber las calidades del tiempo venidero: mas cómo la podrá alcanzar à saber un ignorante, y rústico labrador, que ni aun muchos, y grandes letrados de nuestro tiempo, y muchos médicos, que de ciencia presumen, y se alaban, y à quien esto mas pertenece saber, y les toca, aun no conocen este nombre de Astrología, ni aun hácia donde se mueve el cielo, y con todo eso dicen mal della? Es vicio de los ruines, decir mal de lo bueno, y siempre vemos que no dice mal de las ciencias, sino el que no

sabe nada dellas; y vuelto al proposito, es cierto muy difícil, y aun tengolo por imposible, mezclar (como dice Plinio) tan alta, y divina ciencia, como es el conocimiento de las estrellas con la rusticidad, y grosería de los labradores. Mas porque no quede del todo este libro despojado de algo desta facultad, pondré adelante en el sexto libro algunas señales de los tiempos venideros, digo de los ayrosos, serenos, lluviosos, húmedos, y secos, muy faciles de entender, segun las enseñan estos doctos, y singulares varones, poniendo primero otros avisos convenientes, y necesarios à la sementera.

Quanto à lo primero, este aviso tenga continuamente el labrador, que en todas, ò en las mas cosas de que multiplicacion se espera, asi como en el sembrar, plantar, enxerir, y otras semejantes, todas en quanto pudiere las haga en creciente de Luna, y aun en principio de creciente, porque la Luna tiene dos quartos de aumento de crecer, y otros dos de disminucion, y en los primeros ayuda à criar, y en los otros dos segundos à consumir (como dice Crecentino) y el primer quarto abunda de caliente, y húmedo, como en las personas jóvenes; con lo qual las simientes, y plantas mas comprehendien, y crecen, que con lo caliente, y seco, qual es el otro segundo quarto: y en los otros dos quartos de disminucion es fria, y húmeda, como son los viejos, y esto es mas necesario aun en las simientes, que no en los árboles, que si los árboles se arrancan en fin de menguante de Luna, y de dia, que es à la tarde, prenden muy bien, porque gozan de toda la creciente para crecer, y llevar la perfeccion de la menguante, para ser mejores las posturas; mas no es asi en las simientes, que ay viene, que por esta causa muchas simientes, que en menguante se siembran, perecen, y se pierden, y si nacen no son tan buenas, ni tan medradas, ni tan provechosas como este Doctor dice. En esto de sembrar en creciente de Luna, concuerdan Plinio, y Crecentino, y lo tornan à decir como precepto muy principal, y Paladio lo dice en dos lugares, replicandolo como cosa digna de notar: y aun Hesiodo dice, que en nueve, y trece de Luna, son buenos dias para plantar árboles, y no buenos para derramar simiente, como parece por las razones naturales que trae Juan Pico, Conde Mirandulano, varon en todas las ciencias eminentisimo.

Y dice el Crecentino, que es bueno sembrar, allende de estar la tierra húmeda, quan-

do hace un tiempo blando, caliente, porque (segun dice Paladio, y manifiesta la razon, y experiencia) el calor abre, y despierta la simiente para que nazca, y en ninguna manera deben sembrar quando hace grande frio, ni yelo, si la necesidad no lo demandare, ni quando anda un destemplado cierzto, porque la naturaleza deste ayre es ser muy fria, porque viene de regiones muy lexos del Sol, cubiertas de nieve, y en el frio muy destempladas (como dice Plinio.) La naturaleza, y propiedad del frio es cerrar, y tapiar los poros de la simiente, y tierra, y endurerlas, y empedernirlas, por lo qual el calor no ha lugar de asi presto penetrar, y mover la virtud natural à que obre en hacer nacer: y por eso acaece muchas veces, que estando la simiente mucho espacio en semejante tiempo en la tierra, con el mucho humor, y poco calor se pudre, y ahoga, y si nace es à manchones, y no tan bueno; y por eso Columela aconseja, que quinze dias antes de la bruma, y quinze dias despues, ni aren, ni siembren, salvo sino fuere por grandissima necesidad, esto es, por los grandes frios, y yelos que entonces hace, verdad sea que esto no ha tanto lugar en las tierras calientes, ò templadas, como en las frias, con todo eso si ha bien llovido, y yela luego bien encima, que se pára la tierra hueca, fofo, espongiosa, bien pueden sembrar, porque no nace entonces yerba; esto se entienda en las tierras calientes, ò templadas, ò tempranas sementeras. Y mire bien el labrador, que en las tierras húmedas, flacas, frias, sombrías, la sementera ha de ser mas temprana, y en el Otoño, porque antes que vengan las grandes pluvias, y grandes frios, la simiente prenda, y arraygue, y nazca, y aun crezca algo, y en las tierras que son mas secas, mas calientes, y gruesas, sufre la sementera mas tardia, y mas entrado el Invierno, porque estas tales tierras muy mejor sufren la destemplanza del frio, y demasia de aguas. Y si la tierra fuere prieta de la buena, aun se puede en ella detener la sementera, porque la tierra prieta tiene estas propiedades (segun dice Teofrasto) que sufre bien el calor, y no se encharca, ni aguarza con la mucha agua: lo qual no tienen todas las tierras, con tal que en quanto se pudiere, no se dilate hasta quando yele mucho, que la tierra se vidria, y aprieta en extremo, como dice Crecentino, y lo dice en dos lugares, y Columela en otras partes, y Plinio, y Marco Catón, donde escriben, que en los lugares aguanosos, frios, y húmedos, sea temprana la se-

mentera, y en los calientes, y enxutos, y secos se sufre algo mas tardia, mas esto aviso, que en quanto ser pudiere, no se descuyden tanto, ni sea tan prolongada la sementera, que llegue al mes de Diciembre, que à este mes llaman bruma los Agricultores, que propriamente quiere decir yelo. Y dicen, que la simiente que antes deste mes se siembra, quando mucho tarda, sale à siete dias, y la que entonces, ò despues apenas en quarenta dias, como afirman Plinio, y Marco Varon, y en muchas partes estos Doctores ponen señales del cielo para quando han de comenzar la sementera, y Virgilio dice, que el trigo, y cebada, y otras semejantes simientes se hayan de sembrar despues de puestas las virgalias (que llamamos cabrillas en nuestro Castellano) y no antes que se pongan, y estas se ponen poco mas de mediado Octubre (como escribe Columela, glosando este paso de Virgilio.) Mas esta señal para los labradores es muy dificultosa de entender, y conocer. Y aun no creo yo que será regla cierta, y conveniente para en todas las partidas, y regiones, porque es cosa natural, y es por fuerza, segun el curso del cielo, y posicion, y sitio de la tierra, que à unas partes nazcan, y se pongan antes que à otras, y que quando à unas se ponen nazcan à otras, que ningun signo, ni planeta, ni estrella en un tiempo nace, ni se pone à todo el mundo, sino à unos antes, y à otros mas tarde, y si aguardasen à sembrar quando las virgalias se ponen para unas regiones, y aun calidades de tierra, sería muy tardio, y para otros temprano, y aquella regla pudo ser buena para Italia, donde Virgilio escribió, y aun no para toda aquella provincia, porque no es toda de una calidad, que en ella hay regiones tempranas, y tardias, y frias, y calientes, y humedas, y secas.

Parece mejor de conocer para qualquier persona, y aun mas conveniente à cada suerte de tierra, y qualquiera region, otra regla de Plinio, do dice: que entonces deben de comenzar à sembrar quando los arboles se comienzan à despojar de la hoja, que ya el cielo da señal de sementera, conforme à cada region segun, y al tiempo que le pertenece, en unos cabos mas temprano, en otros mas tardio, y aun la tierra con el frio, y ayre recoge mas en sí la virtud. Mas con todo debe procurar el labrador la sementera temprana, porque por la mayor parte es mejor, y mucho mas segura. Y dice Plinio, que la sementera temprana engaña muchas veces, y la tardia siempre; y aunque dice Columela palabras contrarias, sintió lo mis-

mo que Plinio. Dice Columela, que la sementera temprana engaña muchas veces, y la tardia nunca, porque de sí misma es mala, y por tal tenida. Y dice que no engaña, porque si siembran tarde, es mas con necesidad, que de voluntad, y la sementera temprana, porque casi todos los años sale buena: el año que sale algo falta, y aviesa, engaña, y si él entendiera, y enderezára aquello que dixo en favor de la sementera tardia, no mandára sembrar temprano, y aun en polvo sin llover: do dice, que si la pluvia fuere en el Otoño temprano, que luego en cesando de llover siembren: y que si tardare la pluvia, que siembren en seco sin temor, porque el agua es natural à venir presto. Y prosigue diciendo: que la simiente que ansi en seco se sembrare, estará no menos guardada so tierra, que en el alholi, ò troxe, y que sobreviniendo agua, que luego sale lo sembrado tan grande como si de algunos dias antes hubiese nacido. Y para esto aprovecha estar la tierra muy labrada, y muy huca, y molida: porque la que ansi está guardada conserve mas el humor, y tempero que recibe, segun dice Teofrasto, que para conservar el poco humor, es bien arar, ò cavar la tierra muchas veces. Y la tierra que anda bien metida en labor, es facil de romper al tiempo de la necesidad, casi tanto como si hubiese llovido. Y hay otra ventaja, y provecho, que la tierra que es bien labrada, siempre parece que paga, y agradece el bien recibido, y responde con mas fruto, y mejor. Y pues que brevemente he dicho del tiempo de la sementera, es menester poner la manera del sembrar. Dice Plinio: Conviene al que ha de sembrar echar, y esparcir la simiente igual por toda parte, no mas à un cabo que otro, lo qual hará bien, si la mano que esparce la simiente anda igual con el paso, la mano derecha con el pie derecho. Es menester que haga buen sulco hondo, y que cubra bien la simiente, porque la que descubierta queda, no solamente se pierde, mas aun la que diere de sí, y pierdese el trabajo, la simiente, y el fruto. Y por esto dice Teofrasto, que mas fructuoso es sembrar rala la simiente, y cubrirla bien, que echar mucha, y espesa, y dexarlo mal cubierto, y mientras mas hondo va el sulco, mas hondas van las raices, y asi cogen, y tienen mas humor à la primera, y el que sembrare laderas, ahonde quanto mas pudiere la reja, porque la simiente quede muy cubierta, porque muchas veces hay recias pluvias, y turbiones, y en las laderas llevanse la sobrezah de la tierra, que

De la manera del sembrar.

El tiempo del sembrar.

sino está muy honda la simiente, ò queda descubierta, ò se la lleva el agua consigo. Asimismo, es necesario saber qué medida de simiente le conviene à cada suerte de tierra, y en el número, y cantidad de la medida, ni estos Doctores son concordes. Y aun como parece por Columela, no se puede dar cierta medida, y por eso dan todos un aviso, conforme à razón; y es segun el Crecentino, proporcionar la medida de la simiente à la virtud, y calidad de la tierra, que en el terruño flaco ha de ser la simiente mas rala que en la tierra que tiene mediana sustancia, y virtud; y en la tierra medianamente sustanciosas ha de ser la simiente mas espesa: y en la tierra que es gruesa, pues tiene virtud suficiente, simiente harta, con que no vaya tan espesa, que una ahogue à otra al hacer, ni por la espesa simiente se impida el ahijar de los hijos que echa la mata despues: miren que todas las cosas quieren el medio, y ansi no echarán à ningun género de tierra mas carga, ni menos de la que buenamente llevar pudiere. Las tierras nuevas quieren la simiente mas rala, porque en ellas echa mayor cepa, y en las flacas don le encepho poco, y en las cansadas quiere mas simiente; mayormente si es sementera tardia: y la sementera rala tiene lugar de encephar mas: digo de hacer mayor cepa, y mas hijos. En los géneros de los panes lo candéal, y lo deraspado no se quiere sembrar tan espeso como lo tréchel, porque echa mas hijos, y por eso han de considerar la virtud, y fuerza del campo, y tambien el género de la simiente para no errar; y para todo esto es necesario que cada uno conozca bien de que calidad, y virtud son las tierras que poseen, allende de otras necesidades que adelante verá.

Item, dice Plinio, que quando la sementera es temprana, deben echar la simiente mas espesa, y quando tardia mas rala, mas Columela, y Crecentino sienten al contrario, y dicen, que quando la sementera es temprana, sea la simiente rala, y quando tardia mas espesa: yo pues veo que ninguno dà razon con que conforte, y favorezca su opinion, llegarme he à los mas, creyendo ser mejor lo que ellos dicen. Acuerdome con todo eso, que Teofrasto dà una buena razon, con que ayuda à estos, y dice asi: que en la sementera temprana han de echar la simiente no tan espesa, porque entonces echa mayor raiz, y muchos pimpollos, y en cepas mas, y no se pierde tanta simiente, y en la tardia derramen la simiente mas espesa, porque entonces concibe tambien, y mu-

cha della se ahoga, y pierde con las muchas aguas, yelos, y sobre todo vea el labrador, que habiendo puesto su buena diligencia, y trabajo, y costa en aparejar la tierra, y guardar tiempos convenientes para todo el aparejo, que en el sembrar esté presente, digo al derramar la simiente: porque la presencia en esto es necesaria, y tanto mas que en qualquier otro exercicio del campo, y esto es lo que continuamente todos los Agricultores avisan, y predicán, y mas que ninguno Paladio, diciendo que la presencia del señor es acrecentamiento de labor, y el Crecentino: con la presencia del señor todas las cosas crecen, y no anda en todo el campo tal peon, ni tal junta de bueyes como la presencia del señor, ò de quien le duele. Y digo; que es mas menester en el sembrar, porque ya los ingenios, y vidas de las gentes que sirven están tan corruptas, y tan puestas en hacer mal, que no hay mal que no cometan. Y como dice Paladio, si por temor de la pena corporal no dexan de mal hacer, no lo dexarán por temor del daño, y pérdida de sus ánimas, y donde veen que mas secretamente pueden dañar, mas presto lo hacen; y si el señor no está presente muchas veces, donde han de sembrar una hanega, no siembran media, y aun à las veces no un entero celemin (como bien nota Columela) hurtan para si, y para sus vicios el resto: y como lo aran todo, y no se puede ver la burla que queda encubierta, ha lugar su engaño, achacan despues, ò que la simiente era vana, ò de silos, humeda, y podrida, ò que se ahogó con las muchas aguas, ò que la recoció el yelo, ò que vino algun bochorno que la escaldó, ò que la comieron palomas, y otros pájaros, demanera que nunca les falta achaque con que encubran su hurto, y traycion, y el día que mas han hurtado, ò peor han trabajado, vienen mas rencillosos. Y porque en esto, de mas de lo que sé, por lo que he leído, podré ser testigo de vista, que estando escribiendo este paso, acaeció que se vino à mi casa un amigo mio, y porque le sembraban cierta cebada para alcacer en un su cercado, hizome ir consigo, y yendo sin sospecha paseando de un cabo à otro, hallamos hurtada, y escondida la mejor parte de la simiente: y por la mayor parte es ansi, que quien fia en mozos, presto le hacen pobre. Y por esto aquel singular Magon dixo: que el que compra heredad en el campo, convenia que vendiese la casa que tenia en la Ciudad, dando à entender el continuo requerimiento, que la hacienda del campo quiere. Y por eso le

Nota este aviso que es muy necesario.

conviene, que para bien la ver, que la heredad esté cerca de la villa, ò lugar donde el señor della vive, y si pudiese ser dentro en casa. Porque de la heredad que está lejos, ò no es vista, ò visitada muy continuamente, antes recibe el señor una vana honra, que provecho.

Del tiempo de sembrar.

Y pues del tiempo, y manera del sembrar generalmente he dicho, queda el tratar de cada suerte de simiente por sí, apropiandola à la tierra que le pertenece. Y es buena sembrera quando es el tiempo enxuto, digo quando el Invierno no es cargado de aguas, con tal que, ò haya llovido; ò la tierra se pueda sembrar, y es señal de buen año; quando los arroyos que son de avenidas, no corren hasta por Enero, no lo digo por un dia, ò dos, ni tres, sino por mes, ò cerca, ò mas adelante: y esto es lo que dice Virgilio: *Humida solstitia, & hyemes optate serenas. Agricola*, es grande cosa el Invierno templadamente humedo, y enxuto, y el Verano humedo, y mojado. Dice Virgilio, que es señal de buen año quando los almendros cargan bien de almendras. Deben mirar los labradores, si suelen ser lluviosas, y humedas, ò secas las tierras en que labran, porque unas regiones hay en que llueve mucho, otras en que llueve poco, otras donde nunca, como en Thebas de Egipto, donde es como maravilla si llueve (segun Herodoto dice.) Digo esto para que si son regiones humedas, y lluviosas, siembren alto, y laderas, y si enxutas, siembren llanos, y valles; si son nublosas, siembren altos, y si son comunes, siembren de uno, y de otro, aunque comunamente vemos, que en España antes son años adversos por falta de agua, que por sobra, porque por la mayor parte es mas seguro sembrar llanos, y baxos, salvo si, como dixere, las tierras son humedas, y quien quisiere estar seguro, siembre de todo, no solamente en diversas maneras de sitios, mas aun en lugares apartados, por las avenidas, y tempestades que suelen venir muchas veces.

## CAPITULO VIII.

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

YA todos saben que hay muchas maneras de trigo, y diferentes suertes de cebada: yo en el centeno hasta agora no conozco mas de una manera, mas todas estas suertes de pan no se crían igualmente en un linage de tierras, y por esto es necesario

apropiar à cada tierra la simiente que le conviene. Del trigo hay muchas diversidades, y aun en muchas regiones hay un trigo, que no lo hay en otras, ni es conocido. Hay un trigo trechel, que llaman rubión: esto es lo mejor de todo, así en peso, como en provision. Hay otro que llaman arisprieto, y esto es muy vecino al trechel. Hay otro trigo blanco, ò candeal. Hay deraspado, y tremesino. Lo trechel, ò rubión, crece bien en tierras llanas, calientes, gruesas, no humedas, ni sombrías: porque ello es de su calidad algo humedo, y no digo que esta suerte de pan no se cria en otras tierras, mas digo que en estas tales tierras se hace mejor: porque si este linage de trigo se sembrase en tierras muy frias, y livianas, habiendo ello menester mucha sustancia, y calor, à la primera vez que se sembrase saldria muy mal grano, y à la segunda puro centeno. Lo arisprieto quiere tierras gruesas, y si las tales fuesen cuevas, y altos, allí lo deben sembrar, porque de su calidad huye de lugares sombríos, y humedos. El trigo blanco, ò candeal, éste sufre mejor tierras livianas, frias, umbrosas, humedas, mejor que el trigo trechel; y así siembran esta suerte de pan en algunas serranías, no digo yo que se hace aquí mejor que en tierras gruesas, mas hacese bien.

Del trigo trechel, ò rubión.

Del trigo arisprieto.

Del trigo blanco, ò candeal.

Y desta suerte es el trigo deraspado, y estos panizos tienen la camisa del grano muy gruesa, y aun de muchas coberturas, y por eso el yelo, y frio no lo puede así dañar, como al trechel, que la tiene delgada. Los blancos quieren tierras mas frias, y humedas, y mas sueltas.

Toda manera de trigo, si es muy gruesa la tierra, nace muy bien, y de muy buen grano, y muy lleno, y pesado: mas porque todos los terruños no son de una calidad, que uno es muy bueno, y otro no tal, debe el labrador apropiarse à sus tierras aquella simiente que mas le conviene; y en esto mire lo que mejor acude en aquellas tierras, segun que lo mostrare la experiencia.

Y porque el candeal, ò deraspado tiene la caña mucho mas tiesa, y dura, y no tanta hoja como el trechel, que la hoja hace peso, y caer, y podrir, por eso demás de las causas susodichas, es conveniente para las tierras aguamosas, humedas, y lluviosas, y desta especie es el trigo tremesino: y aun segun dice Columela, el tremesino es manera de simiente apartada de todos los otros trigos, blanco, ò deraspado, porque si aquello que siembran en principio del Verano se sembrase por el Otoño, dice, que



que sin duda nacería mejor, y acudiría con mas fruto. Y dice, que la simiente del tremesino sea candéal, ó deraspado, y no trechel, por las razones susodichas, y mas que el trechel se quiere sembrar por el Otoño, y principio del Invierno. Demás desto, las regiones competentes al pan tremesino han de ser frias, pluvias, y de muchas nieves, y nieblas: porque con todas estas maneras de frio, y humor puedan resistir al calor que hay en el Verano, y esto bien mirado, no es sino Invierno, que mas tarda en regiones frias que en calientes, y con este humor, y el calor del Verano ayuda en breve tiempo á crecer tanto como lo que se sembró entrado el Invierno, y allega á la cosecha dello, ó poco mas. Y diré de los tiempos de sembrar el trigo tremesino. Dice Columela, que en las regiones que son algo calientes se ha de sembrar por Enero, y en las que son frias por Hebrero. Dice Paladio: Conviene sembrar el tremesino en lugares frios, nevosos, donde sea el Estio humedo, ó pluvioso, porque en tierras calientes, ó secas, pocas veces responde bien, si no se siembra por Enero, ó Hebrero al mas tardar, que sin duda esta es la mejor, y en esta son todos concordés, entendiéndose calientes, con que sea humeda, porque estos Autores usan deste vocablo tervida, que quiere decir tibio, y tiene en sí humor como agua que sale en Invierno de los pozos, ó fuentes naturales, ó como la que ha estado en alguna vasija poco tiempo al fuego. Y porque algunas tierras, que ni son calientes, ni frias, sino que con ser humedas son algo templadas en el calor, llamanlas tibias, como son lugares hondos entre sierras, y valles. En estas tierras que llaman tibias debe ser la sementera del tremesino en el mes de Enero, y en muy frias por Hebrero, y en principio de Marzo, con tal que no pase del equinocio, que es mediado Marzo; y esto siemte Columela, y la simiente tremesina que tan tarde se sembrare, ha de ser en tierras frias, que tengan humor. Dice Plinio, que las tierras para lo tremesino, demás de las calidades susodichas, han de ser tierras sueltas, flacas, y flojas, y con esto concuerda Teofrasto, porque las tierras que son gruesas en Verano, luego se secan con soles mas que las flacas, si no tienen humedad, porque las tierras gruesas tienen necesidad de humedad, para que en ellas se cric bien qualquier planta, y si esta les falta, luego perecerían aquellas plantas. Y por eso vemos que en los años que hay sequedades, mejor se crian los paues en tierras livianas, y suel-

tas, que en recias, y gruesas, porque no han menester tanto humor.

Item, dice Teofrasto, que porque lo tremesino echa pocas raíces, y pequeñas, y pocos pimpollos, que lo siembren espeso. Hay contienda entre Plinio, y Columela, que Columela dice ( como arriba alegué ) que la simiente tremesina no es simiente propria, ni diferencia de otros trigos: y Plinio escribe, que se engaña Columela, y así es verdad que se engaña: porque haber tremesino, y ser simiente por sí, lo uno consta entre los Agricultores, y lo que es mas principal nos lo muestra la experiencia. Esta es propria simiente de tierras frias, y nevosas, y en esto podemos considerar la gran providencia de Dios, que á cada manera de tierra le apropió aquello con que pudiese medianamente suplir la necesidad de cuyas fuesen, proveyendoles mantenimientos conformes á la necesidad, ó posibilidad, y naturaleza de los que en ella naciesen, y esto así breve basta para la sementera del trigo.

La cebada, segun el Crecentino, se quiere sembrar en tierras gruesas, porque en las tales hará buen grano, y bien pesado, con tal que las tales tierras sean sueltas, y antes secas que humedas; porque esta simiente por tener la caña hueca, tierna, y flaca, y mucha hoja, si con el mucho vicio se echa no tiene fuerza para levantarse como el trigo, y porque facilmente se podrece, este contrario el humor demasiado; así mismo rehuye tierras humbrias, y donde suele haber muchas nieves, y rocío, porque con esto se suelen afinblar, y el afinbló es muy mas contrario á la cebada, que á qualquier otra suerte de pan, por tener el grano ( segun dice Teofrasto, y manifestamente parece ) muy desnudo, y por eso es bien sembrarla en los cerros, y lugares ayrosos, lo uno porque allí no hay demasiado humor, y no hay tanto rocío como en los llanos, y valles, y si hay alguno, el ayre lo sacude luego de la espiga, porque si el rocío se escalentase en el espiga con el Sol, ó con un ayre caliente que viene algunas veces, luego la espiga se escalda, y se seca; esto es que los Latinos llaman rubigo, y nosotros en Castellano hublo. Quieren las cebadas tierras sueltas, ayrosas, y si fueren gruesas, sean sueltas, y no humedas, sino enxutas; en esto todos los Agricultores son contrarios al Crecentino, que ellos dicen, que la cebada quiere tierras flacas, sueltas, enxutas, y ayrosas, y él dice que ha menester tierras gruesas, sin entiendo yo esto, que sean gruesas, con tal que sean sueltas, y no humedas, sino

De la cebada.

enxutas, porque la cebada recibe mucho daño con el humor, si es demasiado. en and  
 Item, dice Crecentino, que es bueno sembrarla en valles, mas Teofrasto dice, que se siembre en altos, por amor de los fiublados, los quales son mas continuos en los valles, y llanos, que en los altos, y cerros. Mas si los valles son ayrosos, y fiublosos, como hay algunos, creo yo que seguramente se puede sembrar en ellos, esto se entienda de la cebada que se ha de sembrar para grano, que de la que es para verde, y alcacer, otra regla se ha de tener, como adelante se dirá. Hase de sembrar la cebada en tierra que no sea barrizal, y enxuto, porque parece si la siembran en lodo (segun Columela dice) y esta ventaja le tiene el trigo, que lo pueden sembrar con mas necesidad en tierra lodosa, como enseña Paladio, porque en sí tiene mas calor, con que pueda vencer al frio, y mas fuerza para salir. Hay dos suertes de cebada, una llaman ladilla, que es de dos ordenes, y parece en el espiga al trigo, y tiene el grano mas lleno, y pesado que no la otra; llamala Columela dística, o galatica, mas no se crian tan bien en las tierras calientes, como en las tierras frias, y humedas. Hay otra que es de quatro, y aun otra de seis ordenes, que Columela llama canterina, esta quiere regiones mas calientes; y Crecentino dice, que toda manera de cebada sufre toda suerte de ayre caliente, o frio, es manifesto que con uno se crian mejor en un cabo que en otro. La cebada, segun dice Teofrasto, echa à baxo muchas raíces. Esta es la causa, porque quando plantan alguna postura para que arraygue mejor, le ponen en lo baxo junto al tronco algunos granos de cebada, y por arraygar mucho la cebada, echa muchos pimpollos, y así no se quiere sembrar muy espesa, porque haya lugar de mas brotar, esto es si la sementera es temprana, que la tardia quiere mas simiente, porque se pierde alguna. Y en la que se siembra para alcacer ha de ser la simiente mas espesa. Para la cebada ha de estar la tierra muy bien arada, y hueca, porque pueda echar algo hondas las raíces, y si en el campo, o tierras que se han de sembrar, hubiere diferencias, que unas son tierras gruesas, otras floxas, otras medianas, y hay valles, y llanos, y cerros, en lo mejor, y en los valles siembren el trigo, porque segun el Teofrasto, el trigo quiere tierras muy sustanciosas, y en lo que es mediano terruño echen la cebada, con que tenga aquella tierra las condiciones ya dichas, en especial, que no sean tierras fiublosas, ni

humedas, ni donde haya mucho rocío. Dice Plinio, que la mejor sazón de la cebada es y que sea blanca: porque esta es señal que no está mojada; y así para sembrar buena simiente, tal se ha de escoger, allende de ser pesada, y tener el grano lleno, no arrugado, y que sea pesado, y no humedo, y de buen olor, porque la cebada que está humeda, y huele mal, pocas veces nace, porque por la mayor parte está vana, y corrupta, y por eso no es buena para sembrar. Hay otra suerte de cebada que llaman ordiate, la qual nace desnuda, y mondada, así como el trigo, y hacese desta manera. Toman buena cebada; y remojanla una, o dos horas, y estreganla recio en una talega de angéo, hasta que se le cae aquella camisa, y queda limpia, como la que hacen para el ordiate, y siembranla en buena tierra, o en un cutero de una huerta; porque se pueda regar si le faltare agua, y así nacerá siempre que la sembraren de alli adelante, es singular cosa para ordiates, y para cocer agua, y otras cosas medicinales. El centeno se quiere sembrar en tierras templadas, y que sean antes algo calientes que frias, porque suele brotar la espiga muy temprano, y por esto muchas veces se yela. Y dice Teofrasto, que porque echa unas cañas huecas, y delgadas, que por eso lo han de sembrar en tierras ligeras, y flacas, y esta es la causa porque lo usan à sembrar en las serranias, porque no tienen tierras mejores en que puedan sembrar trigo, que no porque el centeno se cria mejor con el frio que con el calor, y así vemos que mejores centenales se hacen en tierras calientes, o templadas, que no en las frias. Y porque el centeno echa muchos hijos, es menester sembrarlo ralo, salvo si no fuese para herranales. siempre ha de ser  
 Item, quiere el centeno la sementera temprana, porque esta simiente es menuda, y aun fria, y si se sembrase tarde, sobreviniendo luego frios; aguas, nieves, yelos, antes se ahogaria, y podriria que tuviese fuerza para resistir al frio, ni nacer, ni encepar, y así pereceria toda la simiente. siempre ha de ser  
 Del centeno han de considerar lo mismo que en el trigo, y esto es lo que pertenece à la sementera del trigo, cebada, y centeno.

## CAPITULO IX.

Del tiempo, y manera de escardar lo sembrado.

Escardar, o sallar, son segun sus tierras, diferentes maneras de vocablos, la significacion toda es una, porque esta no se pue-

*Nota como se hace el ordiate.*

*Nota como se hace el ordiate.*

*Del centeno.*

puede variar, quiere decir limpiar lo sembrado de las malas yerbas, no solamente las dañosas, mas las que son inútiles, es quitar la cizaña de entre el pan, como nuestro Redentor dice: porque creciendo mas que ello, no lo dexa crecer, comele toda la sustancia, y aun ahogalo de todo punto. Y no solamente daña la yerba à los panes, mas à las hortalizas, y aun à los arboles mayores. Y por eso como en los pueblos bien regidos suelen desterrar los malos, los escandalosos, los viciosos, y ladrones, porque no dañen à los buenos, y virtuosos, asi es necesario en toda manera de plantas entresacar lo malo, y dañoso. En los arboles los resacos, en los ganados lo roñoso, y enfermo, en el trigo, y cebada, y otras simientes menudas todas las yerbas que las impiden à crecer. Como se hayan de limpiar los arboles, y ganados, dirémoslo adelante en su proprio lugar, agora diré del trigo, cebada, y centeno, aunque algunos de los antiguos Agricultores dixeron, que esta diligencia no era necesaria, mas que aun era dañosa, porque se descubren las raíces, y aunque las cortaban con aquel instrumento, que los hortelanos llaman almocafe, que es vocablo morisco, y que yo llamaré aqui escardadera, la qual algunas veces es menester, porque no todas veces, ni en todos tiempos se puede arrancar à mano la yerba: mas los mas dicen, que es muy necesario el escardar, pienso yo que en algunos lugares será necesario entresacar la yerba, porque si esto no se hiciese, mayormente en años viciosos, lo sembrado se ahogaría, aunque no sea necesario en todos los tiempos, y lugares, à lo menos no puede ser sino provechoso, porque aunque en muchos lugares pueden pasar sin escardar, y vemos que se hacen buenos panes, mas es cierto que quitandose la yerba, la tierra se remuelle, y pára hueca, y fofa, encepnan mas los panes, arraigan mas, y echan mas pimpollos, mas espiga, y mayores, y mas llenas, el grano mayor, mas pesado, mas limpio de otras sementillas, y suciedades, hacese mejor pan, y aun lo que parece que es nada, es mucho, que la paja sale mas suave, y sabrosa para las bestias. Asi que al labrador le es necesario entresacar la yerba, porque sin duda le es provechoso, bien es verdad, que en las tierras gruesas, y buenas, es mas necesaria esta diligencia, porque mas se suelen envestir de yerba, que en las flocas, ni arenicasas, y en los años viciosos mas que en los secos. Mas en ninguna parte, ni tiempo, no pudo sino aprovechar lo bien hecho.

Quanto al escardar concuerdan los Agricultores, que el trigo no se haya de limpiar antes que tenga quatro porretas, y que entonces es bueno, porque ello tiene ya raíces suficientes para que esté sin peligro de la escardadera, y tiene poca rama para que no impida el entresacar la yerba. La cebada no se ha de escardar antes que tenga cinco porretas, y uno, y otro se puede escardar despues de encepada la mata, con tal que sea antes que se encañute, porque si fuese despues que comienza à echar cogollo, es por fuerza que se pisaría, y quebrantaría, y ansi se pudre, y perdería, ha de ser como digo entre estas dos edades, y en dias serenos, segos, no airosos, porque si el viento hallase las raíces recién llagadas, ò algo descubiertas, ventelalas, y las mas veces se suelen quemar. Y asi el que escardará, debe dexar las raíces bien cubiertas, y no mire tanto à mucho atrabancar, quanto à bien hacer.

Item, ha de ser en tiempo que no yele, porque el yelo es muy contrario, y dañoso à las raíces que quedan descubiertas.

Item, en las regiones, y tierras calientes, dice Columela, que han de escardar antes que entren los rocios frios, y que son por Diciembre, ò poco antes, y en las frias cerca la Primavera, que es por Hebrero: con tal que sea antes que echen cogollo, como escribe el mismo Columela.

Item, vea el labrador, que si no tuviere tiempo, y espacio para quitar todas las yerbas, que à lo menos quite a aquellas que encepnan mucho, y ocupan mucho campo, como son los cardos, malvas, lolio, que llaman joyo, y valico, y magarzas, chicorias, y estas señala principalmente Virgilio, porque arraigan, y encepnan mucho, do dice: *Et anaris intima fibris*, y quite todas aquellas yerbas que señorean mucho, y esparcen las ramas, y sobre todo no dexé las amapolas, porque lo uno abarcan mucha tierra, y dexugan, queman, y desubstancian la tierra (como dice el mismo Virgilio.) *Urant lethaeo perfusa papavera somno.*

Item, la cebada se ha de escardar quando la tierra estuviere enxuta, y ella no mojada, ò rociada, porque si se trata estando mojada, ò rociada, escárdase toda la cepa, y hacese como roñosa, como afirma Columela. Lo mismo siente Plinio, y si ya el trigo, ò cebada está muy enramado, que tiene mucha hoja, y hubiere necesidad de alimpiarlo, miren que en tal manera cubran las raíces, que no quede cubierta la mata, porque se podreco toda, mas si está pequeña de cinco, ò seis hojas no recibe daño, aunque la cubran toda,

Del escardar del trigo.

Del escardar la cebada.

y esto se entienda del escardar à mano, ó con escardadera.

Hay otra manera de matar la yerba, que Plinio llama lilar, que en algunos lugares de Castilla, donde se usan se hallan bien dello (llaman arrexacar) que es quando el trigo, ó cebada está bien encapada, y tiene muchas raíces. Si hay yerba menuda, que las herbas grandes à mano se suelen sacar, darle una reja, y esta ha de ser al través de como se sembró. Y aunque parece que el arado echa à perder el pan, por descubrir algunas raíces, no es así, mas antes les remueve la tierra, y lo hace mas raygar, y encapar, y mientras es mayor la cepa, es cierto que echa mas pimpollos, y mas espiga, y mayores, y si con esto una mata se pierde, ciento se adoban, y es mas el provecho que dán ciento mejoradas, que el daño de algunas perdidas. Mas esta manera de matar la yerba, no pertenece à todas maneras de tierras, no es tan bueno para las tierras areniscas, porque estas tales presto descubren las raíces, y se despiende de la tierra dellas, sino sean en tierras gruesas, y buenas, aunque sean sueltas, y sea en tierras pegajosas, que parezcan sebo.

Item, ha de ser el tiempo humedo, nubloso, y que presto se espere que llueva, digo luego, y aun es bueno si entonces quando se reara, hace una mollina muy menuda, que parece una niebla (como Plinio dice) y esto no se haga en tiempo seco, ni con soles, ni en dias ventosos, mayormente de vientos secos, ni frios, ni en tiempo que yele, sino en tiempo humedo, y no demasiado frio, sino que con ser humedo, sea tiempo amoroso, como caliente, y esto baste para escardar trigo, y cebada, que el centeno yo no lo he hallado en alguno de los Agricultores, y por el tanto creo no lo ha menester, lo uno porque ello ha menester poca sustancia, como arriba dixé, y por eso lo siembran en tierras ligeras, y crece muy presto en alto, y descuello, y presto sobrepuja sobre qualquier yerba, y facilmente la ahoga, y porque ello echa muchas raíces, y dellas salen muchos pimpollos, y con esto no dá lugar à que crezca la yerba, y por eso lo siembran ralo. Así que creo que no dexaron por olvido de hablar de la manera que se hubiese de escardar el centeno, sino porque no lo habria menester como las otras simientes que he dicho arriba, y si alguna vez lo hubiere menester, hagase dello como dixé del trigo, con tal que se haga muy temprano, y esto baste al quitar la yerba de los panes.

Muchas veces del mucho llover está la tierra rebatida, y empedernida en la sobre-

haz, y con los soles queda seca; aunque lo inferior esté humedo: y como lo sembrado está chico, y tierno, no puede crecer por la dureza de la tierra, para esto aprovecha tornarlo à arar otra vez al través cortando los sulcos primeros, porque la tierra que se levanta, cubre la otra tierra, y así enternece la sobrehaz que está dura, pues queda debajo de otra tierra, y esto se haga como dixé del arrexacar en tiempo humedo, y quando está lo sembrado pequeño, digo quando esto se hiciere no haga sol. Hay otra diligencia para quando las sembradas crecen mucho en lechuga, y tienen mucho vicio sin tiempo, ni sazón, por donde se echan, y pudren. Y para esto dice Virgilio, que es bueno pacerlo. Algunos usan segarlo, porque dicen, que los ganados lo huellan mucho, y à las veces lo arrancan de raíz, y no pacca muchos, y otros poco, y tiene que es mejor segarlo, porque lo llevan mas igual, y dó es necesario lo siegan, y no llegan donde no es menester. Mas Plinio, y Teophrasto dicen que el grano que nace del pan que así se siega en lechuga, aunque sale grueso, y hermoso, empero que es vano para sembrar, y que no responde tan bien, no sé porque, y por eso lo remito à la experiencia, mas yo creo que será bien segarlo, antes que encañute. De modo que todos concuerdan que si fuere necesario por el mucho vicio que lo hayan antes de pacer, que segar, y aun dice Plinio en el mismo capitulo, que lo que así fuere pacido, no criará despues en el espiga gusanillo, ni otras semeantes suciedades, ni enfermedades que suelen venir, y nacer en las espigas. Cómo se haya de pacer, en qué edad, ni cómo, ni con qué ganados, ninguno lo dice que yo haya visto; mas yo llegandome quanto pudiere à la razón natural, pondré, y diré lo que mejor me pareciere, aparejado aquí (como en toda la corrección de los que mas supieren.) Es bien pacerlo con ganados mayores, como son vacas, caballos, y asnos, porque estos tales comen la hoja, y no abajan, ni apuran hasta la raíz, y caminan algo mas, no sea con bestia trabada, ó aherrajada, porque esta tal en moverse, como anda de salto, hunde mucho la tierra, y con ella lo sembrado, y como el andar le es trabajoso estando así ligada antes que se muda, dexa muy roida aquella donde ha estado, y sin virtud, para tornar à echar, porque lo roen hasta la raíz, y así en lugar de aprovechar dañan. Los peores ganados para pacer son las vacas, y bueyes, porque arrancan muchas matas, y es bueno pacerlos con puercos, y metálos hambrientos, y hagan-

Del pacer del trigo.

los caminar porque no estén mucho dentro, porque si los dexan despues de hartos, hozan, y dañan mucho. Y si lo hubieren de pacer con ganado menudo, haganlo andar, porque no coman sino las puntas, y mas vale que lo pascen en dos, ò tres veces, que de una, y al ganado les hace daño henchirse asi de presto, en especial si son ovejas porque à éstas muchas veces les acontece morir de hartas, mas que à otro ganado alguno. Procurén siempre espantar las grullas, y las ansares caseras, y bravas, porque demás de ser el diente de ellas muy dañoso à lo sembrado, que lo repacen demasiado, y aun quando está chiquito le arrancan del todo.

Las ansares echan un estiercol en gran manera dañoso à lo sembrado, que todo quanto alcanza, así lo quema, y abrasa, como si le echasen rescoldo, ò agua hirviendo. En fin todo el estiercol de las aves de agua, es muy dañoso à todas las verduras de panes, y hortalizas. Y aunque dixere de las ansares caseras que las espanten de los sembrados, principalmente les conviene guardar de las cabrás; porque éstas andan en grandes cuadrillas, y ligeramente van donde quieren, que las caseras pocas veces se alexan de los poblados. Hase de pacer qualquier pan antes que comience à encañutar, ni echar cogollos: porque si despues se hiciere, lo uno quebrarian los cogollos, y aun por estar los cogollos mas altos que la mata: lo primero que se paciesen serían ellos, y lo que se paxe en tallo, las mas veces se pudre por allí. Y mas necesidad tiene de pacerse la cebada, por ser muy tierna; y pudre presto, que no el trigo que tiene la caña tiesa.

Item, si el que siembra tierra, ò hiciere otra qualquier heredad, la pudiere tener cercada, débelo hacer, porque al labrador es la costa menor, y doblado el provecho al coger, y escusarse ha de muchos enojos. Para los panes sería buena cerca de vallado muy alto, con su zanja honda, y ancha por defuera, porque si con zarzales los cercan, no son sino vivares de conejos, los quales hacen grande daño en lo que está sembrado, repaciendolos quando está pequeño, y tierno. En Portugal, y aun en muchas partes de Castilla, si lo sembrado está cerca de caminos, porque las bestias que pasan no lo pascen, usan sembrar una vanda ancha de altramuces entre lo sembrado, y el camino, porque por ser amargos no los pacen las bestias, y despues son provechosos para los bueyes, y otras muchas cosas, y es buena esta manera de cerradura, donde no se puede haber otra que mas impida. Las cambróneras serian buenas, porque

pocas veces reparan en ellas los conejos; salvo que son continuas manidas de gorriones, y en el mundo no hay tan mala ave para la espiga, en especial para la cebada; que como tiene el grano desnudo, remecense en el espiga: y hieren con las alas, comen uno, ò dos granos, y derruecan todo lo otro; vacian el espiga, y hinchen el suelo, y à contete segar paja sin grano alguno: y un labrador viendo esto, hizo segar la paja, y atar el suelo que estaba lleno de grano, y al año siguiente cogió buena cebada. Y debrian tener en Castilla tanta diligencia para apocar tan mal averio, como tienen en muchas partes, y principalmente en Aragón; y por causa de tan malas aves, es bien sembrar la cebada algo lexos de poblado; y en raso, y escampado, donde no estén arboledas; ò matas, donde ellos se esconden; aunque por miedo de los gavilanes no se alexan mucho de poblado.

Hechas todas estas maneras de sembrar, hasta el pacer si fuere necesario, no hay mas que hayan de entender hasta el tiempo conveniente al segar; excepto si se riega, o salvo guardallo de bestias, y que no se huelle; porque de aqui adelante por estar en caña recibe mucho daño si se rehuelle, porque se quiebra. Puede entretanto el labrador entender en otras labores del campo, como son viñas, arboledas, que no faltará en que entender; si se quiere ocupar, y no estar ocioso, holgazan, y ruegue siempre à Dios por buenos temporales, y salud.

**CAPITULO X.** *de sembrar la cebada, y de la forma que se ha de sembrar.*  
*Del tiempo del segar, y trillar, y de las cambróneras, y troxeras.*

**B**ien me parece que será necesario, y es aparejar la era, antes que comencemos à segar, porque en segando traygan las mieses à la era, y no se desperdicien en el rastrojo. La era es lugar donde las mieses se trillan, donde las apartan de la paja, ésta ha de ser llegada al poblado quanto mas pudiere, que mas veces la vea el señor, ò mayordomo, y no hayan los sirvientes lugar de hurtar, y tambien porque si alguna mal recaudo hay, ò peligro de fuego, ò de bestias, y de otros semejantes accidentes, mas áun es visto; y accorrido lo mejor seg, otros seg, y sega in Item, sea (si fuere algo lexos del lugar) tan cerca de otras eras, que si hubiere necesidad se puedan ayudar unos à otros, porque à las veces unos tienen trillado, y otros no, y si anda algun ayre, se pueden ayudar à lim-

limpiar. Mas con todo eso no sea tan junto de otras parvas, y montones, que si à la una se prendiere fuego ( lo que muchas veces acontece por mal recaudo ) haya peligro, y se aprenda en las otras.

Provean con mucha cautela, y vigilancia, que si hicieren fuego, que sea quanto mas lexos pudieren, y en lugares hondos, y cercados, de donde el ayre no lo pueda arrebatara.

Item, ha de ser la era en lugares ayrosos, y mas hácia Gallego. Porque dice Columela, que este ayre en el Estio es mas continuo, y igual, lo uno, porque los que trabajan sienten grande refrigerio con el ayre, contra la calma, y calor demasiado del Estio, el qual afflige tanto, que muchas veces ahoga, y mata à los que trabajan: y por eso son mejores las eras en alto que en baxo, porque alli es mas natural el ayre. Demás que el ayre es muy necesario para apartar la paja del grano, dice Crecentino, que en quanto fuere posible, esté la era apartada, ò cubierta del viento abrego: mas esto se entienda si es la region humeda ( como es la Italia ) porque este viento es muy humedo, y hace presto corromper qualquier cosa destas que son para guardar, y hace que el pan crie gorgojo.

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

Item, en redor della esté limpio, y desembarazado por buen espacio, porque al tiempo del limpiar cayga la paja en limpio, de donde limpiamente se pueda coger, y esto para quanto al sitio, y lugar donde ha de estar la era. En la hechura hay muchas formas segun el aparejo del lugar. La mas principal es si hay lugar de hacerse sobre algunas grandes piedras, porque alli se trilla mejor, y mas presto, por tener el suelo mas duro, y no pueden topos, ni ratones, ni hormigas hacer agujeros, ni levantar la era, ni terrones, y el pan sale mejor trillado, mas limpio, sin piedras, ni tierra, ni otras suciedades, que se suelen pegar de la era que

es sucia. Y aun dice Columela, que mientras mas limpio está el trigo, que mas tiempo se guarda, de mas que lo que es limpio, es muy saludable à las gentes. Hay otra manera de hacer la era de un ladrillado acanco, ò un losado de piedra, ò otra manera. Deben cerner muy bien la tierra, y mojarla muy bien con agua, y alpechin, que es el agua que corre de las aceytunas, y pisarlo muy bien, ò con ganado, y muy mejor es con un pison, como quien hace tapia, y tornar lo à rociar bien con alpechin, porque esto con su untuosidad, y amargor, aprieta la tierra, y no nace la yerba. Y dice Varron, que es ponzoña para las hormigas, y topos, y otras semejantes sabandijas.

Item, para la era deben ( si fuere posible ) escoger tierra gruesa arcillosa, porque toma tez, y la que es arenosa hace mas presto division de sí, y levantase, y mezcla arena con el pan, lo qual es dañoso, y esto quanto à la era. Junto à ella hagan sus tiendas, ò cadahalsos, donde se recojan los obreros. Y aun si la hacienda lo sufre, casa que tenga un grande portal, ò portales, donde si necesidad hubiere de aguas, y turbiones, puedan amparar sus mieses. Porque muchas veces suelen venir turbiones de presto, y hacer grandes daños, y tengan algunas mantas, porque si de otra manera no lo pudieren defender del agua, lo cubran con ellas, y no se moje tanto. Es bien hacer la parva monton redondo, ò largo, que llaman pece los labradores, porque se puede cubrir mas facilmente, y con menos aperejos. Y tambien es bueno, si no está trillado, ora esté en el rastrojo, ò fuera, hacer de las gavillas unas muellas redondas, de hechura de un tореjón, bien apretadas, y justas, y han de poner las espigas hácia dentro, porque asi, ni el agua los pueda calar, ni bestia alguna sacar el espiga, y por la parte de arriba se pueda cubrir con algo que despida el agua afuera, y asi se guarda algun tiempo estando cubierto por arriba. Mas yo por mejor habria que se trillase quando hace grandes soles, porque entonces se desmenuza mejor la paja, y se despide mejor el grano. Y si hay mucha priesa de trillar ha de cubrir lo trillado, y trillar lo que queda. Porque si lo que está por trillar se humedece, no se puede bien trillar despues, ni apartarse el grano de la espiga, ni desmenuzarse la paja. Y el limpiat en qualquier tiempo se puede hacer ligeramente, lo qual no hará el trillar, salvo quando hace grandes soles, y ello está bien seco.

Quanto al segar, y poner el pan en cobro,

este es un exercicio en que se han de dar mucha priesa, porque aqui está el gozar del mas trabajo del año, y no menos peligro hay que en la sementera, ò de aguas, ò de turbiones, ò de otros muchos daños, y peligros que acaecen, y si se moja el grano (que aun este no es de los mayores peligros) pudrese, toma mal olor, no es el pan sabroso, ni aun sano para la salud, y no se puede guardar tanto tiempo, y la paja hiede, no la quieren comer las bestias, y aun causa los muermos, y otras muchas enfermedades. Asi que conviene darse priesa, y no dexar por holgar el trabajo para otro dia, que muy bien espera lo hecho à lo por hacer, que el dia que se pierde nunca mas se cobra, y es grande pérdida del tiempo mal gastado.

Del segar de la cebada.

La cebada socorre mas presto à la necesidad, porque madura mas presto, y por tener el grano mas desnudo, si está muy seco, luego se cae del espiga si está muy seca, porque luego salta. Por tanto es bien si hay este inconveniente, y hace grandes soles, segarlo à las mañanas, y aun si hace Luna, es bien segarlo de noche, como hacen en muchas partes del Andalucia, y de la Africa, y reposando algo del dia, y esto se hace bien de noche, porque la noche dà algo de tempero, y humedad. Esto es mas necesario para las regiones que son muy calidas. Mas dicen los Agricultores, que despues de la haber segado, dexen estar los manojos en el suelo tendidos tres, ò quatro dias: porque diz que engorda el grano. Esto no es à mi ver, sino que como está seca toma algo del humor del suelo, y engorda con la humedad que recibe, ansi de las noches, como de la tierra, y por eso hincha algo, y enternece. Si es para gastar luego, no le hace daño, mas si es para guardar mucho tiempo, ò para sembrar, no es tan provechoso. Porque como arriba dixè, la simiente ha de ser dura, y bien seca.

Irem, quanto al trigo, tampoco se ha de esperar que esté demasadamente seco, aunque ello es mas seguro, por tener la caña mas recia, y el grano mas vestido, y en ello pueden hacer lo mismo que en la cebada. Mas porque hace mas recios. Soles, y vienen los Caniculares, dice Columela, que acaece con tanto Sol, y calor, que el trigo que está por segarse cae, y mengua mucho de la medida. Y aun en estos tiempos son los granizos, y turbiones muy continuos, y están los panes en mucha aventura, y peligro, y por tanto es bien darse priesa. Asimismo dice Plinio, que el trigo quanto mas ayna se siega (entiendese despues de seco) que el grano sale mas lleno, mas hermoso, y aun mas recio para du-

rar, porque el Sol demasado lo corrompe y quita mucha virtud: y esto es lo que los Latinos llaman, *Siderare*, que es quemarse con la furia del Sol, quando está en el signo de la Canicula, que propiamente llaman *Idus*. Tambien lo dañan las aguas, y lo echan à perder: asi que todos concuerdan en esto, que el segar sea algo antes, digo mas temprano que tardio, con tal que esté maduro, y enxuto, porque de otra suerte sería para criar gorgojos, tranzas, y otras suiedades. Ha de tener el labrador aparejados ataderos, antes que comiencen à segar. Muchos usan retamas, otros mimbres, otros siembran adrede centeno entre el pan, porque por ser las pajas largas, y correas son buenas para atar. Bueno es todo, mas si son las centenas viejas, que otros llaman valago, son muy mejores, y hanlas de mojar primero, porque tomen correa, que sembrar otra simiente en el trigo para hacer ataderos, no me parece cosa conveniente: quando mucho pueden sembrar à una parte, porque se pueda arrancar por si parà hacer ataderos, y sacudir el grano, porque no se mezcle el trigo, ò cebada al tiempo del trillar, que dà mal sabor al pan, y lo hace de menos valor, y precio. Y aun los ataderos se han de apartar quando se trilla con la otra paja, porque la daña. Pero muy mejores ataderos son los de sogas, donde los pueden haber, y para que mas duren, mojenlos primero que aten con ellos. En lo del segar, si del tiempo tuviesemos seguridad, mejor es en menguante, que no en creciente, y aun en menguante del dia, juntamente con la menguante de la Luna, porque mas se guarda, y menos suiedades engendra, digo de las que se engendran de humedades, como son los gorgojos, &c.

Del trillar hay dos maneras, una es con unos trillos empedrados, otra es muy mejor como usan donde hay abundancia de bestias, mayormente caballares, porque estas en muy breve tiempo desmenuzan la paja, y deshacen las espigas. Han de ser, para que esto hagan mejor, atadas unas à otras con sus xaquimas, y no à los pescuezos, porque no se ahoguen, y sea la mas diestra capitana, porque guien mejor tras ella, y en medio de la parva ha de estar alguna cosa alta, donde esté subido el que las guiare al redor. Otros usan que uno ande caballero, y tras aquel guian, mas muy mejor es hincar un madero redondo, que esté bien fixo, en medio de la parva, al qual esté atada la guia con una sortija que ande bien al redor del madero, y ansi no se ocupará nadie en guiar,

El tiempo del segar el trigo.

y entre tanto podrá con el vieldo, ò horca menear la parva, y apartar lo muy trillado, y echarlo sò los pies, lo que estuviere mas entero.

En las tierras lluviosas, y donde cogen poco pan, como son serranias, en segando luego lo meten so tejado, y ansi lo maccean para sacar el grano del espiga, esto hacen donde se aprovechan poco de la paja, y usan heno. Han de procurar ora sea el trillar con trillos, ò con bestias, ò de la manera que pudiere; que se trille seco, porque el grano mejor se despida: y dice Plinio, que mientras mas trillada es la paja, que mejor la comen las bestias, mayormente los bueyes. Y dicen todos estos Autores, que despues de haber trillado, y limpiado el pan, lo dexen algun dia en la era, y se resfrie, y no lo metan ani ahervorado en las troxes, ni donde se ha de guardar, porque aquel calor causa corrupcion, y el frio aprovecha para que mas se conserve, segun dice Paladio. Y aun porque mas se resfrie, es bien traspararlo en la era, quando hace algun frescor, ò de noche, y si es monton grande, es bien dividirlo en dos, ò tres partes, porque mejor lo penetre el frescor, y esto baste quanto al trillar, y limpiar.

## CAPITULO XI.

### De las troxes, y silos.

**D**E muchas suertes son las troxes, y lugares para guardar el pan. La cebada, y el centeno no quieren estar en silos, si no son muy enxutos, y muy sin humedad, porque muy aña se corrompen en los tales lugares si hay algo de humedad, y toman muy mal olor, por eso les son mas pertenecientes troxes altas, frias, y ayrosas. Para el trigo hay mas maneras de troxes, que unas hay altas, y éstas han de ser en lugares ayrosos, enxutos, secos, lexos de establos, y de lugares de mal olor, y lexos de humedades, y que tengan unas pequeñas ventanas hácia el Aquilón, digo à Cierzo. Porque segun Columela dice, y lo vemos por experiencia, aquella parte del cielo que está à Cierzo, es muy fria, y no es humeda, antes es seca, y con estas dos cosas el trigo dura en la troxe mucho tiempo, no ha de tener respiradero alguno hácia Abrego, porque este viento es caliente, y humedo: lo qual hace corromper muy presto el pan.

Las troxes han de tener los suelos, y paredes muy sanas, los tejados sin goteras, sea antes edificio nuevo que viejo, sus paredes lisas, fuertes, sin agujeros, ni hendeduras. To-

dos estos Agricultores dicen, que para que no haya gusanos ni gorgojo, ni otras semejantes suciedades, que es bueno hacer un barro con alpechin, que no sea salado, segun Columela, y que al barro, en lugar de paja, le mezclen muchas hojas de acebuche, y no sean secas, porque son muy amargas las verdes, y si no pueden haber de acebuche, sean hojas de olivas, y que bien amasado el barro con alpechin con aquello embarran las paredes, y echen suelo à las troxes, y aunque despues que esté enxuto lo tornen à rociar con mas alpechin para que se empaquen bien dello los suelos, y paredes. Dicen Plinio, y Teofrasto, que las troxes no sean encaladas, porque la cal por ser caliente, por eso hace algo corromper el trigo. Yo digo que querria mis troxes que las tuviesen bien soladas de buen ladrillo liso, y bien enxuto, que las paredes estuviesen bien panderetadas dello, para que los ratones no puedan hacer tanto daño. Dice mas Varron, que es bueno rociar el trigo en el alholi con un hisopo mojado en alpechin, mas yo temo que le dará mal sabor para comer, y aun si es para sembrar dañará algo con su untuosidad. Dice Columela, que si nace gorgojo, que no trasparen el trigo, lo qual hacen algunos pensando que aprovecha, porque él dice que el gorgojo se cria en la sobre haz del monton, y que no cala en hondo mas de un palmo, y si lo menean mézclase lo malo con lo bueno, y corrompese todo, y tendria por mejor, ò venderlo, ò hacerlo harina. Dicen que es bueno para si hay gorgojo, y trancas, que echen entre el pan hojas de cornicabras, y que luego huyen, ò mueren. Y para lo mismo es bueno, y muy probado echar ramos, y astillas de henebros. Dice Plinio, que la cebada no lo cria, y dá la razon, porque tiene la camisa del grano mas delgada que el trigo, y à esto ayuda tambien por ser ella de calidad fria, y por esta razon no lo cria el centeno, ni el avena, y el trigo es caliente, y asi es mas aparejado à corromperse. Los alholis han de tener muchos apartados como senos, para donde por sí se ponga cada género de simiente, y aun si hubiere lugar, que de cada género haya apartamiento para las simientes nuevas, y para las añejas. Dice Plinio, que donde no hay ayre, no se cria gorgojo, y pienso que será la razon, porque no podrá vivir sin ayre donde respire, y por eso hacen algunos las troxes tan cerradas para el trigo, que en ninguna manera puede entrar ayre en ellas, y hinchenlas por arriba por un agujero, y para sacar el pan, está abaxo otro pequeño por

El sitio de las troxes.

Contra el gorgojo.



donde salga, y porque pueda salir todo, ha de estar el suelo acostado al agujero, y para que el ayre no entre, es bien hacer la troxe de bóveda, y aun son las tales mas seguras contra el fuego; y así donde no entra ayre, no se cria gorgojo.

Digo que serán buenos los silos, con tal que sean muy enxutos, de los quales escribe Marco Varron, que han de ser como he ya dicho en lugares enxutos, en tierra muy seca, muy sin humedad, tierras duras, arcillares, altos donde no pare agua, ni humedad, ni aun pueda penetrar. Hanles de echar paja debaxo, y en rededor que defienda el pan del olor de la tierra, y si ésta tuere cenizenza es mejor por ser mas fria, y no lo descubran, sino quando le hubieren de gastar. Y afirma el mismo Varron, que el trigo que así se encerrare puede guardarse bien por tiempo de cincuenta años, y el mijo mas de ciento. Esto tal es bueno para fortalezas, y lugares que temen guerras, ò cerco de enemigos. Y tengan siempre este aviso que ninguno se arroje de presto en el silo recién abierto, por que el baho que está allí, es tan malo, que en un punto podría matar à quien entrase, y por eso es bien que esté primero que en él entren buen rato abierto, ò metan dentro una sabana, y la traygan mucho al rededor, de manera que haga viento para que desbrave aquel mal vapor que está dentro, y no entre ninguno dentro hasta que descuelpen dentro una lumbre, y no se apague. Para guardar es mejor el trigo trechel, que lo candéal, por ser mas recio de grano. Y lo de los altos que de los baxos, ni valles. Y lo de las tierras, que no han sido estercoladas, mejor que de las que suelen estercolar. Lo de secadal es mejor que de tierras regadias. Lo cogido, y encerrado en manguante, mejor que lo que se coge, y encierra en creciente. Esto he dicho para los que tienen mucho pan que guardar, que para los que tenemos poco, en una tinaja lo guardaremos tan bien como quantas troxes, y silos hay en el mundo. Dice Paladio, que se guarda mucho tiempo el trigo si echan en la troxe una yerba que él llama Coniza: la qual yo no conozco; dicen que en Castellano se llama ojo de buey: la qual está debaxo del trigo, y muy revuelta entré ello. En algunas partes no se puede guardar el trigo, y a esto me remito à la experiencia que les mostraré en que tierras, ò que manera de trigo no se conserva tanto, y para esto tal, mi parecer sería que mas seguramente se guardará hecho harina en tiempo frio, y puesto en tinajas, y sal no molida à trechos, la qual sale despues en el cedazo, esto digo

para guardar, que no para hacer pan delicado, y sabroso, lo qual se hace muy mejor de la harina fresca, que de la añeja. Dice que si las troxes están bien embarradas con estercol reciente de bacas, que ni ratones la horadan, ni hormigas.

## CAPITULO XII.

## De las propiedades del trigo.

DE su natural es el trigo humedo, y caliente, y comido así en grano crudo, engendra en los cuerpos humanos humores flemáticos, malos, y gruesos. El pan del trigo es mas conveniente al mantenimiento de las gentes que otro pan alguno, y por ser mas semejante, y cercano à su complexion. El trigo de su naturaleza engendra humores viscosos, y por eso le deben mezclar sal, la qual tiene propiedad de desecar los humores supérfluos, y los viscosos, y gruesos; de cortar las viscosidades, porque tiene propiedades de secar, cortar, limpiar, abrir, y de resolver, y espeler las grossezas, y viscosidades, ventosidades, segun el Avicena, y por eso el pan sin sal mas aprovecha à los que trabajan de continuo, que à los que huelgan, por que estos tienen mas calor, y virtud para digerir.

Dice Crecentino, que si lavan el trigo bien con agua caliente, y le quitan aquella coiteza, y lo cuecen con leche de almendras, y le echan miel, ò azucar, que esto tal alimpia los pulmones de los humores gruesos, y viscosos, y es gentil mantenimiento. Si lo cuecen en vino, y agua, y lo ponen sobre las tetas de las mugeres que tienen dureza, por haberseles cuaxado la leche en ellas, les es provechoso.

Dice san Isidoro, que la harina del trigo mezclada con miel sana las postillas, y los empeynes de la cara, y mezclada con miel, y con manteca de puerco, puesta en las tetas (como arriba dixé) quita, y resuelve las hinchazones, ò las trae presto à maduracion, y sana los nervios duros, y lo ayuda à entender si están encogidos. Escribe el Crecentino, que si cuecen el trigo con leche, y es mejor de almendras, que cria buena sangre, mas que si lo usan mucho à comer, que engendra arena, y piedras en la bexiga, y riñones, por causa de ser viscoso, y mientras mas azucar le echan, mas provechoso, y menos daño hará, y de otra manera opila el hígado, y endurece el bazo.

Dice Plinio, que los que están muy apasionados de gota, no digo gota coral, que

El tiempo que se puede guardar el trigo.

Para mal de tetas.

Para postillas, y empeynes.

Para la gota.

es que lo que llamamos mal caduco, si no á estotra que dá en los pies, y manos, que se llama podagra, ò chiragra, que es bien meter aquel miembro así apasionado en el monton de trigo.

Para quemado del frío.

Item, dice, que si alguno tiene algo quemado del frío, que esté amortiguado, que le aprovecha aceyte de trigo, sacado con hierro caliente, y dice que luego sana, lo mismo es bueno contra los empeynes, y culebrillas.

Para romadizo, ò catarro.

El trigo candeal es bueno para las personas que son humedas, y que eugordan, como son flemático, porque ello es seco, y enxuga algo el humor demasiado. Es bueno para los que tienen un romadizo que corre mucho, que otros llaman corriça, ò catarro: della se hace un pan blanco, y hermoso, mas para que sea sano, y sabroso, quiere ser muy bien amasado, y bien cocido. Asimismo se hace otra confecion, que comunmente llaman almidon, la qual es singularmente provechosa á los tísicos, porque tiene virtud de consolidar las llagas del pecho, y es provechosa para los que escupen sangre, hacese desta manera.

Almidon es bueno para los tísicos.

Tomen el trigo que esté muy limpio, hanelo de lavar muy bien en muchas aguas, y tenganlo en remojo por ocho dias en agua muy limpia: la qual se ha de mudar quatro, ò cinco veces cada dia: pasado este tiempo, saquenlo del agua, y echenlo en una talega de estopa muy recia, y muy limpia, y ponganla en una prensa donde se escurra aquella leche en alguna vasija limpia: la qual pueden poner á secar en unas artesuelas, con que esté bien tendido, para que se enxugue. Y dicen que es bien que aquellas artesuelas estén untadas primero con un poco de lebadura fresca, y buena: mas yo por mejor tendria que no la tuviese, porque sale mas blanco, y aun pienso que de mas dura, porque nó se aceda.

El trigo trechel es bueno para los coléricos.

Guisado con leche de almendras, y con azucar es como manjar blanco, y es manjar excelente para sanos, y enfermos, que es de buen nutrimento, y de facil digestion. El trigo trechel, es mas humedo, y mas frio que lo blanco, ò candeal, y es bueno para personas coléricas enxutas, porque estos tales son algo secos. Y este pan por ser mas humedo, ayuda á refrescar el calor de la cólera, y es mejor pan para Estio, que para Invierno, y para tiempos humedos, que para tiempo seco, y caluroso. Dicen que si masean los granos del trigo, ò los asan, y majan, y los ponen sobre la mordedura del perro rabioso, que aprovecha mucho, y lo mismo hace puesto sobre los flemones, y diviesos. Si cue-

Para la mordedura del perro rabioso.

cen el trigo en agua, y lo comen, como hacen en muchas partes, es de mala digestion, y es muy pesado, hincha el vientre, cria humores gruesos, y vidriosos, y opilaciones, lombrices, y cruzezas en los intestinos, y cólicas, y esto tal es mejor para personas que trabajan, y hacen mucho exercicio, y aun esto hace arenas en los riñones, y piedras, y aun es peor á quien lo comiere crudo, y así cocido, y guisado se emienda mucho echandole sal, y miel, ò azucar, y retiene las cámaras, las puchadas de harina de trigo trechel, si llevan aceyte rosado, ò unto, ablandan las postemas, y aun quitan el dolor, y las maduran. Si cuecen los salvados de trigo en vinagre fuerte, y así caliente los ponen sobre las lepras, enxugan.

Para la lepra.

Si cuecen los salvados en zumo de ruda, y los ponen encima de las tetas, que despues del parto están duras de la leche, las desopila, y ablanda; y deshinchá, y este mismo emplasto dicen que es provechoso contra las mordeduras de las víboras, y otras sabandijas ponzoñosas, y contra las cámaras. Comido duro el trigo, es de muy recia digestion, y humedo, y es muy flemático, y dá ruido, y dolor, y ventosidades en las tripas, corrompese presto, dá mal nutrimento, y causa podriciones, y enfermedades de malas maneras. El pan tostado dá mejor nutrimento, mayormente á los humedos, y flemáticos, no es ventoso, enxuga, y reposa el estomago: pero es malo para los melancólicos,

Para la duricia de la leche.

## CAPITULO XIII.

### De la cebada.

La cebada es de calidad fria, y seca en el primero grado, por eso la dán á los que tienen continuo calor de calenturas, y á los que tienen calenturas de sangre es mundificativa, y tiene virtud abstersiva, que es limpiar los miembros interiores. Y el agua de la cebada limpia, y templá la calor, y es buena contra las enfermedades agudas, que vienen de calor, y de pujamiento de sangre. Los que tienen paño, cuezcan la cebada, y así caliente emplasten con ello el lugar donde está, y limpiarlo ha mucho. Los que tuvieren apostemas, ò chichones, digo hinchazones calientes, hagan cocer cebada, y salvalos en agua, hasta que tocer muy espeso, como puchas, y así lo pongan encima, y si no son apostemas calientes, mezclenle pez, que se haga como un cerote, y puesto es muy provechoso. Para que la gota no corra á los miembros, cuezcan la cebada en vinagre, y la echen

La calidad de la cebada.

Para que no corra la gota.

Para  
abrir  
leche  
á  
las  
mu-  
jeres.

El ordi-  
te para  
enferme-  
dades  
agudas.

echen á vuelta unos membrillos, y emplasten con ello las partes dó corre la gota. El agua de la cebada es muy petoral, y aprovecha para las enfermedades del pecho, y si cuecen grana de hinojo en agua de cebada, es muy lechar, digo que dá, y acrecienta mucho la leche á las mugeres que crian. El agua de cebada si se usa mucho, daña el estomago, que le humedece mucho el agua bebida. Y la cebada cocida con coronilla de Rey (que llaman meliloto) y con cortezas de dormiditas, es muy gentil emplasto para el dolor del costado. Hacense ordiates de cebada, ó de harina de cebada. Alimpiar mucho la cebada, y aporrearla, para que despida la cáscara, y lavarla mucho, y cocerla, y exprimirla, y aquella talvina se ha de muzclar con azucar. Esto es excelente cosa para los que están enfermos de enfermedades agudas, y para los eticos. De la cebada se hace un pan que dá al cuerpo muy gentil nutrimento, mayormente á los coléricos, es de facil digestion, cria la sangre limpia, y muy buena. Todo esto nota Crecentino, y dice Plino, que los que usaren comer pan de cebada, no sentirán mal de pies, donde se colige que ella tiene virtud de restreñir, y con ello refrescar.

## CAPITULO XIV.

## Del centeno.

EL centeno es de su calidad frio, humedo, y lleno de viscosidades, dello se hace muy mal pan, pesado, humedo, viscoso, dañoso al estómago que se pega, si no son muy usados á ello, y quiere personas que hagan mucho movimiento, y exercicio, y que tengan calor en el estómago, y asi no hace tanto daño.

Quiere el pan de centeno mucha sal, y de mas de darle sabor, lo hace menos dañoso, esle provechoso antes que lo muelan, ó tenerlo bien al Sol recio, ó meterlo en un horno, que esté algo caliente porque se enxuge algo aquella viscosa humedad. Quiere, como dixere arriba, sementera temprana. La harina del centeno engorda mucho los bueyes, y puercos, y ello cocido es bueno para engordar los caballos, y mulas, hanles de dar poco, y porque es fresco, es mejor para en tiempo caliente, que para tiempo frio.

Para los  
que escu-  
pen san-  
gre.

Dice Plinio, que si de la harina dello hacen una talvina espesa, como engrudo, y asi caliente la comen, que es cosa muy provechosa para los que escupen sangre, que conglutina, y consuelda aquellas llagas de donde mana la sangre. Creo yo que si engrudará, y pe-

gará dentro, como hace fuera. Si mezclan centeno terciado con harina candéal, ó deraspado (que llaman chamorro) se hace buen pan, y emmiendase mucho la malicia del centeno. Del harina del centeno se hace muy bien empanadas, porque por ser fria conserva mucho de corrupcion lo que en ella se empana, y esto basta haber brevemente dicho de algunas propiedades de estos granos.

## CAPITULO XV.

## De la paja.

NEcesario es decir algo de la paja, pues es continuo mantenimiento de los mas de los animales de que nos aprovechamos, y servimos. Y pues nos ayudan, es razon, y aun es necesario que se provea con toda diligencia en su mantenimiento, porque si ellos nos faltasen, serianos forzoso que para trabajar sucediesen los hombres en lugar de ellos, y no solamente habemos de procurar de darles de comer, mas tambien se ha de mirar que la comida en quanto ser pudiere, les sea sana, y provechosa.

Pues la paja se ha de guardar antes que se moje, y si se mojaré cajuguenla en la era, y traspalenla, porque el Sol, y el ayre la penetren mejor, y ansi perderá mucha parte del mal olor que se pega del agua, que la paja humeda, y mojada (de mas que no la comen bien los bueyes, y bestias) causa muchos muermos, y enfermedades, metanla limpia en los pajares, sin tamo, ni polvo, y guarden harto para el Invierno, que nunca daña la provision que sobra, y muchas veces es el Invierno tan largo, tan crudo, y esteril, que aprovecharia lo que dexan perder en las eras, y por falta muchos ganados mueren de hambre, y pierdese con lo que se pudiera mantener, y arropientense, quando no hay lugar, ni remedio, ni les aprovecha su arrepentir, y mas vale vaciar los pajares para echar lo nuevo, que andar á comprar, ni buscar, ó que á las veces no lo puede hallar, ni haber por dineros. La paja de la cebada por ser mas blanda, y suave es mas agradable á las bestias, y bueyes (como dice Plino) mas por ser fria, y fresca, es mejor para el Verano, digo para el Estio, y tiempo seco caluroso, que en el Invierno no comen tan bien la del trigo por ser mas áspera, empero es mas recia, y mas sustanciosa, los bueyes la comen mejor, y quiere ser muy trillada, y es mejor la paja del trigo rubión que llaman trechel, que es mas blanda que la del trigo candéal, ni deraspado, ni blanquillo, ni tremesino.

Dice Plinio, que muchas veces las bestias ni bueyes no comen bien la paja, y que es muy bueno que en la era, despues de apartada del trigo, la rocien con salmuera, y la vuelvan de una parte à otra, porque la sal les dá sabor, y la comen mejor ( como diremos adelante ) y enxuguen mucho la paja que así salaren, antes que la metan en el pajar, porque la sal entenece los animales que la usan.

Dén menos della à los que andan al trabajo, que solamente salen la paja, como les dé algo de apetito, y no mas, y à los ganados que no trabajan denles algo mas. La paja del trigo es mejor para el Invierno, que para el Estio, por ser ella enjuta, y caliente. La paja centenaza es mala, y fria, de malas propiedades, y causa muchos torzones, y para esto no deben beber las bestias por un grande rato, y es mejor que beban antes. Y basta lo dicho de la paja del trigo, y centeno.

## CAPITULO XVI.

### De la avena.

**M**Aravillase el Vincencio, que en pocos libros autenticos de medecina halla que se haga mencion del avena, pues ella es muy singular, y provechosa en las otras operaciones medicinales: así me maravillo yo de los antiguos Agricultores que no dicen en qué tierras, ni de qué manera se ha de sembrar; excepto el Crecentino, que dice el tiempo de la sementera, y las tierras que ha menester; mas callo la manera del sembrar. Es, pues, el avena de dos maneras: Una, es montés, prieta, vellosa, muy peluda, que hace unos cañutos muy grandes, largos, y gordos, y de aquesta no habemos de hablar al presente. Hay otra casera que se siembra como el trigo, y cebada, tiene el grano mas blanco, y mas liso. La avena, segun Virgilio, quema la tierra, y desustanciala mucho. Y esto dice Plinio, y Teofrasto: Dicen, que porque tiene muchas raíces, y muy hondas, y porque echa grande cepa, y muchos pimpollos, que por eso dexuga mucho la tierra que la esquilma; y por eso debe la tierra en que la han cogido holar algun tiempo despues. Y porque, como dixé, echa grandes raíces, y cepa, quierese sembrar algo rala, quierese sembrar en tierras gruesas, y muy sustanciosas, aunque tambien sufre tierras algo livianas, como dice el Crecentino, no quiere altos, sino llanos, ò valles, quier mas ayres, y sirios frios, que calientes. Siembrase quando el trigo por Octubre, ò Noviembre; y esto es si son tierras enjutas,

El tiempo del sembrar avena.

y algo calientes; mas muy mejor es mediado Febrero, y por algo de Marzo, mayormente si son tierras frias, y humedas. En ninguna manera se debe sembrar en el rison del Invierno: porque ella es fria, y con los frios demasiados se ahoga, y pierde antes que nazca. Hase de escardar como dixé de la cebada, no tiene necesidad de pacerse, porque presto echa recios cañutos, y no tiene peligro de echarse con el vicio, ni de podrirse. Deben de guardar no la paza ganado, porque ella es muy tierna, y sabrosa, y en especial los pimpollos; y el ganado, ò bestias que una vez la pacen, regostanse mucho à ello. Verdad es, que si tienen mucho vicio, puedenlo pacer antes que encañute; mas no porque tenga necesidad. Crece presto, siegase al tiempo de la cebada, y así se trilla, y guarda. Es de su naturaleza fria, y seca, y por ser fria la dán à los que tienen fiebre continua, como son los eticos.

Dice el Vincencio, que se hace della muy suave pan, mas à mi ver, mas será sano para los que tienen calenturas, porque es fria, y refresca, que no suave, ni sabroso para comer. La harina del avena tiene propiedad de ablandar las hinchazones duras, siendo emplastada. El avena es muy singular mantenimiento para las bestias, porque la verde dá mucha sangre, y sustancia, y la seca es mas provechosa para tiempo seco, y caliente, como es el Estio, que no para el Invierno, porque es algo fria, es de muy facil digestion, y nunca las bestias se ahitan, ni acabadan con ella, como con el ordio. Verdad es que no es de tanta sustancia, ni de tanta fuerza como la cebada.

Toda Francia, y la Germania usan mucho deste mantenimiento para los caballos, y aun para las otras bestias. Esta, como dixé, echa muy hondas las raíces, y por eso quiere la tierra muy molida, y que esté cavada muy honda, y esto es lo que yo he hallado de la avena.

## CAPITULO XVII.

### De las legumbres, y primero de los garbanzos.

**B**len conocidos son en toda parte los garbanzos, con los quales la tierra se esquilma, y daña mucho, porque lo uno, son salados, y con la sal esterilizan mucho la tierra, y la desmedran, y dañan. Lo otro, porque se arrancan, y en las raíces llevan pegado lo mejor de la tierra ( segun Plinio, y Crecentino ) y aun todos los Agricultores con-

Propriedades de la avena.

concuerdan en esto, salvo Columela, que es de contraria opinion, que dice, que en las legumbres la que menos daña la tierra son los garbanzos, no sé yo si la letra está corrupta, porque parece cierto que habla contra la verdad muy manifiesta. Y no creo yo que en tan excelente Autor cayese tal ignorancia, y en esto tiene por contrario à Plinio, y Paladio, y à Teofrasto, y à Crecentino.

Y quién no sabe que la sal hace sin fruto, y virtud à la tierra, segun aquello del Psalmo? *Posuit terram coram fructiferam in suffugium?* Y quién no vé que las tierras que son salobres son sin virtud, y de yerbas muy desmodradas, dado que sea sabrosa, y provechosa para los ganados?

Porque se mandan sembrar las cosas de esta.

Y de aquí viene, que quando toman, ò derriuecan unos enemigos à otros algun Pueblo, ò si dán à algun hombre por traidor, despues de le haber derrocado, y allanado el lugar, ò casas, lo aran, y siembran de sal, en señal de esterilidad, para que en ello no pueda nacer cosa alguna, y lo vemos hacer muchas veces en nuestros tiempos. Asi, que no es duda que los garbanzos por tener aquel sabor de la sal, no son à las tierras mas dañosas que otra qualquier legumbre.

Como se han de sembrar los garbanzos.

Para que en parte pierdan aquel sabor hay algunos remedios, y es echarlos primero à mojar en agua que esté un poquito tibia, como no los escalde, ni quemé, lo qual sea un dia antes que los siembren, como dice Paladio. Porque lo uno, perderán aquella sal, y lo otro, nacerán mas aina, y muy mejor, y nacen mas gordos, y mas tiernos: y lo mismo dice Plinio; y aun dice, que no los deben sembrar sin haberlos asi mojado primero. Virgilio dice, que los echen à mojar en alpechin que no sea salado, y que si les echan à vueltas del alpechin unos terrones de salitre, y los tienen asi en remojo una noche antes que los siembren, que nacerán los garbanzos mayores, mas tiernos, mas sabrosos, y que no les nacerá gusano, ni otra roña alguna, y esto dice de todas las legumbres: y Teofrasto dice otro tanto. Y si no pudieren haber alpechin, sea agua, y salitre, que esto basta en defecto de alpechin. Y mas dice el mismo Teofrasto, que los garbanzos, ò legumbres que asi fueren mojados, se hayan de sembrar en tierra enxuta. Mas à mi parecer muy mejor, y mas presto nacerán en tierras que estén algo humedas. Y si estuvieren algo talludos no los echen de golpe, que por estar tiernos salta el machuelo, y se pierde simiente, y fruto. Dice el mismo en muchos lugares, que quando los garbanzos están ya grandes, que les hace mucho daño si

les llueve, porque el agua les lava aquella sal de las ramas, y la lleva à las raices, y las daña, y toda mata se para amarilla, y se seca, y asi vemos que se hacen muy mejores garbanzos quando el Mayo, y Junio son algo secos, que quando son mojados. Y para que no haya este inconveniente es bien haberlos echado en mojo en alguna de las maneras que he dicho, porque allí dexan mucha parte de la sal. Quieren mas la tierra templada, que la muy caliente, ò muy fria, segun dice el Crecentino. Si se riegan esles muy mejor agua de pie corriente que no à mano, porque no toque en las ramas. Porque el agua que vá de mano, lava las ramas, y lleva la sal à los troncos, y raices, y por eso perece la mata. Y aun las mas de las hortalizas se quieren regar de pie, aunque por otras causas comunmente sufren los garbanzos qualquiera manera de tierra, con tal que no sean muy flacas, ni cansadas, como dice el Teofrasto; mas muy mejor, y mas tiernos, y sabrosos se hacen en las tierras gruesas, recias, y enjutas, con tal que sean tierras sueltas, digo que no sean humedas, y en éstas se quieren sembrar por fin de Otoño, y en las tierras humedas, y jugosas por Marzo (como muestra Paladio) ò desde mediado Hebrero en adelante. Hanlos de sembrar no muy espesos: porque puedan estender mas las ramas, y hacer mayor mata, no han menester tierras estercoladas, salvo si las tales tierras no fuesen demasiadamente humedas, ò muy flacas, con tal que en tierras asi flacas, y ligeras el estiercol está bien ahejo, y podrido. La simiente de ellos ha de ser gruesa, llana, no arrugada, ni cacomida, el grano enjuto, no reviejo. Dice Columela, que estas plantas reciben gran daño si les llueve quando están en flor, y para esto no hay remedio en mano de la gente, porque solo Dios puede impedir, y enviar el agua quando es su voluntad, mas aun en algo pueden ayudar à que no reciban tanto daño, y es desta manera. Teofrasto dice, que la naturaleza de los garbanzos es de crecer presto, y que en breve tiempo llegan à su perfeccion.

Y pues esto es asi, si los siembran tarde por Marzo, antes habrán pasado las aguas de Abril, y aun las de Mayo que ellos comienzen à florecer, así (no sé si acierto) me parece à mi que podrán acortter que no se mojen tantas veces en flor, segun el Teofrasto dice, no tienen necesidad de agua, salvo para nacer, porque para criarse despues ellos tienen virtud suficiente. Tampoco los han de escardar, que no les es muy necesario, sal-

Del tiempo de sembrar los garbanzos.

vo quando ellos están chiquitos, porque ellos casi ahogan toda la yerba; mas todavía les hará provecho, porque la limpieza en todo tiempo, y à toda cosa aprovecha. Es bien molirles la tierra que tienen junto à las raíces, como no las dañen, ni lastimen. Plinio dice, que solo tiene necesidad que les quiten una yerba; que él llama orabanche, que es, según yo creo, la que en nuestro Castellano llamamos correhuela, porque ésta tiene la propiedad de la yedra, que sube abrazándose, y revolviéndose con muchas vueltas, y fuidos por la mata, y así la aprieta, y ahoga. Hanse de sembrar los garbanzos lexos de camino, y de lugares pasaderos entre las hazas del pan, ò en lugares cerrados; porque quando están tiernos no pasa ninguno, aunque sea frayle, y ayunc que no lleva un manojo: pastores, y otros semejantes les hacen mucha guerra, pues si mugeres topan con ellos, no hay granizo que tanto daño les haga: por esto conviene que los siembren en lugares bien cerrados, ò que estén tan escondidos que antes oigan que son cogidos, que supiesen que estaban sembrados: y aun los conejos, y liebres se recuestan à ellos, y los destruyen mucho quando están las matas tiernas por causa del sabor de la sal, y lo mismo hacen otros animales.

Hanse de coger quando estuvieren bien sazonados, y secos, y en fin de menguante, según dice Crecentino, y quando los sacaren à la era vayan envueltos en sábanas bastas porque muy ligeramente saltan de las vainillas, y se pierden, y menguan mucho la medida.

Si la cantidad es mucha, debenlos trillar con bestias, como diximos del trigo: porque los trillos quiebran el grano; y si poca basta, ò pisarlos, ò aporrearlos con unas varas. Dexenlos enfriar antes que los guarden, que no los metan ahervorados en las troxes, porque recibirían mucho daño. Guardense bien en troxes, como el trigo; mas muy mejor en tinajas que hayan tenido aceite, ò que hayan sido mojadas con alpechin, esto es para los que son para comer, que los que son para sembrar no les toque cosa de aceite.

Item, la tierra que ha llevado garbanzos, debe holgar à lo menos un año, porque queda muy dispada: y si fuere necesidad sembrarla, hase de arar mucho, y estercolar con estiércol muy podrido. Toda paja es buena para estercolar las tierras, salvo la de los garbanzos, por ser muy salada, y esto baste quanto al sembrar, y guardar. Las propiedades de ellos son muchas, y muy singulares, y apenas bastaría un libro para las explicar; y por no ser prolijo pondré algunas las mas

principales. Ellos son de tres maneras: que unos hay blancos, otros rubios, y otros prietos. Y quanto al sembrar, y lo que arriba habemos dicho, todo se entienda igualmente de qualquier suerte dellos, porque en aquello no difieren. Son de naturaleza calientes, y humedos, y acrecentan sangre, y cólera, y son de grande sustancia, y mantenimiento. Y por ser así calientes, y humedos, y aun porque hinchan, que ellos son ventosos, los dan en muchas partes à los garrañones quando tienen muchas hembras. El caldo dellos acrecienta la leche, que desperta la orina, provoca los menstros, ò regla de las mugeres quando están detenidos, y esto porque tienen virtud de abrir. Limpia mucho los ríones de las arenas, y quebranta la piedra de la bexiga: mas si estos miembros tienen alguna llaga, haceles daño, por la mordicacion de la sal que en sí tiene (según Plinio, y el Crecentino.) Si el cuerpo tiene sarna, ò comezon, ò empeines, y con el caldo dellos tibio lo lavan, todo lo quitan, y alimpian. Todas estas propiedades tienen estas tres maneras de garbanzos: empero mas perfectamente los rubios, y prietos, excepto que en acrecentar la leche, y la simiente de generacion, son de mas eficacia los blancos por ser mas humedos.

Item, el caldo dellos aclara la voz, alim-  
pia los pulmones, y por eso hacen talvinas,  
ò brevajes de la harina dellos, y si usan mu-  
cho el caldo dellos, desatan, y resuelven las  
durezas, opilaciones del bazo, y higado, y  
hiel, y sana la gota coral (como dice Plinio)  
porque aquella enfermedad procede mucho  
de un humor melancólico, y los garbanzos  
engendran cólera, y la generacion, y aumento  
de lo uno, es corrupcion, y disminucion de lo  
otro (como dice Aristóteles) porque las opilaciones  
del higado, y bazo, vienen por falta de calor,  
y por abundar unos humores gruesos, y viscosos,  
estos son calientes, y por causa de la sal son  
asimismo abridores, por eso tienen virtud de  
resolver, y de cortar, y expeler aquellas viscosidades,  
y son muy abridores, que provocan orina,  
(como dice Galeno) y el caldo es mejor que  
el grano, porque en el caldo se despojan todas  
sus buenas propiedades, y virtudes medicinales  
(según testifica el Hypocrates) y por  
eso mi parecer es, que si los cuecen para  
aprovecharse del caldo, que los laven primero,  
y que despues los echen à mojar en la misma  
agua que los han de cocer, y no los cuezan  
en otra, porque en el agua que se mojan  
queda la mayor parte de la virtud dellos.

Item, el caldo porque provoca la orina,

es bueno para los que tienen tercia, porque los hace purgar por la orina, y aun dice, que brota fuera las lombrices. Los garbanzos hinchan, y no dán ellos buen nutrimento al cuerpo, que son de natura terrestres, y pesados; lo bueno dellos es el caldo. Otras muchas virtudes tienen, las quales dexo de decir, porque no parezca que tomé mas à cargo la medicina que la agricultura, en muchas partes los usan à hacer harina (como dice el Galeno), y cuecen aquella harina con leche, son buenos para comer así, y de mucha sustancia, y quando están verdes se hacen de ellos buena cocina, y si los tuestan no hinchan tanto, mas son de dura digestion.

Dice Dioscorides, que si cuecen en garbanzos, y cebada, que vaya muy limpia del camo, y aristas, masado, y mezclado con miel, que sana la sarna, y los empeines, y las llagas de la cabeza que manan, y cánceres, y solapas, puesto como emplastro.

## CAPITULO XVIII

## De las habas.

DE muchas maneras son las habas, quon unas de su naturaleza son grandes, otras pequeñas, otras prietas, otras blancas, mas aunque hay entre ellas estas diferencias, todas quieren una labor, crianse à todos ayres calientes, y frios; mas segun dice Teofrasto, que las que siembran en lugares frios, no son muy tiernas para cocer despues de secas; por ende son mejores las habas en lugares calientes, ò templados; quieren tiernas gruesas, sustanciosas, y pegajosas, y en las tales se crian gordas de grano, delgadas de corteza, y muy tiernas, así para verdes, como para secas; son para ellas muy singulares las tierras nuevas, y se crian medianamente en las tierras que no son muy gruesas. Y si las siembran en tierras flacas, ò oxas, y areniscas, salen muy menudas, y muy desmedradas, y duras; y si no hubiere mejores tierras, quieren las tales ser muy estercoladas, y con estiercol muy podrido: porque el estiercol suple la falta natural de aquellas, y ellas reciben mucho bien del estiercol: verdad es, que el estiercol hace muchas veces criar piojos, y rosquillas, que comen por baxo las ortalizas, principalmente habas, y ajares. Son muy mejores los habares en valles que en otro lugar alguno, por tener allí mas sustancia, y virtud la tierra, ò en llanos algo humedos de tierra sustanciosa, y no sequerosa, que yerran los que los ponen en los altos, y cerros, si no fuere mucha la bondad

de la tierra; mas los valles sean ayrosos, porque si son muy abahados, y cerrados, crian allí mucho piojo las habas; con que se echan à perder, y añublan las mas veces, no quieren lugares à dó haya muchas nieblas, quieren mas sembrarse en tierras que estén antes algo mojadas, y humedas, y no secas: no las deben de sembrar en tierra elada, porque se yela, y por eso no quieren lugares sombríos. Los tiempos de su sementera son dos, ò antes que entre el Invierno, que es por Octubre, ò Noviembre, ò despues desde mediado Enero, y por todo Febrero: Dice Teofrasto, que para ser muy buenas que ha de ser la sementera muy temprana, porque hayan bien nacido, y arraygado antes que entre lo recio del Invierno, y quieren la sementera temprana, porque no hay legumbre que tarde tanto tiempo en nacer como ésta, y si yela mucho antes que nazcan reciben mucho daño, y si son tierras frias las pueden sembrar por en fin de Febrero, para que sean tardías, aunque segun el Crecentino, pocas veces les sucede bien à las que siembran tan tarde, y él dice despues de Diciembre, esto entendería yo si son las tierras calientes, y secas, y à toda ley las tempranas llevan la ventaja. La manera de sembrarlas es esta. Ha de ser primero la tierra muy arada, en algunos cabos la siembran como trigo arrojandolas; mas no es bueno, ni saben lo que hacen. Es mejor en un sulco hacer unos hoyos hondos quanto cinco, ò seis dedos, y apartados el uno del otro quando menos un pie, y quando mas pie y medio: haya entre calle, y calle anchura de dos buenos pies, por donde puedan andar à escardar, y remollir la tierra, ò para cogerlas al tiempo que puedan andar sin hollarlas, ni quebrantarlas. Es bien que los hoyos vayan por cuerda como liños, ò calles de viñas, y en cada hoyo echen quatro ò cinco granos apartados el un grano del otro quatro ò cinco dedos: porque las habas echan muchos hijos, y haya lugar que todos crezcan. Es bien (segun dicen los Agricultores) que para que salgan buenas, grandes, tiernas, y cocheras, que antes que las siembren les hagan aquella diligencia del alpechin, que dixe que hiciesen à los garbanzos, y debena hacer porque les es muy provechoso, à lo menos no las siembren sin tenerlas en remojo hasta que enternezcan, y comiencen à echar el tallo; porque mas presto nacerán, principalmente si las siembran donde no las han de regar. Muchos las guardan en sus bainas para sembrar, y siembran cada baina en su hoyo así entera, dicen que parece que se conciertan

El sembrar ha de ser por Octubre, ò Noviembre.

mejor los granos unos de una, y otros de otra, como hermanos, para brotar, y nacer; mas no tengo esto por bueno: porque toda simiente ha de ser escogida, que sea la mejor, y mas granada, y si siembran la buena, unos granos salen gordos, otros no tales, sino que siempre despues de limpios escojan los mas gordos. Esto se entienda con que los cojan de las que nacieron primero, que como esta planta florece muchas veces, y dá unos frutos tempranos, y otros tardios, mejor concordarán los que en un tiempo nacieron, y aun deben de escoger la simiente del fruto que echa primero, porque es muy mejor que el segundo, y el segundo mejor que el tercero, que las primeras son mas granadas, y las postreras son como redrojo desmedradas, y valen poco para simiente, salvo para comer. Tenga la simiente de las habas las condiciones que dixé que habia de tener la de los garbanzos. No tienen necesidad de regarse, si no las siembran en lugares muy secos, y para sembrarlas en lugares que no se riega, sea la simiente de sequero, y para donde se han de regar puede ser la simiente, ó de sequero, ó de regadio, qual mas quisieren. Hanlas de sembrar en luna llena, ó bien creciente (como dice el Crecentino), y quanto estén de quatro dedos en alto les han de remollar, y escardar, y no sea antes, y quanto mas las remulleren, y escardaren, tanto darán fruto mas gordo, y las cáscaras mas delgadas, y aun serán mas delgadas las cáscaras de los mismos granos. El mollir se haga en dias enjutos, y como no dañen las matas. Dicen Teofrasto, y Plinio, que á todas las plantas les es dañosa la lluvia quando están en flor, y que á las habas solamente es provechosa, mas dicen que les es dañosa, si les llueve en saliendo de flor, porque escalda el nacimiento de la buena. Deben de guardar los habares quando están con su fruto verde, que entonçes es el tiempo quando muchos no hallan mozos, á causa que se andan muchos baldios, holgazanes, y vagamundos, con su cañuto de sal de habar en habar, comiendo, y holgando. Hanlas de coger quando estén bien secas, y en menguante hanlas de limpiar, y guardar, como dixé de los garbanzos, y conviene que antes que las guarden vayan bien refrías, y asi no se comerán de gorgojo, ni de otros gusanillos. Si las siembran en las tierras que han de llevar pan, y quando estuviere en flor las derruecan, y aran, para que pudran: dicen los Agricultores, que es muy gentil manera para engrosar las tierras, y lo mismo

hace la paja dellas, aunque no tan perfectamente. Las habas verdes son frias, y engendran humores gruesos, causan dolor de cabeza, y ventosidades, y hinchan mucho, y guele mal la boca con ellas. Las secas tienen las mismas propiedades, y son de mala digestion, y engendran mala sangre, y á quien mucho las usa comer le causan un calor demasiado, y causan grandes fiebres putridas, y hacen soñar sueños espantables. El agua en que las han cocido si se lavan con ella, alimpia, y ablanda el cuerpo, y quita los empeynes, y si la beben alimpian los pulmones, y si al cocellas mezclan yerbabuena, ó cominos, ó oregano, pierden mucha parte de la ventosidad, engordan mucho, asi en pan como en harina, ó quebrantadas. Tanto, que en Lombardia, donde usan mucho el pan dellas, si dicen á alguno que está gordo, traen por refran, que comen pan de habas: esto hacen las habas secas, que no las verdes, y con la harina dellas engordan en quinze dias los bueyes, para los matar, aunque estén muy flacos, ó que dandoles harina envuelta con heno, ó paja, ó dandoselas quebrantadas. Dice, que si de las cáscaras dellas hacen <sup>Para que no nazcan pelos.</sup> emplasto, y le ponen en las partes bajas á las criaturas, que no les nacerán pelos, y que lo mismo harán aunque los haya, si pelan algunas veces, y lo ponen.

Si las tuestan, y las mazcan, y asi las ponen en las sienes, impiden los humores que descienden á los ojos de la cabeza. Y si las parten por medio, y las ponen en alguna herida que corre sangre, la restañan. Y puesta partida sobre alguna mordedura de perro, ó de otra cosa ponzoñosa, aprovecha mucho. Y es pectoral la harina dellas, que ablanda la tos, guisada con ajos. Y aprovecha mucho á la voz, y para esto aprovecha si la usan muchas veces, porque alimpia mucho el organo de la voz, y tiene otras muchas propiedades, las quales casi se pueden reducir á estas que he dicho.

## CAPITULO XIX.

### De las lentejas.

**L**As lentejas se han de sembrar en tierras flacas, y sueltas, y enjutas, si las quieren sembrar en tierras gruesas, sean tierras enjutas donde no haya humor, porque si hay humor envician mucho, y pudren demasiado, ni las siembran en lugares viciosos, que crían mucha yerba: en los lugares frios son mas granadas que en los calientes. Hay dos tiempos de su sementera, ó por

Las habas se siembran en luna llena, ó bien creciente.

Para la voz.



El tiempo de sembrar las lentejas.

Noviembre, y esto para en tierras enjutas, calientes, ò por Febrero, ò Marzo, y esto en tierras humedas, y frías, como se siembra el pan tremesino.

Siembrenlas siempre en luna creciente, y dicen algunos que es muy mejor à doce de luna. Nacerán mucho mas aína, y muy mas gordas, si quatro, ò cinco dias antes que las hayan de sembrar las tienen envueltas en estiercol enjuto, y seco, y pasados estos dias dichos las siembran. Hanlas de sembrar muy ralas, y aún será mejor que vayan por sus listos, como atrás dixè de las habas, y aunque no tienen mucha necesidad de remollirlas, ni escardarlas porque ellas suben presto en alto, y ahogan toda quanta yerba al rededor de ellas nace: pero si eso les es provechoso.

El tiempo del cogor las lentejas.

Cojense las lentejas por el mes de Junio, suele hacerles muy grandísimo daño el gorgojo, y dicen muchos, que para que no se haga es muy bueno este remedio: Desque las hayan limpiado echenlas en una caldera de agua, y las que nadaren son vanas para sembrar, y echenlas à parte, y enjuguen las otras al Sol, y tomen unas raices de una yerba que Columela llama filiso, dice que es asiatiada, y majenlas en un mortero, y echen à vuelta viagre, y con aquesta rocien bien las lentejas con un hisopo, y enjuguenlas al Sol, y desque estén bien enjutas, y refriadas, metanlas en vasijas que hayan tenido aceite, y embarrenlas bien con yeso, ò con barro, y al tiempo que las han de gastar estaran sanas, y enteras. Tambien se pueden guardar en troxes, si es mucha la cantidad.

Para guardar las lentejas.

Y asimismo dicen, que se conservan bien envueltas en ceniza. De las lentejas son las mejores, y las mayores, y las que mas agua beben al cocer: y las que son anchas, y blancas, echadas en agua se paran prietas. Las lentejas son frías, y secas, y dan grueso mantenimiento, y de mala digestion, engendran sangre melancólica, y son muy malas para los que tienen mal caduco, que llaman gotacoral, que es epilepsia, y para los que tienen qualesquiera postemas, y males que proceden de cólera negra, que es melancolia, causan dolor de cabeza, y si las usan mucho hacen soñar sueños desvariados, y espantosos, hacen ventosidades, son muy terrestres, y el caldo es lo que aprovecha, que ellas son dañosas, acortan la vista, hinchán el estómago, restrinén el vientre, mayormente si las cuecen en agua llovediza, y para este efecto han de ser muy cocidas, que si no lo están, antes le ablandan. Guardense dellas los que tienen varices, que son venas gordas en las piernas, Si las mojan, y las ponen sobre algunas hin-

Prohibidas de las lentejas.

chazones, las abaxan, y resuelven, y quien mucho las usare comer, perderá mucha parte del ímpetu de la ira (y lleva mucha razon) porque éstas amenguan mucho la sangre, y cólera, y acrecientan la melancolia, y los coléricos, y sanguinos, de natura son muy arrebataos, y súptitos, y por ser éstas contrarias mitigan mucho, y porque tienen esta propiedad contra la abundancia de esta sangre son buenas, y mejores los caldos à los que enferman de sangre, y por eso lo dán à los que tienen dolor de costado, y otras enfermedades semejantes. Son dañosas à los quartanarios: y la yerba de ellas quando están verdes, majadas, y puestas sobre el lugar que corre sangre, luego la restrañan.

## CAPITULO XX.

### De los altramuces.

Por una de dos causas se siembran los altramuces, ò para estercolar las tierras de pan, y de viñas, ò para coger su fruto, y con ellos mejor es que con otro estiercol, y à menos costa, y trabajo se estercolan las viñas, y tierras, y no dañan el sabor del vino, como qualquiera de los otros estiércoles. Y quien con ellas quisiere estercolar sus viñas, debel sembrar en cogiendo la uba, y tornarlos à arar quando quieren brotar las cepas; mas esto es mejor para las viñas que están en arboles, ò armadas en alto, que para las baxas, quando son sembrados para estiercol han de ir espesos. Si quieren estercolar con ellos las tierras de pan, siembrenlos mas temprano, y derruequenlos quando están en flor, ò por Mayo, y aún despues de cogido el fruto pueden bien tornar à arar la paja, que tambien dará sustancia à la tierra, mas no tanta como quando verdes. Si los siembran por causa del grano, mientras mas temprana es la tal sembradura es mejor, y mas, segun Teofrasto, y Columela, y aun todos estos Agricultores dicen, que en acabandolos de coger los han de sembrar, y la tal sembradura lleva grande ventaja à la tardía, porque el frio les es muy contrario, y estén algo crocidos antes que vengan los grandes frios, y aguas del Invierno, quieren mas ayres calientes que frios, son mejores en las tierras sueltas, floxas, y areniscas, que en las gruesas, y pegajosas, no sufren barrizales, ni arcillas, quieren tierra enjuta, y quando son para grano, vayan algo ralo, porque encepén, no quieren tierras muy labradas, que (como el Teofrasto dice) en las muy labradas no se hacen buenos, es que deben en las tales enciavir mucho, y haceles mu-

cho daño el vicio. Al sembrar no los cubran mucho de tierra, parece que à esta semilla el bien le hace mal, tanto, que desde el día que los siembran hasta que los vãn à coger, no tienen necesidad que los vean, ni guarden, porque por ser tan amargos no los come bestia ninguna, por eso es bueno sembrarlos cerca de caminos, y aun hacer dellos una cinta à los otros sembrados, que no los tocará caminante para comer, ni aun muchachos, ni mugeres, aunque estên preñadas, no han menester que los escarden, porque ellos ahogan la yerba, y aun no tienen mas de una raíz, y si aquesta cortan, ò tocan con la escardadera, se secará toda la mata. La sementera dellos ha de ser muy temprana, y la cosecha muy tardía, no los deben coger sino quando ha llovido, ò hecho algunas humedades, porque si los øgen secos, salta el grano de las bairillas, y pierdese muchos; habiendolos cogido enjuguenlos bien en la era. Hanlos de guardar en lugar muy enjuto, y es bueno si dá humo donde los guardan, que conserva mucho que no se corrompan, porque si en lugar humedo estân, crian dentro unos gusanillos, y en royendo algo de lo de dentro, y mayormente una púa chiquita, que es el cogollo, no vale nada para sembrar. Estos majados, ò cocidos, son muy buen mantenimiento para los bueyes en Invierno, y aun en los años estériles, para la gente donde hay falta de otro pan. Estos florecen tres veces: mas la simiente primera es la mejor. Son de tan recia natura, que aunque los siembran, y les pongan una grande piedra encima, saldrán fuera, y nacerán muy bien, y tan vivos que aunque caygan en lugar donde no lleguen al suelo, ò entre cardos, ò hojas, ò qualquier otra cosa, tanto alarga la raíz, hasta que la pongan en tierra. Para comerlos han de ponerlos en remojo en agua caliente, y remudárselo algunas veces, hasta que se paren dulces, y lo mismo hacen en otras aguas; y es muy mejor en agua corriente.

Son calientes, y secos. Unos hay monteses, y otros caseros, y unos muy amargos, estos son mas medicinales que los que son mas dulces. La harina dellos amasada con miel, y puesta en el estómago, es buena contra las lombrices, y tiene mas fuerza si la ponen en ayunas el agua en que se ha cocido (mayormente si es llovediza) lavandose con ella, ò la masa dellos puesta, quita el paño, ò mançilla de la cara: y lo mismo hace el agua en que los endulzaron, y mayormente si no se la mudáran. Engendran humores gruesos si los comen; mas quien los usa à comer dá buen color à la cara. Hecho emplastro

dellos, y puesto sobre el carbúnculo, le abre. Cochos en vinagre dán buen color à las señales de las cuchilladas, y heridas. Cociendo las raíces en agua, y bebiendola, hace orinar, y echar piedra. Cocidos en alpechin, sana la sarna de todas las animalias, untandose con ello. Si con el agua en que se endulzaron mojan donde hay chinches, morirán, y es bien echar esta agua en los hormigueros, y en los huecos de los arboles que crian hormigas.

Para las chinches.

## CAPITULO XXI.

### De los yerros.

LOS yerros se crian mejor en lugares algo irios, que muy calientes: quieren tierras secas, enjutas, y no gruesas. La mejor sementera dellos es por Enero, y tras della la de Febrero; mas no tal. Por Marzo acuden mal, y por eso no los deben sembrar entonces. En las tierras muy enjutas pueden sembrar antes del Invierno: mas muy mejores son los que se siembran en fin de Invierno, mas sabrosos, y de mejor digestion, y mantenimiento (segun el Teofrasto) Hanlos de sembrar en tierras bien labradas, y algo ralos, porque toda la noche se quiere sembrar rala. Los que siembran en Marzo hacen mucho mal al ganado (como dice Paladio, y el Vicencio.) Secos engordan mucho à las reses, mayormente à las vacunas. Es buen mantenimiento para Invierno, en harina, en grano, y mojados son buenos para los bueyes, y envueltos en harina de centeno, dan mucha leche al ganado parido; mas à las preñadas no los dén, que les hace parir con mucho mayor trabajo, y peligro, (como escribe Aristóteles) Son ventosos si los usan comer enteros. En ayunas deshace el bazo. La masa de ellos quita las manchas del cuerpo. La harina puesta sobre las llagas no las dexa crecer, amasada la harina de ellos con vino abre los carbuncos, poniendolos encima.

Para el bazo, y manchas del cuerpo.

## CAPITULO XXII.

### Del mijo.

EL mijo (segun dice el Crecentino) es de dos maneras. Lo uno, tremesino. Lo otro, que tarda guarenta dias de como se siembra, hasta que se coge, ò madura, y no mas. Uno y otro quieren tierras algo mas frias que calientes: porque todas simientes tremesinas, por la mayor parte quieren mas frio que calor, y el mijo es de esta calidad, y por ende quiere lugar frio, mayormente-

Propriedades de los altramuzos.

mente donde se ha de regar, que el agua suple por tierra fria, ò la tierra fria por el agua. En todas maneras de tierras se hace bueno, ò gruesas, flacas, sueltas, ò areniscas, ò humedas, excepto barrizales, ò arcillas, que en las tales no se cria bien. Es muy buena en lugares fiublosos, como son riberas de rios, ò valles. Disipa, y destruye mucho la tierra, y por eso la quiere mucho estercolada, y labrada. Quiere tierras donde se pueda regar, que en tierras secas pocas veces acude bien, mayormente si son gruesas, ò areniscas. Donde quiera es mejor la sementera de ello con tiempo humedo que con sereno. La simiente de ello ha de ser gorda, enjuta, de buena sazón, pasada de color rubio, como oro, ò algo blanquecino. Lo que tira à pardo, ò negro, no es de buena sazón, ni buena para sembrar.

*El tiempo de sembrar el mijo.*

La buena sementera dello es por fin de Febrero, y Marzo, digo tremesino. Han de haber muy bien arado la tierra para ello, como dixè para el trigo, y hacede sus almatriches, ò acequias para regarlo, quiere hartarse de agua, cada semana una vez, y quando lo sembraren no echen mas de quanto pudieren en cubrir aquel dia, no le rieguen hasta que haya nacido, y si no lo han de regar, siembrenlo en lugares humedos, y frios, y asi al tiempo del sembrar, como quando esté granado, guardenlo bien de palomas, y otros pájaros, mayormente de tordos, y gorriones. Hanlo de escardar muchas veces, porque con el mucho vicio cria mucha yerba, y hanlo de sembrar ralo, que estiendo mucho la macolla, y aun toda la legumbre se quiere sembrar rala. No le han de quitar el agua hasta que se pare el espiga blanca, que yá entonces comienza à madurar.

Dice Crecentino, que lo pueden bien sembrar entre los sulcos de las habas; mas no me parece bien esta mezla: porque las habas quieren enjuto, digo, que no tienen necesidad de regarse, y el mijo sí. A lo menos acá en España, que es la tierra mas seca que la Lombardia, donde él escribió. Mejor es lo que dice de sembrarlo entre los liños de las vides, que están puestas en arboles, como arriba dixè. Lo otro, que en quarenta dias madura, puedese sembrar por Mayo; mas quiere ser en tierras mas humedas, y frias, que lo primero, y donde tenga continua el agua. De lo otro primero ha de estar acabada la sementera à mediado Abril, de esto segundo à mediado Mayo. La cosecha de ello, asi de lo uno, como de lo otro, sea antes que el espiga se seque del todo, que si está muy seca tiene el grano muy liso; y caese mucho,

Desque lo hayan cogido empinen en la era los manojos, la espiga hacia el Sol, porque se enjuge, y se seque. No pongan los manojos en montones, que si se calienta mucho el mijo, se daña. Otros cortan solamente las espigas, y aquellas traen à la era, y las cañas que quedan cortanlas por baxo, y dexanlas quatro ò cinco dias al Sol, para que se enjuguen, y guardanlas como paja para las bestias, que son de recio mantenimiento, y sustancia. Despues de haber trillado, y limpiado el mijo, dexen enjugar el grano, y secale bien al Sol: porque si lo encierran sin que esté muy enjuto, dañase, y dura poco, y estando bien seco, dura mucho tiempo.

Dice Varron, que si lo echan en silos (como dixè arriba) se guardará por cien años. Es asimismo bueno guardarlo en tinajas, y embarrarlos muy bien, y ponerlas en lugar que no sea humedo. El mijo es frio, y seco. El pan dello, siendo reciente, es de buen comer; y desque frio, es malo; y quando caliente, con leche es sabroso; sin leche conforta el estómago, provoca, ò despierta la orina; y quando hay dolor en el vientre, calienta el grano, y ponlo encima, y aprovecha mucho. Tostado ello, y molido, y cocido en caldo de buena carne, es muy singular manera de potaje, mayormente si le echan azafrán, y canela. Quien usa comer el mijo engorda mucho, es muy singular mantenimiento para palomas, y gallinas. De ello dice Magnino Milanés, que es de dura digestion, que estríe el vientre, y engendra humor melancólico, por eso no lo comen los que están tocados de gota coral. A quien duelen los nervios puesto muy caliente en un saquillo, le será muy provechoso. Con ello se quitan las cámaras.

*Lo que se puede guardar el mijo.*

*Propriedades del mijo.*

## CAPITULO XXIII

### Del panizo.

DE todas las simientes que à la Primavera se han de sembrar la postrera es el panizo, esta es como el mijo, asi en el tiempo de su sementera, como en las otras calidades de sitios, y tierras, y labores, y por eso todo lo que se dixo dél, eso mismo se entienda del panizo quanto en esto. Es su principal sementera desde Febrero, hasta Marzo, y aun mediado Abril, y ni ello, ni el mijo, nunca lo siembran antes del Invierno porque estas son propriamente simientes de la Primavera. Quieren la tierra muy arada, y mollida, los terrones muy deshechos, y asáz estercolada. Puedenlo sembrar tambien

E

por

por Mayo, ò por Junio, quemando cogen la cebada, y aun en las mismas tierras que llavan cebada, quemando primero el rastrojo, arandolas, estercolandolas muy bien, por que pueda la tierra bien sufrir el trabajo, y cargas de tantas simientes, y aun el panizo chupa, y destruye mucho la tierra. Y aun porque tiene esta semilla harta necesidad de regarse mas en este tiempo que en otro, y el regar daña, y disipa mucho la tierra, porque lleva consigo la flor lo mejor della, y dexa escuetas las arenas, es bien que por donde ha de pasar el agua pongan estiercol muy podrido, ò cieno de fuentes, ò de rio, y quando hubieren de regar meneenla mucho, para que el agua lo lleve consigo, que vaya turbia, y lo incorpore con la tierra que le hará grande provecho. Hanlo de sembrar muy ralo, y escardarlo muchas veces. Al coger, y aderezarlo hagan dello como del mijo. Tambien lo pueden sembrar donde se ha cogido qualquier otro fruto que venga al tiempo de la cebada, ò mas temprano, y entre arboles, y viñas, como el mijo, digo donde se riegan las viñas. En sus obras es de la calidad del mijo, aunque no de tanto mantenimiento. Estríñe mucho el vientre. El pan dello engorda à los que lo acostumbran; mas es de mal sabor, y áspero si no se come reciente. Y aun el grano del hecho potaje con leche de almendras, ò cabras, como arroz, engorda; mejor es con grasa de carne, que lo ablanda mas, y toma mejor sabor, y no es tan seco, ni estríñe tanto: llamabalo un Médico singular, por nombre Diocles, miel de los panes, como el mas preciado dello. No creo yo que en su tierra habia pan candéal. El panizo molido, y bebido en vino, y sea tinto, es bueno contra el fluxo del vientre, que llaman cámaras, y aun cocido en leche, de cabras, y comido dos veces al dia antes de los otros manjares, hace la misma operacion. Otra semilla hay que en las montañas hácia Vizcaya llaman borona, es de la propiedad del panizo. Lo que se dixo aqui del panizo, se entienda della.

#### CAPITULO X XIV.

*De la cicercha, y arbejas.*

Otro linage de legumbres hay en Italia, que llaman cicerchula, ò cicercha, no las he visto en España, parecen mucho à los garbanzos, asi en el color, como en el tamaño, excepto que son como esquinadas, quieren tierras gruesas, y humedas, siembrase por Enero, Febrero, y al principio de

Marzo, y muy ralas, es buen mantenimiento para bueyes, y aun para los otros ganados menores, y dellas se hace cocina, como de garbanzos, y aun para la gente del campo, mezclada con otro grano se hace buen pan. Las arbejas son de dos, ò tres maneras, mas todas quieren tierra gruesa, y humeda, y suelta, y bien labrada, donde llueva muchas veces cerca de humedades, como ribera de rio. Destas hay unas que se estienden mucho por el suelo, y suelen podrir las ramas. Es bueno à las tales ponerles unas ramas, ò palos hincados, y suben por ellos como calabazas. Las arbejas verdes guardenlas de preñadas, que comen mucho, y les hacen daño. Verdes dañan los dientes, y engendran malos humores, y dañan el huelgo: secas son buenas para cocina de Quaresma, guardanse poco tiempo, que crian dentro de sí ciertos gusanos. La mejor sementera dellas es por Octubre. Hanlas de coger en fin de menguante, y dexarlas bien secar en la era; si no estaban bien secas quando las cogieron, guardenlas en lugares bien secos, y no crian tanto gorgojo.

#### CAPITULO XXV.

*Del anís, cominos, y alcaravea.*

EL anís quiere ayres calientes, ò templados: quiere tierras gruesas, y sustanciosas, ò algo humedas, y si no son tales, han menester que las estercolen, y que las rieguen. Verdad es, que mas singular, y de mas virtud, y fuerza será lo que en sequera se cogiere, que lo regadio, que ninguna cosa de regadio es de tanto vigor, y fuerza, como lo de lugares secos, y aun el estiercol lo corrompe mucho, que aunque con ello fructifique; mas no será tal, que le quita mucho de aquel buen olor, y por eso es mejor para ello ceniza, que otro qualquier estiercol, ò à lo menos sea muy podrido, porque haya perdido aquella fuerza del mal olor. Asimismo es bueno cieno del rio. Esle conveniente sembrarlo cabe riberas de rios, ò semejantes lugares. Ha de ser la simiente de ello muy granada, y nueva, que no pase de dos, ò tres años quando mas. Quiere las tierras muy labradas, y molliadas, los terrones muy quebrantados, siembrase por Febrero, y Marzo. Hanlo de esparcir ralo, escardarlo à menudo. Guardenlo en todo tiempo de pájaros, y hormigas. De los pájaros con espantajos, y aun los topos, que lo comen por las raices. Adelante diré con que se quitan los topos. Para quitar las hormigas vean en el libro tercero donde se tratará de las cafermedades de los arboles, y alli lo ha-

El panizo es bueno para las cámaras.

lla-

llarán. Su cosecha es en fin de Mayo, ó por Junio, ello se muestra quando está para coger, con todo eso sea antes que de todo se seque, porque se cae, y donde lo limpiaren dexenlo bien enjugar, y limpiarlo en lugar limpio, donde no haya terrones, que es grande tacha para el anís terrones, ó chinas, y vendese muy menos. El anís verde es muy dulce,

Propriedades del anís.

y sabroso, y singular para sobre mesa. En Italia lo llaman hinojo Romano (como dice el Crecentino), y lo venden à manadas por las calles. Verde es muy bueno para las que crían, así el grano, como las ramas que les dan mucha leche, y muy singular. Verde, y seco conforta el estómago, y comiendolo de mañana quita el mal olor de la boca, ó à quien le tiene bueno adobasele, y hacele mejor, desopilá el hígado ello, y el agua en que se ha cocido enjuga el estómago, dá mucha gracia à qualquier conserva. Si lo echan en el pan dale gracioso sabor, y olor, y es bueno que vaya en el suelo del pan, porque se tueste, quita los malos sueños, y aun las almohadas de la cabeza llenas de la paja dello, ó puesta à la cabecera de la cama un manojo dello tiene la misma virtud, estando tan cerca que se pueda oler. Quita las frialdades, y ventosidades. Comido un rato antes de comer, dá muy buen apetito: y despues asiénta, y reposa el estómago: es bueno contra la flegma: reposa el vomito, y regueldos: quita, ó amansa el dolor de la cabeza sahumandose con ello; y tambien es buen sahumario para el dolor de los oídos, y para el dolor de la matriz, que llaman dolor de madre: comido dá sueño, provoca, y despierta la orina; hace lanzar la piedra de los riñones, y bexiga: es muy bueno para los hydrópicos, que les enjuga mucho aquel humor. Y si los niños que tienen gotacoral lo usan à comer, ayudales mucho à sanar. Decia Pitágoras, que era tanta la virtud del anís contra esta enfermedad, que entre tanto que lo tuviesen en la mano, no les tomaría aquel sincopi, ó mal. Molido, ó deshecho en agua, y lavandose con ello, adelgaza el cuero, y las ventanas de las narices; mas esto se haga pocas veces, que para el cuerpo amarillo es bueno hasta quatro años, de allí adelante no es tal, que se van corrompiendo. Los cominos, y alcaravea se siembran por el mismo tiempo, y quieren las mismas labores que el anís. La alcaravea quita mucho las ventosidades, y por ende la echan molida en las viandas ventosas, como son navos, y aun verzas, y conforta la cabeza, y quita el alcaravel, dolor de las tripas, y estómago, que viene de frio. El comino prende muy poco en tierra, nace

Para los oídos, y madre.

De los cominos, y alcaravea.

en la sobrehoz, quiere tierras muy gruesas, y calientes: la mejor sembrera de ello es por Febrero, y Marzo: comido ayuda mucho à digerir, tiene propiedad de abrir las vias de la orina: adelgaza las humosidades que van à la cabeza. El vino en que han cocido los cominos, y higos pasados, y hinojo bebiendolo quita mucho el dolor de tripas.

Hay una enfermedad que se llama estranguria, que es hacer orina con trabajo, y dolor, y gota à gota, para esto aprovecha cocerlos en vino, y ponerlos así calientes por baxo. Otros hay que llaman cominos rústicos, molidos, y bebidos en agua quitan el dolor del estómago. Es lo mejor de todo lo que nace en esta Sagra de Toledo, que es la Carpentaria (segun Plinio.) Esto tambien se siembra como lo otro; mas para ser muy bueno no se quiere regar, porque pierde harto calor, y fuerza. Tiene esta propiedad, que comido con pan, quita el dolor del vientre, y las cámaras: y quien lo usare à beber con agua, se parará amarillo, y (segun Plinio) esto usan mucho los que quieren mudar el color de la cara, como los hypócritas. Es muy bueno ponerlos con miel à las criaturas en el vientre quando están con algun embargo.

## CAPITULO XXVI.

### Del lino.

EL lino es una semilla muy necesaria, y provechosa à las gentes, y en quanto à las personas útil en diversas maneras, que de ello nos aprovechamos, tanto que es dañoso al campo: porque con ello, mas que con otra cosa, la tierra donde lo siembran se daña, y destruye, segun todos los Agricultores dicen, y Virgilio mas que todos. En tanto grado es dañoso à la tierra, que dice Columela, que no lo deben sembrar si la tierra no es muy aparejada para ello, digo que no sea para otra semilla tan buena como son las tierras de Buitrago, y Serranía, donde ni viñas, ni panes se crían bien, sino linos, y pastos de Verano, y en tales tierras el lino se cria bien, y es lo tal de mas precio, que à cada cosa apropiaria la naturaleza su lugar conveniente. Ello, como digo, daña mucho la tierra; mas el daño que del lino se recrece pueden bien remediar con dos cosas. La una será, con que la tierra huelga mucho tiempo. La otra, con que la estercolen muy bien. De como se haya de estercolar luego diré, y bien creo que pocos son los que no saben que hay dos maneras de lino. Uno invernizo, que siembran antes del Invierno, que en algunas tierras llaman vaval. Otro hay que

se siembra la Primavera, que es por Febrero, y Marzo, que porque se riega llaman regadio. Lo uno, y lo otro quiere las tierras muy mullidas, y aradas muchas veces, igualadas, y quebrantados los terrones: porque con el mucho arar se destruyan, y pierdan las raíces de las yerbas. Y dice el Crescentino, que la primera vez ahonden la reja quanto mas pudieren, la segunda no tanto, la tercera algo menos. El vaval, que es lo que se siembra antes del Invierno, no quiere mucho estiércol, quiere tierras algo humedas, y no muy gruesas, y si fueren gruesas sean sueltas, acude mal en tierras pegajosas, y barrizales, son buenas para ello donde hay una arena gruesa, como cenagosa, y vegas algo humedas. Esto quiere tierras calientes, donde yele poco, porque se toman del yelo: y este vaval pueden tambien sembrar por Marzo, y en tierras que se rieguen. Y de lo regadio nunca se hará bueno sembrandolo en sequero. Lo regadio quiere tierras gruesas, y muy estercoladas, y el estiércol sea muy viejo, y es mejor estiércol de establo, y ceniza; que estiércol de ganados, mayormente de cabras, aunque se hace grande, y gentil, hacese algo brozno, y áspero para hilar. Para esto es tambien buena la tierra algo humeda. Y porque el lino trae mucha sustancia, hanlo de sembrar en tierras sustanciosas.

Esto se ha de sembrar por Marzo, y en las tierras muy frias por Abril, que los yelos sean pasados, que si setoma del yelo antes que nazca, pierdese mucho, y no sale igual. Pueden sembrar este lino en las tierras que han cogido nabos para la Quaresma; mas ha de estar antes bien estercolado, y despues de cogidos los nabos arenla muy bien dos, ò tres veces, y siembren el lino. Olvidaseme de decir, que mientras mas gruesa es la tierra, mayor se hará el lino, digo mas alto, y mas gordo de hebra: y en las tierras sueltas, y mas delgadas, será la hebra mas delgada, y gentil, y no tan cañocazo. La linaza sea nueva, que esta semilla es humeda, y muy presto se corrompe. Sea, si ser pudiere, de no mas de año; y en ninguna manera pase de dos. Tenganla muy bien guardada en lugar enjuto, y donde no lleguen ratones, ni otras sabandijuelas que lo comen mucho. Es buen lugar para guardarlo en cántaros, ò en tinaja bien atapada. Hanlo de sembrar muy igual, y espeso, que quanto mas espeso le echaren, tanto saldrá mas delgado de hebra, y vaya la linaza muy limpia. Hanlo de guardar mucho de pájaros antes que nazca, y de palomas, y aun quando está chiquito, poniendo algunos espantajos, ò cosas que con el ayre se meneen.

Hanlo de escardar à menudo, y mas lo que se riega, que con el vicio cria mucha yerba, mayormente una que llaman allico, y correvela, que suele nacer mucho entre el lino, y si lo dexan ahogado. Y quando estuviere creciendo no lo rehuelen mucho, que se cae, y se daña. Por ende los que escardaren hagan camino con las manos por donde vayan, porque lo menos que ser pudiere lo pisén. Bastale harto que cada semana lo rieguen una vez con agua fria, y sea por la mañana, ò tarde. Hartenlo bien de agua cada vez, si no tiene mucho vicio; y quando comienza à colorear quitenle el agua. Algunos lo cogen verde; mas no saben lo que hacen, que ni el lino, ni la simiente vá de sazón, y la tal simiente en poco tiempo se pierde, y della no sale tal, como de la bien sazónada, salvo si no es lino, que de su naturaleza abre la capilla, y se cae la simiente, esto tal se ha de coger antes que abra. Está de buena sazón el lino quando está bien amarillo, ò quando la simiente engorda (como dice Plinio.) Quando lo arrancaren, han de hacer pequeños manojos, y volvelles la grana à baxo, porque engorda mas el grano, y ponganlo donde no se moje, ni aun donde le toque el rocío, que el agua le hace muy grande daño, mayormente si se enjuga entre el mismo manajo, que le pudre, y hace mucha estopa, y poco lino, y la hebra corta. Por ende quando así alguna vez se mojaré, esparzanlo para que se enjuge; y despues de cogido lo mas aína que pudieren, y les saquen la linaza, porque ratones lo comen, y aun estando en el lino se escalienta, y daña. Unos lo sacuden sobre sábanas, y esto me parece mejor que lo que ví hacer en Arroyo Molinos, que con un peyñe de madera tan estrecho de púa, que la cabezuela donde está la simiente no se pudiese pasar, apartaban la simiente de la hebra, y de aquella manera mucha simiente se pierde, mayormente si está algo tierna, y verde, que se estruja; despues de quitada la simiente, enjuguenlo bien al Sol, y guardenlo donde no se moje, ni haya humedad, hasta que pase la priesa, y luego lo lleven al rio, y si es agua estante, cuécese mas presto que en la corriente, por ser mas caliente. Ponganle grandes pesos encima, porque ello es muy liviano. En el agua estante, en quatro, ò cinco dias se cuéce, y en la corriente cerca de dos dias mas. Al sacar hagan los manojos chicos, y atenlos por las puntas, y ponganlos al Sol esparcido en pie para que el Sol lo enjuge, y cure. Han de mirar que quando lo pusieren à cocer haga tiempo asentado, claro, y de buen Sol, porque los turbiones

que suelen venir de presto llevense el lino , y por ende estén en aviso para que si floviere antes que los arroyos crezcan lo puedan sacar.

Es de notar, que mientras el lino estuviere en el agua, no beban de la tal agua, que es pestifera, y hace mucho daño. Despues de bien enjuato el lino, y bien soleado, trayganlo soquechado, y antes que lo majen ponganlo en lugar algo humedo, que la hebra tome correa, que si ansi seco lo majasen, y espadasen cortarían la hebra, y perdería mucho.

Al tiempo que lo majaren quiten las raíces que no valen nada. Esto todo hecho entreguenlo á las mugeres, que hagan de ello como saben, y lo pongan en perfeccion.

La linaza es caliente, y humeda, es buena para los que tienen tose, comida con miel, y aun el agua en que se ha cocido ablanda la tose: y cocida, y puesta sobre las postemas, y hinchazones, las abre, daña el estómago á quien la come, y hace ventosidades. El lino de mas de ser para ataviar, y vestir, quando la ropa del es vieja, aprovecha hecha pedazos para limpiar, y aun consolida llagas viejas, puesto encima, y ha de ser para esto limpio, y deshilado. Tiene mas, que hechos pedazos, y en el muldar, sirve para hacer papel: cosa tan blanca, y limpia, y necesaria para la policia humana.

Propriedades de la linaza

CAPITULO XXVII.

Del cañamo.

EL cañamo es de la naturaleza del lino regatino, y por eso quiere semejantes

tierras, y ayres, quiere tierra gruesa, y estercolada, y donde se pueda regar, ó tierras humedas. Es mejor en tierras frias que calientes. Si lo siembran en tierras muy gruesas, nace gordo, y largo, y de mucha hebra, y recia. Esto tal es bueno para sogas, ó maromas, y cabestros, y para tales gruesas, de que se hacen costales: mas de lo que se han de hacer telas para vestir, ó para sábanas, hängalo sembrar en tierras no tan gruesas, y que sean mas sueltas, y vaya muy espeso sembrado, y ansi será alto, y delgado, y la hebra delgada, que lo que siembran ralo hacerse lleno de ramas, y no es tan bueno. En las tierras frias siembrenlo por Marzo, y en las mas calientes por Febrero. Pocas veces acude bien la sementera de ello antes de Diciembre. En las tierras muy frias lo siembran por mediado Abril. Hanlo de regar como el lino, y escardarlo quando pequeño, que despues ello sabe tan alto, que ahoga toda yerba. Está de coger quando madura su simiente. Curen los cañamones al Sol. Cúcese, y aderezese como el lino. Es el cañamo de mas dura para el agua que el lino. Las telas que de ello se hacen, no quieren, ni sufren colada tan bien como las de lino, que luego se muelen, y cortan, que son delgadas. La simiente de ello, que son los cañamones, son calientes, y secos, y á quien los come muchas veces gasta la virtud de engendrar (segun escriben Avicena, y Plinio.) Acortan la vista, y dañan el estómago, y segun dicen comunmente ablandan la tose. Son buen mantenimiento para los pajaricos que se crian en las jaulas.



# LIBRO SEGUNDO,

## EN QUE TRATA DE LAS TIERRAS, AYRES, Y SITIOS QUE SON BUENOS PARA LAS VIÑAS, Y APROPIA CADA MANERA DE TIERRAS A SU SUERTE DE VIDES.

### CAPITULO PRIMERO,

EN QUE EN SUMA PONE EL AUTOR QUATRO FORMAS DE VIÑAS.

**S**ON las viñas de una de quatro maneras. Las unas son armadas en arboles, y éstas no se crian bien, sino en tierras húmedas, y mucho gruesas, como es la Lombardia, y muchas partes de Italia, y otras semejantes. Dellas diré adelante, dándonos Dios gracia. Otras hay armadas à manera de parrales: éstas, y las primeras son casi unas, y por esto una regla bastará para ellas, y lo que de las unas se escribe, podrá se bien aplicar à las otras. Otras hay tendidas por el suelo, como en Castilla en tierra de Campos, y éstas son las peores de todas, porque con poco humor se podrecen, y el vino de ellas concibe en sí sabor de la tierra, y por estar así baxo dañase mucho. Estas tales no se quieren, ni deben plantar, sino en tierras muy sueltas, que en lloviendo trasculen el agua, que no pare en la sobre haz, porque no podrezca la uva, como son tierras areniscas, y cascaxales. Suelen estas tales cargar mucho de fruto, excepto que tienen los defectos que he dicho. Quieren asimismo éstas, cerros, y lugares altos, donde el agua corra presto, y sobre todo arenales. Otras hay, que como pequeños arboles están por sí en pie de la manera que comunmente vemos, y éstas por ser ni muy altas, como las que están armadas en arboles, y como los parrales, ni muy baxas, como las que están tendidas por el suelo, tienen el medio, y quieren tierra templada, ni muy húmeda, qual conviene à los parrales, ni seca, qual conviene à las tendidas por el suelo. Tienen mas facil toda manera de labor, así el podar, como el cabar, y otras semejantes. Las que están en arboles, quieren mas llanos que altos. Las que están tendidas por el suelo, mas altos que baxos; estas otras en altos, y baxos, en cerros, y llanos se crian bien, y hacen buenos vinos.

### CAPITULO II.

Pone algunos linages de vides.

**Q**uieren las viñas ayre templado, mas propinquo à caliente que à frio, rehuyen los extremos, y por eso no se pueden criar en lo muy frio, como Flandes, y Inglaterra, ni donde nieva mucho, ni en lo demasiado caliente. Con todo eso, mas quieren, y aun son mejores, digo de mejor vino en las tierras calientes, que en las frías. Ellas son en sí de muchas maneras, y diferencias, y tantas que ninguno las puede alcanzar à saber: porque cada tierra tiene su manera de uvas, que no hay en España las que en Italia; ni por el contrario. Y por ende hay nombres diferentes, que por ellos no se conocen en todas partes, ni saben quales son.

Las uvas (quanto à lo primero) son de tres maneras en sus colores, como vemos, blancas, prietas, y coloradas. Hay en cada linage destas muchas diferencias. En las blancas unas son à villas, y estas son las mejores de todas; son unas uvas redondas, pequeñas, muy apretadas en los racimos, tienen unas pintas entre prietas, y leonadas. Estas quieren mas lugares baxos, que altos: porque es uva enjuta, tiesa, y las vides crecen en alto, y por eso nunca, ò por maravilla pudren. Rehuyen lugares ayrosos, porque tienen la madera tiesa, y brozta, y con poco ayre se quebranta mucha rama. Si lo ponen en sotos, y lugares frescos se guarda la uva en las parras mas tiempo que otra ninguna.

Asimismo es bueno para lugares húmedos, y pluviosos: porque aunque mucho llueva, ni se pudre, ni se abre la uva, con que esté alta, y descubierta al Sol, y aun porque se despoja presto de la hoja, y se tuesta bien con



poco Sol en buenos maduraderos está madura antes que otra ninguna, y en lugares tardios se guarda mas que otra alguna. Tiene esta ventaja el veduño alvillo à los otros linages, que se hace mejor en lugares enjutos cascaxales, y areniscos, y cargan bien, y son continuas, y sufren varas, y son para parrales muy buenas, y si las despuntan echan muchos rodrigios, que son buenos para agráz. El vino destas vides sale muy claro, y de gentil color, y sabor, es oloroso, y guardase mucho tiempo; mas aun para ser mejor se quiere mezclar con otra manera de uva, como es ciguente, ò moscatél, ò otro semejante.

#### Del torrentes.

**E**L torrentes es uva blanca, que tiene el grano pequeño, y se trasluce mas que otra ninguna, hace los racimos pequeños, y no muy apretados, estas vides son mejores en lugares algo altos, y no humedos, que en llanos, ò en lugares viciosos, porque tiene el hollejo muy delgado, y tierno, y pudre presto, y tiene el pezon tan tierno que por la mayor parte se cae toda, y al tiempo de la vendimia se ha de coger toda del suelo, y por eso quiere lugar enjuto, y no ayroso, ni cerros muy altos. El vino de estas es mejor que otro ninguno blanco, guárdase mucho tiempo, es muy claro, oloroso, y suave. La uva dello para comer es de poco precio.

#### Del moscatél.

**M**oscatél es un linage de uvas ansi dicho, porque tienen un sabor, y olor como de almizque, ò mosquete. Tienen estas uvas el racimo muy apretado, y el grano muy tierno. Es uva que si tiene mucho vicio suele podrirse, y por esto quiere tierras areniscas, enjutas, sueltas, ò altas, con tal que el altura no sea sino poco, porque ninguna viña fue jamás buena en lugares muy altos. Esta uva por ser humosa dá mas dolor de cabeza que otra alguna, y aun calenturas. El vino moscatél, hecho por sí solo es malo, por ser muy humoso, y dulce, mezclado con otro sale bueno, y oloroso, y guardase mucho, y vendese bien, y mientras mas añejo es mejor, y la uva por ser de buen sabor suelenla mucho hurtar, por tanto conviene, que quien dello tiene mucho en su viña, que lo guarde bien, que no bastan bardales, ni paredes bien altas para defenderlo de manos de golosos, y holgazanes. Todo veduño que se enxiere en moscatél toma parte de su olor.

#### Del ciguente.

**C**iguente es un genero de uvas muy semejante à las alvillas, asi en el parecer, como en la propiedad, excepto que quiere tierras mas calientes, y enjutas, que no sean tan recias, y viciosas, porque son mas aparejadas para podrir, por no tener el hollejo tan tieso, ni tan duro como lo alvillo. El vino destas es muy oloroso, y claro, y de mucha dura. Esto en el podo carga mas en vara, y por eso se las deben dexar.

#### Del jaén.

**J**aén es un veduño que hace los racimos grandes, muy apretados, y el grano gordo, tiene el hollejo muy tierno, y que con poca agua suele henderse, y podrir, por ende quiere tierras enjutas, donde no haya mucho rocío, tierras areniscas, sueltas, ayrosas, tierras calientes donde ello enjугue, y rose, donde no llueva mucho, ò si lloviera cuele el agua presto. El vino solo jaén, no es de mucha dura, digo no para mas de un año, y es de buen sabor, concibe presto solano, quierense tener quantas diligencias pudieren para que esto madure presto, y se vendimie antes que carguen mucho las aguas. Y por ende se ha de plantar donde el Sol hieira mucho, y haya buen maduradero. Es para el jaén buena tierra arenales, y cascaxales, y si enxiere en moscatél, carga bien de fruto, y toma parte del olor del moscatél.

#### Del beben.

**H**eben es un linage, ò veduño de uvas blancas, que tiene el racimo largo, ralo, y los granos gordos, y mas vellosos que otro linage de uvas; el sabor algo dulce, y oloroso, casi como moscatél, y quando las comen parece que sale un olor à las narices; y lo mismo tiene el vino que dellas se hace. Esta uva suele ardalear, que es quedar rala en los racimos, y esto viene porque tarda mucho en flor, que comunmente llaman cierende, y por tardar tanto en flor pocas escapan, ò de aguas, ò de vientos, antes que salga de ella, digo de la cierende, y no hay cosa con que los racimos mas ardaleen, y se pierda el fruto; y aun lo mismo es en los otros arboles, y aun a los panes, como si llueve, ò hace viento recio quando están en flor: porque este genero de vides tienen esta propiedad de tardar mucho en cerner, incurren en este peligro susodicho. Y por esto es bien poner las tales

vides en tierras calientes, y donde llueve pocas veces, con tal que sean tierras gruesas, y humedas, y son buenas para lugares abrigados, y defendidos de vientos, y así no se ardalarán tanto. Pocas veces se pudren, y por eso sufren lugares baxos, y aun tienen esta ventaja estas uvas à las otras, que aunque se hacen mejores en lugares humedos, aun se hacen buenas en lugares enjutos, y cargan medianamente, y son en todas partes continuas, si no ardaleasen, y sufren bien varas, y por eso son buenas para parrales, con que tengan tierra gruesa. El vino destas uvas por sí es muy dulce, y por eso han de hacer dellas como dixè del moscatèl, que es mezclarlo con otro, y aun ha de ser quando estén algo pasadas, porque dan buen olor. Es vino como dorado en el color, y de buena dura, mayormente si lo mezclan con otros buenos veduños, como son ciguente, alvillo, torrentes, y castellano.

#### *Del alarixè.*

**L**AS alarixes son uvas que hacen las cepas altas, à manera de alvillas, quieren la tierra de la calidad que las alvillas: son unas uvas muy vermejas, y que las abejas las comen mucho, y por eso algunos las plantan en los colmenares, para que desde à las abejas les falten flores, acorra à estas, y con ellas se mantengan. No hacen muy buen vino que es rojo, y aun de mucha dura. Dicen que el vino destas uvas se aceda pocas veces; mas toma otros vicios, como es solano, y turbio, y rabano.

#### *Del vinoso.*

**V**inoso es un veduño de uvas, que en los racimos parecen algo al heben en ser largos, y ralos, tienen la uva muy tierna, quieren lugares enjutos, porque pudren luego, dan mucho vino, y de aqui tienen el nombre vinoso, es muy claro, y suave, y de mediana dura. Si lo mezclan con alvillo, ò torrentes, ò ciguente, es maravilloso en el color, y sabor, porque si es vino simple, y con estos cobra algo mas de fuerza, y viveza.

#### *Del castellano blanco.*

**L**o castellano blanco es un linage de uvas que hace los racimos pequeños, redondos, y apretados, la uva redonda, y tiesa, aunque tierna, quieren arenas gruesos, y cascaxales, es vino de buena manera, que ni es de lo muy precioso, ni de lo peor.

#### *De la malvasia.*

**O**tras uvas hay que llaman malvasia, en otros cabos los llaman mas vale, hace los racimos apretados, no grandes, la uva redonda, apretada, y si tiene buena tierra, no es muy menuda, quiere tierra gruesa, enjuta, y no humeda, que es uva tierna, y pudrese: y así en tierra enjuta hace mejor vino, y à todo el veduño adoba tanto el suelo para la bondad del vino, digo, tanto, y mas que el veduño, que mejor vino sale de mal veduño puesto en buen suelo, que de buenos veduños puestos en malos suelos, y para perfeccion del vino, y seguridad procuren con diligencia poner buenos veduños, y en buenos suelos, quanto mejor lo sufriria la comodidad de la tierra.

#### *De las uvas layrenes.*

**H**AY otras uvas blancas, que llaman layrenes, llamarlas he yo mejor datilicinas: porque están arracimadas como dátiles: son muy humedas, y por esto, aunque en lugares humedos, y viciosos cargan mas que en lo enjuto, y que en lo humedo, luego pudren si no están en parrales altos. Mejores si hacen en lugares gruesos, con que sean medianamente humedos. Yo no he visto vino deste género de uvas, mas pareceme à mí que será vino de poca fuerza, y aun de poca dura: y en esto no me determino, y remíto me à la experiencia, que son mejores para hacer pasas dellas, que tienen pocos granos, y se hacen muy hermosas, y provechosas, y si están hechas parrales hanlas de deshojar, porque se enjuguen con el Sol.

#### *De las uvas prietas, y primero de las Castellanas.*

**L**AS uvas tintas son ansimismo de muchas maneras, y las principales de todas son las Castellanas. Estas son uvas mas prietas, que hacen el racimo antes pequeño que grande. Si no fuese grande la sustancia, y bondad de la tierra que allí engrandece el racimo, y por la mayor parte son racimos apretados, tienen el grano menudo, y el cuero del muy tierno, y las cepas son baxas, quieren tierras sueltas, y tambien quieren areniscas, enjutas, ò altas. En lo vicioso cargan mas; mas pudrense mucho: mas si à estas vides les dan suelo grueso, sustancioso, y no humedo, serán buenas, y de buen vino, y no podrirán, si el año no fuere muy humedo,

y vicioso: el vino destas uvas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y quiere algo de mezcla de lo muy bueno, como es alvillo, y heben, y ciguente. Y con esto será de subido, y claro color, suave, claro, oloroso, y de mucha dura. Este género de uvas madura antes que otra uva tinta.

#### De la uva palomina.

**L**A palomina es uva negra, muy semejante en los racimos a la uva heben blanca, en ser así largos, y ralos, y aun en algunas partes lo llaman heben prieto. Quiere suelo semejante que lo heben; mas dura mas tarde. El vino de aquestas uvas es muy claro, y es bueno para principio del Verano, no suele ser de mucha dura, porque mas que otro ninguno no se toma del solano. Y dicen algunos que es mucho mejor por sí solo, que mezcladío con otro. A las uvas palominas hace mucho daño el Sol, que mejor maduran las que están cubiertas de hoja, que las que están descubiertas, y les dá mucho Sol, paráanse bermejonas, y empedernidas, y no maduran, y están agracénas, y por eso quieren cepas altas, que no tengan necesidad de deshojarlas.

#### De lo Aragonés.

**A**RAGONÉS es uva prieta, tiene los racimos grandes, y muy apretados, y la uva gruesa, son cepas de mucho llevar, y si se ponen en llanos, y lugares gruesos, cargan sobre manera, y hacen un vino muy resuelto obscuro, y si las ponen en altos, y arenales, y tierras enjutas, con que sean tierras sustanciosas, aunque no cargan tanto, hacen el vino mas claro, y mas suave, y con la mejoría se paga la abundancia, y aun es de mas dura. Es vino de mucho llevar, y de poca dura, y mejora mucho si lo mezclan con otras uvas blancas. Este vino por sí solo es grueso, y suele criar arenas, y piedras en los riñones, y vexiga.

#### Del tortozón, y berrial.

**T**ORTOZÓN, y herriales hacen los racimos muy grandes, y el grano muy grueso, es de mucho llevar, y su vino de poca dura: para que él sea mejor es bien poner las viñas en cerros, y arenales, y cascales, y lugares enjutos, es casi como lo Aragonés, y aunque no tal, es vino de despensas, y hanlo de gastar presto. Otras muchas maneras hay de veduños, que sería fácil de contar, las cuales por unos nombres no son en todas

partes conocidas; porque cada tierra usa de sus nombres, y aun porque ellos con los tiempos, y gentes se mudan; será segun mi parecer mejor tratar de todas, segun las calidades, y propiedad de cada una: porque estas, segun fueron en principio son agora, y serán hasta la fin, que los nombres infinitas veces se mudan. Pondré primero que tierras son buenas para plantar viñas, señalando asimismo las malas, y para que (como arriba dixen) se guarden dellas.

#### CAPITULO III.

#### Qué tal han de ser las tierras de las vides.

**Q**UANTO a lo primero, para viñas ha de ser la tierra dulce, y de buen sabor, donde nazcan aguas dulces, que no sean amargas, ni salobres: Lo qual se prueba (como arriba dixen en el cap. 5. del primer libro) porque tal es el sabor del vino, qual es el de la tierra donde está la viña. Item, es buena tierra para viñas donde se crien arboles, y otras plantas, sean caseras, o monteses, con tal que sean bien crecidas, verdes, frescas, los troncos gruesos, y grandes, no arrugados, sino lisos, y hermosos, que sean fruteros cada uno en su linage, y de buena fruta: Toda tierra donde nacen zarzales es buena para viñas, y donde comunmente se crien bien arboles. La tierra que en el Verano con el calor se hiende, y hace grandes resquebrajos, es mala para viñas, y aun para todo arbol, porque por aquellas resquebraduras entra el Sol, y calor hasta las raíces, y lo seca, y quema, excepto sino fuere donde se haya de regar, que para tales lugares es buena, por ser tierra recia, y sustanciosa para mucho llevar. Es buena la tierra que con ser gruesa, y sustanciosa es suelta, y no pesada, y aunque encima sea muy floxa, si lo de debaxo es gruesa, y sustanciosa es buena: porque lo baxo mantiene la planta, y de encima la defiende del mucho frio, o demasiado calor. En el barro pocas veces prenden bien las vides, y por eso no las curen de poner en ello; mas si la tierra tiene encima arena, o tierra suelta, y debaxo barro es buena; mas si la tierra es somera, pongan barbaños como entre dos tierras, y no les corten las puntas. Y al año siguiente formenlos como crezcan en largo dos, o tres cañutos, tumbenlos por el carro, echandole otra tierra a vuelta, y hacerse han buenos. Es bueno que donde hay barro echen estiércol muy podrido en el hoyo, y mucha tierra.

Donde hay guijarales, y pedregales de la sobre haz, es mala, porque la naturaleza de

las piedras es en el Estio concebir demasido calor, y en el Invierno frio muy grande, con que daña mucho à las cepas. Y por eso conviene que si muchas piedras hay, las hagan montones, ò las boten fuera de la heredad; mas si es cascajo menudo, es bueno para las piedras que están en lo hondo; ayudan mucho à la raíz de la vid, porque en el Verano la mantienen fresca, y en el Invierno ayudan à despedirla con demasiada agua. Y por esto los que saben algo en el arte del plantar, sea qualquier manera de arboles, ò vides, les ponen al rededor cabe las raíces tres, ò quatro piedras, y así lo mandan los Agricultores, y es bueno, si se pudiere, que las tales piedras sean antes guijosas, que areniscas, porque muy mejor obran estos dos efectos. Si la tierra tiene cascajo menudo, con tal que no sea mucho, es propria. Las tierras areniscas dan poco fruto; mas el vino de ellas es muy bueno. Para tales tierras pertenece la uva, que con humor se suele podrir, como jaén, y otro semejante que tiene el grano tierno. Si la tierra arenisca tiene debajo agua dulce, es para el vino muy buena. Las tierras que en la sobre haz tienen arcilla, ò barro bermejo duro, son malas, porque en el Invierno con poca agua se paran demasidamente humedas, y en Verano muy empedernidas, y secas. Aquella ansimismo es buena tierra, que quando llueve, ò la riegan, embebe presto el agua, y conserva medianamente el humor. Todos los Agricultores concuerdan, que donde ha sido viña gruesa perdida (que agui en Talavera llaman herriales) es muy mala, si primeramente de todo punto no se desarraigan, y quitan las viejas raíces, porque no impidan, ni dañen à las nuevas plantas. Y debe procurar siempre el que pone viñas, elegir buen suelo, y buscar buenos veduños, así tendrá buen vino, y será burlado pocas veces.

#### CAPÍTULO IV.

##### De los sitios.

**D**icho he brevemente qué tal ha de ser la tierra para las viñas, queda de decir del sitio, y estos son de dos maneras, ò altos, ò llanos. En los llanos las viñas llevan mas fruto que en los altos; mas es muy mejor el vino de los altos, mas oloroso, y de mas dura. En los montes las viñas que están hácia el cierzo dan mas fruto que las que están hácia medio día, porque el cierzo, aunque de su naturaleza es seco por ser frio, las mantiene mas frescas, y por eso dan mas fru-

to, excepto en lugares donde el frio es muy demasido. Las viñas que están hácia medio día dan mejor vino por tener mejor maduradero, y la uva se tuesta mas, y no se pudra tanto. Los valles, mayormente si son hondos, es el peor de quantos sitios hay para viñas, porque padren mucho la uva, y la tienen muy verdiona, sin color, y sin sabor, y aunque en semejantes lugares caigan mucho las cepas, vale mas poco, y bueno en lo alto, que lo mucho del valle, salvo si los valles son hácia el Sol. Mas porque no en todo lugar hay lugar de escoger sitios para plantar las viñas, diré en qual manera de sitios es mejor cada suerte de viña. En los llanos, y valles, y lugares humedos han de plantar tales generaciones de uvas que suelen tener cepas altas, y lleva la uva tiesa, no muy apretada con los racimos, que tienen el hollejo duro, rocío, enjuto como dize de lo alvillo, palomino, y otras desta calidad. En los altos, los que crian cepas bajas, que tienen el grano tierno, y que suelen podrir, y que tienen los racimos grandes, apretados como jaén, moscatel, torrentes. En lugares calientes han de ser plantadas las viñas hácia el cierzo, que es ayre fresco, y en las leixas, y humedas hácia el medio día, porque tengan mas continuo el Sol. Hácia Oriente se han de plantar las que reciben daño con el rocío, y nieblas, como la jaén. Y hácia Occidente, las que con nieblas, y rocío reciben provecho, como son las alvillas, y toda uva que de sí es dura, tiesa, y enjuta. Toda vid que tiene la madera dura, broza, y que se desgarran presto, es mala para en lugares ventosos, como es el alvillo, y todo lo que se le pareciere. Para en semejantes lugares es mejor lo Castellano, y toda la vid que tiene la madera verguajo, porque no desgarran. Virgilio dice, que no es buen sitio el de hácia Occidente; mas esto no es general para todas maneras de vides, que aunque para unas es dañoso, para otras se prueba ser provechoso: y muchos Agricultores hácia Occidente mandan poner viñas, con tal (que como arriba en este capítulo dize) sean generos, ò veduños de uvas enjutas, tiesas, duras, à quien el rocío, y nieblas hagan provecho, como son alvillas, y palominas.

#### CAPÍTULO V.

##### Qué tal ha de ser el sarmiento, ò qualquier planta para poner, y como se escoge.

**E**l que quiere poner alguna viña, ò qualquier otra arboleda, ha de procurar de l-

Que género de uva pertenece à cada sitio.

escoger para plantar; la mejor planta, y del mejor linage que pudiere, porque no es igual pérdida la que se ha en la mala simiente de trigo, cebada, y otras semejantes, que no pasan de año, con la pérdida del que pone malas plantas, que es mayor trabajo, y dura mas, que la uva ocupa (quando mucho) medio año la tierra, y la otra quarenta, y cincuenta, y aun ciento, y doscientos, y aunque hay algun remedio, que es enxerir, este no es todavía cierto, y aunque lo fuese, mejor es el enxerir, mientras mejor es la raíz sobre que se hace, y poco mas cuesta, y à las veces no tanto lo bueno como lo malo. Y por eso el que pudiere poner jaén, no ponga tortozon, y el que alvilla, no jaén, digo consirando los lugares, que à cada uno pertenece, segun que he dicho, y en cada linage debe escoger lo mejor dél, y vale mas trabajar una vez en buscar buenas plantas, que trabajar en quitar, ò adobar las que no sabia mente busco. Ansimismo tengan este aviso, que la viña nunca la pongan de solo un veduño de uvas: porque si como muchas veces acaoce en algunos años, no acierta aquel veduño, no se quede la viña sin fruto, y se vaya toda la costa, y trabajo en valde. Es bueno para poner de tres maneras de veduños, ò quando mucho quatro: porque si el uno acortaje a un vez en perderán los otros, y sean tales los veduños, que parezcan unos à otros en la bondad de la uva: porque quando no es así la mezcla de muchos linages de uvas muy diferentes no consierda, y hace que el vino no sea de muy buen sabor, ni dura. Ansimismo al tiempo del plantar, esté sobre aviso de poner cada veduño, ò linage por sí, y en una viña hacer dos, ò tres, ò quatro suertes, ò rodillos, de cada linage el suyo, que no vaya revuelto, ni confuso lo uno con lo otro, porque esto al tiempo del coger es muy trabajoso, si quieren coger cada uno por sí, habiendo de vendimiar una cepa acá, otra acullá, y todos los vendimiadores no saben discernir, ni apartar, y aunque lo sepán (segun son en lo ageno pesados, y maliciosos) no hacen como deben, pues si à hecho lo quieren coger, ò porque el tiempo no dá lugar, porque el señor de la viña no puede, ò no quiere tanta dilacion, sino cogerlo todo juntamente, sin escoger, ò apartar, esforzado que lo uno vaya muy maduro, y aun pasado, lo otro verde, y aun agraceño, porque no toda madura igualmente en un tiempo. Y aun allende de ser mas deleytable à la vista, por estar ordenado, y tener los provechos sobredichos, hay mas que al tiempo del podar, estando cada veduño por sí, le pueden dar el podo en

su tiempo à cada uno, y podrá conocer sin trabajo el podador de qué generacion es cada cepa, y verá segun aquel tiempo, y segun su propiedad si la ha de podar larga, ò corta, temprana, ò tardia, lo qual no se puede hacer, si cada veduño no está distinto por sí, y lo que mas principal es, que si está cada linage por sí, pondrán à cada uno en la manera de tierra que le conviene, lo qual es imposible si está todo revuelto.

## CAPITULO VII

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

Abido ya el suelo para la viña, qual el señor mejor pudiere, debelo aparejar, rozandole, y sacandole las raíces de los arboles, y matas, y de toda grama, porque no impidan à las nuevas, y tiernas raíces de las vides. Del poner hay dos maneras, y aun tres, mas la una es de grano, y desta nunca salen vides frutíferas, sino escérriles, y locas, y tardias (como Teofrasto dice): las cuales para ser buenas tienen necesidad de enxerirse. Mas quien quisiere haber linage de uvas sembrando granillos para haber de aquellas, por llevar los granillos lexos, donde no pueden llevar facilmente los sarmientos, ò por qualquier otra causa, siembren los granillos en una era, porque ellos son duros, que son pura madera, y dende à dos, ò tres años, quando tengan buenas púas, enxerian aquellas púas en otras vides, y así se enmendarán mucho de la falta que tienen por ser de grano. Hay otras dos maneras de plantones de estas, los unos llaman cabezudos, que son los sarmientos que podan, otros hay barbados que tienen sus raycias. De los cabezudos los que prenden salen muy mejores, mas no son tan ciertos como los barbados, por que de los unos muchos se pierden, y de los barbados pocos yerran. Y por eso los antiguos Agricultores procuraron de los cabezudos, que ellos llaman malecos, hacer barbados, juntando en uno lo bueno de ser cabezudos, y lo seguro haciendolos barbados, haciendo almanca (que ellos llaman seminario) que es como quien en un lugar siembra porrino, ò colino para despues trasponerlo en eras, y hacese de esta manera: En las viñas escogiendo primero los sarmientos (y à mi parecer es muy bueno, que las cepas que llevan barbados naturales, que de aquellos pongan quantos haber pudieren.) Al tiempo que las cepas están con su fruto, debe mirar, y señalar quales son las cepas que suelen ser

Al año  
de la  
viña  
no  
debe  
dejar  
de  
cortar  
los  
sarmientos  
que  
se  
van  
a  
plantar  
en  
otras  
viñas

Acto  
para  
las  
que  
ponen  
viñas

Acto  
para  
las  
que  
ponen  
viñas

Acto  
para  
ordenar  
las  
viñas

De  
quales  
cepas  
hago  
de  
semar  
para  
poner  
barbados

mas frutíferas, y estas no solamente las migre, y note en un año, porque podría ser, que en buen tiempo las malas cargasen mucho, y en el malo las muy buenas estuviesen vacías, sino mirallas en tres años, ó sepa preguntando á quien mejor las conoce, y ha tratado, y aquellas señale con alguna ligadura, ó con algun poco de vermellon, ó almagra deshecho en vinagre, porque afiera tanto, que dura contra soles, y aguas, segun Columela. Y aun en la tal vid, mire quales sarmientos, ó parte della suelen llevar mas fruto, porque no suelen todos llevar igualmente, y aquellos señale de la manera que he dicho, y no tenga ninguno por mucho frutifera la vid, que en cada sarmiento lleva su racimo, sino la que los tiene, á lo menos apareados, bien llenos, grandes, de buena uva gruesa, y aunque cargue mucho que lo crie á todo bien, y lo llegue á perfecta maduracion. Prenden mejor los sarmientos delgados, y verguyos, que los gruesos, y tiesos. Asimismo vea el ayre, ó sitio en que ha de plantar la viña, y del ayre, ó sitio tome la planta, de manera que si hácia medio dia pone la viña, de hácia medio dia tome la planta. Y si á Oriente, de viñas que están hácia Oriente, y así de Poniente, y Cierzo. Y si en alto, de alto. Y si en baxo, de baxo. Si en humedo, de humedo. Si en seco, de seco. Si en frio, de tierras frias. Si á tierras calientes, de lugar caliente, ó sea mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no sea mucha. Y aun en la cepa se han de escoger las plantas de tal parte della, como es la tierra donde se han de poner. Si es Oriental la viña, del Oriente de la cepa, y así de las otras cepas. De manera, que en quanto fuere posible toda cepa, ó arbol se ponga al ayre que estaba donde nació, que la planta que así se pone prende mejor, y lleva mas fruto. Mas si no tuviere facilidad de poder escoger, como he dicho, tomen las plantas de los mas baxos, con tal que no sea de lo duro, porque allí tiene ella mas fuerza, y virtud, y las plantas de allí son muy mejores. El sarmiento que escogieren de qualquier generacion que sea, tenga las yemas gordas, espesas, los cañutos, ó fudos cortos, él sea ansimismo redondo, muy verde, liso, no roñoso, ni viejo, medianamente delgado, no grueso, que son cañonazos, y no prenden tan bien, y los de un año prenden muy mejor. Ya dixé que fuese de lo alto de la cepa, no de lo baxo, tenga consigo algun poco, quanto dos dedos, de lo viejo del año pasado, y no de mas tiempo,

porque de allí salen bien las raíces, mas no llevé nada de seco consigo, porque echaria á perder las plantas, mas mucho mas vale lo que es de una de las pegadizas. Estos tales sarmientos, si los han de llevar lexos, cubranlos bien las cortaduras con un paño humedo, porque no se dessequen, y guardenlos del Sol, y del viento, especialmente solano, porque este es el del que mas daños pueden recibir. Y ansimismo tengan grande aviso, que las yemas no se dañen, refrescandose unos con otros sarmientos. Y si entre estas plantas hubiere alguna que sea de mucha estima, y preciosa, si la hubieren de llevar lexos, para que no se pierda, sino que vaya muy segura, es bueno que antes que la corte de la madera, la pongan junto por donde la han de cortar, una cestilla de mimbre, ó de otra cosa, y pase la planta por medio, por un agujero, desde el suelo á la boca, y hinchenla de tierra, y rieguenla algunos dias, hasta que crie barbas, y después cortenla por baxo, y así la pueden con su cestilla llevar, y plantar donde quisieren, sin que sienta daño alguno, porque allí poco menos va que si estuviese nacida, y desta manera, no solamente vides, mas qualquier preciosa planta pueden llevar bien segura, aunque sea á otras partes. De los tiempos de poner en bren tales he dicho que siempre sea en creciente, porque sin duda prende mejor, bien creo que mas sana será la planta cortada en menguante de dia, y en creciente de Luna, y así prenderá mejor, y será mas segura, y no tendrá tantas enfermedades, esto para la planta que se pone de ramo cortada, como los sarmientos. Y á lo que algunos dicen, que los sarmientos podados en menguante no se carcomen, como los podados en creciente, y por eso no es bueno plantar en creciente, no hacen buen argumento, pues son dos fines, y obras cortar para guardar, ó para plantar, las quales se han de hacer en tiempos diferentes. Y siempre la postura de los sarmientos sea desde Enero en adelante, porque hasta allí no tienen perfecta sazón, ni perfeccion los sarmientos, ni están bien curados. Eso se entienda de los sarmientos cortados, no de los barbados, que son viciosos, y tienen perfectas raíces, y aun estos se arrancan después de medio dia á la tarde, que es la menguante del dia, y sea en principio de la creciente de Luna, y serán muy ciertos, y buenos.

Para llevar plantas preciosas.

El poner la planta en creciente.

Que tal ha de ser el sarmiento.

Contra lo que se notou, no se ha de sembrar en  
 el **CAPITULO XVIII.** *monq y  
 aboua sup. lab onyq, eoua sub ronaq sup*  
 Qué tal ha de ser el suelo para hacer el al-  
 manta, ó de seminario, y de las maneras  
 no que se han de tener en plantar.

**Y**A dixé arriba qué cosa era almanta, ó  
 seminario, que es poner en algun cabo  
 los cabezudos para que barben, para que  
 despues los traspongán en la viña que han  
 de estar. Y por eso mire el que quiere poner  
 viña de nueuo, que qual fuere el suelo de la  
 viña, tal sea el de donde hace almanta, ó se-  
 minario. Si la viña es en cerro, que en cerro  
 lo haga, y si en llano, en llano, y si en seco,  
 en seco, y si en humedo, en humedo, porque  
 la vid dende chiquita se abece á sufrir  
 otra semejante á la en que se ha de trasponer.  
 Y aun es bueno que la tierra del seminario no  
 sea tal como la de viña, porque de no tal  
 trasponga en mejor, y sienta el beneficio de  
 la mejoría en la ventaja de la tierra, porque  
 esto le ayudará á mejor, y á mas presto prender.  
 Y si hubiere lugar, es mejor que esto se  
 haga en un cabo donde ha de ser la viña,  
 porque sea la tierra conforme. Y aun porque  
 al tiempo del trasponer, en arrancando la  
 planta, tarden poco en la tornar á trasponer,  
 porque no se ventee, ni se asolee, ni se  
 le sequen las raíces que están terneças.

La he-  
 clura del  
 almanta.

La manera que se ha de tener en ponerlas,  
 sea esta. Hacer un sulco hondo, á manera de  
 un acequia, y si la tierra fuere templada, ni  
 humeda, ni muy seca, sea honda hasta la ro-  
 dilla, y si fuere seca, algo mas hondo, y si fue-  
 re humeda, no tanto, porque el mucho, y  
 de masiado humor ahoga la planta por lo mas  
 baxo, y de allí la pudre, y seca del todo. Y  
 allí en aquel sulco pongan los sarmientos que  
 ha notado, y escogido, segun el tiempo, y  
 manera que dixé que se habian de escoger, y  
 ponganlos tan altos, y hondos, que á lo me-  
 nos queden cinco yemas so tierra, un poco  
 vergueados, que hagan asiento quanto un  
 palmo, porque de aquellos salen muy bien  
 las raíces, y la podadura váya en yema, por-  
 que por allí echan raíces mas presto. Muchos  
 usan retorcerles aquello, pensando que es me-  
 jor, para mas presto prender, y engañanse  
 mucho, que atormentan el sarmiento, y las  
 yemas baxas, donde mas presto suelen bro-  
 tar. Y por eso queden tan sanas las yemas  
 baxas, para que dellas broten las raíces, co-  
 mo las altas para echar los pámpanos. Otros  
 usan machacar un poco las cabezas al poner,  
 mas lo que siento de lo uno, me parece  
 de lo otro, que aquel manjar yendo ya aque-

lla parte muerta, mas ayuda á podrir, que á  
 prender. Asi que me parece que es mejor que  
 vaya la planta la mas sana que ser pudiere.  
 Asimismo en el almanta al poner, quede  
 tanto espacio entre un sarmiento, y otro,  
 quanto un pie, y algo mas, porque no se to-  
 que uno con otro, que los que se tocan lue-  
 go se secan. Y debenen echar unas pocas de  
 castañas podridas, ó envueltas en tierra, por-  
 que con aquellas provocan á que mas aita  
 nazcan las raíces. Y así si llevan á vueltas  
 algunos granos de cebada, le hará gran pro-  
 vecho al prender, porque ayuda mucho á  
 echar barbasas. Quando pusieren estos sar-  
 mientos, queden tres yemas defuera, ó á lo  
 meos dos, porque si alguna faltare, no que-  
 de ciego, todo el sarmiento.

Hay otra manera de poner á menos traba-  
 jo y empero ni es tal, ni tan segura. Y aun-  
 que el sarmiento prenda, no sale tan bueno,  
 y es como quien pone estacas de olivas, ó  
 mimbresas, Hincar primero un estaca de ma-  
 dera recia, ó de hierro, y meter el sar-  
 miento por aquel agujero, y rehinchir des-  
 pues el agujero con tierra, y agua. De esto dice  
 el Crecentino, que se hará mejor, si aque-  
 lla estaca con que se hace el agujero es de  
 hierro hueco, no cerrado del todo, y sea agu-  
 do como azadón, y con aquel podrán cavar,  
 y hacer el agujero, poniendole en un palo  
 como astil, y sea el hierro gordo como el  
 brazo, y con el mismo sacarán la tierra, y  
 no quedará apretada la tierra, como la del  
 agujero que es puesto con estaca maçiza.  
 Puesto el sarmiento, puedenle tomar á re-  
 hinchir con tierra, mas esta segunda mane-  
 ra no se puede bien hacer en tierras, dónde  
 hay piedras. Estas tales posturas no son para  
 mas de almanta buenas, porque despues de  
 haber prendido, los pueden pasar á la viña,  
 que para ponerlas en viña, así de principio  
 no es bueno; porque estando en lo baxo la  
 tierra por mollir, no pueden estender las  
 raíces, y las cepas son de poco fruto, y los  
 sarmientos que así se ponen, quieren ser  
 mollidos en la sobrebaz muchas veces; que  
 no hay cosa que tanto haga prender á qual-  
 quier planta, ni con que tan fresca y verde  
 esté como escabarla, ó mullirla muchas ve-  
 ces (segun Columela.) Este tal seminario ha  
 de llevar el podo de tal manera, que conti-  
 nuamente le procuren formar en un sarmien-  
 to principal, quitados todos los otros que  
 nacieren, porque al tiempo que este sarmien-  
 to fuere criado se ha de trasponer en el lu-  
 gar que ha de ser la viña: lo qual sea de  
 esta manera, que mas abaxo se dirá. Otros  
 hay que solamente los ponen á que barben,

Como se  
 pone el  
 almanta,  
 ó de se-  
 minario.

una vi-  
 ña con  
 un palo

De la  
 manera  
 para en  
 Ribada-  
 via las  
 viñas.

La mane-  
 ra de po-  
 dar el  
 sarmien-  
 to.

y luego à la primera postura los ponen, mas esto no es tal como lo primero que arriba dixé, y agora torno à proseguir.

El lugar donde ha de ser la viña, mire si es alto, ó seco, y en tal lugar hagan las hoyas muy hondas, y no muy apartadas, porque la calidad, y naturaleza de lugares semejantes requiere desta forma.

La manera de las hoyas.

Y si fuere en lugares baxos, ó húmedos, sean las hoyas mas apartadas, y no tanto hondas, porque el Sol mejor podrá penetrar entre las cepas, y enjugar el mucho vicio de lo baxo, y húmedo. Si es tierra húmeda, basta que sean los hoyos hondos quatro buenos palmos, ó vara de medir, y si fuere tierra enjuta un tercio mas, porque no tiene tanto humor. Y si fueren cuestras, quanto hondo pudieren, porque continuamente los turbiones, y aguas llevan la tierra à lo mas baxo, y si no están muy hondas, quedanse las raíces descubiertas. En todo lugar sean las hoyas muy anchas, porque tan grandes serán las raíces, quanto fueren las hoyas, que las vides (segun Teofrasto) tienen las raíces delgadas, y flacas, y pocas veces crecen mas de quanto hallan mollido. Es bueno (segun los mas de los Agricultores) que los hoyos donde la viña se ha de poner, estén hechos un año antes, para que beban agua, ó se asolcen, porque sin duda les hará gran provecho. Esto así hecho en poco tiempo pondrá la viña, que no han de hacer sino asentar los barbados, y cubrir las hoyas, y no se les pasará de manos el tiempo del plantar, refrescando primero los hoyos, y remoliendolos.

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

Hay otra manera, que es ponerlos de principio donde han de estar para siempre, estos se han de escoger de la misma forma que arriba dixé, y ponerlos con mas diligencia, porque no yerren, y en cada un hoyo pongan dos dellos, y sean de un linage, porque si el uno errare el otro, quede, porque como dixé, los que se tocan, luego se secan, y

si entrambos acortaren, pueden sacar el uno, y ponerle en otro cabó, y no le saquen hasta que pasen dos años, porque del que quedaren sean ciertos, y el que sacan sea bueno, y para trasponer en otro lugar, sea como arriba dixé, de tal hondura la hoyo, como conviene à la altura de la tierra, y ponganle al poner las mismas cosas que dixé.

Si la tierra fuere fria, echenle un poco de estiércol envuelto en tierra, y sea bien podrido, porque con el mucho calor que tiene fresco, no escalde el sarmiento. Y si la tierra es muy recia, mezclen con ella unas espúertas de arena, y tierra suelta, y echenla al pie del sarmiento. Y si la tierra fuere floxa, ó arena, echenle de un barro blanco, ó bermejo, de la misma forma, porque ayuda mucho à prender, y tiene tempero, y cuerpo para en que se funde, y arraygue. Mas por mejor tengo, que le echen buena tierra que no barro. Asimismo al tiempo del plantar ponganle en lo baxo al redor quatro, ó cinco piedras que pesen, como à cinco libras, y no muy juntas, porque no impidan las raíces que han de echar. Tambien digo que se pongan piedras al trasponer de los barbados, y algun cascajo menudo. Estas piedras tienen muy frescas las raíces, porque estando en lo baxo conservan el humor, y sean guijas.

Despues de haber corbado la cabeza del sarmiento al poner quanto un palmo, ó poco mas (y la acorbadura es mejor en la yema que en el cañuto) y haberla bien asentado en medio del hoyo, porque eche iguales raíces à todas partes, salga desde lo corbado derecho hácia arriba, no echado, ni combado, porque lo uno la vid estando derecha, hácese mejor, y mas recia subiendole la virtud, y al tiempo del arar, ó cabar, el arado, ó azada no la hieren, como à las que están algo tendidas, y conviene que al echar la tierra, que la que vá en lo baxo la pisen mucho, y apriete con la postura, asienten las vides como en todo arbol, porque la planta que va muy apretada de tierra, lo uno echa mas presto raíces, y no la menea el ayre, y por esto, y por otras causas prenden mas presto, y mejor, y es mas segura, como dice Seneca en la Epistola que comienza: *In ipsa Scipionis Africam villa*. Si la tierra donde la vid ponen es algo seca, y caliente, no acaben de cubrir el hoyo, porque quando lloviere pueda recibir el agua, y tenerla hasta que se embeba. Y si fuere húmeda, y fria cubranle todo el hoyo hasta que quede igual de la otra tierra. Y no hagan lo que algunos hacen, y acostumbra, y yerran en



en ello, que las apuercan desde chiquitas, que cierto es muy dañoso, sino que se abochan à sufrir frio, y calor, y aun lo que es peor, que como las cubren mucho, hacenlas echar las raíces en la sobrehaza de la tierra, y no en lo baxo. Y la parra, ò vid que en lo alto tiene las raíces, con poco calor se seca, y los yellos las quemán mucho, y el arado las arranca en topando con ellas. Y por eso conviene que qualquier vid nueva, y aun qualquier arbol, cada año le escaven, y le corten todas las barbajas, y raygones que echan en la sobrehaza. Las que plantaren para no trasponer, dende à dos, ò tres años, la deben escardar, y jarretar por algo baxo, donde han echado aquellos sarmientillos, para que echen de nuevo buena madera sobre que la formen. Otros no las jarretan, sino tumbanlas de cabeza, sacando una punta de sarmiento fuera, y esto es mas seguro. Otros las jarretan, y enxieren, y si aciertan estas son las mejores. En las tierras secas, ò calientes han de poner las vides en el Otoño, esto es mejor para postura de barbados, y han de cortar los sarmientos que entonces quieren poner quando se acaban de despojar de la hoja, con tal que estén bien curados, porque entonces aun están llenos de virtud. En las tierras frias, y humedas, sea la postura à la Primavera, y no antes, y sea quando el sarmiento tiene algo hinchadas las yemas. Por la misma razon que he dicho, que están ya sustanciosas. Y si ser pudiere, en cortando las plantas, las pongan, y para esto aprovecha mucho tener los hoyos hechos antes, ò las guarden mucho que ni Sol, ni frio, ni ayre, no las toque, porque las echaria mucho à perder: mayormente les guarden las cortaduras, mas la postura de la Primavera, que es por Enero, y dende en adelante tiene ventaja à la de antes, por estar los sarmientos mas curados; y de sazón. Asimismo agüarden que el día que hubieren de plantarlos, no haga viento; mayormente solano, ò cierzo, ni haga grande frio, ni Sol demasiado, aunque éste es el que menos puede dañar. Sea día caliente, sosegado si ser pudiere, día fublado, y que no llueva, ò no sea la pluvia tanta que haga barro, sino una mollinita como rocío, como en la sembrera del pan, sea en creciente de Luna, desde el primero, hasta diez, porque ayuda mucho, y ayúdales mucho à prender si las embarran las cabezas con estiércol de bueyes. Y quando las pusieren, mullan debaxo algo, porque puedan mejor echar las raíces hacia baxo, y la primera tierra que les echaren sea de la que está entre los liños, si no está muy seca, y

vaya la primera tierra junto à las raíces muy pisada. Si fuere tierra humeda, ponganlas ralas; mayormente si las cepas son tales que han menester enjugar, porque el Sol las puede pasar, y enjugar el demasiado humor. Mas si son vides de las alvillas, y semejantes, que son enjutas, no va nada, aunque vayan espesas. En los lugares secos, es mejor que vayan puestas à almanta que llaman, que es no al liño, porque mejor se defiende del Sol, y guardan mas el humor, y en los humedos à liño, porque el Sol las puede mejor tomar por todos los cabos. Y si han de ser aradas vayan los liños anchos, porque no las toque, ni desgarre el arado, ni bestias. Y sean los liños muy derechos, y iguales. Y todo sarmiento que quieren que crezca en largo, le quiten unos sarmientillos que le nacen entre las hojas, y el sarmiento que algunos llaman nietos. Esto es bien hacerse para los que han de sacar à otra parte mas que en otros ningunos. Guárdense de plantar las vides nuevas cave laureles, ò avellanos, ni verzas que hacen mucho daño à la vid, y en tanto grado, que si el sarmiento es nuevo, se pierde, y si es vid vieja vuelve las ramas hacia la otra parte. Y de aquí viene, que por ser la vid tan enemiga de las verzas, que si alguno ha bebido demasiado, y está caliente del vino, en comiendo unas hojas de verza crudas, se le quitará toda aquella embriaguez. Esto baste quanto à poner las viñas. Agora digamos de los parrales que están armados sobre arboles.

Remedio  
para  
cubria-  
guet.

### CAPITULO VIII. De los parrales que están armados sobre arboles.

Todo parral, ò vid que está armada sobre madera, ò arbol (que de todas las desta manera es una regla) quieren tierras humedas, como valles, riberas, y tierras gruesas, y estas por ser para en altos, es bueno que sean de uvas gruesas, porque están seguras de podrir, si no es tierra en demasia lluviosa, que para tales tierras, mejores son las avillas. Es bueno que sean jaenes, aragonés, y desta calidad cargan mucho. Y han de mirar que no todos los arboles son buenos para armar sobre ellos vides, que deben de huir el arbol cuya sombra es pesada, y son muy espesos de hoja, porque de los tales las vides huyen, y se apartan, y no se abrazan bien con ellos, y aun por ser la sombra dellos pesada, no se cria bien la uva, ni es sabrosa, y pudrese mas presto, y no

hace

hace bien vino. Y para armar las vides, procuren árboles que tengan la madera verguía, corroosa, que no tronchen, porque la que troncha, y quebra es peligrosa para los que suben. Estos parrales ponen en Italia en una de dos maneras, que son en tierras de pan, ò ò no. Si son para en tierras de pan, ha de haber en ancho de arbol à arbol quarenta, y aun cinquenta pies; porque el Sol pueda dar en lo sembrado de lleno en lleno. Y si no han de ser tierras de pan, basten de espacio de veinte pies. Y para los que han de ser de pan, del un cabo han de ser del un anchor que dixé el lino, y del otro no más de quince, ò veinte pies à los arboles, porque de uno à otro se abracen las cepas con los arboles, como quíen va en danza, y el lino ancho vaya ordenado como bañe el Sol lo de medio donde está sembrado el pan.

Del armar los parrales sobre arboles.

Para vides así armadas, si la tierra es muy húmeda, son buenos alamos blancos, ò sauces, porque estos arboles se crían mucho en humor, si son tierras enjutas son mejores alamos negros, ò fresnos, y si son cerros (aunque esta manera de vides no se cria bien en los cerros) son mejores los fresnos que otros ningunos. En arboles de fruta no es mi consejo ponerlas, porque los echa mucho à perder. Y las que pusieren en arboles de fruta, debennas podar muy temprano, antes que el arbol brote. Es bien en principio del Invierno, y en creciente, porque mas presto pudren aquellas tenazuelas con que se abrazan al arbol, y no les quiten luego los sarmientos hasta que se hayan podrido las tixeuelas, y así se quitarán fácilmente. Ha de tener el arbol tanta altura en el tronco, quanto una estatura de un hombre, y allí en cabo del pie tenga dos, ò tres horcas sobre que la vid acode, y esté reposada, porque no esté colgada, que recibe grande perjuicio con la atadura. Y procíren al arbol dexarle en las ramas muchas horcas, para que por ellas se asgan los sarmientos. Y las ramas altas desvariadas luengas, y hansas de desmochar, porque no suban muy alto, que lo uno asombran, y aun son peligrosas para subir à podar, y à vendimiar, que mas vale que los sarmientos cuelguen desde lo alto con el fruto, que no estén donde sean penosos, y aun peligrosos de alcanzar (como dice el Crecentino.) Estas vides en ninguna manera se han de poner, sino de barbados de los que arriba dixé, porque son mas seguros, y mejores, y segun Columela, el arbol sobre que se ha de armar la vid, ha de ser de una edad poco mayor que el arbol, porque si de mucho mas edad fuese ahogaria la vid, ò à lo menos ha-

ria que no fuese tal, mas en esto no va mucho que sea el arbol de mas edad, que bien, suelen prender y hacerse buenas, y aun muchas veces se suele perder una vid al pie de un arbol grande, y poner otra en su lugar, y hacerse buena. Hanse de poner desta manera.

Hechas las hoyas de muchos días antes (segun dixé que se requieran hacer en las tierras húmedas) pongan allí el barbado del alamo, ò de los otros arboles, ò estacas, segun que mejor pudieren, mirando la naturaleza de los arboles, que no todos prenden de estaca (segun parecerá adelante, quando trataremos de los arboles.) Puesto el arbol cubriente un poco, y pongan el barbado de la cepa de la manera siguiente. Si la tierra es muy caliente, y donde el Sol mucho seño sea, ponganla hácia el cierzo, porque el arbol sobre que está armada la defendia algo del Sol, y no le dé tan de continuo. Y si fuere fria, y donde cierzo es muy continuo, ponganla al mediodia, porque tenga de aquella parte el arbol por amparo. Y si fuere tierra templada ponganla, ò al Occidente, ò hácia donde mas les agradare.

Ha de ser la hoya para esta manera de vides la mas honda que la calidad de la tierra pueda sufrir. Porque habiendo de subir tan alto, ha de tener buen fundamento en lo hondo, para que sea firme, y frutifique mejor. Y quando lo pusieren, miren que no toque al arbol, ni junte con él por lo baxo quanto un pie, ò pie y medio, porque no le impida las raíces, y aun inaitren de otra manera en peligro de perderse entrambas, como arriba dixé, ò à lo menos medran poco. Si la tierra es húmeda, ponganles dos, ò tres espaldas de estiercol añejo, mezclado con dos tanta tierra en lo baxo, y las piedras que dixé.

Y esto hecho pisen bien la tierra mas baxa, y no la alta, porque quede hueca para que trascule el agua, y esto quanto al poner. Han de mirar que toda vid que ha de subir en arbol, ò toda parra alta (que todas son de una manera) que no las dexen tomar en el primer año toda la altura del tronco que ha de llevar, que ha de ser un estado, ò poco mas, porque las vides de su naturaleza crecen mucho, y si no les van à la mano, echanlo todo en alto, y quedan delgadas, y flacas, débiles, sin fuerza, y virtud, y desuaydas. Por ende para haber de crecer un estado, han de llevar tres nudos de tres podos, y así al respecto si mas altura les hubieren de dar, salvo si por alguna necesidad, ò peligro la quieren subir presto, que entonces lo han

han de quitar todas las yemas bajas , y dexar dos , ò tres altas , para que por alli echen , y suban presto , y las que tumban puedan sufrir qualquier altura el primer año. Esto es quanto se me ha ofrecido , y yo he hallado en la postura de las viñas. Queda de decir , que toda vid nueva tiene necesidad de cabarse una vez cada mes , ò à lo menos mollir-la en rededor desde Marzo en adelante , y esto sea de mañana , ò sobre tarde.

## CAPITULO IX.

*Del enrodrigonar las vides , y atarlas.*

**P**uesta la vid , luego ha menester un ayo como los niños , para que la defienda , y encamine. Estos si hay cerca de castaño , son mejores que de otra cosa , porque duran mucho tiempo sin podrir. Asimismo es bueno fresno , pino , enebro , ò almendro , guarden que no sea de avellano , ni laurél , ni sea cornicabra , que allende de tener mal olor , juntanse à ella ( aunque seca ) mil gusanillos , y piojuelos. Todo rodrigon sea seco , y derecho , porque la vid guiandose por él se arme derecha. Tengan algunos gajos , para que la vid se asga à ellos con sus tixerias , entre hondo so tierra , porque esté firme , y no se mence , que hace mucho daño al sarmiento , y vaya bien agudo por baxo , porque cuele bien , no sea muy largo , porque no coja viento , basta que tenga quatro palmos sobre tierra , sea del gordor de una asta de lanza , y no menos. Y el rodrigon dicen los Agricultores , que si la tierra es fria , le pongan hácia el Septentrion , que es hácia el cierzo , y si caliente hácia el abrego , que es al mediodía , porque la defienda algo del frio , y del calor. Y si fuere tierra templada hácia qualquiera de todos quatro lugares. Si es vid nueva , y la arriman à algun arbol , no ha menester rodrigon , excepto si el arbol no es gordo , que esto dixé , si en un tiempo los ponen , que si gorlo fuere , que no lo pueda alcanzar , y abrazar con aquellas sus tixeruelas , ò tenazuelas , atenla al arbol de tal manera , que en la atadura no reciba daño , y vea bien el que atare vid alguna , de qualquier suerte que sea , que no la apriete mucho , y que la ligadura no sea con cosa dura , porque no corte el sarmiento , y si fuere dura , revuelvale alguna cosa muelle antes al rededor , porque el atadura no le entre , como son obas de agua , ò algun trapo viejo de lino , y no vaya por la yema. Si tuviere necesidad de atarse mas de un año , mudenle cada año el atadura , y siempre se la pongan por lo viejo , porque

es mas duro , y no se le hace tanto de mal , como por lo nuevo. Y si fuere alta la vid , ò sarmiento , sea atado por dos , ò tres lugares con el arbol , porque esté mas sin daño suyo , y no esté como colgada , sino junto al arbol.

Del atar-hay dos tiempos convenientes , en que se puede hacer sin perjuicio de la vid , ò antes que comiencen à brotar las yemas , que es acabando de podar , ò quando están gordos los agraces , y firmes en los racimos. No digo aqui de alzar las varas , que para esto su tiempo se les asignará , segun conviene. Digo que en el un tiempo se atarán sin perjuicio de las yemas por no ser salidas , y en el otro sin daño de los nuevos pámpanos , y racimos , por estar ya duros , y sin peligro. Y esto baste quanto al atar , y enrodrigonar.

## CAPITULO X.

*Qué forma , ò becuna ha de llevar cada manera de vid desde cobiquita , y del podar.*

**Y**A hemos dicho arriba de las yemas que habian de dexar à cada sarmiento , ora fuese barbado , ora no lo sea , para que de alli nazcan los sarmientos , y se forme la vid. Muchos usan al primer año podarle lo que alli le nace , mas muy mejor es dexarla con su rama , hasta el segundo podo , limpiandola solamente , porque tenga mas fuerza la vid , y pueda mejor sufrir la hoz , y haya echado mas rama , en que el podador sepa escoger lo que ha de quitar , y lo que ha de dexar. Otros usan escabrarlas un poco , y jarretarles todo aquello que ha echado , para que torne à lanzar mas nueva madera , y mejores sarmientos.

Mas antes que del podar hable , tengan este aviso , que en las tierras humedas , y ricas , y lluviosas , y en los llanos , las vides han de ser mas altas que en los cerros , y lugares areniscos , y tierras floxas , por causa del podrir. Y llevando este intento no errarán en el altura que conviene à cada cepa , segun la calidad de cada tierra. En las unas conviene que le den de altor al pie de dos buenos palmos , y en las otras un tercio , ò la mitad menos , porque no se podriria por ser la tierra enjuta , y lugares donde el agua cuele presto.

Las otras maneras de parras que están tendidas por el suelo , no las han de poner , sino en tierras areniscas. Aquellas no pueden llevar forma alguna , sino sus varas en los par-

*Del atar de la cepa.*

La celu-  
ra de las  
vides.

rales, por estar del altura que dixé que les convenia, no se pudrán à lo menos tanto, como en las otras vides. Asimismo despues de le haber dado el altura conveniente al pie, es menester que para ser buena vid, tenga en las ramas hechura de Cruz, ò de Estrella, porque con igual peso cargue sobre el pie de todas partes, à lo menos tengan tres brazos, no menos que la que tiene dos, ò uno no tiene buena hechura, porque carga el peso todo à un cabo, y quebrántase el pie, y por no tener tantos pulgares en un brazo, como tuviera en dos, ni en dos, como en tres, pierdes, que no dá la mitad del fruto que dieran. Y porque en los primeros dos, ò tres podos va mucho à ganar, ò perder la cepa, procuren llevar para las vides nuevas el mejor podador que pudiere haber, que aunque mas cueste, la viña lo pagará bien. Y lean bien estos capítulos del podar, que aunque mucho ellos sepan por uso, no perderán cosa del mundo por lo que aqui leyeren, que antes llevarán un aviso sobre lo que saben, que no pierdan algo de lo que por uso alcanzaron.

Aviso  
para po-  
dadores.

Item, en las tierras calientes, ò secas, sean las vides tanto anchas, y camperas, que con su rama puedan bien cubrir el pie, y la uva, porque el demasiado Sol no lo seque, y en las tierras frias, ò humedas sean mas recogidas en sí, y atropadas, no camperas, porque el Sol, y ayre puedan andar al rededor, y enjugar el humor que daña. Y si es viña que se ha de atar, es bien que vayan en sí muy recogidas las cepas, porque los bueyes, ò mulas no desgaren algo quando araren. Mas porque para bien podar es necesario que esté primero escabada la viña, entrepondré aqui un pequeño capítulo del escabar.

## CAPITULO XI.

### Del tiempo, y manera de escabar.

**E**scabar es apartar la tierra de las raíces, ò pie de la cepa, ò de qualquier arbol, y hacer allí hoyo, para que el agua mejor se pueda en él recoger, con que la cepa tome tempero, y se gobierne en el Verano (si es tierra seca) y si es humeda, para que le dé el ayre, y el Sol, lo qual no es menos provechoso en los lugares humedos à las vides, que en los secos el agua.

Esta diligencia es necesario hacerse cada año, en especial en las vides nuevas, y que se haga antes que se pode, porque el podador dexé limpia la vid, de todas las barbas, y sarmenillos que nacen en lo baxo, y

otras suciedades, lo qual no se puede hacer si la vid primero no está escabada, ò à lo menos alumbrada. Las quales barbas se han de cortar todos los años, porque la naturaleza de las vides, y aun casi de todos los arboles, es echar barbas en la sobre haz de la tierra, y si cada año no se corta, hacen grandes, y quitan la virtud à las raíces que están en lo baxo, y enflaquecenlas, y aun suelen perder de todo punto. Y las que están en la sobre haz en el Estío, y con el mucho Sol, y sequedad se secan, y quemán, y en el Invierno se queman con los grandes yelos, y frios, y à un torcijon las arrancan los niños, y viejas, que van por leña. Asimismo acontece que las plantas, y mayormente vides que no están bien arraygadas en lo hondo, no teniendo suficiente nutrimento, ni substancia dan poco fruto, desmedrado, menudo, aun no lo llegan à perfecta maduracion por faltarles el humor con que se sostienen en el Estío, y aun viven poco tiempo.

Hanles de cortar aquellas barbas, quando un palmo hondo de escaba, con herramienta muy aguda, y no como algunos hacen tirando dellas, que es muy dañoso, que atormentan la vid, y unas veces no las quitan todas, y otras veces arrancan mas de lo que es menester. Y esto es como si à uno le quisiesen quitar los cabellos, quitárselos à repelones, ò cortárselos con unas tijeras, que no hay mas diferencia. Corten las tales barbas en dias claros, sosegados, calientes, en especial guardenle de viento cierzo, que esto es muy contrario à toda labor del campo, y cortenlas junto à la vid. Y tambien es bien, porque si es à la Primavera el escabar que no les corten luego las barbas, porque por alli lloran, salvo dende à quince, ò veinte dias que se habrán ya enjugado, y no echará la vid por alli agua, ò echará poca; mas si las escaban por Octubre, ò Noviembre, luego se las pueden quitar, porque entonces no lloran.

Los tiempos del escabar son dos: En los lugares calientes, y secos se escaba en pasando la vendimia, y aunque se queden todo el Invierno así no les hará daño, sino mucho bien, porque cojan agua harta, esto digo en las tierras calientes, ò templadas. En las frias por Febrero, y dende en adelante. En las tierras secas, y duras sea que haya pasado un agua primero, porque esté la tierra sofa, y mejor se pueda hacer en las que son sueltas que se pueden mejor labrar antes, ò despues que ha llovido: el escaba ha de ser honda, ancha, y con mucho tieno hecha, porque no lastimen las raíces que están

El tiempo del escabar las vides.

algo someras. El acogombrar que es cubrir, ha de ser en comenzando à escalar el tiempo, porque no se enjague el humor, esto en las tierras secas, ò calientes, y en todo, de mi parecer, antes que brotela viña, por el grande daño que despues se seguiria. Y si tuere tierra caliente, seca, ò fria, la acogombradura cubra de todo punto el pie de la cepa; mas si fuere tierra humeda, sea baxa, porque no pudra la uva. Y en esto del acogombrar quiero decir mi parecer, asi en las vides, como en los arboles generalmente, salvo en algunos que tienen dello necesidad, como los naranjos, y sus consortes en el Invierno. Y digo que para las vides, y para los mas de los arboles es labor dañosa, digo à los que formaren de principio, porque subiendo la tierra al pie de la vid, ò arbol, hacen subir las raíces à lo alto, lo qual es dañoso.

Y por mejor tengo que quede la tierra igual con la otra, que no amontonada al pie, y en Verano estará mas humeda, estando llana, y no ayuda à podrir la uva, demás de otros daños, que el acogombrar trae à los arboles, y à la bolsa, y por eso es bien que de principio usen à dexarla llana al pie la tierra.

Hay otra manera de escabar, que conviene mucho à las tierras que juntamente son frias, y secas, porque en Invierno puedan beber agua, sin que el frio les haga daño alguno, que es despues de haber aforcado, ò acogombrado la vid, hacerle en rededor de lo amontonado otra escaba, para que en Invierno puedan bien coger el agua en aquella corona, y aun en Verano si la tierra es muy seca. Esta labor se llama atetillar, y es excelente, porque enteramente tiene en sí dos labores juntas, que son el escaba, y acogombradura, con que la acogombradura quede baxa al pie de la vid. Esto brevemente asi dicho, tornemos à proseguir en el podar.

## CAPITULO XII.

### Del tiempo, y arte del podar.

**H**abiendo ya mostrado como era necesario, que para bien podar estuviere la viña escabada, tornemos à proseguir en la manera, y tiempos del podar. Quanto à lo primero hay dos tiempos convenientes, mas estos no convienen para todas las maneras de tierras, ni viñas, sino à cada una le pertenece, ò lo uno, ò lo otro, y aun algunos uno, y otro, segun que quisieren escoger. El un tiempo destes es, en acabando de vendimiarse, y el otro es la Primavera por Febrero,

y Marzo. La propiedad destes dos tiempos, quanto en esto, es esta: Toda vid que se poda antes del Invierno, no llora, ni echa gota de agua por las cortaduras, y por eso toda vid vieja, flaca, y las que están en tierras floxas, ligeras, y areniscas, y las que están en cerros donde pueden concebir poco humor, es bueno que las poden antes del Invierno, porque no lloren, ni se desubstancien por las cortaduras; esto digo si lo consiente la tierra, porque en las tierras frias no es seguro podar antes del Invierno, porque por las cortaduras no se quemen.

Asimismo quando se poda antes del Invierno, nunca, ò muy pocas veces se hiende el sarmiento, porque aun están tiernos.

Item, es aviso muy singular de todos los Agricultores, que quando la vid se poda temprano, digo antes del Invierno, carga mas de madera, y quando despues del Invierno, ò tarde, carga mas de fruto.

Por eso vea el señor de la heredad, ò el podador, que si la vid está tal, y tan recia que pueda bien sufrir la carga, podela despues del Invierno, y si está flaca, ò si es vieja, y tal que ha menester rehacerse, sea el podar temprano, porque se abastezcan de madera.

Las viñas que están en tierras muy calientes se han de podar antes del Invierno, y las que están en tierras muy frias despues de Febrero, y por Marzo, y no mas tarde. Y las que están en tierras donde los Inviernos no son muy fuertes, sino que son tierras templadas, puedenlas podar antes del Invierno, ò despues, como mejor vieren lo que les cumple. Si las viñas están en solana, y lugares abrigados de cierzo, aunque estén en tierras frias, se pueden podar antes del Invierno, y si son tierras muy calientes, y las viñas están hácia cierzo, hanles de dar el podar, como si estuviesen en tierra fria, porque si à las tales podan antes del Invierno, están muy aparejadas al primer cierzo que venga para elarse.

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

Todo podar ha de ser en menguante, por

que las vides no lloran tanto, excepto si fuere en lugares muy viciosos, ò vides muy viciosas que echan su fuerza en rama sin fruto, porque con el trabajo se castiguen, y si la tierra es fria, es bueno en menguante de Marzo, si caliente, de Febrero.

*Buen aviso para vides flacas.*  
Dixe que todo podar habia de ser en menguante, entiendase si es en la Primavera; que si es antes del Invierno, no vale nada; pues entonces las vides no lloran, ni en menguante, ni en creciente, las viciosas podan en la Primavera.

Los que podan antes del Invierno, han de comenzar à podar en acabandose las vides de despojar de la hoja, y dense prisa; porque antes que encomiense à clar, estén ya duras las cortaduras, y no las haga por allí daño alguno el frio, ò yelos. Y en este tiempo del primer podo es bien cortar las varas à todas las cepas que las tienen, porque lo uno les quitan algo de la carga, y lo principal es que entonces no desgarran nada por allí. Que si les cortan en la Primavera, mas lloran por la cortadura de la vara, que de otro sarmiento alguno, esto se entienda si à la vid no le fuere contrario, segun la calidad de los ayres, y tierras.

*Aviso para podar.*  
Los que podan despues del Invierno à la Primavera, han de podar desde que hace algo de calor, y ya han cesado los dias desabridos, y los grandes yelos, ò desde que comienza à hacer señal de brotar. Todo podo para ser muy bueno se ha de acabar muy presto, antes del Invierno, porque sea antes de los yelos, y en Verano antes que brote. Dice Plinio, que antiguamente era tenido por negligentè podador el que no acababa de podar sus viñas antes que el cuclillo viniese. Y esto quanto à los tiempos del podar basta. Y el podador ha de tener mucho conocimiento del suelo, y tierra de la viña, y de qué linaje, ò veduño es cada cepa. Y si pudiere ser que el señor de la heredad sea el podador, será muy mejor, sino usela à podar uno continuamente, porque sepa mejor lo que conviene à cada cepa, que mudar cada año podadores; aunque vayan bien podadas, siempre dicen que va mal, porque como dicen, ese es tu enemigo que es de tu oficio. Y aun es tambien muy gentil aviso, y muy necesario, de nunca llevar à la viña podador izquierdo, porque hacen las cortaduras al trabé, y arman las vides al contrario que los otros, lo qual allende de ser feo es dañoso, porque lo que unos hacen, los otros quitan, y así nunca la vid medra, y si la tal le hubieran de llevar, aquel pode la viña continuo, y si saltare busquen otro de su mane-

ra, mas yo mucho me excusaria de llevar tales podadores. Ha de ser el podador de buena fuerza, porque de un golpe corte el sarmiento, porque los que dán dos golpes, las mas veces los hienden. Asimismo trayga consigo un buen puñal para cortar los resecos, y brazos desvariados, porque no son suficientes las podaderas para cortarlos. Traygan la podadera muy aguda, que harán doblada obra; y mejor. De las podaderas usan muchas maneras; segun las maneras de las vides, y usos de gentes. Dice Columela, que toda podadera tiene necesidad para ser buena de tener un corvillo para cortar las raices, ò barbas, y principalmente algunos sarmientos que están en tales lugares que no los pueden cortar, sino tirando hácia sí, y no de otra manera; ò à mucho daño de la vid. Y vea el podador que desde chiquita dé tal hechura en la cepa, qual conviene à la naturaleza de la tierra. En lo humedo, alta, recogida: en seco, baxa, campera, y lo mismo en lo caliente, porque con sus brazos pueda bien cubrir del Sol su fruto, que no lo desque. Y donde se han de arar, sean recogidas por amor del desgarrar. Asimismo acaece muchas veces, que por querer el podador dar à la vid presto el altura que ha de llevar, la hace quedar muy delgada de pie: lo qual es muy malo, por eso conviene poco à poco crezca: porque las que son de otra manera tienen las ramas mas gordas que el pie, y son como contrahechas, y como personas monstruosas, ò como grande edificio sobre pequeño cimiento: las quales son de poca fuerza, y dura, y poco fruto, y muy presto se quiebran, y las arranca el viento. Y porque de chiquita lleve buena hechura, debese procurar que sea muy buen podador el que podare los primeros quatro, ò cinco años, porque mas que otra planta es obediente, y recibe qualquier forma, y hechura que su maestro le quisiere dar, con toda obediencia. Asimismo procure el podador darle tal hechura que los brazos se partan en cinco, ò en quatro à manera de Cruz, y nunca en menos de tres, porque igualmente cargue la vid, y con igual peso de toda parte esté sobre el pie, porque lo uno son mas hermosas, y mas firmes, y mas frutíferas, que las que cargan de un cabo son muy malas, y por la mayor parte suelen ser cocosas, flacas, y no se pueden bien cubrir, ni del frio, ni del Sol. Y porque las tales se han de jarretar por baxo para que de nuevo echen algun pimpollo de donde se torne à reformar la cepa, ò si en lo baxo le naciere en lo duro algun buen sarmiento, que algunos llaman tornillo, porque con aquella tornen à re-

*La hechura de la cepa.*

hacer de nuevo, cortando todo lo de arriba, y esto mismo han de hacer en las vides viejas, flacas, ò desvariadas, para que retornen, y hagan fuerza en lo baxo, y de allí tornen de nuevo à echar, ò tumbarias de cabezas. Y primero que el podador comience la vid, denle una vuelta al rededor, porque de un cabo le parecerá un podo, y de otro se le representará otro, y habiendolos visto bien de cada parte, sabrá qual mas le pertencece. Asimismo para bien podar aprovecha que hayan puesto la viña (como arriba dixé) distinta cada veduño por sí: porque al tiempo del podar sepan conocer qué veduño es, que de otra manera pocas personas conocerán de que linaje es la cepa, y estando cada uno por sí, y sabiendo qual es, sabrán qué podo le ha de dar, y aun no quieren ser todos los veduños en un tiempo podados, que unos quieren mas temprano que otros, segun el tiempo del brotar de cada uno dellos, que los que brotan temprano, como son las uvas delicadas, como alvillas, castellanas, y otras semejantes, quieren el podo mas temprano que los que abrotan tarde, como son uvas mas gruesas, jaenes, palominas, y si están revueltas todas las han de podar por fuerza en un tiempo: lo qual es muy dañoso, porque será tarde para unas, y temprano para otras. Y porque acaece que habiendo unas cepas desfrutado un año, quedan flacas, y sin substancia, que si el año siguiente no las aprietan mucho en el podo, ò enferman, ò se secan, es bueno que sepa el podador qué veduños cargaron bien en aquel año, y quales no: porque los unos aprietan, y los otros alarguen. Allende desto el podador ha de tener dos fines en el podar. El uno del fruto, otro de la manera que ha de nacer, y hay otra de la madera que ha de quitar. Y para esto sea el podo lo mas que pudiere en lo nuevo: porque de allí produce mejor madera, y fruto, quitando todo lo seco, viejo, carcomido, hormigoso, gusaniento, y lo desvariado, digo los brazos muy largos, y los retuertos, y los sarmientos que nacen en lo viejo, que fueren tales que dellos se espere rehacer aquella vid (como arriba dixé) à sacar alguna punta à otro cabo, que algunos llaman mugron, y quiten los sarmientos caballeros, y los sarmientos que nacen juntos, y las yemas caballeras.

Ha de tener este aviso el podador, que las vides que fueren nuevas, y las viejas quieren un podo, digo que las estrechen, ò aprietan las unas porque crien, y las otras porque no perezcan, pues entrambas tienen pocas fuerzas, y las que están en buena edad de juven-

tud mejor pueden sufrir la carga. Debe mirar, que si la tierra fuere gruesa, y sustanciosa, ò muy viciosa, en la tal debe mas alargar el podo, que no en las que están en tierras flacas, ligeras, y no de tanta sustancia, y mas en los cerros, que en los llanos, y mas en valles, que en llanos. Y si alguna viña vieja hecha herial, podenla muy estrecha, y si esta tal no tiene forma de cepa, jarretenle por baxo, y en lo mas verde le dén dos cuchilladas para que nazca de allí algun sarmiento de que se rebaga la cepa. Y si en lo baxo tuviere algun sarmiento, saquen la punta à otro cabo, aunque sea cerca, que de allí criará puesto la vid, ò hundala toda sacando algunas puntas, como adelante diré.

Trayga el podador como dixé la podadera muy delgada, y aguda, porque sea la cortadura muy lisa, y al tiempo del cortar apriete mucho el sarmiento con los dedos, porque no hienda, que si así no lo hace, pocas cortará sin que hienda, y dañase mucho porque nunca sueldan, y por allí les entra el frio, y calor, y viento. Y tenga consideracion que si la viña estuviere en tierra fria, haga la cortadura hácia mediodia, porque por allí no se yele, y si en muy calientes hácia el cierzo, porque el demasiado Sol no le haga por allí daño, y si en tierras templadas entre caliente, y frio, pueden hacer la tal cortadura hácia donde quisieren, aunque mejor es que en las tales vaya hácia el Sol. Aunque en esto de ir la cortadura hácia mediodia, ò à qualquier otra parte no me afirmo mucho, porque no lo tengo por posible, todas veces es bien que vaya la cortadura quanto mas pudiere redonda.

Asimismo, porque aquella agua que corre podandose à la Primavera si va à dar en alguna yema la quemá, y dañá mucho, de donde aviene que por allí no puede echar recia madera. Debe el que podá volver la cortadura hácia otro cabo de donde está la yema mas cercana, y debe cortar el sarmiento, ò por el fudo, ò à lo menos nunca por mas cerca de por la mitad del cañuto. El corte por el fudo es mas facil, por ser como por coyuntura, y aun por ser lexos de la yema, es mejor, y no sea la cortadura hácia arriba, porque se revoca el agua por el sarmiento abaxo, y escaldá las yemas. Es bueno que la cortadura vaya hácia abaxo. Las vides que tienen espesas las yemas se quieren alargar en el podo, por tener mas fuerza que aquellas que las tienen ralas, y las que tienen grande distancia de yema à yema, por ser mas desequidadas tiene mas necesidad del podo mas

mas estrecho. Varas se han de dexar pocas veces en las vides flacas, ni nuevas, ni viejas, y quando las dexaren sean en lo desvariado de la vid, porque al año siguiente se corte la vara con el brazo desvariado que estaba, y quanto pudiere cargue la vara sobre la vid, porque no pudra, y se sustenta mejor. Y si la vid está recia, y en buena tierra, puedenle dexar varas, y siempre quando las dexaren las despuntan un poco, que es mejor que dexarla entera, porque aunque no dá tantos racimos la que es despuntada, son mas medrados, y de mejor uva. Todo podador antes que se parta de la vid, la dexe muy limpia de toda suciedad, que mas valen, y mas fruta dán diez cepas bien podadas, y bien ataviadas, que veinte corridas, y ahurragadas. Bien sé que dirán algunos que nada, ó poco desto aprovecha, porque no se usa, á estos respondo, que ninguno mire para bien hacer lo que se usa, sino á lo que usar se debe, que tan singulares avisos no los escribieron en valde los que por muy necesarios nos los dexaron escritos, y pues ellos van fundados sobre verdad, y naturaleza, es cierto grande error dexarlos de exercitar, por decir que no se usan, y si algunos no quisieren usar destes preceptos, y singulares reglas, cierto son que lo hallarán en falta de su hacienda.

## CAPITULO XIII.

De los tiempos, y reglas, y maravillosos secretos para enxerir viñas.

**A**L tiempo del podar es muy buen enxerir, digo á la Primavera, que antes no es tal por muchas razones. Asi porque antes del Invierno las vides no lloran, como porque del agua se hace una goma que pega mucho, y por esto se hace en Marzo porque es el mejor tiempo para enxerir. Asimismo no es buen enxerir en Invierno, por los grandes yelos, y aguas que luego suceden, y daña mucho, asi á la púa, como al tronco: porque hace traer la virtud á las raíces, y lo alto queda desierto, y sin substancia. Por ende los que quisieren enxerir antes del Invierno, que es poco despues de acabada la vendimia, hasta en un mes despues siguiente, enxeriran en lugares calientes, y abrigados, mayormente de cierzo. Aunque no estoy bien con los enxertos de entonces, lo uno porque las vides no dán agua: y lo segundo, y principal, porque aun no están curados los sarmientos, y á caso prenden los enxertos de entonces, y por tanto es muy mejor al Verano. Verano llamo desde en fin de Marzo, no para la cuenta del tiempo, sino para enxerir las

viñas, este es el mejor de todos los tiempos para enxerir, y plantar. Y en las tierras frias aun pueden enxerir por parte de Abril, porque en estos tiempos el calor, y humor juntamente se ayudan, que es con lo que qualquier planta mejor prende, y crece, y por eso en este tiempo todas las plantas resucitan, y se hinchen de nueva alegría, los arboles de flor, y hoja, y fruto, los campos de flores, y yerbas, las aves empollan, los ganados ahíjan, y por estas causas los enxertos de agora son mas ciertos, y crecen mejor que en otro tiempo alguno. Y aunque algunas veces prenden los enxertos invernales, no son tales, y el labrador debe escoger lo mas seguro: y en este tiempo con el agua están las vides tiernas, y de buena sazón para enxerirse. Todo enxerir ha de ser en principio de creciente, porque prende mejor, y en dias claros, serenos, y reposados, que ni haga viento, ni agua: y es bien que sea despues de medio dia, y hácia la tarde, mas si son vides viciosas, es mejor en menguante, que en creciente del dia, que es hasta medio dia. Empero no va nada con tal que sea ca creciente de Luna, y en principio della, con que las corten en menguante de dia que es á la tarde.

El enxerir las vides es de cinco maneras, y aun seis, que las quatro son las principales, y las otras son como partes, y se pueden reducir á las primeras, y estas quatro son las mejores, y mas provechosas, y ciertas. La primera es de mesa. La segunda es de barro. La tercera es empalmar. La quarta es pasar. Las otras dos son, la una de yema, y la otra de juntar. Estas mas son para probar, y gentileza, que para provecho. Cada dia prueban las gentes, y la naturaleza muchas veces ayuda á los que algo experimentan, y aun ella se convida muchas veces, y aunque alguna vez yerren los que comienzan, no por eso deben de cesar de probar, y esto es generalmente en todos los oficios, y ciencias. Y para menos errar, es bien ver, y deprender de los que saben experiencia, que no todas veces basta leer solo, ni saber la teórica, y arte, sin la vista, y experiencia.

El enxerir que llamamos de mesa, es desta manera. Tomen la vid, y si fueren tierras húmedas, ó vides viciosas, las que han de enxerir cortenlas quanto un palmo por mas arriba de donde las han de enxerir, porque por allí lancen algo del agua, y humor demasado, porque no vaya al tiempo del enxerir todo á la púa, que si es demasado la ahoga, ó denles dos, ó tres cuchilladas, si no la quieren cortar, porque por allí desagüe algo, ó cortenle unos sarmientos, y las cuchilladas sean bien

El buen tiempo de enxerir las vides.

Del enxerir de mesa.



por encima de donde se ha de hacer el enxerto, esto es, si ha de hacer el enxerto por el tronco, ò pie, mas si ha de hacerse en algun brazo alto, no tiene necesidad de nada de esto, porque no abunda tanto de humor en un brazo, como en todo el cuerpo, mas esto de cortar no lo tengo yo por bueno, aunque es dotrina de algunos Agricultores, y desto remitome à la experiencia, y si lo cortan, ò no primero al tiempo del enxerir, hanla de jarretar por dó ha de ser el enxerto. Y porque no hienda ate el tronco por baxo; junto à la cortadura fuertemente, y ansi estará seguro que no hienda, que es gran cosa, y sea el enxerir siempre por sotiera que está por alli la vid mas tierna, y prende mejor. Las herramientas que ha menester el enxerir, son de necesidad.

Las herramientas para el enxerir.

Una pequeña sierra bien delgada, porque con ella con mas seguridad de no hender, y mas ligeramente se corta. Un cuchillo delgado, con que alisen bien la cortadura de la sierra, ò un pujavante, porque con él se alisa, y iguala la cortadura, como hace el herrador la mano del caballo. Un cuchillo, como traen los labradores para hender el tronco. Una cuña del gordor, y hechura del dedo pulgar, que sea larga, y lisa. Unos las hacen de hueso, porque es liso, y no dexa brizna dentro, ò de algun leño recio, duro, liso, como es encina, ò box, ò de otro semejante. Otros usan un escoplo de hierro, mas no lo tengo por bueno, porque dexa herrumbre, y causa muchas veces, que no prenda. Ha de ser la cortadura por el lugar mas derecho que ser pudiere, porque vaya derecha la veta. Sean los sarmientos de la mejor parte de la vid, frutíferos, lisos, sanos, las yemas gordas, y espesas. Sean de mas adelante de la mitad del sarmiento, poco adelante del segundo tercio. Sea de sarmiento delgado, que son mas macizos que los gordos. Y siempre deben procurar, porque los sarmientos son huecos, que para enxerir de mesa sean los mas macizos que ser pudiere. Y para esto es bien tomar de los sarmientos que nacen de otros (que algunos llaman nietos) porque estos son mas tiesos, y macizos, y es mejor el nieto de dos años, que casi no tiene tuctano. Y pueden guardar las púas cortadas algunos dias, metidas las cortaduras en un tiesto de agua, ò como diremos en la guarda de las púas de los arboles. Dicen que la púa no sea de la punta del sarmiento, porque por no ser buena es defendida entre los que algo saben en este exercicio, y asi se ha de escoger la púa para enxerir, como el sarmiento para plantar. Y querria que la púa de la vid para enxe-

rir vaya calzada en lo viejo de un año, y que la córten en menguante de Luna, y en menguante de dia, que es bien tarde despues de medio dia. Y guardando todas estas cosas que he dicho, vayan à enxerir en nombre de Dios. Corten la vid, si ser pudiere por sotiera, porque todo enxerto que va sotiera tiene gran ventaja, y tanto es mejor, y mas seguro, quanto mas baxo fuere, con que no sea demasia, y sea la cortadura por lugar sano, verde, liso, no revegado, ni roñoso, ni carcomido, ni cocoso. Tenga gran tiento que al cortar no hienda, vaya la cortadura por mitad, y hienda tres, ò quatro dedos en hondo de parte à parte, y hienda por donde la vid lleva la veta de los nervios derecha, que no vayan retorcidos: porque hienda derecha de alto à baxo, y al igualar alisen la cortadura, como quede algo alta de medio: porque el agua que corre, vaya à dar en las púas enxertas, porque el agua ayuda mucho à prender, salvo si la vid es demasiado viciosa. Mas es primero de mirar, que (segun dice Séneca en una carta suya) no toda vid es buena para enxerir: porque si está carcomida, no ase por alli el enxerto, y si es demasiado vieja, por ser dura no prenden las púas por su dureza, y si prenden, ni medran, ni crecen. Para esto es bien hundir las cepas, porque echen nueva rama, en que hagan los enxertos, y yendo sobre buen fundamento prenderá mejor, y será mas frutifera: Y tenga aparejado cabe sí barro blanco, ò bermejo, de uno que pega mucho, y bofigas con ello, esté muy amasado, y algunas correas de torviscos, ò orillos, y trapos viejos, habiendo hendido el tronco, metan la cuña, ò escoplo por alto, y por la mitad que esté como nacida. Esto hecho, tomen la púa qual dixen que habia de ser, la qual tenga ya mas de quatro yemas, y no menos de tres: las quales estén sanas, y adelgacen la púa todo quanto ha de entrar en el tronco, y no mas: y de tal manera, que no llegue al tuctano, y dexen una yema en el enxerto à la parte de fuera, y las otras dos, ò tres queden defuera, y de tal manera adelgacen la púa, que no toquen en la yema que va en el enxerto, sino que quede sana, y metanla sin premia. Y por la parte de fuera vayan tan juntas, y justas las cortezas de la púa, y del tronco, que casi no se parezca. Y habiendo puesto de cada parte una púa, que el tronco es tan grueso que sufre mas de una púa, saquen la cuña porque apriete.

Otro modo hay de adelgazar la púa, que es quitarle de un cabo toda la madera, y el tuctano, ò la mas parte del, y del otro cabo adel-

adelgazarla un poquito, y siempre la púa asiente llana sobre la mesa de la vid, esté una yema junto al asiento. Y si la vid en que se hace el enxerto tiene buen tronco, pueden poner dos, tres, y aun quatro púas. Algunos no hieden la vid de parte à parte, salvo aquello poco en que ha de entrar la púa. Y es bueno si pueden meter la púa sin perjuicio de ella, en lo que queda vacío en las hendeduras metan de las cortaduras de las vides que hinchan los vacíos, y torna à soldar con el tronco. Han luego de atar bien el tronco, si es vid delgada, porque apriete, si es gorda ella aprieta bien las púas sin otra atadura. Han luego de poner encima alguna cosa que defienda, que ni el humor de dentro, ni agua entre dentro si lloviere. Algunos ponen hojas de parras secas bien quebrantadas en la mano, y ponenlas en derredor de las púas, porque ayudan mucho à hacer goma, y las tienen guardadas para este efecto. Pongan encima unas cortezas de arbol, que tapen justamente la cortadura, y encima, y por el derredor de las cortaduras, y llagas, su barro, y sus trapos atados, como no se mienen las púas, y atetillen la tierra en derredor de las púas, porque si lloviere no pare el agua allí, que las escalda, y ponganles dos, ò tres rodrigones en derredor que los guarden, y vayan los rodrigones tiesos, no los mence el ayre. Y si la tierra fuere viciosa, ò la vid sustanciosa, recia, y no hubiere hecho la diligencia de cortarla primero, denle una cuchillada pequeña por algo baxo del enxerto, porque por allí llora algo, y no vaya toda el agua à la púa. Mas si fuere tierra floxa, y seca, ò arenisca, ò vid flaca, no ha menester esta diligencia. Y si fuere tierra seca, rieguenla algunas veces, como el agua no toque en el enxerto, y si no está el enxerto en lugar baxo, alleguenle la tierra, porque ayuda mucho à prender, que defiende de yelos, y ayres, y frios, y soles, acompaña, y si no pueden llegar tierra, abriguenlos con su barro, y estiércol de vaca, y sus trapos encima. Esto se llama enxerir de mesa. Desta manera se pueden enxerir en otras plantas que tengan granillo como la vid, y bien se suele enxerir en otras plantas, y acertar, todo es probar como de primero. Y de qualquiera manera que sean los enxertos, es bien que el año siguiente los hundan, porque se hacen mejores, y mas seguros, y frutíferos, salvo si no va por baxo la juntura.

Hay otra manera de enxerir, que es de barreno, y es dar un barreno à la vid, y esto es mejor por el lugar donde la vid hace codillo, y ha de ir el barreno en soslayo hácia ba-

xo, y que llegue al medio del tronco que solia ser tuetano, y es ya macizo, que à dos, ò tres años ya la vid no tiene tuetano. Y porque para esta manera de enxerir de barreno, es mala la barrena, porque quemá, y hace escobina dentro, y por esto el enxerto se pierde. Y para esto dice Columela, que es bueno un instrumento que él llama Terebra Galica, que algunos llaman taladro, mas tambien dexa dentro algunas reliquias de aquella escobina, que parecen aserraduras. Creo yo que es mejor un hierro que tiene medio circulo que parece uña, bien encañutada, y llamanla algunos gubia, ò membriqui. Este tal estando bien agudo, y traído al derredor como barreno, corta bien, saca entero todo lo que corta, sin que quede cosa dentro. Hecho pues el agujero, con qualquier cosa alimpienle bien, y dexenle primero resfriar que metan la púa, porque queda ardiendo, y tomen con un palillo la medida que tan hondo es el agujero, y otro tanto adelgacen la púa, y no mas, y la manera de adelgazar sea, rayendola igualmente al derredor, hasta que la quiten la corteza, y mas algo, y metanla como quede justa, ansi en hondo, como en ancho: y no tiene mas de adelgazarse quanto llegue à lo blanco, y un poquito mas: porque mejor prenda, y siempre quede justa. Esta es singularísima manera de enxerir, por ser muy ligera, y ha menester pocos aparejos, y es muy firme, y ea poco tiempo hincha, en tal manera, que aunque llueva no le pueda calar el agua. Con todo eso es bien que le pongan su barro, y un trapo que la cubra, y su ayo, ò rodrigon, como dixé arriba. Y tambien pueden para esta manera de enxertos, jarretar la vid, y darle el barreno por medio del tronco. Desta manera de enxerir prende la vid en alamos negros, y en morales, y manzanos, y perales, y podranla probar en otros muchos. Otra manera hay de enxerir, que llamamos pasar, esta es algo trabajosa, y algo tardia, mas si la saben hacer, es la mas cierta de todas, y tal que en ninguna manera puede faltar. Esta es tan singular, que la vid en todo arbol, y todo arbol en la vid se pueden enxerir sin faltar uno entre mil, porque se mantiene la púa de su madre hasta que está bien presa en el enxerto: lo qual es desta manera (digo esto en todo lo que sufre enxerirse.) Junto à la vid, ò arbol en que se ha de hacer el enxerto, planten la vid, ò la planta que quieren enxerir, y requieran la bien, hasta que esté bien presa aquella planta, y desque estén bien ciertos que está ya bien presa aquella planta, y bien arraygada den un barreno por la vid, ò por

un ramo del árbol, en que ha de ser el enxerto, y sea el barreno tal que por él quepa la púa sin lision de las yemas. Y yo por mejor tendría que el tal ramo por dó ha de entrar el ramo que se pasa, sea hendido, porque mejor entrará, y mejor saldrá, y metan por el agujero la púa sin cortarla, porque la madre le dé mantenimiento, hasta que esté presa en el enxerto. Y la parte que ha de estar en el barreno, ó hendedura, es bien que la raygan la corteza un poco, porque incorporen mejor uno con otro, y lo que entrare para juntar, sea de dos años, porque tiene mas fuerza, y virtud para soldar, y no tiene el tronco fuerza para apretarla tanto que la ahogue, y no sea mas viejo de dos años, y la rama por dó ha de entrar en enxerto, sea nueva, fresca, y lisa, que tenga sustancia, y virtud, porque suelde presto, y no sea muy delgada. Vaya el barreno, ó lo hendido por medio del tuetano, y ateno muy bien, y haganle barro, y las otras cosas que defienden, como en los otros enxertos. Es bien que el ramo, ó sarmiento que pasare por otro, no cruce derecho, sino que vaya á soslayo hácia arriba quanto mas pudieren, hasta salir al otro cabo, esto por dos cosas, lo uno porque quedará mas parte dentro del tronco que si fuese atravesado, lo otro darleha mas nutrimento, yendo hácia arriba que si fuese al través, y siempre la parte que quedáre dentro en el tronco enxerto sea el no viejo de dos años. Lo qual sea regla general para todo enxerto pasado, porque mejor sufre el apretar, que lo nuevo. Esta manera de enxerir es tan excelente, que aunque las plantas sean muy enemigas, prenden unas en otras, como higuera en oliva. Y desde que haya pasado tanto tiempo que estén bien hermanadas, corten el enxerto por la parte baxa, muy junto al tronco del árbol para que suelde, y se embeba por baxo en el árbol, y cubranlo bien. Desta manera se bastardan las frutas, y se hacen de diversas suertes, y tiempos. Desta manera si se enxieren vides en cezezos, ó guindos, llevará uvas al tiempo que llevaren su fruto, que es mucho antes del tiempo natural de las uvas, y desta manera se pueden bien enxerir en morales. Y aun si cabe una cepa, ó loca, ó no muy buena está otra buena, pueden dar á la loca un barreno, meter por allí un sarmiento de la buena, y aderecenlo de manera que ninguno que pase tropiece en ellas, y lo desbarate.

Como se bastardan las frutas al enxerir.

Hay otra manera de enxerir que se parece algo á esta, y es bien segura. Si dos vides están cerca una de otra, dar á la una un barreno, y meter el sarmiento, digo la punta del por

el agujero que vaya bien justa, con que primero haya raydo del sarmiento todo lo que ha de entrar, ó darle el barreno hasta el corazon, y por allí metan el sarmiento que vaya raydo, y justo, y así prenderá al revés, y despues que esté bien preso, cortenle de la madre.

Hay otra manera de enxerir, que llamamos empalmar, esta es singular, y tiene algo de parecer al enxerto de mesa. Esta es para quando de una vid quieren sacar una punta á otro cabo, y no alcanza, ó para mejor el veduño, y hacerse desta manera. El sarmiento que quieren alzar, ó sacar no le corten de la madre, y traygan el sarmiento que ha de ser púa, y antes que otra cosa hagan, caben bien un buen hoyo al pic de la misma cepa, y vaya á la larga, como para tumbar mugron. Esto hecho corten el sarmiento por mitad, ó por donde estuviere mas fresco, y mas verde: y para esto es bien que sea sarmiento de mas de año, ó sea de dos: porque será mas macizo, y hiendánde quanto dos, ó tres dedos, y tomen el sarmiento que ha de ser púa, de buen veduño, y cortenle quanto un palmo de la punta, y otro tanto de la cabeza, y adelgacen aquella parte, sin tocar al tuetano, tanto quanto ha de entrar en lo hendido, y vayan soslayadas las juntas, como junte justamente uno con otro. Y querria yo que tambien esta juntura del sarmiento, que es púa, fuese en lo viejo de dos años por tener menos medulla, ó tuetano, y ser mas macizo. Y desde que los hayan bien juntado, atenlos, y ponganles una caña hendida encima, que los tenga justos, y esté bien atada. Y primero, y despues les pongan su barro, y trapos, y atados bien por encima, asienten las cortaduras, digo los sarmientos en el suelo, con gran tiento, porque no se desconcierten las juntas, y echen la tierra poco á poco, apretandolo con la mano, habiendo ya sacado la punta á donde ha de estar, y dexen fuera de la tierra en la punta tres, ó quatro yemas, y la enxeridura vaya bien cubierta con mucha tierra: demanera, que no reciba perjuicio, y dende á un año, ó dos años la puedan cortar de la madre. Esta regla de enxerir es singular, porque tiene las propiedades del mugron en crecer presto, y la del enxerto en ser mejor, mas no pertenece, sino entre vides. Desta hay otra manera de enxerir.

Tomen el sarmiento que quisieren que sea para sacar, y quando le cortaren, lleve quatro dedos de viejo del año pasado, y cabenle el tuetano que tuviere, y algo mas, porque quepa por allí un sarmiento algo delgado, y esto hecho al sarmiento que está en la

vid; adelgacante la puntura, rayendosela hasta que esté tal que pueda hermanar con el otro, y entre justa por el agujero cabado; tanto como está de haeco, embarrepla, y sotierrenla, como dixé arriba, dexando fuera la punta. Y si quieren de una cepa hacer muchos enxertos, tumben la vid en un hoyo, y en cada sarmiento podrá hacer una empalmadura, y sacarlos como mugrones à cada parte su punta. Y para esto es mejor que la vid no se haya podado un año, porque los sarmientos serán mas macizos. Y es bien que las púas se corten en menguante, y las guarden como no se dañen, ni venteen; y las enxiran en principio de creciente; esto digo para en todas maneras de púas.

Las otras maneras de enxerir, son, la una de yema, y esto se hace desta manera. Quando están las yemas bien gordas, que tienen buenos caparrones, antes que echen hoja, sacar la yema muy entera con una punta de cuchillo muy agudo, y en el mejor lugar del sarmiento que se ha de enxerir, sacar otra de la misma manera; y en su lugar pongan la primera que venga muy justa. Algunos usan poner alli primero una gota de miel: porque pegue mejor, mas sea tan poca, que apenas se sienta, porque la miel quema mucho. Por mejor habria yo que tuviesen deshocha en agua una goma que llaman Draganti, que comunmente llamamos Alquitira, y de aquella pongamos una gota; digo del agua en que la hayan deshecho, esta es mas humeda, y pega mucho, y por mejor tengo que no le pongan nada, pues las vides entonces dan mucha agua, y vaya el agua gomosa, con ella pegará mejor. Esta manera de enxerir no se puede hacer, sino à la Primayera, porque entonces las yemas están gordas, y los sarmientos sudan reciamente. Esta se hace de otra manera, que es quando ya está la yema abierta, que tiene hojas, sacarla bien honda con una punta de un cuchillo, y quedan las hojas en el sarmiento, y pongan en su lugar otra yema entera, que aun no esté abierta, y pongan por encima por las junturas un poco de estiércol de vacas, ò de cabras, bien amasado.

Otra suerte hay de enxerir, que llaman juntar, y esta mas es de lindeza, que de provecho; y entré muchas prenden pocas, es mas para jardines, y vergelès, que para otros lugares. Es para que en un racimo haya uvas de diversos colores; y linages. Hacesse desta manera, y dello hay dos formas. La primera es, si están vides juntas de diversos colores, ò veduños, de tal manera que se puedan bien juntar los sarmientos por junto donde nacen,

è igualarlos, que estén bien juntos, y apareados. Hiendanos por medio, con tal que las yemas que quedaren queden bien sanas, y sin lision, y juntenlos bien por las cortaduras, de guisa que parezcan ser uno, y atenlos bien, y embarrenlos encima, y queden las yemas fuera del atadura, y si fueren tan largos que puedan estar enterrados, y las puntas fuera es mejor. Y despues de bien juntos que parecen uno, y ya que están bien soldados, cortenlos de las madres, y sotierren bien aquello de los troncos que estaba por soterrar, para que por alli echen barbajas, y despues escarnen, y corten las puntas junto à las junturas, y los sarmientos que nacieren en lo juntado, llevarán los racimos varios, segun dicen. Otra regla hay deste enxerir, que puede llevar mas diferencias de uvas, que la primera, que aquella no puede recibir mas de dos linages, y esta segunda quatro, y cinco, y mas.

Han de tomar un caño de barro largo quanto dos palmos, del gordor de un astil de azadon, y antes que le cuezan hiendadle por medio de alto à baxo, y cuezale muy bien, y alli pongan quatro, ò cinco sarmientos delgados, que estén ya presos en otras partes: y para esto es bien haber puesto quatro, ò cinco barbados juntos, y metanlos en el caño por el segundo tercio de los sarmientos, y atenlos fuertemente, que no se puedan apartar, porque ansi los sarmientos quando hincharen se hermanarán. Otros los pasan por una caña de vaca, mas esto no se puede hacer sin lision de las yemas, y sarmientos, y ansi los entierren todos, salvo las puntas; y si entonces ponen barbados, aparten cada uno un poco por sí, porque aprenden mejor, y dende algun tiempo que estarán ya bien consolidados unos con otros, desaten el caño, y corten los sarmientos por donde vieren que están mas juntos, como quien jarreta cepa, y tornenlo à cubrir casi todo de tierra. Dice Columela, que por aquello juntado echará algunos pámpanos, y que le dexten algunos de los mejores, y que en aquellos llevará racimos de diversos colores, y veduños. Dicen algunos, que para que broten por alli, les dén dos, ò tres piquetes, mas yo no apruebo estos piquetes, ni en la rama, ni en la raíz para efecto de brotar por ellos. De otra manera lo enseña Albumaran Abencenif, sin cortarlos de la vid, por eso enxeri aqui su capítulo. Tomen al tiempo del podar donde hubiere vid blanca, cerca de vid prieta, ò de otro color, ò veduño, y tomen el mejor sarmiento, mas delgado, y verguio que hubiere en cada una dellas, y enxerianlos en uno

juntos, y corten los cabos igualmente, y vayan las yemas unas juntas con otras, y tambien los sarmientos, y ponganles su barro encima, y cada tres dias los rocien con agua del rio, y dende en dos años correnlos de las madres, y plantenlos en otra parte, dicen que llevará en un racimo unas blancas, y prietas. Y si tomaren tres sarmientos de tres veduños, y colores, y los hëndieren sutilmente que no se dañe, ni fallesca el meollo, y los juntaren uno à otro, y sean tales que vengan las yemas iguales, de guisa que quando los juntaren, vengan las yemas juntas, y se junten de forma que parezca todo un sarmiento, y atenlos con unas junicias, ò cuerdas, ò mimbres: con tal que las yemas queden fuera del atadura, y embarrenlos bien con estiércol de vacas, y encima con buen barro, y ponganlos acostados en un hoyo, que tenga de hondo dos palmos, ò poco mas, y de aquellas yemas atadas dexen dos, ò tres sobre tierra, y no mas, y rieguenlos lo que hubieren menester, hasta que prendan, y junten bien unos con otros. Estos tales por aquellas yemas dicen que echarán sarmientos que lleven en un racimo de todos aquellos veduños que vãn enxertos. Y si los hubieren de trasponer, sea dende en dos años, que estarán bien seguros. Los que tuvieren voluntad de enxerir estos veduños en uno, para en un racimo, como he dicho, y estén los sarmientos en la vid, debenlos enxerir todos antes en una mesma cepa, y en una mesma mesa, y despues los podrán juntar mejor, que mas facilmente juntarán los sarmientos que estuviere en una vid, y en una mesa, que los que estuviere en vides apartadas. Abencenif dice assi: Si las vides se enxieren en mirto (que es arrayhan) llevarán entre cada dos granos de uvas una hoja. Estos se pueden enxerir de varrieno, ò pasado, y aun de mesa: y porqué mejor prenda, desmochen las ramas del arrayhan, y dende en dos años le pueden trasponer. Estas maneras de enxerir he alcanzado à saber, cada día saben mas las gentes, porque con el tiempo se hallan mas cosas; quien supiere más formas de enxerir destas que aqui he dicho, añadalas aqui, y ponga su nombre, que yo le doy licencia para ello, ò haga otro tratado, porque sepan las gentes, que muchas veces lo que no queda escrito, juntamente parece con su autor. Queda de decir de las maneras que hay de enxerir algunas medicinas, y olores.

medias de cada un lado del capitulo, y de  
 CAPITULO XIV.  
 Como se hayan de enxerir algunas medicinas  
 y olores en las vides, y para que nazcan  
 sin granillos.

**E**nsena primeramente Paladio enxerir triaca en las viñas, y dice, que las uvas, y pasas, vino, y vinagre, y ceniza de las vides así enxertas tienen la misma virtud de la triaca, así para mordeduras ponzoñosas, como para otros semejantes males, y bocados, lo qual dice que se haga desta manera. Tomen el sarmiento quando le han de plantar, y hiendale quanto tres ò quatro dedos por medio del tuetano, y saquenle todo aquel meollo muy sutilmente, y en su lugar hinchenlo de la mejor triaca que pudieren haber, y tornenlo bien à atar con unas junicias. Algunos usan à hincar la cabeza del sarmiento en una cebolla albarrana, porque le conservará mucho tiempo verde, hasta que prenda.

Dice Albencenif, que es bueno que cada ocho dias, hasta que esté preso, lo rieguen con agua en que hayan deshecho un poco de triaca, y dicen, que si el sarmiento desta vid trasponen à otro cabo, que no tendrá la virtud de la madre. Si desta manera pusieren peso de algunos granos de escamonea, tendrán el vino, y las uvas, y pasas virtud de lavar el vientre, y si granos de apio para dormir. Con esta tal arte pueden bien enxerir medicinas, y olores para que las vides tengan sus propiedades, y por una destas maneras de enxerir, así puede quien vivo ingenio tuviere, inventar otras muchas. Mas yo no enxeriria estos olores, y medicinas desta manera que Paladio ensena; porque creo yo que antes que prendan las vides así puestas, se perderán del todo, ò mucha parte, estando así so tierra con la humedad, y por eso me parece mejor, y que mas seguramente se enxerirán, como luego aqui diré del enxerir del almizcle, y otros olores. Quien quisiere que la vid lleve uvas de olor almizclado, ò otro semejante, puedelo hacer de la manera sobredicha, ò de otra forma à mi parecer mejor, y mas ligera, y mas presta.

Quando la vid es nueva de cinco, ò seis años, podenla antes del Invierno: porque entonces no llora, ni al tiempo del Verano, quando se ha de hacer el enxerto, no se desaguara, y por baxo de los pulgares en algun codillo denle un varrieno à soslayo, que llegue al corazon de la vid, y alimpienlo muy bien, y metan alli lo que quisieren, almiz-

de, ò ambar, para que huelva bien, ò azafrán para que alegre el corazón; y aunque el vino de sí mesmo hace hartos alegres, ò lo que mas le agrada; pónese ha buena cantidad, porque cada bien la vida, y ponganle encima una cuña muy justa, y fuerte, porque no desague por allí, y pongan su barro encima. Esto se ha de hacer a la Primavera, y en principio de crecichte, y en vida nueva, y antes que comience a brotar, y así puede enxerir qualquier olor, ò sabor, ò medicina.

Item el Paladio enseña, y dá otra regla de enxerir estos olores, y medicinas. Tomen una olla nueva, y desaten poca tierra en media azumbre de agua rosada, ò de qualquier otro olor, y virtud, y sea tierra nueva, que nunca se haya labrado, ni estercolado; que algunos llaman virgen, y esté bien mas espesa que legía, y metan allí las cabezas de los sarmientos, y cubrién la olla bien cubierta al Sol, (como no cayga nada dentro), y los sarmientos queden de fuera, y estén allí hasta que las yemas engorden un poquito, y luego los deban plantar en el lugar que han de estar; en aquella agua pueden deshacer qualquier olor, ò cosas cordiales que quisieren, y hasta que estén bien presos los pueden regar la raíz con alguna caña con esta tal agua; porque mejor se ayuden. Yo tendria por mejor, y mas facil, y cierto, qué fuesen pías para enxerir las que así estuviesen en aquella agua, que no sarmientos para poner. Queda decir como se ha de hacer para que nazcan uvas sin granillos. Tomen a la Primavera quando podrán un sarmiento que sea nuevo, delgado, vergaño, y muy gentil, y aun si fuere barbado será mas seguro, y hienndanle igualmente por el tuetano todo quanto ha de entrar sotierra, y saquenle todo aquel meollo, ò tuetano, todo muy sutilmente, sin mas llegar al sarmiento, y desque lo hayan sacado tornenlo à juntar como estaba primero, y aten todo lo hendido bien con sus juncias, excepto las yemas, y embarrénlo con estercol de becerros, y entierren todo aquello que así está llagado, y algo mas y (como dixé arriba) algunos ponen la cabeza del sarmiento metida en una cebolla albarrana: porque los mantiene frescos mucho tiempo, y prende mejor. Esto ha de ser en lugares viciosos, y que tengan humor suficiente, ò que les pase cerca el agua, porque lo que les falta de virtud sacado el meollo, se supla con el humor artificial del regar, y algunos hay que sotierren junto a la postura un cuerno lleno de agua bien atapado, que dé tempero al sarmiento, ò una botija de barro que sea nueva, no vidriada: porque se trasagua mejor,

y buscanles otros regalos de sombras. Y puede esto à mi ver hacer mas seguramente para prender, y mas facil, y para llevar fruto mas presto, y el sarmiento no perecerá. No corten el sarmiento de la vida, sino en ella le hienlan, dexando alguno sano junto al nacimiento. Y saquen todo el meollo en lo que hubiéren hendido, y tornenle à atar, y embarrar; como arriba dixé, y en las yemas que están en lo desmeollado saldrán sarmientos que lleven uvas sin granos, y habrán en una vida de unos, y de otros.

Las uvas sin granos son muy excelentes para pasar. Y quien quisiere probar algunas destas experiencias, debe de una manera hacer muchas posturas: porque si unos se perdieren otros quedarán, que aun no prenden todas las plantas, que muy sanas se ponen quanto mas las que van así llagadas, y lastimadas. Mas siendo cierta la manera de enxerir los duraznos en sauces, ò membrillos, para no llevar cuescos, por mejor habria enxerir así las vides, para que no lleven granillos. Luego sucede tratar de algunas enfermedades de las vides, y poner los remedios que tienen.

#### CAPITULO XV. De algunas enfermedades de las vides, y de sus curas.

Este tiempo de la Primavera es el mas oportuno, y aparejado que otro ninguno para que si alguna vida está enferma la puedan remediar, y curar los defectos que tuvieren; porque en este tiempo todas las cosas se remueven, y principalmente las plantas. Las enfermedades de las vides, són de dos maneras, que unas son interiores, como las enfermedades en los hombres, que vienen de mala disposicion del cuerpo; como calenturas, y otras semejantes. Otras son exteriores, que vienen de fuera, como las heridas de cuchilladas, y descabraduras. Los males que vienen de parte de dentro, uno es llevar uva, y no llegar à perfecta maduracion, sino que antes, ò se le cae, ò se le seca, ò se está hecho agráz. Esta enfermedad la deben curar tomando buena cantidad de ceniza, y orina de personas que esté bien podrido, y todo mezclado, y con la mitad de agua, hecha una escaba bien honda echar à las raíces, ò vinagre, ò ceniza puesto à las raíces, mas ha de ser poco vinagre, y bien aguado, y la ceniza sea de vides, ò sarmientos. Tambien aprovecha hacer cernada con el vinagre, y embarrarla

Para hacer uvas sin granillos.

no hay  
de la vida

todas por el cuerpo. Estas medicinas se hacen buenos días antes que las vides broten, y antes que esclaliente el tiempo.

Si tiene rescosos, ò está hormigosa, ò cocosa, y rayenie todo aquello rescoso, y malo, hasta lo vivo, que no dexé nada de aquello que estuviere así afisolada, hasta que lleguen à lo verde, para que desde allí torne à criar como carne nueva; y tomen alpechin que no sea salado, y con ello amasen barro, y embarren todo aquello, echen alpechin, porque es muy contrario à las hormigas, y otras sabandijuelas, y si alpechin no pudieren haber, quezan en una caldera muchas hojas de acébuches, ò de olivitas, si no hay acébuches, y con aquella agua, y hojas amasen el barro, y despues de las haber así embarrado, y cubranlas bien de tierra.

Si lloran mucho al tiempo del poder, descubran las raíces, y en la mas gorda raíz denle una cuchillada, esto es como las fuentes que hacen los Cirujanos. A mi ver no hay otra tal medicina, ni remedio como à la vid vieja, ò enferma, ò cocosa, tumbarla de cabeza, que de vieja se hace nueva, y de enferma sana, y de esteril frutuosa, ò jarretarla para que eche nueva madera, para que se haga nueva vid, ò enxerida.

Dice Abenceniz, que quando así llorare mucho la vid, que le descubran bien las raíces, y busquenlas bien, que en una dellas hallarán una vena gorda, y aquella cortenla, y denle en algunos días embarrénla bien, y cubranla de tierra. Si se le paran las hojas amarillas antes de tiempo, ò coloradas, es señal de indigestion, y flaqueza, hagan en la raíz un agujero con un escoplo, ò varreño, ò taladro, y metan por allí una cuña de qualquier palo que sea, porque no le dexé cerrar, y no sea muy justa la cuña, y cubranla. Es muy bueno que de pocos à pocos días la rieguen, y sea, si ser pudiere, con agua salobre. Quando se caen las hojas, ò el fruto, tomen ceniza de encina, y de sarmientos, y amasnenla con vinagre, y embarren bien las raíces de la vid, y cubranla de tierra.

Las vides que llevan muchos sarmientos y poco fruto, hacerles ha provecho podarlas tarde, y largo, desechugarlas, y escarbarlas, y ponerles arena del rio, y ceniza al pie, y hacerles ha provecho, y aun serles ha provechoso que estén escabadas todo el Invierno, para que aprieten algo, y no lleven tanta rama.

El pulgon, y otras semejantes sabandijas, que dañan mucho à las vides, por la mayor parte no se crían sino en valles, y en lugares viciosos, donde el viento no puede bien

coger, que en los altos, ò nuaça, ò muy pocas veces se crían. Dícen, que para que las viñas no las crían, que al tiempo del poder un ten la podadera con un to de oso, ò con ajos machados, deshechos con aceite, y quando la podadera perdiere aquel olor, tornenla à untar mas veces; mas no lo tengo yo por cierto. Y si sahuparen la viña con esta, y piedraznre, percerá todo el pulgon, y gusanos, y hormigas, segund dicen los Agricultores; mas para contra el pulgon es bien que la viña esté muy limpia de yerba, porque entre yerba se cria, y es necesario cogerlo de las cepas con unas talegas que tengan la boca ancha, y lo baxo angosto, poniendolas so las cepas à sacudir, que caygan dentro, y esto se haga antes que ello simiente, que aquí en Talavera llaman carrochar, que es como las quercas de las mostas, las quales dexan en el envés de las hojas, y quitan todas las hojas que las tuvieren, porque las que quedan roen, y abrasan la cepa. Y para que la simiente del pulgon se desarraygue, es bien que en las viñas donde ha estado, que descortecen la cepa, porque allí queda, y se conserva, y torna à renacer. Y si donde hay hormigas echan alpechin, todas percerán, y agua de torvisco. Y si en medio de la viña, ò en algunos lugares della, soterraren un vientre de carnero con su cargo, de manera que quede algo defuera, juntarse han à él todas las sabandijas de la viña, pulgon, langostas, y unos escarabajuelos que comen los pampanos, y otras semejantes, y allí los podrán matar, y en dos, ò tres veces que esto hagan destruirán todas aquellas sabandijas; esto se ha de hacer en el tiempo que comienza el pulgon.

El arbol, ò cepa que tuviere, ò pulgon, ò hormigas, sea sahumado con piedraznre, y todo aquello percerá. Lo mismo dicen que hace la raíz de la higuera, mayormente si es loca, puesta sobre la vid, ò arbol.

Item, es muy buena cosa que donde hay hormigas pongan un cuerno de algun carnero muy viejo, que tenga muchas vueltas, y todas se acogen à él, y allí las podrán bien matar. Asimismo quando el pulgon, ò el oruga están en capullo, es cosa muy ligera cogerlo à mano, que es quando están los pampanos tiernos, y quemlo. En ninguna manera lo sotierren, porque allí con el calor de la tierra empollan mas aima, nace, y multiplica mas. Para las hormigas si vienen de fuera, es bien que hagan un buen circuito de ceniza al pie de la cepa, ò arbol; mas no hay tal para matarlas, como agua de torvisco. Hay otra manera de unos gusanillos, y

tienen muchos pies, que Plinio llama. Covelulos, que quiere decir que se revuelven à la hoja, ó pámpano, y lo roen todo. Dice, que estos perecen si les hacen esta diligencia, y estos son de la simiente del pulgon. Tomen dos cántaros de alpechin, y cuezanlos hasta que espese como miel, y desto, y del alciveño tomen partes iguales, y tornenlos à recoger, y con esto sabumen la viña quando haga un poco de ayre, poniendose de aquel cabo de donde viene el ayre, para que lleve el olor por toda la viña. Esto hagan dos, ó tres dias, y perecerán de todo punto, y esto mas pertenece à los parrales, y vides que están armadas en arboles, que à las baxas: porque el humo mejor vá de lo baxo à lo alto. Otros untan con esto el pie de la vid, para que ni ellos, ni otras sabandijas puedan subir; mas esto es para vides que están armadas en arboles, que se puede hacer mas presto, que para otras sería muy trabajoso. Si las vides son viejas, ó flacas, ó mal hechas, es bueno hacer un hoyo, y tumbenlas de cabeza, sacando fuera una punta, y desta manera pueden vivir in aeternum; mas muy mejor es jarretarlas por lo baxo, y enxerirlas. El arte para tumbenlas, ó hundirlas, es esta: Hagan un grande hoyo en derredor de la vid, y sea bien hondo, y no corten, ni arranquen ninguna de las trenzas, ó raíces principales, y hecho el hoyo, miren hácia donde se aciestra la vid, y hácia aquel cabo la asienten muy bien, sacando una, ó dos, ó tres, ó quantas puntas quisieren, ó conviniere, y no ataben de henchar los hoyos, porque se hagan las raíces abaxo, y pudrirá lo viejo todo, y hacense las raíces nuevas. Digo, que la tumben hácia donde ella se inclina, salvo si no estorva liño, ó vá junta con otra cepa, que si esto hace, guienla à otra parte.

Otro mal hay, que suele echar mucho à perder las viñas, que son los yelos, para esto hay dos maneras de remedios. El uno es, que las poden, como arriba dixé, ó tan temprano, que antes que venga el yelo, y tiempo apretado, estén sanas, y duras las cortaduras, ó tan tarde, que hayan bien salido los trios. Con todo digo, que sea antes que abotonen. El otro remedio es, que tengan continuamente la viña muy cabada: porque segun dice Teofrasto, la viña que no está cabada mas se quema del yelo, que la que lo está, y la mal labrada mas que la bien labrada. Por eso quien quiera procure tener su viña bien cabada, que allende de ser mas frutifera tendrá este seguro, que no le harán tanto daño los yelos, como al que la tiene llena de yerba, cardos, espinas, los quales no se crian,

sino en las viñas de los necios, y para poco, segun testifica la sagrada Escritura, aunque mejor, y mas provechosamente se debe este dicho aplicar, y entender por la viña del alma, la qual habemos de procurar que no crie espinas, ni zarzas, ni cardos de pecados, sino que esté bien labrada, llena destas obras, que son espiritualmente arboles frutiferos, y al proposito. Por ende, toda persona procure antes tener diez alanzadas bien tratadas, que veinte echadas tras las espaldas. Que en el mundo no hay cosa à quien tanto daño haga el olvido; y escaseza, como la viña que el olvido de un año, en quatro no le olvida, en especial si es en el podo, ó caba. Y muchas veces se yelan las vides tanto, y de tal manera, que no solamente se quemán los pámpanos nuevos, mas aun la cepa, lo qual se conoce quando no torna bien à échar, sino poco, y malo; y desmedrado, à estas tales es mejor, y tornan mejor, jarretandolas por sotierra, y tornan mas presto, que no de lo alto, si son vides que suelen tornar despues de jarretadas. Otros males suelen tener, que son como las heridas, y descalabraduras, estas son destorpaduras hechas, ó con arada, ó azada, ó roidas. Si está en tal manera destorpadó, que sea mas lo dañado, que lo sano, corten todo aquel brazo, y si estuviere quebrado, limpien bien la llaga, quitando todo lo malo; hasta que llegue à lo sano, ó tomen alpechin, que no sea salado, y cuezanlo hasta que esté espeso como miel, y desque estuviere frio, unten con ello muy bien todo aquello llagado, y embarrenlo encima con estiercol de ovejas, ó de novillos, y echenle tierra encima de manera, que quede bien cubierto. Deben guardar qualquier planta, en especial quando pequeña, que no la roigan ganados: porque no hay cosa que tan pestifera les sea, ni que tanto daño les haga. Mas si por ventura la vid estuviere ya roida, miren si en lo baxo hay alguna yema sana, y corten el sarmiento junto à la yema, porque por ella torne à brotar. Porque es la verdad, que della crecerá mas en un año, que de lo que está roido en quatro, y si no hay yema, ó la jarreten, ó la enxiran.

Item, acace, que de yelos, ó de grandes calores, algunas vides están tomadas, que están como adormidas, y no echan rama alguna, vean si estas tales están verdes en lo baxo, y jarretenlas, y enxiranlas: porque en lo alto no tiene por donde brote, que está como ciego, y enxiriendolas, luego echarán bien, ó denles dos, ó tres cuchilladas por baxo, despues de las haber jarretado, porque por allí alcance algun renuevo, que toda vid



por dó ha sido llagada echa, y cubranla toda de tierra. Asimismo quando nieva (mayormente en las tierras que yele mucho) si la nieve queda encima de la vid, quemale todos los brazos, por eso quando haya nevado sacudan todas las cepas, y los arboles de qualquier natura que sean: porque quando el yelo sobreviniere, no halle en que prender, y hacer fundamento, y no hará tanto daño: porque donde hay mas humor el yelo hace mas impresion, y por esto no se yelan tanto las viñas que están en los arenales, como las que están en tierras gruesas, y humedas, ni los de las de los altos, como las de los llanos, y valles.

## CAPITULO XVI.

De los tiempos, y maneras de arar, y cabar las viñas.

**E**L cabar, ó arar las viñas, tiene casi todas las propiedades que arriba dixé que tenía el arar los campos, y tierras, hablando en el primero libro de las sementeras, y por eso vean que dén esta labor de manera, que aproveche bien à la viña, guardando los tiempos convenientes à ella, que si así no lo hiciesen, mas sería dañar que aprovechar. Esta es una labor con que mucho rejuvenesce la viña, y qualquiera otra heredad, yendo dada como conviene. Han de cabar la viña, cabar digo, porque si ser pudiese no querria ver arado, ni bestias dentro della, mayormente en las baxas, que las que están en arboles no reciben tanto daño. Digo que la han de labrar, si es tierra recia quando esté hueca del agua, y no esté mojada, porque no se haga barro, ni se pare empedernida. En los arenales, y tierras floxas, sin trabajo las pueden bien labrar antes que llueva, y aun es mas provechoso para que mejor beban el agua que sobreviniere estando mollidas, y abiertas.

Quiere donde son tierras recias tres cabas, ó una reja, y dos cabas. La primera ha de ser en acabando de podar, y así si se poda antes del Invierno querria que à lo menos mullesen las cepas al rededor, y les quitasen toda yerba, porque no se quemén, que arriba dixé, quanto aparejo daba la yerba, para que la viña se quemase con los yelos, esto digo que se haga si la viña no se escabó. Digo así, que la primera caba, ó reja en acabando de podar, y si entonces no fuere, sea en todas maneras antes que abotone, porque no reciba daño. Esta labor ha de ser honda, y porque mate la yerba, y mulla desde lo hondo, y si hay grama quitensela,

à lo menos no la dexen al pie de las cepas, que las esquilma; y desustancia, y daña mucho.

Paladio dice, que perece la grama si caban la viña con un azodon de cobre templado con sangre de cabron. Es muy singular cosa traer puercos en las viñas desde acabando la vendimia, hasta la Primavera: porque comen la yerba, y arrancan la grama, deshacen las topineras, los escondrijos de las hormigas, hacen hoyos muy grandes, y es la verdad, que caban toda la viña, y sacan de raíz toda la grama, anden con todo eso en tiempo que no hagan barró, que tambien han de mirar tiempo conveniente para ello, como para los cabadores, y en todas maneras procure el señor de la heredad de traerlos alguna temporada en su viña, y verá el gran provecho que dello habrá, con tal que sea desde hecha la vendimia, hasta el comienzo de la Primavera.

Un inconveniente hay en esto, que no son buenos donde hay olivas: porque desde acabada la vendimia, hasta salido el Invierno, siempre hay accituna, y puedensela comer. La segunda labor se llama binar, ésta se ha de dar antes que cierna la viña, ó luego después de haber cernido: y sea antes que maduren las simientes de las yerbas, que si guardan que la yerba cure su simiente arando encima seria sembrarla, y no destruirla. En esta labor aaden con gran tiento los cabadores, porque no lo haciendo, derrociarían mucha parte del fruto, y mancarían hartas cepas, quitandoles la madera para el año siguiente. En esta labor no hay necesidad de abondar tanto el azada, como en la caba primera. La tercera es terciar, y esta en las tierras que son sueltas, no es necesaria, digo si no son viciosas, y que crien yerba. En esta labor ha de ir la azada liviana, como arrastrada no mas, porque levante el polvo, que segun dicen los Agricultores, en lugares humedos con el polvo crece mas la uva, hacerse mas sabrosa, y madura mas aina, y no se pudre tanto, porque aquel polvo enjuga mas el humor. Esta tercera caba es mejor en lo humedo, que en lo seco: porque en las tierras que son secas, siendo el polvo seco, se cria mucho el racimo.

Esta labor se ha de dar por las mañanas, y tardes, porque ya entonces refresca el tiempo, y si se diese en medio del dia con el calor, escaldarseían las cepas, y el fruto. Este sea aviso principal, que quando llevan cabadores à la primera caba, que los lleven en todas maneras antes que abotonen las yemas, porque lo uno, no harán daño alguno, que

Con que  
perce la  
grama.

Binar  
sea antes  
que  
maduren  
las  
simientes.

Con el  
polvo de  
acada  
crece la  
uva, y  
madura.

no derrocarán aquellos pampanillos que salen. Lo otro, podrán mas sin peligro mover toda la tierra en derredor de la cepa, que es lo principal del cabar, y aun porque andarán sin temor, ni cuidado de derrocar algo, y harán doblada obra llevando los peones de mañana, porque ván descansados, y no sienten tanto el trabajo con el frescor de la mañana, y despues entre dia pueden reposar un poco, y aún el cabar por medio dia, si hace grande Sol, escalda la cepa, que no es menos dañosa la tierra con gran Sol, que con grande lluvia. Los peones para cabar sean en el cuerpo antes doblados, y pequeños, que no altos, porque mejor se amañan à andar baxos, que no quebrantan tanto los lomos. Y si el señor de la heredad tiene esclavos, que anden con hierros, este es oficio del campo, en que mejor le pueden servir: porque no han de ir corriendo en este oficio tras el lobo que lleva el cordero, ni han de dar las vueltas que dan los que aran. No digo que hacen mejor este oficio los aherrrojados, que otros, mas que habiendo estos en casa, este es oficio del campo, que ellos mejor pueden hacer, y à que menos estorban los hierros que traen. Torno al proposito. Si las cepas no han sido escabadas, quitenles la tierra toda que han tenido junta, y ponganles de aquella que está holgada en los entrelieños. Y si están en tierras calientes, cubranlas bien, con tal que sean tierras secas, y si son tierras húmedas, no las cubran tanto de tierra, como dixé arriba, donde traté del escabar, y acogombrar. Las viñas, que son nuevas, y las viejas, quieren ser cabadas muchas veces, porque cobren fuerza, en especial las que son nuevas, quieren en el Estío ser mollidas una vez cada mes, porque si la tierra está empedernida, ellas están ternecicas, y luego se secan, que no hay cosa que tanto conserve el humor en la tierra como cabarla muchas veces.

Parece que estas edades en las vides corresponden à las de los niños, y los viejos, que quieren mas regalo que los que son robustos mancebos, y mas sufridos de trabajos. Quien llevare muchos cabadozes, debelos partir en dos, ò tres partes, porque unos à porfia de otros darse han priesa por salir con su honra. Si es la tierra llena de yerba, debenla cabar en menguante, porque mas aína se seca la yerba. Si son viñas puestas en arboles, puedenlas arar en todo tiempo, sin peligro, y arenlas quanto mas hondo pudieren, y quando juntaren cabe ellas, vayan con gran tiento, no desgaren alguna raiz. Toda vid que es arada tiene necesidad que porque el arado no puede llegar à las cepas,

que las caben bien en derredor con azada, y <sup>cabre en</sup> las apusquen, como he dicho que conviene <sup>inmunda-</sup> mas yo soy muy enemigo de acogombrar, <sup>re.</sup> ni aporcar las cepas, ni otro arbol alguno, porque les hace mucho daño; salvo si no están usados à ello, sino dexalles llana la tierra à la raiz, como he dicho arriba. Y como en el primer libro dixé, que las tierras recias se habian de arar mas veces que las que son sueltas: lo mesmo digo en las viñas, y si en lugares viciosos, estas vides que tienen el hollejo tierno: y pues que se suelen podrir, no las caben muchas veces, à lo menos no muy hondo, sino à matayerba, mas si son uvas tiesas, y enjutas, como las alvillas, no le hará daño ahondar la labor, mas antes mucho provecho, porque son uvas à quien hace mucho bien el vicio, digo para crecer, que para vino, mientras mas enjuto es el suelo, mejor vino se hace, sea en qualquier linage de uvas, y aun mejor vino es el de la viña no muy labrada, que de la que es muy labrada, porque no es tan viciosa la uva. Quando yela, no deben arar, ni cabar la viña, porque recibe mucho daño, ni aun quando ciernen, hasta que estén ya los racimos muy bien tiesos: porque en el un tiempo reciben mucho daño las vides en su manera, y en el otro escaldanse los racimos, y aménguese mucho el fruto. En aquestas dos labores del cabar, y del podar, conviene principalmente tener grande diligencia que se hagan en los tiempos, y maneras que deben: porque en esto la viña no consiente señor olvidadizo, ni perezoso, ni escaso, que mientras mas veces es cabada la viña, mas fruto dá, y mejor: mas si la tierra es muy viciosa, es mejor el vino mientras menos labrada, digo estando cabada, ò arada la viña, mas de que esté à matayerba, no es así: porque la mucha labor en tierras gruesas dá mucho vicio, y es peor el vino, como dixé arriba. Luego se sigue de las maneras de los estiércoles, y quales tiempos son buenos para el estiércol.

## CAPITULO XVII.

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

**A**viso es muy principal de todos los Agricultores, que todo estiércol de animalias es provechoso à las viñas (digo à las que están en tierras frias, ò húmedas, porque à las calientes quemalas mucho) que ayuda mucho à las cepas, que con ello

cobran mas fuerza, y llevan mas fruto. Mas quanto aprovecha por un cabo, tanto casi daña por otro, que el vino de viñas estercoladas es de poca fuerza, enturbia mucho, sabe à verde, y presto toma qualquier mal sabor, y en quantas vasijas le echan, por claro que esté, en todas hace suelo, y es de poca dura, y por eso buscaron otras maneras de estercol, con que las cepas se adoben, y el vino no se corrompa. Quanto à lo primero, no todas tierras han menester ser estercoladas, y las que quieren estercol, no todas lo han necesario por igual medida, ni para todas conviene qualquier manera de estercol.

Las tierras que son de su naturaleza gruesas, y sustanciosas, mayormente si son calientes, no tienen necesidad de estercol, ni en las tierras que son calientes, y secas. Porque el estercol en las unas avicia mucho, hace podrir la uva, y mal vino, en las otras con el calor setaca mucho. Es necesario el estercol en las tierras frias, en las ligeras, flacas, y floxas, como arenales, y otras semejantes, asimismo en las viñas viejas, con que no sean tierras secas. Con todo eso, porque en las tierras calientes hay algunas que han menester ayuda de estercol, y lo de los ganados, ò bestias caseras, ò no lo hay, ò es lexos para llevarlo, ò es nuevo (que para viñas ha de ser muy añejo, y podrido, que ya no queme.) Diré algunas maneras de estercolar, según que las ponen estos Maestros apropiando à cada tierra lo que mas le conviene. Todo estercol de animalias, si no ha pasado sobre el año en podridero, es malo para las viñas que crian mucha yerba, y con el grande ardor dello quema las cepas, y lo viejo es bueno por la razon contraria. El estercol de los puercos, por ser en demasia caliente es malo, si no está primero quatro, ò cinco años en podridero, excepto si no fuese para en tierras frias, y que se rieguen. Todo estercol de animalias, quanto es bueno para tierras frias, y floxas, tanto es de malo para las calientes, y recias, excepto si no fuese echado en lo muy hondo del escaba, y que vaya mezclado con otra tanta tierra, y despues tornenlo à cubrir bien encima, y vaya podrido, que para viñas, y arboles ha de ser muy podrido, que haya perdido el calor, y echado antes del Invierno. Para en las tales tierras, que son calientes, conviene mas esta manera de estercol que agora diremos, que ninguna manera.

En acabando de caerse la hoja, siembren por toda la viña, ò escaben las vides, y en las escabas siembren altramuces, y despues

tornenlos à cubrir con muy poca tierra, y bastará que à cada pie de vid echen dos puños dellos, y despues que estén grandes, derruequenlos, y cubranlos de tierra, y si es donde se puedan arar, arenlos para que se pudran. Aquesta manera es tan singular para el estercolar, que es cosa maravillosa, ayuda mucho à las cepas, y es sin ningun perjuicio del vino: porque los altramuces engordan mucho la tierra, y la dan muy grande sustancia, según dicen aquellos que en aqueste arte de Agricultura escribieron: y esto se puede muy bien hacer en todas las maneras, y diferencias de tierras, ò flacas, ò frias, ò lexos, ò cerca: lo qual no se puede hacer con ninguno de todos los otros estiercoles tan facilmente, como con esta suerte de estercolar. Hay otra manera de estercolar, la qual manera conviene demasidamente mucho à las viñas que son viejas, y es tal, que casi toda la sustancia dello se convierte en sustancia, y fuerza de la vid, y es, tomar orina de persona que esté bien podrida, y della, y de agua, partes iguales, un buen cántaro, y escaben la vid, y echenselo al pie, y aguarden à que se embeba, y echenle algun poco de tierra encima.

Esto han de echar sobre tarde, porque no se escaliente luego con el Sol. Esto es muy bueno para las viñas que están armadas, ò para los parrales, porque por ser pocas pueden muy bien hacer, que para estrósas viñas, por ser muchas las cepas, seria casi imposible. Esta manera de estercolar con orina usan mucho en Italia, y cogienlo desta suerte. Hacen sotierra unas pilas grandes de bobeda, con muy recias paredes de ladrillo, ò de argamasa, y hacen en un cabo de la casa un caño donde todos van à orinar, el qual vá à dar à la pila, y allí se guarda mucho la orina. Asimismo hacen esto en hartos lugares públicos, donde anda mucha gente, como plazas, y otros semejantes lugares que tienen sus apartados convenientes para ello, y aun paganse dello buenas rentas al señor que lo hace, y cuyo es. Todas las plantas que con esto así se estercolan, llevan mas fruto, y mejor, aun con la orina se curan bien las vides enfermas, echandoselas como dixé. Otra arte hay de estercolar, para quien otra no puede, y es, que en vendimiando escabe la viña, para que toda la hoja pare, y cayga en las escabas, y allí pudra.

Todo estercolar ha de ser antes del Invierno, à lo menos nunca mas tarde de por todo el mes de Enero, y Febrero, en es-

Otra manera de estercolar las parras.

Nunca manera de estercolar las viñas.

pecial este de la orina sea por Enero, ò Febrero, y no antes, ni despues. Si es tierra muy liviana, y flaca, es bueno (si es tierra caliente) que escaben las vides, y les echen à cada una dos espuelas de tierra gruesa, que es tan provechosa como estiercol, y sea tierra holgada. Si la tierra es en tierras flacas, ò ligeras, es bueno de los sarmientos que están podridos en los vallados, soterrarlos con el arado por las viñas, hechos primero pedazos. La ceniza de sarmientos es mejor que otra ninguna para estercolar, escaben las viñas, y echensela en las escabas en el mes de Noviembre, ò Diciembre, para que el agua que viene, incorpore bien la ceniza con la tierra. En qualquier manera que la viña se estercole, sea poco el estiercol, porque lo que es demasiado daña, que quema mucho, y el estiercol muy mejor es mientras mas añejo, y echenlo de mucho à mucho tiempo, no se hagan las vides à ello, porque quando les faltare no se les haga de mal. Todo estiercol de ganados dura cinco, ò seis años, que no ha menester estercolarlo otra vez, de estotras maneras de estercolar cada dos años, porque no dura tanto.

### CAPITULO XVIII

*De la manera, y tiempo del deslechugar, y quitar las hojas, y cubrir.*

**E**L deslechugar, es una diligencia que pocos hacen, porque pocos saben quanto es à la cepa provechoso, y es verdad, que casi tanto grado es necesario como el podo, porque en ello se hacen mucho bien à la vid, y à la uva, y no haciendose, aunque no se parece así el daño, es cierto de mucho perjuicio. Y quien quisiere deslechugar su viña, lleve para ello Maestros buenos en el podar, porque casi no es menos saber bien deslechugar, que el podar.

El deslechugar hace los provechos siguientes. Toda la fuerza que se reparte en aquellos pampantos, y rama desvariada, todo lo echará en mejoría de la misma cepa, engordará la rama, y la uva será mas medrada, y madura, y mejor, y no se podrá tanto, y el año siguiente, estando la cepa mas limpia, mas escombrada, y desembarazada de todas aquellas suciedades, y de los sarmientos, será el podo mejor hecho, y mas aina, y quitandolo quando está tierno, y verde, quitase mas aina, no hace llaga en la vid, y si algo hace, presto consuelda, no llora la vid entonces, y llevará mas uva, y mejor. Han de quitar todo lo que ha nacido

en lo viejo, y duro, y todo lo que nace entre los brazos, lo que nace al pie, y sotierra, excepto si no fuese algun gentil sarmientillo, alguno que quede para barbado, para sacar alguna punta à otro cabo, que llaman mugron. Han de quitar asimismo las puntas de los sarmientos, porque antes rehagan, y embrabezcan en gordo, que no sean delgados, y sin cuerpo; y lo que en largo habian de echar lo conviertan en hacer cuerpo, y aun tambien si los pampantos son luengos, enredanse unos con otros, y tropezando los que pasan, desgarran los sarmientos de las madres, así mancan muchas cepas. Es bueno cortarles todo lo que arrastra por el suelo, y dexar lo que basta para cubrir su cepa, excepto si no hubieren de escoger sarmientos para poner el año siguiente. En todo tiempo desde la vid comienza à brotar, hasta la perfeccion de los sarmientos, pueden deslechugar, y muy mejor, porque entonces pueden quitar en las yemas dobladas las que nacen en peor cabo, ò las mas flacas, y las yemas que nacen por el cuerpo, y las sobarbas, y esto debe hacer cada dia, porque lo que queda mejor es mucho, y para los sarmientos que quieren que crezcan en largo, quitenles unos nietos que nacen so las hojas. Muchas veces acaece, que las vides muestran mucho fruto, tanto, que es demasiado, y lo uno es, que à la vid carga demasiado, si lo dexan todo, que ni le puede criar, ni madurar, y aun con tanta carga pierdense muchas vides. Debe el que deslechuga, como hacen los pastores quando alguna puerca, ò mastina, ò qualquier otra animalia pare mas de los que buenamente puede criar, escogen los que mejores les parecen, y los otros, ò los dan, ò los matan, porque aquella animalia se le hacia de mal chupandola muchos, y los que quedan, por tener mas mantenimiento, crianse mas gordos, mas grandes, y recios, pues no es menos en las plantas, que en las animalias. Ninguna cosa puede bien sufrir mas de lo conveniente. Pues si alguna vid cargare tanto que parezca no poderlo bien mantener, miren que entresaqueen los racimos, quitando los mas menudos, los mas desmedrados de los mas espesos los que están à las puntas de los sarmientos, porque aquellos nunca maduran bien, y no los quiten hasta que estén hechos agracos, porque hasta illi por haber humedad en las viñas puedenlo sufrir medianamente las cepas, y aquellos racimos aprovecharan entonces algo, y por no se haber hecho esta diligencia acontece, que quando estas vides cargan demasadamente, perecen, como dixear-

*La manera de deslechugar las vides.*

*La manera de deslechugar las vides.*

arriba dó hablé del podar. Y porque en este exercicio hago fin en toda labor de las viñas, diré mi parecer, que es lo que deben hacer los señores, para que sus viñas sean bien tratadas, y es esto.

*Nora es  
de buena  
conexio.*

Toda persona que tiene alguna viña de buena grandeza, procure tener en su casa un hombre; que sea (si fuere posible) antiguo criado de casa, porque este tal con mayor diligencia, y fidelidad mirará por la hacienda de su señor, ó tenga algun buen esclavo, ó mozo fiel (pero es verdad que destes se hallan muy pocos) y aun las mas veces es por culpa de los señores, que no saben mejor tratar al bueno, que al malo, sino todos los llevan por un rasero, que el buen señor de mal serfvo hace buen criado, siendole benigno, y humano, y tratandolo bien, y mansamente, y el señor áspero, y duro de bueno le hará malo. Pues habiendo tal mozo, continuamente hay en las viñas que hacer, un tiempo hará hoyos, pondrá sarmientos, ó en otro tumbará vides de cabeza, y echará mugrones, en otro tiempo adobará vallados, ahondará las acequias, cerrará portillos, limpiará los arboles, y las parras, cabará, escabará, rozará zarzales, cortará rodrigones, y horquillas, y alzará varas, y quando se volviere á casa, si hay bestia traerá provision de leña, y podará, y enxerirá si supiere. Haciendo pues esto guardará la viña en Invierno, que no la rehuelle, ni roigan ganados, que es casi tanto necesario, como guardalla quando tiene fruto, y aun el Estio tendrá continuamente que hacer en la viña, y lo principal guardalla. Hará paseras de higos, ó priscos, ó duraznos, y otras frutas, guardela de todo ganado, mayormente de las ovejas, que con la lana revuelven las yemas, y nunca por allí brota, ó muy mal. Asimismo guarde de las cabras, que su roer es fuego, y ponzoña dó llegan, que esto de los viñaderos que guardan las viñas, es la mayor burla del mundo, que no es al, que poner ladrones, y darles licencia que puedan hurtar, y aun pagarse encima, hacerlos señores, y que gocen de quanto el señor ha trabajado todo el año, y si entre mil hay uno bueno, claro es, que no puede dar cobro á tantas viñas, como toma á sus cuestras. Verdad es, que esto es mas costa para la bolsa; mas la viña que así fuere tratada, ella lo pagará con doblado logro, que es la verdad, que paga bien el bien que en ella se hace. En este tiempo si hace grandes soles, y la uva se seca, podrala cubrir con la rama, ó con hoja, y si son años viciosos, y lugares que pudren, quitarles ha la hoja, para que el Sol tueste, y enjugue,

de lo qual no hacen nada los viñadores, sino emborracharse por las tabernas, y huertas, y comer lo mejor, y dexar perder lo otro, y venir cada dia por dinero.

### CAPITULO XIX.

*Como se han de guardar las uvas verdes, y ó pasadas.*

EN este tiempo, antes que venga la vendimia, ni carguen las aguas, se pueden hacer las paseras de los higos, y duraznos, y priscos, y coger las uvas para guardar verdes, ó para pasas. Hanlas de coger sanas, no demasiadamente maduras, ni tampoco por madurar agraceñas, sino que estén dulces, y tiesas, y si á vueltas hay alguna dañada, quitele el pezon, y todo con unas tigeras, que una uva que se pudre, daña todo un racimo, y por un racimo podrido se suelen dañar con el mal ayre que del sale corrupto, todas quantas están en la cámara, y asimesmo quitea los agraces, hanlas de coger en menguante, antes que llueva es mejor, ó si hubiere llovido que se hayan bien enjugado en dias claros, y serenos, y á tal hora del dia, que el Sol haya bien enjugado el rocío, y humedad de la noche. Para guardar han de ser las uvas, ni muy gordas, ni menudas, sean de lugar enjuto, y ellas bien enjutas, y que tengan el hollejo duro, el racimo largo, y ralo: para esto son buenas jaenes, con tal que sean de lugar enjuto, son mejores de tierras areniscas, que de tierras gruesas, y viciosas, y de pocas uvas en el racimo hebenes, ó palominas son buenas por ser ralas, y enjutas, y aun son tiesas. Y si ser pudriere de la viña á casa, no las traygan en bestia, que las rebaten, y magullan, que mas lindas, y enteras, y mas con su flor las traen mozas en la cabeza. El guardarlas verdes, es de muchas maneras. La una es, hacer sus colgajos, que un racimo no toque á otro, y colgarlas donde les dé continuo ayre, que pase de un cabo á otro, como hacian los Moros en Granada, en unas azotecas pequeñas sobre los tejados con sus verjas al rededor, y una red por los pájaros, y en lugar donde entre el ayre; porque el ayre que entra, si no pasa delante, corrompe, y así para aquesto es mejor baxo que no alto, y lugar frio, y no humedo. Por mejor tengo que sea lugar ayroso. A vueltas de uvas no cuelguen manzanas, ni peros, ni membrillos, ni peras, ni menos otra fruta, que uno con otro se dañe, sino cada cosa por sí, y porque todas las uvas verdes son flemosas, las que han estado así colgadas, están

mas enjutas, y son mas sanas, y mejores. Guardanse tambien colgadas en trojes de trigo, y soterradas entre la cebada, ó entre paja despolvorada, y limpia. Otra manera ponen los Agricultores. Hagan lumbre en la viña, y tengan à derretir pez, y en acabando de cortar el racimo, metan el pezon en la pez, y trayganlas à casa, como no se dañen, y tengan un par de barreños muy anchos, y iguales, y paja azarandada, y limpia, y pongan debaxo un lecho de paja, y luego otro de los racimos, como se toquen, y así vayan à lecho hasta que se hincha el barreño bien, y pongan el otro encima, y embarrenlos bien, ó con barro, y paja; ó con yeso, y así los pongan en las trojes, ó sobrados, donde no los toque nadie, y así se guardarán bien, ó metanlas en unas tinajuelas, y à lechos salvados de cebada, y embarrenlas bien, y han de ir asimesmo los pezones con pez, como en las otras, y las tinajas, ó vasijas en que estuviere, tenganlas en lugar frio, y enjuro. Otros, en lugar destes salvados, ponen aserraduras de alamo, donde usan mucho esta madera, y pueden sacar hartas aserraduras; mas vayan bien secas. Otras maneras pone el mesmo Columela, que no me agradan mucho; mas pues he puesto las unas, quiero que vayan todas, porque estas mas son para gentileza, que provecho. Con todo eso, harto provecho es conservar la fruta, en tal manera, que fuera de su tiempo natural esté tal parezca que entonces se cogió. Tomen un barreño bien ancho, y llano, y peguenle bien de dentro, y fuera con pez, y metan en él los racimos con sus pezones pegados, como dixé, y no toque un racimo à otro, y cubranle con una cobertura de barro, tan grande, que venga justa à la boca del barreño, ó con otro tal barreño, y estas coberturas estén pegadas por dentro, y fuera, y peguen las junturas de tal suerte, que no pueda entrar gota de agua, y metanlas así en algun pozo, fuente, ó aljibe, so el agua que no parezca nada, y sus pesas encima, al tiempo que las sacaren estarán frescas, como si entonces se cortáran de la vid. Estas tales son buenas para hacer presentes; mas las que así se guardan, el dia que las sacaren se han de gastar, que se pararán acedias.

Para guardar uvas alvillas.

Otra manera hay para guardarlas en sus vides frescas, y gentiles, y para esto creo que serán mejores las alvillas que otras, para se conservar. Hagan un jarro, ó vaso de barro largo, à manera de racimo, con dos asas iguales, y sea de todas partes cerrado, y antes que le cuezan, abranle por medio de

alto à baxo en dos partes, y cuezanle, desde que cocho, peguenle bien con pez de dentro, y de fuera, y quando las uvas comienzan à madurar, metan el racimo por arriba sin cortarle de la vid, y tornen à juntar el vello, y atarle, embairar las junturas bien, y atenle igualmente de las asas à la vid, que esté colgado como racimo, y porque el pezon no esté apretado, tenga un abujero pequeño entre las junturas, y sea el vaso de tal grandeza, que el racimo no toque en él por de dentro en parte ninguna, al tiempo que quisieren abran el vaso, y sacarán el racimo bien verde; mas creo yo que no de mucho sabor, y si quieren que estén en la vid hasta el mes de Abril, ó mas, miren algun sarmiento que tenga hartos racimos, y sea largo, que se pueda bien corbar, para esto son buenas las varas, hagan un hoyo al pie de la vid, bien hondo, y echen abaxo arena fresca, y corben los sarmientos dentro del hoyo, como las uvas no toquen, ni en el suelo, ni en las paredes, cubran el hoyo con dos, ó tres palos, y encima pongan muchas hojas de lirios, ó espadañas, y mucha tierra encima, que ni el Sol, ni el agua las penetre, y no las descubran hasta el Abril, y hallarlas han frescas.

Hay otra diligencia quando las uvas han cernido, tomen una redoma de vidrio grande, y que tenga el cuello corto, y gordo, y metan allí el racimo, y atenla bien à la parra, que esté colgada al tiempo que las otras uvas estén bien maduras, corten aquel sarmiento, y vayan las uvas en la redoma ca su crecido, y el sarmiento de fuera, y será cosa de ver. Otra manera hay para las guardar, cubriendolas en sus parras con hojas, si están en lugar que no puede, ó si están en casa. Tender los sarmientos debaxo de algun portal, que allí se guardan las uvas, donde no les dé agua, ni sereno, sino algo del Sol. Hacese asimesmo que haya uvas tardias, mayormente en las alvillas. Si despuntan los sarmientos al tiempo del cerner las uvas, porque tornan à echar, y esto madura mas tarde, y à las veces no madura, y queda para agraz, que entonces es tan precioso como las uvas.

**CAPITULO XX.**  
De como se han de hacer las pasas.

Las uvas se han de coger en el tiempo que dixé que se cogiesen las que eran para colgar, y de aquella suerte, y hagan della sus colgajos, y tengan una caldera grande de legia limpia, y clara, y es mejor de

Como se  
hacen las  
pasas  
ma-  
jai.

ceniza de sarmientos, y cueza sobre el fuego; y quando hirbiere, echenle un poco de aceite, y desque aquello se gastare echen mas, con tal que sea poco, y con esto serán mejores las pasas, y guardarse han mas tiempo, y si en aquella legia deshacen azafrán molido, tanto que tome color, hacen las pasas tan rubias, y mas cordiales, y quando cociere la legia, metan el colgajo, y en ese punto le saquen, y vuelvanle à la legia, hasta que las uvas muden un poquito el color, y cuélguelas à donde les dé el Sol, y el ayre, y no el rocío, ni el agua si lloviere, desque bien enjutas, ò desgranadas, ò en sus racimos, ponganlas en sus ollas, ò cántaros bien apretadas, y cubiertas, y en lugar enjuto. Otros echan en aquella legia un terron de cal viva, y hacenlo, porque con esto enjutan mas presto las uvas; mas no lo tengo yo por saludable al cuerpo, y si la legia en que meten las pasas es fuerte, baste que esté bien tibia.

De otra manera quando las uvas están bien maduras, y para toda suerte de pasas se escogerán las uvas gordas, largas, como las lairenes, y otras grandes, y si fueren de las que dixere, que se harian sin granillos, son mejores, como las vi en Roma, gordas, y toda pulpa, y aquellas son de grande provecho, y precio. Pues desque estén bien maduras, deshojen la vid, porque les dé el Sol, reuérzan los pezones de cada gajo, porque enjугuen, y hacerse han buenas pasas, y desque bien enjutas, ponganlas en la pasera, y guardenlas bien, como en las otras, y por mejor tengo, que desde principio las corten de la vid, y así las cuélguen al Sol, para que allí se pasen, y aun esto es bueno para algunos linages de uvas, que son tan delgadas, y tiernas de ollejo que no sufren legia, y se deshacen, y tornen hechas ligamaza, y aun las que cuélguen para comer, si las tienen al Sol colgadas ocho, ò diez dias, y despues las mudan à la sombra, no se podrirán, porque allí se enjugarán.

Aun hay otro aviso para las hacer mas presto, quando han sacado pan del horno, y queda caliente, à la noche metan los racimos sobre una corcha, ò tabla que no sea resinosa, y à la mañana mojen bien los racimos en buen mosto, y es mejor de uvas hebenes blancas, y ponganlas al Sol, y desque bien pasadas, guardenlas como las otras, y si quisieren mejorarlas, tornenlas à mojar con el mesmo mosto, y desque enjutas guardenlas, y estas tales saldrán como azucaradas. Qualesquier pasas se hinchén de azucar si las rocian con buen mosto, y las dexan algun tiempo

que se enjугue, y embeba. Otros las meten en mosto que esté hirbiendo al fuego antes que se torne arropo, y desque estén enjutas meterlas, y cargarlas, y para que se hagan buenas pasas pueden tener colgadas las uvas al Sol diez, ò doce dias, y despues enlegiarlas como de principio, en legia que tenga mucho color de azafrán, y haranse lindas, y desta manera se pueden enlegiar por tiernas que sean de hollejo, porque ya le tienen endurecido. Adobanse mucho las pasas, si despues que están perfectamente curadas toman cada racimo, y le rocian con buen vino blanco aromático, y encima le echan unos polvos de canela, azucar, y algo de clavos, y meterlas así en una tinajuela en lugar enjuto, y envolver cada racimo en sus hojas de vid, y dentro algunas hojas de cidros, y laureles, y aun entre qualesquier pasas deben interponer à lechos estas hojas, porque ayudan à conservar, y dan gentil olor. Estas tales pasas, así adobadas confortan el estómago, ablandan el vientre, y si las cuecen en vino, aquel vino es bueno contra la tosse que se causa de frio, en qualquier manera que sean hechas las pasas, estaran bien apretadas, y entre ellas mezcladas hojas de laureles, naranjos, limas, cidros, y qualesquier otras hojas bien calientes, con tal que no sean rosas. De las pasas se puede hacer vino dulce, majando las un poco quanto se quebran ten, y meterlas en una vasija, y echando agua cocerán, y en asentandose lo pueden sacar por su canilla, ò con una vedija de lana limpia que destile à ruera. Las pasas confortan el cerebro, y ayudan à la memoria, ayudan à dormir, confortan el estómago, ayudan à la digestion, y hacen excelentes, y muy grandes operaciones, y grandes provechos en los cuerpos humanos.

Los pro-  
priedades de la  
pasa.

## CAPITULO XXI

### De los tiempos del vendimiar.

Viene ya el tiempo de la vendimia, segun las variedades de las regiones, en unas tierras temprana, en otras tardia, y cada tiempo, como ventos, vienes sin sentir, que no hay cosa que mas vuele, y de que menos cuidado tengamos, y despues dà mucha priesa, y entre todas las cosas de labor del campo, la vendimia mucho mas que todas, que mucho va en la cosecha de la uva, para la bondad, y perfeccion del vino, por eso es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas quando se pueden haber, y valen mas barato, y aun sean abentajadas,

mayormente las que no se dañan. Aderezar cestos para traer la uva, ó seras, ó toneles, segun el uso de cada tierra, ó cestas, ó cobanillos para vendimiar, y los cuchillos que para otra cosa valen poco, para vendimiar serán buenos. En las tierras que usan cubas, es que en el Verano les echen los arcos, porque entonces la madera encoge, y revienta, y despues con la humedad hincha. Son para ellas mejores los arcos viejos, que los nuevos. Pegar asimismo las cubas, y las tinajas, quando hay barato de oficiales, que despues con la prisa no los pueden haber, y si los han, hacenlo mal, y tarde, y caro, que mucho va de rogar à ser rogado. En este arte de agricultura, y aun en todas las cosas, quien una cosa hace tarde, todas las otras cosas que della dependen hará tarde, y fuera de tiempo, lavar asimismo las vasijas con tiempo, que despues las tales que están limpias con una agua olorosa que las enjuague bastará, y de las vasijas mas abaxo diremos. La vendimia se ha de hacer quando la uva esté bien madura, que los que vendimian antes que la uva esté perfectamente madura, hacen el vino de poca fuerza, y dura, y los que tardan en vendimiar mas de lo que deben, hacen el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llueve malo, y acedase, y comunmente lo tal se vuelve, por eso han de vendimiar quando está de sazón. Lo que se vendimia lloviendo, debenselo apartar de lo otro: porque es de menos dura, y bondad. Las señales que hay para saber quando la uva está de vendimiar, son estas. Quando la uva está clara, y tostada, y rubia, y en el gusto dulce, que no tenga nada de acedo, ó quando el granillo de dentro ha mudado el color. Si es la uva blanca se para pardilla, y si prieta se para prieta. O en los racimos espesos sacar una uva, y si en un dia se ensangosta aquel lugar, que no cabe la uva, no está madura, que aun crece, mas si el lugar está tan grande como antes, es señal de perfecta maduracion: O si estrujando un grano, ó dos, el grano sale limpio, es señal que está madura; y mas si sale cubierto con parte de la uva, aun no está bien madura. Y quando los racimos acorban mucho los sarmientos. Quando la uva está bien enjuta, y rosada, y la han bien enjugado al Sol, el vino será de mas fuerza, y dura, y si está verdiona, ó mojada, hacerse mal vino, y dura poco. Y por eso es bueno, que quando la uva se moja, la enjuguen al Sol, ó despues de vendimiado, quando comienza à cocer, echandolo en otra tinaja, y quedará el agua abaxo, que como es pesada vase à lo hondo, y el vino por ser mas liviano estase en lo

alto. No cojan la uva rociada hasta que la enjугue el Sol, ni tampoco muy caliente. Enjuta es bien que vaya, que la que va caliente, y ardiendo, hace el vino con solano, y por eso los que ponen uva al Sol, si está muy caliente, antes la dexen resfriar que la pisen. Si vendimian en creciente, da la uva mas vino; mas es de mas dura lo que en menguante se vendimia. Los que vendimian siempre traygan cuchillo, con que si fuere necesario corten los racimos, que los que no los traen muchas veces hacen estas dos cosas, ó desgranar, ó estrujan el racimo, ó à las veces el pezon es mas duro, y correo, que el sarmiento en que está, y por tirar del pezon quebrantan el sarmiento, y mancan la vid. Los vendimiadores siempre tengan este aviso de quitar de los racimos las hojas, las agraces, lo podrido, lo seco, las uvas apedreadas, y añubladas, y lo que ellos acaso no vieren, mireno los que pisan, y desgranar, y limpiar el gamellon, ó jaraiz, y esto les avise siempre el señor, que estas cosas si las dexan mucho el vino, asi en sabor, y bondad, como en su dura. Asimismo los vendimiadores sepan bien conocer cada linage de uvas: porque de aquellas que mandaren coger, cojan, y no de otras. Y aun porque cada cepa lleva unos racimos buenos, otra no tales, deben de lo bueno hacer para una vasija, y de lo no tal para otra. Lo de los pulgares vaya para lo que fuere escogido, y lo de las varas en otra vasija, y si hay mucha cantidad de los rebuscos, ó cencerrones, haga otra para beber en el Invierno, y si son pocos, guardenlos para comer, asimismo no mezclen muchos linages de uvas, que pocas veces el vino de muchas mezclas dura mucho, y mayormente si son diferentes. El vendimiar es de tres maneras. La una es, como hacen en Cordova, que en las viñas tienen sus casas, que llaman lagares, con sus bodegas, y jaraizes, y allí hacen su vino, y lo cuecen, y lo asientan, y al tiempo del trasegar lo traen limpio à casa, y si allí hay buen recado, que se haga limpio, y bien, esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordova hay ruines vinos, y desto no es la causa el vendimiar, sino los malos veduños de las uvas, que quieren tener mas mucho vino, que poco, y bueno, no ponen viñas quales conviene à aquella tierra, que pues las tierras son gruesas, habian de poner uvas delicadas, y gentiles, como alvillo, eiguiente, castellano, moscatel, y otras semejantes. Mas si en tierras gruesas ponen uvas gruesas, hacen un vino mas grueso, y espeso que orina de rocin, y no suave, ni de dura, y por eso es

Las señales que ha de tener la uva para vendimiar.



mejor en otros lugares de la mesma sierra, no lexos de allí, porque pusieron mejores generaciones de viñas. Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida, que haya para vendimiar, y cocer el vino. Porque mas presto se hace la vendimia, y si hay muchas lluvias, presto la traen so techado, duerme allí la gente, y à la mañana están mas temprano en la obra, y dexan de trabajar mas tarde, no es menester tanta costa de bestias, ni se desperdicia tanto por el camino, dando à unos, y à otros, ni se desmota la uva, mayormente si con ella caen las bestias, y la estruja. Esto tal es bueno para las viñas que están lexos, que de las que están cerca de casa, à casa lo pueden traer, y en las viñas que hay este aderezo, quedase la casca para estiercol para las viñas desdeque bien podrido, y para las palomas, si hay allí palomar. En Roma hay otro uso, que tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo, ò piedra, y bien betunadas, y el suelo, ò de argamasa, ò bien ladrillado, y algo acostado hácia el un lado, y de aquel cabo otra alberca pequeña, à la qual por un agujero pequeño corre el mosto, y aquello traen à casa en sus toneles, ò cántaros de cobre pegados por de dentro, y atapados en sus aguaderas, y lo echan en sus tinajas à cocer sin casca, y de las cascás que quedan en las viñas, tienen allí su casa, y en ella su bodega pequeña, y vasijas, y hacen allí aguas para la gente que labrare las viñas. Aquí en Talavera, y en otras partes usan traer la uva à casa, y allí en sus gamellones, ò pilas la echan, y pisan, y esto es bueno donde no está la viña mas lexos de à legua, que donde está la viña mas lexana de casa, no es bueno, que se desperdicia mucho mosto, y aun es mas costa. Destas maneras que tengo dicho, aquella use el señor de la heredad que mejor le pareciere, y pudiere hacer. Y ahora sea que se haga el vino en la viña, ò la pisen, y traygan el mosto à casa, ò traygan la uva entera. Tengan aparejado en que echen la uva, allende del gamellon en que la pisan, y limpian, que muchas veces los que descobajan no pueden tanto hacer, quanto traen los acarreadores, y así pierdese mucho si hay prisa. El que pisare, sea hombre, y no muger, manco de buena fuerza, que estruje bien la uva, limpio, trayga muy bien lavadas las piernas, y salga lo menos que pudiere del jaraiz, y trayga ropa limpia, tenga alguna vara, ò soga atravesada arriba en que se tenga que no cayga. Los que descobajaren, sean asimesmo personas limpias, que la limpieza es una de las cosas mas principales que se requiere en el vino. Estos quiten bien les escobajos, y lo

que dixere que quitasen los vendimiadores.

Del cocer hay dos maneras. La una, que echen el mosto sin casca à cocer, y desto se hace el vino claro, como agua, y de mas dura, y no suele tener tantos vicios. Y porque asiente bien, y salga mas purificado, y claro, echenle tanta casca quanto cubra el agujero del canillero, por donde lo han de trasegar, y sea la tal casca de muy buena uva, ò alicen el canillero algo alto, para que el asiento no llegue al tiempo del trasegar, y à esto no le echen cascás ningunas. Lo que se cuece con casca sale mas rubio, de color de oro, y de mas fuerza, y no de tanta dura, y esto en estando asentado lo traseguen, porque no tonie el sabor de la casca, que quanto mas el vino despues de asentado está sobre la madre, tanto es de menos dura, excepto si no es algun vino de malas uvas. Y si lo pasan por alguna casca de otra mejor uva, dexenlo estar algunos dias, porque se haga mejor. Dice el Crecentino, que en algunas tierras usan à pisar las uvas, y con sus escobajos las echan à cocer en sus tinajas, lo qual él mucho reprehende, y con razon. No es menos lo que yo vi en un lugar que llaman Santa-Maria del Campo, que tienen en casa sus lagares, en que caben quarenta, ò cincuenta carretadas de uva, y hasta que se hinche aquel lagar, ò jaraiz, echaban en él quanto uva tenían de dos, ò tres viñas, no lo pisaban, y estaba allí la uva entera con sus escobajos, hojas, y agraces, estando así tanto tiempo, cubriase toda de moho, que no había quien sufriese el hedor al tiempo que lo pisaban, y de aquella manera sale el vino mohoso, y del mucho verde, por los escobajos, y hojas, acedo de los agraces, y hediondo de toda aquella mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la calle, que para beber. El vino que es de malas uvas, ò verdes, comienza mas presto à cocer, y asienta presto, y lo que es de buenas uvas, comienza mas tarde, y mas tarde se asienta, porque tiene mas fuerza. Muchos hay, que al tiempo del cocer el vino ponen las tinajas, ò vasijas en que lo cuecen, ò en los portales de casa donde quiera, que ni se curan que les dé el Sol, ò sereno, ni parecer es, que tan guardado ha de estar el vino quando cuece de calor, ò frio, ò Sol, ò malos ayres, y hedor, como quando está asentado, y aun mas, porque quando cuece está caliente, y entonces está ello muy poroso, y aparejado à corrupcion, y facilmente concibe, y recibe en si qualquier mal olor, y por poco que reciba, y se sienta entonces, todavia crece con el tiempo. Y por ende así para cocer, como para guardar,

Del cocer el vino.

sea el lugar, frío no humedo, ni de mal olor, ni donde haya ayres hediondos, ni cerca de establos. Y porque viene à proposito, diré que tal ha de ser la bodega para guardar el vino. En algunas partes al pisar echan yeso molido en el vino, y lo tal sale mas blanquecino de color, y no se acceda tan presto, mas el tal vino tiene muchas tachas, aviva, y enciende la salud, quema el higado, y daña el huelgo, quema el estómago, y cria piedra, y arena en los riñones, y ve-xiga, y es matador de todo aquel que lo usa beber.

## CAPITULO XXII.

## De la bodega.

UNA de las causas principales para la conservación del buen vino, es el lugar en que se ha de guardar, y si este no es tal como debe, poco aprovecha qualquier buena diligencia que al vendimiar se haya hecho, así en el escoger la uva, como en cogerla à su tiempo. No digo que por ser mala la bodega, no se cure de hacer buena vendimia, que menos daña una falta que dos: esto es como los casados que son alifiosos, que si el marido gana, la muger guarda, y dispensa bien, hacense ricos, y si él trabaja, y la muger desperdicia, poco colmo hará la hacienda, si entrambos son flojos, glotonos, desperdiciados, no les arriendo la ganancia. Pues si à buena vendimia sucede buena bodega, muy pocas veces se hará mal vino, y si mala bodega, las mas veces se dañará; mas si tras mala vendimia está peor la bodega, no habrá gota buena, ò será maravilla, y aun antes de mala vendimia se hará buen vino en buena bodega, que de buena vendimia en mala bodega. Y pues en la bodega va tanto, digamos qué tal debe ser: Las bodegas son de una de dos maneras, una soterraña, y otra sobre tierra. La soterraña es de tres maneras, ò cabada en peña viva, y esta es mejor, como las hay en Sutria cerca de Roma, y en el Piamonte, en un lugar que se llama las Ferreras, cerca de Susa, y en otras muchas partes, y digo que estas tales son las mejores, porque en Verano tiene el vino muy frío, y en el Invierno están calientes. Otras son sotiera cabadas, donde hay una arcilla, ò barro recio, y estas son asimismo muy frias, quales las hay en Campos, y en la Alcarria, mas suelen ser humedas algunas dellas, y esto es malo para donde hay vino. Otras son de bobeda sotiera, ò de maderas, y las de bobeda son mejores. La otra hechura de bodega, llaman soterraño, y esta tal es de

grande trabajo, por el enterrar, y desenterrar las vasijas, y para estas tales quiere ser la tierra en que las sotieran arenisca, por ser fria, y si fuere otra manera de tierra, mezclenle arena en el fondo, y à los lados de la tinaja, y siempre en las tinajas que estan soterradas, tengan mucha vela, que quando están abiertas, estén siempre muy tapadas, porque no caygan en el vino algunas sabandijas que andan por el suelo, principalmente cucarachas, que son abominables, y sucias, y de grande hedor, y aun suelen caer personas, y peligrar, y perros, y gatos. Es la otra suerte de bodega tener las vasijas sobre la tierra, y para esto ha de ser la bodega muy fria, y mas cerrada, y donde no entre viento, si no fuere cierzo.

Toda bodega para ser buena, sea de qualquier hechura que sea, ha de ser desta manera. Que sea honda, fria, enjuta, obscura, de gruesas paredes, muy sano el tejado, y si es doblado es mejor, lexos de baños, de establos, y de muladares, de albañares, de pozo, de humo, de troxe, de arboles, mayormente de higuera, ò de cabrahigos, que son arboles que crian mosquitos. Ha de ser limpia de toda suciedad, vueltas las ventanas hacia cierzo, apartada de solano, y de manera que se puedan cerrar muy bien. En Verano estén regadas, y refrescadas: en Invierno muy enjutas. En Verano, de dia cerradas, mayormente si anda solano, ò algun viento caliente, y de noche abiertas. No haya en la bodega vinagre, ni al tiempo del cocer, ni en otro tiempo alguno, y si alguno hubiere, saquenlo fuera, y ponganlo bien lexos de allí, que es mal vecino para el vino, y aun de qualquier mal vecino debe huir qualquier persona, y hablo con experiencia, y por eso soy mas de creer, que el mal vecino, de mas de dar enojo, daña en muchas cosas. Pues desde que han quitado el vinagre de la bodega, sahumenla con buenos olores muchas veces, que el vino como es caliente, y poroso, presto concibe en si qualquier olor bueno, ò malo, mayormente quando cuece. Asimesmo tenganla proveída de vasijas, y limpia de toda suciedad. En la bodega es bien que haya sus apartamientos, uno para cocer, otro para lo claro, otro para lo reposado, y que ha de permanecer.

El suelo de la bodega sea de una argamasa, ò ladrillo à canto, y hacia el medio della sea un poco acostado, y en medio una pileta, ò de piedra, ò de barro, para donde se recoja el agua de la bodega, y aun si alguna vasija se saliere, se pueda coger allí el vino, y por eso la bodega esté siempre lim-

Las diferencias de bodega.

Las condiciones de la buena bodega.

La belleza de la bodega.

pia, digo que sea el suelo ladrillado, ó de cal, si no es bodega para soterrar.

## CAPITULO XXIII.

*De la bechura, y tamaño de las vasijas, y del tiempo, y manera del pegarlas, y asimismo de la pez.*

**D**E dos maneras son las vasijas para cocer, ó tener el vino, las unas son de madera, que llaman cubas, otras son de barro. De las cubas sale mas oloroso el vino, que de las tinajas; mas en las tinajas no se mohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en sí tanta costa, ni peligro, como las cubas, que las cubas cada año se quieren requerir de arcos, y pez, á las que lo echan. Allende desto donde hay cubas, porque muchas veces rebientan los arcos, ó se rezuman, han de tener aparejadas sogas gordas de cáñamo muy fuertes, para que si el arco quebrare, se las echen con sus garrotes, porque aprieten, y tengan cerros de cáñamo para rehenchir las juntas si se rezuman, y sebo de cabrones, para que con ello unte las juntas, porque lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Debe dormir el bodeguero donde cubas hubiere, ó requerirlas muy continuo, porque si alguna destas cosas acaciere acorra presto. Las tinajas son mas seguras, porque muy pocas veces rebientan, y son de poca costa, que una vez que las peguen dura la pez diez, y quinze, y veinte años. Quieren ser hechas de un barro arehisco, digo barro fuerte, mezclado con arena menuda, y sean muy cocidas, que serán mas ligeras de traer de un cabo á otro, y no se beben el vino. Y miren que no sea de barro que hiede presto el agua, que lo tal corrompe presto el vino. Las vasijas que son para cocer, han de ser anchas de boca, grandes, y ventradas, y las que son para guardar el vino, angostas de boca, altas de cuello, y bien redondas, antes sean de mediano tamaño, y grandeza, que grandes, que mejor es tener muchas vasijas de mediana medida, que pocas, y grandes, que las que son de mediana marca, mas presto se gastan quando las abren, que vendiendo, ó bebiendo el vino, y en las grandes primero se daña que se acabe de gastar. Y vemos muchas veces, que si de una tinaja grande hinchén dos, ó tres pequeñas, que lo de una se daña, y lo de otra está muy sano, y singular, y por eso es mejor aventurar lo poco, que lo mucho, lo uno de una vasija, que lo de todas

estando en una, que mas áína se daña una, que dos, ni tres. Y para conservar bien el vino, toda vasija ha de estar muy pegada, mas es muy bien, porque la pez da mal sabor al vino, que primeramente echen en ella lo que quita el amargor, y que antes que echen vino la laven con muy buen vinagre algo caliente, que le quitará toda aquel sabor, ó al tiempo que derriten la pez echar en la olla un azumbre de muy buen vinagre, que cueza, y se gaste allí. Y aun esto es bueno para los odres, y botas, y otras vasijas, para que no hagan el vino del sabor de la pega. Y aun el vinagre quita el moho á las vasijas, y tiene con ello mejor sabor el vino.

*La manera de empear las vasijas, y principalmente meramente las cubas.*

**S**í es cuba vieja, hanla de raspar muy bien por de dentro, y quiten bien todas las horrugas, y pez vieja, mas si es nueva no ha menester esta diligencia, y tengánla al Sol algun día antes que la enarquen, y despues de bien requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos unos manojos largos, y delgados, ó de jaras, ó de gaminotos bien secos, y aun los untados con pez, y de sarmentos son mejores, y enciendan el uno, y trayganle en la mano, y otros dos hombres traygan la cuba al rededor, tumbandola de un cabo á otro, hasta tanto que el calor se sienta en la madera por parte de fuera, entonces echen la pez muy derretida, y tanto la traygan al rededor, hasta que la pez se yele, y cunda por toda parte, y entre tanto echen pez molida por la boca, y por otras partes donde no pueden alcanzar la pez derretida. Y desque esté algo clada, echenle dentro una caldera de agua tibia, que haya bien perdido la frialdad al fuego, y así la traygan hasta que esté de todo punto bica clada, y saquen aquella agua, y echen luego dentro agua fria, y clara, y limpia, y con ella tomará tez, y para entonces es bueno el vinagre que laven con ella la vasija, y vaya caliente. Y si al tiempo que derriten la pez, le echan el vinagre, como dixe, es muy mejor, mayormente si han echado en el vinagre buena quantia de sal, que se haya bien deshecho en ello, y al tiempo del derretir la pez, pueden echar en ella cominos muy molidos, y algo de clavos, y gengibre, lo qual todo da gentil sabor al vino, y lo ayuda á conservar, y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar.

Las tinajas se caldean de otra manera, ten-

*El adobo para la pez.*

ganlas primero al Sol algunos dias, y ponganlas boca à baxo sobre algunas piedras, para que las puedan dar fuego, y esto sea en dias claros, que no haga viento, porque respenden con el viento, y ponganles tanta lumbre de llama, hasta que no puedan sufrir la mano puesta encima del suelo, y que se derrita bien un poco de pez puesto en el fondo de la tinaja, y echen la pez cociendo dentro, como dixe en las cubas. Otros usan echar pez molida à puños, mas mejor es lo primero, y con pez molida peguen la boca, y el cuello por de dentro. La pez para pegar no sea ahumada, ni sarrosa, ni terrosa, es señal de buena pez, la que si la quebran se trasluce, y está rubia como oro.

Item, trayganla entre los dientes, y vean si es dulce, y la tal será buena, que la que está amarga es de mala sazón, y ahumada, y daña el vino, mas mucho se adova con el vinagre, y muchos usan secar las raíces de los lirios cárdenos, y molidas las echan en la pez, porque toma el vino buen olor con los polvos dellas, otros echan à vueltas de la pez cera, y no salta, mas dice Plinio, que con la cera se hace el vino malo.

El lavar de las vasijas ha de ser muchas veces, hasta tanto que salga el agua clara, y es bien que siempre en acabando de vaciar las vasijas las laven, y enjaguen, porque no quede en ellas aquel asiento del vino, y horruras, que tomen con ello malos resabios, y sabor, y entonces quitarse ha por estar tierno; y estará hecho para quando otra vez sean menester, que no tengan que hacer sino enjugarlas. Y no las dexen en parte que puedan coger mal olor dentro, ni en las calles, que muchos se mean, y ensucian dentro; y echan otras vellaquerias, que demás de ser mucha suciedad, y costá, hacen el vino de malos sabores, y pocas veces pierden las vasijas aquellos malos resabios; aunque mucho la laven, y la vasija para tener vino, ha de ser tan limpia; y tan lavada como la copa para beberlo.

Quanto al lavar de las vasijas, dicen los Agricultores, que si está cerca el mar, que sea con agua marina, y no de la ribera, sino de bica dentro, por ser mas limpia; y esto del agua salada, creo yo que lo dicen porque la sal tiene virtud de conservar, y quitar el moho, y en aquella agua pueden haber cocido hinojo, ò polco, ò qualquier otro buen olor, y es bueno el anís, y alimpienlas bien con una esponja, y asientenla en su lugar, y pueden colgar dentro un perfumadero con brasa, y encienso, ò qualquier buen olor, y cubran la vasija, para que reciba dentro aquel hu-

mo, y esté hecho, echen dentro el vino, ò mosto.

De las maneras de asentar las vasijas para cocer el vino, está è la mejor: Hagan en la bodega en rededor della junto à las paredes un hoyo de ladrillo, ò piedra, tan ancho, que quepan en él las tinajas, ò cubas, y asientenlas allí de tal manera, que entre una, y otra pueda andar una persona, y sea el poyo en alto dos palmos, no mas, y en todo el tiempo (dice Plinio) que estén apartadas unas vasijas de otras, porque si una se dañare, no toque à la que está cerca, ni la dañe, tenga el canillero bien baxo, porque no tengan necesidad de tumbarlas, y las que son de vino blanco, estén à parte asentadas por sí, apartadas de lo tinto, que no estén mezcladas unas con otras, y las que son de lo escogido, à parte de las otras que no son de tal uva, y las unas tengan un mecedor, y las otras otro, ò à lo menos siempre comiencen à mecer por lo blanco, y siempre comiencen à mecer por lo mejor, y no al contrario, y luego laven el mecedor, y tornen à la primera, y antes que tornen à mecer, miren si ha caydo dentro alguna sabandija, ò cosa sucia, ò venenosa, que muchas veces caen, y con aquel tufo no pueden salir, y ahoganse, y por esto es bien que estén cubiertas con algun paño, ò cosa delgada, ò con algun harnero de esparto, porque puedan vaporar. Asimismo quando mectieren quiten todas las cascas que están secas encima en los borceletes de las vasijas, porque están acedadas, y ellas acedan el vino, y nunca para cocerlas hinchan hasta arriba, porque se suelen salir, tengan para cada linage de vino una vasija pequeña aparejada en que desmenquen, si fuere necesario, porque muchas veces se salen, y perece aquello. Del trasgar qualquier sabe el tiempo conveniente. En este tiempo del cocer se puede dar al vino qualquier olor gentil, y suave, artificialmente unos quebrantan clavos de especia, y en un pañete limpio de lino los cuelgan de un hilo dentro en la vasija, quando cuece el vino, y otros ponen gengibre, y canela, otros echan musco; mas esto si lo echan es mejor al vino claro, quando lo guardan, y con estos preciosos olores se ayuda mucho à conservar de otros malos sabores, y olores, que no hay cosa que tan presto conciba en si qualquier olor, ò sabor bueno, ò malo, como el vino, y si primero lo tiene bueno, impide mucho à lo malo.

Pueden asimismo cocer cáscaras de perros de neldo, y tamuesas en mosto, ò vino muy claro, y frio, y asentado echarlo den-

dentró en el vino, quando está trasegado, y lo quieren embarrar, y pueden traer la flor de las cáscaras de las naranjas, quando están maduras, y tenerlas en buen vino un buen rato, digo la superficie de las cáscaras, y despues colarlo, y echen aquel vino con lo otro que se guarda, y no cuezan las cáscaras de las naranjas, porque toma aquel vino algo de amargor del cocimiento, y lo que cocieren sea en vasija de barro nuevo. Para guardar el mosto todo un año, y que esté tal como si entonces lo sacaran, dice Columela, que tomen del primer mosto que corre de las uvas que esté muy colado, y claro, y lo metan en un cántaro, ó botija, que esté muy pegada por de dentro, y fuera, y tapen la boca de suerte que no pueda entrar agua, y metanlo en un pozo, ó algibe de agua dulce, y pasados quarenta dias saquenlo del pozo, y estará mosto perfecto, y guardase por un año, esto dice que es bueno para muchas cosas, y bebido quita el embargo, ó ahito à los niños, y si hacen con ello mostaza, se hace dulce, y sabrosa.

## CAPITULO XXIV.

*Dá aviso para conocer si el vino, ó mosto tiene agua, y para apartarla del vino.*

**E**N una de las cosas que el vino se suele dañar, es si tiene agua, y para saber si la tiene, hay muchas maneras, así para el mosto, como para el vino, segun Crecentino pone. La una es, echando en ello peras crudas, partidas, y mondadas, ó moras, y si nadan es puro, y si van al hondo, tiene agua. Otro aviso, tomen unas cañas de las que llaman carrizos, que nacen en las riberas de los rios, ó sea de caña de avena, ó de junco, y esté bien liso, y untenle con aceite, ó sebo, metanlo en la vasija del vino, ó mosto, y si hay agua pegarse han unas gotas della à la caña, y mientras mas agua hay, mas grandes serán las gotas. Otra regla: deben tomar una olla nueva, y echar en ella el mosto, ó vino, y tenganla colgada dos dias, y si tiene agua, sudarla ha por defuera, y si no la tiene no la sudará. Es otra experiencia: Hayan un terron de cal viva, y mojenle con aquel vino, si tiene agua espartirseha, y si está puro estará apretado.

Item, en la sarten que suelen freir echen aceite, y ponganla al fuego, y quando esté caliente echen el vino en ella, y si tiene agua saltará, y sino no. Otros toman el vino en la palma, y rieganlo, y si está meloso está puro, y si no se pega está aguado. Otra

prueba: Unten una esponja nueva con aceite, y con ella atapen la vasija muy bien, y despues vuelvan la boca hácia baxo, desuerte que no se pueda salir nada, y lo que colare por la esponja, será el agua. Apartar el vino del agua es cosa maravillosa, y es muy verdadera, y hacese en dos maneras, y la primera es desta manera: Echen un poco de alumbre deshecho en el vino, y tomen una esponja nueva como dixen, empapada en aceite, y tapen con ella la vasija, vuelvanla boca à baxo, y saldrá el agua pura, y quedará el vino. Las otras (Gaton dice) que hagan un vaso de yedra, y lo mismo escribe Plinio, creo que ha de ser de yedra seca, y echen en ella el vino, y si tiene agua, salirseha el vino, y quedará el agua, y si no tiene agua, salirseha el vino, y quedará el vaso vacío.

## CAPITULO XXV.

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

**H**Acese de vino blanco tinto, ó à lo que pasandolo por la casca de tinto, esto es muy mejor por ser mas claro. Vino dulce se hace segun Aristoteles, si al cocer le echan oregano, y si han secado muchas uvas al Sol, ó si echan à vueltas muchas pasas, y aun con estas se hace oloroso, y de dura, y que no se acede así presto.

## CAPITULO XXVI.

*De conservar el vino que no se dañe.*

**C**onsérvese principalmente el vino en buena bodega, y en buenas vasijas (despues que están llenas) han de echar una tela gruesa de pez bien molida, y aun será bien que à vueltas vayan molidos algunos clavos, y cominos, si no los tiene la pega, ó qualquier otra especie de buen olor, y sabor. Esto digo por la guarda de vino, que no por que à los que lo aman mucho, les falta sabor para beberlo, y para los tales mas valdria mezclar hiel, porque huyesen dello. Y à las vasijas que tienen vino, y están por enterrar, ponganles en rededor del borcellar una guirnalda de poleo, y de oregano, porque defendiendo mucho de malos olores. La bodega en Invierno ha de ser abrigada, y caliente, y en el Estio fria. El trasegar, ó pasar de una vasija en otra, ha de ser en tiempo frio, ó quando hace cierzo, ó dias claros, y reposados, que quando llueve, ó hace tiempo fubioso, no se despiden bien el vino de las cascás. Crecentino dice, que quando las viñas están

*Apartar el vino del agua.*

*Buen aviso para saber si el mosto tiene agua.*

en cierne, y quando los rosales florecen, se mueve la hez, y asiento del vino; mas que en otro tiempo, y que por eso en estos tiempos se conturba, y no está tal. Quando trasegaren el vino, primero lo echen en otra vasija, y desde que esté allí bien asentado, y reposado, echenlo en otra vasija en que se ha de guardar claro, y purificado, sin que lleguen al suelo las heces, lo qual es muy necesario hacer, y aun mas de una vez en el vino, que es de viñas estercoladas; lo qual hace mucho asiento, y muchas veces. Y como arriba dixé, las cáscaras de las naranjas, ó peros de neldo, echados en vino, lo ayudan á conservar, y le dá gentil olor, y para esto han de cocer las cáscaras de los peros en vino, y razer las de las naranjas, y echar aquella flor en vino, y despues echar con otro aquel vino, con que vaya colado, y no echen las cáscaras.

Los que quieren guardar su vino algun tiempo, aparten la cabeza, y suelo de la vasija, y lo que está en el medio de la vasija, que es de mas fuerza, y virtud, esto tal debe guardar, como dice Hesiodo, y aun Macrobio escribe, que del azeite lo mejor es lo mas alto, que es la cabeza de las vasijas, y del vino el medio, y de la miel lo mas baxo, con que no sea el asiento, que algunas veces suele hacer, y muchas veces vemos que en las vasijas que están tocadas de solano está dañada solamente la cabeza, y lo de en medio está singular, y por eso algunos quando su vino está así algo asolanado, lo guarden hasta que resfrie el tiempo, y si no se para azeido, con el frio pierde el solano. Mas veces de solano salta en rabano, y acedo, y aunque algunos dicen que de acedo se puede tornar á su primer sabor, y de vinagre á vino, es falso, que imposible es tornar *à privatione ad habitum*, que es de muerte á vida, y el vino ha perdido la propiedad, y sustancia de vino, y sus calidades, y ha tomado la sustancia de vinagre, y sus calidades. Y Galeno, en la Glosa de los aforismos de Hipócrates dice, que del vinagre es cosa imposible hacer vino, porque ha perdido el calor, y fuerza del alma, y espíritu que llaman los médicos quinta essencia. Puedense hacer algunas pruebas para defenderlo, que no se acede: mas pondré una receta que he leído, para tornar del vinagre vino, lo qual yo no creo si no lo viese, y si es verdad, es cosa de maravilla, y de provecho, y gentileza, y poca costa.

Tomen un celemin de nueces, y metanlas en un horno, y desde que estén calientes saquenlas, y tengan aparejadas unas cortaduras de sauces verdes sin cortezas, y así como es-

tán calientes las nueces, las échén en la vasija, y con las cortaduras la cubran, y que no salga el vapor, y esté así tres, ó quatro dias, y saldrá no acedo.

Passas sin granillos mojadas, y envueltas con arena limpia, y echarlas, y meterlas en la vasija del vino, dan al vino gracioso sabor, y olor, y lo guardan de corrupcion, mayormente si son de uvas olorosas, y de buena casta, y veduño. Otros cuecen el mosto en alguna vasija de barro nuevo, hasta que se gaste la tercia parte, y muy espumado, y aun allí echan algunas especias olorosas molidas, ó quebrantadas, y desde que está frio echenlo en el vino, y hacerse algo dulce, y guardase mucho tiempo. Es asimismo bueno, que la vasija esté llena hasta el cuello, y no mas, y muy atapada, que no tenga respiradero alguno, y mas presto se acedan, y dañan las menguadas que las que están llenas, como arriba dixé. Asimismo se guarda mucho de acedar desta manera. Tomen un grande pedazo de muy buen tocino gordo, largo sin magro, y muy lavado, que pierda la sal, y limpio, y cuelguenlo con una cuerda dentro en la vasija, demanera que esté en medio del vino, y esté allí, y quando el vino se fuere gastando, vaya abaxando la cuerda, y esté la vasija bien cerrada, y saquen el vino por el canillero, que mas presto se daña lo que se saca jarreandolo por la boca, y bazuicandolo, que lo que sale por el canillero, limpio, y reposado. Y aun los que sacan el vino por la boca de la vasija no meten limpio el jarro con que lo sacan. Y si ser pudiere, todas las vasijas de la bodega sean pegadas por dentro, y fuera, y quando las metieren en el vino no estén bien lavadas, y enjutas. Otros, para que no se acede, echan en la vasija sobre el vino en lugar de pez aceite, tanto que cubra el vino, mas para esto no ha de ser pegada la vasija, y sacan el vino por el canillero, y el aceite vase abaxando, hasta que no hay vino, y ello sale á la postre, y puedenlo coger. Y los que hacen aguas de las cáscaras despues de sacado lo puro, sepan que mientras el agua fuere mas gruesa, mas recio sale el vino, y por eso sufre que echen mas agua de la gruesa, que de la delgada.

## CAPITULO X XVII.

Pone algunos avisos para saber qué tal ha de ser el vino.

ES señal de bueno quando la pez que le han echado encima molida, se va á lo hondo, que la halla derretida en lo baxo de

la tinaja, esto se entiende si el vino llega al Estío, que lo que llega al Invierno entera se está la pez, y si está en el Estío, cerca de aquel tiempo entero, no es muy bueno, y debeno despachar, porque es señal que el vino tiene poco calor, y menor fuerza, y es muy buena señal si no huele à moho, si no tiene napa, que otros llaman flor, y si la tiene es bien que sea del color del vino, que si el vino no fuere blanco, la napa, ò flor sea también blanca, y si fuere tinto, que también sea la napa tinta; mas quando el vino blanco tiene la napa algo bermeja, y lo tinto blanquecino, no es vino para que tengan credito que será bueno: Asimismo por la mayor parte el asiento del vino, ò daña, ò conserva el vino: porque qual fuere el asiento, ò heces, tal será ello, y podemos probar que tal será el asiento del vino desta manera. Hagan en la cobertura un pequeño agujero que quepa una caña delgada, tan larga que llegue al cabo de la vasija, que vaya toda horadada, y tapenla por encima con el dedo pulgar, y chupen hacia arriba, la primera vez saldrá el vino, y tornen à tapar la caña, como no entre ayre, y tornen à chupar, y saldrán las heces, y vean si están de buen olor, y sabor, que de tal vino podrán tener seguridad que se conserva: y por el contrario si las heces huelen mal, y tienen mal sabor. Algunos hay que dan un hervor al vino en una vasija de barro nueva, y dexanlo enfriar, y otro dia lo gustan, y qual ello estuviere, tal se cree que será lo de la vasija, ò dexarlo una noche en un jarro, que tal será qual à la mañana pareciere bueno, ò acedo.

## CAPITULO XVIII.

Pone algunos remedios para los defectos del vino.

**D**ixe que no era señal de mucha dura la napa en el vino, aunque comunmente aquella le dá olor, mas no es aquel olor perfecto, y si la napa es vermeja en vino blanco, gástenlo luego: mas si es del color del vino, guardarsela algo mas de tiempo, mayormente con esta diligencia. Quitensela en el Invierno cada mes una vez, con un cedazo pequeño, y mientras mas, mas veces se la quiten, porque si tardaren en quitarla, ella embebe vino, y con el peso vase à lo hondo, y dañalo todo. Dice Columela, que cada vez que quitaren la napa refrieguen la boca de la vasija con unos piñones, y la cubran. Hay algunos vinos, que ò por ser de mala cosecha, ò de mal terruño están ásperos, tomen

heces de buen vino, y hagan dellas unos panecillos, y sequenlos al Sol, y molidos echellos en la vasija, y cubranla, habiendola primero bien mezzado con ellos, y adobarise mucho, ò tomen harina de cebada, y hagan de ella una talvina con buen vino bien vatida, y echénlo dentro, y meneando mucho el vino, y dende à dos, ò tres dias que esté bien asentado pasenlo à otra vasija, y aprovecharse leha mucho pasarlo por buenas cascás. Quando hay rabano, ò qualquier otro mal sabor, ò si está turbio, lo mejor es pasarlo por otras cascás de buen vino: Todos los vinos de tierras areniscas son mejores caminando con ellos, que en la bodega, y al contrario es en los vinos de barriales, ò tierras gruesas. Y si acaso los vinos de las tales tierras areniscas están asolanados, cargenlos en buenos odres, y caminen con ellos en dias de grande Sol, y calor, y tenganlos despues en lugar frio, y perderá el solano, y mal sabor, que como dicen un Sol saca, y bota fuera otro, y asimismo pierde muchas veces el solano, con guardar el vino en soterraños muy frios, apartados del Sol, y del viento solano, que este lo daña mucho. Y si es vino que no se teme de acedar, dexenlo en el Invierno que viene, que el frio, y ayre fresco lo cura mucho. Otros dicen que contra el solano que tiene el vino, es bueno tomar una botija de barro nueva, y tapenla bien, y vacia colgada de una cuerda la metan en la vasija del vino, y dexenla estar un dia, y saquenla despues, dicen que sale de mal olor, porque recibe en sí todo el mal de la vasija, y de todo el vino, y la botija no sea de barro, en que hieda el agua, sino de barro dulce, y con ser de buen sabor se trasviene. Han de procurar de quitar este vicio de solano al vino, porque demás de ser de mal sabor, hace doler la cabeça, y aun esta es grande señal para conocer el vino asolanado.

Dicen comunmente, que quando un alacran pica à una persona, que la mejor medicina es majar el mismo alacran, y ponerle encima de la picadura, y aun para la mordedura de la vivora, la triaca es el mejor remedio que hay, porque en la triaca entra parte de vivora, parece que el mismo veneno, y ponzoña pelea contra sí mismo. Digo por lo del vino, que estando asolanado lo saca otro masrecio Sol. El vino dulce no tiene olor, huele poco, y de dulce, digo naturalmente, ha de saltar en olor en acedo, y para asegurarlo algun tiempo pasenlo por algunas buenas cascás olorosas, porque lo convida à saltar antes en olor que en acedo. Si el uno tiene moho, tomen pan

caliente comió sale del horno, y tapen con ello la boca de la vasija, ó metanlo en el vino, y esto se haga tantas veces hasta que lo pierda, y es bien mudarlo à otras vasijas mejores; mas lo mejor pienso que es pasarlo por buenas cascas.

Otros dicen que tomen buena quantia de mijo muy caliente, y lo metan en el vino tantas veces hasta que pierda aquel sabor, y después poner salvia à la boca de la vasija, lo qual se haga muchas veces, y esto se haga à la tarde, y à la mañana, y à la noche, y dicen que no toque la salvia en el vino, y de tal manera ha de estar que la vasija esté bien cubierta.

Asimismo es cosa probada colgar un saquillo dentro en el vino con un poco de sal, y yeso, y hinojo seco, ó anís. El moho es grande tacha, y muchas veces se pega à las vasijas, y para quitarse le es bien, ó repegallas de nuevo, ó echarles dentro buen vinagre, lo qual tenga algunos dias.

Otros muchos adobos hay, mas porque no son buenos para la salud del cuerpo no los pongo; y por eso no quiero escribir sino uno solo; el qual es para aclarar el vino turbio, porque los otros no son à mi parecer sin pecado, y este es gentil, y sin daño. Si el vino está turbio, con tal que no esté mas corrompido de estar turbio, tomen segun el tamaño de la vasija, tal número de huevos, que para veinte arrobas de vino, haya quince, ó veinte huevos, y así al respeto, y tomen una barrica grande vidriada, la qual esté llena de arena del rio, que sea blanca, y lavada, que salga clara el agua della, y si el vino es tinto, pueden quebrantar los huevos con sus yemas, aun que mejor es que vayan las claras con el arena juntamente. Y si es vino blanco aparten las yemas, porque con ellas rojea el vino, y no sale tan claro, y aun con las yemas hiede el vino, si se detiene mucho; porque ellas se corrompen presto; y sean huevos frescos, todo esto batan, y mezclen mucho el arena, que vaya incorporada, y entre tanto con un mecedor menea mucho el vino al rededor, y quiten la espuma, y echen dentro aquella mezcla, y trayganla un poco al rededor, y cubran la tinaja, y esté así un dia, y una noche, y hallaránlo mas claro que antes estaba. Otros en lugar de arena echan en ello pez molida, y aun es mejor, mas en las mas destas maneras de remedios, digo que el vino que de su naturaleza es bueno, esto es lo mejor, que todo estotro como es artificial no es de tanta bondad, ni dura, y por eso quando lo pudieren vender a razonable precio, mi parecer es,

que lo despachen, que pocas veces acierta, y con mucha razon dice un antiguo proverbio: De vino, ni de Moro noagas teñor; y por la mayor parte los vinos nuevos antes que estén curados son dañosos: y para emendar que pierdan aquellos hervores, y fumosidades, que lo uno tengan sabór de añeos, y no sean dañosos, hay algunos remedios, aqui pondré dos, ó tres. Es bien tomar un azumbre dello, y darle dos, ó tres hervores en una olla de barro, que esté primero bien mojada, y echen aquello así caliente en media arroba de vino nuevo, y repose una noche, y es bueno que esté al sereno, y à la mañana estará de buen sabor. Es bien detretir buena cantidad de pez, y así cociendo la echen en el vino. Otros lo aguan con agua hirviendo, y lo dexan enfriar, y reposar. Otras medicinas tiene para sus adobos, las quales no quiero decir, pues estas bastan, y aun sobran.

## CAPITULO XXIX.

**D**EL agráz, el acedo que tiene es muy mas gracioso para comer, que no lo del vinagre, y aun mas sano, y en las tierras donde no hay naranjos, ni los pueden facilmente haber, guardanlo por todo el año. Tomen los agraces, quando están bien gordos, y acedos, antes que pauten à madurar, y majenlos en un mortero de piedra, y al majar echenles un poco de sal, y ponganlo al Sol así dos, ó tres dias, y tomen el zumo en alguna vasija vidriada, ó pegada, y guardenla bien cubierta. Otros no echan sal, mas la sal lo aynda mucho à conservar, mayormente si es de tales uvas, cuyo vino es de poca dura. Algunos lo echan en alguna vasija de vidrio, ó vidriada, y encima le echan un poco de aceite, para que (como dixé del vino) mejor lo conserve.

## CAPITULO XXX.

**D**e algunas propiedades del vino.

**E**L vino, como dice Plinio, es sangre de la tierra. Bebido demasidamente es dañoso, quema la sangre, y por el consiguiente la simiente de generacion; amengua la fuerza, acrecienta la ira, enflaquece los nervios, mata el calor natural, y por eso mandaba Platon en sus leyes, que no lo bebiesen los guerreros, mayormente demasiado; porque enflaquece las fuerzas, y ofusca, y entorpece el ingenio; dá mucho sueño: lo qual



qual no quiere la guerra, sino vigilantes, como dice de Anibal el Titulivio; ya que los casados si son dados al vino, como queman con ello la flor de la sangre de que se aparta la simiente de generacion, engendran los hijos mas debilitados de fuerza, y aun de ingenio, y saber: porque por la mayor parte cada uno dá de si el fruto qual él es. El sabio engendra templados, el devoto contemplativos, el incontinente luxuriosos, y el vinoso borrachos, que demás que lo sacan de la simiente, los mismos padres los imponen en ello, y cada uno abeza à su hijo lo que es en él. Y porque el vino es muy dañoso, y contrario à la fuerza, y santidad, fue mandado por el Angel à la madre de Sansón, antes que se empenase, que no bebiese vino: y la madre del Sacerdote Samuél claramente dixo à Heli, que la increpaba, que ni vino, ni otra cosa que la embriagase habia bebido. El vino luego escalfanta, mas presto se enfria el cuerpo: y de aqui es, que los borrachos son friolentos. O! si bien supiesen qué veneno es el vino, como se guardarian dello, digo lo demasiado, que lo templado, sano, y honesto es; y causa muchas enfermedades, como gota, perlesia, sarna, lepra, y otras muchas, quita la memoria, añubla el entendimiento, entorpece la lengua, abrevia los dias, siembra muchas discordias, descubre muchos secretos, gasta la hacienda, deshona las personas; y por eso Salómon, y Daniel se quitaron el vino por ser mas alumbrados en la sabiduria de Dios; y aun el glorioso Doctor santo Domingo, por poder mejor penetrar las letras divinas, y humanas, se abstuvo del vino por diez años, y aun en los gentiles muchos para ser mas claros en sus letras, ò no bebieron vino, ò poco: que Demostenes el mas claro orador que hubo en la Grecia, preguntandole como habia salido tan eloquente, respondió, porque habia gastado mas aceite en velar, que vino para beber. Pues lo que toqué de la gente de guerra, quanto mal le hace el vino, preguntenlo à san Ambrosio que lo dirá mejor que yo. Que el borracho va vencido de si mismo, como el vino sube, y ocupa el cerebro, luego atata, y debilita los otros miembros, aunque el vino aproveche algo à los otros miembros, daña la cabeza, quema los higados, y daña el huelgo, y corrompese, y pudrense las entrañas. Si à la gente comun es tan dañoso, quanto mas será à los que tienen cargo de gobernacion, y justicia, y por eso lo defiende Dios à los Principes, y Gobernadores, que el vino demasiado torna de hombres bestias, y encesta de tal suerte, que à si no saben regir los que mucho

beben, quanto mas à otros: y por' eso dice el Sábido, que tiene harto trabajo la tierra donde los que la gobiernan son glotonos, y bebedores.

En el uso del vino cada uno se habia de poner la rienda, y medida, ò usarlo por medicina, como aconseja el Apóstol san Pablo à Timothéo, porque usado templadamente, ayuda mucho à la salud, y escusa muchas enfermedades. La otra manera es usar dello como mantenimiento, y tambien es en ello necesario la templanza: Reniego yo de quien lo bebe, y rebebe por deleyte, cuyo estudio continuo, y oficio es la gula, y vino. Y lo que me pesa es, que aun haya médicos que aconsejen en su medicina que es sano, que una, ò dos veces se embriaguen cada mes, poco le faltó de decir, que seria bien que siempre estuviesen hechos ódrinas: y otro, que para que no se emborrachen, es bien que al principio de la mesa coman livianos de ovejas asados, y que aunque alarguen la mano no se tomarán del vino.

Engañóse Plinio en esto que escribió, que segun se bebe en nuestros tiempos, tengo por cierto que no bastarían livianos de un buey, quanto mas de una oveja. Es vicio el del vino, que mientras mas beben, mas sedientos quedan, y así mas se dán à ello: y así viven vidas cortas, y llenas de muchas enfermedades, que nunca se vido hombre borracho vivir sano, ni morir viejo. O! quan agenos son nuestros tiempos de la templanza de los antiguos, y mucho son de culpar los que beben sin tener sed, como se usa hoy en dia, que ninguna animalia hay que beba sin sed, salvo los hombres. Y para no tomarse del vino en algunos convites, es bien entreponer algunas veces de agua: mas quién hará esto? que mas huyen della, que de los perros que rabian, que aun con vino no la quieren beber, quanto mas sola por sí. Y porque segun se bebe, y gasta el vino, es por fuerza que ha de haber borrachos; pondré dos, ò tres remedios, ò con que no se tomen, ò con que aborrezcan el vino.

Es bien para que no se tomen del vino, comer antes, y despues verzas crudas con vinagre; ò los livianos que dixé de oveja; mas la mejor medicina es, ò apartarse del todo, ò usar dello muy templadamente.

Y para que aborrezcan el vino, dice Plinio, que es bien echar dos, ò tres anguillas de las grandes en un cántaro de vino puro, y que se ahoguen allí, y denles aquel vino à beber à los que se embriagan que lo aborrecerán, y coman de las anguillas, y beban de aquel vino, y tomarán grande aborrecimiento

to al vino de allí adelante. También dice, que es bueno cocer pescado cical en lugar de anguillas. Esto dicho en general, es de saber, que en el vino se consideran cinco cosas, color, sabor, olor, sustancia, edad. Los colores, aunque según los médicos son muchos, según el Plinio son quatro, tinto, blanco, roxo, a loque, que es claro, entre tinto, y blanco, de color de sangre. El tinto es bueno para las personas enjutas: como son los coléricos, y aun algo sanguíneos, y si los gotosos han de beber alguno, esto es lo mas seguro, porque es mas restrictivo, y no dexa correr los humores à los miembros. Lo blanco es bueno para las personas húmedas, como son los flemáticos, y para los que son apasionados de piedra, y esto, y lo roxo es para los melancólicos.

Loan, lo que en Francia llaman clarete, que como tiene el medio, es bueno para todas complexiones. El vino oloroso hierre la cabeza, y embriaga mas aína, que la hinche de humor. En el sabor, uno es dulce, otro suave, otro en brusquete, así lo llaman los Italianos: lo qual es mejor para el Estío, porque refresca: lo dulce para Invierno: otro es suave, lo qual es mas agradable à todos, y es vino de todo tiempo. Unos vinos hay gruesos, otros delgados, los tintos son por la mayor parte gruesos, en especial lo de uvas aragonesas. Y quien usa à beber vinos gruesos, mayormente si hacen exercicio, por lo qual se escaldian los riñones, se congela arenas, y piedras, y dificultad de orinar, con que viven vida penada, y corta.

### CAPITULO XXXI.

#### *De las propiedades de la vid.*

**C**Ocidas en agua las hojas de la vid, y puestas en los pulsos resfrían el calor de las fiebres; verdes, y majadas, puestas sobre las llagas, las chupan, limpian, y sanan, y puestas en la cabeza dan sueño, y confortan el cerebro. El agua que de dellas corre bebida quebranta la piedra, y si se lavan con ella los ojos, los aclara, adelgaza el cuero de la cara, y quita las lagañas: quitan el dolor de cabeza, las hojas mojadas, y puestas en la cabeza. Ceniza de las parras es muy buena para hacer emplasto con zumo de ruda, y aceite para las mordeduras ponzoñosas. Lumbré de los sarmientos es mas sana que otra ninguna, y la madera de las vides dura mucho tiempo, con tal que se corte en manguante de luna, y de día.

### CAPITULO XXXII.

#### *De algunas propiedades de las uvas.*

**Q**Uanto mas frescas son las uvas, tanto mas participan de fiema, y por eso traen hinchazones, y causan esquinancia, y dolor de muelas, mientras mas húmedas son mas dañosas, y porende las alvillas son mejores. Les moscateles dan dolor de cabeza, y quien quisiese que no sean tan dañosas, tengalas primero en agua fria un rato, y perderán gran parte de aquella furiosidad, ò estén cogidas con la fria de la mañana. Todas las uvas para comer han de ser cogidas con la frescura de la mañana, ò tenidas en agua fria un rato. Las que han sido cogidas son mejores, por no ser tan húmedas. Hanse de comer en principio de toda vianda, por ser de ligera digestion. En tiempo de vendimias, y quando hay las uvas frescas, es bueno que los que muchas uvas comen, coman algunas granadas agrias, porque les corten la fiema. Los médicos dan un consejo, para que las uvas frescas, ò higos verdes no hagan tanto daño: si las comen con nueces, ò almendras, ò avellanas, y por eso à las mesas de los Grandes se usan poner blanqueadas, y en agua rosada, ò de azahar, y con estos contraoperantes son menos dañosas las uvas, y higos. Las pasas confortan el estómago, y son de gentil nutrimento, y son mejores las negras, que son uvas prietas castellanas, y de viña. Aclaran la voz, y alimpian los pulmones, y son de gentil nutrimento, y las que no tienen granillo son buenas para empezar à comer, y las que lo tienen para sobre comida, y asentar la vianda, y reposar el estómago. Alegrian mucho à quien las usa comer, (como dice Magvino Milanés) comidas en ayunas desopilan el hígado, y adoban la mala complexion, y ayudan à la memoria. Las cascás que están acedás, puestas sobre alguna quemadura fresca antes que levante ampolla, no la dexan levantar, y lo mesmo hace un paño mojado en vinagre. Y tambien las uvas fregadas en la quemadura. Y para las quemaduras es bueno poner luego arropé, y refrescarlo muchas veces.

### CAPITULO XXXIII.

#### *Del vinagre, y de muchas maneras para lo hacer.*

**H**Acese el vinagre de dos maneras, una de si mesmo, quando el vino se corrompe, y se hace vinagre. Otro hacen, y desta he-

hemos de decir como se ha de hacer, porque, en algunas partes es de tanto precio, y aun mas que el vino, y por eso quieren hacer de vino vinagre, y aun si vino no hay, aun se puede hacer de otros materiales, y haecse de las maneras siguientes. Una es, poner el vino al Sol en alguna vasija que haya tenido vinagre, y si no lo ponen al Sol en algun lugar caliente, ò cerca del fuego.

Otra manera hay, que es pasarlo por cascadas acedas, ò echar un poco de vinagre, ò vino, ò agua en las cascadas, y esté algunos dias en las cascadas. Hacese tambien, y presto de vino vinagre, calentando bien al fuego unas vergas de acero, y meterlas en el vino, y esto se haga muchas veces, y cubran la vasija que no salga aquel calor, mas esto es mal vinagre, y aun no sano, que es de mal sabor, no bueno para la salud. Y por mejor tengo yo que pongan tejas, ò ladrillos nuevos, limpios, muy blanqueados, digo muy abrasados al fuego, y asi los metan en el vino que quieren hacer vinagre, y cubran que no salga el vapor, y son buenos guijarros calientes.

Item, tomen un cántaro de buen vino, y bien cubierto, metanle en una caldera de agua, y pongan la caldera sobre la lumbre, y cuza bien, y acedarse ha presto. Echando en cascadas viejas vino, ò agua, sacarán vinagre continuamente, mas siempre estén cubiertas del vino, ò agua, porque no se sequen por encima, que se dañan. Allende desto pueden hacer vinagre muy fuerte desta manera. Tomen guindas, y moras, quando están coloradas, y agraces gordos bien acedos, y endrinas monteses, antes que maduren, y majenlo todo junto, y despues tomen del mejor vinagre que ser pudiere, y con ello amasen aquellas cosas, y hagan unos panecillos, y ponganlos al Sol: y quando quisieren hacer vinagre, mezclen de aquellos panecillos con un poquito de vino, en tanta cantidad, quanto bastare para hacerlo. Esta manera de vinagre, y la siguiente es muy buena para caminantes, y marcantes, que se pueden llevar el vinagre en la bolsa, y una gentileza, que à la mesa que estén, si no hay vinagre, lo harán bien presto, y si no hay vinagre para mezclar con aquellas cosas acedas, basta con zumo de naranjas bien acedas, ò limas.

Hay otra manera: Tomen acederas, de unas muy acedas, y majenlas bien, y hagan panecillos dellas, y ponganlas donde se enjuguen, y al hacer los panecillos, mezclen buen vinagre fuerte, y de aquellos panecillos echen los que fueren menester en

una escudilla de vino, y súpitamente se volverá vinagre.

Hacen vinagre rosado, ò de grana, y esto es muy cordial, y singular en olor, y hacenlo así. Tomen buen vinagre blanco, y à cada arroba echen una libra de rosas verdes, aun de las secas se hace muy bueno, y son mejores rosas coloradas, que blancas, porque de las rosas blancas, se torna el vinagre prieto, y tienenlo al Sol bien cubierto en una vasija vidriada çarenta dias, y despues apartanlo de la rosa, y ponenlo en otra botija de barro vidriado, y guardenlo en lugar frío.

Si lo quieren hacer de grana, à media azumbre de vinagre echen una onza de polvos de grana, con que tienen los paños finos, y tenganlo al Sol algunos dias bien cubierto, como lo de rosas, y guardenlo todo junto, que no aparten la hez, y ò suelo de la grana del vinagre: y si esto se hace en el vinagre rosado, es muy singular. La mezcla de la grana con el vinagre, es la mejor de todas, porque la grana es muy aromática, y olorosa, cordial, y caliente, y aun templá algo de la frialdad del vinagre, y esto tal es muy bueno para oler en tiempo de pestilencia, y quando hay ayres corruptos. Otros hacen vinagre de flor de saúco, como yo vi en Roma, y es gentil, y oloroso, y hacenlo como dixé de lo rosado, ò grana: y desta manera pueden hacer de qualquier otra cosa olorosa, ò cordial. Hacen vinagre esquilítico, que es de cebollas albaranas, ò de higos: quando dixere de las cebollas albaranas, ò de las higueras, diré como se hace, y de su propiedad.

#### CAPITULO XXXIV.

##### De las propiedades del vinagre.

EL vinagre es frío, y seco, lo blanco es muy mejor, y de mejor excelencia que lo tinto, tiene propiedad de penetrar, cortar, y pungitivo, aprieta: y puesto sobre las hinchazones repercute, ò aprieta adentro las materias, y resuelve, y deshinchas puesto à las narices impide el vomito, y por eso es bueno para los que navegan, y para los que no pueden retener la vianda en el estómago, y dá aprieto. Si con ello lavan la carne que está algo sentida, la torna casi en su perfeccion, y si el estómago está lleno, y lo beben, ayuda à la digestion, y si le halla vacío, le impide. Las salsas que llevan vinagre, como son peregil, y otras semejantes, dan apétito, y refrescan el hígado: refregando con ello los pulsos, quita

tiene el  
vinagre.

mucho el calor, y mitiga los ardores de las fiebres tercianas. Bebido caliente es bueno luego que alguna persona ha comido alguna vianda ponzoñosa. Y si lavan con ello la boca, aprieta los dientes que se andan. Es bueno hacer dello gargarismo para las enfermedades de la garganta, que proceden de flegma, y aun en las de sangre, como son las equinancias, y sequillas, que suelen nacer en la garganta. Bebido mata las lombrices, ó comiendo sopas mojadas en ello. Bebido quita el ahito, mas no lo dén á las criaturas chiquitas que maman, y comen leche: quita asimismo el zolippo. Teniendolo en la boca, quita las angustias del calor á los que están en los baños. Es bueno contra el calor del Sol lavandose con ello, bebido, ó comido, quita la sed, y en las viandas saladas quita el demasiado sabor de la sal, y suple el defecto de las que tienen poca sal. Es bueno lavarse con ello la cabeza, para que no se caygan los cabellos, y es contra la caspa.

Item, es medicinal puesto en las mordeduras de los canes, y de los alacranes, y arañas, y cien pies, y de otras muchas animalias ponzoñosas, lavandose á menudo con ello, quita la comezon. Contra los empeines bebido, y puesto, es saludable, y no dexa quedar la sangre, y por eso es bueno para en tiempo de landres, que aun la que está junta, y aponzoñada, desata, y derrama. Es bueno contra la mordedura de una serpiente muy ponzoñosa, que llaman áspide, como cuenta Plinio de un mozo que llevaba un cuero de vinagre, y le mordió un áspide, y cada vez que para descansar ponía el cuero en el suelo, sentía mas el dolor que quando lo llevaba, y que viendo aquello, sintieron que era el vinagre bueno para contra aquella ponzoña, y se lo dieron á beber, y le lavaban con ello la llaga muchas veces. Y aun dicen que para el dolor de los pies ( pienso que gora ) metiendo los pies en ello estando caliente, se curan bien ( como él cuenta de Agripa. ) Puestos paños mojados en ello sobre el alhembra, es muy singular remedio, mas para emplastar es bien mezclarlo con otros zumos, ó aguas, porque ello solo enria muy reciamente, y podría dañar. Pierde mucho la fuerza con pan tostado, ó con vino avivase mas con pimienta, ó qualquiera otra especia, con agua quien quiera se lo sabe, ó con sal. Solamente puede tener un mal, que es aislantarse; mas esto con el tiempo se pierde. Es de tanta fuerza el vinagre, que con ello quebranran las peñas, como hizo Anibal, yendo á hacer

guerra á los Romanos por donde pasase su tardage, y para esto han de hacer primero grande fuego encima de la peña, y desque bien caliente echen vinagre encima, y toda se abrirá, y desmorona como tierra, ha de ser el vinagre muy fuerte para esto, porque mas fuertemente cabará en las peñas, y luego con azadones, y picos las caben, y estarán tiernas. El vinagre daña mucho á la vejiga, y nervios, y guardense dello los perláticos, y gotosos, y los que tienen dolor de costado. El vinagre es muerte de la colera, y vida de la melancolia; quiero decir, que el colérico lo debe usar, el melancólico guardarse dello, y por eso el que está tocado de los granos, huya dello, y deben de guardarse de lo comer todos los que tienen males melancólicos. El vinagre al que lo usa, hacele envejecer temprano. A las mugeres es muy dañoso usarlo por la dolencia de la madre. Es provechoso oler vinagre muy fino quando les ahoga la madre, que la hace huir hácia dentro. La piedra preciosa, quier sea margarita, balax, esmeralda, si la meten en vinagre fuerte, pierde sus virtudes, y muere allí, como se nota del convite que Cleopatra Reyna de Egipto hizo á Marco Antonio Capitan Romano, que al cabo de toda la cena muy sumptuosa, por hacer mayor fiesta á Marco Antonio, quitóse de los pechos un balax, que le apreciaban en una Ciudad, y lo metió en un vaso de vinagre muy recio, que habia mandado traer, allí despojó á la piedra de toda su virtud, de su espíritu, de su alma ( que llamán algunos médicos quinta esencia ) y hecha esta magnificencia ( que yo llamaria locura de gentilidad ) echó mano de otra mas virtuosa piedra para hacer otro tanto en servicio de Marco Antonio, para hacer mas preciada la cena, y el Marco Antonio se lo estorbó. Tambien tiene virtud el vinagre de conservar carne, ó pescado que no se dañe, como parece por los escaveches, con que se conservan los peces, y por el adobo que se hace de ajos, oregano, sal, agua, y vinagre, para detener, y manir la carne, y lleva mucha razon. Ca lo que basta á limpiar lo dañado ( como de suso es dicho ) mucho mas bastará para conservar lo sano, que no venga en corrupcion. Asimismo dice Plinio, que si contra una tormenta muy peligrosa de la mar ( que comunmente los marineros llaman refriega ) echan contra ella de presto en la mar vinagre muy fuerte quando viene cerca, que la deshace, y