



Vino, Vinar, Hig, Zebda, Lgamben, &

4x^s

~~27-7~~

~~Handwritten scribble or signature~~

80/7

~~23.5~~

~~27.7~~

~~53.2~~

CARTA INSTRUTIVA
 SOBRE EL PLANTIO DE VIÑAS,
 CULTIVO DE LAS TIERRAS
 SOBRE TRIGO, Y CEBADA,
 LEGUMBRES, Y ZUMAQUE.

POR DON VICENTE MARTINEZ,
*Cura Parroco de Inogès, partido
 de Calatayud.*



CV. 04891



CON LAS LICENCIAS NECESARIAS:

Zaragoza: Por JUAN IBAÑEZ, Impresor,
 y Librero, entrada de la Plateria.
 Año 1787.

CARTA INSTRUCTIVA
SOBRE EL PLANTIO DE VIÑAS,
CULTIVO DE LAS TIERRAS
SOBRE TRIGO, Y CEBADA,
LEGUMBRES, Y ZUMAQUE.

Por DON VICENTE MARTINEZ,
Cura Párroco de Iruya, partido
de Calatayud.



CON LAS LICENCIAS NECESARIAS
Impreso: Por Juan Lazaro, Impresor,
y librero, en la Plaza.
Año 1787.

Cuando que debemos ser paraiso
de nuestros Feligreses: Los que
samos de ordinario, que no se
aplican al trabajo, y que no cul-
gan bien de sus haciendas (a). Si
cada Cura en su Parroquia des-
tase el Ocio, desterraría la mis-
ria, la qual no ignora V. m. que
impide, ó minor la Poblacion:
porque impide los matrimonios,
ó los hace infelices. A este
malo se debe añadir el de los Riey-
y pendencias entre los Ca-
sidos, los quales en los Pueblos
los no tienen otra vez, que
la falta de pan, y quanto no nos
incomodan, y ocupan. Esta can-
sa es la mayor penalidad de

AMigo: quien solo es para sí,
es para poco, y quien todo su-
yo, es de nadie. Confesamos los

Curas, que debemos ser para todos nuestros Feligreses : Les acusamos de ordinario , que no se aplican al trabajo, y que no cuidan bien de sus haciendas (a). Si cada Cura en su Parroquia desterrase el Ocio, desterraria la miseria, la qual no ignora Vm. que impide, ó minora la Poblacion; porque impide los matrimonios, ó los hace infecundos. A este mal se debe añadir el de los Pleytos, y pependencias entre los Casados, los quales en los Pueblos Cortos no tienen otra raíz, que la falta de pan; y quanto no nos incomodan, y ocupan? Esta causa es la mayor penalidad de un Parroco. Si atendiesemos á procurar, no solo el pasto Espiritual, si tam-

(a) Egestantem, operata est manus remisa. Parab. 10.

tambien el Corporal , haríamos buenos á nuestros Feligreses con mayor facilidad , y menos trabajo; porque el Ocioso, el Mendigo, ó Pordiosero, ó no acude, ó no pasa de la puerta de la Iglesia, á donde entra el que trabaja la tierra, para que Dios le dé, y conserve sus frutos.

No debíamos limitar nuestro oficio á lo Espiritual, como si solo hubieramos de formar Angeles. Para conducir, y educar á los Hombres, que están á nuestro cargo ; debieramos considerar, que Christo Nuestro Redemptor , y Maestro despues de haber aliviado á los enfermos, y predicado á los que le seguian, les procuró el alimento corporal, diciendo á los Apostoles, y en ellos á todos
los

los Pastores Espirituales, que les era propio, y semejante un *Dato*, *dadles Vos de comer*. Escusabanse los Apostoles con que el terreno en que estaban era inculto; pero Christo no permitió dexarlos ir á mendigar á otros Lugares, ni que les socorriesen con el dinero, como lo proponian: (a) Dexad Señor las Turbas de Gentes, que os siguen bayan por los Castillos, y Villas, que están cerca de vosotros, para que encuentren el alimento, porque aqui estamos en lugar desierto. (b) Con lo que habia en el suelo donde moraban quiso, y dispuso su alimento,

(a) Dimitte Turbas, ut euntes in Castella, Villasque, quæ circa sunt divertant, et inveniant Escas, quia hic in loco deserto sumus. Luc. cap. 9. v. 12.

(b) Euntes emamus ducentis denariis Panes, et davimus illis manducare. Marc. cap. 6. v. 37.

to, y dixo á los Apostoles, quantos panes teneis? Id, y verlo, pues aunque fuese un desierto, y muchos los habitantes, no es necesario vayan á otros Lugares para alimentarse. (a) Instaron segunda vez los Apostoles á la Magestad de Christo permitiese á aquellas Turbas, que fuesen á otros Lugares á comprar, y buscar su alimento: Más la Magestad de Christo respondió, no tenían necesidad de ir. ¿Y como podrán los Curas de un Pueblo inculto desempeñar aquel encargo del Señor? Dadles vos de comer, con sus instrucciones para adelantar la Agricultura, y excitar la Industria, exami-

(b) Dimitte Turbas, ut euntes in Castella emant sibi Escas; Jesus autem dixit non habent necesse ire. Mat. cap. 14. v. 16.

minando, y viendo las producciones, que tuviere el suelo de su Parroquia, para otros articulos, y para las mejoras, si en la actualidad presta el terreno escasos frutos. No tenemos aqui sino cinco Panes, y dos Peces. Tómelos en su consideracion el Cura, y los multiplicará. En las manos del Señor estaba el poder que multiplicaba aquellos panes, como dice San Agustin, (a) y tambien en las del hombre lo comunicó en algun modo haciendolo compañero de sus obras, le esfuerza, y le interesa eficazmente, yá dexandole gozar de su trabajo, y de aquel-
llo

(a) S. August. Tract. 24. In Joannem unde enim multiplicat de paucis granis sejetes, inde in manibus suis multiplicavit quinque panes; potestas enim erat in manibus Christi: Panes autem illi quinque quasi Semina erat, non quidem Terræ mandata, sed ab eo qui Terram fecit multiplicata.

llo que cultiva, ó busca con sus afanes, yá poniendole en la necesidad, ó de carecer de muchas cosas, sino procura adquirirlas, ó de perecer luego, que descuide de el terreno que le entregó.

Aquellos pocos panes, pasando de unas manos á otras, se multiplicaron hasta saciar la muchedumbre con sobras, y nadie ignora, quan fecunda sea la tierra, si se aplican las manos, ni quanto se aumenta el precio de una primera materia, pasando de unas á otras. La tierra se cubre de espíñas al rehedor de el desidiioso; y aunque dispuesta á servir á todos, corresponde segun se le trata; será podriga, para quien lo sea con ella. El sudor, y la industria es lo que pide de

nosotros, ni de otro modo se nos concedió el dominio sobre ella.

El Señor que condenó al hombre á la pena del trabajar para comer, suavizó en parte el castigo; queriendo que fuese fructifero su trabajo, y un Cura que consuela al Encarcelado, y al Enfermo en su afliccion, y penalidad ¿no alentará á los Encarcelados en este mundo, y Condenados á sufrir la pena de trabajar para alimentarse?

No cortaria muchos vicios si despues de impresionarlos en esta verdad, les diese con sus instrucciones phycas los medios oportunos, para hacer fructifero el trabajo de la tierra que habitan? Haciendose Maestro en el Pulpito, y Sociable con sus Obe-
jas

jas en los concursos , podria enseñarles , y moverlos á practicar muchos medios , para cultivar mejor sus Campos , y procurar los advitrios , que preste el terreno de su Parroquia. Un Cura debe hacer buenos á sus Feligreses , y si los hiciese industriosos , los haria buenos para Dios , para el Estado , y para sus Familias.

Volviendo el discurso á mis Feligreses , los exorto con las palabras de la Magestad de Christo : *Ite , et Videte* lo que en la actualidad produce vuestro suelo , y hallareis que aunque al presente rinde cortos frutos , no está la falta en la tierra que cultibais , si en vosotros mismos , que ó no le proporcionais el cultivo necesario , ó careceis de instruccion.

Para que vuestro trabajo sea mas
util, y ventajoso, y se multipli-
quen las producciones de vuestros
Campos, atended cuidadosamente
á lo que aqui se os propone,



DE LAS VIÑAS.



A Agricultura de las Viñas puede reducirse al conocimiento del Terreno, de las Vides, su plantío, Vendimia, y disposicion de los Vinos. Este Arbusto originado de la Asia, se ha multiplicado en diversos Climas, y de él se conocen diversas especies. Las Vides varían por el color, por el gusto, y por la duracion, y calidad; y se puede decir, que hay tanta diversidad de Vinos, como Terrenos. Un palo despreciable, seco, estéril, nudoso, dá fruto, del que se saca un licor de los más apreciables. En un Clima templado,

(2)

do, cuyo terreno es arenisco de guijarros, y piedras sueltas, que parece estéril, es el más apto para las Viñas. La tierra suave, y de cuestas, que incline más á seca, que à humeda, misturada con guijarros, ó pedernales, es muy a proposito para esta planta, de los pequeños guijarros frotados, ò quebrantados con la labor salen de ellos particulas de fuego, ó de azufre, que comunicadas á la Cepa, hacen el Vino de una viveza, espiritu, y actividad agradable. La cascajosa roya por la razon expresada, y por llevar en sí mucha porcion de sales, y partes oleosas, hacen al Vino de una suavidad, y blandura agradable. La Caliza por abundar de partes igneas, y salitrosas, con lo que recibe esta planta el pronto movimiento, y el fruto es más lucido. La de loseta que llaman peña viva, y generalmente toda tierra ligera, y suave comunica más delicadeza, y gusto á todo quanto produce, porque la accion é influencia del aire se introdu-

(3)

ducen con facilidad, esparcen, y desembuelven mejor los espíritus volátiles, y principios más finos de la vegetacion de esta planta. En los montes arenosos, y misturados con tierra suave, ó ligera, por no recibir la Vid tanto verdor como en las tierras pesadas, y de arcilla, el fruto es mas licoroso, y sano. Las tierras gruesas aptas para Trigo no se han de emplear en Viñas; semejantes terrenos abundan de jugos, y sales, y endureciendose despues de la lluvia con el menor calor, quedan impenetrables al sol, y al aire; y sus sales no se sutilizan de modo alguno, ni adquieren movimiento, ni actividad; la Vid se pára amarilla, no dá sino un Vino grueso, háccido, grosero, é intratable; se deben evitar los Terrenos destemplados por exceso de frio y de calor; los de tierra arcilla, ó roja que comunmente llaman barro de Olleros, porque esta tierra conserva mucho la agua, abunda de partes oleosas, es impenetrable á las influen-



(4)

fluencias del sol, por la intima adhesion, y dureza de sus partes; y por atraher, y retener en sí la agua, hace que la Vid sea de poca duracion, y su Vino pesado, y terreo. Se deberá tambien evitar todo terreno inmediato à Rio, Balsa, ó Lagunas, porque la mucha frescura de la noche dá mucha fuerza à las escarchas: Asimismo la tierra en que nacen aguas putridas, ó salobres; por lo infecto que del riego recibe la Vid, y comunica al fruto. En los altos, ó colinas sazonan, y ventilan mejor las Ubas, y la calidad del Terreno proporcion del Vidao, y situacion à los soles, hace que los Vinos sean màs celebrados en algunos Terrenos; y por esta razon la Uba que madura tarde, se debe poner en Terrenos calidos, secos, y altos; y la que madura temprano, prueba en suelo menos favorable. Los llanos pedregosos, y de tierra suave son mejores para Viñas, que las cuestas ó laderas, en ellos no se corre ni se de-
subs-

(5)

substancia la tierra , el fruto es más grueso , y lucido, y de más duracion la Viña. Los plantados en hombría, ò parte del Norte por lo regular dan más fruto, que los de solana, por no estar tan expuestas á quemarse el fruto en el exporgo, ó cierce; aunque el fruto de solana, por purificarse más, es más licoroso, y dá mejor Vino. De ordinario al tiempo de esporgar los frutos, se pierden más los que están situados á la parte de medio dia, si despues de haber llovido, ó quando del royo de la noche recibe la flor algun tanto de agua, y el sol sale por sereno, en aquellas gotas de aguas que mantiene la flor, entran los rayos del del sol, convergen, y abrasan el germen, que como tan tierno, y delicado, no puede resistir à sus ardores, lo mismo que se experimenta, pasando éste por el Anteojo, y como en la parte Meridional son más fuertes los ardores del sol, es mayor el perjuicio en ésta, que en las de el Norte. Algunas

C

ve-

(6)

veces se advierte, que un Arbol, siendo igualmente sano, y robusto, carga más de fruto en un lado, que en otro; esto puede provenir, ó de que despues de haber llovido el aire lo ventiló en aquella parte del fruto, ó de que el sol no pudo bañarle por aquel lado, y pudo muy bien librarse la flor en aquella parte, y quemarse el fruto en lo restante del Arbol.

Segun es el sitio, y calidad del Terreno, asi ha de ser la especie del Sarmiento; asi se deben elegir aquellos que sean más adaptables al País, y aun hacer algunos experimentos, trayendo otros de afuera. La hoya en donde se ha de poner el Sarmiento debe estar hecha algun tiempo antes, para que la tierra esté más purificada, y curada, proporcionandola al terreno en que se ha de hacer la Viña. En valles, y llanos es suficiente tres palmos de onda, y tres de ancha, es mejor poner los Sarmientos á Cequia, que no á hoya. Si la tierra fuese algun tanto cruda, ó hu-

humeda, pues así se mueve mejor la tierra, y si fuese del todo cruda, para asegurar la postura, y permanencia de la Viña, ninguna cosa le será más del caso, que echar en aquellas Acequias quatro, ó seis dedos de Arena, ó Cascajo, para que mejor puedan destilar el agua. En las Cuestas, y Cerros, la hoya, para poner el Sarmiento, debe de ser más onda, y ancha, porque con las aguas, y arado, descende la tierra poco á poco al ondo, y necesitan de más profundidad; en los Valles llanos, y tierras substanciosas se deberá plantar el Sarmiento, diez pies regulares distante de otro, en las medianamente gruesas, nueve, y en las montuosas, y estériles, ocho. Se ha experimentado que plantados los Sarmientos á una distancia proporcionada al terreno, y labrando las Viñas, con menos gasto, dán mas, y mejor Vino, que cultivadas de otro modo, se cria antes la Vid, el aire las ventila mejor, se disipa antes la humedad del suelo, y el Vino es más

licoroso. En toda especie de Arboles se encuentra la diferencia de macho , y hembra , y se distinguen en que el Arbol macho es mas crecido , y grueso en su especie , la hoja , y venas mas abultadas , y gruesas , la corteza mas aspera , y solebantada de la membrana , que cubre la madera : El plantío de Viñas , Olivos , y demás frutos deberá hacerse en mayor copia de Arbol hembra , porque asi se asegura mas la abundancia de frutos. Hecha la hoya , se ha de elegir el Sarmiento , que sea de cortas ñudadas , redondo , delgado , y verrugoso ; de Cepa que cargue mucho de fruto , grueso en su especie , y de perfecta maduracion , de alto , y pulgar de la Cepa , no de rebajes retoños , de largas ñudadas , cañutero , ni de Sarmiento espuntado. Debe procurar el Labrador para hacer su plantío , que el Sarmiento mejore de terreno , porque si de tierra viciosa , y humeda , lo plantas en tierra seca , no probará tan bien la postura , y es mejor , que el Sar-

Sarmiento lleve en la parte baxa como tres dedos de madera del año anterior, para que mejor arraigue. El plantío de Sarmientos debe hacerse en la Primavera, y quando este tiene las yemas algo abultadas, y ha subido el agua á lo alto de la Cepa. El de Barbados, que se hace en Huerta para transplantar, puede hacerse antes del Invierno, luego que hayan batido la hoja; en las Ondalizas, Valles, y llanos, plantarás los Sarmientos de Cepa, cuyo fruto sea de dura piel, y enjuta; y en las cuestas, y laderas, los que tienen el grano más tierno; porque ventilandose mejor, no está tan expuesto á podrirse como en los ondos. Si el terreno fuese muy calido, prueba mejor la Viña en la parte del cierzo, y si frio en la de medio dia. Los Sarmientos, que se han de plantar, no deben tenerse en agua muchos dias, porque con facilidad se pudre la madera, el corazon del Sarmiento se corrompe, las Cepas se buelven antes escarzosas, y es
de

de menor duracion la Viña , será suficiente tenerlos en agua por tres , ó quatro dias, para que tomen algun tanto más de verdor , ó si se han conducido de otro País, para mejorar la especie del plantío , ò se han de plantar en tierras sécativas; y mientras se executa esta postura, deberán tener embuelta la punta de abaxo en tierra, á fin de que no se desventen, mayormente, si el dia es caloroso. Al Sarmiento que se ha de plantar, no se majará la punta, ni retorcerá la madera, que se cria más firme , y mejor , no hirien-
dolo, y la raíz más sana. Hechas las Hoyas , ò Zanjas, como dixe arriba, proporcionada la especie del Sarmiento al terreno, se dá á la hoya una picadura onda, y sin sacar la tierra de ella , se hechará una poca de tierra suave de la labor , en ella se asienta el Sarmiento, acobado como un palmo, ó poco más , y encima del Sarmiento se vuelbe á hechar como quatro dedos de tierra suave, y sin piedras de
la

la labor, y luego se retaca bien, y pisa la tierra, y si ésta fuere cruda, ó húmeda; podrás hechar en la hoya, apartado del Sarmiento, algun poco de Estiercol recio de Caballerías; si la tierra es fuerte, ó conglomerada, que llaman barro de Olleros, no deben hacer con el pico de la Azada agujero en la hoya, y poner en el acorbado el Sarmiento, y luego pretarle la tierra con el cabo de la Azada, porque esta calidad de tierra apreta tanto al Sarmiento, y le dá tanta humedad, que lo pudre. Luego que el Sarmiento está asentado en la hoya, ó acequia, y dada la primera retacadura, se pondrá recto, y se le irá dando tierra de los lados, hasta igualar la hoya con la tierra de la labor; se le dará despues segunda retacadura, para que quede con mayor firmeza, debiendo salir el Sarmiento de la tierra tres, ó quatro fúndas, segun la calidad del terreno en que se hace la postura. Algunos en el primero, y segundo año del plantío envuel-

vuelven el Sarmiento de tierra hasta la ultima ñudada, que llaman encapuchar, esto es mal hecho, porque crian las raíces en la superficie de la tierra, el calor, y el yelo las dañan, y aun el Arado las mueve, quedando siempre afeminadas las Cepas, sino se escaban al tercer año bien ondas, y se les quitan las raíces superficiales. A los tres años de hecha la postura el Sarmiento, ó á los dos, si fuere Barbado, debe el Labrador dexar ya la Ceba en aquella altura, que debe tener, proporcionandola segun el terreno en que se hizo el plantío, pues en los Valles, y Ondalizos deben estar más altas, que en las cuestas, y cerros, por necesitar más éstas la ventilacion para el esporgo, y para que no se pierda el fruto. En ninguna Ceba debe llegar al suelo la Uba; si la tierra es grasosa, se ha de formar la Ceba en tres brazos, y en la estéril en dos, apartados unos de otros á lo menos una tercia de vara, para que se ventilen más facil-

cilmente, y se cubra mejor el fruto. Algunos Labradores arman las Cepas, sacando los brazos á tierra, y poco á poco las van levantando á la altura proporcionada, para que las Ubas no descansen en la tierra, ni con las aguas se pudran.

No es importuno este método, pero se habia de executar en solo un año, y no en muchos, porque dándole al brazo de la Cepa tantas cortaduras como hecha Sarmientos en diez, ó doce años; que suele durar el proporcionar la Cepa, y su altura correspondiente, se evitarían tantas heridas, que impiden suba el jubo tan facilmente de la raíz para alimento del Sarmiento, y fruto, daño que igualmente ocasiona el seco, y escarzo que se cria en las Cepas.

Para que duren más las Viñas, y fructifiquen mejor, se deben cultivar, y podar. Cada País juzga necesario su método, el qual no debe mudarse, hasta que las repetidas experiencias ase-

guren la utilidad de la mudanza. En aquellas, Viñas que las Cepas están armadas, y salen los Sarmientos cerca de la tierra, se necesita de expodazar la Viña, labrarla, y escabarla, para poderla podar; esto de espodazar se entiende cortar los Sarmientos de la Cepa algun tanto más largos, que acostumbra el podador, quando poda, cuya diligencia de labrar, y espodazar la Viña, debe hacerse antes del Invierno, para que más facilmente se fecunde la tierra con las aguas, y nieves. La escaba debe hacerse en tierras calidas antes del Invierno, en las templadas en Febrero, en las más frias en Marzo, y donde solo escaban la Viña por parejo, debe hacerse, quando la yerba está ya nacida; y en el mes de Junio volber à las Cepas al rehedor, pero en donde no se hace caba por parejo, se deben arar las Viñas à los ultimos de Marzo, y otra vez en Junio, quando la yerba está en flor, antes de vatir la Simiente, y en esta ultima reja

se darán los surcos claros, que llaman Compalear, sin arrimar a las Cepas, para no vaticar los Sarmientos, debiendo picarse estas en aquel intermedio, que no ha llegado el arado, y en donde las Cepas estuviesen con alguna altura desproporcionada al terreno, se debe en la ultima reja darles tierra al rededor del tronco, que se llama comunmente alporcar: A los plantados nuevos en el primero, segundo, y tercero año es bueno en el mes de Setiembre dar alguna porcadura al rededor del Sarmiento, que este es el método de adelantar este plantio.

En las Viñas puestas alinde que se escaban al rededor de las Cepas, debe ser la escaba ancha, y onda; el que hace esta obra, debe llevar una Nabaja Corba para cortar con ella todas las raícecillas que nacen en el tronco de la Cepa, y en la tierra de labor para que la Vid lleve la fuerza al ondo. El Podador debe acomodarse á la calidad de la madera, y con la tierra en que

se halla la Vid. En tierras ligeras, y de poca substancia se dexarán dos, ó à lo más tres botones, ó jemas; no trabajando la substancia de la Vid, sino en este corto numero, los bastagos son más gruesos, y fuertes, y el fruto mas abultado, y lucido; si la tierra es de más nutrimento, y substancia, y la Cepa más vigorosa, y fuerte, se deben dexar más jemas para moderar la accion, y muchedumbre de substancia, é impedir el vicio, y lozanía en los bastagos que brote. Para que la Vid sea mas permanente debe podarse, y saberse el tiempo proporcionado de cada una en su terreno. La Viña vieja, y todas las que están en tieras floxas, areniscas, y cerros, en situacion templada, y calida, deben podarse antes del Invierno; no asi en tierras demasiadamente frias. Si el terreno fuese caloroso, y acostumbra á helar poco en el Invierno, podrán podarse las Viñas luego, que baten la hoja. Los jugos de las Cepas trabajan desde el Mar-

zo, engruesan é inchan luego las jemas en las puntas de los Sarmientos, que son puntualmente las que se deben cortar, no se disiparia la substancia con las lágrimas, ó destilo, si la poda se hiciera luego que caen las hojas. En tierras frias que acostumbra á helar mucho, se debe podar despues del Invierno, porque el exceso del frio, introduciendose por las cortaduras del Sarmiento, daña á la Vid, y algunas veces las quema; però jamás podes tu Viña, sea el terreno que fuere, en dia de mucho hielo, porque el demasiado frio les ofende mucho por las cortaduras del Sarmiento, y estos se desgajan, y saltan de la Hoz, quando se cortan. Las Cepas viejas, y floxas, en terreno floxo, y arenisco, que se podan antes del Invierno, no lloran, ni se desubstancia la Vid, por cuya causa renueva la Cepa, el Sarmiento es mas grueso, y el fruto más abultado, y lucido. Toda Viña que se poda quando ya abre la jema, el Sarmiento abunda

da más de fruto , aunque no están medrados, por llevar yá los Sarmientos que se cortaron, mucha porcion de la substancia , ó jugo de la raíz. En las tierras ondas, viciosas, y humedas, la Cepa debe de ser alta, y recogida, y la poda más larga, al contrario en las secas cuestas, y cerros, en quienes ha de ser baxa, y más ancha la Cepa, para que mejor cubra el fruto, y lo defienda del Sol, procurando siempre el Podador armar la Cepa de la manera más nueva, y firme, quitando todo Sarmiento de rebaxe, y desbarriado juntamente con la corteza seca, y escarzosa del tronco, que suele ser abrigo de gusanos. A las Cepas que llaman locas, que dan mucha frondosidad, y poco fruto, se les dexará en cada una dos Sarmientos como tres palmos, de largos, para que por ellos despidan su mucha frondosidad, y den el correspondiente fruto. A más de la Hoz debe llevar el Podador un Astral pequeño, ó Serron de mano, por

si se le ofrece cortar algun brazo viejo de la Cepa, formandola en rebaxe, la cortadura del Sarmiento deberá darse de soslayo, y no de plano. Si la Viña está en terreno muy calido, se hará la cortadura ácia la parte del cierzo, en frias á la parte del medio dia, y en cerro, y llano aqualquier lado, teniendo siempre presente no dar el corte al Sarmiento al mismo lado á donde tiene la jema; porque si llora la Cepa en la Primavera, y cae agua á la jema en el destilo por la cortadura, se rescalda la Cepa, y volviendose frios, y yelos, con facilidad se queman las Viñas, y se pierde la cosecha. Si la Cepa es robusta, y frondosa, se ha de podar dexando á cada brazo una horquilla, y en cada Sarmiento, ó pulgar, deben quedar dos botones, ó yemas claras, y una ciega. Más si la Viña es vieja, ò de poca fuerza, se podará á cuquero, esto es, dexando á cada brazo un solo pulgar con una clara, y dos ciegas. Algunos acostumbran, para ha-

cer

cer el plantío de Viñas ó poner los Sarmientos á barreno con un hierro, y es desacierto manifesto, porque no estando movida la tierra en el ondo del barreno, hecha el sarmiento su mayor fuerza en la tierra de la labor, esto lo executan, haciendo en la tierra un agujero con la barrena, como tres palmos de ondo, y metiendo alli el Sarmiento, llenan de tierra el agujero, retacandolo con un palo. Para que este plantío sea menos malo, al año siguiente se le dará una escabadura onda, y ancha, con igual picadura para que mejor se extiendan las raíces, y consecutivamente apretar la tierra al rededor del Sarmiento con el cabo de la Azada, á fin de que nose desventen, y sequen.

Si para tu regalo quisieres tener algunas Uvas de especial olor, y sabor al Sarmiento que plantáres, sacale con una barrena delgada algun tanto de co-
 razon, y llenando el hueco de tierra
 amasada con el licor, ò especies que
 mas

más te apetecieren, saldrán las Ubas del mismo gusto, y olor. Quando las Viñas están en flor ó esporgo, no se ha de mover ni picar la tierra, porque á más de lo peligroso, que es menearla por entonces, por estar tan tierna, y delicada la flor, la tierra recién cabada comunica más facilmente la humedad, y rocío á las vides, y está entonces más expuesto á quemarse el fruto. En los ondalizos, y tierras gruesas, y húmedas, las Vides enferman por demasiado jugo, y sales, que no pueden evaquar, destilando por la raíz un humor amarillo, y fetido, que comunmente llaman Nuez, lo mismo que acontece á los Olivos, para curar éstos, y aquellas de tan pestifera enfermedad, es bueno hacer unas profundas hoyas al redor de los Arboles dañados, llenarlas de tierra caliza, ó de escombros de Casas. Si á las Vides se les ponen las ojas amarillas, y comienzan á rugar los granos en la Uba, y bolverse rojos, que no llegan á perfecta sazón, se

hará una hoya profunda, hasta encontrar la raíz mas principal de la Vid, y en ella se dará una cortadura de soslayo para arriba, y se pondrá en laendidura un casco de piedra guija, y se rociará el tronco con vinagre aguado, y aplicará a su rededor una poca de cal muerta misturada con piedra menuda, por aquella hendidura destilará la Vid el humor acre, y frio, de que abundan sus jugos, y la cal, y guijarros comunicaran las particulas igneas, y azufrosas, que necesita la Vid para la mejor vegetacion.

Se puede renovar una Viña con mugrones, esto es de Sarmientos, que sin cortar de la Cepa, se hunden, acodan, y entierran en una Zanja onda, y larga, por la que se pasa el Sarmiento a la linea del frente, pero si la Viña es demasiado vieja, conviene desceparla, y sembrarla uno ó dos años trigo, ú otros granos tremesinos, para que de esta manera se adelgaze, y aligere la tierra, y comunique ala nueva planta
mas

mas delicadeza, que sin esta diligencia, encontraria en el suelo un mantenimiento muy fuerte, capaz de sufocarla. Si la Viña estubiese en situacion pendiente, y se hubiese corrido algun tanto la tierra, y las Vides no fuesen del todo viejas, se podra renovar, echando las Cepas de cabeza, y sacandolas al medio del campal, ó linea, por medio de una Zanja onda, en la que enterrarás la Cepa, sin cortar, ni arrancar las raíces, sacando fuera de la tierra uno ó dos sarmientos, los que podran formar la Cepa, y de nuevo fructificaran con mas vigor, y si quieres mejorar de especie, podras inger-
tar estos sarmientos. Tambien mejorar las Viñas quando las vides son robustas, y sanas en la madera, por medio del ingerto de mesa, que es cortar la Cepa debaxo de tierra á corte redondo, y liso, sin quebrantar la corteza, en la que se haran una ó dos hendiduras, y de sarmiento de buena especie, que llebe en la parte baxa co-

mo tres dedos de madera vieja del año anterior, la que adelgazarás por la punta á manera de escoplo, y pondras en aquellas hendiduras, que hiciste en la Cepa, procurando que las cortezas de la Cepa, y sarmiento, vayan iguales, y aunatandolas con cortezas de Arboles, ó cuerdas, para que mejor puedan unir, é inmediatamente se pondrà una poca de tierra suave al rededor del tronco hasta cubrir como tres pulgadas en donde se hizo el ingerto. Este modo de ingertar debe hacerse en la primavera, quando lloran las vides, por que con el destilo hace un yetun la tierra, que aune, y asegura el ingerto. Si la vid fuese vieja, y la madera sequiza, y escarzosa, te abstendràs de hacer en ella el ingerto, por que un viejo debil, y enfermizo, mal podra dar un joben robusto.

En los Alamos, Moreras, Guindos, y Zerezos darase un barreno en el tronco que pase de un lado á otro, y de la Cepa, que esté imediata à el Arbol, pasaràs
por

por el barreno un sarmiento, cuidando no desacer las yemas, y cerando ya el barreno, y engruesando el arbol, comprime al sarmiento: corta despues este por la parte que entro en el Arbol, y apoco tiempo quedará cubierto de la corteza, y el Arbol dara Ubas.

El Cespèd, uñas, hasta de reses, y estiercol de Cerdo es el mejor abono para las Viñas en todas tierras, estos estiercoles producen un efecto pronto: y duran muchos años: en las ligeras, y de poca miga, se les puede abonar con tierra nueva, y estiercol de reses de menor; con tal que esté muy podrido, y cozido en agua, para que así no rescalde las Cepas, y comunique mal gusto alas Ubas. Las tierras arenosas, humedas, y frias, se pueden abonar con cal misturada, con fiemo sustancioso, proporcionando la cantidad al terreno, para que sus partes igneas, y absorbentes destruyan los acidos perjudiciales, que la humedad excesiva comunica a las plantas, logrando por este



este medio una pronta, y vigorosa
vegetacion, luego que se estienda por
la Viña este abono, deberá ararse para
que el viento no se llebe la Cal.

El clima, el terreno, y la sazon
de la Vendimia contribuyen para sa-
car bueno, ó mal Vino de Ubas de
igual especie, ni en todos los años se
logra la proporcion, ni todos los gas-
tos conforman en una especie de Vino;
Dela Vendimia depende la calidad del
Vino, esta debiera executarse en tres
veces. En la primera se deben cortar
los racimos, ó Ubas mas claras, mas
delicados, y maduros, de los quales
se debe separar toda la Uba podrida,
requemada, verde, y picada de insectos,
se deben cortar con lo menos
que sca posible del pezon, pues es
amargo, y comunica al Vino un gus-
to á escobajo, ó de madera, que le
haze desagradable. La segunda Vendi-
mia será de los racimos verdes, podri-
dos, secos, ó tocados insectos, en una
palabra de toda rebusca las Ubas no

todas són de una calidad, y especie, y por eso unas sazonan antes que otras, y para cortarlas à tiempo oportuno, debieran plantarse las de una especie separadas de las otras, atendiendo à que la Uba, que esta ala sombra, y descansa en tierra, no tiene la ventaja de las otras, y para conocer quando estan en su perfecta madurez, atiende al grano, si este ha adquerido un gusto meloso, y la pita ó simiente (sea la Uba blanca ó negra) se ha buuelto ya de color de castaña, y en el centro llena, y gajada, que con facilidad suelta la carne, es indicio de que está ya sazónada; al contrario será, si la simiente, ó zeberuela está verde, y sin granar. Las Viñas situadas en terrenos calóricos, ó ácia la parte del medio dia sazonan antes su fruto, aunque sea de una misma especie, que las del Norte, y por eso conviene cortarlas antes. Aun en aquellas hay notable diferencia de las del monte, á vega, sazona, y purifica antes. El fruto de monte es más licoro-

so,

so, y sano, por no tener la Cepa tanto verdor, y jugo, como las de Vega, y de consiguiente se debe cortar antes, sin mezclarlo con el de Vega, que es mas asquoso, verde, y accido. Si la Viña está situada á la parte del Norte, deberá retardarse algun tanto la Vendimia, para que el fruto esté más purificado, y no tenga tanto verdor la raspa, esto se entiende, quando no hay riesgo de que se pudra el fruto. En las tierras arenosas, y montuosas, que sueltan luego el agua, situadas en solana, ó al medio dia, deberá cortarse el fruto antes, que en las situadas en otro terreno, porque los rayos del Sol penetran con más facilidad la tierra, y como de ordinario las Cepas en esta calidad de terreno tienen poco jugo, la accion é influencia del Sol obra con más prontitud, y las Ubas maduran antes, y si no se cortan luego, se pasan, y secan los granos, perjuicios que se dexan conocer. En terrenos fuertes, que no son de Vega, y el fruto se mantie-

ne

ne sano; se puede dilatar la Vendimia, hasta que la raspa pierda todo su verdor; más si el terreno fuese de regadio, y huerta, y las Ubas estubiesen blandas, y de poco licor, conviene adelantar la Vendimia, por no exponer el fruto. En los años, que ha llovido poco en el Setiembre, ò no ha llovido, y el fruto se mantiene sano, puede esperarse, á que refresque el tiempo, ó llueva para hacer la Vendimia; pero si en Setiembre, ó principio de Octubre abundan las aguas, adelantese la Vendimia, por más que la raspa no haya perdido el verdor; porque con las abundantes aguas, la piel del grano se adelgaza, el se hincha, la carne recibe mucha parte aquosa, y con facilidad se pudre, y el vino será de poca utilidad. Tambien sucede muchas veces, que por las continuadas aguas del Setiembre, antes de llegar á la debida madurez el fruto, se anieblan las Ubas; especialmente en los ondalizos: si las Cepas están baxas, y el fruto apegado á la tier-

ra , de modo, que si las Ubas se me-
nean, se caen los granos de la raspa,
daña igualmente á las sanas, por el pol-
villo , que de ellos sale; y de aqui pro-
viene, que su vino sea de mal gusto,
y de poca duracion , y por tanto con-
vendrá cortar luego la Uba. El tiem-
po más oportuno para cortar la Uba
es, en dias frescos , y serenos, procu-
rando conducirla de modo, que no se
rebienten, ni desagan los granos, antes
de ponerlos en el baso , que se han de
cocer, ò en la prensa, que se hará la for-
tura para la eleccion del buen vino, por-
que si en el camino se comprimen los
granos, y sueltan el mosto, aunque se pro-
cure llevarlo en caxas, se exalan las par-
tes más espirituosas, y liquidas del mos-
to, y el vino no es de tanta bondad, y
licor.

La Bodega, para cocer , y conser-
var el vino, debe ser onda, fria en Ve-
rano , y caliente en Invierno, libre de
humedad, y mal olor, si ser puede, que
esté á la parte del Norte, ó quando me-
nos,

nos, que las ventanas, ò viseras, miren al cierzo, teniendo cuidado de cerrarlas, quando andan aires bochornos, ò solanos, limpia, barrida, el suelo enladrillado con un poco de caída ácia el centro, en el que baxo del pavimento se pondrá una grande Tinaja, para recoger en ella el vino, si se rebienta alguna vasija. Algun tiempo antes de llevar las Ubas á la Bodega, deben estar prevenidas las vasijas, limpias, y bien fregadas; y es cosa buena enjuagar las Cubas con agua en que se haya cocido alguna yerba olorosa, como Polco, Agedrea, Oregano, Tomillo, ó Hinojo, y depues de bien fregadas, se enjugarán, frotandolas con un lienzo á fin de que las vasijas no tengan mal olor, y gusto. Antes de poner las Ubas á cocer en Tinos, Lagares, ó Cubas, se han de pisar, y deshacer bien los garnos; de modo que la carne de estos quede disuelta, y separada del ollejo, y puesta la pasta en las Cubas, ó Tinos, se igualará por toda ella la raspa, y orujo, á fin de que sea igual la fermentacion.

Para hacer Vino blanco bueno, se cogen las Ubas negras las más sazoadas, claras, y sanas, se cortan con la rosada; antes que el Sol las caliente, se lleban con cuidado; para que no se estrujen, y aprieten los granos, se ponen en prensa, y del mosto, que dan las primeras torceduras, sale un Vino blanco de Ubas negras; despues se continúa en prensarlo, y cada prensada da el Vino más colorado, y de menos licor. Si las Ubas se pasan, y conservan algun tiempo sin cortar, y el frio las marchita, dan un Vino picante, dulce, y licoroso. Para conseguir la fortaleza, delicadeza, olor, y color de los Vinos, es mas conforme la mezcla de las Ubas diversas, que no la de los Vinos, la fermentacion las reúne, y convina con mayor ventaja. Las Ubas de Viñas plantadas en tierras pedregosas, y sueltas, dan un Vino fragante, y delicado: las de tierras fuertes, y crasas, dan un Vino de mucho cuerpo, y mezcladas las Ubas de es-

te terreno , dan un vino de mucha firmeza , suavidad, y color , que se conserva por mucho tiempo sin alteracion. La mezcla se puede hacer en la Vendimia , ò en la Bodega. En Zaragoza se practica un succeso , y se debiera hacer en todos los Pueblos , ya desde el plantío de Viñas , eligiendo aquellas , que sazonan muy temprano , como que se debian plantar en más copia , y elegir un tercio del plantío , de las que tardan algo más , para que asi se atempére uno , y otro fruto.

Lo que importa es , dar al Vino una firmeza , y estabilidad , que sin que pierda , de su gracia , y gusto , se conserve muchos años. Apenas se halla Pueblo por este País , que no se haya adelantado ventajosamente en el plantío de Viñas , y á este aumento , se ha seguido el aumento de la bebida , no sin conocido perjuicio de las fuerzas corporales , y aun de las buenas costumbres , que ocasiona el exceso. El uso del Aguardiente se ha intreducido

tan-

tanto en las gentes del Campo , que ya el Jornalero pide, se le den uno, ó dos quartos cada dia sobre el Jornal, para beber Aguardiente por la mañana. Las diversiones de las Gentes del Campo , y de algunas de alguna comodidad, se reducen á Vino, ó Aguardiente. Para hacer Vino licoroso , y suave, se elegiran las Ubas de monte sanas, y bien sazoadas , á las que se quitará, antes de ponerlas á cocer, la mitad de la raspa, ó escobajo; y aunque tarden algo màs á hacer la fermentacion, y purificarse, no por eso dexará el Vino de ser de permanencia. Si el Vino ha de ser para el uso de Gentes de Campo , ó transportarlo á otros Países, si ~~las~~ son de Monte, y por haber llovido mucho , son de poca substancia, ò sabor, deberán cocerse con toda la raspa; pero si la Uba es de regadio, ò huerta, se le ha de quitar la mitad de la raspa, antes de echar á cocer la Uba, y así experimentarás buen efecto. En el año mil setecientos ochenta,

ta, y tres, que todo este País abundó de aguas en el Setiembre, y de consiguiente las Ubas en él, al tiempo de la Vendimia, estaban muy aquosas, y la raspa verde, hice poner en dos baxillos de igual cabidad, y de una misma especie Ubas iguales, é igualmente pisadas; á las unas les quité una parte de las raspas, á las otras no, y la resulta fue, que las que cocieron con las raspas, dieron un Vino licoroso, fuerte, y suave, quando el de las otras fue insipido, y sin licor, que parecia aguapie, de lo que inferí, que en los años lloviosos, convendria, cocer el Vino con la raspa, y en el presente año de mil setecientos ochenta, y seis á diez de Agosto, cayò tal piedra en este termino, que devorò más de dos terceras partes de las Ubas, y las que quedaron, parecian ser de poca utilidad, el año ha sido muy seco, se han cocido con la raspa, y puedo asegurar, ha salido un Vino mas ventajoso, que en los años
ante-

antecedentes, de que se puede dar prueba, á los que la quieran, no obstante de haberse cocido en Lagar de yeso, apenas lleno hasta la mitad, sin tapar, y con crecida ventilacion al cierzo; lo que me persuade, que quando el fruto es de mala calidad, ó por que se ha apedreado, ó porpue las Ubas no son de buena especie, será oportuno cocerlas con la raspa; mas si la Uba está verde, convendrá quitarle mucha porcion de ella; pues la misma aspereza del grano, demuestra llevar en sí mucha porcion de acido para la fermentacion, y la mucha raspa haria entonces aspero el Vino, exponiendolo, por el demasiado verdor, á volverse agrio. Quando las Ubas están en su perfecta sazón, y la raspa adquiere un color amarillo, lo que regularmente se advierte en las de Monte, y tierras calurosas, se les puede dexar toda la raspa; porque es señal, que está curada, y ha perdido enteramente el verdor, y su Vino será licoroso, y suave. Siempre

pre conviene tener bien cerradas las Cubas, y Tinajas, en que se conserva el Vino, ya para librarlo del aire, que le es tan contrario, y ya para que no exále los espíritus sutiles, que tanto contribuyen á su conservacion; pero nunca debe ponerse mayor cuidado, que quando están los Tinos en la fermentacion, porque entonces el vapor merifico del tufo, se comunica al Vino, y muchas veces, lo pone en estado de nueva fermentacion, ò lo vuelve accido. Por eso en muchas partes mientras el Tino está con el tufo, encienden lumbre en la Bodega, para purificar el ambiente, y con el calor adelantar la ebullicion. Es necesario, para hacer buen Vino, que el Lagar, ó Tino, en que se cueze la Vendimia, tenga las mismas calidades, que dixe de la Bodega. Quando cuece el Vino, nunca los Tinos ó Baxillos han de estar tan tapados, ni la cubierta tan justa, que no tenga ventilacion el vapor merifico; porque de

otra manera , como las Ubas , y demás alimentos , de que usa el hombre , encierran en sí una gran porcion de aire , desrollado este por los espiritus de la ebullicion , necesita mas ambiente , del que ocupa la Vendimia ; pues de otra suerte reventaria qualquiera Baxillo , y seria mayor el daño , que la utilidad. Yo he experimentado trasegar el Vino muy caliente , y llenar de él una Tinaja , tapandola al rededor con yeso , de modo , que no le quedase por donde respirar ; y la resulta fue , que á las seis horas de tapada , reventó con tan grande estallido , que parecia , se hundia la casa , y los cascós de ella , se hallaron separados del asiento ; pero las que aunque llenas dexé sin tapar , hasta que se enfrió el Vino , quedaron sanas ; de que inferí , que nunca es conveniente poner la cubierta á las Cubas , y demás Baxillos , hasta que esté frio el Vino ; lo qual verificado , se deben rellenar , y tapar , para que no se evapore , ni pierda los espiritus.

Las

Las Uvas substanciosas, y gruesas, aunque esten bien sazonadas, como abundan de partes crasas, habrà menester el Vino mas tiempo, para purificarse. El ser los Vinos màs ó menos tintos, proviene de la mezcla de particulas del Ollejo, y quanto mas cargados estén los Vinos, serán menos delicados, y fluidos, y mas dificiles de digerir. El mal de orina, y de gota, donde se usan estos Vinos tintos, proviene de las abundantes particulas pesadas, y conglutinadas del Vino, que hacen su sedimento en aquella parte del cuerpo humano, lo que no se nota en el uso del Vino blanco, que consta de particulas mas sutiles, liquidas, y fluidas. Los licores no tienen partes organicas, ni nutritivas, y el uso sobre los solidos, da vigor, y fuerza, y fortifica menos al cuerpo, que lo alimenta. El Vino se compone de Aceyte, Sal, y Volatil. El Aceyte, y Sal domina en los Vinos suaves, y dulces: el Volatil en los secos. Las buenas calidades del Vino consisten,

en ser fuerte, suave, ligero, color vivo, sabor delicado, olor apacible, y aromatico. Los defectos del Vino son, el no estar en su sazon, el ser verdes, dulces ó melosos, el ser fuertes, que se suban à la cabeza, el ser vituminosos, en lugar de alentar, y alegrar el corazon, le hastían, y revuelven el estomago, por esta razon la introduccion del mosto cocido en el vaso para adelantar la fermentacion, quando cuece la Vendimia, especialmente en aquellos Países, que las Ubas adquieren la dulzura, y sazon correspondiente, por más que los Estrangeros nos griten su utilidad, no lo es tal, como nos lo proponen, porque dando mayor dulzura al Vino, que la que corresponde, causa vomitos, hastíos, y desmayos, y solo padrá contribuir à la bondad del Vino en aquellos Países, que las Ubas no sazonan, y por su mucho accido vegetal, no pueden adquirir sin alguna ayuda el calor correspondiente para la ebullicion. El ver-
dear

deár los Vinos, puede consistir en el año, que el fruto no llega á perfecta sazón de madurez, ó en el Dueño, que adelantó la Vendimia; el ser de un sabor duro, aspero, y terreo, esto proviene del terreno, del mal cultivo de la Viña, y poca curiosidad del Dueño. De Ubas buenas suelen salir Vinos defectuosos, pero de malas por lo regular no hay que esperar buen Vino.

El Vino debe estar en el Tino, Lagar, ó Cuba solo el tiempo, que necesite, para hacer la ebullicion, y el licor haya perdido el gusto á mosto, y adquiera la fuerza, y sabor de Vino, el que puesto en la palma de la mano, y virtiendolo al suelo, suelte bien, y no queden apegadas aquellas partes conglutinadas del mosto, que huyan de ellas las Avispas, porque estos animalejos, si el Vino no esta bien cocido, y conserva algunas particulas melosas, acuden á chuparlas, pero si el Vino esta cocido huyen de los espíritus que exála. No hay regla fixa,
que

que pueda determinar el tiempo , que la cosecha ha de estar en Lagar , Tino , ó Cuba , porque esto depende , ó del fruto , que no esta bien sazonado , ó de los años secos , ó lluviosos , de la situacion del Vaso , en que cueze , por estar mas , ó menos expuesto á la ventilacion , ó de otras circunstancias , que pueden adelantar , y retrasar la fermentacion. Las Ubas de monte , que se cortan en dias calurosos , fermentan antes , que las que se cortan en tiempo frio , y llovioso , y asi á proporcion de los demás terrenos : antes se cuecen las Ubas en Vasos de madera , que no en Lagares de piedra , ó yeso. Estando el Vino en la fermentacion , nunca conviene abaxar , ni pisar el orujo , ni menos undirlo en lo profundo del Vaso , pues es cierto , que asi se desbraba , y enfría el Vino , y evapora mucha porcion de los espíritus mas sutiles , deshaciendo aquel gluten , que forma la espumacion , el qual se apega á la piel del grano , y raspa , formando una Cepa enci-

encima de lo liquido, el qual gluten, se compone de las partes mas terreas, y viscosas de la Uba, que como enemigo á la bondad, y duracion del Vino, la misma naturaleza en el acto de de ebullicion lo arroja de sí, y lo separa, pisando los Tinos, y undiendo abaxo el orujo, deshaciendo el gluten, de donde viene, que sus Vinos sean turbios, y cargados, y en las Cubas quede todo aquel poso terreo, y viscoso, tan contrario á su bondad, y duracion. Lo que debe executarse, es por un lado del Lagar, ò Tino, se aparta un poco de orujo, hacese una pozita, y desde alli se rocía bien por encima, para que no se accede la costra, y luego se tapará con el mismo orujo, que se apartó, á fin de que conserve el calor, y no se evapóre.

El cosechero debe poner el mayor cuidado, para saber, quando su Vino esta cocido, para trasegarlo, porque si lo dexa alli por algunos dias, á mas de que tomará mas verdor, y aspere-

za, será menos licoroso, y si, antes de undirse el orujo, forma una flor, ó moho, tu Vino será de corta duracion, y se corromperá luego, porque el moho es señal de pronta mutacion en la naturaleza, que lo padece. Si el Vino se tiene mucho tiempo en el Tino, y el orujo se va à lo profundo, será señal, que al Vino le faltan ya fuerzas, y licor, para sostener aquel peso, que le oprime, y cediendo su propio lugar, ocupa el que tenia el orujo, y raspa, para que, quedando asi mas desembarazado, pueda con mayor libertad arrojar de sí los espíritus liquidos, que le han quedado, y como la raspa, piel, simiente, y gluten no pueden ya comunicarle otra cosa, que verdor, aspereza, y rarefaccion, de hay es, que los Vinos, despues de cocidos, que se dexan por muchos dias en los Lagares, y que ya el orujo se fue á lo ondo, son menos licorosos, de mal gusto, y de poca duracion, á causa de la evaporacion, que padeció el Vino,

su-

subiéndose encima del orujo, la raspa dió ya en la ebullicion, su accido vegetal, y solo le quedò lo leñoso, y escarzoso, que unicamente sirve, para hacer al Vino mas aspero, y secativo, el gluten es la parte mas insipida, y superflua, que mezclado con el Vino, lo vuelve mas turbio, y cargado de partes terreas, de lo dicho se evidencia, que el Vino no debe estar en el Vaso mas tiempo, que el que necesita, para cocerse.

La accion de sacar el Vino debe de ser continuada, porque, si dura muchos dias, se evapóra, y faltandole los espíritus, el orujo, y raspa pierden el calor, y no rociándose tarde, y mañana, con facilidad se accedan, y el Vino, que á pausas se saca del Tino, ó Lagar, al ultimo se queda tan desbrabado, que parece agua pie. El que pudiese cocer sus Ubas en Vasos de madera, no hay duda, que tendrá mejor Vino, y de mas duracion, pero entre todas debe preferirse la de Zerezo dul-

ce, como lo es de la Piedra, y el Alvadio, y si de otra madera la de Encina, y si de Carrasca, la que da el fruto dulce, porque en esta especie de arboles sigue al fruto la calidad de la madera, que lo produce. Si alguno tuviere oportunidad, para hacer Tino, y el terreno de la Bodega lo permitiese, lo debe colocar sobre maderos, en la parte superior, é inmediato á la puerta, para echar en él mas facilmente la Vendimia, procurando, que la canilla, ó desagüe, esté mas alta, que las ventañillas de las Cubas, colocando estas con tal orden, que la demás cavida esté mas inmediata al Tino, y asi de las demás. Llegado el caso de sacar el Vino, se pone en la canilla del Tino una canal, ó caño de madera, por donde se comuniqué el Vino á la primera Cuba, y llena ésta con el mismo orden á las demás, de manera, que con este método se ahorraria buena parte del trabajo para conducir el Vino, y cerrada la canal,

se

se preservaria del aire, no se exalarian tanto los espíritus, como se evaporan, metiendo, y sacando el Cantaro en la pila, ni se agitaria tanto el Vino, á mas de que pasando éste de unas Cubas á otras, el sedimento quedaria en la primera, y llegaria mas claro á las otras. Se debe tener mucho cuidado, en rellenar los Baxillos, que encierran el Vino, para que asi no les dañe el aire, como para evitar la evaporacion, y no sepan al reseco, perjuicios, que pueden ocasionar la ruina del Vino.

En llegando la Primavera, (ó antes, si la Bodega está calorosa,) debes trasegar tu Vino, procurando, que queden en la Basiya anterior todas las heccs, ò soladas, que hizo, especialmente si es de torceduras de prensa, porque estas las mas veces en la salida del Invierno, y entrada de los calores se suelen fermentar, y son causa, de que se pierda el Vino, se deben sacar, y alejar de la Bodega, porque con mucha

prontitud se corrompen, y accedan, lo que puede ser muy perjudicial á lo demás del Vino. Algunos, si despues de trasegado su Vino, advierten, que es de poca fuerza, y licor, le mezclan algun poco de Aguardiente, para comunicarle mas espíritus, y aunque al pronto parece, que recibe mas vivacidad, y bebido luego alborota la cabeza, pareciendo á los pocos expertos, que esto lo causa la mucha abundancia de espíritus por la bondad, y fortaleza del Vino, pero se engañan manifestamente, que lo que causa ardor, y modorra (no siendo demasiada la bebida) son los espíritus del Aguardiente, que huyendo de la mezcla, se evaporan con facilidad al cerebro, enseñando la experiencia, que aquel Vino mezclado, pasados algunos dias, se queda tan simple, y floxo como estaba de antes, lo que yo llamaria engaña Forasteros, pues venden por Vinos fuertes, y licorosos, los que no lo son, y hacen pagarlos por buenos,

no siendo tales. Si para tu regalo quisieres conservar algun buen Vino, despues que éste haya depuesto todo su hedimento, y esté bien clarificado, lo pondrás en Barrales, y llenarás de modo, que el Vino llegue hasta cerca del tape, donde echarás como el grueso de una linea de Aceyte, y como las partes de éste son mas sutiles, que las del Vino, se unen, y cierran más, é impiden la evaporacion, y comunicacion del aire, que tanto obstan à la bondad, y permanencia del Vino. La Bodega debe tener correspondiencia de puerta, á ventana, ó visera, de modo, que pueda ventilarse, y purificarse el ambiente, porque si este no se renueva, especialmente en tiempo calido, y humedo, con facilidad se corrompe, y participa su malignidad al Vino, y se advierte, quando se baxa á dichas Bodegas, ò Cuebas subterreneas un aire pesado, y á veces corrompido, que causa desmayos, ó asfixias, y algunas veces la verdadera muerte. Para que es-

tas



rás Cuebas sean menos malas , y pue-
 da purificarse algun tanto el aire, deben
 tener la puerta de rejado. Como todos
 no convienen en un mismo gusto , y
 por lo regular el muy dulce, ~~sea~~ abor-
 recido de todos , si tubieres alguna
 Cuba de esta calidad de Vino, pondrás
 en ella un buen puñado de Iñestas ma-
 jadas por tiempo de veinte , y quatro
 horas , proporcionando estas á la can-
 tidad del Vino , y sin perder este de su
 bondad, adquirirá una amargura agra-
 dable. Si en la Primavera advirtieses,
 que tu Vino está verde , aspero , y de
 mal sabor , está expuesto á perderse
 luego , para que sea de mas permanen-
 cia, echarás en la basija , que guardas
 el Vino, una porcion de Ceniza de Ines-
 tas, ò en su defecto de Sarmientos, que
 las muchas partes igneas, y salinas de
 estas cenizas darán un nuevo movimien-
 to; y fermentacion al Vino , y si pa-
 sados quince dias de esta diligencia, se
 mantiene con el mismo verdor , aspe-
 reza , y mal gusto, lo venderás luego,
 por-

porque en breve, ó te se corromperá,
 ó volverá vinagre, pero si pasado es-
 te tiempo, quedase el Vino suave, fuer-
 te, y licoroso, podrás guardarlo todo
 el tiempo, que quisieres. Es util echar
 Algez en los Tinos, y Cubas, quando
 cuece el Vino, especialmente si se ven-
 dimia temprano, y quando se han ape-
 dreado las Viñas; pues la aspereza del
 Algez absorve para sí el verdor, y
 accido del fruto, que no está aun en
 la perfecta sazón, lo mismo deberá
 executarse, quando, por adelantarse los
 yelos, no sazón perfectamente la Uva,
 y aunque los Estrangeros nos digan,
 que es pernicioso echar yeso en los
 Tinos, y demás Baxillos, quando cue-
 ce el Vino, especialmente en el Rey-
 no de Aragon, esto no obstante no
 me convence su asercion, pues vemos,
 que lo que en una Provincia es da-
 ñoso, no suele serlo en otra, ó por-
 que el clima varía, ó porque los na-
 turales en una son de distinta comple-
 xion, que en otra, y en este País no se
 expe-

experimentan aquellos perniciosos efectos, que nos decantan en sus escritos, y el Vino será dañoso, usado con exceso, lo qual se evidencia con aquel Fuero antiguo de Aragon, que no está en uso, el qual prohibía echar Algez en los Tinos, y Cubas, quando cocía el Vino, cuyo Fuero, sin duda se abolió por ser contrario á la Vianza antigua, y experiencia saludable.

El yeso ayuda tambien á dar movimiento al Vino, para que cuezca con mas prontitud, y en su efervescencia arroja, á fuera, y apega á las paredes, y orujo, las heces del Algez, quedando mas cocido, y vigoroso, y de mas permanencia. En la Ciudad de Calatayud, por estar sus Viñas plantadas sobre yesares, y gredales, y lo mismo en otros Pueblos de su Comunidad, deberá echarse en corta cantidad, pues la Vid se alimenta, y comunica al fruto la aspereza, y rarefaccion, que recibe de los Yesares, sus Ubas son mas crasas, el ollejo del
gra-

grano mas negro , y por esta razon, aun sin echar Algez en los Lagares, ò Tinos, quando cuece la Cosecha sus Vinos, son mas asperos, y oscuros que en otras tierras. Si en la Bodega hubiere algun olor malo , ò se volviese vinagre alguna cantidad de Vino, se deberán sacar fuera, porque siendo la madera porosa , con facilidad se infecta toda la Cosecha, y un mal Vecino es bastante para alterar todo un Barrio, lo mismo que debe executarse con la raspa , y heces , que quedaron en las Cubas , ó Tinajas, quando se trasegó el Vino. Si el Vino tubiere algun tanto de apuntado, se le echará un buen puñado de poleo , que se le quitará lo accido , y se podrá vender , y sacar Aguardiente. Quando las Cubas, por haber tenido algun mal Vino , ó mal olor , se pondrá en ellas una Escalfeta con fuego , y se echará sobre él un puñado de Azufre , tapando luego la puerta , ó ventana de la Cuba , para que el humo del Azufre se apegue á

las paredes, y pondrás en ellas sin recelo tu Vino, el Azufre es antiputrido, y no permite ningun mal olor, ni sabor, pero si la madera de la Cuba estubiere emmoecida, ó fuere de mala calidad, te detendrás de echar en ella tu Vino, porque por mas diligencias, que hagas, siempre saldrá infecto, y de poca dura. Jamás adovarás tu Vino con carne mortecina, tripas de reses, ú otras semejantes inmundicias, porque un trago de Vino, así adovado, será, bastante, para perder la salud mas robusta. Las Cubas, para conservarse mejor, han de estar sobre madera, y las Tinajas sobre poyos, unas, y otras separadas de las paredes.

El Vino merece en Aragon la mayor atencion, no se debe omitir diligencia, ni gasto alguno, para llevar à delante su perfeccion, pues solo su comercio, y extraccion á los Puertos de America, puede acarrear al Reyno una de las mayores ventajas, y aunque el celebre Ward diga, que se necesita traer

her á España Franceses, que nos enseñen el método de hacer buen Vino, mas desean los Españoles, que vengan á consumirlo. Desde que en Zaragoza se han confiado las Bodegas á Franceses, no se conocen tan buenos Vinos generalmente, como quando los manejaban los montañeses de Jaca. No dexa de haber en Frãcia Vinos pesimos como en España, y el comun de la gente, nunca consume lo mejor, los Vinos generosos son mas caros, y no dexa de haberlos en abundancia en Aragon, tal es la Garnacha de Cosuenda, aquel generoso Vino, que sirve de cordial, y da vigor à los Enfermos. El Moscatel de Borja, y otros muchos conocidos en el Reyno por su particular excelencia, y bondad.



DE EL TRIGO.

LA tierra buena para Trigo, es aquella, que quando llueve, ò se riega, se

pone hueca , y esponjosa , y luego se prieta , porque conserva mas la humedad. Las gruesas , y de mucha miga, la negra , y suave , porque no se endurece , y resiste los ardores del Sol. Es buena la que cria mucha yerba de raíces profundas , como Yergos , Malbas , y Juncos , y Arboles robustos en su especie. Las ondalizas al pie montes , porque quando llueve, desciende á ellas la substancia; y si por abundancia de humedad, fuesen esteriles, se podrán sanar , haciendo en ellas sangreras ondas , y encañadas , por donde despiden la humedad. Es buena la cascajosa , blanda , y arenisca negra.

La Roya, que conserva mucho la Agua en la faz, y se hace un barro conglutinoso , que llaman de Olleros, es mala para toda semilla; la que llaman arena muerta, que produce poca , ó ninguna yerba , la que cria Enebro, Estepas , Pinos , Toreagas , y Ontinas, la que, quando llueve, se pone dura, y no admite la Agua , la salitrosa, y de
ye-

yesares , los cascajares , de Sierras , y cerros , que crían muchas Encinas , y Alcornoques. El savio Labrador debe hacer eleccion de las tierras , que está necesitado cultivar , porque unas le serán del caso para uno , y otras para otro. Para Trigo son mejores las de color negro , las substanciosas , suaves , las de llano , las que conservan por mas tiempo la humedad , y las ondalizas al pie de Montes. Para Viñas la de Royal Cascajoso , las de loseta , ó peñuela , que llaman peña viva , y para Olibos , la caliza , y las tierras leban-tadas , que beben mucha agua , la sueltan luego , y que puedan regarse. Para que mejor fructifiquen las tierras , debe saber el Labrador el tiempo oportuno , en que se ha de Arar , ò Cabar su Campo ; y esto se hace , quando suelta bien la tierra el Arado , que ni esté muy seca , ni muy blanda. Si está mojada la tierra , quando se labra , en vez de utilizar ; se esteriliza por algun tiempo : menos debe ararse quando

do hay poco tempéro en el Verano; mezclando la tierra seca con la mojada, que llaman verde, y seco; porque el calor rescalda la tierra, y se inutiliza el Campo, á lo menos por un año. El Labrador ha de Arar su Campo en el Otoño, y si hubiere en el yerba, ò restrojo, debera quemarse (si no hay peligro de incendio) en dia que no ande aire, y quiera llover, para que se pierda toda mala semilla, y la agua introduzca en la tierra las sales de la ceniza: En comenzar á nacer la yerba, se le darà la primera Reja en Octubre, la segunda por Febrero, y la tercera por Mayo, ó Junio, quando las yerbas están en flor, antes que bátan la Simiente; y esta ultima sería mas oportuno darle en dias, que ande cierzo, profundizando el Arado en tierras fuertes, y substanciosas, al contrario en tierras floxas, y arenosas, donde debe ararse mas somero, que dicen á mata yerba, porque á estas les suele destemplan, é inutilizar el

el calor del Estio; y extrayendo mucha parte de substancia, y sales, dexa á la tierra sin fertilidad, é incapaz de fructificar. Si las tierras, que han estado sembradas, y mantienen el restrojo, están limpias de toda mala semilla, y no puede quemarse aquel por algun motivo, se deben arar antes del Invierno, para que asi queden mas aptas para poder recibir las influencias del Sol, y del aire, y admitir con mas facilidad las lluvias, y tenga mas tiempo de podrirse el restrojo: á esto llama el Labrador barbechar, ó preparar la tierra. Esta maniobra de Arar, debe hacerse con Junta de mucha fuerza, capaz de poder llevar tras sí el Arado, quando se profundiza en la tierra, y de romper, y arrancar las raíces, que se encuentran en ella. El que ara, debe ser de robustez, y brios, para que pueda profundizar el Arado, quanto sea posible, y seguir la Junta, procurando, que la tierra quede bien movida, y las partes de esta expuestas á

poder recibir las influencias de la atmósfera, para que puedan disipar toda humedad, y accido excesivo, y admitir los abonos, de que fuese capaz; procurando quanto lo permita el terreno dar las rejas al traves, para que de este modo quede mas disuelta, y movida la tierra. La Reja en tierras de mucha miga debe de ser grande, y ancha, y que incline algun tanto al centro, para que pueda con mas facilidad sacar las raíces, desenvolver, y exponer á las influencias la tierra mas profunda, que llaman tierra virgen; movida asi ésta, las raíces del Trigo con mas facilidad se profundizan, y se extienden, y resisten mas el calor, y el frio. En los terrenos misturados con piedra, que llaman piñonada, en las Colinas, ó terrenos endebles de poca miga, y de muchos tropiezos, en que se encuentran algunos bancos de peña, la Reja debe ser angosta, y delgada de la punta, no inclinada al centro; porque asi con mas facilidad se introduce en la tier-

tierra , y no está tan expuesto á romperse el Arado; la Estéba de este deberá ser baxa , cargandose sobre ella , el que ara , se introduce , y profundiza mas. El que con buena Junta , y Reja ara sus Campos, puede esperar produzcan sus tierras pingues Cosechas; pero el que las ara con mala Reja, y Junta, y fia ésta labor á Chicos, sus Cosechas serán escasas, y de hay vendrá la miseria , y ruina de su Casa. A más de lo dicho, debe conocer el Labrador lá naturaleza , y calidad del terreno , que está obligado á cultivar , si es duro, tenáz , y difícil de romper , arcillenco , ó gredoso , si detiene mucho la agua , si abunda de partes accidas , ú oleosas , de sales , ó partes igneas , si es suelto , ú arenoso , que con facilidad , por su mucha soltura , evapora las particulas crasas, y oleosas, y qualquier exceso de calor le roba la humedad, y esteriliza , si es compuesto de partes substanciosas , y grasientas, mixto de partes arenosas , ó piedras,

K que

que le hacen de un temperamento suave, y capaz de retener las partes fértiles, que el aire derrame sobre ella, y de admitir los abonos, que la industria humana le comunique, si está en situación fría, templada, ó calida. Supuesto éste conocimiento, debe el Labrador proporcionar á sus tierras aquella carta de abonos, que con facilidad sus plantas puedan estender sus raíces por la tierra, y alimentarse de sus jugos substanciosos, con que puedan crecer, hasta llegar á perfecta madurez sus frutos, y multiplicar su especie. La misma tierra ofrece en sí una copia abundantísima de abonos naturales, sin necesitar el Labrador de recurrir á los artificiales, ó Estiercoles, que muchas veces le serán perjudiciales, y de corta duracion. La mezcla de tierras es, lo que debe apetecer el Labrador, para bonificar sus Campos; y siempre que llegue á verificarse esta mezcla, por lo qual al terreno debil se le pueda comunicar la correspondien-

diente miga , y substancia, y al fuerte, ó firme, la soltura , y docilidad de poder evaquar los jugos superfluos, y acidos aquosos, que en vez de alimentar por su mucho exceso , perjudican las plantas; llegaria tambien á verificarse la multiplicacion , y abundancia de Cosechas; y para usar con acierto de estos abonos, se ha de saber la naturaleza , y calidad de cada uno , como tambien el terreno , en que se ha de aplicar.

La Arcilla es un abono , de que debia usar el Labrador , por su natural es una tierra grasosa, correosa, y fuerte con una adesion, é intimidad de partes , que por su especial consistencia, se distingue de las demas. Esta tierra Arcilla se compone de partes salinas, aquosas, y oleosas, atrahe, y conserba por mas tiempo la agua , y los jugos fertiles, aplicada con debida proporcion à un terreno arenoso , y debil, presta à las plantas los principios mas finos de la vejetacion. El terreno , á que debe



aplicarse el abono de la Arcilla, ha de ser de poca miga, arenoso, y suelto; porque si es fuerte, y grasiento, no haze al caso esta mezcla; y segun fuere la ligereza, devilidad, y soltura de la tierra, y la produccion, á que se determina, asi se ha de regular el tanto de Arcilla, que se ha de mezclar.

Si el terreno se destina para Trigo, y es suelto, secativo, y arenoso, se le mezclan tres partes de Arcilla, en lo que llegue á profundizar el Arado, dexando la quarta parte de arena, la que se ha de mezclar con las tres dichas. Si para otros granos, y legumbres, quitando al terreno dos partes de arena, se le mezclan otras dos de Arcilla. Si el terreno es de regadio, arenoso, y suelto, se le quitan dos partes de arena, y se le mezclan iguales de Arcilla; destinandose para Trigo, el que con menos riegos vejetarán las plantas. El terreno, que se ha de abonar con Arcilla, ha de ser, el que carece de miga, y union de partes. Esta mezcla deberá hacerse siem-

pre

pre con proporcion à la mayor, ó menor soltura, humedad, y crasitud del terreno. El tiempo oportuno de hacer este abono es en el Otoño, en dias serenos, y que la tierra esté algo seca, y despues se ha de arar bien el Campo, á lo menos por tres veces, para que las aguas del Invierno puedan con facilidad desacer, é incorporar la Arcilla con el terreno, que se esparcio. Esta tierra Arcilla abunda en las minas de Yeso, en las peñas de Cal, y en algunas Cabernas baxo de tierra. En las tierras montuosas, frias, arenosas, y aquosas se puede añadir à la mezcla de la Arcilla una quarta parte de Estiercol bien podrido de reses de menor. Esta mezcla de tierra Arcilla, poco usada de los Labradores, es un abono especialisimo para los Campos, cuya duracion, aseguran los Escritores, es de muchisimos años.

Uno de los mejores abonos para nuestros Campos, y del que se pueden sacar crecidas ventajas, es la Mar-

ga,

ga , esta es una tierra suave , mixturada de Greda , y Cal , ù de Greda caliza ; suele hallarse baxo de tierra , á la profundidad de quatro , ó seis varas : se halla de distintos colores , la hay blanca , negra , parda , y amarilla , y suele estar mezclada con distintas especies de Cascajo ; la que se halla en piedras blandas de las Canteras , se deshace , y reduce à polvo , es la mejor , su natural es untuoso , ú oleoso , como lo demuestran la pequeñez , y suavidad de sus partes ; atrahe la humedad , y sales de la admosfera , por su ser calino ; disminuye , y absolve el accido , que la demasia del agua causa en la tierra , por su mucha suavidad , y soltura , se introduce por los poros de los vegetables , y los sustenta ; al terreno fuerte le comunica soltura , y facilidad para el cultivo ; al arenoso , y debil le da competente sustancia , y firmeza , con que los pone adecuados , para la vejetacion de las plantas. Como la Marga se deshaga al Sol , y al
aire,

aire, sin necesitar de otra maniobra, su abono podrá hacerse en todos tiempos; guardando la proporcion, segun la calidad del terreno, su situacion de secano, ó regadio, del clima, y fruto, á que se destina. Si el terreno, que se ha de mejorar con la Marga, se destina para Trigo, y es arenoso, debil, y secano, se le regularán dos partes de Marga, y una de Arcilla; si éste terreno es de regadio, se le mezclarán dos partes de Marga, una de buen Estiercol; si el terreno es fuerte, y arcilloso, que no puede regarse, se le abonará con dos partes de Marga, y una de Arena; más, si pudiere regarse, se le añadirá una quarta parte de buen Estiercol; si el terreno es fuerte, y mancantio, se le añadirá á la Marga un poco de Cal en polvo, para que con mas facilidad absorva los accidos, que lleva consigo la abundancia, y humedad de estas tierras. Si el terreno es gredal, ó está mixto de otras sustancias, se le echará un tercio menos de

de Marga, que en los arriba dichos; si para Cebada, necesita de menos sustancia, y se podrá quitar de Marga la quarta parte. Quando se determina para Cañamo, ó Lino, á las dos partes de Marga se añadirá una de buen Estiercol, y asi á menos riegos, la ebra será de mas fuerza, y finura, y el Sol no podrá extraher con tanta facilidad, ni evaporar las sustancias de la tierra; porque la Marga, por sus abundantes, y fertiles sales, une, y liga las partes de aquella, y conserva sus jugos sustanciosos. La repeticion de riegos, destruye el calor, y sustancia de las tierras, y facilita mas la evaporacion de las sales; con el uso de la Marga, se ahorrará una gran parte de estos riegos, y la tierra conservará mejor sus partes crasas, oleosas, y salinas. La tierra, que se destina para Garbanzos, Judias, y demás tremesinos, se abonará con iguales partes de Marga, y tierra; con tal que ésta no sea dura, y compacta; por que en tal caso, á las
dos

dos partes de Marga, se le debe añadir una tercera de arena; y si se han de plantar ortalizas, se añadirá á dos partes de Marga, una de Estiercol, con tal que el terreno sea suave, y ligero; pero si fuese duro, arcillenco, ò maneanzio, á mas de la tercera parte de Estiercol, se le añadirá una quarta parte de arena.

La tierra que cubre los Hornos, quando cuece el Carbon, es uno de los abonos de la mayor utilidad. Esta tierra, penetrada de las sales, y aceytes de las plantas, abunda de partes sustanciosas, oleosas, salinas, igneas, y azufrosas, á mas de llevar esta tierra las propiedades del Mantillo, en calidad de abono, lleva tambien las del olin, tiene las del Mantillo; porque aquella sustantia suave, y saponacea, que tienen los vegetables, quando cuecen estos, y no se inflama el fuego, concentrado en ellos, lo arroja á fuera, y apegá á la tierra, que los cubre, lo que particularmente se

advierte, en el acto de còcer el Carbon, pegandose esta á las manos, dexa una suavidad, y crasitud, que se estiende, y apegá con mucha adesion: tiene las del olin, porque filtrandose poco á poco el humo por los poros de la tierra, se carga esta de olin, y recibe en sí las sales alcalinas, y partes azufrosas, en que consiste la mefitiis, ó tufó del Carbon, con las que mata, y auyenta los gusanos, é impide su generacion. Este abono contribuye al sustento de las plantas, comunicandoles sus partes fertiles, sustanciosas, y salinas, con las que sutaliza los jugos de la tierra, para que con mas facilidad pueda obrar en ella el calor, é introducir por los poros de las raíces aquel magma untuoso, de que se alimentan los Vegetables. En quanto al tiempo de hacer éste abono, por ser ésta una tierra sumamente disuelta, podrá hacerse, quando el Labrador quiera arar, ó cavar sus Campos, y en dia quieto, y sereno, para que
el

el viento no lleve tras sí las sales, y sustancias de ésta tierra; y como ésta contenga en sí mas partes igneas, y azufrosas, que otra alguna, deberá echarse en menos cantidad; porque el exceso de fuego, y azufre, especialmente en terreno seco, quemaria las cosechas. A una jubada de tierra, siendo en regadio, se le echarán quatrocientas cargas de éste abono, y siendo de seco doscientas; á las ortalizas se les podrá echar en mayor cantidad, con advertencia, que éste abono es muy permanente, y adelanta los frutos. Pueden tambien abonarse los Campos con Mantillo; ésta es una tierra negra, penetrada de aceytes, y sales de plantas podridas, la qual se encuentra en diferentes terrenos, especialmente en donde ha habido grande espesa de Arboles, y en los parages, que ha acontecido alguna quema de Vegetables. La leña, hojas, y raíces podridas de los Arboles, ò reducidas á zenizas con la dilatada serie de los años, se convierten en

una materia untuosa, oleosa, y aquosa, y por su mucha sustancia, y jugos, contribuye á la fertilidad, y vejetacion de las plantas. El Mantillo, que se forma en los valles umbrosos de los vegetables podridos, es mas sustancioso, y fertil, que el que se halla en las partes calorosas, y expuestas á la parte del medio dia; porque en aquellas, el ardor del Sol, no evapora con tanta fuerza las sustancias, y sales de esta tierra. El tiempo, forma, y modo de usar del Mantillo es el mismo, que queda dicho de la Marga, lo que no repito, por no causar molestia, solo prevengo, que el que usare de éste abono, no tiene necesidad de Estiercol, porque la tierra asi preparada, lleva la competente soltura, sustancia, sales, y jugos, para nutrir las plantas.

El Hollin se compone de partes oleosas, salinas, terreas, y aquosas, é inflamables, con que resiste el frio, y recibe del Sol mayor grado de calor,

y lo comunicá á la tierra; la Sal alcalina, comunicada á las partes oleosas, le hace ser amargo, y auenta de él los gusanos. El Hollin de las Chimineás donde se guisa, es mas oleoso, y sustancioso; y el de las que no se guisa, es mas alcalino: aquel es mejor para las tierras templadas; éste para las frias, por ser mas calido. Segun la naturaleza de los guisos, ó de los combustibles, asi es tambien la del Hollin. Es util regar el plantel de ortalizas con agua, en que se haya disuelto Hollin; porque huyen de él los gusanos, y no roeran las plantas; tambien pueden ponerse las raíces de las Ortalizas, y Arboles, quando se han de trasplantar en agua de Hollin, como asi mismo, tener en agua de Hollin por algunos dias, ú horas, segun fuere la mayor, ó menor dureza de las simientes, que se han de sembrar, para que impregnadas de estas sales alcalinas, huyan de ellas los gusanos, y no roán sus raíces.

La Cal es una piedra seca, llena de cuerpos igneos, cuya humedad ha desecado el fuego; reduciendola á polvo, se puede aplicar á los terrenos humedos, y frios, para quitar el accido de la tierra, mezclandola con Estiercol recio, y envolverla luego, antes que el viento la disipe, ni que llueva. Este abono contribuye para disolver la tenacidad de la tierra, y grosura de los Estiercoles; procurando hacer éste abono en tiempo seco, y arar el Campo á lo menos dos veces.

Pueden tambien hacerse para el abono de los Campos, Hornillos de Césped, y quemarlos hasta que se calcine la tierra, y despues se desharán con una maza; y juntamente con las cenizas, se esparcirá éste abono por el Campo; el tiempo oportuno, para hacer éste abono, es en el Otoño, para que sus partes igneas con mas vigor puedan resistir el frio del Invierno.

El Estiercol, en calidad de abono, es una sustancia untuosa; mixta de

par-

partículas igneas, salinas, y biliosas de los animales, que le producen; será mas untuoso, suave, y fertil, quanto mas delicado, suave, y sustancioso fuere el animal, que le forma. El Estiercol abre los poros de la tierra, la calienta, atenúa, sutiliza sus jugos, y los proporciona para la nutricion, y vejetacion de las plantas, la tierra queda esponjosa, suelta, y facil para el cultivo. Entre los Estiercoles el mas calido es el del Hombre, especialmente, si es dado al Vino, ó licores, los que se siguen por su orden tienen mayor grado de calor. El de Abes, Carneros, Obejas, Cabras, el de Caballos, Mulas, y entre todos el menos calido es el de Bueyes. Es necesario saber la calidad del Estiercol, para proporcionar la cantidad, que se ha de emplear, segun la calidad del terreno, que se ha de abonar, porque de otra manera le puede perjudicar. Son tambien utiles, los Huesos, Hastas, y Uñas de Reses, los animales

podridos, los cueros, las plantas verdes, ó secas, podridas, y reducidas á partes menudas, ó cenizas, en quanto se componen de estas materias untuosas, sustanciosas, y salinas. Las tierras reciben de estos abonos mucho sustento, con que pueden facilmente nutrir las plantas. Con ésta especie de Estiercoles, se puede mejorar qualquier terreno, con tal que no sea en estremo calido. Las vasuras, y lodo de las calles, y caminos proximos á las Poblaciones, especialmente el de los atolladeros, ó vadinass, en que las vestias depositan la orina, por su mucha materia untuosa, y sales de que abundan. Los Vegetables mixturados con Fiemo recio de las Caballerias, Eno, hojas de los Arboles, y sus ramas, toda fusta menuda, y ortalizas, si éstos materiales se cuecen, y podrecen en hoyas con agua (con tal, que estas hoyas estén apartadas de las Poblaciones, y Caminos públicos, para evitar los malos efectos de la corrupcion,) abundan

dan mas de partes oleosas , y aquosas, y son muy pocas las partes igneas, que les quedan ; quando cuece el Estiercol, no debe salir la agua de la hoya, porque llevaria consigo la sustancia, y sales de éste. Preparado asi éste abono, y aplicado al terreno calido, se le da sustancia untuosa , y oleosa , con la que conserva, y atrahe la humedad, y atempera el exceso del calor. El tiempo oportuno , para hacer el abono de los Estiercoles en los Campos , ha de ser antes del Invierno ; para que con las aguas, y nieves se desmenuce, atenúe , y mezcle mejor con la tierra, y pierda el calor de la fermentacion. Debe á mas de ésto el Estiercol estar bien desecho , podrido , y dividido en menudas partes , para que con mas facilidad las lluvias puedan introducir en la tierra las sustancias , y sales del Estiercol.

Este se llevará á cargas á los Campos , é inmediatamente se tenderá , y cubrirá con el Arado , porque si se de-



xa, sin extender, y cubrir, con facilidad evapora las particulas mas sustanciosas, y sutiles, en que consiste su bondad; y si estando sin estender las cargas, sobreviene alguna lluvia, desciende á la tierra la sustancia del Estiercol, y por mas diligencias, que haga el Labrador, para quitar, y raér el Estiercol del lugar, que ocupò, siempre se nota en aquellos sitios un exceso mas de sustancia, que en lo restante del Campo: supuesto el conocimiento, y calidad de cada uno de los Estiercoles, debe saber el Labrador, para no exponerse á perder su cosecha, la calidad del terreno, su situacion, y Clima, en que ha de hacer estos abonos. Si la tierra tiene suficiente miga, soltura, calor, y sustancia, para alimentarse, y estender sus raíces, y conservar la humedad de las lluvias, y rocíos, con solo darle las regas á su debido tiempo, no necesita de abono alguno; y las mas veces el Estiercol á ésta calidad de tierra, le será

rá perjudicial, porque no pudiendo este dar á ésta otro abono, que el que ya lleva en sí el exceso del calor, que les comunicaria el Estiercol, las mas veces la perjudicaria, pues vemos en la Primavera, que el Sol marchita las plantas en las tierras muy estercoladas, y qualquier exceso las sofoca. Si tienen mucha agua, demasiada lozanía, y ternura, el viento las tira á tierra, y no pueden levantarse: entonces el grano no adquiere la correspondiente llanura, y firmeza, y la paja, ó caña de las plantas no grana, es de corta utilidad, y repugnan comerla las Caballerías. Las tierras frias, humedadas, y de poca sustancia, se pueden abonar con el Estiercol calido como lo es la hienda humana, el de Aves, y Reses de menor, con tal que esté bien desecho, y podrido; porque ésta calidad de Estiercol da á ésta especie de tierras el competente calor, y sustancia, para la vegetacion de las plantas, y al mismo tiempo destruye el dema-

siado accido, y frialdad, que les comunica. Esta especie de terreno, y en esta calidad de tierras frias, endebles de poca miga, y sustancia, que acostumbra á helar, ó nevar mucho, no hay riesgo de que se echen, ni encamen los Trigos, ni de que se crien gusanos en ellos; si el Estiercol es añejo, bien podrido, y molido; porque habiendo pasado ya la fermentacion, le falta á este aquel grado de calor, que necesita para la generacion de la simiente, ú obacion de los gusanos, y por lo regular se pierde ésta, por el exceso de frio, y abundancia de accido.

Si el terreno es de un temperamento, y calidad, que ni el calor es en exceso, ni el frio, y fuere de poca sustancia, y miga, se podrá abonar con Estiercol bien podrido de Heno, Fustas, Hojas de Arboles, de Caballos, Mulas, y Bueyes, con tal que esté en situación, que pueda regarse, entonces el Estiercol prestará á éste terreno la competente sustancia, y untuosidad,
que

que necesita, para la mejor produccion de los vegetables, y aunque es verdad, que el Estiercol es dañoso á las tierras de mucha sustancia, y que están en situacion calorosa, lo es tambien á todas tierras el Estiercol nuevo, que no ha perdido aun el movimiento fermentativo, y que aun exala los efluvios fetidos, y mal olor; porque comunica á las plantas un gusto desagradable, y es causa, por su calor, corrupcion, y movimiento fermentativo, de la creacion de tanta infinidad de gusanos, que todos los dias vemos destruir las plantas, y sembrados. La humedad, y partes crasas de la corrupcion del Estiercol, juntamente con el calor, y movimiento fermentativo hacen, que en muy pocos dias, la simiente, ú obacion de los gusanos adquiera una grandeza, y formacion de cuerpo, que admira; pero si al Estiercol le falta la corruption, calor, y humedad, no se crían en él gusanos, y puede usarse con mejor sucesso. Los

redibiles, en que encierran de noche los ganados, para que estos derramen sobre la tierra el orin, y Estiercol, solo pueden convenir á tierras muy frias, porque siendo èste abono de un Estiercol nuevo, y calido, puede perjudicar á las tierras calidas, y sustanciosas: los que se hacen en la Primavera por abundancia de orina, son mejores, que en lo restante del año.

No solo pueden abonarse los Campos con la mezcla de tierras, y Estiercoles, sino que tambien hay otros abonos, con que pueden mejorarse las plantas, y semillas. Para comunicar á estas las sustancias, y sales, con que por medio del calor puedan extenderse por la medula de las raíces, hasta levantar la plumula, y esparcirse por las ramas de los Arboles, y acrecentar sus partes, que la cubren, será abono especial aquel, que por sí solo lleve estas sustancias oleosas, y salinas, y sea capaz de comunicarlas á las plantas; recibiendo éstas la competente sustan-

tancia, se formarán yemas, multiplicarán flores, y frutos prodigiosamente. Muchas veces, por falta de sustancia en la semilla, ó en la planta, no se abren, ni estienden aquellas yemas de los Arboles, ó germenés de los granos, que abiertas, y dilatadas multiplicarian abundantes mieses, y frutos. La naturaleza nos lo demuestra, y algunas veces se ve, que un grano de Trigo germina, y multiplica muchas Espigas, sin que la industria del hombre le haya ayudado en cosa alguna, que la misma naturaleza ha desenvuelto aquellos germenés, que en sí encerraba aquella semilla, prestando la sustancia, fecundidad, y sales necesarias para la vejetacion. Es constante, que la industria humana puede ayudar á la naturaleza por medio de los abonos, ya sea, dando al terreno por medio de la mezcla, y estiorcoles aquella sustancia, y sales, que han llevado tras sí las precedentes cosechas, ó ya preparando las plantas, y semillas

con

con aquella casta de abonos, que abaxo se dirá, y de que son capaces de recibir. El Labrador, que por su parte se esfuerzase á cultivar bien sus tierras, á abonarlas con las mezclas, y Estiercoles, y á preparar sus semillas, puede esperar, que estas le rindan copiosos frutos; pero el que descuide de esto, él mismo se busca su perdicion, y ruina. Esta preparacion, y abono en las semillas podrá hacerse del modo siguiente. Se pondrán en una Caldera quatro arrobas de agua de lluvia, y será mejor, la que corre por las calles de las Poblaciones, pues aquella lleva en sí mucha porcion de sales de las basuras; en aquella agua se pondrá Estiercol de Aves, y despues de haberlo tenido por quatro dias á remojo, se quitará aquella agua por decantacion, á la que se añadirá quatro libras de soladas de Aceyte, y una libra de Salitre en polvo, ó de Sal nitro, se revolverá bien ésta agua, para que se mezclen las sales, y soladas del
 Acey-

Aceyte, en ella podrás echar á remojo el Trigo, ò semillas, que hubieres de sembrar por espacio de doce horas, lo sacarás, y estenderás á la sombra, para que se enjague, y despues lo sembrarás muy claro, porque impregnadas las semillas de estas sales, y sustancia, matean, y multiplican prodigiosamente su especie.

Si este modo de abonar las semillas no te pareciere muy del caso podrás usar del siguiente, que es mas ventajoso, aunque no puede negarse de su gran virtud al primero. Se recogerán Huesos, Uñas de Reses, Cueros, y Cuernos, y todo se procurará majar con un mazo de hierro, se pondrán en agua de lluvia por espacio de ocho dias, se sacará ésta agua por decantacion, y se pondrá en una Caldera, en la que se echarán cenizas de Carrasca, ó Sarmientos, Romeros, y de algunas otras fustas olorosas, quando están en flor. Estas cenizas se revolverán bien al fuego con la agua, arriba preparada, y

se le añadirá una libra de Nitro en polvo, y despues de bien mezclado con aquellas legias, se destilarà por decantacion; en estar fria la agua, se echará en ella la simiente por espacio de doce horas, y luego se executará, lo que se dixo en la antecedente. Esta agua debe guardarse, y aprovecharse mientras dūre; con estos dos abonos, pueden igualmente abonarse los Plantíos de Viñas, y Arboles, con tal, que al tiempo de sentar estos en la tierra, y quando ya se les ha echado como quatro dedos de tierra; se rieguen con éste abono, y despues cubrir la oya con la restante tierra. A los Arboles grandes se les puede tambien beneficiar con éste abono, ésta operacion se executa, cavando al rededor del Arbol hasta cerca de las raíces, sobre aquella tierra derramar de ésta agua, asi preparada, y volver á cubrir otra vez la oya. Estas sales, y nitro de estas Legias, introducidas por los poros de los vegetables, animan el jugo nutritivo, y mul-

multiplican maravillosamente sus frutos. Igualmente pueden abonarse con éstas legias las ortalizas , y legumbres. El Trigo , y demás frutos , asi abonados , sazonan antes , y son mas saludables , los Arboles , y plantas se crien mas lucidas , y hermosas , y resisten mejor á toda intemperie , y contrariedad de los tiempos. La multiplicacion por medio del Nitro hace , que los vapores del aire infecto , no dañen à los Trigos , y frutos , é impide la corrupcion , ni de otro modo pudieran ser los Estiercoles utiles para los Campos ; sino porque en si encierran algunas partes salitrosas , con las que dan mas movimiento , y vigor á las plantas. Los que hicieren estos experimentos , deben echar en el Campo menos simiente , que la acostumbrada , ésto es á quatro medias , ò anegas , se ha de quitar una simiente. La Reja en que se siembra el Campo , debe ir mas onda , que las otras ; á fin de que el grano quede mas profundo , y arraigue

con mas vigor; y para ésta labor, son mas del caso los Toros, que las Mul-
 las. Si en el Campo salen terrones, de-
 ben deshacerse con un mazo, é igua-
 lar la tierra con una tabla. Llegando
 la Primavera, y quando el Trigo su-
 be en caña, se limpiará el Campo de
 toda yerba, y mala semilla, porque
 á más de llevar consigo mucha de la
 sustancia de la tierra, si grana, y ba-
 te la simiente, antes que se corte el
 Trigo, queda dañado el Campo; la
 que se corta con él, le hace de ma-
 la calidad, y de menos estimacion, y
 bondad.

El Visaltillo, cuya semilla acor-
 ba la caña del Trigo, y se enreda en
 ella, es de tres especies. La primera,
 que produce los granos negros, pe-
 queños, vidriosos, firmes, y lisos. Su
 arina es de color verdoso, y de mal
 sabor; la segunda, que produce tam-
 bien unos granos pequeños, un poco
 chatos por los lados, de un color ver-
 doso, de igual firmeza, y lisura, que
 la

la antecedente, su arina del mismo color, y sabor. La tercera especie, que tambien es de igual firmeza, y pequeñez, que las dos anteriores, es de color amarillo, tiene algunas pecas moradas; y en algunos granos se encuentra una mezcla de colores, que la hermosean; la arina de ésta, es algun tanto parda, y de peor sabor, que las anteriores. Las Gallinas rehusan comer estas semillas. El Arbejon, que se arroca á las cañas del Trigo, le inclina á tierra, y sufoca; es semilla, que se asemeja algun tanto á los Visaltos, asi en el tamaño, como en el gusto. La Arbeja, ó Arbejoncillo, que es una segunda especie de Arbejon, é igualmente dañosa á los sembrados, en su tamaño es menor, que el Arbejon, y su arina de mal gusto. El Collejon, que regularmente se cria en tierras secativas, altas, y frias, y suele abundar mucho en las Avenas, es semilla del tamaño de los Perdigones menudos, de color pardo, su arina es blanda, y de mal gus-

gusto. La Neguilla negra en la piel con algunas partes ramosas, que, comprimiendola, se apegan á las manos, su arina es blanca, algun tanto aspera, pero no tiene sabor. La Abriaga, que hace el pan de mal gusto, y lo corrompe luego, se asemeja á los granos mal granados del Arroz, y que no han soltado la piel, tambien se asemeja algun tanto al Rompisaco; solo que el grano de éste, es mas largo, y su arina es como la de Centeno. La Alorba cuya semilla es amarilla, algun tanto quadrada, del tamaño de las Lentijas, su arina es de mal olor, y sabor. La Ballueca, que hace mucho daño á los sembrados, esteriliza los Campos; y por su mucha aspereza, causa graves perjuicios á las Caballerias, que la comen, se distingue de la Avena, en que los granos de aquella son mas negros, su raspa es tornatil, y en la parte baxa del grano tiene una pelusilla de color pardo, quando está en verza, su hoja es aspera, y de un

ver-

verde obscuro. Esta semilla grana muy pronto, y vale la simiente, antes que las otras mieses estén en sazón de poderse cortar, é importa mucho arrancarla en verza. Los Labradores dicen de ella una cosa muy particular, y es, que su simiente en cada manguiillo tiene dos granos apegados, y que el uno nace en un año, y el otro, en otro, de modo que se ha experimentado limpiar un Campo en la Primavera, sin dexarle siquiera una mata, con que pudiese sementar, quemar despues el restrojo, tener el Campo con agua, que llaman correntia desde el mes de Agosto hasta Enero, y despues sembrarlo Cebada, y à la Primavera siguiente vuelve á nacer en tanta abundancia, como el año anterior, que algunos Labradores curiosos han probado à cabar el Campo, despues de haberlo correnciado, y encontraron baxo la faz de la tierra, y en lo profundo de la labor, algunos granos enteros de Ballueca, de lo que se infiere, que

que para limpiar los Campos de tan perniciosa semilla, se debe un año arrancarla toda, quando está en verza, y á la inmediata, berbechar la tierra, y ararla en la Primavera. El Vallico, que ayerma, y encéspedla la tierra, y sufoca el Trigo, es perjudicial á los sembrados: se cria en tierras maniantias, y mal cultivadas; y aunque agostía la caña, la raíz queda sana, y viva, y al año viniente retoña con mas pujanza: es oportuno, quando nace, arrancarla, y arar el Campo en tiempo seco. El Gramen es de igual, ò peor calidad, y el mejor remedio es, cabar el Campo, y sacarlo fuera. Los Cardos tambien se deben arrancar, y las mormagas. Será muy util, á más de escardar el Campo, para que mas fructifique, y se pierda toda mala semilla, el barbechar la tierra; ò quando menos, mudar de simiente, esto es en tierra, que lo permite, y tiene seguro el riego, un año Trigo, y otro Cañamo, éste es enemigo de toda semilla,

y la sufoca; y quando fuere tierra montuosa, y de poca sustancia, se debe sembrar un año Trigo, y al siguiente barbechar la tierra, y al inmediato Cebada, ó á lo mas dos simenteras Trigo, y una Cebada. La tierra apetece mucho mudar de simiente, como nosotros el mudar de manjares.

Para que al Labrador le sean utiles sus trabajos, debe tener conocimiento del terreno, en que ha de esparcir sus semillas. A las arenosas montuosas, y frias conviene el Centeno, y en los de intermedio Lentejas, á las medianamente templadas, y ligeras Candeal, ó Respudillo, á las gruesas, y de mucha miga Razimado, y Toseta, á las ondalizas de mucha sustancia Rubion, porque la caña de éste es mas firme, y gruesa, y no se echa con tanta facilidad. Ha de procurar siempre el Labrador, que la simiente mejore de tierra, ó á lo menos que sea semejante á la que ha de sembrar, de mata que produzca muchas Espigas de gruesa caña, y

curada, grano lleno, seco, liso, y grueso, de buen color, y olor, limpio de toda mala semilla, y que no esté tocado del Tizon. Muchas veces por no proporcionar la semilla al terreno, se desgracia la cosecha, ó á lo menos no dan las tierras aquella utilidad que rendirian. Muchos para sembrar sus tierras de monte, é inmediatas á Sierras frias, buscan la simiente de Vega y de tierra mas calida, que la que han de sembrar; no reparan en que aquel grano se ha criado en tierra viciosa y al regalo del riego; no está tan ventilado, y curado, como lo requiere el terreno. Y que sucede? Que si la Primavera es algun tanto seca, luego lo siente, y si á esto se añade, el que la admosfera en éste terreno es mas destemplada, y se buelven algunos frios, quando la caña de la mata comunica á la espiga el humor nutritivo para la formacion del grano; como éste no estaba echo á padecer estas repentinas mutaciones, de frio, sequía, y calor, con facilidad
en-

enferma, y se convierte en Tizon, y y al cabo de tres años venimos á parar, á que se necesita mudar de simiente; porque sino, á más de que tu Trigo saldrá dañado de Tizon, el Pan que de el se hiciere, será negro, y de mal sabor, y para evitar éste perjuicio, se debe buscar la simiente de tierra mas esteril, y aun mas destemplada, que aquella en que se ha de sembrar. El tiempo oportuno para hacer la sementera en tierras altas, arenosas, humedadas, y frias, es el Setiembre. La experiencia hace ver, que en la Sierra de Vicor, se hace mejor sementera, y son mejores las cosechas, quando se siembra en seco en el Setiembre, que quando se espera à sembrar mas tarde; y despues de haber llovido, si se adelantan los frios, la mata està ya arraigada, y resiste major el yelo. En las tierras medianamente calorosas, si ha llovido, se sembrará en el Octubre; y en las mas calidas, en el Noviembre, y Diciembre. Si se puede, en dias que

ande aire bochorno, ó abrego. El Labrador, que quiere sembrar sus Campos, ha de ver si ha nacido yerba en ellos, en cuyo caso les dará antes una reja á surco claro, y profundo; y pasados tres, ó quatro dias, para que mejor muera la yerba, sembrará sus Trigos: en aquellos surcos ondos, se profundiza, y envuelve mejor el grano, y arraiga con mas vigor, y resiste mas al frio, y al calor. La Reja, en que se envuelve el Trigo, debe ir mas onda, y junta, que las de demás; porque asi la tierra quede mas movida, y puedan extenderse con mas facilidad las raices. Quando el Labrador tiene infecta la simiente del Trigo, por estar tocada del Tizon, y no tiene posibilidad para mejorarla, podrá evitar estos perjuicios con el remedio siguiente. Se pondrán en una caldera quatro cantaros de agua á hervir; en ella se echará una libra de Sal de alumbre molido, al que se añadirá media arroba de Cal viva, y media libra de Salitre
en

en polvo, y tres onzas de Azufre, lo molerás todo, y revolverás con un palo, y en hervir ésta agua, así preparada la retirarás del fuego, hasta que pierda el calor, y luego la destilarás por decantacion; separando de ella la Cal, en la que pondrás á remojo por veinte horas la simiente, ó Trigo, que has de sembrar; despues pondrás á enjugar el Trigo á la sombra, y en estar séco, lo sembrarás; el Alumbre, y Cal, al grano infecto, por ser de naturaleza blanda, é infecta, le queman el germen; pero al grano sano, firme, y robusto no le dañan, y el Azufre, por medio de sus sales, lo liberta de corrupcion, y le hace germinar con mas prontitud, y viveza.



DE LA CEBADA.

LA Cebada pide tierras gruesas, y suaves; su grano para sembrar, ha de ser

ser grueso blanco, y de buen olor: la tierra ha de estar bien arada. La que llaman Caballar, se siembra, quando el Trigo. La Ladilla, que es la que tiene dos carreras de granos en la Espiga, debe sembrarse en Febrero, y aun en primeros de Marzo. No debe escardarse la Cebada por la mañana, con el rocío, porque con facilidad se pierde la mata; en lo demás sigue las mismas reglas que el Trigo. En quanto al tiempo de segar, se ha de esperar, que el grano esté bien lleno, y seco, pues en otra manera se corrompe, y gorgoja. Los que cortan el Trigo, quando la caña no está perfectamente curada, y el grano seco, que llaman ceroyo, á mas de que éste será de menos peso, saldrá menos arina, ni será de tan buen gusto, como la del que se cortó seco, ó pasado. Los que así lo executan, deberán tener los fajos tendidos en la heredad, hasta que se seque bien el grano (á no amenazar lluvia) porque si luego los afascalan, ó acinan,

nan , como el grano está tierno , y no adquirió toda su llenura , aunque parezca está seco , con facilidad el aire humedo , y calido lo corrompe , de que se engendra el gorgojo , tan nocivo al grano , y perjudicial á la salud.

Quando los Trigos están ya en caña , y la tierra es feraz , si despues de haber llovido , ó regado el Campo , sobreviene algun viento fuerte , como la caña , por la mucha abundancia de jugo , y humedad , que ha recibido , está tan tierna , y la tierra tan esponjosa , facilmente la quiebra el viento , la derriva , y queda apegada á la tierra , sin poderse levantar , lo que de ordinario se llama encamado ; de ésto resulta , que no pudiendo ventilarse aquellos Trigos , con la facilidad que los levantados , la caña queda bofa , y sin curar , á causa de no poder sacudir la agua , ò rocío , que por la inmediacion de la tierra , reciben de ella , y los ardores del Sol los rescaldan , y encienden , de manera que el grano de
los

los Trigos así encamados , por lo regular no llenan , es de mal gusto , y olor , y está expuesto , si no se dexa secar bien , á gorgojarse. Tampoco vale para sembrar , porque de Padre infecto la prole saldrá dañada. Este Trigo , que vulgarmente llaman aneblado , debe molerse luego , y no mezclarlo , con el que está perfectamente curado.

Debia en todos los pueblos ponerse mucho cuidado en la limpieza de los caminos , quitando toda Fusta , y maleza de ellos , porque se desperdicia mucho Trigo , quando se conduce á la Hera , por no tenerlos bien compuestos. La Hera , para trillar , y limpiar los granos , debe estar en paraje alto , y ventilado ; así porque estos no reciban humedad , como para que puedan limpiarse con mas facilidad. El suelo de la Hera debe estar enlosado , ó empedrado , porque si llueve , estando las mieses en la Hera , despide antes la agua , se enjuga antes , y el Tri-

go no recibe tanta humedad, ni tampoco quando se barre la Hera, recoge el Trigo terroncillo, ni piedras, como se recogen en las no enlosadas, ó empedradas, las que se hacen en las Vegas, para que sean menos malas, deben estar en parajes secos, apartadas de Rios, y de Acequias, para que el rocío de la noche, no humedezca el grano. Si despues de limpio el grano, se moja en la Hera, no debe llevarse al granero, sino à un parage enxuto; en donde se ha de estender, para que se ventile, y séque bien; porque poniendolo en el granero mojado, ó humedo, te expones á que se encienda, se corrompa, y gorgoje. Lo mismo digo à aquellos, que por haber llovido, ó haber segado sus mieses Zeroyas, las trillan húmedas, sin curar, ni secar perfectamente. En el pan de Trigo humedo, y mojadizo, se aparta la corteza de la medolla, es pesado, y de difícil digestion, se corrompe luego, y se crían en él gusanos. Los

Colonos, ò Arrendatarios de tierras, por ahorrar alguna corta cantidad de Trigo, no reparan en trillar sus mieses humedas, y pagar con Trigo mojadizo su arriendo, ó alcabala, con que damnifican á los Propietarios, pues si mezclan ésta cantidad de Trigo humedo, y mojado con otro, están á riesgo de perder todo el de su granero; y lo que es más, comiendo de él su salud. Si las mieses se han mojado en la Hera, ó están algun tanto tiernas, por haberlas cortado zeroyas, se deben estender los faxos, para que se ventilen, y enjuguen, y no trillarlos, hasta que el grano se haya secado bien. Lo que se ha dicho del Trigo debe entenderse tambien á proporcion de la Cebada.

REMEDIO CONTRA EL GORGOJO.

EL Trigo debe entrar en el granero frio; para esto importa tenerlo por la noche en la Hera, y por la mañana, engranarlo. Debe tambien estar
en

en parte , que no haya humedad , pa-
 ra que no se corrompa. La situacion
 del granero , ha de ser á la parte del
 Norte , ó quando menos , que las ven-
 tanas miren al cierzo, teniendolas abier-
 tas , y mover el Trigo, quando ande
 éste viento. Tambien es util , para que
 muera el Gorgojo, estender el Trigo
 en el granero, y poner sobre él unos
 braseros con fuego , y échar sobre las
 asquas , un buen puñado de Azufre;
 cuidando de cerrar bien las ventanas,
 y puertas , para que el humo ocupe
 todo el ambito del granero; y mori-
 rá no solo el Gorgojo, sino qualquier
 otro animal , que llegue á tocar éste
 humo : esta diligencia de haumar , ó
 azufrar el granero , se repetirá por tres
 veces; y el que la executare , deberá
 salir muy pronto de el , antes que el
 Azufre le toque el aliento , porque
 de otra manera , se expondrá á perder
 la vida. Si en el granero hubiere ha-
 bido Gorgojo , ù otros insectos noci-
 vos , se deberán rociar sus paredes , y

pavimento con Vinagre en el que se ha-
 yan desecho algunos Ajos, ó con ru-
 da mejorana, ó ranunculo. Tambien
 es probado, poner sobre Trigo hojas
 de Cornicabra, poleo, y colgar en las
 paredes ramas verdes de Box, para que
 muera tal nocivo insecto. Si á la Ce-
 bada le da paxarilla, para que huya,
 y muera, es remedio experimentado
 echar sobre el monton unas ramas de
 Sauco, y hojas de Higuera. No se ha
 de contentar el Labrador con solos es-
 tos frutos; sino que procurará coger
 en sus Campos algunas Legumbres pa-
 ra su sustento, y de su familia, y aun
 para vender; pues con solo Trigo,
 no llevará bien los gastos de su casa.
 Entre las Legumbres el mas estimado
 es el Garbanzo, el qual debe sembrar-
 se en tierras templadas, gruesas, y sua-
 ves, que abunden de sales, con que
 no sean con exceso, ni muy frias, ni
 muy calidas: el Campo debe estar muy
 laboriado, y aun estercolado del año
 antecedente, limpio de toda yerba.

El Garbanzo mejor para sembrar, y comer, ha de ser blanco, grueso, arrugado, que tenga en la parte superior como una giba, y en la parte baja, como dos potras, el pico como de Gorrion, y abierto segun el adagio antiguo de Labradores: el Garbanzo ha de tener pico de Gorrion, pechos de Doncella, y espaldas de Molinero; antes de sembrarlo se ha de poner á remojo en agua de lluvia, mezclada con Sal nitro, ó en agua de Sosa. En tierras tempranas se sembrará en el Marzo, y en las templadas en Abril, y aun en Mayo, y para que el Garbanzo sea mas grueso, y las matas mayores, deben sembrarse claros, como suelen decir al Chorrillo: No quiere el Garbanzo muchas aguas, por eso vemos, que en las Primaveras, que no abunda mucho el agua, suele haber mejores Garbanzos, y de mejor cocido; y si llueve quando están con flor, y el Sol sale por sereno, y un poco picante, suelen quemarse las matas, y per-

perderse. Debe el Garbanzo escardarse, y entrecabarse con Azada pequeña, y estrecha, para que muera la yerba, sin solebantar la tierra de la mata, ni herir sus raíces, cuya obra debe hacerse en la fuerza del día, no por las mañanas, quando las matas están con el rocío, porque si se menean, y cae el agua al pie, se ponen amarillas, y secas; lo mismo sucede, quando despues de una grande aguada, ó rocío, sale el Sol picante, y no anda viento, enfermedad, que en éste País, se llama Chumusco. El Garbanzo se arrancará, quando la mata esté bien seca, que no da ya sustancia al grano.

Las Judías, ó Alubias, quieren tierras suaves, sueltas, ò templadas. La negra es la mejor; las arenosas, ò mixtas con algun tanto de greda, las de peñuela suelta, y toda aquella que quando se riega, despide luego la agua, las abonadas con Mantillo, son muy aparentes, y producen unas Judías de un sabor, y blandura delicada. Las que se

crian

crian en lugares del Rio Grio, inmediatas á Vicor, especialmente las que se cogen en verza, por ser sus tierras de poca miga, algun tanto cascajosa, y con alguna mezcla de Arcilla. Hay varias especies de Alubias: las mejores, y mas suaves son las del Riñon. Las brujas son mas menudas, y redondas, y comidas en verza, por su excesiva acrimonia, causan dolores colicos. La tierra en que se siembra Judias, debe estar bien arada, y hueca, para ésto es util, estercolar el Campo con Fieno bien podrido, ó preparar la tierra con la mezcla de abonos arriba expresados; y para que mas pronto nazcan, y arraiguen, es bueno tenerlas á remojo desde la noche antecedente, que se hayan de sembrar, en Agua preparada, segun se dixo, ablando de la simiente del Trigo, lo que no repito aqui, por no dar molestia.

El modo de sembrar las Judias tempranas es á mano; despues de bien arado el Campo, se dan en el

unos surcos claros, y en ellos se hacen unas hoyitas, ó cuencas pequeñas; en las quales se echan cinco, ó seis granos, y luego se cubren con una poca tierra suave, y sin piedras, y asi nacen muy pronto. Las Judias tempranas se siembran á los ultimos de Marzo, ó primeros de Abril. Las que son para Grano, á ultimos de Mayo, ó en Junio, las mas veces tras de Cebada, ó Trigo, y estas suelen sembrarlas al chorrillo, como los Garbanzos, ó á cuerda. Piden las Judias entrecabarse, y darles tierra, luego que estan en seis hojas, y al segundo, ó tercer dia se han de regar si hubiere sequía prosiguiendo todas las Semanas á regarlas, hasta que se sequen las matas. El Riego si ser puede, ha de ser por la tarde no por la mañana, ni con la fuerza del dia, porque con facilidad el Sol rescalda la raiz, se pudre, y seca la hoja. Se advierte algunas veces, que despues de alguna lluvia, ó riego, se pierde la cosecha de Judias, si las matas reciben mucha agua, ó rocío,

cío, y no las sacude el Viento. Si el Sol es fuerte las quema, y abrasa, las hojas se paran amarillas, y cubren de un polvillo, que bulgarmente llaman Tabaco, ó Enroya. El excecso del riego tambien les es perjudicial, especialmente en terreno fuerte, y de mucha miga, pues abundando por ésta causa de accidos, las hojas se vuelven roñosas, se arrugan algun tanto, y sus venas se paran de color de Vinagre, el fruto es menudo, y aspero, y las matas de corta duracion.

El Estiercol recio, y sin podrir, es causa de que se pierdan las mas veces éstas producciones. Muchos de los Labradores de éste País abonan sus Campos, en que han de sembrar Judias con esta especie de Estiercol; les parece á estos que quedando la tierra hueca, y ayudada del calor del Estiercol recio, y sin podrir, en ella nacen mejor, y arraigan las Judias; pero no lo juzgan bien, porque el Estiercol recio, y fermenticio, atrahe asi las Lombrices, y

Q

otros



otros gusanos, y es causa de su cre-
 acion, y muchas veces aun antes de
 arraigar las semillas, les roen el ger-
 men, el grano no puede arraigar, y
 se pudre; otras veces, despues de na-
 cidas las semillas, las cortan y roen
 sus rayces, quedando la tierra hueca,
 con facilidad evapora la substancia, y
 jugos del calor del nuevo Estiercol,
 ayudado de los ardores del Sol, abra-
 sa y quema las plantas, para evitar
 éste perjuicio, multiplican los riegos,
 la tierra abunda mas de accidos, y se
 indispone para otras producciones, se
 ha experimentado, que sembrando en
 un Campo Judias tres años seguidos,
 en el segundo, y tercero las matas
 son de mas corta duracion, y el fruto
 es escaso. Para ebitar estos perjuicios,
 y que estas producciones sean mas ven-
 tajosas, si lo permite el terreno, se
 ha de abonar la tierra con Estiercol
 viejo bien podrido, desecho con Man-
 tillo, ò tierra, en que se ha cocido Car-
 bon, y para evitar que los gusanos no

roan estas plantas, será util mezclar á estos abonos algun tanto de Hollin.



ZUMAQUE.

EL Rus, ò Zumaque, planta utilísima para adovar los cueros, y tintes, cuya altura por lo regular no excede de cinco palmos, es otro ramo, de que se podia sacar grande utilidad en este Pueblo; el manguillo de sus hojas es algun tanto largo, y rojo, del qual salen á los dos lados cinco, ó seis hojas verdosas, y serratiles, y remata la planta en una hoja sola; la corteza de la caña es de color castaño, con algun bello, ó pelusilla. Da fruto, y simiente que al principio se pone roja, y luego se vuelve de un morado claro. Su uba se asemeja alguna cosa à la de los pudios, ó Cornicabras; solo que el Zumaque sale de un solo mango en el remate, ò punta de la ra-

ma, y espesa mas su fruto. La semilla de la uba de ésta planta la usaban los Arabes en falta de Sal, para condimentar sus viandas, y su casca, ò corteza la usan hoy en labativas, quando se padecen disenterías. En la zueca, ó raíz se asemeja también á la Cornicabra. Esta planta apetece tierras templadas, la de loseta negra, y pedregosa es buena, la que llaman peñuela viva, y tambien aquellas, en que se crían Cornicabras, y Inestas, que producen poca yerba; porque ésta planta es enemiga de las otras, y quiere ser sola en el Campo.

El plantío del Zumaque puede hacerse luego que vate la hoja, y en la entrada del Invierno; las hoyas deben estar unas de otras tres pies regulares, y no hay necesidad de ponerlas alinde; su hondura bastará, que sea de una tercia de vara, y seis dedos, y lo mismo de ancho. Al Campo, en que se ha de hacer el plantío de Zumaque, se le ha de quitar toda Fusta, y maleza, y sin arar-

ararlo, se harán las hoyas, que prueba mejor ésta postura en yermo que en Campo bien arado. Los cabos, para plantar han de ser de aquellos, que nacen apartados de la mata, y serán mejores, si fuesen de Zumaquera nueva; porque la raíz es mas robusta, y sana, que los deszocados de mata vieja, que rara vez prueba; arrancando el plantío con sus raíces, y puesto en la hoya, se le echará una poca tierra de la superficie, no de la que se sacó de la hoya, y luego se pretará algun tanto, para que sienten las raíces, despues se pica al rededor la hoya, hasta igualarla con la labor, dexando fuera en nudada como quatro dedos esta planta; á mitad de Marzo se picará el Campo á matayerba, sin profundizar la Azada, y a ultimos de Mayo, se le volverá á dar otra picadura al rededor de la mata, tambien á matayerba. En el año segundo, antes que mueba la yerba, se ha de picar el Campo, y tambien en el Mayo.

En

En el tercero, y demas años se arará el Campo por el Mes de Marzo, y picará al rededor de las matas en el Mayo, y asi en los demás años. A este plantío al segundo, y tercer año, se cortan sus ramas á la faz de la tierra, con Hoz, ó Nabaja, que llaman cortar entre dos tierras, y en adelante se cortan con una Azada estrecha, que llaman á estoque, y quanto mas inmediato se haga el corte á la zueca, pulula con mayor pujanza.

Esta obra de cortar Zumaque, debe hacerse, pasado el Agosto ya, quando la raíz ha comunicado el jugo á la rama, y está perfectamente curada, ó en sazón; porque si se corta, estando la mata tierna, y antes de tiempo oportuno, el Zumaque es de muy poca utilidad. Luego que se arranca, ó corta el Zumaque, y antes que se seque, se hace faxos, y se lleva á la Hera, en donde se picarán las matas sobre unos pedazos de madera con Podones, ó Azuela, para que asi antes se seque,

y pueda trillarse. La Uba, ó simiente de esta planta, debe quitarse, porque mancha las pieles; se procurará, que el Zumaque no se moje en la Hera, porque pierde mucho; si se moja, y es de ninguna utilidad; para librarlo de éste riesgo, es bueno tener en las Heras unos grandes cubiertos, en donde se pondrá, si amenezáre lluvia. Si quieres que tu Zumaquera de vieja renueve con pujanza, labrala en el Invierno, y ahonda la reja, que rompa las raíces, y en la Primavera por aquellas aberturas pulula con mas vigor.

Veis aqui, Feligreses míos, unas nociones, que puestas en execucion, pueden eficazmente contribuir á la felicidad de la Patria, al sustento total de vuestras Familias, y al aumento de vuestros intereses. Os ha dado el Señor un terreno de sí fecundo, pero por vuestra indiscrecion, mal aprovechado. Todos vuestros afanes, y conatos por la mayor parte, se reducen á coger dos
gra.

granos de Trigo, con olvido de otros frutos, que os serían mas ventajosos. Y que os sucede? Que como vuestras tierras no son las mas aparentes para ésta cosecha, como careceis de los abonos necesarios, como no dais el cultivo à tiempo competente, ni aplicais á cada Campo la semilla, que corresponde, quedan los mas años vuestros trabajos en vacio, y os vais de la Herra á casa, como acostumbrais á decir, con la pala sobre el hombro. Deponed pues toda preocupacion, no os contenteis con Trigo, ocurrir á la cosecha que mas util os dé; mejorar vuestras tierras con Olivos, con Viñas, con Zumaqueras, y otros frutos, á que se descubren mas proporcionadas; y entonces os desengañareis de la verdad de mis documentos, y de que con menos sudores tendreis mas seguro el sustento.

No podeis negar (mis amados Feligreses) la grande utilidad, que sacais de las dos crecidas porciones de tierra,

ra, que á instancias mías, se os ha repartido para el plantío de Viñas, y Olibos; y que la bondad, suabidad, y licor de sus Vinos, y Aceyte no tiene que embidiar á otro ~~ninguno~~^{al} alguno del Reyno, y asi mismo N. M. R. P. D. Josef Laplana Dignísimo Obispo de Tarazona, se ha dignado dar facultad, para que se invirtiesen á favor de la Agricultura de vuestro Pueblo, en el plantío de Olivos, setecientas y seis libras Jaquesas.

Que estan gravados los propios del mismo á favor de su Iglesia que á instancias de vuestro Vicario, se ha ganado Decreto de el Real, y Supremo Consejo, paraque con ⁿatehacion á otros censales, y dispensando la rifa, se luya la expresada cantidad, por razon de haberse de invertir á favor de la Agricultura, y plantío de Olivos. Que asi mismo con el sobrante de Cofradias, y de otras crecidas limosnas, que os ha dado vuestro Parroco, se ha adelantado ventajosamente éste ramo,



é igualmente podeis sacar crecidas ventajas del plantío de Zumaque , con las que prosperareis vuestras familias.

Vmd. mi venerado Amigo, sirvase pasar la vista por estos renglones, sin acusar los muchos defectos de que están llenos , atendiendo solamente al zelo que me mueve, al bien estar , y adelantamiento de mis Parroquianos. Tengo la satisfaccion de persuadmelo asi de su grande prudencia, con que le quedaré mas afecto , y mas, y mas obligado á pedir á Dios guarde á Vmd. los muchos años , que deseo. Inogés, y Mayo á 26 de 1787.

B. L. M. de Vmd. su
intimo Amigo , y apasionado
Capellan:



Vicente Martinez.

Mi venerado Amigo, y Dueño.



